

# „Tortamustra 2026” a Munkácsy Mihály Múzeumban

## Torta- és süteménykiállítás

(2026. november 7.)

### Pályázati felhívás

A békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum pályázatot hirdet cukrászok, cukrásztanulók és sütni szerető amatőrök számára „Tortamustra 2026” címmel. A kiírásra 9 kategóriában lehet pályázni. A beérkezett műveket egynapos nagyszabású kiállítás és fesztivál keretein belül tekintheti meg a nagyközönség, a hozzá kapcsolódó cukrászati bemutatókkal és vásárral együtt.

### Téma: HAGYOMÁNY MODERN KÖNTÖSBEN

#### Design kategória

- Dísz torta I., II.
- Cukrászati artisztika I., II.
- Cukorvirág
- Mézeskalács

#### Íz kategória

- Torta
- Klasszikus sütemény
- Modern sütemény/desszert

#### Design kategória:

##### I. Dísz torta I.

Ebben a kategóriában **cukrászok** vagy **cukrászati képzésben részt vevő diákok** nevezhetnek saját készítésű design tortával. A versenymunka piskóta-, gabonamassza vagy hungarocell alapra is készülhet – **NEM kell a piskótát krémmel betölteni, mert NEM lesz felvágva.**

Formáját tekintve lehet hagyományos kör, kocka, téglatest, vagy bármilyen tetszőleges geometrikus forma (sejt alakú, háromszög stb.). A tortának vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a népi motívumok**. Megjelenésében pedig kreativitást, esztétikai érzéket és technikai igényességet kell tükröznie.

A bírálat során elsődleges szempont a látvány, a részletgazdag kidolgozás, az összhatás esztétikai minősége, valamint az alkalmazott díszítési technikák és alapanyagok kezelésének szakszerűsége. A torta **legnagyobb megengedett alapátmérője 40 cm** lehet, a **magassága (emeletek száma)** viszont **tetszőleges** (amit a versenyző saját elbírálása szerint biztonságosan

tud szállítani és kiállítani). A stabilitás érdekében belső **merevítés használata** ebben a kategóriában **megengedett**. A külső díszítéseknek viszont ehető alapanyagokból kell készülniük (kivételt képez, ha cukorvirág is kerül a pályamunkára – ez esetben a műanyag virágbibék, drótok, porzók használata megengedett).

## II. Dísz torta II.

Ebben a kategóriában sütés iránt elkötelezett **amatőrök** nevezhetnek saját készítésű design tortával. A versenymunka piskóta-, gabonamassza vagy hungarocell alapra is készülhet – **NEM kell a piskótát krémmel betölteni, mert NEM lesz felvágva**. Formáját tekintve lehet hagyományos kör, kocka, téglatest, vagy bármilyen tetszőleges geometrikus forma (sejt alakú, háromszög stb). A tortának vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a népi motívumok**. Megjelenésében pedig kreativitást, esztétikai érzéket és technikai igényességet kell tükröznie.

A bírálókat során elsődleges szempont a látvány, a részletgazdag kidolgozás, az összhatás esztétikai minősége, valamint az alkalmazott díszítési technikák és alapanyagok kezelésének szakszerűsége. A torta **legnagyobb megengedett alapátmérője 40 cm lehet, a magassága (emeletek száma) viszont tetszőleges** (amit a versenyző saját elbírálása szerint biztonságosan tud szállítani és kiállítani). A stabilitás érdekében belső **merevítés használata** ebben a kategóriában is **megengedett**. A külső díszítéseknek viszont ehető alapanyagokból kell készülniük (kivételt képez, ha cukorvirág is kerül a pályamunkára – ez esetben a műanyag virágbibék, drótok, porzók használata megengedett).

## III. Cukrászati artisztika I.

Ebben a kategóriában **cukrászok vagy cukrászati képzésben részt vevő diákok** nevezhetnek egyedileg készített design alkotással, amely látványos megjelenésével és technikai kidolgozottságával tükrözi az alkotó felkészültségét. A versenymunka gabonamassza vagy hungarocell alapra is készülhet. Lehet egyedi formatorta vagy akár cukrászati artisztikai kompozíció is. A kész műnek vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a népi motívumok**, és 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 és alapanyagok szakszerű alkalmazását veszi figyelembe. Az alkotás **alpmérete ne haladja meg az 50x50 centimétert**. A stabilitás biztosítása érdekében a munka belső szerkezetében **merevítés alkalmazása megengedett**. A külső díszítéseknek azonban ehető alapanyagokból kell készülniük (kivételt képez, ha cukorvirág is kerül a pályamunkára – ez esetben a műanyag virágbibék, drótok, porzók használata megengedett).

