

„Tortamustra 2025” a Munkácsy Mihály Múzeumban

Torta- és süteménykiállítás

(2025. november 8.)

Pályázati felhívás

A békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum pályázatot hirdet profi és amatőr cukrászok, valamint cukrásztanulók számára „Tortamustra 2025” címmel. A kiírásra három kategóriában lehet pályázni. A beérkezett műveket egynapos nagyszabású kiállítás és fesztivál keretén belül tekintheti meg a nagyközönség, a hozzá kapcsolódó cukrászati bemutatókkal és vásárral együtt.

Téma:

Design kategória: Tortaliget

Íz kategória – modern édes sütemények: Marcipán

Pályázati kategóriák:

Design I. kategória

A kategóriában **hivatásos cukrászok és cukrászdák képviselői** nevezhetnek egyedileg készített design tortával, amely látványos megjelenésével és technikai kidolgozottságával tükrözi az alkotó szakmai felkészültségét. A versenymunka piskóta, gabonamassza vagy hungarocell alapra készülhet, és lehet hagyományos tortaformájú, egyedi formatorta vagy akár cukrászati artistikai kompozíció is. A kész műnek vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a virágdíszítés**, továbbá megjelenésében kiemelkedő esztétikai minőséget kell képviselnie.

Az értékelés során a zsűri a megjelenés harmonikusságát, az arányokat, az esztétikumot, a díszítés igényességét és a választott technikák szakszerű alkalmazását veszi figyelembe. A torta **maximális alapátmérője** nem haladhatja meg a **40 cm-t**, a teljes **magassága** pedig legfeljebb **három emelet** lehet. A stabilitás biztosítása érdekében a torta belső szerkezetében **merevítés alkalmazása megengedett**.

Design II. kategória

Ebben a kategóriában **sütés iránt elkötelezett amatőrök**, valamint **cukrászati tanulmányokat folytató diákok** nevezhetnek saját készítésű design tortával. A versenymunka piskóta-, gabonamassza- vagy hungarocell-alapra készülhet, és formáját tekintve lehet hagyományos torta, formatorta vagy cukrászati artistikai alkotás. A tortának vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a virágdíszítés**, megjelenésében pedig kreativitást, esztétikai érzéket és technikai igényességet kell tükröznie.

A bírálat során elsődleges szempont a látvány, a részletgazdag kidolgozás, az összehatás esztétikai minősége, valamint az alkalmazott díszítési technikák szakszerűsége. A torta legnagyobb megengedett **alapátmérője 40 cm**, **magassága pedig nem haladhatja meg a három emeletet**. A stabilitás érdekében **belső merevítés használata** ebben a kategóriában is **megengedett**.

Íz kategória – modern édes sütemények:

A versenyre profi cukrászok, szakirányú képzésben részt vevő diákok és sütni szerető amatőrök jelentkezését várjuk. Az **„Íz” kategória** továbbra is nyitott minden korábbi években megszokott, hagyományos süteménytípus előtt – ugyanakkor a nagy érdeklődésre és szakmai igényre való tekintettel, a kategória idén kibővül: **modern édes süteményekkel** is lehet nevezni. A „modern édes sütemények” azok a desszertek, amelyek különleges alapanyagokat tartalmaznak, vagy egyedi, korszerű elkészítési technológiát igényelnek. Ezek újszerűséget képviselnek akár az ízvilág, akár a textúra, külalak, díszítőelemek vagy a tálalás tekintetében.

Nevezési feltételek:

- Egy minimum **20 szeletes** sütemény, vagy **20 darabból** álló kollekciónak elkészítése.
- A süteménynek **egyik (de nem kizárólagos) alapanyaga a marcipán** legyen.
- Az elsődleges bírálati szempont: **az íz és az esztétikus megjelenés**.

A nevezés nyitott **mindenféle süteménytípus** előtt – legyen az klasszikus recept alapján készült hagyományos torta vagy újító jellegű modern desszert.

Elvárások:

- Fogyasztásra alkalmas élelmiszerek felhasználásával készüljön.
- Törekedjünk a valódi alapanyagok használatára, (mint gyümölcsök, csokoládé, vaj, tejszín, házilag készített krém alapok stb.)
- Kérjük mellőzzék az alábbiak használatát: alapporok, mesterséges aromák, helyettesítő anyagok (növényi hab, margarin, bevonó csokoládék). Kivételt képez, ha valaki mentes desszerttel indul a versenyen – ezt kérnénk feltüntetni.
- Harmonikus ízvilág.
- A versenyzők szíveskedjenek stabil alapzatra helyezni a pályamunkákat (nem vékony papírtálcára).
- Ételfestékek használata a külső díszítésnél megengedett. A belső rétegezés, krémek, habok, tészták kérjük, ne tartalmazzanak színezéket.

A nevezés módja és határideje:

Pályázni lehet a kapcsolódó **Google űrlap** beküldésével vagy a mellékelt **nevezési lap** kitöltésével és a **tortamustra2025@gmail.com** e-mail címre történő visszaküldésével. A nevezések beérkezésének határideje **2025. szeptember 30.** Egy pályázó maximum két kategóriában nevezhet. A nevezés mindenki számára díjtalan. Az online űrlap és a nevezési lap a <https://munkacsy.hu/> oldalon érhető el.

A pályaművek leadási határideje és helyszíne:

2025. november 8. (szombat), Munkácsy Mihály Múzeum (Békéscsaba, Széchenyi u. 9.)

Zsűrizés:

A beérkezett pályamunkákat neves szakemberekből álló zsűri értékeli.

Időpontja és helyszíne: 2025. november 8., Munkácsy Mihály Múzeum

Eredményhirdetés:

2025. november 8-án a „Tortamustra 2025” tortakiállítás és fesztivál ideje alatt

További információ és felvilágosítás **Smiri Zsófiától**, a rendezvény kurátorától kérhető:

tel.: +36 20/251 9241, e-mail: smiri.zsofia@munkacsy.hu | tortamustra2025@gmail.com

A QR-kód beolvasását követően csatlakozz Te is
a „Tortamustra 2025” Facebook csoporthoz!

