



A gyenesdiási Bringatanya – Somogyi fagyaltműhely cukrásza, Somogyi Renáta bazsalikomos málnája lett az év fagyaltja.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szervezte versenyt kedden Szegeden tartották a Virág Cukrászdában. A megmérettetésen negyven cukrász hetvenkét fagyaltját szakmai és közönség zsűri pontozta négy kategóriában.

A tizenkét éve működő családi cukrászdában édesapjával és édesanyjával dolgozó Somogyi Renáta elnyerte a kézműves nivódíjat, és a fiatal szakember gesztenye vörösboros áfonyával fagyaltjának ítélték oda az I Love Szeged díjat is.

Az év fagyaltját a kézműves termékek közül választották, ezek természetes alap- és járulékos anyagokkal, tejes fagyaltok esetében főzött alappal és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva készültek, bemutatva a cukrász tudását és kreativitását.

A második kategóriában induló cukrászdák, fagyaltozók már használhattak fagyaltbázist, illetve gyári önteteket. Ezek között Pálfi Attila, a Balatonmáriafürdőn működő Florida fagyizó cukrászának kesudió datolyalekvárral fagyaltja kapta az aranyérmet.

Az alapanyaggyártók és -forgalmazók versenyében az első helyet Andok Tamás (Aromitalia – Nectar Kft.) homoktövis fagyalt zabkeksszel és virággporral elnevezésű készítménye nyerte el.

Megválasztották az év "M" fagyiját is, a hozzáadott cukor, glutén-, laktóz- és tejfehérjementes finomságok között Hajdú Zoltán (Ken Carpathia Kft.) narancsos mandulafagyaltja lett a legjobb. A zsűri szerint ezek a termékek évről-évre egyre jobb minőségűek, már csak a szakavatott kóstolók tudják megmondani, hogy cukorpótlóval készültek.

A közönségdíjat Sztaracsek Ádám (Jánoska cukrászda) Hunyadi gesztenyés fagyaltja kapta.

– MTI –