

Málnás, szedres, zserbós a legjobbak között

Öt torta jutott a jubileumi Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe

Különleges alapanyagokból idén sem volt hiány a Magyarország Cukormentes Tortája verseny első zsűrizésén, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Zila Kávéházban rendezett meg, Budapesten a Magyarország Tortája verseny előtt. A cukrászok olyan alkotóelemekkel kísérleteztek, mint a kuszkus, a kardamom, a tápiókagyöngy és az édesburgonya. A zsűri tagjai, köztük Erős Antónia és Vadon Jani, leginkább a kreatív megoldások és a harmonikus ízek együttes meglétét értékelték a döntősök kiválasztásakor. Végül a zsűri málna, szeder, zserbó és barack ízű tortákat juttatott tovább, melyek közül a júniusi döntőben választják ki a győztest.

Szokatlan ízpárosítások jellemezték az idei pályamunkákat a Magyarország Cukormentes Tortája versenyen, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány 10. alkalommal rendezett meg a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szakmai támogatásával. A hozzáadott cukrot nem tartalmazó torták között olyan kreációk is a zsűri asztalára kerültek, melyekben különlegességek, a többi között tonkabab, édesburgonya, kuszkus, köles, tápiókagyöngy alkotott izgalmas íz kombinációt a klasszikus alapanyagokkal, mint a szeder, a málna, a barack és az eper.

A keddi elődöntőben a verseny háromszoros győztese, Nándori László, cukrászmester zsűrielnökként segítette kiválasztani a 2021-es év legjobbjait. A zsűritagok a járvány-helyzet miatti biztonsági intézkedéseket betartva egymástól 1,5 méteres távolságra, külön asztaloknál pontozták a versenyműveket.

A zsűri összetett szempontrendszer alapján, anonim módon bírálta a tortákat. A fő hangsúly az íz, a küllem és az újszerűség mellett a verseny jellegéből adódóan a szénhidrát- és kalóriaértékeken volt. Fontos, hogy a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthetők legyenek a kiválasztott torták, melyeket bátran fogyaszthatnak a cukorbeteg és az egészséges életmód hívei is. A pályaművek megalkotásához a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által ellenőrzött alapanyaglistáról választhattak a versenyzők.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe a következő torták jutottak be:

Beszterce rózsája - Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső

Erdei Nimfa - Vanília & Gelarto Cukrászda, Nagykőrös

Havasi Málna- REÖK Kézműves Cukrászda, Szeged

Szedresem - AMI Süti, Monor

Zserbó Cukormentesen - REÖK Kézműves Cukrászda, Szeged

A Magyarország Tortája versenyen szintén a legjobb öt tortát juttatta tovább a zsűri, valamint annak alkategóriájaként az „Egy a Természettel” döntőseit is kiválasztották. A két verseny, egy nap eltéréssel, de párhuzamosan fut idén, és a júniusi döntőben választják ki az idei nyerteseket. A legjobb hozzáadott cukrot nem tartalmazó torta elemzését a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végzi majd. A győztes cukrász nyereménye egy 100 000 Ft értékű Beurer Health Manager egészségcsomag a versenyt támogató Beurer Medical Hungary Kft. felajánlásából.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatója a 77 Elektronika Kft., az okos Dcont® vércukormérő készülékek fejlesztője és gyártója ebben az évben is különdíjat ajánlott fel az egyik döntős torta megalkotójának. A verseny támogatója, a Diabess Kft. idén is különdíjjal jutalmazza a legjobb gyógyhatású alapanyaggal készült torta készítőjét. A Magyarország Tortája és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny idei győzteseit augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és augusztus 20-tól az ország számos cukrászdája árusítja majd.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány indította el 2012-ben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével közösen azzal a céllal, hogy a cukrászok egészséges alapanyagokból, új technológiákkal készítsenek tortákat, és eközben az ország figyelmét is felhívják az egészségesebb táplálkozásra.