

ÉV FAGYLALTJA VERSENY – 2025.

SAJTÓKÖZLEMÉNY



A Magyar Cukrász Ipartestület szervezésében idén is folytatódott az Év Fagylaltja verseny országjáró „roadshow”, melynek ezúttal Hajdúszoboszló adott otthont. A nagy népszerűségnek örvendő verseny célja a hagyományos kiváló minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése, annak érdekében, hogy a magyar cukrászat egyre jobb minőségű fagylaltokat kínáljon vendégei számára, ezáltal is igényt támasztva a vendégekben az egészséges és minőségi, kézműves termékek iránt.

Az idei versenyt ismét „fesztivál” jelleggel rendezte meg az Ipartestület egy városi rendezvény keretében. A verseny házigazdája Hajdúszoboszló, Európa legnagyobb fürdőkomplexumának városa volt, ahol a versenyzők a nézők előtt készítették el a versenymunkáikat, hogy a fogyasztók is jobban megismerhessék a fagylaltkészítés rejtelmét. Egy teljesen felszerelt fagylalt laboratóriumban, három professzionális **Carpigiani fagyasztógépen** folyt a verseny reggeltől kora délutánig. Ezt követően különböző fagylalttal kapcsolatos szórakoztató, egyben edukatív és kóstolóval egybekötött bemutatók következtek, továbbá egy szakmai kiállítás is színesítette a programot.

„100 év - 100 fagylalt”

A Gyermeknap előtti szombaton különböző gyermek programok is szórakoztatták a látogatókat a nap folyamán, vendéglátónk, **Hajdúszoboszló és a Kovács Máté Városi Művelődési Központ és Könyvtár** jóvoltából. A hagyományos és „Mentes” versenykategóriák mellett idén a vendéglátónk, **Hajdúszoboszló** tiszteletére és a hajdúszoboszlói gyógyvíz feltárásának **100. évfordulója** alkalmából egy új kategóriát hirdettünk meg, „**Pávai kedvence**” néven. „A hévizek atyjaként” elhíresült Dr. Pávai Vajna Ferenc geológus egyik kedvenc süteménye az **almás pite** volt, így ebbe a kategóriába az **almából készült fagylaltokkal és almás pite fagylaltokkal** lehetett nevezni.

Az Év Fagylaltja versenyre idén öt kategóriában **rekordszámú, összesen 100 fagylalt** nevezése érkezett, és a korábbi évek díjnyertes magyar fagylalt remekeivel együtt **több mint 130 féle** fagylalt volt kóstolható az egész napos rendezvény alatt.

A fagylaltokat kiváló cukrászmesterekből álló Szakmai zsűri, Községzsűri és a Szakmai Szervezetek zsűrije is értékelte.

A Községzsűri tagjai voltak:

Czegledi Gyula – Hajdúszoboszló város polgármestere, **Czegle-Pinczés Enikő** – Hungarospa Hajdúszoboszlói Zrt. vezérigazgatója, **Márkus Sándor** – Hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesületének elnöke, **Mátrai Erika** – Kovács Máté Városi Művelődési Központ és Könyvtár programvezetője, **Tumbász József** – Profi kick-box világ és európa bajnok, valamint **Vomberg Frigyes - mesterszakács**.

A versenyzők kreativitása ismét határtalan volt. A kézműves kategóriákban a hagyományos ízek mellett egészen újszerű íz kombinációk voltak kóstolhatók – a narancsos-karamelles barnavaj fagylalttól, a fűszeres masala teafagylalton keresztül a malátás pekándió fagylaltig. A túró volt a sláger alapíz, míg a gyümölcsök között a bogyós gyümölcsöké volt a főszerep: a málna, szeder, ribizli, eper mellett meglepetés volt több fagylaltban is a josta és a berkenye. Egyes fagylaltokban merész fűszerek is

feltűntek, mint a magaszkári vadbors, a rózsabors, vagy épp a pikáns timur bors. A „Pávai kedvence” kategóriában az almás fagyaltokat a megszokott fahéjas, szegfűszeges és gyömbéres ízesítések mellett, izgalmasabb alapanyagokkal - akár almapálinkával vagy alma cider-rel - is „megbolondították” a versenyzők.

A fagyalt bemutatón a tavalyi győztes **„Tökmag sorbet pirosbogyós gyümölcsökkel”** mellett a **„Karamellás kukorica fagyaltot”** is megismerhették a látogatók, valamint bemutatkozott a **„Krémés tiramisú fagyalt, extra crunchy kávé ropogóssal és kávé-tejsokoládés variegátóval”** és a **„Dobostorta revolúció”** is, mely az idén 140 éves hungarikum dobostorta tiszteletére készült el fagyalt formában.