Ebben a kategóriában várjuk az isomalt (karamell/húzott cukor) és grillázs alkotásokat is.

#### IV. Cukrászati artisztika II.

Ebben a kategóriában **lelkes amatőrök** nevezhetnek egyedileg készített design alkotással, amely látványos megjelenésével és technikai kidolgozottságával tükrözi az alkotó felkészültségét. A versenymunka gabonamassza vagy hungarocell alapra is készülhet. Lehet egyedi formatorta vagy akár cukrászati artisztikai kompozíció is. A kész műnek vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, melynek **fő eleme a népi motívumok**, és 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 és alapanyagok szakszerű alkalmazását veszi figyelembe. Az alkotás **alapterméte ne haladja meg az 50x50 centimétert**. A stabilitás biztosítása érdekében a munka belső szerkezetében **merevítés alkalmazása megengedett**. A külső díszítéseknek azonban ehető alapanyagokból kell készülnie (kivételt képez, ha cukorvirág is kerül a pályamunkára – ez esetben a műanyag virágbibék, drótok, porzók használata megengedett).

Ebben a kategóriában várjuk az isomalt (karamell/húzott cukor) és grillázs alkotásokat is.

#### V. Cukorvirág

A kategóriába **bárki** nevezhet **kézzel készített cukorvirág kompozícióval**. A kompozíció önálló installációként készüljön. A felhasznált virágoknak, leveleknek és dekorációs elemeknek teljes egészében ehető vagy cukrászati dekorációs célra alkalmas anyagból kell készülniük, beleértve a cukormasszát, virágmasszát, de megengedett a műanyag virágbibék, drótok, szárkötöző szalagok használata. **Műanyag levelek, műanyag virágok használata viszont nem engedélyezett!** A kész alkotásnak vizuálisan kapcsolódnia kell a kiírásban meghatározott tematikához, azaz valamilyen formában jelenjen meg a **népi motívum** az alkotáson. A kompozíciónak **minimum 5 darab** virágot kell tartalmaznia, és legalább két különböző virágtípus alkalmazása kötelező. A bimbók és kitöltő virágok nem számítanak teljes értékű virágnak. A pályázók törekedjenek az élethű színek, valóságos virágok-levelek készítésére. Használjanak minél több kitöltővirágot és levelet, hogy a munka látványos és esztétikailag mutatós legyen.

Oázis (tűzőhab) használata megengedett (hogy a virágokat könnyebben el lehet rendezni és ezáltal mutatós csokrot lehet alkotni belőlük), de minden esetben rejtve legyen az oázis!

A cukorvirág kompozíciót lehet üveg, vagy porcelán (tehát nem ehető alapanyagból készült) vázában prezentálni, de örömmel vesszük, ha cukorból készített kaspóban, virágos ládában, dobozkában, kosárban, vagy cukor vázában helyezik el a pályaművet.

#### VI. Mézeskalács

A kategóriában **bárki** nevezhet. Mézeskalács alapra, írókamázzal díszített pályamunkákat várunk. Egyéb ehető alapanyagokat használhatóak (pl. zselatin, cukorcsipke, isomalt – de ezek

kiegészítő díszítőelemként szerepeljenek, tehát főként az írókamázás díszítés domináljon). A pályázók törekedjenek a pontos, precíz vonalvezetésre. Mellőzzék a nem ehető anyagok használatát. Térben lehet építkezni, használják a kreativitásukat! Ételfestékek használata megengedett, tehát lehet színes dekorálást prezentálni, de a natúr hagyományos díszítés is alkalmazható. A díszmunka legyen látványos, és a megadott témához kapcsolódóan készüljön. Elsődleges bírálati szempont a megjelenés, esztétika, díszítés, technikák alkalmazása. A maximális alapméret **40 cm** átmérőjű lehet.

## **Íz kategória:**

### **I. Torta**

**Cukrászok, cukrászati képzésben részt vevő diákok**, valamint sütni szerető **amatőrök** jelentkezését várjuk ebben a kategóriában. A nevezés nyitott mindenféle torta típus előtt, legyen szó klasszikus recept alapján készült hagyományos tortáról vagy modern kinézetű, innovatív ízvilágú alkotásról. A nevezési feltétel egy **minimum 20 szeletes** torta elkészítése. Az alkotás egyik – de nem kizárólagos – alapanyaga a **méz vagy fahéj** legyen, és megjelenésében kapcsolódjon a verseny fő tematikájához.

A zsűri az értékelés során elsősorban az ízharmóniát, a kreativitást, az esztétikus megjelenést és a technikai kivitelezést veszi figyelembe.

