

AZ „ÉV FAGYLALTJA” VERSENY 2022.

VERSENYKIÍRÁS

Ipartestületünk meghirdeti az Év Fagylaltja versenyt! Az elmúlt két évben már jól bevált, kétfordulós versenyt tartunk idén is, régiós elődöntőkkel, majd azt követő országos döntővel, 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 eltér az előző évhez képest, kérjük, figyelmesen olvassák el!

A kétfordulós versenyben a régiós elődöntők után - ahol kész fagylaltokkal kell indulni – következik az Ipartestület székházában a döntő, ott már a zsűri előtt helyben kell fagyasztaniuk a versenyzőknek.



Verseny kategóriák és leírások:

„A” 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, lenmagliszt, agar-agar, pektin stb., illetve ezeknek (akár cégek által gyártott) keverékei (pl. „Neutro”-k) használata is engedélyezett (maximum 10 g/liter adagolásban).

A tejes fagylaltok főzéssel készülhetnek, lehetőleg tojás felhasználásával.

A fagylaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.

A 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata is 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 ebben a kategóriában **két fagylalt** nevezhető a versenyre.

„M” - MENTES KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK VERSENYE (KÉTFORDULÓS VERSENY)

„Mentes” fagyaltok kategóriája, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagyalt” kategória.

A fagyaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott**: cukrot, glutént, laktózt, tejfehérjét és kényelmi termékeket. Cukor helyett a következő édesítőszer használható: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia (szteviol-glikozid), maltit (maltitol).

Cukrászdánként/fagyaltozókként ebben a kategóriában **egy fagyalt** nevezhető a versenyre.

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

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként **két szabadon választott fagyalt** nevezhető a versenyre.

A versenyzők csak készen hozott fagyalttal indulhatnak.

A verseny az országos döntő napján lesz, a budapesti Zila Kávéházban.

A fagyaltoknál alapanyag **megkötés nincs**.

„C/M” MENTES KATEGÓRIA: ALAPANYAGGYÁRTÓK, -FORGALMAZÓK VERSENYE (EGYFORDULÓS VERSENY)

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként **egy szabadon választott fagyalt** nevezhető a versenyre.

A versenyzők csak készen hozott fagyalttal indulhatnak.

A verseny az országos döntő napján lesz, a budapesti Zila Kávéházban.

Ebben a kategóriában „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes” fagyaltokkal lehet nevezni, tehát a fagyaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott**: cukrot, glutént, laktózt, tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszer használható: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia (szteviol-glikozid), maltit (maltitol).

A versenyen való részvétel és szabályok:

Régiós elődöntők az „A” és „M” kategóriák, cukrászdák és fagyaltozók részére

- Az országban **négy régiós elődöntőt** tartunk, ahonnan **régióként az „A” kategória első három helyezett fagyaltja és az „M” kategória első kettő helyezett fagyaltja** jut tovább az országos döntőbe.
- **Régióként maximum 24 fagyalt nevezését tudjuk fogadni a két kategóriában összesen.** A versenyzőknek **kész fagyaltokat** kell hozniuk, keskeny téglékben (360x165mm), a székhelyük alapján meghatározott régiós versenyre.
- A nevezéseket a beérkezések sorrendjében fogadjuk.

- **1. Régió:** Fejér megye, Győr-Moson-Sopron megye, Komárom-Esztergom megye, Vas megye, Veszprém megye.
Helyszín: **Damniczki Cukrászda**, Székesfehérvár, Fő utca (Rózsa u. 2.)
Időpont: 2022. július 4. hétfő 9:00 óra
- **2. Régió:** Baranya megye, Somogy megye, Tolna megye, Zala megye.
Helyszín: **Geleta Cukrászda**, Balatonlelle, Rákóczi út 269.
Időpont: 2022. július 4. hétfő 13:00 óra
- **3. Régió:** Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Budapest, Hajdú-Bihar megye, Heves megye, Nógrád megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye.
Helyszín: **Hisztéria Cukrászda**, Tápiószecső, Pesti út 5.
Időpont: 2022. július 5. kedd 9:00 óra
- **4. Régió:** Bács-Kiskun megye, Békés megye, Csongrád-Csanád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye.
Helyszín: **Jakó Cukrászda**, Kecskemét, Petőfi Sándor u. 7.
Időpont: 2022. július 5. kedd 13:00 óra

