

„Tortamustra 2017” a Munkácsy Mihály Múzeumban

INNOVÁCIÓ

Új ízek, formák és technológiák a torta világában

Kétnapos nagyszabású torta kiállítás és fesztivál
(2017. október 7–8.)

Pályázati felhívás

A békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum pályázatot hirdet profi és amatőr cukrászok számára „Tortamustra 2017” címmel. A kiírásra három kategóriában lehet pályázni. A beérkezett műveket kétnapos nagyszabású torta kiállítás és fesztivál keretein belül láthatja a nagyközönség, a hozzá kapcsolódó cukrászati bemutatókkal, kiállítással és vásárral együtt.

Mottónk:

Minden ami torta két napig a Munkácsyban

Téma:

INNOVÁCIÓ

Új ízek, formák és technológiák a torta világában

Pályázati kategóriák:

- I. Kategória: profi cukrászok, cukrászdák részére design torta elkészítése piskóta, gabona massa vagy hungarocell alapra. Lehet hagyományos alakú, formatorta vagy cukrászati artisztika egyaránt. A díszmunka legyen látványos, és modern technika alkalmazásával készüljön. Elsődleges bírálati szempont a megjelenés, esztétika, díszítés, technikák alkalmazása. Profi cukrásznak minősül minden legalább cukrász végzettséggel rendelkező személy. **Maximális méret:** legnagyobb átmérő: 40 cm és maximum 3 emelet magasságnál ne legyen nagyobb a torta.
- II. Kategória: sütni szerető lelkes amatőrök részére design torta elkészítése piskóta, gabona massa vagy hungarocell alapra. Lehet hagyományos alakú, formatorta vagy cukrászati artisztika egyaránt. A díszmunka legyen látványos, és modern technika alkalmazásával készüljön. Elsődleges bírálati szempont a megjelenés, esztétika, díszítés, technikák alkalmazása. **Maximális méret:** legnagyobb átmérő: 40 cm és maximum 3 emelet magasságnál ne legyen nagyobb a torta.
- III. Kategória: Profi cukrászok és sütni szerető amatőrök számára. Nevezni lehet legalább 20 szeletes torta vagy sütemény elkészítésével, amelynél az elsődleges bírálati szempont az íz.

Csak a III. kategóriára vonatkozó elvárások:

- új technológiák alkalmazása
- fogyasztásra alkalmas élelmiszerek felhasználásával készüljön
- mesterséges aromák és színezékek használatának mellőzése
- harmonikus ízvilág

Pályázat nevezési módja és ideje:

Pályázni lehet a mellékletben található nevezési lap kitöltésével és visszaküldésével az i.suto@bmmi.hu e-mail címre. A nevezési lapnak tartalmaznia kell a pályázó nevét, elérhetőségét, a kategória megnevezését, a torta fantázia nevét és / vagy íz megnevezését. A pályázatok beérkezésének határideje **2017. szeptember 29. péntek** 12 óra. Egy pályázó maximum két kategóriában nevezhet. A nevezés mindenki számára díjtalán. Nevezési lap letölthető a <http://www.munkacsy.hu/> oldalról.

Torták leadási határideje:

2017. október 6-án 10 – 16 óráig a Munkácsy Mihály Múzeumban (Békéscsaba, Széchenyi u. 9.)

Zsűrizés:

Helyszín: Munkácsy Mihály Múzeum (Békéscsaba, Széchenyi u. 9.)

Időpont: 2017. október 7.

A zsűri tagjai:

- Prohászka Béla olimpiai bajnok mesterszakács
- Eke Ibolya, a Békéscsabai Szakképzési Centrum Zwack József Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája igazgatója
- Magyarné Fekete Veronika olimpiai bajnok cukrász, a Tortadíszítés Magazin tulajdonos- főszerkesztője
- Bartus Dóra cukrász, a Tortadíszítés Magazin rovatvezetője
- Németh Zoltán cukrász
- Boncsér Róbert mestercukrász
- Ando György múzeumigazgató

Díjak:

- I. Kategória: 80000 Ft fődíj, 40000 Ft második helyezés és 20000 Ft harmadik helyezés
- II. Kategória: 50000 Ft fődíj, 25000 Ft második helyezés és 10000 Ft harmadik helyezés
- III. Kategória: 50000 Ft fődíj, 25000 Ft második helyezés és 10000 Ft harmadik helyezés

Különdíjak: Diák- és közönségdíjas

Eredményhirdetés 2017. október 7-én a „Tortamustra 2017” torta kiállítás és fesztivál nyitó napján.

További információ és felvilágosítás kérhető a 66/323-377 telefonszámon vagy az i.suto@bmmi.hu e-mail címen Sütő Istvánnétól, a rendezvény kurátorától.

„Tortamustra 2017” a Munkácsy Mihály Múzeumban

Nevezési lap

CUKRÁSZAT MEGNEVEZÉSE: (csak az I. Kategóriában)	
PÁLYÁZÓ NEVE:	
ELÉRHETŐSÉG: TELEFONSZÁM CÍM	
PÁLYÁZATI KATEGÓRIA:	
TORTA FANTÁZIA NEVE:	
TORTA, SÜTEMÉNY ÍZE: (csak a III. Kategóriában)	