

AZ „ÉV FAGYLALTJA” VERSENY 2023.

VERSENYKIÍRÁS

A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése, a fagylaltkészítő mesterek megismertetése a fogyasztókkal.

Az idei kiírás és a verseny is eltér az előző évhez képest, kérjük, figyelmesen olvassák el!

Az idén **25 éves Év Fagylaltja versenyt** 2019-hez hasonlóan ismét „fesztivál” jelleggel rendezzük meg egy városi rendezvény keretében, ahol a versenyzők a nézők előtt készítik el a versenymunkáikat, hogy a fogyasztók is jobban megismerhessék a fagylaltkészítés rejtelmét. Egy teljesen felszerelt fagylalt laboratóriumot telepítünk a helyszínen, ahol három professzionális fagyasztógépen folyik majd a verseny reggeltől kora délutánig. Ezt követően különböző fagylalttal kapcsolatos szórakoztató és egyben edukatív bemutatókat is szervezünk, továbbá egy szakmai kiállítás is színesíti a programot. Az ide látogatókat különböző zenei és kulturális programok is szórakoztatják a nap folyamán. Együttműködő partnerünk, a **Komáromi Városmarketing és Turisztikai Közhasznú Nonprofit Kft.** biztosítja a programok megvalósítását.

AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:

SKODA

A verseny időpontja: 2023. július 7., péntek

A verseny helyszíne: 2900 Komárom, Jókai liget



VERSENY KATEGÓRIÁK:

„A” KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK VERSENYE

Ebbe a kategóriába olyan fagylaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes stabilizátorokkal készülnek.** (természetes kötőanyagok 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 és gyümölcsvelők használata is megengedett!

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia (csak a citrusféléknél lehet ennél kevesebb).

A fagylaltokhoz nagyobb adagolású fagylalt bázis alap (pl. 50-es, 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék (kivéve olajosmagból készült olajok) aroma, mesterséges színezék **NEM** használható fel!

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Cukrászdánként/fagylaltozókként ebben a kategóriában **kettő fagylalt** nevezhető a versenyre.

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

„Mentes” fagylaltok kategóriája, azaz *„hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejszínmentes fagylalt”* kategória.

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

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Cukrászdánként/fagylaltozókként ebben a kategóriában **kettő fagylalt** nevezhető a versenyre.

„C” KATEGÓRIA: ALAPANYAG GYÁRTÓK, -FORGALMAZÓK VERSENYE

Ebbe a kategóriába alapanyag gyártók, illetve alapanyag forgalmazók nevezhetnek.

A fagylaltoknál **alapanyag megkötés nincs.**

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Cégenként **kettő szabadon választott fagylalt** nevezhető a versenyre.

A versenyzők csak készen hozott fagylalttal indulhatnak.

„C/M” MENTES KATEGÓRIA: ALAPANYAG GYÁRTÓK, -FORGALMAZÓK VERSENYE

Ebbe a kategóriába alapanyag gyártók, illetve alapanyag forgalmazók nevezhetnek.

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

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Cégenként **kettő szabadon választott fagylalt** nevezhető a versenyre.

A versenyzők csak készen hozott fagylalttal indulhatnak.

„CSOKOLÁDÉ” KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK ÉS CÉGEK VERSENYE

Az Év Fagyaltja versenyt idén a **csokoládé világnapján** tartjuk, így ebből a különleges alkalomból egy „Csokoládé” fagyalt kategóriát is meghirdetünk. Fehér-, tej- vagy étcsokoládéból készült fagyaltok nevezését várjuk.

Ebbe a kategóriába olyan fagyaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes stabilizátorokkal készülnek.** (természetes kötőanyagok 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 fagyaltok főzessel készülhetnek, lehetőleg tojás felhasználásával, de csokoládé sorbettel is lehet nevezni.

A csokoládé fagyaltokat ízesíteni is lehet, de nem kötelező. A fagyaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők. A 90-100% gyümölcstartalmú gyümölcspürék és gyümölcsvelők használata is megengedett!

A fagyaltokhoz nagyobb adagolású fagyalt bázis alap (pl. 50-es, 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék (kivéve olajosmagból készült olajok) aroma, mesterséges színezék **NEM** használható fel!

A fagyaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagyalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

Ebben a kategóriában vállalkozásonként **egy fagyalt** nevezhető a versenyre.

A versenyzők csak készen hozott fagyallal indulhatnak.

A VERSENYEN VALÓ RÉSZVÉTEL ÉS SZABÁLYOK:

