

Javaslat a

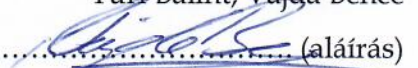
**„KOMÁROMI KISLEÁNY” ORSZÁGTORTA**

**Komárom-Esztergom Megyei Értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:



Turi Bálint, Vajda Bence



(aláírás)

Komárom, 2022. május 18.

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
Turi Bálint, Komárom Város alpolgármestere  
Vajda Bence, Komárom Város Önkormányzata képviselője

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Turi Bálint, Vajda Bence

Levelezési cím: Komáromi Polgármesteri Hivatal, 2900 Komárom, Szabadság tér 1

Telefonszám: +34/541-301, +34/340-321

E-mail cím: [turibalint@komarom.hu](mailto:turibalint@komarom.hu), [vajda.bence93@gmail.com](mailto:vajda.bence93@gmail.com)

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése  
„Komáromi kisleány” országtorta

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

x agrár- és élelmiszer gazdaság	egészség és életmód	épített környezet
ipari és műszaki megoldások	kulturális örökség	sport
természeti környezet	turizmus	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye  
Komárom, Bajcsy-Zsilinszky u. 28, 2900

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik  
települési                      tájegységi                      X megyei                      külhoni magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

2007 óta a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete évente meghirdeti a „Magyarország Tortája”, pályázatot az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe alkalmából. A kezdeményezés évről évre egyre nagyobb népszerűségnek örvend, egyre több cukrászda verseng a címért, a nyertes tortát hatalmas érdeklődés kíséri. 2018-ban Sztaracsek Ádám komáromi cukrász alkotása, a Komáromi kisleány nyerte el a kítüntető címet.

Az Ipartestület új, kreatív ötleteket, főleg magyaros ízvilágú, az ünneppel vagy Magyarországgal összefüggésbe hozható tortákat, recepteket várt, melyek csak természetes és egészséges alapanyagokat tartalmazhattak. Az adott évben a szakmai zsűri 29 torta közül választotta ki azt a süteményt, mely méltónak bizonyult a Magyarország Tortája címre. A győztest minden évben három forduló értékelés után hirdetik ki. Az első körben az anonim nevezett tortákból választ ki a zsűri öt tortát, majd újrakóstolják a döntős tortákat és a készítőikkel konzultálva javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. Végül a harmadik, utolsó zsűrizési körben újabb pontozást követően választják meg a győztest, amely 2018-ban a Komáromi kisleány, Sztaracsek Ádám, a komáromi Jánoska Cukrászda cukrászának alkotása volt. A tehetséges fiatal cukrász két tortával is a döntőbe jutott, és az Év Fagylaltja versenyen fagylaltjaival bronzérmét és Közönségdíjat is nyert.

A nyertes torta mézes-diós tészta alapú, melyen citromos-gyömbéres körtekompót betétet, vilmoskörte likőrös étcsokoládét és fahéjas-diós roppanós réteget ölel körbe a vaníliás-fehércsokoládés mascarpone mousse. A dió, a méz, a fahéj és a gyömbér ízei a családi ünnepek asztalának édességeit idézik, melyek tökéletesen harmonizálnak a körte, a csokoládé és a vaníliás krém üdítő frissességével.

Az ugyancsak döntős „Hunyadi gesztenyés” alapanyagát a gesztenye adta. Ebben is egy csokoládé krémréteg található, valamint fekete szedres-fekete ribizlis zselé, gesztenyekrém, mandulás morzsa



és mandulás-csokoládés piskóta adja az ízvilágot. A gesztenyét Aragóniai Beatrix hozta be Magyarországra, ami állítólag Mátyás király kedvence volt.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A Komáromi kisleánnyal az alkotó szűkebb hazájára, Komárom városára hívja fel a figyelmet, bízva abban, hogy a népdalbéli kisleánnyról elnevezett torta a város egyik büszkeségévé válik, és által viszi a hírét a Dunán. Ez a díj egyedülálló siker nemcsak a torta készítőjének, Sztaracsek Ádámnak és a Jánoska Cukrászda valamennyi dolgozójának, hanem Komáromnak is. A város ezzel felkerült az ország gasztronómiai térképére, ami az idegenforgalom és a turizmus szempontjából is kiemelt fontossággal bír.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

[www.komarom.hu](http://www.komarom.hu) Édes büszkeség – a Komáromi kisleány lett az ország tortája

Origo - 2018.07.31.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

<https://www.cukraszat.net/magyarország-tortaja/2018/magyarország-tortaja-2018/352-2018-ban-a-komaromi-kisleany-lett-magyarország-tortaja>

Index, 2018.07.31. - index.hu

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

[www.komarom.hu](http://www.komarom.hu)

### III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja „Komáromi kisleány” országtorta – Fotódokumentáció - lásd melléklet

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánlólevelek

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat  
lásd melléklet