

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



ANGYALI, DIÓS, MÁKOS – Az Év Bejglije verseny eredményei

Sajtóközlemény

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén hagyományteremtő céllal hirdette meg az Év Bejglije versenyt.

Az Ipartestület népszerű szakmai versenyei – az Év Fagylaltja és a Magyarország Tortája versenyek – mellett ennek a megmérettetésnek az a célja, hogy felhívja a figyelmet a kiváló alapanyagokból készült ünnepi süteményekre, és népszerűsítse a kézműves bejglit az igazi minőséget kereső fogyasztók körében.

A versenyre olyan termékekkel nevezhettek cukrászdák, melyek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásában foglaltaknak, hiszen a bejgli a Magyar Élelmiszerkönyvben „védett” termék, melyet szintén Ipartestületünk kezdeményezett.

„Hagyományos diós”, „Hagyományos mákos” és „Ínyenc” kategóriában lehetett nevezni a versenyre. Az Ínyenc kategóriában bármely olyan ízesítésű és töltelékű bejglivel lehetett nevezni, aminek a jellegét meghatározó alapanyaga szerepel az Élelmiszerkönyv irányelvében felsorolt felhasználható anyagok között. Ebben a kategóriában indulhattak a vegyes töltelékű, különleges bejgliek is.

A három kategóriában összesen 56 bejglit kóstolt és értékelt a neves szakmai zsűri. A zsűri tagjai voltak:

- Augustz József cukrászmester, az Augustz Cukrászda tulajdonosa, a zsűri elnöke
- Kovács Sándor cukrászmester a Gerbeaud korábbi legendás cukrászséfje
- Pataki Ádám cukrászmester az érdi Pataki Cukrászdából
- Nagy Péter cukrászmester a Szamos Marcipán cukrászséfje
- **Harsányi Levente** rádiós, televíziós műsorvezető, és egyben cukrász kolléga

Az ínyenc kategóriában számos különleges íz kombinációval neveztek a kreatív szakemberek, kedvelt volt a pisztácia, a tökmag, a kávé, de előfordult a sütőtök, a gyömbér és a vörösbor is a felhasznált alapanyagok között.

Íme a versenyeredmények:

Hagyományos diós kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Diós Bejglije** díj nyertese: Karl Zsolt – Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Ezüstérmes: Szurgent Péter – Szurgent Kézműves Fagylaltozó és Cukrászda, Budapest
- Bronzérmes: Nagy László – Marcipán Cukrászda, Dunaföldvár

Hagyományos mákos kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Mákos Bejglije** díj nyertese: Pass Szilvia – Aranyalma Cukrászda, Székesfehérvár
- Ezüstérmes: Szurgent Péter – Szurgent Kézműves Fagylaltozó és Cukrászda, Budapest
- Bronzérmes: Berecz Attila – Máksüti Kézműves Cukrászda, Piliscsaba

Ínyenc kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Ínyenc Bejglije** díj nyertese: Angyali bejgli – Urbán Ildikó – Ildikó Cukrászda, Szarvas
- Ezüstérmes: Csemege diós – Karl Zsolt, Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Ezüstérmes: Vörösboros aszaltszilvás bejgli almacukorral – Kádár Ferenc – Temesvári & Kádár Cukrászat és Pékség, Tiszanána
- Bronzérmes: Csemege mákos-meggyes - Karl Zsolt, Karl Cukrászda, Dunaharaszti



Az Év Ínyenc Bejglije, az **Angyali bejgli** hagyományos pozsonyi tésztával készült és a töltelékénél egy mára kicsit hátrébe szorult alapanyaghoz nyúlt a készítője, a zöld dióhoz. A zöld dióra, mint amolyan hungarikum-számba menő különlegességre az utóbbi időben kevesebb figyelmet fordított a szakma, pedig évszázadokon keresztül fontos szerepet töltött be a magyar cukrászatban. A zöld dió figyelemreméltó C-vitamin- és vastartalommal bír, és a népi gyógyászat szerint máj-, gyomor- és vértisztító, gyomorerősítő, fertőtlenítő hatását, valamint segíti a vérszegénység, levertség elleni küzdelmet is.

Sajtókapcsolat:

Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000
Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050

e-mail: erdelyi@cukraszat.net
e-mail: cukraszat@cukraszat.net