

Advent Gyöngye, diós, mákos – Az Év Bejglije verseny eredményei

Sajtóközlemény



ÉV BEJGLIJE

A Magyar Cukrász Ipartestület idén is meghirdette a tavaly debütált 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 az Ipartestület 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.

Kategóriánként három fős zsűri értékelt a versenymunkákat. A három kategóriában idén is összesen 56 bejglit kóstolt és értékelt a neves szaktekintélyekből és ismert személyiségekből álló zsűri.

A zsűri tagjai voltak:

- Andrész Zoltán cukrászmester, az Andrész cukrászdák tulajdonosa
- Auguszt József cukrászmester, a Fény utcai Auguszt Cukrászda tulajdonosa
- Harsányi Levente rádiós, televíziós műsorvezető, és egyben cukrász kolléga
- Karl Zsolt cukrászmester, a dunaharaszti Karl Cukrászda tulajdonosa, a tavalyi verseny többszörös díjazottja
- Knezsik István, az Autós Nagykoalíció elnöke
- Mészáros Gábor cukrászmester, a szombathelyi Mészáros Cukrászda tulajdonosa
- Nándori László cukrászmester, a budapesti Nándori Cukrászda tulajdonosa
- Sznopek Veronika, a Mestercukrász - Az édesszájú Konyhafőnök televíziós show nyertese
- Varga Margit - a korábbi Zazzi Cukrászda társtulajdonosa és vezető cukrásza

Az ínyenc kategóriában számos különleges ízkombinációval neveztek a kreatív szakemberek. Kedvelt volt a pisztácia, a mogyoró, a kesudió, a marcipán, az aszalt szilva és szilvalekvár, de előfordult a körte, a napraforgó, a fenyőmag, a sütőtök, a mangó és a vörösbor is a felhasznált alapanyagok között.

Íme a versenyeredmények:

Hagyományos diós kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Diós Bejglije** díj nyertese: Simon Andrea, Trattoria di Sophia - Budapest
- Ezüstérmes: Pass Szilvia, Aranyalma Cukrászda - Székesfehérvár
- Bronzérmes: Kiss Zoltán és Kiss Dániel, Kiss Cuki - Lajosmizse

Hagyományos mákos kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Mákos Bejglije** díj nyertese: Szurgent Péter, Szurgent Kézműves Fagylaltozó és Cukrászda - Budapest
- Ezüstérmes: Németh Béla, Sütibolt - Keszthely
- Bronzérmes: Kara József Zoltánné, Erika Cukrászda - Keszthely

Ínyenc kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Ínyenc Bejglije** díj nyertese: **Advent Gyöngye** - Urbán Ildikó, Ildikó Cukrászda - Szarvas
- Ezüstérmes: Napos Körte bejgli – Berecz Attila, Máksüti Kézműves Cukrászda, Piliscsaba
- Bronzérmes: Karamellizált almás, sütőtökös bejgli – Rus Annamária, Békés Kitti, Fodor Ibolya, Virág Cukrászda - Érd

A legmagasabb pontszámot elérő bejglinek járó **Auguszt Elemér különdíj nyertese: Advent Gyöngye** - Urbán Ildikó, Ildikó Cukrászda - Szarvas

Az Év Ínyenc Bejglije, az **Advent Gyöngye** hagyományos pozsonyi tésztával készült, töltelékébe pedig mandulás franszipán, Irsai pálinkába áztatott apróra vágott vörösfőnye, valamint pirított és őrölt fekete szezámmag került, egy csipetnyi fahéjjal megfűszerezve.

Az Év Bejglije verseny támogatója:



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