### **II. Klasszikus sütemény**

**Cukrászok, cukrászati képzésben részt vevő diákok**, valamint sütni szerető **amatőrök** jelentkezését várjuk ebben a kategóriában. Ide tartoznak a klasszikus édes szeletelt sütemények, piték, piskótás (kevert tésztás sütemények), lepények, leveles, kelt tésztás édességek, linzertésztás sütemények, hagyományos édességek). A nevező **minimum 10 darab**, egymással azonos kivitelű desszerttel nevezhet. Szintén jelenjen meg alapanyagként a **méz vagy fahéj**.

### **III. Modern sütemény/desszert**

**Cukrászok, cukrászati képzésben részt vevő diákok**, valamint sütni szerető **amatőrök** jelentkezését várjuk ebben a kategóriában. Olyan korszerű cukrászati alkotások nevezhetőek, amelyek **innovatív** technológiát, **modern megjelenést** és **kreatív ízvilágot** képviselnek. Ide tartoznak például a mousse desszertek, pohárkrémegek, égetett tészták (choux, éclair), monodesszertek, újragondolt klasszikusok, tartok, tükörglazúrral vagy bársonyfújással készült sütemények, valamint a különleges textúrákat és modern tálalási megoldásokat alkalmazó desszertek. A nevezett alkotások készülhetnek hagyományos alapanyagok újragondolásával, vagy prémium, különleges alapanyagok felhasználásával is. A pályázó **minimum 10 darab**, egymással azonos kivitelű desszerttel nevezhet. Szintén jelenjen meg alapanyagként a **méz vagy fahéj**.

A zsűri az értékelés során figyelembe veszi az ízharmóniát, a kreativitást, az esztétikus megjelenést, a technikai kivitelezést, valamint azt, hogy a desszert mennyire tükrözi a modern cukrászat aktuális trendjeit és innovatív szemléletét.

### **Elvárások:**

- A pályamunkák fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készüljenek. (Kivételt képeznek a design kategóriák technikai elemei és belső merevítései.)
- Törekedjenek valódi, minőségi alapanyagok használatára (pl. gyümölcsök, csokoládé, vaj, tejszín, házilag készített krémalapok stb.).
- Kérjük, mellőzzék az alábbiak használatát: alapporok, mesterséges aromák, helyettesítő anyagok (növényi hab, margarin, bevonó csokoládék).
- Mentés (pl. gluténmentes, cukormentes, tejmentes) desszertek nevezése megengedett, azonban ezt kérjük a nevezési lapon feltüntetni.
- Harmonikus ízvilág.
- A pályamunkákat **stabil, biztonságosan szállítható alapra** kell helyezni. Vékony papírtálca használata nem megengedett.
- Ételfestékek használata a külső díszítésnél engedélyezett. A belső rétegezés, krémekek, habok, tészták kérjük, **ne tartalmazzanak színezéket**.
- **Korábban más versenyen nevezett vagy díjazott pályamunka ismételt nevezése nem megengedett, és kizárást von maga után!**

### **A nevezés módja és ideje:**

Pályázni a mellékletben található nevezési lap kitöltésével és a [tortamustra2026@gmail.com](mailto:tortamustra2026@gmail.com) e-mail címre történő visszaküldésével lehet. A nevezések beérkezésének határideje **2026. szeptember 30.** A nevezési lap letölthető itt: [https://munkacsy.hu/wp-content/uploads/2026/06/Nevezesi\\_lap\\_Tortamustra\\_2026.pdf](https://munkacsy.hu/wp-content/uploads/2026/06/Nevezesi_lap_Tortamustra_2026.pdf)

### **A pályaművek leadási határideje és helyszíne:**

2026. november 7. (szombat), Munkácsy Mihály Múzeum (Békéscsaba, Széchenyi u. 9.)

### **Zsűrizés:**

A beérkezett pályamunkákat szakmai zsűri értékeli, nemzetközi pontozás szerint.

A versenyzők osztott helyezéseket kapnak, ami azt jelenti, hogy egy kategórián belül több arany-, ezüst- és bronzérem, illetve oklevél kerül kiosztásra, a végső pontszámnak megfelelően. Időpontja és helyszíne: 2026. november 7., Munkácsy Mihály Múzeum (Békéscsaba, Széchenyi u. 9.)

### **Eredményhirdetés:**

2026. november 7-én, a „Tortamustra 2026” tortakiállítás és fesztivál rendezvény keretében

### **További információ:**

Tájékoztatás **Smiri Zsófiától**, a rendezvény kurátorától kérhető.

Tel.: +36 20/251 9241, e-mail: [smiri.zsofia@munkacsy.hu](mailto:smiri.zsofia@munkacsy.hu) | [tortamustra2026@gmail.com](mailto:tortamustra2026@gmail.com)

**A QR-kód beolvasását követően csatlakozz Te is  
a „Tortamustra 2026” Facebook csoporthoz!**

