

## AZ „ÉV FAGYLALTJA” VERSENY 2021.

### VERSENYKIÍRÁS

Ipartestületünk idén is meghirdeti az Év Fagylaltja versenyt. A jelenlegi helyzet miatt, az idei évben is elmarad a fesztivál jellegű rendezvényünk, de a tavaly már jól bevált, kétfordulós módon megrendezzük a versenyt, mely a tavalyi évben is óriási sajtóérdeklődést váltott ki.

A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése. Az idei kiírás és verseny is sokban eltér a megszokottól, kérjük, figyelmesen olvassák el!

A kétfordulós versenyben egy régiós elődöntő után - ahol kész fagylaltokkal kell indulni – következik az Ipartestület székházában a döntő, amikor majd a tanműhelyben kell helyben fagyasztaniuk a versenyzőknek.



#### VERSENY KATEGÓRIÁK:

##### **„I.” KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK VERSENYE (KÉTFORDULÓS VERSENY)**

Ebbe a kategóriába olyan fagylaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval készülnek.** (Természetes állományjavítók lehetnek például: szentjánoskenyérmag liszt, guarmag liszt, agar-agar, pektin, illetve ezeknek a cégek által gyártott keverékei, mint pl. „Neutro-k” használata is engedélyezett (max. 10 g / liter adagolásban). **A tejes fagylaltok főzéssel készülnek, lehetőleg tojás felhasználásával.**

**A fagylaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.**  
**A 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!**

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia (csak a citrusféléknél lehet ennél kevesebb).

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

A fagylaltokhoz fagylalt bázis alap (pl. 50-es és 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék (kivéve olajosmagból készült olajok) aroma, mesterséges színezék **NEM** használható fel!

Cukrászdánként/fagylaltozókként **két fagylalt** nevezhető a versenyre.

**„II.” KATEGÓRIA: EGY A TERMÉSZETTEL VERSENY, „ERDŐ-MEZŐ ÍZEI”  
KATEGÓRIA - CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK VERSENYE (KÉTFORDULÓS  
VERSENY)**



Ebbe a kategóriába olyan fagylaltok nevezését várjuk, melyek jellegzetes, meghatározó ízei Magyarország erdeiben és mezein megtalálható összetevőkből erednek.

Felhasználásra javasolt alapanyagok:

- homoktövis, áfonya, bodza, málna, szeder, szamóca, berkenye, som, kökény,
- mogyoró, gesztenye, mandula, fenyőmag,
- szarvasgomba, vargánya, kakukkfű, kapor, menta,
- csipkebogyó, méz, kamilla, levendula, turbolya, citromfű.

A nevezett fagylaltok csak **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval készíthetnek.** (Természetes állományjavítók lehetnek, például: szentjánoskenyérmag liszt, guarmag liszt, agar-agar, pektin, illetve ezeknek a cégek által gyártott keverékei, mint pl. „Neutro-k” használata is engedélyezett (max. 10 g / liter adagolásban). **A tejes fagylaltok főzéssel készülnek, lehetőleg tojás felhasználásával.**

**A fagylaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.**  
**A 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!**

**Fűszerként illóolajokat, esszenciákat is fel lehet használni.**

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia (csak a citrusféléknél lehet ennél kevesebb).

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

A fagylaltokhoz fagylalt bázis alap (pl. 50-es és 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék (kivéve olajosmagból készült olajok), aroma, mesterséges színezék **NEM** használható fel!

Cukrászdánként/fagylaltozókként **két fagylalt** nevezhető a versenyre.

