

2024-ben a MÁKVIRÁG lett Magyarország Tortája



Kovács Alfréd váci cukrász alkotása, a „MÁKVIRÁG” fantázianevétől a torta viselheti idén a Magyarország Tortája címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Novák Ádám és Csonka László szegedi cukrászok nyerték a „Zöld málna” fantázianevétől a kreációval.

A Magyar Cukrász Ipartestület idén tizennyolcadik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére.

Az **Ágazati Értéktárba nemzeti értéként felvételt nyert versenybe** minden évben olyan kedvelt magyar ízekkel, gyümölcsökkel készült tortákat vár az Ipartestület, melyek szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

A 2024. évi versenyt a „**Szuperélelmiszer**” témakörben hirdette meg a cukrász szakmai szervezet, hogy a gazdag beltartalmi értékekkel rendelkező magyar alapanyagokra hívják fel a figyelmet. Olyan új, kreatív torták nevezését várták, melyek jellegzetes, meghatározó ízeit az alábbi alapanyagkosarakban felsorolt, hazai „szuperélelmiszernek” számító alapanyagok alkotják, és amelyekből **minimum kettő alapanyagot** fel kellett használni a nevezett tortáknál:

- **bogyós gyümölcsök:** áfonya, fekete ribizli, csipkebogyó, szeder,
- **gabonák, magvak:** kendermag, lenmag, tönköly, köles,
- **zöldségek:** cékla, sütőtök, sárgarépa, édesburgonya,
- **olajos magok:** dió, mandula, tökmag, mogyoró.

Felhasználásra javasolt alapanyagok voltak továbbá: homoktövis, berkenye, kökény, méz, mák, egres, szamóca, málna, aszalt szilva, kékszőlő, étcsokoládé, zab.

Továbbra is elvárás volt, hogy a versenymunkák hangsúlyosabban, minimum 40%-ban tartalmazzanak felvertetket, vagy egyéb tészta rétegeket annak érdekében, hogy a magyar cukrászat tradíciói újra megjelenjenek a benevezett tortákban.

Három körös zsűrizési folyamatban születik meg a győztes minden évben. Az első zsűrizési kör előben, szakmai közönség előtt került megrendezésre a SIRHA Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HORECA kiállításon. A nevezett torták vitrinekben voltak kiállítva, a szakmai közönség és a sajtó munkatársai is megtekinthették őket. A zsűrizés folyamán a versenyzők és a látogatók is láthatták, hallhatták a versenymunkák értékelését. A közönség a nézőtérrel, kivetítő segítségével követhette az eseményt.

A nevezők cukrászok kreativitását dicséri, hogy az összes kötelezően választható, illetve szinte mindegyik javasolt alapanyag szerepelt a nevezett tortákban, különböző kombinációkban. Különösen népszerű volt a cékla, a sárgarépa, a mák, a sütőtök, az áfonya és a dió felhasználása.

Az első fordulóban még anonim módon kóstolnak a zsűritagok, majd a második zsűrizési körben újra kóstolják a döntős tortákat és szakmai javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. A döntőben a versenyzőknek a zsűri jelenlétében, élőben kell elkészíteniük a tortákat az Ipartestület tanműhelyében, ekkor már a zsűri az elkészítés folyamatát is pontozza, majd az elkészült tortákat is újra értékeli.

A győztes MÁKVIRÁG készítője, Kovács Alfréd számára (Édes Vonal Cukrászda - Vác) - 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.

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.

A második helyezett a **Fodor Sándor (Habcsók Cukrászda, Budapest)** által készített „**Rigófüty**” torta lett, míg a harmadik helyen a „**Fekete gyöngy**” torta, **Novák Ádám és Domonkos Noémi (REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház, Szeged)** alkotása végzett.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Ipartestülettel együtt hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel.

Az idei nyertes torta, a „**Zöld Málna**” lett, melynek alkotói Novák Ádám és Csonka László, a szegedi Reök Kézműves Cukrászda és Kávéház cukrászai. 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, szénhidrát értéke 10,5 g, vagyis a cukorbetegség számára is jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt.

Augusztus 19-től lehet megkóstolni a tortákat, a Magyar Ízek Utcájában a Várkert Bazárban, és országsszerte több száz cukrászdában.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 17-től megtalálják a www.cukraszat.net oldalon, a lista várhatóan augusztus 19-ig napról napra bővülni fog. A torták minőségének védelme érdekében az idei évben is csak az év végétől lesznek nyilvánosak a receptek, addig csak az Ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel a nyertes finomságokat, melyekkel a cukrász szakma tiszteleg hazánk nemzeti ünnepe előtt.

Sajtókapcsolat:

KenMedia: Koltay Tamás Tel.: +36 30 385 4234 e-mail: tamas.koltay@kenmedia.hu

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