

## A III. PALOTÁSI TORTAFESZTIVÁL VERSENYKIÍRÁSA

**A verseny időpontja: 2016. május. 21. (szombat)**

**Helyszín: Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár  
3042 Palotás, Szabadság út 26.**

Versenyünkre bárki nevezhet, legyen az lelkes amatőr vagy cukrász!

Ha cukrász végzettséggel rendelkezik, kérjük, jelezze a jelentkezési lapon! Nevezési díj kategóriánként és nevezett alkotásonként **1000 Ft**, amelyet a **Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár (3042 Palotás, Szabadság út 26.) OTP Bankos 11741024-15454450 számlaszámra** kérünk előre utalni, illetve postai utalványon befizetni, az érvényes nevezéshez! **A nevezési díjnak legkésőbb május 7-ig be kell érkeznie a megadott számlaszámra. (A megjegyzés rovatba kérjük, írják be a nevező nevét és hogy III. Palotási Tortafesztivál nevezési díja!)**

A helyszínen süteményjegyeket árusítunk, amelyeket a versenyzők által készített sütemények kóstolására használhatnak fel az érdeklődők. Az ebből befolyt összeg 50%-át a versenyzők visszakapják, az értékesített édességek után (a süteményjegyek átadása után).

Egy nevező több kategóriában is indulhat! Minden versenyző számára asztalt biztosítunk. Az asztalok az előző években tapasztaltak szerint várhatóak méretben. Az izléses díszítésről a nevezett alkotás témájának megfelelően a versenyzőnek kell gondoskodnia (asztalterítő, tálca, dekoráció). A zsűrizéskor ezt is figyelembe veszik a zsűritagok!

A torták és a sütemények kategóriájában külön-külön lesz díjazva a cukrászok és amatőrök közül az első 3-3 legjobb alkotás. Minden további kategóriában az első 3 helyezett részesül díjazásban.

A zsűri által a fesztivál legjobb alkotásának minősített alkotás készítője a **III. Palotási Tortafesztivál Bajnoki kupa** birtokosa lesz!

A zsűrizés időtartamára a versenyző nem állhat az alkotása mellett, hogy a zsűri befolyásolás nélkül, akadály mentesen végzhesse munkáját!

A megjelent vendégek is szavazhatnak az általuk legjobbnak ítélt alkotásra, a belépéskor kapott regisztrációs jegyekkel, a helyszínen. A közönség által választott legjobb alkotás díjazásban, valamint minden versenyre nevező oklevélben részesül!

A belépés 14 év fölött 500Ft. Ingyenes parkolási lehetőség biztosított.

A nevezőknek nem kell belépődíjat fizetni.

Minden versenyző hozzon magával: szeletelő kést, tálaló kesztyűt, szalvétát, papírtányért, műanyag villát vagy kanalat!

### **Hozott kategóriák:**

#### **Tortakategória:**

A téma szabadon választott. Egy alkotás tálcamérete maximum 50×60 cm lehet.

Kategóriánként **burkolt és krémes tortákkal**, 1-1alkotással lehet nevezni.

**A burkolt tortákon belül: Formatorta és Dísztor**ta kategóriát különböztetünk meg. Ezeknek az alkotásoknak ehető alapanyagból kell elkészülnie, de a tartáshoz megengedett a merevítés. Figyeljünk arra, hogy a torták zömében elfogyasztásra kerülnek, ezért a drót és egyéb merevítés használatakor szakszerűen járjunk el. A torták többsége a zsűrizés alatt és után felvágásra kerülhet. Az asztal díszítése a versenyzők feladata!

#### **Édes sütemények kategória:**

Maximum 3-féle ízben lehet nevezni, minimum 1 tálca (maximum 3 tálca) sütemény, nevezésenként előre felszeletelve. 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. Az asztal díszítése a versenyzők feladata!

A nevezett süteményből nagyobb mennyiséget is lehet hozni, kóstoltatás, árusítás céljából, de a versenyző csak egy tálcát tud elhelyezni az asztalon a zsűrizés idejére.

#### **Cukorvirág kategória:**

Minimum 7 db virágból álló kompozíciót kérünk.

A levelek mennyisége legyen összhangban 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 2 különböző típusú virágot kell alkalmazni a bimbókon és apró virágokon kívül. Felhasználhatóak a műbimbók 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 (természetesen a margaréta és gerbera esetében nem fogunk szirmokat számolni).

