|  |  |
| --- | --- |
| **Jelentkezési lap - SAJTVERSENY**Időpont: 2021. szeptember 17. péntekHelyszín: 5500 Gyomaendrőd, Hősök útja 40.**Jelentkezési határidő: 2021. szeptember 10.**A kitöltött jelentkezési lapot kérjük a sajtesturo2021@gmail.com címre visszaküldeni. Csak hiánytalanul kitöltött jelentkezési lapot áll módunkban elfogadni! |  |

|  |
| --- |
| Gyomaendrődi sajtverseny 2021<https://sajtakademia.hu/ii-sajtakademia/>  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Név[[1]](#footnote-1):** |  |
| **Termelőüzem, manufaktúra, neve és címe[[2]](#footnote-2):** |  |
| **Telefonszám:** |  |
| **E-mail cím:** |  |
| **Termék(ek) neve[[3]](#footnote-3):**  |  |
| **Termék(ek) leírása[[4]](#footnote-4):** |  |

**A jelentkezés véglegesítése:** a sajtminták időben történő leadása a helyszínen és a nevezési díj kifizetése (készpénzben).

**Részvételi díj:** 5.000 HUF termelőnként + 2.000 HUF sajtonként

Kérdésével bátran forduljon a szakmai szervezőbizottság vezetőjéhez, Dr. Kovács Gyöngyihez a +36/205205002 telefonszámon vagy a sajtesturo2021@gmail.com illetve a kovacs.gyongyi@uni-mate.hu e-mail címek egyikén.

Kelt:…………………………………………………..

**Nevezési kategóriák:**

1. Túrók, friss sajtok (gomolyák, feták, orda, krémsajtok)

2. Savanyított tejtermékek (joghurtok, tejföl, kefir) és vajak

3. Hevített, gyúrt sajtok (parenyicák, kaskaval, mozzarella, sajttekercsek) **füstölés nélkül**

4. Hevített, gyúrt sajtok (parenyicák, kaskaval, mozzarella, sajttekercsek) **füstöléssel**

5. Érlelt gomolya

6. Félkemény sajtok

7. Kékpenészes sajtok

8. Fehérpenészes sajtok

9. Rúzzsal érő sajtok

10. Cheddar jellegű sajtok

11. Kemény, érlelt sajtok

12. Édes termékek, desszert jellegű készítmények

1. vezetéknév, keresztnév [↑](#footnote-ref-1)
2. üzem esetében annak a címe [↑](#footnote-ref-2)
3. fantázianév vagy egyszerű elnevezés (pl. Kovács friss gomolya vagy Angyalka sajt), több termék esetében EGYÉRTELMŰ számozással [↑](#footnote-ref-3)
4. több termék esetén a névhez kapcsolódóan, EGYÉRTELMŰ számozással kérjük elkülöníteni a termékeket, és mindhez feltüntetni, hogy 1. milyen állat teje lett felhasználva (kevert tej esetén az arányok is szükségesek), 2. ízesített vagy ízesítés nélküli a termék, 3. a termék kategóriáját. **NYERSTEJES termék esetén, kérjük azt is feltüntetni!!!** [↑](#footnote-ref-4)