

140 кондитерских миров...

С 24 по 26 марта 2026 года один из павильонов ВДНХ в Москве стал ареной для настоящего кондитерского «Оскара» – 3-го чемпионата GRAVITYCAKE по кондитерскому искусству.



Организатором конкурса является **Евгения Во-лошина**, имя которой уже стало культовым в мире антигравитационных тортов. Под руководством Евгении в очередной раз собрались талантливые кондитеры-антигравитаторы из России и Беларуси – и подарили нам возможность вновь восхититься их мастерством и смелостью замыслов.

На суд жюри было представлено 140 работ – 140 миров, созданных из мастики, шоколада и теста. Здесь соседствовали работы как опытных, именитых мастеров, так и тех, кто только пробует себя в антигравитационном сладком деле. Отдельный восторг – юниоры. Самому младшему участнику всего десять, самому старшему из молодой гвардии – восемнадцать. Ребята продемонстрировали недетский уровень подготовки и профессиональный подход. Их работы ничем не уступали творениям опытных мастеров, а порой даже превосходили. Проявили свои способности и завоевали медали различного достоинства и юные участники из Беларуси, в их числе дети из **бrestской команды «Лиги славянской кулинарии и гостеприимства»**, которые также приняли участие в конкурсе «Битва тортов», получив заслуженную похвалу от самого **Константина Ивлева**.



» Юниоры, команда Лиги славянской кулинарии и гостеприимства с Константином Ивлевым

» Члены жюри чемпионата

Категорий на чемпионате было пять, и каждая – вызов:

- «Антигравитационный торт» – визуальный обман, заставляющий зрителя поверить в левитацию;
- «Скульптурный торт с элементами гравитации» – здесь физика встречается с фантазией;
- «Многоярусный торт» – классика в антигравитационном исполнении;
- «Одноярусный торт» – проверка на элегантность и вкус;
- «АРТ-хлеб» – да-да, даже хлеб стал арт-объектом. Ржаные колосья из карамели? Легко.

«Битва тортов»

Кульминация чемпионата наступила 26 марта. «Битва тортов» – командный конкурс, где время сжато до предела, нервы натянуты как струна, а на кону звание лучших. За три часа участники должны были сотворить ВАУ-торт. То есть такой, чтобы публика ахнула, а жюри заговорило. И за судейским столом сам **Константин Ивлев – шеф-повар, телезвезда,**



» Работа Ольги Василевич

мастер, которого сложно удивить кулинарным трюком. Но в этот раз даже он не скрывал эмоций. «Уровень работ высочайший», – такова оценка мэтра кулинарии.

Хотим отметить победу на чемпионате нашей землячки **Ольги Василевич, кондитера 6-го разряда одной из самых известных в Беларуси и далеко за пределами нашей страны кондитерской фабрики «Спартак».** Она завоевала 1 место в номинации «Одноярусный торт» с максимальным количеством баллов. От души поздравляем Ольгу и желаем ей новых ярких побед и неустанного профессионального роста.

Чемпионат GRAVITYCAKE, уже ставший новой традицией, завершился, оставив массу восторженных эмоций и воспоминаний. Будем с нетерпением ждать следующей весны, чтобы вновь встретиться с чудесами сладкого антигравитационного искусства!

Но уже этой осенью, **17–19 ноября, приглашаем всех в Минск на Международный чемпионат кондитерского искусства,** где Евгения Волошина выступит в роли судьи, а ее соратники и ученики представят свои новые волшебные работы.

