

# НАМ НЕ ХВАТАЛО БЕЛОРУССКИХ УЧАСТНИКОВ



С 27 февраля по 2 марта 2022 года в Варшаве прошла крупнейшая в Польше международная выставка кондитерской промышленности и мороженого – ExpoSweet.

В ее рамках проводятся конкурсы кондитерского мастерства, в которых белорусские кондитеры традиционно принимали участие и занимали высокие призовые места!

**К**ак сообщила *Эва Джевицка, член жюри Международного конкурса кондитерских декораций:*

– Нам очень не хватало участников из Беларуси и Украины! Вы же просто прекрасны в исполнении цветочных композиций! А в этом году было всего только три таких работы. На вашем конкурсе в Минске я была под огромным впечатлением от кондитерской флористики, доведенной до совершенства. Да, без вас эта категория на нынешнем ExpoSweet-2022 была бедной.

– Конечно, ExpoSweet в этом году был не таким, как два года назад – перед пандемией. И до последнего момента не было известно: не запретит ли правительство проводить массовые мероприятия. И все же крупные фирмы были представлены, кто-то решил принять участие едва ли не в самый последний момент. Я считаю, что как для первого года после такого перерыва – все получилось. В следующем году должно быть лучше.

**В конкурсе декораций было представлено 48 арт-композиций в шести номинациях. В каждой из них был утвержден Гран-при.**

Польский кондитер **Барбара Буда** представила два 3D-торта – «Мисс Виола» и «Гепард Ниндзя», которые завоевали золотые медали. А «Гепард Ниндзя» был еще удостоен Гран-при!



Артур Хойняцки



Барбара Буда

Высшие награды конкурса увезли **Артур Хойняцки** за многоярусный торт, **Анна Джеджич** – за пряники, **Малгожата Витковска** – за сахарные цветы, а также другие кондитеры!  
**Наши поздравления!**

Мы продолжили общение с украинским кондитером – участницей конкурса кондитерских декораций – Надеждой Рыженко, завоевавшей серебряную медаль. Надежда как постоянный участник ExpoSweet рассказала П&К, что нового в декорировании тортов и кого из белорусских кондитеров ей не хватало в этом году на польском конкурсе.

– Как вы сами оцениваете качество своей работы – полученным серебром довольны?

– Я надеялась, конечно, на золото. Потому что очень много вложила в эту работу. Но дело в том, что в связи с последними событиями на Украине я не все успела сделать так, как хотела. Крона деревьев должна была быть более густой, были еще нюансы... Словом, не успела.

В детстве я не мечтала о розовом единороге, как большинство девочек. Я люблю паучков, у меня дома живут улитки. И еще я очень люблю природу, поэтому все мои работы о ней, поэтому я всегда выбираю натуральные цвета. Чтобы зеленый цвет был действительно настоящим зеленым – с примесью коричневого, желтого, бурого. Я не люблю цвета, что называется, «вырви глаз». Это должно быть естественно и натурально. Поэтому и персонаж такой возник.



Надежда Рыженко

– А, простите, кто это вообще?

– Это?.. Кикимора! Я горела этой работой! Посмотрите под шляпку гриба: видите, там такие же перепонки, как у настоящей грибной шляпки? Я хотела все детали проработать максимально! Я использовала очень много разных техник. Для меня очень важно, чтобы торт не был просто гладким – он должен играть текстурами и впечатлениями. Мне хотелось, чтобы человек не прошел мимо, а остановился и подумал: а как же это сделано? Поэтому в работе есть и вафельная бумага, и мастика, и карамельные текстуры. Текстура камня сделана из ганаша и тонирована черным какао, а не красителем. Для имитации песка у меня использована крошка бисквита.



– У вас были в этом году конкуренты?

– Работы все красивые, в каждой есть что-то свое хорошее, и есть свои ошибки. Но по сравнению с 2020 годом (В 2021 г. выставка не проводилась. – Ред.) – намного меньше сложных работ. Очень мало участников приехало из-за границы.

– В этом году на ExpoSweet, увы, не приехали белорусские кондитеры. Как вы оцениваете уровень белорусов? Вам кого-то не хватало?

– Мне так хотелось, чтобы приехала Оля Готовко! Она великолепный мастер и столько вкладывает души в свои работы! Мне очень ее не хватало в этом году!

– На ExpoSweet можно научиться чему-то новому?

– Да, конечно. Участие в таких конкурсах дает новые знания. Здесь можно пообщаться с единомышленниками вживую, а не через интернет. Можно пообщаться с судьями и благодаря им увидеть те ошибки, которые ты не знал или не заметил. Мои работы благодаря тому, что я участвую в конкурсе много лет, меняются – я очень многому научилась.

– Что нового в декорации тортов показал ExpoSweet в этом году?

– Я вижу, что польские кондитеры начали уходить в натуральные цвета, стали тонировать,



Анна Джеджич



использовать больше цветовых переходов, чтобы работа выглядела более натуральной. Польские кондитеры стали использовать разные текстуры – не только мастику. Сочетание разных текстур и дает этот эффект «вау». Посмотрите на этого зайца: видите, его шерсть, как натуральная? Эта шерсть сделана из турецкой сладкой ваты. Очень интересная работа.

Но в кондитерских выставках есть такая проблема, что работы выглядят как пластиковые игрушки. Использование чисто мастичного материала и создает этот эффект пластика.

К разговору присоединяется кондитер **Ирина Зобнина**, основательница Дома кондитерского искусства в Варшаве.

– Вот посмотрите на эту работу. (Мы подходим к розовой свинке в красном платье, которая держит в копытце сигарету «Свинка Пеппа выросла!»). Работа очень веселая, с прекрасным чувством юмора.

Но... она ассоциируется не с тортом, а с пластмассовой игрушкой.

В этом году Ирина Зобнина вместе с польской коллегой приняла участие в чемпионате Польши по декорации тортов и заняла третье место. (Читайте подробнее в следующем номере.)

**Всего в Международном конкурсе кондитерских декораций было вручено 15 золотых, 14 серебряных и 19 бронзовых медалей. Призовой фонд составил PLN50000!**

Марина Гуляева