

PRODEXPO-2025: новая локация, новые вкусы, доброжелательный «грозный» Ивлев



С 11 по 14 ноября 2025 года выставка PRODEXPO впервые прошла на крупнейшей выставочной площадке Беларуси – в Минском международном выставочном центре BELEXPO.



» Александр Яковчиц



Масштабы поражают: площадка PRODEXPO в общей концепции – более 7 тысяч квадратных метров, из них свыше полутора тысяч квадратных метров занимали стенды экспонентов. Что мы увидели и узнали на этой выставке?



Эдгард Запашный: «Беларусь вкусная» – это правда! Это прекрасно!»

Рост экспорта отметил **заместитель премьер-министра Юрий Шулейко**:

– В этом году ожидаем рекордных 9 миллиардов долларов экспорта продовольствия. Эта цифра ежегодно растет. Это ваше умение работать в технологиях, это ваше умение сегодня продавать, но и в то же время растет конкуренция.

Цель PRODEXPO, подчеркнул **Юрий Шулейко**, – максимально показать ресурс Беларуси и дать эту возможность другим странам.

В этом году такой возможностью воспользовались Россия, Азербайджан, Армения, Вьетнам, Индия, Турция. Развернуться, как говорится, есть где. Так и перспективы у белорусских производителей неплохие.

– Год еще не завершен, но уже можно говорить о росте в ряде отраслей, – рассказал в беседе с журналистами на открытии выставки **Александр Яковчиц, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия**. – ...По всем отраслям системно, шаг за шагом прирастаем и гордимся тем, что наши продукты продаются в 115 странах мира. Но на достигнутом не останавливаемся. Есть задача главы государства по более глубокому выходу в страны дальней дуги, включая Африку, КНР, поэтому работы предстоит еще много.

Почетным гостем на церемонии открытия PRODEXPO-2025 стал **народный артист России Эдгард Запашный**, который рассказал, что он не раз участвовал в рекламных акциях белорусских товаров.

– Сейчас модная тема – дубайский шоколад. Но вы попробуйте белорусский шоколад, пообедайте и поужинайте настоящей белорусской кухней – вы обязательно захотите сюда возвращаться! Здесь на одном из стендов есть надпись «Беларусь вкусная». Это правда! Это прекрасно! – поделился впечатлениями артист.

Он подчеркнул, что с большим удовольствием приехал, чтобы увидеть и выставку, и новый Международный выставочный центр. И, конечно, с восхищением отозвался о белорусских продуктах.

И наши производители не остались в долгу! Во время осмотра выставки Запашный на каждом стенде, возле которого он останавливался, встречали как дорогого гостя, угощали и вручали подарки.

Новые вкусы: халва со шкварками, сахар с перцем, мармелад с медом

Выставка в этом году проходила в двух просторных залах. В одном разместились стенды участников, во втором – деловая программа, мастер-классы, открытая кухня и другие всевозможные активности.

После официальной части мы отправились знакомиться с экспозицией выставки, искать то, что могло бы удивить. Самой эпатажной оказалась новинка от фабрики «Красный пищевик» – халва со вкусом



» Константин Ивлев



шкварок и карамелизованного лука. Гурманы высоко оценили вкус такого оригинального сочетания.

Родители, у которых дети ходят в школу, отметили стремление белорусских производителей сделать сладости полезными. Среди таких новинок конфеты **фабрики «Спартак»** «Крошка осьминожка» с йогуртом и какао, вафли «Молочный сюрприз» от **«Сладыча»** с повышенным содержанием сухого молока.

А некоторые любители домашней выпечки открыли для себя термостабильные начинки производства **Городейского сахарного комбината**. На дегустации можно было оценить вишневую, маковую и абрикосовую. Кстати, **Жабинковский сахарный комбинат** тоже нашел чем удивить, представив сахар с перцем.

Неожиданно было увидеть клюкву в сахаре не белорусского производства, а компании **«Красный город»** из Псковской области. Представители компании сказали, что даже импортируют ее в Беларусь, и попытались переубедить меня, что лучшая клюква растет в Карелии, а не на белорусских болотах.

