

V. PALOTÁSI TORTAFESZTIVÁL

Országos torta- és süteményverseny

2018. május 19.

Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár

3042 Palotás, Szabadság út 26.

A verseny fővédnökei:



Palotás Község Önkormányzata



Easy Cake Kft., tortissimo.hu

2018.

Versenyünkre bárki nevezhet, legyen az lelkes amatőr vagy cukrász!

Nevezés, nevezési díj:

Nevezési díj kategóriánként és nevezett alkotásonként: 1500 Forint

az Extra Torta kategória nevezési díja: 10.000 Forint/alkotás

Egy nevező több kategóriában is indulhat!

A nevezési díjakat a Mihályfi Ernő Művelődési Ház és Könyvtár (3042 Palotás, Szabadság út 26.) **OTP Bank: 11741024-15454450** számlaszámára kérjük a nevezéssel egy időben utalni vagy postai utalványon befizetni!

A **megjegyzés rovatba** kérjük, írják be a nevező nevét és az „V. Palotási Tortafesztivál nevezési díja” szöveget! Az Extra torta kategóriában való nevezés esetén a következőt írják a megjegyzés rovatba: Nevező neve, „V. Palotási Tortafesztivál nevezési díja, extra torta kategória”.

Nevezési határidő 2018. április 27.

Az extra torta kategória nevezési határideje 2018. április 15.

A nevezéseket a következő e-mail címre várjuk: palotasitortafesztival@gmail.hu

Biztosított feltételek:

Minden versenyző számára asztalt biztosítunk.

A verseny ideje alatt a nevezett termékek hűtése nem megoldható!

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

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 információs pultnál való beváltása után).

A rendezvény belépődíjas! A belépődíj 14 év fölött 500 Ft/fő. A verseny nevezőinek nem kell belépődíjat fizetni.

Ingyenes parkolási lehetőséget biztosítunk, a kijelölt parkolóhelyeken.

A verseny díjazása:

A torták és a sütemények kategóriájában külön-külön díjazzuk, a cukrászok és amatőrök közül az első 3-3 legjobb alkotást.

Minden további kategóriában az első 3 helyezett részesül díjazásban.

A zsűri által a fesztivál legjobb alkotásának minősített alkotás készítője, az **V. Palotási Tortafesztivál Bajnoka cím és kupa birtokosa lesz!**

A Bajnoki Kupa feltétele: a minimum két kategóriában való részvétel, amelybe nem számít bele az élő (helyszíni) verseny kategória!

A Bajnok, az V. Palotási Tortafesztiválon készpénz díjazásban részesül, melynek értéke: 50.000 Forint!

Az extra torta kategória versenymunkái külön minősítésben részesülnek. A kategória nyertese lehetőséget kap és hozzájárulást nyer ahhoz, hogy részt vegyen a „Cake International 2019” nemzetközi versenyen.

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 díjazásban, közönség díjban részesül. 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 behívhatjuk a zsűrihez, 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 versenyzőnek kell gondoskodnia (asztalterítő, tálca, dekoráció).

Az extra torta kategória esetében az asztal díszítése nem szükséges, annak érdekében, hogy a figyelem az elkészült alkotásra fókuszálhasson!

A zsűrizéskor a díszítést is figyelembe veszik a zsűritagok!

Minden alkotásnál kérjük a nem ehető anyagok mellőzését! (Strassz, szalagok, tollak, stb..)

A verseny résztvevőinek neve a zsűrizés után kihelyezhető az asztalra, a zsűrizés alatt csak nevezési sorszámokat láthatja a zsűri.

Hozott kategóriák:

Tortakategória:

A téma szabadon választott.

Egy alkotás tálcamérete maximum 50×60 cm lehet.

Figyeljünk, hogy ezen a méreten belül legyen az alkotás, nem lóghat ki a tálca méretén kívülre!
(Ez akár pontlevonást jelenthet a versenyző számára!)

A tortaalatét, tortadob ne látszódjon ki az alkotás alatt!

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

Burkolt torták:

Formatorta:

Minden 3D-s különböző formájú alkotás ebbe a kategóriába tartozik.

Ezeknek az alkotásoknak minimum 60%-ban ehető alapanyagból kell készülnie!

