

MENNYEI AJÁNDÉK, DIÓS és MÁKOS – Az Év Bejglije 2022. verseny eredményei

Sajtóközlemény



ÉV BEJGLIJE

A Magyar Cukrász Ipartestület az idén harmadik alkalommal hirdette meg az **Év Bejglije versenyt** cukrászdák, vendéglátóhelyek és kézműves pékségek számára.

Az Ipartestület népszerű szakmai versenyei – az Év Fagyaltja 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. Ilyenek pl. a dió és mák mellett a gesztenye, a gyümölcs és gyümölcskészítmények, a kakaó- és csokoládétermékek, fűszerek, citromhéj, mazsola, méz, olajos magvak, tej és tejtermékek. Ebben a kategóriában indulhattak a vegyes töltelékű, különleges bejgliek is.

Kategóriánként három fős zsűri értékelt a versenymunkákat. A három kategóriában idén közel 50 bejglit kóstolt és értékelt a neves szaktekintélyekből álló zsűri, akik mellé „műkedvelő” zsűritagok is csatlakoztak.

A zsűri tagjai voltak:

- Bergmann Gabriella cukrászmester – Bergmann Cukrászda, Balatonfüred
- Babik Edit – főtitkár, Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány
- Pass Szilvia - Aranyalma Cukrászda, Székesfehérvár
- Auguszt József cukrászmester - Auguszt Cukrászda, Budapest, Fény utca
- Harsányi Levente rádiós, televíziós műsorvezető, és egyben cukrász kolléga
- Karl Zsolt cukrászmester - Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Knezsik István, az Autós Nagykoalíció elnöke
- Szervánszky László cukrászmester – Szent Korona Cukrászda, Soltvadkert
- Szőke Zoltán cukrászmester – Szőke Cukrászdák, Hódmezővásárhely

Az ínyenc kategóriában több különleges ízkombinációval neveztek a kreatív szakemberek.

Idén is kedvelt volt a marcipán, a pisztiácia, a gesztenye, a mogyoró és a mandula, de előfordult a sárgabarack, a málna, a pekándió, a kesudió, a rozmaring, a birsalma, a naspolya, a füge, a cékla, a tonkabab, a szilvapálinka és a búzasör is a felhasznált alapanyagok között.

Íme a versenyeredmények:

Hagyományos diós kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Diós Bejglije** díj nyertese: Kara József Zoltánné - Erika Cukrászda, Keszthely
- Ezüstérmes: Simon Andrea – Desszert Center, Gyomaendrőd
- Bronzérmes: Szurgent Péter – Szurgent Kézműves Fagylaltozó és Cukrászda, Budapest

Hagyományos mákos kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Mákos Bejglije** díj nyertese: Novák Ádám és Puskás Róbert – REÖK Kézműves Cukrászda és kávéház, Szeged
- Ezüstérmes: Képes Gabriella – Képeschoco, Pácin
- Bronzérmes: Kiss Károlyné – Major Cukrászda, Budapest

Ínyenc kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Ínyenc Bejglije** díj nyertese: **MENNYEI AJÁNDÉK**
Vadócz Jenő – Promenádkávéház, Balatongyörök
- Ezüstérmes: PISZTÁCIÁS Bejgli - Molnár Annamária – Füge Bolt és Kávézó, Budapest
- Bronzérmes: MÁKOS BIRSALMÁS FEHÉRCSOKIS Bejgli
Képes Gabriella – Képeschoco, Pácin

A legmagasabb pontszámot elérő bejglinek járó **Auguszt Elemér különdíj** nyertese: Vadócz Jenő – Promenádkávéház, Balatongyörök

Az **Év Ínyenc Bejglije**, a **MENNYEI AJÁNDÉK** egy fűszeres, pekándió-karamellizált almás bejgli, melyben különböző fűszerek, a szerecsendió, a gyömbér, a szegfűbors és a fahéj adja meg a töltelék pikantériáját, a hagyományos pozsonyi tésztába pedig narancshéj is került.

AZ ÉV BEJGLIJE VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:



AZ ÉV BEJGLIJE VERSENY TÁMOGATÓJA:



Sajtókapcsolat:

Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000 e-mail: erdelyi@cukraszat.net
Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 e-mail: cukraszat@cukraszat.net