

## ***I. Országos „Igazmondó” Fagy verseny pályázati felhívása***

**Örömmel értesítjük** Magyarország fagylalt készítőit, hogy a Sisi Alapítvány 2016. évben indítja újjára, és ezennel meghirdeti az **I. Országos „Igazmondó” Fagy verseny** pályázatát.

A **verseny különlegessége**, hogy **4 – 14 éves gyermekek bírálják el a versenybe nevezett fagylaltokat**, hogy mielőtt vakációzni mennének, melyik számukra az év igazi fagylaltja!

A **verseny célja**, hogy gyermekeinket megtanítsuk, és felvilágosítsuk a bár szépen, gusztán, és csábítóan kinéző, ámbar rossz minőségű, egészségtelen jeges édesség fogyasztásának veszélyeire. És ezzel szemben népszerűsítsük a klasszikus és hagyományos jó minőségű magyar kézműves fagylaltot.

A versenyre **cukrászdák, kézműves fagylaltozók**, valamint **alapanyaggyártók**, és **forgalmazók** nevezhetnek országszerte. És a mi **versenyünk megnyitja az utat a hobbi cukrászok (házi asszonyok, család anyák, lányok stb.) előtt is**, így az Ő jelentkezésüket is várjuk!

A **verseny szervezője**, a Sisi Alapítvány

A **verseny időpontja**, 2016. június 11. (szombat) 10 óra

A **verseny helyszíne** a dömsödi Petőfi Sándor Oktatási és Művelődési Központ (2344 Dömsöd, Béke tér 2.)

A nyertes fagy lesz a **2016. évi I. Országos „Igazmondó” Fagyija**, mely 2016 nyaratól lesz kapható országszerte mindazon cukrászdákban, akik partnerként csatlakoznak a kezdeményezéshez. Illetve a titkos receptúrát közzé tesszük a Sisi Alapítvány facebook oldalán, hogy bárki elkészíthesse otthon is.

Valamint **Támogatóink** közül, akik szeretnék kiválasztani a Cégük által legfinomabbnak minősített fagylaltot, lehetőség van arra, hogy **ünnepélyes keret között átadják** az Ő általuk kiválasztott fagylalt elkészítőjének a felajánlásuk, ezzel is népszerűsítve cégüket. Az így kiválasztott fagylalt készítője átveheti az „.....(cég) **Fagylaltja Nívódíj**”-at.

### **Verseny kategóriák:**

• **„A” kategória:** cukrászdák, kézműves fagylaltozók versenye

*Ebbe a kategóriába olyan kézműves fagylaltokkal lehet nevezni, ami természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval, tojás hozzáadásával főzéssel készültek, és kizárólag saját készítésű öntetekkel, pasztákkal, díszítésekkel, a hagyományos technológiai sorrendet betartva kerülnek a téglékbe. Természetes anyagokból készült stabilizátorok, és 100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata engedett!*

- a) 1 hagyományos **eper fagylalt**, mint kötelező íz. A fagylaltot saját készítésű öntettel **szabad variegálni!**
- b) **gyermekek kedvenc** fagylaltja, mint szabadon választott íz.

• **„B” kategória:** alapanyaggyártók, és forgalmazók versenye

Alapanyagbeli megkötés: természetes anyagok

- c) 1 hagyományos **eper fagyalt, mint kötelező íz. A fagyaltot szabad variegálni!**
- d) **gyermekek kedvenc** fagyaltja, mint szabadon választott íz.

• **„C” kategória:** hobbi cukrászok (házi asszonyok, család anyák, lányok stb.)

Alapanyagbeli megkötés: természetes anyagok

- a) 1 hagyományos **eper fagyalt, mint kötelező íz. A fagyaltot saját készítésű öntettel szabad variegálni!**
- b) **gyermekek kedvenc** fagyaltja, mint szabadon választott íz.

• **„D” kategória:** „MENTES” fagyalt, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagyalt” kategória

*Ebbe a kategóriába a fagyaltok nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszeret használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol), almacukor, kókuszcukor, trehalose.*

- a) 1 hagyományos **eper fagyalt, mint kötelező íz. A fagyaltot szabad variegálni!**
- b) **gyermekek kedvenc** fagyaltja, mint szabadon választott íz.

**Figyelem!**

A „D” kategóriába, az „A”, „B”, és „C” kategóriába jelentkező is nevezhet. **Ebben az esetben a nevezési lapot megfelelően kitöltve a lent megadott elérhetőségen elküldeni, illetve a nevezési díjat ennek megfelelően befizetni szíveskedjenek!**

**A versenyen való részvétel:**

- Az elkészítendő fagyalt **pontos recept leírását**, és az **elkészítés technológiáját** a **jelentkezési lappal**, illetve a nevezési díj – ahány számban indul a versenyző – befizetésének igazolásával együtt a nevezőnek **2016. május 31. 00:00-ig (kedd) írásban, a sisialapitvany@gmail.com és/vagy a zita.rakszegi@gmail.com** e-mail címre át kell küldenie. Vagy postán feladni a Sisi Alapítvány címére, a 2344 Dömsöd, Dabi krt. 30/a, szám alá, mely a határidőig, azaz **2016. május 31-ig (kedd)** meg kell, hogy érkezzon! **A később érkező nevezés, kizáró ok!** A recepteket a zsűri ellenőrzi, a kiírásnak nem megfelelő fagyaltokat nem értékeli!;
- „A”, és „B” kategóriákban versenyen való indulás feltétele a kötelező fagyalt íz elkészítése;
- Az alapfagyaltban a hagyományos alapanyagokat – úgy, mint tej, tejszín és/vagy vaj, cukor, tojás – kötelezően használni kell;
- A tojás más természetes emulgeálóval helyettesíthető;

