

VADÁSZATI ÉS TERMÉSZETI VILÁGKIÁLLÍTÁS MAGYARORSZÁG 2021. TORTÁJA

DÖNTŐS TORTÁK - SAJTÓKÖZLEMÉNY



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

Olyan új, kreatív sütemények nevezését várta az Ipartestület, melyek jellegzetes, meghatározó ízei Magyarország erdeiben és mezein megtalálható összetevőkből erednek.

A versenymunkákban fel kellett használni az alábbi öt alapanyagból legalább egyet:

- áfonya
- gesztenye
- csipkebogyó
- mogyoró
- bodza

A felhasználásra javasolt további alapanyagok az alábbiak voltak:

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

Izgalmas kreációkkal neveztek a versenyzők az ország minden területéről, a nevezett tortákban szinte az összes felsorolt hozzávaló előfordult, harmonikus íz kombinációkban.

A versenyzők bebizonyították, hogy a magyar cukrászok ezer szállal kötődnek a természethez és a természet adta csodás alapanyagokhoz.

A **döntőbe jutott torták** a következők:

NIMRÓD – Füredi Krisztián (Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső)

KIKELET – Póti Éva és Rubint Regina (G&D Kézműves Cukrászda, Somoskőújfalu)

HUNYADI HUSZÁR HISTÓRIA – Sztaracsek Ádám (Jánoska Cukrászda, Komárom)

CSODASZARVAS – Alena Garannikova (Cake and More by Garannikova, Budapest)

ERDEI KISVASÚT – Sulyok Ágoston (Mészáros Cukrászda, Szombathely)

A szakmai zsűri a Magyarország Tortája versenyhez hasonlóan ebben a versenyben is három forduló után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választott ki a zsűri öt tortát, ezeket a második körben újra kóstolják, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. Újításként a versenyzőknek a második fordulóra a torta modern, egyszemélyes desszert változatát is el kell majd készíteniük.

A döntőben a tortákat az Ipartestület bemutató műhelyében, élőben kell elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

A zsűri tagjai:

- Auguszt Ibolya cukrászmester, a zsűri elnöke – Auguszt Cukrászda, Budapest
- Gulyás Andrea kiemelt ügyekért felelős igazgató – Egy a Természettel Nonprofit Kft.
- Szentandrás-Szabó Emese cukrászmester – Suhajda Cukrászda, Budaörs
- Andrész Zoltán cukrászmester – Andrész Cukrászda, Biatorbágy
- Balogh László cukrászmester – Kézműves Cukrászda, Gyula

A verseny győztesét Magyarország Tortájával egyidejűleg, augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és augusztus 20-tól kóstolhatja meg először az ország számos cukrászdájában.

Kérdéseikkel keressék bizalommal:

Erdélyi Balázs: +36 30 549 4000 e-mail: erdelyi@cukraszat.net

Selmeczi László: +36 70 977 0050 e-mail: selmeczi@cukraszat.net

