



Magyarország Cukormentes Tortája verseny Pályázati kiírás 2023.

Az egészségtudatos és korszerű táplálkozás melletti elköteleződés jegyében, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány kezdeményezésére és azzal együttműködésben a Magyar Cukrász Ipartestület ismét meghirdeti a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt.

Az Erős Antónia által létrehozott Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország legjelentősebb, a cukorbetegség megelőzéséért és korai felismeréséért küzdő nonprofit szervezetei közé tartozik.

Hazánkban legalább másfél millió embert érint a diabétesz: számukra nem javasolt a hozzáadott cukorral készült édességek fogyasztása. A program azonban a cukorbetegnek mellett azoknak is alternatívát kínál, akik szeretik az édességeket, de fontos nekik, hogy ne cukorral és finomított fehér liszttel készült desszertet válasszanak. A program célja ezen felül a cukrászok egészségtudatos táplálkozás iránti elkötelezettségének erősítése, ennek érdekében új, hozzáadott cukor nélküli receptek és technológiák bevezetése a cukrászatokba.

A verseny nyílt: olyan cukrászdák és vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások is pályázhatnak, melyek nem ipartestületi tagok. A nevezés díjtalan, több tortával is lehet nevezni. A nyertes torta lesz a 2023. évi Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztese. A nyertes torta augusztus 20-tól kezdődően országsszerte árusítható lesz azokban a cukrászdákban, amelyek csatlakoznak a programhoz, és aláírják az ehhez kapcsolódó megállapodást az alapítvánnyal, valamint az ipartestülettel. Az alapítvány továbbá (mint a projekt ötletgazdája) vállalja, hogy széles körben ismertté teszi a programot, és országos kommunikációval támogatja annak népszerűsítését. Az alapítvány fenntartja a jogot a torta nevének megváltoztatására.

Új, kreatív ötleteket, elsősorban hazai alapanyagokból készülő, az ünneppel összefüggésbe hozható tortákat várunk. **A bírálati szempontok között szerepel az ízvilág és a kivitelezés mellett a szénhidrát- és az energiatartalom, valamint az előállítási költség és az alapanyagok kiegyensúlyozott aránya is.**

A versenyre csak olyan tortával lehet nevezni, amely megfelel a vonatkozó rendeletben szereplő, **hozzáadott cukrot nem tartalmazó** kategóriának (ld. 1924/2006/EK rendelet, rövid kivonat a 2. számú mellékletben).

A nevezett torták megfelelését a recept alapján a program dietetikusa bírálja el. A győztes tortát független élelmiszer laboratóriumban vizsgálják be. A rendeleti kategória megnevezése és rövid leírása megjelenik a győztes torta kommunikációjában.

A nevezést a torta zsúrizése előtt elektronikus formában kell elküldeni. A nevezésben szerepelnie kell a cukrászda vagy a vendéglátó egység, és a tortát készítő, ott dolgozó cukrász/cukrászok nevének. A versenyre magánszemélyek nevezését nem fogadjuk.

Nevezési határidő: 2023. április 6.

A nevezés tartalma és formai követelményei

A nevezett torta ajánlott formái és paraméterei

- kerek, 22-24 cm átmérőjű, vagy
- szögletes 20x20 cm vagy 18x25 cm (ezeknél a tortáknál az ajánlott magasság 5 cm)
- a torta magassága dekorációval együtt max. 8 cm lehet
- változatos textúrákat tartalmazzon



- a receptet Word vagy Excel formátumban küldje el, ne jelenjen meg benne a cukrászda neve és elérhetősége (azt csak a nevezési lapon kell feltüntetni)
- a torta neve ne tartalmazza és ne is utaljon a cukrászda nevére, a helységnévre, ahol készült vagy a cukrász személyére

A recept tartalmazza

- a felhasznált alapanyagokat pontos fajta és mennyiség megjelöléssel
- a technológia leírását (megjelölve, hogy mely elkészítési szakaszban fagyasztható)
- a szeletszámot
- a torta össztömegét díszítéssel együtt
- a szeletenkénti árat
- külön dokumentumban az egész torta és tortaszelet fotóját, mely dokumentum neve megegyezik a torta nevével

A receptben kérjük feltüntetni a felhasznált élelmiszeripari termékeken feltüntetett, illetve a termék gyártói specifikációjában olvasható tápanyagtartalmat (energiatartalom, fehérje-, zsír-, szénhidráttartalom, azon belül cukortartalom), ha ez nem áll rendelkezésre, akkor a termék típusát (pl. kakaópor kakaóvaj tartalma, tejszín zsírtartalma).

