

Команда кондитеров из Беларуси покорила Москву!

21–22 марта в Москве с успехом прошел 4-й Международный конкурс пекарей, кондитеров и поваров – 2023. В нем поучаствовала команда кондитеров из Беларуси. Все семь наших мастеров сладкого дела получили высшие награды – ГРАН-ПРИ и ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ.

Поздравляем лучших кондитеров Беларуси, многократных олимпийских чемпионов, обладателей высших наград мировых конкурсов с безоговорочной победой и с радостью их представляем!

Обладатели ГРАН-ПРИ

Богатенко Надежда, кондитер 6-го разряда ОАО «Витебскхлебпром» – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Огородоуправительница».

Ромашко Ольга, мастер-кондитер филиала Барановичский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Миродом любви».

Соловей Мария, кондитер 4-го разряда КУП «Минскхлебпром» хлебозавод № 3 – в номинации «Торты без дегустации». Работа «Волшебный сад».



» Соловей Мария ГРАН-ПРИ в номинации «Торт без дегустации» «Волшебный сад»



Мастера, завоевавшие Гран-при конкурса, поделились историей создания своих работ-победителей



» Богатенко Надежда
ГРАН-ПРИ
в номинации
«Мастика
и марципан»
«Огородоупра-
вительница»

На вопрос о том, кто же такая ее очаровательная «Огородоуправительница», **Надежда Богатенко – ведущий кондитер ОАО «Витебскхлебпром»** – с улыбкой ответила: «Вымышленный мной, конечно, персонаж. Смысл работы немного глубже, чем кажется. Это как сама природа. На руке у нее колорадский жук не просто так – ведь нет ничего созданного природой бесполезного, хотя

и, казалось бы, такое насекомое – вредитель. Гусеница – такое же прекрасное создание, как и бабочка. Все в природе прекрасно. Она как хранительница-берегиня. Ведь есть хранительница домашнего очага, ну а мне кажется, что вот так выглядит природа – «Огородоуправительница».

Мария Соловей – перспективный кондитер КУП «Минскхлебпром» – рассказала, что для создания ее торта «Волшебный сад» понадобилось более двух недель. «Идеей для вдохновения послужило начало весны. Захотелось, чтобы быстрее наступило лето, стало слышно пение птиц, зацвели пионы. Ведь есть в этом что-то волшебное и прекрасное», – поделилась Мария.

А вот работа **Ольги Ромашко** сама послужила вдохновением для творчества. Ольга рассказала, что ее коллега Анжела Азарко, увидев «Миродом любви», написала стихотворение, отражающее смысл работы:

*Все мы в жизни мечтаем о том,
Чтобы был у нас Дом,
Покой, и счастье, и уют,
И все родные нас там ждут!*

*Домой придем – мы отдохнем,
Порядок вместе наведем,
Увидим сад свой – расцветем!
И радость в Доме мы найдем!*

*А радость в том, что есть наш Дом,
Наш мирный Дом – наш Миродом!
А в нем Семья,
В семье – Любовь,
В любви – Добро –
Оно теперь нам всем нужно!
Чтобы дышать, любить, творить
И эту жизнь уметь ценить!*

*Люблю я жизнь, люблю покой,
Люблю свой Дом
И все, что в нем!
За все я жизнь благодарю
Все, что имею –
Все люблю!
За мир, в котором я живу,
Свою Страну Благодарю!*



» Ромашко Ольга
ГРАН-ПРИ
в номинации
«Мастика и марципан»
«Миродом любви»



Обладатели ЗОЛОТЫХ МЕДАЛЕЙ

Пашковская Людмила, кондитер 5-го разряда КУП «Минскхлебпром» хлебозавод № 2 – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Африка».

Алешкевич Светлана, кондитер 5-го разряда КУП «Минскхлебпром» хлебозавод № 5 – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Цветик-тролль».

Василевич Ольга, кондитер 6-го разряда СП ОАО «Спартак» – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Хранитель времени».

Готовко Ольга, частный кондитер – в номинации «Мастика и марципан». Работа «Эльфйки».

» Работа из мастики Алешкевич Светланы «Цветик-тролль»



» Работа из мастики Пашковской Людмилы «Африка»





» Работа из мастики
Готовко Ольги «Эльфйки»



В конкурсе приняли участие пекари, кондитеры и повара из разных регионов России. Проявить себя в своей профессии в Москву приехали участники из Новоаннинска, Чебоксар, Воронежа, Таганрога, Краснодар, Нальчика, Ростова-на-Дону, Махачкалы, Астрахани. Всего на суд жюри было представлено 120 работ.



» Работа из мастики
Василевич Ольги
«Хранитель времени»

Организаторы 4-го Международного конкурса пекарей, кондитеров и поваров – 2023:

«Школа Шоколада» в лице генерального директора Владимира Лазутина и старшего преподавателя школы, судьи НАК Елены Сучковой;

«Школа Пекарей» в лице вице-президента Гильдии пекарей и кондитеров Юрия Бондаренко.

Журнал «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь организовали участие белорусской команды в соревнованиях.

Светлана Свирида