

MAGYARORSZÁG TORTÁJA 2026. – VERSENYKIÍRÁS

A Magyar Cukrász Ipartestület **20. alkalommal** hirdeti meg a Magyarország Tortája versenyt, melynek első fordulóját a **SIRHA Budapest 2026.** nemzetközi szakkiállításon tartjuk. Örömmel adjuk hírül, hogy a legismertebb versenyünk 2025-ben felvételt nyert a **Magyar Értéktárba**, mint kiemelkedő nemzeti érték!



MAGYARORSZÁG
TORTÁJA

A pályázat továbbra is nyitott, az Ipartestület tagjain kívül is nevezhetnek cukrászdák, vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások. Magánszemélyek nevezését - egyéni vállalkozók kivételével - élelmiszerbiztonsági szempontok miatt nem tudjuk fogadni.

Minden versenyző **maximum 2 db** tortával nevezhet.

Új, kreatív ötletek mellett, a magyar cukrászat hagyományain alapuló, főként magyar alapanyagokra épülő tortákat várunk. **Koprodukcióban készült**, több Kolléga ötlete és összefogása révén született tortával is lehet nevezni! A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!

A 2026. évi versenyünket a **„Rögös túró és tejföl”** témakörben hirdetjük meg!



A **„Rögös túró”** a magyar konyha egyik alapélelmiszerének számít közel 500 éve, már a **XVI. századból** vannak írásos említések a túróról. Számos hagyományos magyar étel és desszert alapanyagaként szolgál évszázadok óta és a **Kárpát-medencén kívül sehol máshol nem készítenek** hasonló tejterméket. 2019-ben a Rögös túró, mint hagyományos különleges élelmiszert elismerte és felvette nyilvántartásába az Európai Unió, mint **„Hagyományos Különleges Terméket”**.

A **tejföl** fogyasztása Magyarországon a keresztény vallás elterjedésével nőtt meg, főleg a böjti időszakban. Forgách Ferenc esztergomi érsek **1611-ben kapott felmentést** a magyarok számára a tejföl böjt alatti fogyasztására. A tejfölből jellemzően többet fogyasztunk, a **magyar konyha nélkülözhetetlen alapanyaga**. Elnevezésében a tej föle, vagyis a tej felső része szerepel, ami a tejfölkészítés hagyományos technológiájára emlékeztet minket a mai napig.



Versenyszabályzat:

A versenyzőknek a nevezett tortájukban **kötelezően fel kell használniuk Rögös túró és/vagy tejfölt**, oly módon, hogy a tortában felismerhetően, karakteresen jelenjen meg.

Fontos, hogy csak **magyar gyártású Rögös túró és tejfölt** szabad felhasználni a nevezett tortákban!

A Rögös túró és/vagy a tejföl mellé természetesen fel lehet használni egyéb alapanyagokat is, például **gyümölcsöket, csokoládékat, fűszereket, olajos magvakat**, hogy kiegészítsék, de ne nyomják el a kötelező alapanyagok ízét, jellegét.

A nyertes torta lesz **2026. év Magyarország Tortája**. A nyertes receptet az aktuális évben is csak az Ipartestület tagjai számára biztosítjuk, a meghatározott feltételek szerint, akik a tortát majd 2026. augusztus 20-tól árúsíthatják.

A **levédett Magyarország Tortája** márkanév védelmében és élelmiszerbiztonsági szempontok miatt **csak vendéglátó tevékenységet folytató viszonteladóknak** lehet tovább értékesíteni a nyertes tortát!

A versenymunkák nem tartalmazhatnak:

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

A nevezési díj ipartestületi tagok számára: 22.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 27.940 Ft)

Nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj: 60.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 76.200 Ft)

Nevezési határidő: 2026. február 20., 20:00 óra

A nevezéseket a cukraszat@cukraszat.net e-mail címre várjuk.

A nevezési lap honlapunkról (www.cukraszat.net) letölthető.

A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a **Mestercukrász Kft. 10402166-50526785-84821001** számú számlájára kérünk befizetni/átutalni.

A beérkezett nevezések sorrendjében **összesen 30 db torta nevezését** tudjuk fogadni!

A recepteket (**grammban megadva, Word vagy Excel fájlban - szerkeszthető formában kérjük**), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a **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. Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny menetéről.

A nevezett torták:

- 22-24 cm átmérőjű *kerek*, illetve egy tortakarikához hasonló méretű (pl.: 20x20 cm-es, vagy 18x25 cm-es) *szögletes* alakúak lehetnek (*a szögletes tortáknál maximum 5 cm-es magasságot ajánlunk*)
- hangsúlyosabban, *minimum 40%-ban* tartalmazzanak felverteket, vagy egyéb tészta rétegeket és *lehetőleg három rétegben*, hogy jobban képviselje a torta a magyar cukrászati hagyományokat,
- magasságuk *dekorációval együtt* maximum 8 cm lehet,
- dekorációjának mindenki által elkészíthetőnek és „sorozatgyártásra” alkalmasnak kell lennie.

Értékelési szempontok: íz, ízek harmóniája: 50 pont, állag/textúrák/vágási felület: 20 pont, megjelenés, küllem: 15 pont, praktikum/ár/kreativitás: 15 pont.

Az első forduló zsűrizésének időpontja: 2026. március 5.

Helyszíne: SIRHA Budapest 2026 kiállítás – Hungexpo, 1101 Budapest, Albertirsai út 10.

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 döntő zsűrizésénél az utolsó fordulóba jutott tortákat a zsűrizés helyszínén, az Ipartestület tanműhelyében kell majd elkészíteniük a versenyzőknek, ahol a zsűri a műhelymunkát is értékeli.

A nyertes pályázó tudomásul veszi, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátja, aki azt nyilvánosságra hozhatja. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel, sem az augusztus 20-tól a tortát árusító cukrászdákkal szemben.

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

A **nyertes pályázó** a Magyar Cukrász Ipartestülettől díjat és oklevelet kap, valamint az eddigi tapasztalatok alapján nagy médiaérdeklődésre (rádió, televízió, online és nyomtatott sajtó) számíthat. A médiafelkérések elfogadása a nyertes versenyző és a szakma különös érdeke, így a nyertestől elvárt kötelezettség!

*Az **augusztus 20-i központi ünnepségekhez** kapcsolódó programok alkalmával a nyertes kötelezettsége személyesen képviselni az Ipartestületet a rendezvényeken, illetve a sajtómegkeresések során, továbbá a nyertes torta készítésével, illetve árusításával megjelenni a **Magyar Ízek Utcája** rendezvényen.*

A **második** és a **harmadik helyezettnek** szintén oklevelet és díjat ad az Ipartestület, valamint értékes szakmai tanfolyamon való részvételi lehetőséget is nyernek.

A Hagyományörző Különdíjra is érdemes pályázni!

*A zsűri döntése alapján az a pályázó kaphatja meg a **Hagyományörző Különdíjat**, aki a magyar cukrászat hagyományait legjobban megjeleníti a nevezett termékében, a felhasznált alapanyagokban és a technológiában. Örömmel várjuk a vajkrémmel készített torták nevezését is! A kategória nyertese az Ipartestülettől díjat és oklevelet kap.*

Minden kedves Kolléga nevezését szeretettel várjuk!

A Magyar Cukrász Ipartestület elnöksége

