



MAGYARORSZÁG TORTÁJA 2026 – MÁSODIK ELŐDÖNTŐ - ÍME A TOP 10 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 a **második 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.

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 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.

Az első elődöntő előben, szakmai közönség előtt került megrendezésre a **SIRHA Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HORECA kiállításon**, melyről **előző sajtóközleményünkben küldtünk tájékoztatást**.

A verseny második elődöntőjét az Ipartestület 2026. március 10-én tartotta a **Zila Kávéház - Krisztina Cukrászdában**, ahol a zsűri további 4 tortát juttatott tovább a középdöntőbe és a **TOP 10 tortát egy sajtótájékoztató keretében mutattuk be**.

A második elődöntőben is a sárgabarack bizonyult meghatározó gyümölcsnek, miközben a citrusokkal és bogyós gyümölcsökkel ízesített krémek mellett a versenyzők olyan különleges összetevőket is beépítettek a tésztákba és krémekbe, mint a **köles**, a **kápia paprika**, a **homoktövis**, a **tökmag**, a **lenmag**, a **kamilla**, a **bodzavirágtea** vagy a **kakukkfű**.

Íme együtt a **TOP 10** – a középdöntőbe jutott torták:

- ARANYKERT TORTÁJA – Novák Ádám és Varga Izabella, REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház, Szeged
- EPREK HERCEGE – Lázár Tamás, Dinasztia Cukrászda, Siófok
- ÉJFEKETE GYÖNGYSZEM – Rábai Anita és Rosta Sándor, Mozart Cukrászat, Hévíz
- FEHÉR MÁMOR - Kis Roland, Balogh Zoltán és Balogh László, Kézműves Cukrászda, Gyula
- GÖNCÖLSZEKÉR – Kőrösi Gergő, Balogh Cukrászda, Mályi
- HUNGÁRIA - Balogh László, Balogh Zoltán és Kis Roland, Kézműves Cukrászda, Gyula
- KAMILLA – Hordós Diána, Krém Cukrászda és Kávéház, Székesfehérvár
- KORONÁS NYÁR – Tóth Norbert, Tóth Cukrászda, Dunaföldvár
- KÖRÖS KÖRÜL – Urbán Ildikó, Ildikó Cukrászda, Szarvas
- RÉTEGEK TÁNCA – Füredi Krisztián, Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső

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 éttermek, 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

