

XII. PALOTÁSI TORTAFESZTIVÁL

Országos torta- és süteményverseny

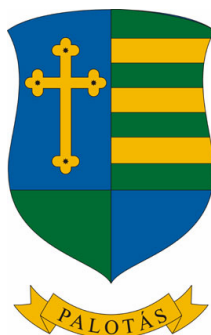
2026. május 9.

Művelődési Ház és Könyvtár
3042 Palotás, Szabadság út 26.

VERSENYKIÍRÁS

A verseny fővédnöke:

Palotás Község Önkormányzata



Szervező:

Palotás Község Önkormányzata

2026.

Tartalom

<u>Általános Tudnivalók I.</u>	3
<u>Nevezés</u>	3
<u>Nevezési díj</u>	3
<u>Nevezési határidő</u>	3
<u>Biztosított feltételek</u>	4
<u>A verseny díjazása</u>	4
<u>Zsűrizés</u>	4
<u>A verseny tematikája</u>	5
<u>Kategóriák</u>	5
<u>1. Torta kategória (amatőr, cukrásztanuló, cukrász)</u>	5
<u>1/A Burkolt torták</u>	5
<u>1/B Krémes torták</u>	6
<u>2. Édes sütemények kategória (amatőr, cukrásztanuló, cukrász)</u>	6
<u>2/A Modern édes sütemény</u>	6
<u>2/B Hagományos/házi jellegű édes sütemény</u>	7
<u>3. Ehető virág kategória (képzetségi szintek együtt)</u>	7
<u>4. Cukrászati artisztika kategória (képzetségi szintek együtt)</u>	7
<u>Általános tudnivalók II.</u>	8

A Palotási Tortafesztivál célja, hogy bemutatkozási és megmérettetési lehetőséget biztosítson, szakmai értékelést és útmutatást adjon a verseny résztvevői részére, valamint megédesítse a községünkbe érkezők napját. A versenymunkák kiállításával, különféle cukrászati technikák bemutatásával, szórakoztató műsorral, gyermekprogramokkal és igazi palotási vendégszeretettel várjuk az érdeklődőket.

Általános Tudnivalók I.

Versen्यünkre bárki nevezhet, legyen az lelkes amatőr, cukrásztanuló vagy cukrász.

Nevezés

A nevezés online nevezési űrlapon és a nevezési díj megfizetésével történik. Az online nevezési űrlapot a **megjelölt határidőig** kérjük kiöltetni.

Nevezési díj

Nevezett alkotásonként: 3500 forint

Palotási lakcímmel rendelkező nevezők esetében nevezett alkotásonként: 2500 forint

Egy nevező több kategóriában is nevezhet.

A nevezés a nevezési díj befizetésével együtt válik érvényessé, annak legkésőbb a megadott nevezési határidőt követő három napon belül be kell érkeznie, ellenkező esetben a nevezés érvénytelen.

A nevezési díjakat Palotás Község Önkormányzata (3042 Palotás, Kossuth út 1.) **OTP Bank: 11741024-15450896** számlaszámára kérjük, a nevezéssel egy időben (vagy legkésőbb a nevezést követő 3 napon belül) utalni vagy postai utalványon befizetni! **A megjegyzés rovatba kérjük, írják be a nevező nevét és a „XII. Palotási Tortafesztivál nevezési díja” szöveget!**

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

Utólagos nevezéseket nem áll módunkban elfogadni, ezért kérjük, figyeljenek a megadott határidőre! 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

2026. április 24.

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

Biztosított feltételek

- A versenymunkákat **2026. május 9-én reggel 7 órától lehet a kiállítás helyszínére bevinni és 8:30 óráig minden alkotást szükséges elhelyezni a kijelölt asztalon.**
- Minden versenyző számára asztalt biztosítunk, fehér terítővel letakarva.
- Az ehető alkotásokkal érkező nevezőknek 20-20 db szalvétát és papírtálcát biztosítunk. (A kóstoltatáshoz az ezen felüli mennyiségről a nevezőnek szükséges gondoskodnia.)
- **A nevezett termékek hűtését nem tudjuk biztosítani.**
- **Kérjük, hogy minden versenyző hozzon magával szeletelő kést, tálaló kesztyűt.**
- A helyszínen **kóstoló támogatójegyek** 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.
- Ingyenes parkolási lehetőséget biztosítunk a kijelölt parkolóhelyeken a Polgárőr Egyesület irányításával.
- Minden nevező számára reggeli csomagot és kávéjegyet biztosítunk.
- A helyszínen lehetőséget biztosítunk étkezésre és büfé is üzemel.
- A zsűrizés időtartamára a nevezőknek és kísérőiknek programot biztosítunk a településen.