На этом вкусные ягодные сюрпризы из России не закончились. Свою продукцию представила экоферма **«Шуйские ягоды»** из Ивановской области – всевозможные лакомства из ягод без консервантов. Варенье, мармелад, конфитюр, пастила – все это делается из выращенных на собственных плантациях ягод (*жимолость, клубника, крыжовник, красная и черная смородина*). Жимолость – вообще королева ягод, судя по тому, что она хороша и в сладостях, и в горьком шоколаде, и в соусе, и в лимонаде, и в вяленом виде.

Вот, казалось бы, чем еще можно удивить, используя мед? А вот фермеры, опять же из Ивановской области, удивили. Глава **Крестьянского (фермерского) хозяйства Борис Грико** угостил медовым мармеладом, послевкусие которого напомнило про то, каким особенным бывает мед, когда жуешь его прямо с сотами. На пробу Борис привез и мед с самыми разными добавками – перцем, тыквенными

семечками, лимоном, орехами, с пергой, кедровой живицей и т.д.

– Лично у меня пасека относительно небольшая – 110 семей. Но мы объединились в кооператив с несколькими пасеками и вместе снимаем до 50 тонн меда за сезон, – рассказывает Борис. – Чтобы как-то продвигать историю с медом, сам мед популяризировать, приходится искать для этого новые формы. Мармелад с медом – это первая моя попытка найти новую форму.

На 31-й выставке «Продэкспо» в Минске была представлена и Кубань. Как известно, край это хлебный. Поэтому и снеки на Кубани делают из настоящего хлеба. По крайней мере, именно такую продукцию представила компания **«Мистер Снек» из Краснодара**.

– Мы занимаемся производством сухариков с 2012 года, – рассказал представитель компании **Кирилл Волков**. – У нас есть собственные пекарни, где мы печем хлеб по собственной рецептуре. Он режется, сушится – мы не обжариваем снеки во фритюре, как это делают некоторые производители, а именно сушим, по традиции, как это делали наши родители, бабушки. И только когда сухарики готовы, они отправляются в барабан, где происходит напыление подсолнечного масла со специями и ароматизаторами. Для увеличения срока годности мы ничего не добавляем, но за счет новой упаковки флоупак продлили его с 6 до 9 месяцев.





» Виктор Белей, Людмила Овсянникова, Константин Ивлев

Одним из приятных открытий стала экспозиция **Витебского государственного индустриального колледжа**. Здесь можно было отведать авторские хлеба – с брокколи, клюквой, луком, черноплодной рябиной. Учащиеся колледжа вместе с преподавателями с увлечением работают над разнообразием хлеба – чтобы и вкусно было, и полезно. И некоторые разработки готовы уже уйти в большое производство. Например, рецептура хлеба с брокколи уже утверждена. При колледже есть магазин, где продаются разные виды авторского хлеба собственной разработки. Благодаря хорошей технической и педагогической базе есть возможность экспериментировать, развиваться и готовить для отрасли хорошие кадры.

Конкурсы, дегустации и встречи с мэтрами

С большим успехом в рамках выставки прошли престижные международные конкурсы – **чемпионат кондитерского искусства, кулинарный кубок и конкурс бариста «Гранд-Бариста»**, где профессионалы своего дела демонстрировали высочайший уровень мастерства. Не менее насыщенной была и деловая программа. Особый интерес у гостей вызвали площадки **«Беларусь вкусная»** и **«Открытая кухня»**, где проходили мастер-классы-дегустации, посвященные аутентичным продуктам и блюдам белорусской кухни из разных уголков страны. В дегустации принял участие зна-



менитый шеф-повар **Константин Ивлев**, оценив вкус и качество блюд и поделившись своим экспертным мнением. Помимо этого, на площадках выставки гости знакомились с лучшими кофейными традициями, наслаждались работой виртуозов кондитерского и кулинарного искусства, а юные посетители с родителями открывали для себя азы профессии кондитера в рамках интерактивных мастер-классов на площадке **«Мастерская вкуса»**.

Для профессионалов кулинарного дела был организован дискуссионный формат – закрытый круглый стол **«Вершина кулинарного искусства»**. Мероприятие собрало мэтров кухни и ресторанного бизнеса для откровенного разговора о вызовах будущего. Подробнее о каждом из этих событий читайте на страницах этого и последующих выпусков.

Раиса Юдина