---

**„C” KATEGÓRIA: ALAPANYAGGYÁRTÓK, -FORGALMAZÓK VERSENYE  
(EGYFORDULÓS VERSENY)**

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként **két szabadon választott fagylalt** nevezhető a versenyre.  
**A versenyzők csak készen hozott fagylalttal indulhatnak.**

**A verseny az országos döntő napján lesz, az Ipartestület székházában.**

A fagylaltoknál alapanyag **megkötés nincs.**

---

## A versenyen való részvétel és szabályok:

### Régiós elődöntők az „I.” és „II.” kategória, cukrászdák és fagylatozók részére

- Az országban **4 régiós elődöntő** lesz, ahonnan **régióként és kategóriánként automatikusan az első két helyezett fagyalt** jut tovább a döntőbe. A zsűri dönthet úgy is, hogy **három fagyaltot** juttat tovább a döntőbe egy régióból.
- **Régióként maximum 24 fagyalt nevezését tudjuk fogadni a két kategóriában összesen.** A versenyzőknek **kész fagylatokat** kell hozniuk, keskeny tégelyekben (360x165 mm), a székhelyük alapján beosztott régiós versenyre.
- **Ugyanazzal a fagyalttal mindkét kategóriában nem lehet nevezni!**
- A nevezéseket a beérkezések sorrendjében fogadjuk.
- **1. Régió:** Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Veszprém megye, Komárom-Esztergom megye, Fejér megye  
Helyszín: **Damniczki Cukrászda**, Székesfehérvár, Fő utca (Rózsa u. 2.)  
Időpont: 2021. június 21., hétfő 9:00 óra
- **2. Régió:** Zala megye, Somogy megye, Baranya megye, Tolna megye  
Helyszín: **Geleta Cukrászda, Balatonlelle, Rákóczi út 269.**  
Időpont: 2021. június 21., hétfő 13:00 óra
- **3. Régió:** Budapest, Bács-Kiskun megye, Békés megye, Csongrád-Csanád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Pest megye  
Helyszín: **Hisztéria Cukrászda**, Tápiószecső, Pesti út 5.  
Időpont: 2021. június 22., kedd 9:00 óra
- **4. Régió:** Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Hajdú-Bihar megye, Nógrád megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Heves megye  
Helyszín: **Marján Cukrászda**, Eger, Kossuth Lajos u. 28.  
Időpont: 2021. június 22., kedd 14:00 óra

### Országos döntő az „I.” és „II.” kategória, cukrászdák és fagylatozók részére

- A döntő az Ipartestület székházában kerül megrendezésre.  
Cím: 1185 Budapest, Üllői út 674. (bejárat a Nagyszőlős u. 2. felől)  
Időpont: 2021. július 5., hétfő 6:00 óra
- Az „I.” és „II.” kategória régiós továbbjutói a döntőn a helyszínen fagyasztanak, előre beosztott időpontban. A versenyzőnek 25 perc áll rendelkezésére a fagyalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges lé fagyaltot, adalékanyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával.
- A fagyasztáshoz 4 liter fagyalt szükséges. **A széles tégely használata kizáró ok minden fagyalt esetében! A fagyasztásnál csak cukrász munkaruhában lehet megjelenni.**
- **A fagyasztások előre egyeztetett sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.**

## A döntőben rendelkezésre álló berendezések, eszközök:

- Carpigiani HE fagyalt fagyasztógép
- Carpigiani Turbomix (professzionális merülő keverő)
- Hiber sokkoló
- Háttér fagyasztó szekrények
- Rozsdamentes munkaasztalok
- Mikrohullámú sütő
- Indukciós főzőlap
- Mosogató

### „C” kategória (alanyaggyártók, -forgalmazók) döntő

- A „C” kategóriában összesen **18 fagylaltot** tudunk fogadni, **cégenként maximum kettő fagylalttal** lehet indulni. **A versenyzők csak készen hozott fagylalttal indulhatnak.**
- A döntő az Ipartestület székházában kerül megrendezésre.  
Cím: 1185 Budapest, Üllői út 674. (bejárat a Nagyszőlős u. 2. felől)  
Időpont: 2021. július 5., hétfő 9:00 óra

#### **Mindhárom kategóriára érvényes szabályok:**

- **A nevezéskor a nevezési laphoz mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt pontos receptjét, technológiai leírását és a fagylaltban lévő allergéneket a mellékelt táblázat alapján. Minden nevezett fagylalthoz a pontos receptet kell leadni, melynek tartalmaznia kell a saját készítésű öntetek, variegátók receptjeit is. A recepteket a zsűri az értékelés előtt ellenőrzi, a kiírásnak nem megfelelő fagylaltokat nem értékeli!**
- **Recept nélkül a nevezés érvénytelen, a recepteket a helyszínen megadni már nem lehet!**
- Az érmet nyert fagylaltok készítői tudomásul veszik, hogy a fagylalt receptjét az Ipartestület jogosult tagjai számára átadni.
- Az érmes fagylaltok receptjét az Ipartestület a Mester Cukrász magazinban megjelentetheti.
- Idén külön „mentes” kategóriát nem hirdetünk, de mindhárom versenyben megengedett mentes fagylalttal is indulni.

