

AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY 2026.

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 évihez képest, kérjük, figyelmesen olvassák el!

Az **Év Fagylaltja versenyt** az előző évekhez hasonlóan ismét „fesztivál” jelleggel rendezzük meg, de most egy **különleges helyszínen**, Európa legnagyobb fürdőkomplexumában, a hajdúszoboszlói **Hungarospa Strand területén**. Egy teljesen felszerelt fagylalt laboratóriumot telepítünk a helyszínen, ahol három professzionális **Carpigiani** fagyasztógépen folyik majd a verseny reggeltől kora délutánig. Együttműködő partnerünk, a **Hungarospa Hajdúszoboszlói Gyógyfürdő és Egészségturisztikai Zrt.** biztosítja a program megvalósítását.

AZ ÉV FAGYLALTJA VERSENY KIEMELT TÁMOGATÓJA:



EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNERÜNK:



A VERSENY IDŐPONTJA:

2026. június 27., szombat

A VERSENY HELYSZÍNE:

**4200 Hajdúszoboszló, József Attila utca,
Hungarospa Strand 3. Számú Bejárat**

A NEVEZÉSI HATÁRIDŐ:

2026. június 18., csütörtök 12:00 óra





VERSENY KATEGÓRIÁK:

„A” KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYLALTOZÓK VERSENYE

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 csak főzéssel készülhetnek, lehetőleg tojás felhasználásával.

A fagyaltok kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal ízesíthetők és díszíthetők.

A 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék és gyümölcsvelők használata is megengedett!

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

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

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

Cukrászdánként/fagyaltozókként ebben a kategóriában **kettő fagyalt** nevezhető a versenyre.

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

„Mentes” fagyaltok kategóriája, azaz *„hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagyalt”* kategória.

A fagyaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott:** cukrot, glutént, laktózt, tejfehérjét és kényelmi termékeket. Cukor helyett a következő édesítőszeret használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia (szteviol-glikozid), szorbit, maltit (maltitol).

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

Cukrászdánként/fagyaltozókként ebben a kategóriában **kettő fagyalt** nevezhető a versenyre.

„C” KATEGÓRIA: ALAPANYAG GYÁRTÓK/FORGALMAZÓK VERSENYE

Ebbe a kategóriába alapanyag gyártók, illetve alapanyag forgalmazók nevezhetnek.

A fagyaltoknál **alapanyag megkötés nincs.**

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

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

A versenyzők csak készen hozott fagyalttal 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*” fagyaltokkal lehet nevezni, tehát a fagyaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott**: cukrot, glutént, laktózt, tejszínmentesét. Cukor helyett a következő édesítőszer használható: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia (szteviol-glikozid), szorbit, maltit (maltitol).

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

Cégenként **kettő szabadon választott fagyalt** nevezhető a versenyre.
A versenyzők csak készen hozott fagyalttal indulhatnak!

EXTRA VERSENYKATEGÓRIA!

„EHETŐ ERDŐ” KATEGÓRIA: CUKRÁSZDÁK, FAGYALTOZÓK ÉS CÉGEK KÖZÖS VERSENYE



Az Év Fagyaltja 2026. versenyen új kategóriát hirdetünk **Ehető Erdő**© néven, idén megjelennek az **erdei alapanyagok a fagyaltok világában!** Az erdő nem csupán egy természetes élőhely, hanem olyan **ökológiai rendszer**, amely – megfelelő tudással és hozzáállással – képes táplálni, gyógyítani, és újra összekapcsolni bennünket a természettel. Nemcsak a **fenntartható élelmezés** egyik alternatív formája, hanem szemléletformáló erővel is bír és a táplálkozásunk legtisztább módját képviseli.

Az **Ehető Erdő**© versenytematikában **fontos, hogy magyarországi, helyi erdei alapanyagok felhasználásával** készítsenek fagyaltot a versenyzők. Fontos továbbá a fenntarthatósági szemlélet, annak környezeti, gazdasági vagy társadalmi pillére. Így javasoljuk a lokális beszerzési forrásokat, legyen szó **vadzöldegekről vagy ehető lombokról, fánedvekről, húsos vagy száraz termésekről, gyökerekről vagy gumókról.**

A jelleget adó erdei alapanyagok karakteresen meg kell jelenjen a fagyaltban!
A kategória legjobb fagyaltját különdíjjal jutalmazzuk!

