

## Az ország tortája



Az ország tortája (másként: Ország torta, Magyarország tortája), Magyarország „születésnap tortája”, amelyet minden évben, a magyar államiság megszületésének szimbolikus napján, az augusztus 20-i ünnepeken alatt mutatnak be Budapesten, valamint az ország több száz cukrászdájában. Ez egy olyan születésnap torta, amelyet nem egyszer vágnak fel egy helyen, hiszen a győztes tortákat egész évben országsszerte mindenki meg tudja kóstolni az ország cukrászdáiban. A Magyarország Tortája gasztronómiai verseny győztes tortáinak bemutatása és kóstolása rendszeresen a Magyar Ízek Utcája elnevezésű eseményen történik.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Magyar Köztársaság kormányának felkérésére a 2007. augusztus 20-i ünnepségre alkotta meg először az ország tortáját, a különleges, madártejes tortát, azóta a Miniszterelnöki Hivatal és az Ipartestület minden évben közösen írja ki a pályázatot, amely során az ország különböző pontjain található cukrászatok nevezhetnek saját tortáikkal, a megtisztelő cím elnyerésére. A kiválasztást mindig egy neves szakmai zsűri végzi. A 2016. évi verseny eredményét a szakmai zsűri négy forduló értékelés után hirdette ki. Az első körben az anonim nevezett tortákból választott ki tíz tortát, a második körben a tízből a három döntőt jelölte meg,

majd a döntős tortákat újrakóstolva a készítőikkel konzultálva javaslatokat tett a cukrászmestereknek a kiválasztott torták tökéletesítésére.

## Az ország tortája

Az ország tortájának pontos és eredeti receptjét minden év augusztus huszadikán teszik nyilvánossá a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének honlapján. Az új torták szintén minden év augusztus 20-tól árusíthatók. A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete honlapján közzé teszi a szakmai versenyen nyertes, ország tortáját készítő és árusító cukrászdák listáját is.

## Magyarország Cukormentes Tortája

2012 óta minden évben a cukorbetegség terjedése ellen küzdő nonprofit szervezet, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete együtt írja ki, a Magyarország Cukormentes Tortája cím elnyeréséért a pályázatát.

Az induló versenyzőknek fehér liszt, hozzáadott cukor, mesterséges adalékanyag és tartósítószer nélkül kell elkészíteniük tortájukat. „De a cél nem csupán a cukormentes receptek és technológiák bevezetése a magyar cukrászatokba, hanem a figyelem felhívása az egészséges életmód fontosságára”. A 2015. évi kategória győztes „Barackos buboréktorta” cukormentességét komoly laboratóriumi vizsgálat hitelesítette, amely megállapította, hogy egy szelet „Barackos buboréktorta” a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének, az alapanyagokból kiindult számításai alapján, 11,8 g szénhidrátot és 278 kcal-t tartalmaz. A torta akkor felel meg a versenykiírás követelményeinek, ha az akkreditált laboratóriumi vizsgálaton átesik, így válik bizonyossá, hogy a megfelelő mértékben tartalmaz szénhidrátot, élelmi rostot, zsírt, fehérjét, vizet és sót, valamint energiát.

## Interjú<sup>1</sup>

### „Országtorta mese” ifj. Zila Lászlóval – Tíz év, tíz szelet finomság

Idén a tízedik alkalommal vágthatjuk fel az Ország tortáját, Magyarország születésnapjait, melyet 2007 óta minden évben neves szakmai zsűri választ ki és tár a nagyérdemű elé augusztus 20-án. Ezúttal az Őrség zöld aranya nevet viselő fantasztikus színösszetételű tortakölteményé lett a dicső cím, melyet a salgótarjáni Szó Gellért álmodott meg. A málnás ízzel kiegészített tökmagos tortára várva úgy döntöttünk, végigkóstoljuk az elmúlt tíz év ünnepi tortakóstolásához helyszínül a Zila Kávéház – Krisztina Cukrász és Torta Remizét, akiknek már négy ország tortáját köszönhetünk, és akiknél az elmúlt tíz évben a leggyertőbb torták is állandóan kaphatók. Ifj. Zila Lászlóval beszélgettünk.

