

VII. PALOTÁSI TORTAFESZTIVÁL

Országos torta- és süteményverseny

2020. május 9.

Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár

3042 Palotás, Szabadság út 26.

A verseny fővédnökei:

Palotás Község Önkormányzata



EasyCake Kft, www.tortamissio.hu



2020.

Versenyünkre bárki nevezhet, legyen az lelkes amatőr vagy cukrász!

Nevezés, nevezési díj:

A nevezés nevezési lapon és a nevezési díj megfizetésével történik! A nevezési lapot a megjelölt határidőig beérkezően kérjük visszaküldeni az alábbi címek valamelyikére:

Emailben: a palotasitortafesztival@gmail.com

Postai úton vagy személyesen: a Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár
3042 Palotás, Szabadság út 26.

Nevezési díj kategóriánként és nevezett alkotásonként: 2000 Forint

Palotási lakcímmel rendelkező nevezők esetében: 1500 Forint

Ifjúsági kategóriában nevezők esetében: 1500 Forint

Az Extra Torta kategória nevezési díja: 10.000 Forint

Egy nevező több kategóriában is nevezhet!

A nevezés a nevezési díj befizetésével együtt válik érvényessé! Amennyiben a nevezési díj nem érkezik meg legkésőbb a megadott nevezési határidőt követő három napon belül, a nevezése érvénytelen!

A nevezési díjakat a Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár (3042 Palotás, Szabadság út 26.) **OTP Bank: 11741024-15454450** számlaszámára kérjük a nevezéssel egy időben utalni vagy postai utalványon befizetni! **A megjegyzés rovatba kérjük, írják be a nevező nevét és a „VII. Palotási Tortafesztivál nevezési díja” szöveget! Az Extra torta kategóriában való nevezés esetén a következőt írják a megjegyzés rovatba: Nevező neve, „VII. Palotási Tortafesztivál nevezési díja, extra torta kategória”.**

A nevezési díj a fent megadott határidőig az intézmény pénztárában személyesen is befizethető (3042 Palotás, Szabadság út 26.).

A nevezési díjról minden nevezőnek számlát állítunk ki, ezért kérjük, hogy a számlázási nevet és címet szíveskedjenek a nevezési lapon megadni!

Utólagos nevezéseket nem áll módunkban elfogadni, ezért kérjük, figyeljenek a megadott határidőkre! Helyszínen történő nevezésre nincs lehetőség!

A befizetett nevezési díjat/díjakat nem áll módunkban visszafizetni, akkor sem, ha a nevező nem tud részt venni a versenyen!

Nevezési határidő: 2020. március 31.

A nevezés során megadott adatok kezelésére vonatkozóan a személyes adatok kezelésére vonatkozó adatkezelési szabályzat rendelkezései az irányadóak.

A versenymunkákat 2020. május 9-én reggel 7 órától lehet a kiállítás helyszínére bevinni és délelőtt 9 óráig kell a helyére tenni minden alkotást.

Biztosított feltételek:

Minden versenyző számára asztalt biztosítunk, fehér terítővel letakarva. Biztosítunk nevezőnként 20-20 db szalvétát, papírtányért, műanyag villát.

A kóstoltatáshoz az ezen felüli mennyiségről a nevezőnek kell gondoskodnia!

A nevezett termékek hűtését nem tudjuk biztosítani!

Minden versenyző hozzon magával: szeletelő kést, tálaló kesztyűt.

A helyszínen kóstolójegyek kaphatók, amelyeket a versenyzők által készített sütemények és torták kóstolására használhatnak fel az érdeklődők. Az ebből befolyt összeg 50%-át a versenyzők visszakapják, az információs pultnál való beváltás után.

A rendezvény belépődíjas! A belépődíj 14 év fölött 800 Ft/fő, palotási lakcímmel rendelkezők esetében: 500 Ft/fő. A verseny nevezőinek nem kell belépődíjat fizetni.

Ingyenes parkolási lehetőséget biztosítunk, a kijelölt parkolóhelyeken.

A verseny díjazása:

A torták és a sütemények kategóriájában külön-külön díjazzuk, a cukrászok és amatőrök közül az első 3-3 legjobb alkotást. Minden további kategóriában az első 3 helyezett részesül díjazásban. A zsűri által a fesztivál legjobb alkotásának minősített alkotás készítője, az **VII. Palotási Tortafesztivál Bajnoka** cím és kupa birtokosa lesz! **A Bajnoki Kupa megszerzésének feltétele: a minimum két kategóriában való részvétel!**

A VII. Palotási Tortafesztivál Bajnoka díja: 50.000 Forint értékű ajándékutalvány.