A versenymunkák nem tartalmazhatnak

- finomlisztet
- keményítőt
- hozzáadott cukrot (pl. répacukor, nádcukor, szőlőcukor, kókuszvirágcukor, méz, szirupok)
- cukorpótlókat, mesterséges édesítőszeret és azok kész keverékeit **(kivéve xilitet, eritritet és sztíviát, azonban kereskedelmi forgalomban kapható kész keverékek ezen alapanyagokból sem használhatók, csak saját keverékek a pontos arányok feltüntetésével)**
- kereskedelmi forgalomban kapható kész lisztkeveréket, sütemény alapport
- fondokat
- kókuszolajat, kókuszszírt
- növényi zsírból / zsírral készült habot / habpótlókat
- margarint
- modell burkolóanyagot
- mesterséges aromákat, adalékanyagokat
- alkoholtartalmú alapanyagot, illetve alkoholos italok alkoholmentes verzióját
- pektint

Megjegyzés: A pektin használatának egészségügyi szempontból ellenjavallata nincs. A versenykiírásban analitikai okból került a tiltólistára, mivel az élelmiszer laboratórium tájékoztatása szerint pektinből minden esetben kimutatható cukor.

A fenti előírások a felhasznált összetett alapanyagok egyes összetevőire is vonatkoznak!

Gyümölcs tartalmú torta esetén ügyelni kell arra, hogy olyan gyümölcs felhasználásával készüljön, amely nyersen vagy hozzáadott cukor nélkül tartósítva egész évben beszerezhető.

A próbasütés szabályait az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület állítja fel, és annak betartása a döntős cukrászok számára kötelező.



A nyertes pályázó vállalja, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátja, amely szervezetek döntenek arról, hogy mikor és milyen körben hozzák azt nyilvánosságra. A versenyen induló cukrászok a benevezett tortájuk receptjét nem hozhatják nyilvánosságra. **A résztvevők a verseny teljes időtartamára titoktartást vállalnak.**

A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel, sem az Egy Csepp Figyelem Alapítvánnyal, sem az augusztus 20-tól a tortát árusító cukrászdákkal szemben. A győztes torta árusítására jelentkező cukrászda az ipartestület által kiküldött kommunikációs eszközöket használja mindaddig, amíg a tortát árusítja üzletében.

A nyertes tortának külön sajtókampányt szervezünk, hírességek és neves közéleti személyiségek részvételével.

Díjazás: A Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesének a program támogatója díjat is felajánl, amely egy értékes tárgyi nyereség. Az első három helyezett oklevelet és plakettet kap.

Várhatóan **2023 április közepén** lesz az első forduló, amely anonim: a nevezett torták készítői sem a zsűri, sem a közönség előtt nem ismertek, a készítőket csak az értékelés után, hozzájárulásukkal hozzuk nyilvánosságra. A döntőbe 3-5 torta kerül, melyek készítői próbasütésen vesznek részt. Ez alapján történik meg a győztes kiválasztása. A zsűrizés és az első három helyezett kiválasztása várhatóan **2023 júniusában** történik. A zsűrizés helyszínéről és a zsűrizés megkezdésének időpontjáról a későbbiekben értesítést kapnak.

Nevezési határidő: 2023. április 6.

Nevezni recepttel, az elkészítés pontos technológiai leírásával és a kért fotókkal, valamint a kitöltött nevezési lappal a következő e-mail címen lehet: cukraszat@cukraszat.net

A nevezési lap az ipartestület honlapjáról (www.cukraszat.net) letölthető.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes tortáját árusító cukrászatok egy megállapodás keretében vállalják, hogy milyen feltételekkel árusíthatják a tortát.

A győztesnél fontos a cukrászüzemi háttér, és vállalja, hogy tortáját a Magyar Ízek Utcájában a verseny szervezőivel egyeztetett darabszámban és feltételekkel árusítja. Számíthat a nagy médiaérdeklődésre, melynek köszönhetően számos interjút ad a televízióknak, rádióknak, online médiának, nyomtatott sajtónak. A megjelenéseket és nyilatkozatokat az Egy Csepp Figyelem Alapítvány koordinálja. Az ilyen esetekben előfordulhat, hogy a győztes tortát magával kell vinnie pl. egy-egy stúdióbeszélgetésre. A médiafelkérések elfogadása a nyertes pályázó és a szakma különös érdeke, így a nyertes pályázótól elvárt kötelesség!