A verseny díjazása

- Torta kategóriákban és sütemény kategóriákban, kategóriánként külön-külön díjazzuk az 1-3. helyezett amatőröket, cukrásztanulókat, cukrászokat. A nevezők számának függvényében a zsűri fenntartja a jogot az ettől való eltérésre.
- Ehető virág és artiztika kategóriában a képzettségi szinteket nem szétválasztva az 1-3. helyezett kerül díjazásra.
- A zsűri által a legkiemelkedőbbnek minősített alkotások készítője a **XII. Palotási Tortafesztivál Bajnoka** cím és kupa birtokosa lesz. **A Bajnoki Kupa megszerzésének feltétele: minimum két kategóriában való részvétel.** A XII. Palotási Tortafesztivál Bajnoka díja: 60.000 Forint értékű ajándékutalvány.
- A megjelent vendégek, a közönség tagjai is szavazhatnak az általuk legjobbnak ítélt alkotásra a belépéskor kapott regisztrációs jegyekkel, melyet a kiválasztott alkotás számának feltüntetésével regisztrációs pultnál lévő ládában helyezhetnek el. A közönség által választott legjobb alkotás **közönségdíjban** részesül.
- Palotás Község Önkormányzata Képviselő-testülete is díjaz egy általa kiválasztott alkotást/alkotót. **Önkormányzati díj:** Oklevél és ajándéktárgy.
- **A verseny minden résztvevője oklevelet és köszöntő ajándékot kap.**

Zsűrizés

- A zsűri 8:45-10:45-ig értékeli a nevezett alkotásokat az asztaloknál. 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 behívathatja a zsűriszobába, de a zsűri munkájának gyorsítása érdekében, **javasoljuk pár sor kihelyezését, mely tartalmazza a felhasznált anyagok és a készítési technika rövid leírását.** Az asztal ízléses díszítéséről, a nevezett alkotás témájának megfelelően, a versenyző gondoskodhat, de a zsűri értékelésébe, a pontszámba nem számít bele.
- Minden alkotásnál kérjük, 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 helyezhető ki az asztalra, a zsűrizés alatt csak nevezési sorszámkat 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-technikai elkészítés és kidolgozás, íz, összhatás.

A verseny tematikája

SZABADON VÁLASZTOTT

Kategóriák

1. Torta kategória (amatőr, cukrásztanuló, cukrász)

Egy alkotás tálcamérete maximum 50×60 cm lehet. Kérjük, figyeljenek rá, hogy ezen a méreten belül legyen az alkotás, ne lógjon ki a tálca méretén kívülre! (Ez akár pontlevonást jelenthet a versenyző számára.) A tortaalátétet, tortadobot, tálcát a higiéniai előírásoknak megfelelően kérjük leburkolni, a torta közvetlenül ne érintkezzen a tálcával. A nevezett torták, a megadott méreteken belül, tortaállványra is kihelyezhetők. Kérjük, hogy minden esetben szakszerűen és az általános higiénit betartva járjanak el!

1/A Burkolt torták

Ebben a kategóriában burkolt formatortával és burkolt díztortával lehet nevezni, **összesen maximum két alkotással.**

- Formatorta

Minden 3D-s, különböző formájú alkotás ebbe a kategóriába tartozik. Ezeknek az alkotásoknak minimum 80%-ban ehető alapanyagból kell készülnie.

A formatorta megnevezés arra utal, hogy ebbe a kategóriába tartoznak azok az alkotások, amelyek nem egy kerek tortából állnak, hanem valamilyen formát tükröznek: pl. autó, maci, teknős forma. Ebben a kategóriában megengedett, hogy a torta belsejében merevítést alkalmazzanak. Használhatók: erre a célra értékesített merevítő rudak, saslik pálcika. A torta

többi részének ehetőnek kell lennie. Nem használható a tortában elrejtett drót, gombostű, egyéb fém tárgy. /Nem ide tartozik az az alkotás, ahol egy kerek tortán ül egy maci, ebben a kategóriában maga a Maci megformázása a lényeg/

- Dísz torta

Emeletes, egyszintes, hagyományos vagy esküvői stílusban készült alkotások.

Főleg a magasabb és a formatortáknál a tartáshoz merevítés megengedett. Kérjük, használjanak erre a célra kapható torta merevítő rudakat. Figyeljenek arra, hogy a torták zömében elfogyasztásra kerülnek, ezért a drót és egyéb merevítés használatakor szakszerűen járjanak el. Ebben a kategóriába kerülhet minden olyan alkotás, melyet fondanttal burkolnak le. A Fondant vagy cukormassza használata mellett marcipánnal is lehet burkolni, a lényeg, hogy ebben a kategóriában csak burkolt torta lehet. Természetesen lehetnek rajta díszek, kisebb figurák, karamell díszítés, csokoládé alkalmazása, de nagyon fontos, hogy ne keverjük a formatortával. Ebben a kategóriában csak sima kerek, szögletes tortákat várunk, kívülről cukormasszával, marcipánnal burkolva, díszítve.