Szakmai inspirációként ajánljuk figyelmükbe **Bózsó Gyula Ehető erdő könyvét**, amely hasznos leírásokat tartalmaz az erdei alapanyagokról, felhasználható növényekről. (www.ehetoerdo.hu)

A fagyaltokat lehet ízesíteni, fűszerezni, de **kizárólag saját készítésű – gyártóknál saját márkás – önteteket, variegátókat és ropogósokat** lehet felhasználni benne. **A 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcs-pürék és gyümölcsvelők használata is megengedett!** Ebbe a kategóriába olyan fagyaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes stabilizátorokkal készülnek.** (Természetes kötőanyagok lehetnek például: szentjánoskenyér-mag 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 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 fagyalttal indulhatnak!
(a nagyobb távolságról érkező versenyzőknek igyekszünk műhelyhátteret biztosítani a környéken)

A VERSENYEN VALÓ RÉSZVÉTEL ÉS SZABÁLYOK:

- Az „A” kategória és az „M” kategória versenyzői a helyszínen fagyaszthatnak, előre beosztott időpontban. A versenyzőnek 30 perc áll rendelkezésére egy fagylalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges léfagylaltot, járulékos anyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával.
- A fagyasztáshoz **minimum 6 liter** fagylaltlé szükséges, mivel annyi fagylaltot kell készítenie a versenyzőnek, hogy a 360x165x120 mm-es keskeny tégelyen túl, egy GN 1/6-os tégelyt, illetve a zsűrinek egy 500 ml-es thermo dobozt is meg tudjon tölteni. A thermo dobozokat -14 C°-on tároljuk a zsűrizésig. A fagylaltpultokat szintén -14 C°-ra állítjuk. A GN 1/6-os tégelyt és a thermo dobozt a szervezők biztosítják, a keskeny, de a **mély (120 mm-es) tégelyt a fagylaltokhoz a versenyzőnek kell magával hoznia!**
- **A széles tégely használata kizáró ok minden fagylalt esetében!**
- A fagyasztásnál csak a nevezett versenyző léphet be a fagyasztás helyszínére. Minden versenyzőnek fél órával a fagyasztási időpontja előtt regisztrálnia kell és pontosan kell kezdenie a fagyasztást. A fagyasztásnál csak cukrász munkaruhában lehet megjelenni.
- A „C”, a „C/M” és az „EHETŐ ERDŐ” kategóriák versenyzőinek sajnos nem lesz lehetőségük a helyszínen fagyasztani a szoros időbeosztás miatt, ezért a fagylaltokat készen kérjük hozni keskeny (360x165x120 mm-es) tégelyekben.
- Minden versenyzőt arra kérünk, hogy **hozott tégely alját nem eltávolítható módon JELÖLJE MEG**, hogy azt a versenyt követően vissza tudjuk szolgáltatni.
- Az „A”, „M”, „C”, „C/M” és „EHETŐ ERDŐ” kategóriában együtt, **összesen maximum 72 fagylalt** nevezését tudjuk fogadni, a nevezések érkezési sorrendjében, a megadott nevezési határidőig! **A 72 fagylalt nevezés beérkezése, illetve a nevezési határidő lejáratát után nem fogadunk el nevezéseket! Megértésüket köszönjük!**

AZ ÖSSZES KATEGÓRIÁRA ÉRVÉNYES SZABÁLYOK:

- A nevezéskor a **nevezési laphoz** mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt **pontos receptjét (grammban megadva, Word vagy Excel fájlban - szerkeszthető formában kérjük)**, 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 fagyasztások előre beosztott sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.
- A „C”, a „C/M” és az „EHETŐ ERDŐ” 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 fagyasztószelektények
- Háttér fagyasztó a thermo dobozoknak
- Munkaasztalok, mikrohullámú sütők
- Indukciós főzőlap

NEVEZÉSI DÍJ:

- „A” és „M” kategóriában, ipartestületi tagok számára a nevezési díj 15.000 Ft + 27% ÁFA/fagylalt.
- „A” és „M” kategóriában, **nem ipartestületi tagok számára** a nevezési díj 30.000 Ft + 27% ÁFA/fagylalt.
- „C” és „C/M”, azaz céges kategóriában az Ipartestület szponzorainak a nevezési díj 30.000 Ft + 27% ÁFA/fagylalt
- „C” és „C/M”, azaz céges kategóriában **nem ipartestületi szponzorok számára** a nevezési díj 60.000 Ft + 27% ÁFA/fagylalt
- „EHETŐ ERDŐ” kategóriában a nevezési díj egységesen 15.000 Ft + 27% ÁFA/fagylalt.

A NEVEZÉSEK BEÉRKEZÉSI HATÁRIDEJE: **2026. június 18. 12:00 óra**

- 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, gyermekek zsűrije**.
- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon csak a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése szerepel, a készítője a zsűri számára az eredményhirdetésig nem ismert.
- **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 17:00 órakor kerül sor a verseny helyszínén.
- **Az eredményhirdetésen minden versenyző cukrászkabátban köteles megjelenni!**
- Minden nevezett versenyző oklevelet kap a versenyen való részvételről.
- **Díjazás:** vándorserleg, kategóriánként 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- A **Közönség zsűri**, a **Szakmai szervezetek zsűrije** és a **Gyermekek zsűrijének** döntése alapján egy-egy fagylaltot díjazunk **küöldíjjal**.
- **Az „EHETŐ ERDŐ” kategória nyertese is különdíjat kap!**
- **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 az „EHETŐ ERDŐ” kategóriában, a zsűri döntése alapján az év legjobb fagylaltkészítő cukrászdájának járó **„Kézműves Fagylalt Nívódíjat”** adjuk át.



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 követő héten, 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