Figyeljünk a szirmok és levelek kialakításánál a megfelelő vékonyításra is. Figyeljünk 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.

Az asztal díszítése a versenyzők feladata!

### **Extra Torta Kategória:**

**Témája: „Magyarország (tájak, városok, épületek, népviseletek)”** Egy db alkotás lehetséges nevezőnként.

Ebben a kategóriában csak hungarocell alap a megengedett.

Merevítés használható, viszont minden másnak ehetőnek kell lennie az alkotáson.

Műanyag baba és kiegészítő figura, strassz szalag, pávatoll nem megengedett!

#### **Az első 30 nevező nevezését tudjuk fogadni!**

Az alkotás körüli díszítés a versenyző feladata. Az alkotás pontos nevét jól látható módon fel kell tüntetnie! Az alkotásoknak az esemény végéig kint kell lennie, a közönség számára megtekinthető formában.

Kifejezetten csak erre az eseményre készült alkotást fogadjuk el, a más versenyen már zsűrizett torta kizáró ok.

Maximum torta alátét méret 60×60 cm.

**Grillázs kategória:** Szabadon választott grillázs díszmunka készítése. Maximum 2 db alkotással lehet nevezni.

Az asztal díszítése és a fantázia név elhelyezése a versenyzők feladata ebben a kategóriában is.

Kérjük, kóstoló darabok készítését és egy tányérra helyezését, amelyből a zsűri is tud kóstolni.

Kérjük, tüntesse fel milyen magvakból készült az alkotás, az allergén anyagok miatt, mindenki számára érthető módon!

### **Helyszíni élő verseny: Témája: István a Király**

Bárki nevezhet. Maximum 20 nevezés elfogadására van lehetőségünk. A versenyző feladata az adott hungarocell torta burkolása, díszítése. Minden nevezőnek 60 perc áll rendelkezésre a versenymű elkészítésére. Bármilyen technika használható. Az anyag színezése helyben történjen!

Előre elkészített díszek felhasználása csak abban az esetben engedélyezett, ha:

- a száradási ideje nem fér bele a versenyidőbe (pl.: drótos cukorvirág, stb.)

- előtte bemutatta a zsűrinek a hozott dísz

- élőben is be tudja mutatni, hogyan készítette

A zsűri a helyben készített díszeket díjazza.

Minden nevező számára biztosítunk asztalt, egy db 20 cm átmérőjű hungarocell torta alapot és burkolóanyagot.

Kérés esetén az áramforrás is megoldható (előzetesen jelezze a nevező a szervezők felé!).

A hungarocell alapoknál megengedett a forma faragása, de csak annyi, amennyi az alapból megvalósítható.

Egyéni versenyben teljesen önállóan kell alkotni, segítőt nem vehet igénybe a versenyző!

Családinál 2 fő vehet részt a versenyben.

Kéz- és eszközmosási lehetőségeink korlátozottak! A versenymű elkészítéséhez használatos eszközeit a versenyzők hozzák magukkal!

Az élő verseny végén zsűrizés után az alkotások hazavihetők.

Kérünk mindenkit, ennél a kategóriánál figyeljen, melyik lesz a regisztrációs száma és a megfelelő sorszámhoz rendezkedjen be a versenyre!

Az elkészített versenyalkotások fantázia nevét a versenyző tüntesse fel!

**A nevezők neve a zsűrizés után kirakható, a zsűrizés alatt csak nevezési sorszámokat láthatja a zsűri.**

**A sütemények, torták vásárlására 13.00-órától lesz lehetőség a vendégek számára!**

**Azon versenyzők, akik ennél az időpontnál előbb kezdik el osztani az édességeket azoknál ez akár kizárást vonhat maga után!**

**Szeretnénk felhívni minden nevezőnk figyelmét, hogy a sütemények és torták előzetes eladása, lefoglalása is ide sorolható!**

*A legjobb alkotásokat díjazzuk kategóriánként.*

*A verseny ideje alatt a nevezett termékek hűtése nem megoldható.*

**Nevezési határidő 2016. április 30. 12<sup>00</sup>óra.**

**A nevezéseket a következő e-mail címre várjuk: [palotasitortafesztival@gmail.hu](mailto:palotasitortafesztival@gmail.hu)**

Palotás, 2016. február 11.