



EGY A  
TERMÉSZETTEL  
MAGYARORSZÁG 2021

## VADÁSZATI ÉS TERMÉSZETI VILÁGKIÁLLÍTÁS MAGYARORSZÁG 2021. TORTÁJA

### VERSENYKIÍRÁS

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2021. évre meghirdeti a „Magyarország Tortája” verseny alkategóriájaként az „Egy a Természettel” versenyt, melynek győztese lesz a Vadászati és Természeti Világkiállítás Magyarország 2021. hivatalos tortája. A versenyt az Egy a Természettel Nonprofit Kft. támogatásával bonyolítjuk le.

A pályázat nyitott, az Ipartestület rendes tagjain kívül is nevezhetnek cukrászdák. A versenyre azonban csak cukrászdák, vagy vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások nevezhetnek, magánszemélyek nevezését nem fogadjuk. Minden versenyző **maximum 2 db** tortával nevezhet.

***A nevezési díj ipartestületi tagok számára 5.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 6.350 Ft).***

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

A nyertes receptet tagcukrászdáink számára biztosítjuk a későbbiekben meghatározott feltételek szerint, akik a tortát augusztus 20.-tól árusíthatják.

Koprodukcióban készült, több Kolléga ötlete és összefogása révén született tortával is lehet nevezni!  
A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!

**Olyan új, kreatív sütemények nevezését várjuk, melyek jellegzetes, meghatározó ízei Magyarország erdeiben és mezein megtalálható összetevőkből erednek.**

A recepteket, az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint 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.**

**Nevezései határidő: 2021. április 15.**

A nevezéseket a [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net) e-mail címre várjuk.

A nevezési lap honlapunkról ([www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)) letölthető.

A nevezési díjat a **Mestercukrász Kft. 10402166-50526785-84821001** számú számlájára kérjük befizetni/átutalni. A nevezési díjról számlát állítunk ki. Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny menetéről.

**A versenymunkákban fel kell használni az alábbi öt alapanyagból legalább egyet:**

- áfonya,
- gesztenye,
- csipkebogyó,
- ogyoró,
- bodza.

**A versenymunkákban az alábbi alapanyagokat javasoljuk használni:**

- homoktövis, málna, szeder, szamóca, berkenye,
- pálinkák, likőrök, minőségi magyar borok,
- szarvasgomba, vargánya, kakukkfű, kapor, menta, fenyőmag,
- méz, kamilla, levendula, turbolya, mandula, citromfű.

**A versenymunkák nem tartalmazhatnak:**

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

**A nevezett torták:**

- 22-24 cm átmérőjű *kerek*, illetve egy tortakarikához hasonló méretű (pl.: 20x20 cm-es, vagy 18x25 cm-es) *szögletes* alakúak lehetnek,
- változatos textúrákat tartalmazzanak,
- magasságuk maximum 8 cm lehet, dekorációval együtt.

Értékelési szempontok: íz, ízek harmóniája: 50 pont, megjelenés, küllem: 20 pont, technológia/praktikum/kreativitás: 15 pont, állag/textúrák/vágási felület: 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 továbbjutó tortákat a második fordulóra *egyszemélyes desszertként* is el kell készítenie a versenyzőnek.**

A döntő zsűrizésnél az utolsó fordulóba jutott tortákat a zsűrizés helyszínén kell majd elkészíteni.

**A nyertes pályázó vállalja, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének rendelkezésére bocsátja, aki azt nyilvánosságra hozhatja. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével, sem az Egy a Természettel Nonprofit Kft-vel, sem az augusztus 20.-tól a tortát árusító cukrászdákkal szemben.**

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

A nyertes pályázó az Ipartestülettől kupát és oklevelet kap. A díjakat egy ünnepélyes eredményhirdetéssel egybekötött sajtótájékoztató keretében adjuk át.

*A médiafelkérések elfogadása a nyertes versenyző és a szakma különös érdeke, így a nyertes pályázótól elvárt kötelesség!*

**A sajtóban szeretnénk majd a tortát a desszert változatával együtt bemutatni.**

**A készítésre jelentkező cukrászdák készíthetik majd torta, de akár desszert formában is.**

Minden kedves Kolléga nevezését szeretettel várjuk.

Az Ipartestület elnöksége