Minden pályázó nevezését szeretettel várjuk!

Egy Csepp Figyelem Alapítvány és Magyar Cukrász Ipartestület ügyvezetősége



1. SZÁMÚ MELLÉKLET

Az ipartestület és az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a receptek megalkotásához a következő alapanyagokat ajánlja.

Gabonafélék, álgabonák, gabonapótlók

- alakor
- amaránt mag, pattogatott
- árpagyöngy, árpapehely, árpaliszt, teljes kiőrlésű
- barna rizsliszt
- búzacsíra
- búzakorpa
- búzaliszt, durum
- búzaliszt, teljes kiőrlésű
- hajdinapehely, hajdinaliszt, teljes kiőrlésű
- kölespehely, kölesliszt, teljes kiőrlésű
- rozspehely, rozsliszt, teljes kiőrlésű
- tönkölyliszt, teljes kiőrlésű
- zab, krém
- zabkorpa
- zabliszt, teljes kiőrlésű
- zabpehely, zabpehelyliszt, teljes kiőrlésű

Gyümölcsök, zöldségek

- alma
- áfonya
- birsalma
- cékla
- citrom
- cukkini
- cseresznye
- csipkebogyó
- egres
- édesburgonya
- földieper (szamóca)
- gesztenye, gesztenyeliszt, natúr gesztenyemassza (cukrozatlan)
- grapefruit
- homoktövis
- kivi
- kókusz, krém
- kókusz, reszelék
- körte
- lime
- málna
- mandarin
- meggy
- narancs
- nektarin
- őszibarack



- ribizli
- sárgabarack
- sárgarépa
- sütőtök
- szeder
- szilva

Megjegyzés: A gyümölcsök és zöldségek természetes cukortartalmát (szénhidrát tartalmukat) a recept összeállításánál kérjük figyelembe venni! Aszalványok használatát a magas természetes cukor- és energiatartalmuk miatt nem, vagy csak minimális mértékben javasoljuk.

Diófélék és olajos magvak (és ezekből készült őrlemények, maglisztek, natúr krémek)

- dió
- földimogyoró
- kendermag
- kesudió
- lenmag
- makadámdió
- mandula
- mák (cukrozatlan)
- mogyoró
- napraforgómag
- pekándió
- pisztácia
- szezám
- tökmag

Tej, tejtermék, tojás

- joghurt, natúr
- kefir, natúr
- mascarpone, zsírszegény
- ricotta
- skyr (izlandi) joghurt
- tej
- tejszín (cukrozatlan, alacsony zsírtartalmú)
- tyúktojás
- túró
- vaj

Zsiradékok

- növényi olajok, nem hidrogénezett
- vaj

Édesítéshez

- eritrit
- sztívia



- xilit

Egyéb

- agar-agar
- csokoládé, -pasztilla / ét-, fehér-, tejsokoládé (hozzáadott cukor nélkül készült)
- élesztő
- fűszerek (pl. fahéj, vanília)
- kakaó (cukrozatlan)
- karobpor
- kávé (cukrozatlan)
- sütőpor
- szódaikarbóna
- zselatin

Megjegyzés: Az édesítésre javasolt anyagok – eritrit, sztívia, xilit – bármelyikével készült csokoládé felhasználható. Elfogadott továbbá a maltittal készült csokoládék használata is. Normál – tehát pl. répacukorral, nádcukorral, gyümölcscukorral (fruktóz) készült – csokoládék még díszítéshez sem alkalmazhatók!

2. SZÁMÚ MELLÉKLET

Az 1924/2006/EK rendeletben meghatározott kategória és annak rövidített leírása.

HOZZÁADOTT CUKROT NEM TARTALMAZÓ: A torta nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert. Amennyiben a torta természetes módon tartalmaz cukrokat (pl. van benne gyümölcs), a következő állítást is kell szerepeltetni: „TERMÉSZETES MÓDON ELŐFORDULÓ CUKROKAT TARTALMAZ”.