



Budapest, 2024. 08. 01.

## Piros, zöld, elegáns - a „Zöld Málna” lett Magyarország Cukormentes Tortája

Novák Ádám és Csonka László, szegedi cukrászok hozzáadott cukor nélkül készült alkotása nyerte idén az Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország Cukormentes Tortája versenyét, amelyet minden évben a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai partnerségével rendeznek meg. A „Zöld Málna” torta győzelmét Budapesten, az Országház Vadásztermében tartott sajtótájékoztatón hirdették ki, ahol az augusztus 20-i programok mellett bejelentették a Magyarország Tortáját, amely Kovács Alfréd cukrász édessége, a „Mákvirág” lett. A győztes tortákat augusztus 19-től lehet megkóstolni, mikortól az ország számos cukrászdájában és Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján is árusítják.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt 13. alkalommal rendezte meg az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület. A cukrászok elsősorban a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistát használták fel tortáik elkészítéséhez. Az idei nyertes torta, a „Zöld Málna” alkotói a **szegedi Reök Kézműves Cukrászda és Kávéház cukrászai, Novák Ádám és Csonka László.**

A torta piros, mint a málna, zöld, mint a pisztácia, elegáns, mint a rózsza: a győztesek habkönnyű kreációjukban a színekkel játszanak. A zöld pisztácia mousse kellemesen édes ízét az élénkpiros málna-zselé savassága egészíti ki, és a rózsavíz teszi még különlegesebbé. A pisztácia roppan a fehércsokoládéval és megjelenik a piskótában is liszt formájában. A tortát fényes, rózsavizes málnazselé és szárított rózsaszirmok koronázzák.

Egy szelet „Zöld Málna” **energiatartalma 232,4 kcal**, míg **szénhidrátértéke 10,5 g**, vagyis a cukorbeteg számára is jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt. A torta laboratóriumi elemzéseit az Eurofins Food and Feed testing Hungary végezte.

A nyertes az Egy Csepp Figyelem Alapítvány főtámogatója, a Dcont® vércukormérőket fejlesztő és gyártó 77 Elektronika Kft. fődját, egy 100 ezer Forint értékű, cukrászati eszközökre beváltható ajándékutalványt vehetett át.

A verseny második helyezettje szintén a győztesek alkotása, a „Fűszeres Vilmos” elnevezésű torta lett, a harmadik díjat Gyuris László és Reisinger Ferenc, a szegedi Virág Cukrászda és Kávéház cukrászai kapták az „Intuáció” nevű torta megalkotásáért.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország Cukormentes Tortája Versenyét 2012-ben indította el azzal a céllal, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre. A program Magyarország Kormánya támogatásával valósul meg.

A Magyarország Tortája címet idén a váci **Édes Vonal Cukrászdából Kovács Alfréd** kreációja, a **MÁKVIRÁG** fantázianevű torta viselheti. A győztesben, aki a világ „legmákosabb” emberének érzi magát, a torta a mákos tészta emlékét, a kertben leszakított fekete ribizlit és a friss süteménnyel kínáló nagymamáját idézi meg. Mesebeli torta, melyben gyermekkorának meghatározó ízei „fogócskáznak”. A fehér csokoládé krém lágy textúrája mellett ott szalad a fanyar fekete ribizli ízvilága, a mandulalisztes mákos piskóták és a fekete szezámmag grillázs ropogós élménye. A torta meghatározó alapanyagai - a mák, mákolaj, fekete ribizli és fekete szezám - külön-külön is csodálatos alapanyagok, nem csak az évszázadok óta ismert gyógyhatásuk tekintetében, de ízvilágukban is. Ebben a tortában harmonikus összhangba kerül a krémes-lágy textúra a ropogós réteggel, míg az édes és a fanyar ízek is tökéletesen kiegyensúlyozzák egymást.

Magyarország Tortáit augusztus 19-től lehet megkóstolni a Magyar Ízek Utcájában, a Várkert Bazárban, és országsszerte több száz cukrászdában. További információ, és augusztus 17-től a tortákat árusító cukrászdák listája elérhető a [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net) weboldalon. A cukormentes országtortát készítő cukrászdák listája felkerül még a [www.magyarorszagcukormentestortaja.hu](http://www.magyarorszagcukormentestortaja.hu) honlapra is.

Sajtókapcsolatok: Tamás Dorka – [tamasdorka@tamasdorka.hu](mailto:tamasdorka@tamasdorka.hu) - 30 474 5592

Kommunikáció: Gémes Renáta – [diabetes@egycseppfigyelem.hu](mailto:diabetes@egycseppfigyelem.hu) – 30 249 6288