#### **Nevezési díj:**

- „I.” kategóriában a nevezési díj **10.000 Ft + ÁFA/fagylalt** ipartestületi tagok részére.
- „I.” kategóriában a nevezési díj nem ipartestületi tagok részére **20.000 Ft + ÁFA/fagylalt**.
- „II.” kategóriában a nevezési díj **5.000 Ft + ÁFA/fagylalt** ipartestületi tagok részére.
- „II.” kategóriában a nevezési díj nem ipartestületi tagok részére **10.000 Ft + ÁFA/fagylalt**.
- „C” azaz céges kategóriában a nevezési díj **20.000 Ft + ÁFA/fagylalt**.

#### **A nevezések beérkezési határideje: 2021. június 15.**

- A nevezésekkel egy időben kérjük a nevezési díjak befizetését banki átutalással a **Mestercukrász Kft. részére a következő bankszámlaszámra: K&H Bank 10402166-50526785-84821001**. A nevezési díjról a Mestercukrász Kft. számlát állít ki.
- A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

#### **Nevezések beküldése e-mailen lehetséges: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)**

A nevezési lap letölthető honlapunkról: [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)

Minden versenyző a beérkezett nevezési lapok alapján e-mailen visszaigazolást kap.  
Bővebb, részletesebb információt a nevezés után küldünk a versenyzőknek.

#### **Zsűrizés:**

- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon csak a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése szerepel. A készítője a zsűri számára a régiós eredményhirdetésig nem ismert.
- A régiókból, kategóriánként az első kettő fagylalt kerül tovább az országos döntőbe.
- A zsűri dönthet úgy, hogy három fagylaltot juttat tovább a döntőbe egy adott régióból.
- Az összes régióban és a döntőben is ugyanaz az 5 fős szakmai zsűri fog értékelni.
- Értékelési szempontok és pontozás: íz, ízek harmóniája: 55 pont, állag/textúrák: 35 pont, megjelenés, dekoráció: 10 pont.

## Díjazás:

- Díjazás: vándorserleg, mindhárom kategóriában 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- Az „I.” kategória régiós elődöntő továbbjutói a **„Régió kiváló fagylaltja”** díjat kapják az eredményhirdetésen.
- Az **„Év Fagylaltja”** vándorkupát az aranyérmes „I.”-es kategóriás fagylalt nyeri, a szakmai zsűri döntése alapján.
- Amennyiben az „Év Fagylaltja” díjat megnyerő versenyzőnek a másik fagylaltja is érmezett a „II.”-es kategóriában, a zsűri döntése alapján az év legjobb fagylaltkészítő cukrászdájának járó **„Kézműves Fagylalt Nívódíjat”** adunk ki.

## Figyelem!

- A díjazott fagylaltokat a díjnyertes cukrászdákban/fagylaltozóknak a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előre nem egyeztetett időpontban ellenőrizheti, és a díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a díjat visszavonja, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!
- Az **Év Fagylaltja** díjat nyert fagylaltot a versenyzőnek a versenyt követően, előre egyeztetett időpontban a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előtt el kell készítenie az ipartestület tanműhelyében! A díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a zsűri a díjat visszavonja, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!

Kérdéseikkel keressenek minket honlapunkon megtalálható elérhetőségeinken:

<https://www.cukraszat.net/magunkrol/kapcsolat>

**Minden kedves kolléga nevezését szeretettel várjuk!**

**Az Ipartestület elnöksége**

*Az Év Fagylaltja verseny támogatói:*

