

## BÍBOROS, DIÓS és MÁKOS – Az Év Bejglije 2024. verseny eredményei

### Sajtóközlemény



#### ÉV BEJGLIJE

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

Az Ipartestület népszerű szakmai versenyei – az Év Fagylaltja 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.

#### **AZ ÉV BEJGLIJE VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:**



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 mellet 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 is több mint 50 bejglit kóstolt és értékelt a neves szaktekintélyekből álló zsűri, akik mellé „műkedvelő” zsűritagok is csatlakoztak.

A zsűri tagjai voltak:

- Babik Edit – főtitkár, Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány
- Maródi Margit cukrászmester – Maródi Cukrászda, Hévízgyörk
- Urbán Ildikó cukrászmester – Ildikó Cukrászda, Szarvas
- Andrész Zoltán cukrászmester – Andrész Családi Cukrászda, Biatorbágy
- Harsányi Levente rádiós, televíziós műsorvezető és cukrász kolléga
- Kiss Zoltán cukrászmester – Családi Kiss Cukrászat, Lajosmizse
- Knezsik István – elnök, Autós Nagykoalíció
- Pataki Ádám cukrászmester – Pataki Cukrászda, Érd
- Szépréti László cukrászmester – Szépréti Cukrászda alapítója

Az ínyenc kategóriában több különleges íz kombinációval neveztek a kreatív szakemberek. Idén sláger volt a pekándió, a füge és a vörösbor, kedvelt volt a fekete cseresznye, az áfonya, a meggy, a pisztácia és az aszalt szilva, de előfordult birsalma, csipkebogyó, sütőtök, cékla és még mangó is a felhasznált alapanyagok között. A szokásos karácsonyi fűszereken túl – fahéj, szegfűszeg, citrom- és narancshéj – használtak a versenyzők gyömbért, ánizst, szerecsendiót, csillagánizst és édesköményt is.

### **Íme a versenyeredmények:**

#### **Hagyományos diós kategóriában:**

- Aranyérmes, az **Év Diós Bejglije** díj nyertese: Karl Zsolt – Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Ezüstérmes: Fazekasné Both Anikó – Both Cukrászda, Tolna
- Bronzérmes: Kiss Károlyné – Major Cukrászda, Budapest

#### **Hagyományos mákos kategóriában:**

- Aranyérmes, az **Év Mákos Bejglije** díj nyertese: Bánki Viktor – Még1kiflit Kézműves Pékség, Budapest
- Ezüstérmes: Virágh Krisztina – Némi Kenyér Pékség, Budapest
- Bronzérmes: Szabó Zsombor – Mignon Cukrászda, Debrecen

#### **Ínyenc kategóriában:**

- Aranyérmes, az **Év Ínyenc Bejglije** díj nyertese: **Bíboros** – Karl Zsolt – Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Ezüstérmes: Téli Ambrózia – Vadócz Jenő – Promenádkávéház, Balatongyörök
- Bronzérmes: Csendes éj mannája – Vámosi Péter – Karl Kávézó, Dunaharaszti

A több kategóriában is dobogós helyezést és ezzel a legmagasabb összpontszámot elérő versenyzőnek járó **Év Bejglije Kézműves Nívódíj nyertese:** Karl Zsolt – Karl Cukrászda, Dunaharaszti

Az **Év Ínyenc Bejglije**, a **Bíboros** egy aszalt szilvás - vörösboros – diós, valamint narancs- és citromhéjjal, fahéjjal és szegfűszeggel ízesített birsalmasajt töltelékes, hagyományos pozsonyi tésztával készült bejgli különlegesség.

**AZ ÉV BEJGLIJE VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:**



#### **Sajtókapcsolat:**

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