**Kedves Sajtkészítők, Sajtbarátok!**

Remélhetőleg hamarosan fellélegezhetünk a 2020-as kényszerszünet után, és folytathatjuk a szakmai munkát teljes gőzzel. A személyes találkozások hiányát kitöltendő, a 2020-as év a kis létszámú szakmai továbbképzések, a személyes fejlődés, a kifinomultabb marketing, az online világ megismerése jegyében telt.

Az új élethelyzet új gyakorlatokat szült, az új gyakorlatok bemutatása, ismertetése pedig új lehetőség a sajtos társadalom számára a további fejlődés, az újratervezés porondján.

A 2021-ben megrendezésre kerülő XXII. Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál remek hátteret nyújthat mindezeknek, hiszen a sajtok értékesítése és bemutatása mellett lehetőség nyílik azok megmérettetésére és a sajtkészítéssel kapcsolatos tudományos ismeretek bővítésére is.

**2. Sajtakadémia konferencia**

Az első, nagy sikerű Sajtakadémia 2017 augusztusában nyitotta meg kapuit Gyöngyösön. A közel 200 résztvevő színvonalas előadásokat hallhatott a szakma múltjáról, a jogszabályi háttérről, megismerhetett jó gyakorlatokat az értékesítés vagy a marketing területéről, de képviseltette magát a tudományos világ is, így a mikrobiológiai-technológiai kérdések sem maradtak megválaszolatlanul. Az egész napos rendezvényt egy sajtgasztronómiai bemutató zárta, így nem véletlen, hogy a sajtos társadalom egyik leginkább emlegetett eseményévé vált a Sajtakadémia.

2021-re elérkezett az idő a folytatáshoz. Hasonlóan széles körű előadásokkal tervezzük a visszatérést, a hazai sajttal kapcsolatos kutatások mellett ugyanúgy bemutatásra kerülnek a jó gyakorlatok, a 2020-as év kihívásaira adott válaszok, a sajtbírálat, a gasztroturizmus és még számos terület.

Amennyiben úgy érzi, hogy az Ön vállalkozása, terméke, innovációja vagy egyéb ötlete a sajtos nagyközönség számára is tanulsággal szolgálhatna és szívesen kiáll eléjük előadást tartani, nagy szeretettel nyitunk lehetőséget rá. Ebben az esetben, kérem vegye fel a kapcsolatot a Sajtakadémia főszervezőjével!

A 2. Sajtakadémia lebonyolításának támogatásához kérnénk Önt is, hogy a csatolt google kérdőívet töltse ki, hiszen így fogjuk tudni a legbiztosabban az érdeklődők kedvére formálni az eseményt.

**Gyomaendrődi sajtverseny**

A Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál keretében lebonyolított sajtversenyeknek a sikere és hosszú sora bizonyítja, hogy fontos és rangos eleme a fesztiválnak és komoly mércéje a sajtoknak. A 2021-es év a vírust követő fellélegzés jegyében telik, így a sajtversenyt is igazán színessé, különlegessé, egy igazi ízkavalkáddá kívánjuk tenni. A korábbi évekhez hasonlóan várjuk a friss és érlelt sajtokat, tejtermékeket, melyeket az eddig bevált gyakorlat alapján egy szakmai zsűri fogja értékelni, pontozni. Az anonimitásról a szervezők gondoskodnak.

2021-ben nagy hangsúlyt fektetünk a különlegességekre! Ha olyan töltött sajttekercse van, ami messze földön híres a vásárlók körében, de eddig nem tudta nevezni, ha kipróbált egy új fűszert, amit Ön szenzációs újításként él meg és megmutatná, ha van olyan sajt- vagy túró alapú terméke, amit megmérettetne, vagy csak különlegesen finomra sikerült az eperlekvár, amivel a joghurtot ízesíti, akkor idén szeretettel várjuk a Gyomaendrődi sajtversenyen!

Nemzetközi színtéren már nem újdonság, hazánkban azonban még csak éledezik az un. Nyerstejes sajtok kultúrája. Az idei Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál keretében lehetőség nyílik nyerstejes termékekkel is nevezni, amiket külön kategóriában, a képviselt terület kiemelkedő szakemberei fognak elbírálni.

Egy termelő, üzem, sajtkészítő nevezési díja 5.000 Ft, sajtonként +2.000 Ft (ha egy sajtot nevez, akkor 7.000 Ft, ha kettőt, akkor 9.000 Ft, stb.) Egy termelő maximum 5 termékkel nevezhet, akár azonos, akár különböző kategóriában (lehet mind az 5 ízesített joghurt, de lehet 1 parenyica, 1 édes desszert és 3 érlelt kemény sajt).

Amennyiben sajtkészítőként valamilyen szakmai bemutatót (látványsajtkészítés, parenyica-nyújtás, stb.) kíván tartani a vásár területén, arra is lehetőséget nyújtunk (nagyobb sátor biztosítása, marketingfelület). Egyedi ötleteket is szívesen fogadunk, mindent, ami öregbíti a magyar sajtkultúrát, ami hozzájárul a hazai sajtok népszerűsítéséhez.