Az **extra torta kategória** versenymunkái külön minősítésben részesülnek.

A kategória nyertese **díja:** 50.000 Forint értékű ajándékutalvány.

A megjelent vendégek, a közönség tagjai is szavazhatnak az általuk legjobbnak ítélt alkotásra, a belépéskor kapott regisztrációs jegyekkel, a helyszínen. A közönség által választott legjobb alkotás díjazásban **közönségdíjban** részesül.

Palotás Község Önkormányzata Képviselő-testülete is díjaz egy általa kiválasztott alkotást/alkotót. **Önkormányzati díj:** Oklevél és ajándéktárgy.

A verseny minden résztvevője oklevelet kap.

Zsűrizés:

A zsűrizés időtartamára a versenyző nem állhat az alkotása mellett, annak érdekében, hogy a zsűri befolyásolás nélkül, akadálymentesen végezhesse munkáját!

Amennyiben kérdéses bármelyik alkotás elkészítése, a készítőjét a zsűri behívhatja, de a zsűri munkájának gyorsítása érdekében, javasoljuk pár sor kihelyezését, mely tartalmazza a felhasznált anyagok és a készítési technika rövid leírását!

Az ízléses díszítésről, a nevezett alkotás témájának megfelelően, a versenyző gondoskodhat, de a zsűri értékelésébe pontszámilag nem számít bele.

Minden alkotásnál kérjük, viszont a nem ehető anyagok mellőzését (strassz, szalagok, tollak, üveg, műanyag, gombostű, darálék, stb.)! Amennyiben ilyen anyag kerül az alkotásba vagy az

alkotás közvetlen közelébe, úgy teljes kizárással élhet a zsűri!

A verseny résztvevőinek neve a zsűrizés után kihelyezhető az asztalra, a zsűrizés alatt csak nevezési sorszámokat láthatja a zsűri.

A zsűri a következő szempontokat veszi figyelembe az értékelés során: látvány, kreativitás, esztétika, színhatás, új ötletek, módszerek alkalmazása, nehézségi fok és kivitelezés kidolgozás, helyes szakmai elkészítés, összehatás

Hozott kategóriák:

1. Tortakategória (cukrász, hobbicukrász)

Egy alkotás tálcamérete maximum 50×60 cm lehet. Figyeljenek rá, hogy ezen a méreten belül legyen az alkotás, nem lóghat ki a tálca méretén kívülre! (Ez akár pontlevonást jelenthet a versenyző számára!) A tortaalátét, tortadob ne látszódjon ki az alkotás alatt!

Kategóriánként burkolt és krémes tortákkal, maximum két-két alkotással lehet nevezni.

1/A Burkolt torták:

- Formatorta:

Minden 3D-s különböző formájú alkotás ebbe a kategóriába tartozik.

Ezeknek az alkotásoknak minimum 60%-ban ehető alapanyagból kell készülnie!

- Dísz torta

Emeletes, egyszintes, hagyományos vagy esküvői stílusban készült alkotások.

Főleg a magasabb és a formatortáknál a tartáshoz merevítés megengedett.

Figyeljünk arra, hogy a torták zömében elfogyasztásra kerülnek, ezért a drót és egyéb merevítés használatakor szakszerűen járjunk el!

1/B Krémes Torták:

Nem burkolt, krémmel, habbal, glazúrral kent torták, csokoládéval öntöttek, stb., amelyek díszítése is hasonló alapanyagokkal történhet.

A torták többsége a zsűrizés alatt és után felvágásra kerülhet!

2. Édes sütemények kategória (cukrász, hobbicukrász):

A sütemény fajtája lehet házi jellegű vagy egyedi francia desszert. Ide tartozik a macaron is! Maximum 3-féle ízben lehet nevezni, ízenként 1 tálca (összesen maximum 3 tálca) süteménnyel. A süteményeket, kérjük, előre szeleteljék fel! A tálca mérete minimum kb.: 30×20 cm. A sütemények szeletmérete legyen átlagosan 2×8 cm, habos sütemények esetén 6×6 cm. A süteményből a zsűri részére kérünk tálalni 2-2 szeletet, valamint külön is kérünk tálalni 1-1 szeletet, a látogatók részére bemutatás céljából! A nevezett süteményből nagyobb mennyiséget is lehet hozni, kóstoltatás céljából, de a versenyző csak egy tálcat tud elhelyezni az asztalon a zsűrizés idejére!

3. Ehető virág kategória

Ide tartoznak az ehető cukormasszából, ehető ostyából és csokiból készült virágkompozíciók.

