



Amikor 2007-ben megszületett az első ország tortája, úgy gondoltam, végre egy nagyszerű kezdeményezés! Gyorsan megsütöttem a madártej tortát én is, hogy azután közreadhassam a leírását, és otthon önök is elkészíthessék, elvégre mindannyiunk tortájáról van szó! Még az egyszerű halandók számára is kivitelezhető volt, mint a következő szatmári szilvatorta, majd a pándi meggytorta. A szilvágombóc torta már más tészta, majd belepistultam, amikor sütöttem. Hogy lesz ebből az ország

tortája? – én sem állnék neki még egyszer. Következett a kecskeméti barackos kölestorta, mely modernségével, új szint hozott az eddigiekhez képest. Az elkészítéséhez egy zseniális új tortaforma szükségeltetett, mely a jövőben akár forradalmasíthatja is a cukrászatot, az egyetlen bibi, hogy nem túl olcsó. Ha pedig nem mindenki számára elérhető, akkor hogy lesz a köleses tortából az ország tortája? A szabolcsi almás máktorta megint csak rendben volt, ahogy az idei milotai mézes grillázstorta is.

Van már az országnak cukormentes tortája is! Végre! Tuti ötlet ez is! A tavalyi, az almatorta egressel még nem mindenben felelt meg tökéletesen a követelményeknek, bár ebben szerepe lehetett annak, hogy mások az európai illetve a magyar elvárások, előírások. Akárhogy is, Norbi megtámadta a készítőket, majdnem bírósági ügy lett belőle! Hogy ez az oka vagy más, idén Norbi is meghirdette az ország UPDATE tortájának versenyét, melyre mintegy 50 kreáció érkezett. Az eredményhírdetésre mostanság kerül sor, így csak később tudok beszámolni róla, már ha lesz miről, és nem lesz titkos a nyertes recept leírása. Ha nem lesz publikus, nem sértődhet meg senki, hisz ez egy magán kezdeményezés, bár kétségkívül hasznos. Ha a legjobbakat kipróbálnák, közreadnák, sokaknak segíthetne, ahogy Norbi azt módszerével számtalan módon tette eddig is, de majd dönt a verseny szervezője. Ám mi lesz az ország cukormentes tortájának, a ribizlihabos, almás rétegesnek a receptjével? – ugyanis titkos! Mindössze néhány cukrászda kapta meg leírást és ott készíthetik. Kellő tisztelettel kérdezem: hogyan lehetséges, hogy az ország tortájának a receptje nem elérhető? Vélelmezem, nem a cukrász kollégák tehetnek róla, hisz azért dolgoztak, hogy azután büszkének lehessenek arra, hogy kreációjukat minél többen megsütik. Netán az Egy csepp figyelem alapítvány az, aki nem publikálja a leírást? Tán éppen a tavalyi esetből kiindulva, kerülendő az esetleges támadásokat? De akkor meg mi értelme az egésznek? Hogy lesz így ebből valóban az ország cukormentes tortája? És ha közreadják? Az eddigi összes ország tortájának a leírására jellemző, hogy hiába a média felfokozott

érdeklődése, a hivatalos receptek mindegyike szűkszavú szaknyelven íródott, ami alapján csak nagyon kevesen fogják tudni megsütni a tortákat. Miért nem hívnak olyasvalakit, aki érthetően lejegyzeteli a munkafolyamat minden fázisát, úgy, hogy az alapján a tortát bárki megsüthesse?

A Dobos-torta, a Kugler-torta vagy az Esterházy-torta vitán felül az ország tortái, és azok is maradnak,

otthon is elkészíthetőek, leírásukból nagyon részleteset is találni. Nem ilyesmi kreáció megálmodása lenne a cél? - mert el nem tudom képzelni, hogy az ország tortája lesz, amelyiknek sütéséhez cukrászbravúr szükséges, leírása pedig csak szakembereknek kódolt!