



MAGYARORSZÁG TORTÁJA 2026 – ELSŐ ELŐDÖNTŐ, TOVÁBBJUTÓ 6 TORTA

A Magyar Cukrász Ipartestület **huszadik alkalommal** hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A népszerű verseny 2025-ben, mint kiemelkedő nemzeti érték felvételt nyert a **Magyar Értéktárba**.

Az idei versenyre minden eddiginél nagyobb számú – **összesen 60 db** – tortát neveztek a cukrászok, így az Ipartestület **két elődöntőt** szervezett az objektív zsűrizés érdekében. Jelen sajtóközleményben az **első elődöntőből a középdöntőbe** továbbjutott tortákról adunk hírt.

A **20. alkalom** a rekordszámú nevezésen túl amiatt is különleges lett, hogy idén határokon átívelővé vált a verseny, egy **székelyföldi nevezés** is érkezett.

Az első elődöntő 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 folyamata a versenyzők és a látogatók előtt zajlott, a közönség a nézőtérrel, kivetítő segítségével élőben követhette az eseményt.

A 2026. évi versenyt a **„Rögös túró és tejföl”** témakörben hirdette meg az Ipartestület. 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 mi magyarok többet fogyasztunk és 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.

A versenyzőknek a nevezett tortájukban **kötelezően fel kellett használniuk Rögös túró és/vagy tejfölt**, oly módon, hogy a tortában felismerhetően, karakteresen jelenjen meg. Fontos, hogy csak **magyar gyártású Rögös túró és tejfölt** lehetett felhasználni a nevezett tortákban!

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

A nevezők éltek is a lehetőséggel, a hagyományos és kedvelt, a túróval és tejföllel jól párosítható gyümölcsök – mint a sárgabarack, eper és a málna – különleges gyümölcsök és fűszerek is megjelentek a versenymunkákban. Népszerű volt a **ribizli**, a **feketeribizli** és a **csipkebogyó** – és természetesen különböző citrusfélék, például a **yuzu**, a **kaffir lime** és a **kumkvat** is előfordult több tortában. Az izgalmas fűszerek között a **tonkabab** és **timutbors** mellett a **kapor** is többször felbukkant. Talán idén a legmeghökkenőbb alapanyag a **sült bacon** volt.

Az első elődöntőben továbbjutó torták a következők:

- ARANYKERT TORTÁJA – Novák Ádám és Varga Izabella, REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház, Szeged
- ÉJFEKETE GYÖNGYSZEM – Rábai Anita és Rosta Sándor, Mozart Cukrászat, Hévíz
- FEHÉR MÁMOR - Kis Roland, Balogh Zoltán és Balogh László, Kézműves Cukrászda, Gyula
- HUNGÁRIA - Balogh László, Balogh Zoltán és Kis Roland, Kézműves Cukrászda, Gyula
- KORONÁS NYÁR – Tóth Norbert, Tóth Cukrászda, Dunaföldvár
- RÉTEGEK TÁNCA – Füredi Krisztián, Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső

A következő elődöntőt az Ipartestület 2026. március 10-én tartja, ahol a zsűri további 4 tortát juttat tovább a középdöntőbe és a TOP 10 tortát egy sajtótájékoztató keretében a Zila Kávéházban 15:00 órakor fogja bemutatni.

A 7 fős zsűri három fordulós értékelés után választja majd ki a győztest. Az elődöntőkből továbbjutó 10 tortát a második körben újra kóstolják és értékelik, így a döntőbe összesen 6 torta kerül majd idén is.

Az idei zsűri tagjai:

- Balogh Nóra (Sakura Cukrászda, Nagymaros)
- Béres Anett (Borkonyha és Textúra étterem, Budapest)
- Májer Erika (Jardin Cukrászda, Debrecen)
- Andrész Zoltán (Andrész Cukrászda, Biatorbágy)
- Kiss Zoltán (Családi Kiss Cukrászda, Lajosmizse)
- Harcz Zoltán (a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója)

- Knezsik István (az Autós Nagykoalíció elnöke)

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai támogatásával idén is megrendezi a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, melyre 2026. április 12-ig várják a cukrászok jelentkezését. Az első zsűrizést és a konzultációs fordulót követően a döntőt júniusban tartják meg a Magyarország Tortája döntővel párhuzamosan. Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség és az augusztus 20-i ünnepeken, a Magyar Ízek Utcája rendezvényen kóstolhatják meg először, továbbá az ország több száz 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

