

PROTOKOLLEDESSZERT - PÁLYÁZATI KIÍRÁS



NEMZETKÖZI
PROTOKOLL
SZAKEMBEREK
SZERVEZETE



mkum
MAGYAR KERESKEDELMÉI ÉS
VENDÉGLÁTÓIPARI MÚZEUM

A Magyar Cukrász Ipartestület, a Nemzetközi Protokoll Szakemberek Szervezete, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum és a Gróf Széchenyi Család Alapítvány idén egy különleges desszertpályázatot hirdet. A **kategóriagyőztes desszert** a Gróf Széchenyi Család Alapítvány hozzájárulásával és támogatásával használhatja a **Széchenyi nevet**. Így nemcsak egy új magyar desszert születik, hanem ez egy **cukrásztörténelmi pillanat** is egyben, hiszen a **„legnagyobb magyar”** nevét viselheti a győztes desszert!

A pályázat fővédnöke: Dr. Nagy István agrárminiszter

„Több barátot szerez a terített asztal, mint a helyes gondolkodás.” – fogalmazott Publilius Syrus több mint kétezer évvel ezelőtt. A díszétkezesek menüsorának megkoronázása a desszert, ezért különösen fontos, hogy a világ bármely tájáról érkező vendégek jó szájjal gondoljanak a magyarok asztalánál töltött órákra.

Célunk a vendéglátással egybekötött **protokollalkalmak során kínálható** egyedi desszertet, vagy akár egy desszert családot életre hívni, mely a nemzetközi vendégek számára ideális választás lehet **hazánk tradicionális értékeinek és kreativitásának** a prezentálására.

A pályázatra olyan cukrászati alkotásokat várunk, melyek alapvetően magyar alapanyagokból állnak, Magyarországhoz köthetők. Az alapanyagok kiválasztásánál javasoljuk a **nemzeti értékek** (pl. szatmári szilvalekvár, újfehértói fűrtös meggy, gönci kajsziparack, gyógynövények), **megyei és települési értéktárban** lévő, illetve a **Hungarikumok** (pl. magyar akácméz, alföldi kamillavirágzat, magyar pálinkák és minőségi magyar borok – az Egri Bikavér vagy a Tokaji aszú, kalocsai vagy szegedi fűszerpaprika-őrlemény) felhasználását.

„Csak ott mennek a dolgok jól, ahol a szabó, a szappanos, a cukrász meg van győződve arról, hogy az ő mesterségétől és üzletétől függ az állam boldogsága.” – fogalmazta meg Széchenyi István, aki először használta a cukrász kifejezést az 1830-ban megjelent Hittel című tanulmányában.

Ismereteink szerint Széchenyi kedvelte a **kakaót, a csokoládét, a kávé, a pezsgőt, a szilvát, a teát, a fűszereket és gyógynövényeket**, ezért javasolt, mint „járulékos anyagokat” felhasználni a nevezett termékekben.

Az értékelést és a kiválasztást kétfordulós zsűrizéssel szervezzük, melyben a szakmai zsűri mellett **protokollszakemberek, diplomaták és ismert személyiségek** is részt vesznek.

A pályázat kategóriagyőztes mestereit és desszertjeiket a Gróf Széchenyi Család Alapítvány által szervezett 2022. évi Széchenyi-díj átadásán fogjuk bemutatni idén szeptemberben.

A pályázat nyitott, az Ipartestület rendes tagjain kívül is nevezhetnek cukrászdák, vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások, illetve vendéglátóipari szakképző iskolák is. Magánszemélyek nevezését nem tudjuk fogadni! Minden pályázó kategóriánként **maximum 2 db** termékkel nevezhet!

Koprodukción készült, több szakember ötlete és összefogása révén született süteménnyel is lehet nevezni! A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!

A pályamunkák nem tartalmazhatnak: aromákat; fondokat; ét-, tej- és fehér bevonókat; növényi habot; margarint; egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat; modell burkolóanyagot; mesterséges ételszínezéket.

A pályázat kategóriái:

I. kategória – Tányérdesszertek

A nevezett termékek **minimum 60%-ban magyar** alapanyagok felhasználásával készüljenek.

A tányérdesszert fő eleme nem lehet **6 cm-nél magasabb és tömege maximum 70 gramm** lehet. A főelem, maga a desszert, maximum 3 darabból is állhat, de az össztömege ekkor sem haladhatja meg a 90 grammot. A kompozícióhoz különböző önteteket/krémeket/díszítő elemeket is fel kell használni és ezek össztömege nem haladhatja meg az 50 grammot. **A kész tányérdesszert össztömege maximálisan 120 gramm** lehet. A tányérdesszert hideg és meleg elemeket is tartalmazhat.

A zsűrizésre 8 egyforma tányérdesszerttel kell készülni és a tálaláshoz szükséges tányérokot is a nevezőnek kell hoznia.

II. kategória – Protokollajándék - Csomagolható desszertek

A nevezett termékek **minimum 60%-ban magyar** alapanyagok felhasználásával készüljenek.

