

# Искусство, преодолевающее гравитацию...

» Ирина  
Макаренко,  
г. Таганрог,  
торт  
«Фиксики  
и время»



25–27 марта 2025 года  
в российской столице  
прошел захватываю-  
щий Международный  
чемпионат по антигра-  
витационным тортам.

» Стелла Морева  
и Руслан Просенюк,  
торт «Русская зима»



**М**ероприятие, организованное ведущим мировым экспертом в области антигравитационных тортов Евгенией Волошиной, собрало в кулинарном центре МОК «ЗАПАД» 70 талантливых кондитеров из России и Беларуси. За три конкурсных дня участники представили 95 невероятных произведений кондитерского искусства, объединенных темой «Такая разная Россия». Работы участников отражали богатство российской культуры и истории: от героических побед в Великой Отечественной войне до сказочных сюжетов и народных эпосов.



Оценивали конкурсные работы ведущие эксперты-кондитеры из Беларуси, Ирана и России. Оценка складывалась из нескольких критериев: сложность конструкции, спецэффект, вкус, а также количество и качество техник декора, используемых в торте.

В рамках чемпионата было вручено 17 золотых медалей, остальные участники получили серебряные и бронзовые награды, а также дипломы. Работы, заявленные на конкурс, поражали не только мастерством авторов в создании сложных конструкций, но и использованными спецэффектами: вращение, подсветка, дым и даже огонь – все это производило невероятное впечатление и делало торты по-настоящему волшебными.

### Глазами участников

Мы познакомимся с некоторыми участниками чемпионата и попросили рассказать о себе, поделиться впечатлениями о конкурсе.

**Наталья Дюкова** из Подольска представила на суд жюри яркие торты с национальными русскими мотивами в двух категориях: «Праздничный торт» и «Детский торт». Обе работы получили золото чемпионата. Кажется, что законов физики для мастера не существует, по крайней мере, такое впечатление складывается, когда смотришь на чудесные торты Натальи. Наталья 20 лет в кондитерке, она призер многих профессиональных конкурсов, в том числе на ее счету золото Международного чемпионата кондитерского искусства – 2024, который прошел в прошлом году в Минске.



» Наталья Дюкова, г. Подольск



» Жюри чемпионата и организатор проекта Евгения Волошина

**Ирина Макаренко** приехала в Москву из Таганрога со своей фан-группой – сын и невестка активно болели за Ирину все три дня чемпионата. Ирина по профессии медсестра-анестезиолог, увлеклась сладким искусством пять лет назад и сейчас с удовольствием отдает этому делу все свое свободное время. Ее работа «Фиксики и время» (золотая медаль чемпионата) просто поражает мастерством исполнения – скрупулезно проработанные детали торта выразительно передают сложный «внутренний мир» часов.

**Елена Кальченко** из г. Мытищи претендовала на победу сразу в двух номинациях. В категории «Свадебный торт» она создала реалистичный ствол березы, внутрь которого поместила свадебный каравай. Эта работа была удостоена серебряной награды. Золото чемпионата участнице принес ее сказочный торт «Бабки-Ежки» по мотивам мультфильма «Летучий корабль». Елена рассказала, что



» Елена Кальченко, г. Мытищи, торт «Бабки-Ежки»



для нее участие в чемпионате стало вызовом самой себе и она очень довольна результатом и приобретенным опытом. Елена считает, что такие мероприятия дают возможность участникам развиваться, расти профессионально.

Супруги **Стелла Морева** и **Руслан Просенюк** приехали на конкурс из города Гусь-Хрустальный, где у них своя кондитерская. Для семейной пары кондитерка – это любимое дело жизни. В чемпионате по антигравитационным тортам учувствуют второй раз – в прошлом году, как и в этом, завоевали золото. В своем восхитительном торте «Русская зима» они сумели передать все великолепие русской зимы – морозной, даже суровой и в то же время необыкновенно красивой.

В чемпионате, наряду с конкурсантами из разных уголков России, приняли участие и представители Беларуси.

**Ольга Гусева** из Мозыря рассказала, что кондитерским делом увлеклась относительно недавно, но отдается ему всей душой. Она первый раз участвовала в подобного рода конкурсе и очень волновалась перед защитой: Ольга – музыкант по образованию и защищала свои работы песней собственного сочинения. Судьи высоко

оценили талант молодого кондитера – золото в двух категориях: праздничные и свадебные торты.

Шеф-кондитер из Минска **Елена Михайлова**, золотой призер 1-го чемпионата, в этом году представила на суд жюри оригинальную композицию по сказке «Аленький цветочек» и завоевала серебряную медаль. Елена очень увлеченный своим делом человек. Она 6 лет занимается тортами и уже больше года проводит обучающие мастер-классы.

В чемпионате принимали участие и юные кондитеры, среди них – Анна Балашова, учащаяся МОК «Запад», награждена дипломом; Ярослав Волков (МОК «Запад») и Ярослав Елисеев (г. Геленджик) завоевали серебряные награды.

Международный чемпионат по антигравитационным тортам еще раз подтвердил, что границы недо-



стижимого в кондитерском искусстве размыты, а возможности для творчества безграничны. Каждый торт, представленный на экспозиции конкурса, не просто десерт, а настоящее произведение искусства с уникальной концепцией и техническим исполнением. Поздравляем призеров чемпионата с заслуженной победой и желаем дальнейшего профессионального роста, творческой реализации и новых достижений!

## ГОТОВИМСЯ К ВСТРЕЧЕ С ПРЕКРАСНЫМ И ВКУСНЫМ В НОЯБРЕ!

Международный конкурс по антигравитационным тортам будет проходить в Минске 11–14 ноября 2025 года в рамках ежегодного Международного чемпионата кондитерского искусства. Конкурс – уникальная возможность для талантливых кондитеров всего мира продемонстрировать свое мастерство, а для зрителей – насладиться невероятными конструкциями, эффектами и вкусами, преодолевающими гравитацию. В качестве председателя жюри конкурса выступит мировая рекордсменка, основательница международной онлайн-школы GRAVITYCAKE и Ассоциации кондитеров-антигравитаторов, соведущая шоу «Король десертов», популяризатор инновационных техник в кондитерском искусстве Евгений Волошина. Приглашаем поклонников этого уникального кондитерского направления принять участие в конкурсе как в качестве участников, так и в качестве партнеров! Не пропустите шанс стать частью удивительного праздника кондитерского мастерства!



» Ольга Гусева, г. Мозырь