*2007-ben édesapád készítette az első ország tortát, a madártej tortát. Akkor még nem volt pályázat, felkérésre készült a fantasztikus sütemény. Miért pont madártej lett?*

Mindenképpen valamilyen tradicionális magyar süteményt szerettünk volna alapul venni. Amikor a felkérés érkezett, apukám Horvátországban nyaralt és éppen azon törte a fejét, hogyan készíthetne az ottani vendéglátóknak hagyományos madártejet. A töprengés közben érkezett a kérés, hogy találjon ki valamilyen különleges tortát az ünnepre, így született meg a madártej torta ötlete.

<sup>1</sup> Leier Tímea interjúja ifj. Zila Lászlóval, 2016. augusztus 20.,  
<https://nullahategy.hu/orszagtorta-mese-ifj-zila-laszloval-tiz-ev-tiz-szelet-finomsag/>

*Azóta is készültök az ünnepre, így a következő két évben, sőt azután még 2011-ben is Zila Lászlóé lett az év tortája. Mindig fontos volt, hogy valamilyen autentikus magyar édesség adja az alapötletet?*

Az volt a célunk, hogy mindig valamilyen hazai tradíciót, sőt ha lehet, valamilyen tájegység jellegzetességét jelenítse meg a torta, amelyet mindig igyekeztünk a névben is megmutatni, gondoljunk csak a pándi meggytortára, vagy a szatmári szilvatortára. De csodálatos és szintén magyar tradíciót visz tovább a 2008-as szilvagombóc torta is. A kiírásban már a második alkalomtól úgy szerepel, a tortáknak magyaros ízvilágúnak vagy a magyar tradíciókhoz kapcsolódónak kell lenniük, nem tartalmazhatnak aromákat, margarint, és növényi tejszínt.

*Melyik „ország torta” váltotta ki eddig a legnagyobb érdeklődést?*

Azt hiszem, talán a 2011-es kecskeméti barackos kölestorta, amely mind a mai napig az egyik legkeresettebb tortánk. Megmondom őszintén, nekem nem ez a legnagyobb kedvencem, de az emberek imádják. Nagyon szereti a közönség a veresegyházi Sulyán Cukrászat által megálmodott szilvagombóc tortát is, amelyben gyönyörűen megmutatkozik a jól ismert gombóc. Ezt mind a mai napig sokan rendelik nálunk is.

*A köles talán a Zila Cukrászda tortájával került először „reflektorfénybe” a süteménypiacon. Fontos, hogy legyen valami csavar, legyen valami különleges az ország tortájában?*

Inkább úgy fogalmaznék, hogy az a fontos, hogy valami újat, frisset, előremutatót hozzon a cukrászatba. Egy egyszerű csokoládétorta nyilván nem lehet az év tortája. Fontos, hogy belekerüljön az addig kevésbé használt alapanyag vagy új személyiséget kapjon általa egy olyan tradíció, mint például a somlói galuska, a szilvagombóc, vagy a mézes krémes. Egyébként nem is az a fontos, hogy az ország torta előtti óriási sor a cukrászda előtt, amikor árulni kezdjük Magyarországot, hanem az, hogy az emberek nem is az a fontos az embereknek, hogy pontosan miből is készült, hanem hogy „ország torta” és máris szeretnék megkóstolni. A szatmári szilvatorta például egy kicsit más formában már korábban is kapható volt a cukrászdában, kávéházunk öt éves fennállására készítettük 2008 januárjában, de amióta 2008-ban az ország torta lett, óriási kedvencé vált.

*Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén ötödik alkalommal az ország cukormentes tortáját is megválasztotta, Zila László tortája (Almatorta egressel) itt is győzött már egyszer. Egy cukrász számára nem jelenti „a fél kéz elvételét” ha ki kell hagyni a cukrot a süteményből?*

Azt hiszem ez inkább egyfajta kihívást jelent, ráadásul óriási szükség van ezekre a süteményekre, ennek megfelelően nagyon nagy iránta az érdeklődés is. A Nándori László által kifejlesztett Ribizlihabos-almás réteges, amely három éve nyerte el ezt a címet, ma is nagyon kedvelt nálunk. Nagyon fontos, hogy a cukrászmesterek megmutassák, cukor nélkül is lehet nagyon finom és nagyközönség számára élvezhető süteményeket készíteni, természetes alapanyagokból. Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány ezen kezdeményezése hiánypótló, nagyon támogatjuk.