A rendkívül erős mezőnyben a következő eredmények születtek:

„A” kategória: cukrászdák, kézműves fagyaltozók versenye

Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagyaltokkal lehetett nevezni, ami természetes alap- és járulékos anyagokkal, tejes fagyaltok esetében főzött alappal, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva készülnek.

- Aranyérmes és egyben az **ÉV FAGYLALTJA** vándorkupa győztese:
DÖRGICSEI MANDULÁS – Márton Sándor, Bagaméri Fagyaltozó, Balatonfüred
- Ezüstérem: CAMELIA – Gyuris László, Virág Cukrászda, Szeged
- Bronzérem: BRÜSZKE – Szabó Zsombor Gábor, Mignon Cukrászda, Debrecen

„M”- Mentés kategória: cukrászdák, kézműves fagyaltozók versenye (Hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagyalt kategória)

- Aranyérem: SÓS PISZTÁCIA SORBET FEKETERIBIZLIS ÁFONYÁVAL
Böröczky-Asztalos Ágnes, Margaréta Fagyizó, Balatonszemes
- Ezüstérem: BOGYÓS JAZZ – Wilhelm Dávid, DaCrema Fagyizó, Nagykanizsa
- Bronzérem: RIO – Kovács Roland, Krém Cukrászda, Székesfehérvár

„Pávai kedvence” kategória:

Ebben a kategóriában a cukrászdák, fagyaltozók, illetve alapanyaggyártók, forgalmazók is indulhattak olyan fagyaltokkal, amelyek természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes stabilizátorokkal készültek és a jellegzetes alapanyaga az alma.

- Aranyérem: TÜNDÉRPITE - Márton Sándor, Bagaméri Fagyaltozó, Balatonfüred
- Ezüstérem: SZÁZÉVES ALMA – Vadócz Jenő, Promenád Kávéház, Balatongyörök
- Bronzérem: MESE ALMÁS – Koncz Andrea, Sissi Fagyaltozó, Gödöllő

„C” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye

- Aranyérem: KEKSZ ON THE BEACH – m-GEL Hungary Kft., Budapest
- Ezüstérem: TRIPLAMOGYORÓS PALACSINTA VÖRÖSÁFONYÁVAL
Szabados Norbert, König-Units Kft., Üllő
- Bronzérem: ÁFONYÁS CLAFOUTIS (TEJPITE) - Szabados Norbert, König-Units Kft., Üllő

„C/M-Mentes” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye (Hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagylalt kategória)

- Aranyérem: NYÁRI DALLAM - Benkő Péter, Ireks-Stamag Kft., Komárom
- Ezüstérem: DETOX SMOOTHIE – Rétfalvi Attila, Master Martini Hungary Kft., Budapest
- Bronzérem: PISZTÁCIA PESTO MALDON SÓPEHELLYEL - Rétfalvi Attila, Master Martini Hungary Kft., Budapest

Különdíjak:

- Közönségdíj: PISZTÁCIA KANDÍROZOTT CITRUSOKKAL – Marsa Éva Heléna, Vanília&Gelarto, Nagykőrös
- Szakmai szervezetek különdíja: BALATONI MÁMOROS CSOKOLÁDÉ – Bergmann Nándor, a Kis Bergmann Cukrászda, Balatonfüred
- Hajdúszoboszló Centenárium 2025. Különdíj: TÜNDÉRPITE - Márton Sándor, Bagaméri Fagylaltozó, Balatonfüred
- Első Magyar Fehérasztal Lovagrend Különdíja: CAMELIA - Gyuris László, Virág Cukrászda, Szeged
- Kézműves Fagylalt Nívódíj: Márton Sándor, Bagaméri Fagylaltozó, Balatonfüred

A **Hungarospa Hajdúszoboszlói Zrt.** felajánlásából minden díjazott versenyző **különdíjként** egy 2 főre szóló strand és Prémium Zóna belépő nyereményben is részesült.

Bővebb információ: Selmeczi László +36 70 977 0050, Erdélyi Balázs +36 30 549 4000

AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:



EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNERÜNK:



Kedvezményezett neve: Magyar Cukrász Ipartestület
Projekt azonosító: GINOP_PLUSZ-3.2.3-24-2024-00050
Projekt címe: A Magyar Cukrász Ipartestület támogatott kapacitásfejlesztése