

Szakmai összefoglaló

Esemény megnevezése: Magyarország Tortája 2025. – Első zsűrizési kör – A döntős torták kiválasztása

Esemény helyszíne: Zila Kávéház – Krisztina Cukrászda és Étterem (1183 Budapest, Üllői út 452.)

Esemény időpontja: 2025. április 9.

GINOP_PLUSZ-3.2.3-242024-00050

PROGRAM:

- 7:30 – 9:00 Versenytorták regisztrációja
- 10:00 – 14:00 Nevezett torták zsűrizése
- 14:00 – 15:30 Ebéd a zsűritagok és közreműködők számára
- 16:00 – 16:30 Sajtótájékoztató – döntőbe jutott torták kihirdetése

A Magyar Cukrász Ipartestület tizenkilencedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A versenyt óriási népszerűségnek örvend, évről évre egyre többen és egyre nagyobb kíváncsisággal várják az ünnepi tortát.

A versenyre a magyar cukrászat hagyományain alapuló, főként magyar alapanyagokra épülő tortákat vár az Ipartestület.

A 2025. évi versenyt a „Dobostorta 140” témakörben hirdette meg az Ipartestület.

A **hungarikum dobostorta** idén ünnepli megjelenésének **140. évfordulóját**. Dobos C. József a tortáját 1884-ben alkotta meg, de első alkalommal 1885-ben a Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek.

A **versenyzőknek a nevezett tortájukban a dobostorta jellegét adó alapanyagait fel kellett használniuk**, de szabadon választott mennyiségben és rétegrendben: tojás, cukor/karamellizált cukor, vaj, étcsokoládé, Bourbon vaníliás cukor és/vagy vanília rúd.

Az alábbi alapanyagkosarokból legalább kettő csoportból egy-egy alapanyagot is fel kellett használni a nevezett tortáknál: (a dobostorta alapanyagai mellett)

- a Kárpát-medencében őshonos fűszerek (pl. kakukkfű, levendula, menta, zsálya, izsóp, lestyán, csombor)
- hungarikum pálinkák vagy a Kárpát-medence őshonos szőlőfajtáiból készült borok (pl. barackpálinka, szilvapálinka, almapálinka, meggypálinka, pl: kéknyelű, furmint, hárslevelű, kadarka)
- őshonos magyar gyümölcsök (pl. berkenye, kajsziparack, meggy, birs, őszibarack, alma, körte, cseresznye, szilva)

Rendkívül izgalmas kreációkkal neveztek a versenyzők idén is az ország minden területéről, a versenyre 34 torta nevezése érkezett.

Kedvezményezett neve: Magyar Cukrász Ipartestület

Projekt azonosító: GINOP_PLUSZ-3.2.3-24-2024-00050

Projekt címe: A Magyar Cukrász Ipartestület támogatott kapacitásfejlesztése

Az őshonos magyar gyümölcsök szinte teljes választékát használták a versenyzők a birstól a somon át a homoktövisig, de elmondható, hogy a **sláger a meggy és a kajszibarack** volt. A fűszerekkel is bátran bántak a nevező cukrászok, legkedveltebbnek a **zsálya és a kakukkfű** bizonyult a tortákban. Aszú, furmint, kéknyelű, hárslevelű is előfordult, de a **kadarka** ihlette meg leginkább a versenyzőket a magyar borok közül és természetesen a **gyümölcspálinkák** is több tortában megjelentek ízesítésként.

Az idei **döntős torták** a következők:

- **ARANYKÖRTE** – Kocsis Réka - Krém Cukrászda, Székesfehérvár
- **ARANYLIGET** – Papp Dániel – Papp Cukrászda, Makó
- **DCJ STÍLUSGYAKORLAT** – Balogh László és Kis Roland – Kézműves Cukrászda, Gyula
- **FÜRTÖS MENYECSKE** – Rosta Sándor és Rábai Anita – Mozart Cukrászda, Hévíz
- **NAPSUGÁR** – Novák Ádám és Haller-Dovalovszki Barbara – REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház, Szeged
- **VADSZÜRETI CSÁBÍTÁS** – Füredi Krisztián – Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső

A zsűri három fordulós értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választotta ki a zsűri a hat tortát, ezeket a második körben újra kóstolják, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

Az idei zsűri tagjai:

- Balogh Nóra (Sakura Cukrászda, Nagymaros)
- Uhrin Anna (Budapest Marriott Hotel, Budapest)
- Bergmann Nándor (A kis Bergmann Cukrászda, Balatonfüred)
- Kiss Zoltán (Kiss Cukrászda, Lajosmizse)
- Kovács Alfréd (Édes Vonal Cukrászda, Vác)
- Knezsik István (Autós Nagykoalíció, Budapest)
- Vincze Lajos (Pepe Cukrászda, Zirc)

A döntőben a tortákat a zsűri jelenlétében, az ipartestület tanműhelyében kell majd elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri ismét meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

Kelt: Budapest, 2025. év április hó 9. nap


Magyar Cukrász Ipartestület
1185 Budapest, Üllői út 674.
Telefon & Fax: 1/266-4165
Adószám: 19009052-2-43
Bszsz.: 10402166-21690235-00000000

Kedvezményezett neve: Magyar Cukrász Ipartestület
Projekt azonosító: GINOP_PLUSZ-3.2.3-24-2024-00050
Projekt címe: A Magyar Cukrász Ipartestület támogatott kapacitásfejlesztése