Díztorta

Emeletes, egyszintes, hagyományos vagy esküvői stílusban készült alkotások.

Főleg a magasabb és a formatortáknál a tartáshoz merevítés megengedett.

Figyeljünk arra, hogy a torták zömében elfogyasztásra kerülnek, ezért a drót és egyéb merevítés használatakor szakszerűen járjunk el!

Krémes Torták:

Nem burkolt, krémmel, habbal, glazúrral kent torták, csokoládéval öntöttek, stb., amelyek díszítése is hasonló alapanyagokkal történhet.

A torták többsége a zsúrizés alatt és után felvágásra kerülhet!

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 zsúri 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, árusítás céljából, de a versenyző csak egy tálcat tud elhelyezni az asztalon a zsúrizés idejére!

Cukorvirág kategória:

Minden nevező maximum 2 db alkotással nevezhet!

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 két 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. 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.

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!

A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (a síkban díszített munkákat nem értékeljük).

Az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzunk!

A kiállított objektumok minimum 20 cm, maximum 30 cm magasak és legfeljebb 30 cm szélesek lehetnek!

Extra Torta Kategória:

„Cake International 2019.” nemzetközi versenyen való részvételi lehetőséggel!

Minden nevező egy alkotással nevezhet!

A téma szabadon választott!

Ebben a kategóriában minimum 3 emeletes, hungarocell alapra készült tortát kell készíteni!

Kívülről mindennek ehetőnek kell lennie!

Merevítés használható, amennyiben szükséges, de tekintsetek úgy az alkotásra mintha ehető lenne a belseje is!

Legalább kétféle technikát alkalmazzatok az alkotásoknál (cukorvirág, karamell, csokoládé, figurák, szobrok, airbrush, szabad kézi festés, ostya, royal icing), persze mindezt ehető formában.

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

Az alkotás fantázianevét jól látható módon fel kell tüntetni!

A készítők 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, FB oldalon, csoportban sem!

Maximum torta alátét méret 60×60 cm. Fontos! Ne lógjon az alaptálca méretén kívülre a torta és ne látszódjon a torta alá helyezett tálca!

A tortalap szegélyét szalagcsíkkal kell díszíteni!

Cake International 2019. részvételi lehetőség:

Az extra kategória nyertese lehetőséget kap, hogy könnyebben eljusson egy nemzetközi versenyre.

A Selba Ltd biztosítja: a nemzetközi nevezés díjának befizetését, illetve egy kísérő részére a 3 napos, egész napra belépést biztosító belépőjegyet a verseny helyszínére.

Az Easy Cake Kft. 30.000 forint, azaz harmincezer forint utazási hozzájárulást biztosít a nyertes részére

A Fractal Colors Kft. biztosítja a felkészülés ideje alatt az ételszínezékeket.

A 4-Mix Kft., a Smartflex termékek gyártója, burkoló anyagot biztosít a nyertes felkészülésére.

Kérünk mindenkit, hogy az extra torta kategóriában való nevezését jól gondolja át!
A versenyző vállalja, hogy kijutása egy nemzetközi versenyre, egyéb plusz költségekkel járhat, melyet az extra torta kategória győztesének, illetve a nemzetközi versenyen nevezőnek, saját magának kell biztosítania!

Helyszíni élő verseny:

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 díszet,

- élőben is be tudja mutatni, hogyan készítette.

A zsűri a helyben készített díszeket díjazza.

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

Minden nevező számára biztosítunk asztalt, egy db 20 cm átmérőjű hungarocell torta alapot és burkolóanyagot. Kérés esetén az áramforrás is megoldható (Igényét előzetesen jelezze a nevező a szervezők felé!).

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

Családi versenynél 2 fő vehet részt a versenyben.

Kéz- és eszkozmosási lehetőségeink korlátozottak!

A versenymű elkészítéséhez használatos eszközeiket 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 sütemények, torták vásárlására 14.00 órától lesz lehetőség a vendégek számára!

Ha ennél az időpontnál előbb kezdik el osztani az édességeket, akár kizárást is vonhat maga után!

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

Minden versenyzőnek jó felkészülést és eredményes részvételt kívánunk!

Palotás, 2018. március 2.

<http://www.palotasi-tortafesztival.mozello.hu/>