1/B Krémes torták

Emeletes, egyszintes, hagyományos vagy esküvői stílusban készült alkotások is készülhetnek. Nem cukormasszával, marcipánnal burkolt tortát várunk ebbe a kategóriába.

Ebben a kategóriába krémmel, habbal, glazúrral, ganach krémmel kent, csokoládéval öntött stb., alkotások tartoznak, amelyek díszítése is hasonló alapanyagokkal történhet.

Ha valaki zselatinnal öntött, vagy tükörglazúros tortával versenyezne, azok is ide számítanak. A kategória lényege, hogy kívülről nem burkoljuk be a tortát cukormasszával (fondant), sem marcipánnal. **Krémes torta kategóriában maximum két alkotással lehet nevezni.**

A torták többsége a zsúrizés alatt és után felvágásra kerülhet!

2. Édes sütemények kategória (amatőr, cukrásztanuló, cukrász)

Maximum összesen háromféle ízzel 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 zsúri 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 zsúrizás idejére.

2/A Modern édes sütemény

Ide tartoznak azok a sütemények, melyek elkészítéséhez különleges alapanyagokat használunk vagy különleges elkészítési folyamatot igényelnek. A modern édes sütemények újdonságként hatnak ránk, akár az elkészítés, akár az ízhasználat miatt.

Ide tartoznak például: Eclair fánk, Madeleine, Mille-Feuille, Profiteroles, Crème Brûlée, Macaron, Taart, különleges Mousse krémek, több rétegű francia desszertek, különleges felverték.

2/B Hagyományos/házi jellegű édes sütemény

Ide tartoznak azok a sütemények, melyek elkészítéséhez hagyományos alapanyagokat használunk, otthoni körülmények között is elkészíthetők. A hagyományos/házi jelleg anyáról száll gyermekére, a receptek elkészítését esetleg nagymamától tanulta és a sütemény feltálalható akár hétvégén, ünnepnapon vagy jeles napokon is.

Ide tartoznak a hagyományos rétesek, krémes sütemények, töltött kosárcák, habos sütemények, zserbók, hólabda és minden olyan sütemény, melyek a családjuk által már évtizedek óta ismerünk és szeretünk.

Az ételallergiával rendelkező embertársaink száma egyre nagyobb, ennek megfelelően az ehető kategóriák alkotásai diétás formában is elkészíthetőek. A zsúrizás során ez nem lesz külön szempont, az ételintoleranciában szenvedőknek viszont pozitív lehet, ha van számukra is fogyasztható alkotás. Kérjük, ebben az esetben tüntessék fel az alkotás mellett az alapanyagok listáját.

3. Ehető virág kategória (képzetségi szintek együtt)

Ide tartoznak az ehető cukormasszából, ehető ostyából, rizspapírból és csokoládéból készült virágkompozíciók. Ebben a kategóriában a zsúri nem tesz különbséget a pontozás során a felhasznált anyag/anyagok milyenségét tekintve, mert élethűen elkészíteni a virágokat egyik anyaghasználat esetében sem könnyű. 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 a virágokat, vagyis ne a drótok domináljanak. **Minden nevező maximum két alkotással nevezhet.**

4. Cukrászati artisztika kategória (képzetségi szintek együtt)

Dekoratív művészi alkotás, amely **csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhet.** Egyedi kivitelezésű cukor, csokoládé, karamell, grillázs, kakaó festészet, tragant, marcipán stb. szobrászat, vagy egyéb különleges díszítő technikák és művek. Alapnak használható rizsmassza is. A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (a síkban díszített munkákat nem értékeljük). Kérjük, hogy az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzanak!

A kivitelezéshez, rögzítéshez használható virágrótt, belső merevítés megengedett. Kérjük, használjanak az erre a célra kapható merevítő rudakat, saslik pálcikát. A kiállított alkotások minimum 20 cm, maximum 60 cm magasak és legfeljebb 50 cm szélesek lehetnek.

Az alkotás biztos alapra épüljön, ami lehet egy lemez is, de ezt kérjük befedni ehető fondanttal, cukormasszával! **Minden nevező egy alkotással nevezhet.**

Általános tudnivalók II.

- **A készítőik neve a zsűrizés után helyezhető csak ki.**
- Az alkotásoknak az esemény végéig kint kell lennie az asztalon, a közönség számára megtekinthető formában.
- **Kifejezetten csak erre az eseményre készült alkotást tudunk elfogadni, a más versenyen, akár élő vagy online versenyen már zsűrizett munka kizáró ok. Az alkotás a verseny előtt nem jelenthet meg sehol, közösségi oldalon, csoportban sem.**
- Maximum torta alátét méret 60×60 cm. Fontos, hogy ne lógjon az alaptálca méretén kívülre a torta és ne látszódjon a közvetlen torta alá helyezett tálca.
- **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, 2026. február 02.