



„Woda – źródło życia” – mistrzowskie interpretacje

Przygotowania do jubileuszowych targów Expo Sweet idą pełną parą. Od pierwszej edycji nierozłącznym i niewątpliwie uatrakcyjnającym ich elementem są konkursy cukiernicze i lodziarskie, które można obserwować przez wszystkie dni trwania imprezy. Tak będzie i tym razem. Tematem większości konkursów będzie „Woda – źródło życia”.

Już pierwszego dnia, 19 lutego, będziemy świadkami zmagania najlepszych polskich specjalistów lodziarstwa, którzy zmierzą się w piątej edycji **Mistrzostw Polski Lodziarzy**. Będzie to wyjątkowe wydarzenie, ponieważ – po raz pierwszy – będą to jednocześnie eliminacje do Mistrzostw Świata w Lodziarstwie (Coppa del Mondo della Gelateria), które w styczniu 2014 r. odbędą się w Rimini. Do finału może stanąć sześć zespołów, które wcześniej zostaną wyłonione przez komisję konkursową na podstawie przysłanych zgłoszeń.

Do udziału w konkursie zachęcamy wszystkich, którzy na co dzień zajmują się produkcją lodziarską. W ciągu 4 godzin każda z 2-osobowych ekip będzie musiała wykonać:

- lody waniliowe – sporządzone wyłącznie na naturalnej wanilii,
- lody sorbetowe – o zawartości tłuszczu w mieszaninie nie większej niż 0,5%, a suchej masy nie większej niż 35%,
- lody czekoladowe – kompozycja smakowa o zawartości lodów czekoladowych nie mniejszej niż 70%,
- lody autorskie,
- desery lodowe w pucharach (dostarczonych przez organizatorów).

Drugi dzień targów, 20 lutego, będzie pod znakiem zmagania mistrzów cukiernictwa, wyłonionych przez komisję konkursową z grona wszystkich zgłoszonych. Wśród nich będą **Mistrzowie Polski Cukierników Expo Sweet 2013**. Dwuosobowy zespół w czasie 5 godzin będzie musiał przygotować następujące elementy pracy konkursowej:

- dwa jednakowe torciki deserowe o wadze nie większej niż 1000 g,
- ekspozycja z czekolady o wadze nie większej niż 5 kg, na którym będzie wyeksponowany torcik deserowy,
- 15 pralin o przynajmniej dwóch smakach, w dowolnej technice wykonania, o gramaturze do 14 g.



Tradycyjnie już przez wszystkie dni targów będzie trwała **Wystawa – Konkurs Tortów Okolicznościowych** (temat dowolny), która nieprzerwanie cieszy się ogromną popularnością. Trzeba zaznaczyć, że jest to jedyny konkurs w kraju, do którego stanąć mogą także amatorzy. W dotychczasowych czterech edycjach aż dwa razy to właśnie oni stawali na najwyższym podium. Udział w tym konkursie jest limitowany jedynie ilością wolnej przestrzeni wystawowej w hali targowej. O zakwalifikowaniu się decyduje kolejność nadsyłanych zgłoszeń.

Prace przygotowane na atrapach będą wystawiane na specjalnie przygotowanych bryłach ekspozycyjnych (100×100 cm, wysokość 70 lub 90 cm) już w przeddzień rozpoczęcia targów tak, aby można je było oceniać już od momentu otwarcia targów pierwszego dnia. Ocenie podlegają jedynie kształt, kompozycja i dekoracja tortów. Warto dodać, że w tym konkursie nagrodę przyznaje także publiczność.

Trzeci dzień mistrzowskich zmagania (21 lutego) to istne szaleństwo! Jest to dzień, w którym odbędzie się finał trzecich **Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych Expo Sweet 2013**.

Do eliminacji, które trwały już od początku października organizatorzy zaprosili prawie 100 szkół z całego kraju. Zainteresowanie tymi Mistrzostwami było bardzo duże. Spośród 40 zgłoszeń komisja wybrała już finałową dwunastkę.

W tym konkursie emocje są równie duże jak wśród mistrzów, choć atmosfera znacznie gorętsza! Takiego dopingu i takiego szaleństwa na trybunach, jakie towarzyszą młodzieży, nie ma podczas żadnego z innych konkursów. Nic dziwnego, że od ubiegłorocznej edycji wprowadzono także nagrodę za najlepszy doping. Tak więc tego dnia mamy do czynienia z dwoma wydarzeniami konkursowymi.

Na laureatów wszystkich mistrzostw czeka mnóstwo wyjątkowo atrakcyjnych nagród: medale, dyplomy, puchary oraz liczne nagrody rzeczowe i pieniężne od Expo Sweet EZIG.

Serdecznie zapraszamy do uczestnictwa
– tu można tylko wygrać!!!

Wciąż można zgłaszać udział w Mistrzostwach, listy są nadal otwarte, a formularze zgłoszeniowe wraz z regulaminami rozgrywek finałowych są dostępne na www.exposweet.pl w zakładce konkursy.