

II. ŐRSÉGI SAJTMUSTRA

Versenykiírás

Helyszíne: Olcskai-Kiss Zoltán Faluház, 9942 Szalafő, Templomszer 25.

A verseny szervezője: Őri Alapítvány, 9941 Őriszentpéter, Városszer 116.

Időpontja: 2025. augusztus 11. hétfő

Nevezés határideje: 2025. augusztus 10. (éjfél)

Nevezés:

- **A sajtversenyre meghívott sajt készítőik nevezhetnek!**
- A sajtversenyre jelentkezni a termék online nevezésével lehet a <https://nevezes.sajtkeszitok.hu/login> felületen. jelentkezési határidő: **2025. augusztus 10. (éjfél)**
- **a verseny nevezési díja:** ingyenes
- **A sajtversenyre nevezhető termékkategóriák azonosítókkal**

1. Túrók, friss lágy sajtok

1.1. Túrók

- 1.1.1. Rögös állományú túró
- 1.1.2. leveles állományú túró
- 1.1.3. juhtúró

1.2. Friss sajtok

- 1.2. 1. Natúr friss sajtok
 - 1.2.1.1. Fehér sajt
 - 1.2.1.2. Krém fehér sajt
- 1.2.3. Gomolya

2. Orda (ricotta), zsendice, orda sajt

- 2.1. Orda, zsendice
- 2.2. Orda sajt

3. Savanyított tejtermékek

- 3.1. Tejföl
- 3.2. Natúr joghurt
- 3.3. Natúr kefir
- 3.4. Vajak

4. Érelt félkemény és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

- 4.1.1. Röglyukas félkemény sajtok
- 4.1.2. Erjedési lyukas félkemény sajtok
- 4.1.3. Zárt tésztájú félkemény sajtok
- 4.1.4. Képpenésszel érő félkemény sajtok
- 4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.2. Kemény sajtok

- 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok
- 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok
- 4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok

5. Kéregflórával érő sajtok

- 5.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok
- 5.2. Rúzs flórával érő lágy sajtok

6. Sajtkülönlegességek, sajtdesszertek

- 6.1. Sajtkülönlegességek
- 6.2. Sajt desszertek

Kérjük nevezéskor a termék leírásban jelezze, ha a megszokott technológiától tudatosan eltér, módosított ízvilágot szeretne elérni valamely területre jellemzően. Pl. sajttészta lyukazottsága, textúrája, stb.

Minták leadása:

Személyesen: 2025. augusztus 11. 12:00 órától augusztus 11. 13:00 óráig a verseny helyszínén

FONTOS: augusztus 11-én 13.00 után terméket NEM áll módunkban átvenni!

A mintákra kérjük a nevezés visszaigazolása után kapott termékazonosítót (erről elektronikus levelet fog kapni) jól látható helyen helyezték el.

A részvétel feltételei:

- csak olyan sajt nevezhető, ami tehén-, juh-, kecske-, bivalytejből készült! A termék hozzáadott mesterséges színezéket és aromát nem tartalmazhat. **Ízesített terméket NEM áll módunkban átvenni, és elbírálni! Ez alól kivételt képeznek a sajtkülönlegességek, sajtdesszertek.**
- a meghívott készítő kizárólag **saját** termékét nevezheti a versenyre.
- egy készítő **több termékét** is benevezheti a bírálatra

Sajtminták:

A versenyre előre regisztrált termékekből – hogy a küllemi jellemzők is jól kivehetőek legyenek – az alábbiak szerint kérünk mintát leadni:

- 15 cm átmérő vagy kisebb sajt esetén egész sajtot / sajtokat (de min. 0,3 kg mennyiséget)
- 15 és 25 cm átmérő közötti sajt esetén fél vagy egész sajt, de min. 0,5 kg
- 25 cm átmérő fölött akkora sajtcikket, amelyen jól látható az alsó – felső – oldalsó sajtkéreg (min. 1 kg mennyiséget)
- Kérjük nevezéskor a termék leírásban jelezze, ha nyerstejest terméket nevez vagy a megszokott technológiától tudatosan eltér, módosított állagot, ízvilágot szeretne elérni.
- Sajtkülönlegességek és sajtdesszertek esetében a leírás tartalmazza az elérni kívánt íz és formavilágot és a felhasznált anyagok megnevezését.

Bírálat:

A verseny anonim módon zajlik, a versenyszabályzatban meghatározott módon, szakképzett sajtóbírák közreműködésével 100 pontos bírálati rendszer alkalmazásával.

A kiválóan szereplő tételeket a zsűri 86-90 pontig bronz, 91-95 pontig ezüst és 96-100 pontig arany minősítéssel jutalmazza. A díjazás célja a sajtok népszerűsítése, a jó minőségű termékek mind szélesebb körű megismertetése.

Eredményhirdetés:

Helyszíne: Olcskai-Kiss Zoltán Faluház, 9942 Szalafő, Templomszer 25.

Időpontja: 2025. augusztus 12. 10:15 óra

Nevezéssel kapcsolatos szakmai kérdések:

Tim Zoltán, tel.: +36 30 9527909, email: sajtkeszitokegyesulete@gmail.com

Sajtversennyel, mintaátvétellel kapcsolatos szakmai kérdések:

Dr. Gyöngyösi Adrienne, tel.: +36 30 9999958, email: drgyongyosiadrienne@gmail.com