*El lehet készíteni ezeket a tortákat otthon?*

Elvileg igen, de biztos, hogy sok türelem és hosszas „pepecselés” szükséges hozzá. Az emberek próbálják is elkészíteni házilag a tortákat, pont a minap hívott valaki, hogy nem sikerül neki a mádártej torta olyanra, mint szeretné, segítsék egy kicsit.



## Az ország tortája

| Év   | Győztes torta        | Győztes cukrász                           | Győztes cukrászat | Város       | A torta leírása  |
|------|----------------------|---|-------------------|-------------|--|
| 2007 | Madártej torta       | Zila László                               | Zila Kávéház      | Budapest    | Tojásfehérje habbal készült, tortaformában kisült és baracklekvárral összeragasztott két tortalapra vanília krémet töltöttek. Tetejét csokoládéforgáccsal, tejszínhabrózsákkal díszítették.  |
| 2008 | Szatmári szilvatorta | Zila László                               | Zila Kávéház      | Budapest    | A torta alapja az aszalt szilvával és rummal készített három piskóta, a középső lap közé töltött csokoládé és marcipán alapkrémes réteg. A torta tetejét tejszínhabbal, aszalt szilvával, vágott pörkölt málnával és zöld marcipán leveleskéikkel díszítették.   |
| 2009 | Pándi meggytorta     | Zila László                               | Zila Kávéház      | Budapest    | Pándy meggy nem csak a töltelékben, de a tésztájában is van, amely tojás, cukor, friss meggy és citrom reszelt héjával készült piskóta. A tortát három piskótaréteg között mascarponéval és a fehér csokoládéval készült alapkrémmel és a meggyet, a cherry brandyt és a fahéjat is tartalmazó meggykrémmel töltötték meg, majd piros meggyel és zöld marcipánlevelekkel díszítették.                  |
| 2010 | Szilvagombóc torta   | ifj. Sulyán Pál<br>Sulyánné Benkó Katalin | Sulyán Cukrászda  | Veresegyház | A tortát a jól ismert szilvás gombóc receptje ihlette. A vaníliás tejszínkrém, aszalt szilva darabkákkal töltött Sacher-tortalapok között szerepel, a torta közepébe egy marcipános szilvás desszert van helyezve, amely egy belga csokoládéba mártott marcipán és szilvalekvárral töltött piskóta összeállítás. A kész torta 70% kakaótartalmú lágy belga csokoládéval és aszalt szilvával díszített. |

## Az ország tortája

| Év   | Győztes torta                                 | Győztes cukrász        | Győztes cukrászat      | Város       | A torta leírása  |
|------|---|------------------------|------------------------|-------------|--|
| 2011 | Kecskeméti barackos kölestorta                | Zila László            | Zila Kávéház           | Budapest    | Tejben, vajban, vaníliában, reszelt citromhéjjal felfőzött kölesből, lenmagpehely, mandulaliszt, tojás és túró keverékével sült piskóta alap felhasználásával egy tejszínhab, sárgabarackdarabok és gyümölcsöntettel töltött speciális tortaformában készült. Tetejét étcsokoládéval és felezett sárgabarackkal díszítették. |
| 2012 | Szabolcsi almás mák-torta                     | Pintér Zsolt           | Koko Cukrászda         | Veszprém    | Jellemzően magyar alapanyagokból készült, a kölespehellyel készült hat mákos tortalap között fahéjas almás töltelék és tejszínes vaníliás krém rétegekkel, a kész torta krémmel fedett teteje darált mákkal van meghintve.   |
| 2013 | Milotai mézes grillázs-torta                  | Bacskó Szilárd         | Major Cukrászda        | Budapest    | Kétféle krémmel, 30 dkg dió felhasználásával készült torta, a felépítése szerint oly módon, hogy egy-egy pralinés és mézes réteg egy ropogós, diós-grillázsos réteg választja el egymástól.  |
| 2014 | Somlói revolúció                              | Damniczki Gyula Balázs | Damniczki Cukrászda    | Somlói      | Más tortaként újraalkotott somlói galuska, diógrillázsos tesztára rétegezett étcsokoládé mousse és egy narancsbetét fölé helyezett, ganache-sal borított vaníliás fehér csokoládékrém torta.   |
| 2015 | Pannonhalmi sárgabarackpálinkás karamelltorta | Szó Gellért            | G&D Kézműves Cukrászda | Salgótarján | Sárgabarack, mandula, csokoládé és karamell kombinációjával alkotott torta harmonikus ízekkel egy kis sárgabarack pálinkával megbolondítva. A torta a tetején légpárnás fóliával formázott buborékmintás díszítéssel készült.  |

