

# X. PALOTÁSI TORTAFESZTIVÁL

Országos torta- és süteményverseny

2024. október 12.

Művelődési Ház és Könyvtár  
3042 Palotás, Szabadság út 26.

## VERSENYKIÍRÁS

A verseny fővédnöke:

Palotás Község Önkormányzata



[www.tortamissio.hu](http://www.tortamissio.hu)



Szervező:

Palotás Község Önkormányzata

2024.

## Tartalom

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK I. ....	3
Nevezés .....	3
Nevezési díj.....	3
Nevezési határidő:.....	3
Biztosított feltételek:.....	4
A verseny díjazása: .....	4
Zsűrizés:.....	4
Kategóriák:.....	5
A verseny tematikája:.....	5
1. Tortakategória (cukrász, hobbicukrász) .....	5
2. Édes sütemények kategória (cukrász, hobbicukrász):.....	7
3. Ehető virág kategória.....	7
4. Cukrászati artisztika kategória:.....	8
5. Ifjúsági kategória: .....	8
Általános tudnivalók II.:.....	8

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

## ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK I.

**Versenyünkre bárki nevezhet, legyen az lelkes hobbicukrász vagy cukrász!**

### Nevezés

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

**E-mailben:** [palotasitortafesztival@gmail.com](mailto:palotasitortafesztival@gmail.com)

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

### Nevezési díj

**Kategóriánként és nevezett alkotásonként: 3000 Forint**

**Palotási lakcímmel rendelkező nevezők esetében: 2000 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 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 „X. Palotási Tortafesztivál nevezési díja” szöveget!**

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 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:

**2024. szeptember 6.**

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

***A versenymunkákat 2024. október 12-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 és papírtálcát.

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.

Ingyenes parkolási lehetőséget biztosítunk a kijelölt parkolóhelyeken.

#### **A verseny díjazása:**

A torták és a sütemények kategóriájában külön-külön díjazzuk, a cukrászok és hobbicukrászok közül az első 3-3 legjobb alkotást. Minden további kategóriában az első 3 helyezett részesül díjazásban. **A zsűri által a legkiemelkedőbbnek minősített alkotások készítője a X. Palotási Tortafesztivál Bajnoka cím és kupa birtokosa lesz!**

**A Bajnoki Kupa megszerzésének feltétele: minimum két kategóriában való részvétel!**

**A X. Palotási Tortafesztivál Bajnoka díja:** 75.000 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 **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 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 kihelyezhető 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, ízek, összhatás.

## Kategóriák:

A verseny tematikája:

### **SZABADON VÁLASZTOTT**

#### 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 tortaalátétet, tortadobot, tálcát a higiéniai előírásoknak megfelelően burkolják le! A torta közvetlenül ne érintkezzen a tálcával!

A nevezett torták, a megadott méreteken belül, tortaállványra is kihelyezhetőek. Kérjük, hogy minden esetben szakszerűen és az általános higiénéiát betartva járjanak el!

**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 80%-ban ehető alapanyagból kell készülnie!

A formatorta megnevezés arra utal, hogy ebbe a kategóriába tartoznak azok az alkotások, amik 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!/

- *Díztorta*

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!

Ebbe 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:

Ebben a kategóriában is szárnyalhat a fantázia!

Emeletes, egyszintes, hagyományos vagy esküvői stílusban készült alkotások is készülhetnek!

Nem cukormasszával, marcipánnal burkolt tortát várunk ebbe a kategóriába!

Ebben a kategóriában csak krémmel, habbal, glazúrral, ganach krémmel kent torták, csokoládéval öntöttek stb., alkotások kerülhetnek, 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 cukormasszával (fondant), sem marcipánnal!

#### 1/C Évfordulós Torta Kategória:

A Palotási Tortafesztivál 10. alkalommal kerül megrendezésre! Ennek jegyében hoztuk létre ezt a kategóriát, melyben szabadon szárnyalhat a fantáziája mindazoknak, akik szeretik az aprólékosan kidolgozott formákat, egyedi ötletekkel színesítik és varázslattal keltenek életre különböző díszeket.