Országos döntő az „A” és „M” kategóriák, cukrászdák és fagylaltozók részére

- A döntő az Ipartestület székházában kerül megrendezésre, a zsűrizés pedig a Zila Kávéházban.
Cím: 1185 Budapest, Üllői út 674. (bejárat a Nagyszőlős u. 2. felől)
Időpont: 2022. július 12. kedd 6:00 órától
- Az „A” és „M” kategóriák régiós továbbjutói a döntőn a helyszínen fognak fagyasztani, előre beosztott időpontban. A versenyzőnek **25 perc** áll rendelkezésére a fagylalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges lé fagylaltot, adalékanyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával!
- A fagyasztáshoz 4 liter fagylalt szükséges. **A széles tégely használata kizáró ok minden fagylalt esetében! A fagyasztásnál csak cukrász munkaruhában lehet belépni a tanműhelybe!**
- **A fagyasztások előre egyeztetett és meghatározott sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.**

A döntőben rendelkezésre álló berendezések, eszközök:

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

„C” és „C/M” kategóriák (alapananyaggyártók és forgalmazók versenye) országos döntő

- A „C” és „C/M” kategóriában összesen **24 fagylaltot** tudunk fogadni, **cégenként maximum három fagylalttal** lehet indulni a két kategóriában összesen. **A versenyzők csak készen hozott fagylalttal indulhatnak!**
- **A döntő a Zila Kávéházban kerül megrendezésre.**
Cím: 1183 Budapest, Üllői út 452.
Időpont: 2022. július 12. kedd 11:00 óra

Az összes 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 fagylaltnak a pontos receptet kell leadni, melynek tartalmaznia kell a saját készítésű öntetek, variegátók, ropogós elemek 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.

Nevezési díj:

- „A” kategóriában a nevezési díj **10.000 Ft+27%ÁFA/fagylalt** az ipartestületi tagok részére.
- „A” kategóriában a nevezési díj *nem* ipartestületi tagok részére **20.000 Ft+27%ÁFA/fagylalt**.
- „M” kategóriában a nevezési díj **5.000 Ft+27%ÁFA/fagylalt** ipartestületi tagok részére.
- „M” kategóriában a nevezési díj *nem* ipartestületi tagok részére **10.000 Ft+27%ÁFA/fagylalt**.
- „C” és „C/M” azaz az összes céges kategóriában a nevezési díj **20.000 Ft+27%ÁFA/fagylalt**.

A nevezések beérkezési határideje: 2022. június 28.

- A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a Mestercukrász Kft. K&H Bank 10402166-50526785-84821001 számú számlájára kérünk befizetni/átutalni a számla kézhezvétele után. A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.
- Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny további részleteiről.

Nevezések beküldése e-mailen lehetséges: cukraszat@cukraszat.net

A nevezési lap letölthető honlapunkról: www.cukraszat.net

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 az „A” kategóriából az első három fagylalt, az „M” kategóriából az első kettő fagylalt kerül tovább az országos döntőbe.
- Az összes régióban és az országos 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: vándorszerleg, mind a négy kategóriában 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén Különdíjak.
- Az „A” kategória régiós elődöntő továbbjutói a „**Régió kiváló fagylaltja**” díjat kapják az eredményhirdetésen.
- Az „M” kategória régiós elődöntő továbbjutói a „**Régió kiváló mentes fagylaltja**” díjat kapják az eredményhirdetésen.
- Az „**Év Fagylaltja**” vándorkupát az aranyérmes „A” kategória győztes fagylalt kapja, a szakmai zsűri döntése alapján.
- Amennyiben az „Év Fagylaltja” díjat megnyerő versenyzőnek egy másik fagylaltja is érmezett az „A” vagy az „M” kategóriában, a zsűri döntése alapján az év legjobb fagylaltkészítő cukrászdájának járó „**Kézműves Fagylalt Nívódíjat**” adjuk át.

Figyelem!

- A díjazott fagylaltokat a díjnyertes cukrászdákban/fagylaltozóknál 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 **leghamarabban, de 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 KIEMELT TÁMOGATÓJA:



ŠKODA

AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY TÁMOGATÓJA:



**TECHNOLÓGIAI ÉS IPARI
MINISZTERIUM**