

# Сладкие мастер-классы Международного чемпионата кондитерского искусства – 2025



Международный чемпионат кондитерского искусства – это не только соревнование, это еще и большая семья, объединенная общей страстью. Здесь кипело интересное общение, завязывались новые профессиональные связи, а на мастер-классах и дегустациях ведущие мастера отрасли щедро делились своими секретами.

» Елена Сучкова и Ольга Готовко

Презентация «Рождество в сладком городе», **Ольга Готовко** – мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, кондитер года – 2019, судья международной категории WACS. Арт-композиция Ольги Готовко «Рождество в сладком городе» стала тем самым местом, где взрослые снова чувствуют себя детьми, а дети замирают в восхищении. Автор представила зрителям целую волшебную вселенную из сахара, шоколада и мастики. В центре композиции возвышался величественный замок Деда Мо-



» Елена Сучкова



» Марина Абедин

роза с башенками, устремленными ввысь, чьи крыши припорошены искрящимся «снегом». На залитом ледяном катке кружились гномики, заглядываясь на мчасьий волшебный поезд. Пушистые елочки, покрытые инеем, и праздничные киоски с подарками создавали ощущение, что вот-вот наступит полночь и сказка оживет. Каждая деталь арт-композиции – филигранная, скрупулезная работа мастера, которую хотелось разглядывать бесконечно. Перед зрителями как будто возник кадр из самого красивого рождественского фильма – объемного, теплого и немного ностальгического. Неудивительно, что именно эта презентация стала настоящим центром притяжения для посетителей выставки и участников чемпионата. Работа Ольги – яркий пример того, как мастерство кондитера может выходить за привычные рамки и способно не только радовать вкусом, но и рассказывать целые истории, заставляя сердце биться чаще в ожидании чуда.

Мастер-класс «Шоколадные картины. Сладкое искусство», **Елена Сучкова** – член правления МАК России, независимый эксперт МАК, олимпийская чемпионка, основательница и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ, автор 12 книг по кондитерскому делу, почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии, ОАЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции, судья международной категории WACS.

Ажиотаж вокруг мастер-класса Елены Сучковой не стихал с первой минуты. И это неудивительно, ведь когда «шоколадный художник» с мировым именем приступает к работе, невозможно без восторга и изумления следить за тем, как на твоих глазах создается шедевр. Елена в своем выступлении показала, как создаются настоящие произведения искусства, где вместо красок – шоколад, а вместо холста – профессиональные листы.

Мастер-класс «Классический трюфель», **Марина Абедин** – виртуозный шоколадье, ТОРАНДЖ.

Истинная классика никогда не устареет и Марина Абедин подтвердила это в своем интереснейшем выступлении. Ее мастер-класс «Классический трюфель» прошел при полном аншлаге. Марина раскрыла тайны идеальной текстуры ганаша, показала фирменную технику темперирования и на-



» Екатерина Хадасевич-Лисовая

учила создавать те самые легендарные конфеты с нежной начинкой, которые тают во рту. Участники дегустировали вкуснейшие свежеприготовленные трюфели и слушали тонкие советы талантливого мастера, которые теперь останутся в профессиональной копилке каждого из участников мастер-класса навсегда.

Интерактивные мастер-классы «Вкусная игра»; «Пернікі ад лісачкі Красуні»; «Здобныя «дразды», **Екатерина Хадасевич-Лисовая** – белорусская писательница-сказочница, прозаик, педагог, лауреат белорусской Национальной литературной премии; УО «Минский государственный колледж кулинарии»; УО «Государственный колледж хлебопечения».

Если соревновательная зона чемпионата жила в ритме адреналина и строгого судейства, то здесь, на площадке интерактивных мастер-классов, время словно замедлялось и наполнялось совсем другими эмоциями – теплотой, смехом и ароматом ванили. Автором и душой этого уютного пространства стала Екатерина Хадасевич-Лисовая.



» Пряничный мастер-класс УО «Минский государственный колледж кулинарии»



» Натали Ви

та Агзамова «Король десертов – 3», официальный представитель МККД Cake Artist World в Республике Беларусь, ведущий технолог компании «Аман Трейдинг».

Мастер-класс «Новогоднее чудо» полностью оправдал свое название. Анастасия творила настоящее волшебство прямо на глазах у зрителей. Она щедро делилась секретами работы с температурой, красителями и формами, завораживая своим умением создавать красоту. Зрители ловили каждое слово, ведь перед ними стоял не просто мастер, а настоящий художник, для которого изомальт – такой же послушный материал, как глина для скульптора.

Мастер-класс «Шоколадная сказка», **Натали Ви** – шеф-кондитер, профессиональный шоколадье, основательница онлайн-школы «Школа Шоколадье»; эксперт на федеральных каналах «Первый канал», РенТВ, ТВЦ, «Волга24»; призер многих международных конкурсов; судья международных кондитерских конкурсов; конфетный кондитер №1 в России премии «Женщина года» по версии журнала Expert.RF, лучший конфетный проект года по версии журнала Special\_magazine; автор более 700 рецептов конфет, в том числе 15 сборников рецептов; приглашенный редактор издания «Гид по Москве».

Завершающим аккордом чемпионата стал мастер-класс Натали Ви – человека, который знает о шоколаде все. На нем Натали делилась не авторскими техниками даже, а своим уникальным умением чувствовать шоколад. Зрители мастер-класса вместе с «конфетным кондитером №1 России» с удовольствием погрузились в уроки создания изысканных сладостей, получив возможность прикоснуться к профессиональным секретам Натали Ви и зарядиться ее энергией и любовью к своему делу.



» Сдобные булочки от УО «Государственный колледж хлебопечения»

Совместно с ней в сказочных мастер-классах участвовали будущие специалисты – учащиеся **Минского государственного колледжа кулинарии и Государственного колледжа хлебопечения**. Для гостей чемпионата это была возможность не просто посмотреть со стороны, а самим погрузиться в процесс изготовления наивкуснейшей выпечки. Каждый мастер-класс здесь становился маленьким приключением в добрую, вкусную и ароматную сказку.

Мастер-класс «Новогоднее чудо», **Анастасия Кашляк** – золотой призер международных чемпионатов в категории «Изомальт», суперфиналистка телешоу Рена-



» Анастасия Кашляк

Светлана Свирида