



Egy Csepp
Figyelem
Alapítvány

Magyarország Cukormentes Tortája háziverseny 2017.

Pályázati felhívás háziasszonyoknak, hobbicukrászoknak

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány idén is meghirdeti a Magyarország Cukormentes Tortája háziversenyt a lelkes hobbicukrászoknak.

A háziverseny célja olyan egészséges, alacsony szénhidrát- és energiatartalmú torta megtalálása, amely hozzáadott cukor és fehér liszt nélkül készül.

Magyarországon legalább másfél millió embert érint a diabétesz: számukra nem javasolt a hozzáadott cukorral készült édességek fogyasztása. A program azonban azoknak is szól, akik szeretik a finomságokat, de fontos számukra, hogy amit elfogyasztanak, ne hozzáadott cukorral és finomított fehér liszttel készüljenek.

Az ajánlott alapanyagok listája a kiírás végén olvasható. A versenyzők nem használhatnak finomlisztet, keményítőt, hozzáadott cukrot (répacukor, nádcukor, szőlőcukor, gyümölcscukor, gyümölcskivonatok, méz), mesterséges édesítőszert (kivéve cukoralkoholok, mint xilit, eritrit, stb.).

A versenyre nevezett sütemények adalékanyagokat és tartósítószeret sem tartalmazhatnak.

A listában felsoroltakon kívül egyéb alapanyagok is használhatók, amelyeknek alkalmasságát az alapítvány dietetikusa dönti el.

A nevezés díjtalan, egy pályázó egy tortával nevezhet.

Nevezési határidő: 2017. szeptember 18. hétfő

A fődíj

A háziverseny fődíja egy **KENWOOD Chef titanium konyhai robotgép.**

A különdíjak

Az okos vércukormérők hazai fejlesztője és gyártója, a 77 Elektronika Kft. ajándécsomagja a legkreatívabb recept megalkotójának, valamint a Radisson Blu Béke Hotel, Budapest ajándéka a harmadik helyezettnek.

Egyszer élünk.

A cukorbetegség figyelmet követel.

cím 1124 Budapest, Csörsz u. 57.

telefon +36 1 202 0103

e-mail diabetes@egycseppfigyelem.hu



Egy Csepp
Figyelem
Alapítvány

A versenyre nevezni személyenként 1 recepttel és az elkészített torta fotójával lehet, amelyet a haziverseny@egycseppfigyelem.hu e-mail címre küldhetnek a jelentkezők. Minden nevező írásos visszaigazolást kap receptje beérkezéséről.

A receptet Word dokumentum formátumban kérjük, amelyben le kell írni a felhasznált alapanyagok pontos mennyiségét és megnevezését, valamint a torta elkészítésének folyamatát is. Az alapanyagok megnevezését pontosan kérjük (pl. tejszín 30% zsírtartalom, kakaópor 20-22% kakaóvaj tartalommal, stb.), de nem kell a nevezőknek a sütemény tápértékadatait kiszámolnia.

A beküldött receptek és fotók alapján a zsűri kiválaszt 10 tortát, amelyeket előreláthatóan október elején mutatnak be készítőik a döntőbizottság előtt. A zsűri ezen a néhány órás időtartamú, Budapest belvárosi helyszínre szervezett eseményen választja ki és hirdeti ki a Magyarország Cukormentes Tortája háziverseny győztesét. A háziversenyre nem pályázhat cukrászda, csak otthoni sütő hobbicukrászok jelentkezését várjuk.

[A minél egészségesebb sütemény elkészítése érdekében ezeket alapanyagokat ajánlott használni: KATTINTSON!](#)