- Az „A” kategória és az „M” kategória versenyzői csak a helyszínen fagyaszthatnak, előre beosztott időpontban. A fagyasztás a verseny egyik látványossága lesz, a nézők előtt történik. A versenyzőnek 30 perc áll rendelkezésére egy fagyalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges léfagyaltot, járulékos anyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával.
- A fagyasztáshoz minimum 6 liter fagyaltlé szükséges, mivel annyi fagyaltot kell készítenie a versenyzőnek, hogy a 360 x 165 mm-es keskeny tégelyen túl, egy GN 1/6-os tégelyt, illetve a zsűrinek egy 750 ml-es thermo dobozt is meg tudjon tölteni. A thermo dobozokat -14 C°-on tároljuk a zsűrizésig. A GN 1/6-os tégelyt és a thermo dobozt a szervezők biztosítják, a keskeny tégelyt a fagyaltokhoz a versenyzőnek kell magával hoznia.
- **A széles tégely használata kizáró ok minden fagyalt esetében!**
- A fagyasztásnál csak a nevezett versenyző léphet be a fagyasztás helyszínére. Minden versenyzőnek fél órával a fagyasztási időpontja előtt regisztrálnia kell és pontosan kezdenie a fagyasztást. A fagyasztásnál csak cukrász munkaruhában lehet megjelenni.
- A „C”, a „C/M” és a „CSOKOLÁDÉ” kategóriák versenyzőinek nem lesz lehetőségük a helyszínen fagyasztani a szoros időbeosztás miatt, ezért a fagyaltokat készen kérjük hozni keskeny tégelyekben. Igény esetén a közelben igyekszünk lehetőséget biztosítani a fagyasztásra.
- „A”, „M”, „C”, „C/M” és „CSOKOLÁDÉ” kategóriában együtt, összesen maximum **72 fagyalt** nevezését tudjuk fogadni, a nevezések érkezési sorrendjében, a megadott nevezési határidőig. A **72 fagyalt** nevezés beérkezése, illetve a nevezési határidő lejáratát után nem fogadunk el nevezéseket!

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.

FAGYLALTOK ELKÉSZÍTÉSE:

- „A” és „M” kategóriákban a helyszínen 6:00 óra és 14:00 óra között kell majd fagyasztani, a fagylaltok elkészítése nézők előtt történik.
- A fagyasztások előre beosztott sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.
- A „C”, a „C/M” és a „CSOKOLÁDÉ” kategória készen hozott fagylaltjait 13:00 óráig kell átadniuk a versenyzőknek a helyszínen.

RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK:

- Carpigiani HE fagylalt fagyasztógépek
- Carpigiani Turbomix (professzionális merülő keverő)
- Hiber sokkolók
- Háttér fagyasztószekrények
- Háttér fagyasztó a thermo dobozoknak
- Rozsdamentes munkaasztalok
- Mikrohullámú sütő
- Indukciós főzőlap
- Mosogató

NEVEZÉSI DÍJ:

- „A” és „M” kategóriában, ipartestületi tagok számára a nevezési díj 12.000 Ft + ÁFA/fagylalt.
- „A” és „M” kategóriában, **nem ipartestületi tagok számára** a nevezési díj 25.000 Ft + ÁFA/fagylalt.
- „C” és „C/M”, azaz céges kategóriában az Ipartestület szponzorainak a nevezési díj 25.000 Ft + ÁFA/fagylalt
- „C” és „C/M”, azaz céges kategóriában **nem ipartestületi szponzorok számára** a nevezési díj 50.000 Ft + ÁFA/fagylalt
- „CSOKOLÁDÉ” kategóriában a nevezési díj egységesen 12.000 Ft + ÁFA/fagylalt.

A NEVEZÉSEK BEÉRKEZÉSI HATÁRIDEJE: 2023. június 27.

- 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.

A nevezéseket kizárólag e-mailen fogadjuk. A kitöltött és aláírt nevezési lapokat és a recepteket a következő címre küldjék: cukraszat@cukraszat.net

A nevezési lap letölthető honlapunkról: www.cukraszat.net

ZSÚRIZÉS:

- A verseny helyszínén 14:00 órától.
- A zsűrik: szakmai zsűrik, közönség zsűri, szakmai szervezetek zsűrije.
- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon csak a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése szerepel, a készítője a zsűri számára az eredményhirdetésig nem ismert.
- A zsűrizést követően a fagylaltokra a készítők/cukrászdák nevei is kihelyezésre kerülnek.
- Értékelési szempontok és pontozás: íz/ízék harmóniája: 50 pont; állag/textúrák: 30 pont; egyediség/kreativitás: 10 pont; megjelenés/dekoráció: 10 pont.

EREDMÉNYHIRDETÉS ÉS DÍJAZÁS:

- Az eredményhirdetésre várhatóan 18:00 órakor kerül sor a verseny helyszínén.
- **Az eredményhirdetésen minden versenyző cukrászkabátban köteles megjelenni!**
- Minden nevezett versenyző oklevelet kap a versenyen való részvételről.
- Díjazás: vándorszerleg, kategóriánként 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- A Közönség zsűri és a Szakmai szervezetek zsűrije döntése alapján egy-egy fagylaltot díjazunk különdíjjal.
- **Az „Év Fagylaltja” vándorkupát az aranyérmes „A” kategóriás fagylalt nyeri, a szakmai zsűri döntése alapján.**
- Amennyiben az „Év Fagylaltja” díjat megnyerő versenyzőnek egy másik fagylaltja is érmezett az „M”, vagy a „CSOKOLÁDE” kategóriában, a zsűri döntése alapján **az év legjobb fagylaltkészítő cukrászdájának járó „Kézműves Fagylalt Nívódíjat”** adunk ki.

FIGYELEM!

- A díjazott fagylaltokat a díjnyertes cukrászdákban/fagylaltozóknak 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, 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: **SKODA**