



Magyarország Tortája 2023. – A DÖNTŐS TORTÁK

A Magyar Cukrász Ipartestület tizenhetedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A versenyt hatalmas érdeklődés kíséri, évről évre egyre többen és egyre nagyobb kíváncsisággal várják az ünnepi tortát.

A versenyre a magyar cukrászat hagyományain alapuló, főként magyar alapanyagokra épülő tortákat vár az Ipartestület. Idén az új, kreatív ötletek mellett, olyan specialitásokkal is lehetett nevezni, amik már korábban bizonyítottak a cukrászdákban és megfelelték az idei versenykiírásnak.

Az idei verseny újdonsága volt, hogy az alábbi, nemzeti értékekből és Hungarikumokból összeállított alapanyagkosárból minimum egyet fel kellett használni a nevezett tortáknál:

- újfehértói fürtös meggy,
- kalocsai fűszerpaprika-őrlemény,
- tokaji aszú,
- magyar akácméz,
- gyógynövények (pl. kamilla, levendula, menta, citromfű, rozmaring, vagy kakukkfű)

Idén is rendkívül izgalmas kreációkkal neveztek a versenyzők az ország minden területéről, a versenyre 35 torta nevezése érkezett. Érdekesség, hogy bár a választható alapanyagok közül csak egyet volt kötelező felhasználni, sok versenyző akár két-három összetevőt is kombinált a tortájában.

A kötelező elemek és a gyümölcsök mellett idén több tortában megjelent a tejbegríz és a sajt, a választható gyógynövények közül pedig szinte mindegyiket használták a versenyzők.

Az idei **döntős torták** a következők:

- BETYÁROS MÁLNA – Füredi Krisztián – Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső
- CSERSZEGI FŰSZERES-MANDULÁS TORTA – Németh Béla – Sütibolt, Keszthely
- MANDULA KAJSZI – Sztaracsek Ádám és Szirmai Péter – Jánoska Cukrászda, Komárom
- MERENGŐ – Szabóné Tarján Barbara – Nonna Desszertbár, Szada
- SPICCES FÜGE RESPEKTUS – Lakatos Pál – Levendula és Kert Cukrászda, Szigetszentmiklós

- LEVENDULÁS ÁLOM – Antipina Iuliia – Cakes & More by Garannikova, Budapest

A szakmai zsűri három fordulás értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választotta ki a zsűri a hat tortát, ezeket a második körben újra kóstolják, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

A 2023-as szakmai zsűri tagjai:

- Béres Anett (Borkonyha és Textúra éttermek, Budapest)
- Fehér Judit (Created by Judit, Győr)
- Gerő Eszter (Sütizz, Budapest)
- Karikó Orsolya, a tavalyi verseny győztese (Vanília & Gelarto, Nagykőrös)
- Andrész Zoltán (Andrész Cukrászda, Biatorbágy)
- Karl Zsolt (Karl Cukrászda, Dunaharaszti)
- Mészáros Gábor, a zsűri elnöke (Mészáros Cukrászda, Szombathely)

A döntőben a tortákat a zsűri jelenlétében, az ipartestület tanműhelyében kell elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri ismét meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai támogatásával idén is megrendezi a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt. Az első zsűrizést követően, melyet 2023. április 20-án tartanak, a döntőre júniusban kerül sor a Magyarország Tortája döntővel párhuzamosan.

Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepségeken kóstolhatja meg először. Ezt követően az ország több száz cukrászdája árusítja majd.

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