## Az ország tortája

| Év   | Győztes torta          | Győztes cukrász   | Győztes cukrászat       | Város       | A torta leírása  |
|------|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--|
| 2016 | Az Őrség Zöld Aranya   | Szó Gellért       | G&D Kézműves Cukrászda  | Salgótarján | Az Őrség zöld aranya a szalafői Batha Porta hagyományos eljárással készített tökmagolajával, mandulaliszt, málnaszelével, fehér csokoládés ganache, hántolt ostya és tökmag praliné felhasználásával készült. Alulra egy tökmagos joghurtos piskóta került. A fehér csokoládés, lazára felvert selymes és csokoládé párizsi krémre (ganache) került egy ropogós tökmag praliné réteg, amelyre a málnaszelével, majd ismét egy lágy ganache réteg. A tetejét fehér csokoládés tökmagolajos tökmag körzselével fedték be, erre pedig tejszínhab stuffra helyezett temperált fehér csokis-toll díszítmény került, nyers darált tökmaggal megszórva. |
| 2017 | Balatoni Habos Mogyoró | Vaslóczki Orsolya | SUGAR! Design Cukrászda | Budapest    | Mogyorós mousse, mogyorós habtészta alapú torta tejszokoládés karamellhabbal és mogyoróhabbal, feketeribizskével. A torta nevében a „balatoni” jelző, a dél-balatoni régió jellegzetes csonthéjas gyümölcsére, a mogyoróra utal.   |

## Magyarország cukormentes tortája

| Év   | Győztes torta              | Győztes cukrász              | Győztes cukrászat  | Város    | Egy szelet (~90 g) torta szénhidrát és energitartalma | Leginnovatívabb receptért különdíj  |
|------|----------------------------|------------------------------|--------------------|----------|---|---|
| 2012 | Almatorta egressel         | Zila László                  | Zila Kávéház       | Budapest | 25,6 g szénhidrát, 309 kcal                           |   |
| 2013 | Ribizlihabos-almás réteges | Nándori László               | Nándori Cukrászda  | Budapest | 8,7 g szénhidrát, 130 kcal                            | Zabos-barack torta, Horváth Cukrászda   |
| 2014 | Csokis kaland              | Nándori László               | Nándori Cukrászda  | Budapest | 10,1 g szénhidrát, 254 kcal                           | Bazsalikomos csipkebogyó torta, Horváth Cukrászda                             |
| 2015 | Barackos buborék-torta     | Vaslóczki Orsolya            | Horváth Cukrászda  | Budapest | 11,8 g szénhidrát, 278 kcal                           | Diós-vaníliás csipkebogyó torta, Raj Ráchel Tortaszalon                       |
| 2016 | Áfonya hercegnő tortája    | Pechtol Zsolt                | Tortavár Cukrászda | Budapest | 8,8 g szénhidrát, 228 kcal                            | Málnás tükörtorta, Suhajda Cukrászda<br>Remetei ribizli torta, Frer Cukrászda |
| 2017 | Pöttyös Panni              | Varga Margit és Puszta Laura | Zazzi Cukrászda    | Budapest | 6 g szénhidrát, 167 kcal                              | Homok aranya, Horváth Cukrászda   |