

SÜTŐTÖKVARÁZS, DIÓS és MÁKOS – Az Év Bejglije 2025. verseny eredményei

Sajtóközlemény



ÉV BEJGLIJE

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

Az Ipartestület már jól ismert, népszerű versenyei, mint az Év Fagylaltja és a Magyarország Tortája versenyek sikerét követve az Év Bejglije megmérettetés arra fókuszál, hogy kiemelve a minőségi alapanyagokból készülő ünnepi süteményeket, és közelebb hozza a fogyasztókhöz a kézműves bejgli valódi értékeit.

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 különleges vagy vegyes töltelékű bejglikkel lehetett nevezni, de fontos szempont volt itt is, hogy a jelleget meghatározó alapanyagok szerepeljenek az Élelmiszerkönyv irányelvében felsorolt felhasználható anyagok között. Ilyenek pl. a gesztenye, a dió, a mák, a gyümölcs és gyümölcskészítmények, a kakaó- és csokoládétermékek, fűszerek, citromhéj, mazsola, méz, különféle olajos magvak, tej és tejtermékek.

Kategóriánként három fős zsűri értékelt a versenymunkákat. A három kategóriában idén rekordszámú, összesen 59 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
- Pass Szilvia cukrászmester – Aranyalma Cukrászda, Székesfehérvár
- Sulyánné Benkó Katalin cukrászmester – Sulyán Cukrászdák, Gödöllő, Veresegyház
- Andrész Zoltán cukrászmester – Andrész Cukrászda, Biatorbágy
- Geleta Balázs cukrászmester – Geleta Cukrászda, Balatonlelle
- Harsányi Levente rádiós, televíziós műsorvezető
- Karl Zsolt cukrászmester – Karl Cukrászda, Dunaharaszti
- Knezsik István – elnök, Autós Nagykoalíció
- Pintér Zsolt cukrászmester – Kokó Cukrászda, Veszprém

Az Ínyenc kategóriában több különleges íz kombinációval neveztek a kreatív szakemberek.

Az olajos magvak közül a pekándió még mindig sláger, emellett a különböző fűszerekkel ízesített mogyorós töltelékek voltak a legkedveltebbek a versenyzők között. A gyümölcsök közül az alma, körte, málna, eper, meggy, sárgabarack, füge, narancs és a mandarin képviselték magukat. Idén újdonság volt az ízesítők között a rózsavíz, az Earl Grey tea, a fenyőügy szörp, a whisky és a gin.

Íme a versenyeredmények:

Hagyományos diós kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Diós Bejglije** díj nyertese: JÓKAI ZSUZSANNA – PRIM CUKRÁSZDA & CAFÉ, SZEKSZÁRD
- Ezüstérmes: BALOGH LÁSZLÓ – KÉZMŰVES CUKRÁSZDA, GYULA
- Bronzérmes: KISS KÁROLYNÉ – MAJOR CUKRÁSZDA, BUDAPEST

Hagyományos mákos kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Mákos Bejglije** díj nyertese: MÁRKUS BEÁTA – BEJÓ CUKRÁSZDA, BÉKÉSCSABA
- Ezüstérmes: NOVÁK ÁDÁM – REÖK KÉZMŰVES CUKRÁSZDA ÉS KÁVÉHÁZ, SZEGED
- Bronzérmes: VÉGH JÓZSEF – KRÉM CUKRÁSZDA, SZÉKESFEHÉRVÁR

Ínyenc kategóriában:

- Aranyérmes, az **Év Ínyenc Bejglije** díj nyertese: SÜTŐTÖKVARÁZS - KIMBERGER LILI ÁGNES – MÁK KÉZMŰVES CUKRÁSZDA, PILISCSABA
- Ezüstérmes: CSODALÁMPÁS BEJGLI – SZIKSZAI KRISZTIÁN – ILDIKÓ CUKRÁSZDA, SZARVAS
- Bronzérmes: MOKKA DIÓ – KISS KÁROLYNÉ – MAJOR CUKRÁSZDA, BUDAPEST

A több kategóriában is dobogós helyezést és ezzel a legmagasabb összpontszámot elérő versenyzőnek járó **Év Bejglije Kézműves Nívódíj** nyertese: KISS KÁROLYNÉ – MAJOR CUKRÁSZDA, BUDAPEST

Az **Év Ínyenc Bejglije**, a **SÜTŐTÖKVARÁZS** darált pirított tökmaggal, gyömbérrel, narancshéjjal és fahéjjal ízesített sütőtök töltelékkel készült bejgli különlegesség.

Sajtókapcsolat:

Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000 e-mail: erdelyi@cukraszat.net

Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 e-mail: cukraszat@cukraszat.net

