

MAGYARORSZÁG TORTÁJA - VERSENYKIÍRÁS 2025.

A Magyar Cukrász Ipartestület 2025. évre is meghirdeti a „Magyarország Tortája” versenyt, mely már az **AM Ágazati Értéktárba** is nemzeti értéként felvételt nyert és **idén lett 18 éves!**



A pályázat továbbra is nyitott, az Ipartestület rendes tagjain kívül is nevezhetnek cukrászdák, vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások. Magánszemélyek nevezését élelmiszerbiztonsági szempontok miatt sajnos nem tudjuk fogadni.

Minden versenyző **maximum 2 db** tortával nevezhet.

Új, kreatív ötletek mellett, a magyar cukrászat hagyományain alapuló, főként magyar alapanyagokra épülő tortákat várunk. **Koprodukcióban készült, több Kolléga ötlete és összefogása révén született tortával is lehet nevezni! A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!**

A nyertes torta lesz 2025. év Magyarország Tortája. A nyertes receptet az aktuális évben is csak az Ipartestület tagjai számára biztosítjuk, a meghatározott feltételek szerint, akik a tortát majd 2025. augusztus 20-tól árusíthatják.

A 2025. évi versenyünket a „Dobostorta 140” témakörben hirdetjük meg!



A hungarikum dobostorta idén ünnepli megjelenésének 140. évfordulóját. Dobos C. József a tortáját 1884-ben alkotta meg, de első alkalommal 1885-ben a Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek. Az idei versennyel a világhírű mester munkássága előtt tisztelgünk!

A versenyzőknek a nevezett tortájukban a dobostorta jellegét adó alapanyagait fel kell használniuk, de szabadon választott mennyiségben és rétegrendben: tojás, cukor/karamellizált cukor, vaj, étcsokoládé, Bourbon vaníliás cukor és/vagy vanília rúd.

Nem új dobostortát várunk, hanem arra vagyunk kíváncsiak, hogy milyen új ötleteket tudnak megvalósítani a versenyzők a dobostorta jellegét adó alapanyagok és az alábbi alapanyagkosarak felhasználásával.

Az alábbi alapanyagkosarakból legalább kettő csoportból egy-egy alapanyagot is fel kell használni a nevezett tortáknál: (a dobostorta alapanyagai mellett)

- a Kárpát-medencében őshonos fűszerek
(pl. kakukkfű, levendula, menta, zsálya, izsóp, lestyán, csombor)
- hungarikum pálinkák vagy a Kárpát-medence őshonos szőlőfajtáiból készült borok
(pl. barackpálinka, szilvapálinka, almapálinka, meggypálinka, pl: kéknyelű, furmint, hárslevelű, kadarka)
- őshonos magyar gyümölcsök
(pl. berkenye, kajszibarack, meggy, birs, őszibarack, alma, körte, cseresznye, szilva)

A versenymunkák nem tartalmazhatnak:

- aromákat, fondokat,
- ét-, tej- és fehér bevonókat,
- növényi habot, margarint,
- egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat,
- modell burkolóanyagot.

A nevezési díj ipartestületi tagok számára: 20.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 25.400 Ft)

Nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj: 60.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 76.200 Ft)

Nevezései határidő: 2025. március 25.

A nevezéseket a cukraszat@cukraszat.net e-mail címre várjuk.

A nevezési lap honlapunkról (www.cukraszat.net) letölthető.

A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a **Mestercukrász Kft. 10402166-50526785-84821001** számú számlájára kérünk befizetni/átutalni.

A recepteket (grammban megadva, Word vagy Excel fájlban - szerkeszthető formában kérjük), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a tételes, teljes árkalkulációt (a torta nettó nyersanyag értékével együtt) a nevezési laphoz mellékelni kell!

Érvényes nevezésnek az tekinthető, ha a nevezési lap, a recept, a technológiai leírás és az árkalkuláció is megérkezik a megadott e-mail címre, valamint a nevezési díjat a megadott számlaszámra átutalták/befizették.

Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny menetéről.

A nevezett torták:

- **22-24 cm átmérőjű kerek, illetve egy tortakarikához hasonló méretű (pl.: 20x20 cm-es, vagy 18x25 cm-es) szögletes alakúak lehetnek (a szögletes tortáknál maximum 5-6 cm-es magasságot ajánlunk)**
- **hangsúlyosabban, minimum 40%-ban tartalmazzanak felverteket, vagy egyéb tészta rétegeket és lehetőleg három rétegben, hogy jobban képviselje a torta a magyar cukrászati hagyományokat,**
- **magasságuk *dekorációval együtt* maximum 8 cm lehet,**
- **dekorációjának mindenki által elkészíthetőnek és „sorozatgyártásra” alkalmasnak kell lennie.**

Értékelési szempontok: íz, ízek harmóniája: 50 pont, állag/textúrák/vágási felület: 20 pont, megjelenés, küllem: 15 pont, praktikum/ár/kreativitás: 15 pont.

Az értékeléskor a nevezett torták készítői a zsűri előtt nem ismertek, az első fordulóban anonim a verseny. Az első zsűrizési körből 5 torta jut tovább a döntőbe. A döntő zsűrizésénél az utolsó fordulóba jutott tortákat a zsűrizés helyszínén, az Ipartestület tanműhelyében kell majd elkészíteniük a versenyzőknek, ahol a zsűri a műhelymunkát is értékeli.

A nyertes pályázó tudomásul veszi, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátja, aki azt nyilvánosságra hozhatja. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel, sem az augusztus 20-tól a tortát árusító cukrászdákkal szemben.

A nyertes pályázó vállalja és tudomásul veszi, hogy a nyertes receptet a Magyar Cukrász Ipartestület írásos engedélye nélkül nem hozhatja nyilvánosságra és a nyertes torta hivatalos kommunikációjával kapcsolatban az Ipartestület vezetőségével egyeztetni köteles.

A nyertes pályázó a Magyar Cukrász Ipartestülettől díjat és oklevelet kap, valamint az eddigi tapasztalatok alapján nagy médiaérdeklődésre (rádió, televízió, online és nyomtatott sajtó) számíthat. A médiafelkérések elfogadása a nyertes versenyző és a szakma különös érdeke, így a nyertestől elvárt kötelezettség!

Az augusztus 20-i központi ünnepségekhez kapcsolódó programok alkalmával a nyertes kötelezettsége személyesen képviselni az Ipartestületet a rendezvényeken, illetve a sajtómegkeresések során, továbbá a nyertes torta készítésével, illetve árusításával megjeleni a Magyar Ízek Utcája rendezvényen.

A második és a harmadik helyezettnek szintén oklevelet és díjat ad az Ipartestület, valamint értékes szakmai tanfolyamon való részvételi lehetőséget is nyernek.

A Hagyományörző Különdíjra is érdemes pályázni!

A zsűri döntése alapján az a pályázó kaphatja meg a Hagyományörző Különdíjat, aki a magyar cukrászat hagyományait legjobban megjeleníti a nevezett termékében, a felhasznált alapanyagokban és a technológiában. Örömmel várjuk a vajkrémmel készített torták nevezését is! A nyertes az Ipartestülettől díjat és oklevelet kap.

Minden kedves Kolléga nevezését szeretettel várjuk!

A Magyar Cukrász Ipartestület elnöksége