A nyertes termék lenne a diplomácia rendezvények, tudományos és üzleti események, konferenciák hivatalos **protokollajándéka**, ezért a nevezett termékek **hűtés nélkül is eltarthatók** kell, hogy legyenek és egyenként is **csomagolhatók**. Egy csomagolt desszert tömege **maximum 80 gramm** lehet. Az apróbb termékekből (pl. bonbon, vagy édes teasütemény) maximum 5 db-ot is tartalmazhat egy csomag, de az össztömege így sem haladhatja meg a 80 grammot. Egy pályázónak 10 csomagolt termékkel kell készülnie a zsűrizésre.

Nem kötelező eleme a pályázatnak, de ha valaki nevez a Tányérdesszert kategóriában és a Csomagolt desszertek kategóriában is, akkor a zsűrinél előnyt jelenthet, ha a két kategória részben egymásra épül, ha egy-egy eleme megjelenik mindkét termékben, így létrehozva a „*protokoll desszert családot*”.

III. kategória – „Minden mentes” desszertek

Ebben a kategóriában „minden mentes” tányérdesszerttel és „minden mentes” csomagolható desszerttel is lehet nevezni.

A nevezett termékek nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszer használható: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol).

A protokoll rendezvények nemzetközi jellege miatt előnyt jelent, ha a mentes termékek a különböző vallási előírásoknak (Halal, Kosher) is megfelelnek. A nevezett termékeknél előnyt jelent, ha a szénhidrát tartalmuk **15 g/szelet alatti és maximum 240 kcal-t tartalmaznak.**

Egyéb technikai feltételek megegyeznek az I. és II. kategóriában foglaltakkal, annyi különbséggel, hogy a termékekhez felhasznált alapanyagoknak **minimum 40%-ban** kell magyar alapanyagok lenni.

Mindhárom kategóriában a recepteket (grammban megadva), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a tételes, teljes ár kalkulációt (a torta nettó nyersanyag értékével együtt) a nevezési laphoz mellékelni kell! Érvényes nevezésnek az tekinthető, ha a nevezési lap, a recept, a technológiai leírás megérkezik a megadott e-mail címre, valamint a nevezési díjat a megadott számlaszámra átutalták/befizették.

A nevezési díj ipartestületi tagok számára **6.000 Ft + ÁFA / termék (bruttó 7.620 Ft).**

Nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj **12.000 Ft + ÁFA / termék (bruttó 15.240 Ft).**

Nevezési határidő: 2022. május 15.

A nevezéseket a cukraszat@cukraszat.net e-mail címre várjuk.

A nevezési lap honlapunkról (www.cukraszat.net) letölthető.

A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a **Mestercukrász Kft. 10402166-50526785-84821001** számú számlájára kérünk befizetni/átutalni. Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny menetéről.

Az első zsűrizés várhatóan 2022. június közepén történik majd és **a döntőt július elejére tervezzük.** A zsűrizés helyszínéről és a zsűrizés pontos időpontjáról a későbbiekben értesítést kapnak a nevezők.

Értékelési szempontok: íz, ízek harmóniája: 50 pont, megjelenés, küllem: 15 pont, technológia/praktikum/kreativitás/felhasznált alapanyagok: 20 pont, állag/textúrák/vágási felület: 15 pont.

Az értékeléskor a nevezett sütemények készítői a zsűri előtt nem ismertek, az első fordulóban anonim a verseny. Kategóriánként az első 3 helyezett jut tovább a döntőbe. A döntőben a zsűrizés helyszínén, a szakmai zsűri előtt kell majd elkészíteni a desszerteket.

A nyertes pályázók tudomásul veszik, hogy a pontos recepteket mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátják, aki azokat nyilvánosságra hozhatja. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel, sem a pályázat lebonyolításában részt vevő társszervezetekkel szemben. A nyertes pályázók vállalják és tudomásul veszik, hogy a nyertes recepteket a Magyar Cukrász Ipartestület írásos engedélye nélkül nem hozhatják nyilvánosságra és a pályázat hivatalos kommunikációjával kapcsolatban az Ipartestület vezetőségével egyeztetni kötelesek.

A nyertes pályázók az Ipartestülettől kupát és oklevelet kapnak, valamint a felajánlások függvényében értékes különdíjakat kapnak. Jelentős médiaérdeklődésre (rádió, televízió, nyomtatott sajtó) számíthatnak a nyertesek. A médiafelkérések elfogadása a nyertes pályázók és a szakma közös érdeke!

A második és a harmadik helyezett díszoklevelet kap az Ipartestülettől, valamint értékes szakmai bemutatón, workshopon való részvételi lehetőséget, illetve felajánlás esetén különdíjat.

Minden kedves Kolléga nevezését szeretettel várjuk!

Üdvözlettel, a Szervezők



Hossó Nikoletta
alapító elnök



Széchenyi Tímea
alapító elnök



Erdélyi Balázs
szakmai elnök



Prohászka Béla
gasztronagykövet



Török Róbert
igazgató