- A **gyümölcsök csak mélyhűtött** állapotában kerülhetnek a fagylaltba. A kötelező fagylaltnak minimum **30% mélyfagyasztott gyümölcsöt** kell tartalmaznia;
- Kerüljük az aromák használatát! Amennyiben használják, csak természetes aroma használható! A zsűri a beadott recept alapján súlyozottan veszi figyelembe az aromák használatát;
- Növényi tejszínt használni tilos!;
- Lágyfagylalttal a versenyre nevezni nem lehet!;
- A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni! A díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!;
- A nevező **csak kész, fagyasztott fagylaltot** hozhat, azt a termékek egységes kihelyezése érdekében 16,5 × 36 cm-es (belső méret) tégelyben hozza;
- Az érmes fagylaltok receptúrái a Sisi Alapítvány közösségi oldalán megjelenésre kerülnek.

### **Nevezéssel kapcsolatos tudnivalók:**

- **Nevezési határidő: 2016. május 31., 00:00-ig (kedd)**
  - **Nevezési díj: 3.500 Ft.- / nevező / fagylalt**
  - A nevezésekkel egy időben kérjük a nevezési díjak befizetését banki átutalással a **Sisi Alapítvány részére a következő számlaszámra: Fókusz Takarékszövetkezet 51700272-10013711.**
  - A nevezési díjat a **helyszínen is lehet rendezni**, melyet **kérünk, előre jelezni** szíveskedjenek! Ha ez nem történik meg, akkor az azonnali kizárást von maga után!
- A nevezési díjról a Sisi Alapítvány számlát állít ki.

- **Nevezés módja:**
- a jelentkezési lap kitöltése, és az elkészítendő fagylalt pontos receptúra eljuttatása határidőig (postán, vagy beszkennelve) az alábbi elérhetőség egyikére: 2344 Dömsöd, Dabi krt. 30/a.; vagy [sisialapitvany@gmail.com](mailto:sisialapitvany@gmail.com) és/vagy a [zita.rakszegi@gmail.com](mailto:zita.rakszegi@gmail.com).
- A jelentkezési lap letölthető a Sisi Alapítvány közösségi oldaláról: <https://www.facebook.com/sisi.alapitvany>
- Minden versenyző a beérkezett jelentkezési lapok alapján, e-mailen visszaigazolást kap. A rajtszámokat a versenyzők a helyszínen kapják meg.

**Zsűrizés:** a helyszínen 10:30 órától

**A zsűri összetétele:** - 12 fő gyermek zsűri: 6 fő ismert ember gyermeke, 6 fő „Gasztronómia” című országosan meghirdetett rajzpályázaton nyertes gyermekek)  
- 3 fő szakmai zsűri

A zsűrizés során, a versenyfagylaltokon szerepel a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése.

### Zsűrizési szempontok:

- megfelelő alapanyag;
- íz, ízek harmóniája;
- illat;
- állag;
- dekoráció;
- kreativitás;
- praktikum.

### Eredményhirdetés és díjazás:

- **Az ünnepélyes díjátadóra kb. 15:00 órakor** kerül sor a verseny helyszínén.
- **Díjazás:** serleg, kategóriánként és kötelező, illetve gyermekek kedvence, azaz szabadon választott fagylaltonként 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- **Támogatóink** közül, akik szeretnék kiválasztani Cégük által legfinomabbnak minősített fagylaltot, lehetőség van arra, hogy **ünnepélyes keret között átadják** az Ő általuk kiválasztott fagylalt elkészítőjének a felajánlásuk, ezzel is népszerűsítve cégüket. Az így kiválasztott fagylalt készítője átveheti az „.....(cég) *Fagylaltja Nívódíj*”-at.
- **Az I. Országos „Igazmondó” Fagyi verseny kupát a legmagasabb pontszámú „A” vagy „B” vagy „C” vagy „D” kategóriás gyermekek kedvence, azaz szabadon választott fagylalt nyeri, a zsűri döntése alapján.**
- Természetesen **küöldíjasokat is választ a zsűri amennyiben** a versenyzők **különleges ötleteikkel, és ízekkel** kápráztatják el a zsűrit.
- A **nyertes** pályázók vállalják, hogy a **pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül** a Sisi Alapítvány rendelkezésére bocsátja, melyet nyilvánosságra hozhat. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Sisi Alapítvánnyal, sem a 2016. nyarától a fagyit árusító cukrászdákkal, fagyizókkal, vendéglátó egységekkel, magán személyekkel szemben.

### MÉDIA

A verseny célja, és a zsűri különleges összetétele miatt, már most nagy az érdeklődés!

A verseny napjára, csak az akkreditált sajtó képviselői kapnak jogot, és helyet bárminemű anyag megjelenítésére (nyomtatott, on-line, TV, stb.).

***Minden kedves versenyző nevezését Szeretettel várjuk!***

**Szervező:**

***Sisi Alapítvány***

Cím: 2344 Dömsöd, Dabi krt. 30/a.

Mobil: 06 70 332 8852

E-mail: sisialapitvany@gmail.com; zita.rakszegi@gmail.com

Bankszámlaszám: Fókusz Takarékszövetkezet 51700272-10013711

<https://www.facebook.com/sisi.alapitvany>

**A verseny helyszíne:**

Petőfi Sándor Oktatási és Művelődési Központ (2344 Dömsöd, Béke tér 2.)

**A verseny időpontja:**

2016. június 11. (szombat) 10 óra