Minden nevező maximum 2 db alkotással nevezhet!

Minimum 7 db virágból álló kompozíciót kérünk.

A levelek mennyisége összhangban legyen a kompozícióban (minél több a levél annál dúsabb a csokor). A bimbók és kitöltő virágok nem számítanak teljes értékű virágnak, de kötelezőek a kompozíció kialakításában. Minden kompozícióban minimum két különböző típusú virágot kell alkalmazni, a bimbókon és apró virágokon kívül. Felhasználhatóak a műbibék is a virágok élethűbbé tételéhez, ha szükséges, viszont mű leveleket nem lehet alkalmazni. Középrészhez elfogadott a cérna használata is. A virágok és levelek készítésekor fontos a botanikai pontosság, a szirmok megfelelő száma, a levelek erezete. Figyeljenek a szirmok és levelek kialakításánál a megfelelő vékonyításra is. Figyeljenek a méretekre és a megfelelő színválasztásra és az összhatásra. A kompozícióban elfogadjuk a plusz szalagos drótokat is, melyek a dísz esztétikai értékét emelik, de úgy legyenek elhelyezve, hogy ne nyomják el virágokat, vagyis ne a drótok domináljanak.

4. Cukrászati Artisztika kategória:

Téma: Nőnek lenni jó!

Minden nevező egy alkotással nevezhet.

Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek! Egyedi kivitelezésű cukor, csokoládé, karamell, grillázs, kakaó festészet, trágant, marcipán stb. szobrászat, vagy egyéb különleges díszítő technikák és művek.

A bemutatott munkát ehető anyagból kell elkészíteni! A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (a síkban díszített munkákat nem értékeljük). Az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzanak!

A kiállított objektumok minimum 20 cm, maximum 60 cm magasak és legfeljebb 50 cm szélesek lehetnek!

5. Extra Torta Kategória:

Téma: Olimpia 2020 (sport, olimpia)

Minden nevező egy alkotással nevezhet!

A kategóriát csak 10 fő nevezése esetén indítjuk el.

A kategória nevezési ideje: 2020. március 31!

A kategóriában nevezett versenyzők között 1 nyertest díjazunk, aki 50.000 Forint értékű ajándékutalványt nyer.

Ebben a kategóriában minimum 3 emeletes (minimum 30 cm magas), hungarocell alagra készült tortát kell készíteni! Kívülről mindennek ehetőnek kell lennie!

Merevítés használható, amennyiben szükséges, de tekintsenek úgy az alkotásra mintha ehető lenne a belseje is!

Legalább kétféle technika alkalmazandó az alkotásoknál (cukorvirág, karamell, csokoládé, figurák, szobrok, airbrush, szabad kézi festés, ostya, royalicing), persze mindezt ehető formában. Műanyag baba és kiegészítő figura, strassz szalag, pávatoll, nem ehető kiegészítő nem megengedett!

Az alkotás fantázianevét jól látható módon fel kell tüntetni!

A készítőik neve a zsűrizés után helyezhető csak ki!

Az alkotásoknak az esemény végéig kint kell lennie, a közönség számára megtekinthető formában!

Kifejezetten csak erre az eseményre készült alkotást fogadunk el, a más versenyen már zsűrizett torta kizáró ok! Az alkotás a verseny előtt nem jelenthet meg sehol, közösségi oldalon, csoportban sem!

Maximum torta alátét méret 60×60 cm. Fontos! Ne lógjon az alaptálca méretén kívülre a torta és ne látszódjon a torta alá helyezett tálca! A tortalap szegélyét szalagcsíkkal kell díszíteni!

6. Ifjúsági kategória:

Bármilyen cukrászati alkotással lehet nevezni: cukorvirág, torta, artisztika, sütemény, karamell munka, glazúrral készült vagy díszített cukrászati termék.

13-18 év közötti életkorú fiatalok jelentkezését várjuk, akik szeretnek sütni, vagy tervezik a cukrász szakmai iskola elvégzését, vagy épp cukrász tanulók.

Egyedi értékelési szempontok alapján dönt a zsűri!

A sütemények, torták kóstoltatására 14.00 órától adunk lehetőséget!

Ha ennél az időpontnál előbb kezdik el osztani az édességeket, akár kizárást is vonhat maga után! Felhívjuk a nevezők figyelmét, hogy a sütemények és torták előzetes eladása, lefoglalása is ide sorolható!

A szervezők a változtatás jogát fenntartják!

Minden versenyzőnek jó felkészülést és eredményes részvételt kívánunk!

Palotás, 2020. február 15.