E kategóriában sincs témakör megadva, de e jeles jubileumi alkalomra tekintettel olyan tortákat várunk, amit még nem alkottak meg! Tényleg szabadon szárnyalhatsz, akár egy esküvői jellegű tortával, akár egy természeti tortával, akár egy absztrakt tortával, akár barátnős, gyerek, játékok, formák, díszek, zene, film, régi korok, stb.... Amit kérünk, hogy legyen méltó a X. Palotási Tortafesztiválra! Minden nevező egy alkotással nevezhet! Ebben a kategóriában minimum 3 emeletes (minimum 30 cm magas), hungarocell alapra készült tortát kell készíteni! Kívülről mindennek ehetőnek kell lennie, függetlenül attól, hogy belül csak hungarocell található! Legalább kétféle technika alkalmazandó az alkotásoknál (cukorvirág, karamell, csokoládé, figurák, szobrok, airbrush, szabad kézi festés, ostya, royal icing), persze mindezt ehető formában. Műanyag baba, kiegészítő figura, strassz szalag, pávatoll, nem ehető kiegészítő, nem megengedett! Nyomtatott ostyalap vagy cukorlap megengedett, de a zsűri többre értékeli azt az alkotást, melyben sok a kézzel készült, egyedi megoldás! 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 60x60 cm. Fontos! Ne lógjon az alaptálca méretén kívülre az alkotás, szélességben ne legyen az alkotás szélesebb, mint a 60 cm.

**A torták többsége a zsúrizás 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, piték, rétesek, mousse, monodesszert, taart 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 zsúrizás idejére!**

**A tortakategória és az édes sütemény kategória alkotásai diétás formában is elkészíthetők! A diétás alkotás lehet: cukormentes, lisztmentes, fehérjementes, paleo, gluténmentes, tejmentes. Lényeg, hogy valamilyen diétába beilleszthető legyen. A diétás alkotásnál kötelezően fel kell tüntetni az alapanyagok listáját a torta, sütemény, illetve desszert mellett!**

## 3. Ehető virág kategória

**Ide tartoznak az ehető cukormasszából, ehető ostyából, rizspapírból és csokiból készült virágkompozíciók. Ide tartozik a cukormasszából, ostyapapírból és rizspapírból készült egyedi virágkompozíciók. Minden nevező maximum 2 db alkotással nevezhet!**

Ebben a kategóriában a zsűri 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 virágokat, vagyis ne a drótok domináljanak.

#### 4. Cukrászati artisztika kategória:

##### **Minden nevező egy alkotással nevezhet.**

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

A bemutatott munkát ehető anyagból kell elkészíteni!

Alapnak használhatsz rizsmasszát is. A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (a síkban díszített munkákat nem értékeljük). Az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzanak!

A kivitelezéshez, rögzítéshez használható virágdrót, 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 alkotásod biztos alapra építsd, ami lehet egy lemez is, de a lényeg, hogy mindenképp fedd be ehető fondanttal, cukormasszával!

#### 5. Ifjúsági kategória:

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

14-18 év közötti életkorú fiatalok jelentkezését várjuk, akik szeretnek sütni, esetleg tervezik a cukrász szakmai iskola elvégzését, vagy cukrász tanulók.

**Egyedi értékelési szempontok alapján dönt a zsűri!**

#### Általános tudnivalók II.:

##### **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, akár élő vagy online 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 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 VERSENY AZ AKTUÁLISAN ÉRVÉNYBEN LÉVŐ JÁRVÁNYÜGYI VÉDELMI  
INTÉZKEDÉSEK FIGYELEMBEVÉTELÉVEL KERÜL MEGRENDEZÉSRE!**

**A SZERVEZŐK A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJÁK!**

Minden versenyzőnek jó felkészülést és eredményes részvételt kívánunk!

Palotás, 2024. 07. 10.