

Szakmai összefoglaló

Esemény megnevezése: Év Fagylaltja Verseny 2025.

Esemény helyszíne: 4200 Hajdúszoboszló, Szent István park

Esemény időpontja: 2025. május. 24., szombat

GINOP_PLUSZ-3.2.3-242024-00050

Program:

5:30 – Regisztráció indítása

6:00 – Fagylalt fagyasztások kezdete

10:00 – Kezdetét veszi a délelőtti fagylaltok vására

13:30 – 15:30 Zsűrizés

17:00 – Eredményhirdetés

17:45 – Sajtóközlemény kiküldése

18:00 – 21:00 Versenyfagylaltok vására

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 rejtjelmeit. 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 fagyaltokkal és almás pite fagyaltokkal lehetett nevezni.

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

A fagyaltokat kiváló cukrászmesterekből álló Szakmai zsűri, Közönségzsűri és a Szakmai Szervezetek zsűrije is értékelt.

A Közönségzsűri tagjai voltak:

Czeglédi Gyula – Hajdúszoboszló város polgármestere, **Czeglé-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 fagyalttól, a fűszeres masala teafagyalttal keresztül a malátás pekándió fagyaltig. A túró volt a sláger alapíz, míg a gyümölcsök között a boglyos gyümölcsöké volt a főszerep: a málna, szeder, ribizli, eper mellett meglepetés volt több fagyaltban is a josta és a berkenye. Egyes fagyaltokban merész fűszerek is feltűntek, mint a madagaszkári 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 bemutatókon a tavalyi győztes „*Tökmag sorbet pirosbogyós gyümölcsökkel*” mellett a „*Karamellás kukorica fagyaltot*” is megismerhették a látogatók, valamint bemutatkozott a „*Krémes tiramisú fagyalt, extra crunchy kávé ropogóssal és kávé-tejszokoládés variegatóval*” 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-Mentés” kategória: alapanyaggyártók, forgalmazók versenye (Hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagyalt kategória)

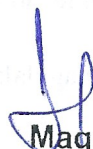
- Aranyérem: NYÁRI DALLAM - Benkő Péter, Ireks-Stamag Kft., Komárom
- Ezüstérem: DETOX SMOOTHIE – Rétfalvi Attila, Master Martini Hungary Kft., Budapest
- Bronzérem: PISZTÁCIA PESTO MALDON SÓPEHELLYEL - Rétfalvi Attila, Master Martini Hungary Kft., Budapest



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**

Kelt: Budapest, 2025. év 05. hó 27. nap



Magyar Cukrász Ipartestület

1185 Budapest, Üllői út 674.

Telefon & Fax: 1/266-4165

Adószám: 19009052-2-43

Bszsz.: 10402166-21690235-00000000