

# Кондитерские шедевры в Минске – Международный чемпионат кондитерского искусства – 2024

12–15 ноября в Минске в рамках Международного хлебного салона и выставки ПРОДЭКСПО-2024 прошел самый значимый и престижный кондитерский конкурс Беларуси – Международный чемпионат кондитерского искусства – 2024!

**С**вои работы в Арт-классе чемпионата представили талантливые мастера сладкого дела из Беларуси и России. Всего в этом году на конкурс было заявлено 140 работ в 14 номинациях!

Оценивало чемпионат *международное жюри под председательством Елены Сучковой (РФ)* – члена правления МАК России, независимого эксперта МАК, олимпийской чемпионки, основателя и старшего преподавателя «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ, автора 12 книг по кондитерскому делу, почетного члена Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии, ОАЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции, судьи международной категории WACS, в составе: *Анастасия Колупанович (РБ), Евгения Волошина (РФ), Денис Светов (РБ), Ольга Готовко (РБ).*

В этом году чемпионат подарил зрителям огромное количество работ высочайшего уровня. Кондитеры представили на конкурс великолепные воплощения своих самых невероятных идей. Конкурсные работы охватывали широкий спектр техник и материалов. В номинациях «Сахарные цветы» и «Зефирные цветы» мастера показали удивительное мастерство в создании живописных

Дежиц Владислав.  
Торт скульптура ЗД,  
УО «Гродненский  
государственный  
колледж отраслевых  
технологий», РБ

и изящных цветочных композиций. Работы из карамели и шоколада вызвали восхищение виртуозностью исполнения, а художественные работы из теста, мастики и пастилаж отличились эффектно­стью и оригинальностью. Пряники, карвинг, работы из холодных пищевых продуктов – эти номинации позволили мастерам продемонстрировать свое высокое профессиональное мастерство и внимание к деталям. Одной из самых ожидаемых номинаций была «Праздничный торт на любую тему», где участники представили невероятные творения, отражающие индивидуальность и креативный подход создателей. Также были представлены яркие и искусные эксклюзивные свадебные торты и торты-скульптуры 3D, ставшие настоящим украшением выставочной экспозиции.

**Сенсация чемпионата** – в этом году, впервые в истории проведения Международного чемпионата кондитерского искусства, ГРАН-ПРИ конкурса завоевал не профессиональный кондитер, а учащийся УО «Гродненский государственный колледж отраслевых технологий» Владислав Дежиц! Жюри было единогласно в оценке сладких конкурсных изделий Владислава: его работы – настоящие про-



изведения искусства, выполненные в характерном авторском стиле с высочайшим мастерством и талантом. Поздравляем Владислава с заслуженной яркой победой!

## Интервью с обладателем Гран-при чемпионата Владиславом Дежицем

**– Влад, поздравляю тебя с победой на чемпионате!**

**Расскажи, пожалуйста, немного о себе, о твоём творчестве, участии в конкурсе, дальнейших планах.**

– Я учусь в колледже, мне 18 лет, увлекаюсь кондитерским делом где-то с 12–13 лет. Участвую в чемпионате не впервые. Участие в конкурсе дает заряд на дальнейшее развитие себя. Конкурсы – это всегда интересно, можно даже сказать, загадочно, но и, естественно, страшно, это очень большой адреналин. Так в прошлом году на Хлебном салоне я решил, что попробую испытать себя в Гран-при. Все всегда начинается с идеи. Так и создание работы: идея – обдумывание – реализация. Моя работа «Улыбайся, Родни!» пришла мне в голову спонтанно. Сами работы – персонажи из мультфильма «Роботы» – откуда я и черпал вдохновение для этой



работы. Много раз я пересматривал этот мультфильм для того, чтобы понять, как выглядят роботы со всех сторон, чтобы найти тот самый кадр, который мне хотелось бы воплотить в работе. Затем начался этап, так скажем, строительства – в антигравитационных тортах всегда нужно проявлять навыки инженерии, так как нужно рассчитать точку, где будет максимальное давление, точки крепления всего каркаса и тому подобное. А потом уже начинается само твор-

чество – отделка разными пищевыми материалами, мелкие и большие детали, покраска красителями, кандуринами и многим другим. Две другие работы создавались по такому же принципу.

Я очень доволен своим ре-



зультатом и советую всем поучаствовать в конкурсах, проверить себя на прочность, так сказать. Планирую в дальнейшем развивать себя, стать узнаваемым, участвовать в конкурсах и, конечно, как мечтают все, открыть свое дело.

**– Удачи тебе! Пусть на твоём пути будет еще много больших побед и выдающихся достижений!**

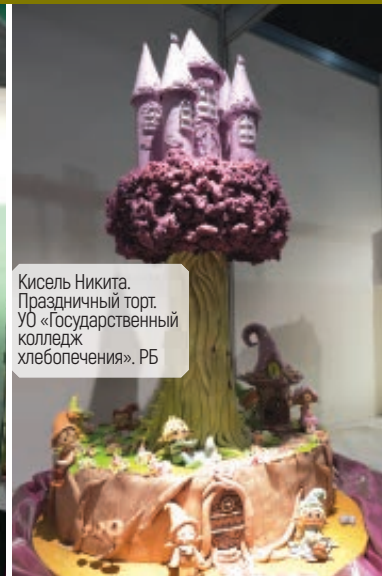
**ЗОЛОТО Чемпионата 2024 года:**



Буданова Юлия.  
Пастилаж.  
УО «Молодечненский  
государственный  
колледж». РБ



Крупа Анастасия.  
Пряники. УО «Лидский  
государственный  
технологический  
колледж». РБ



Кисель Никита.  
Праздничный торт.  
УО «Государственный  
колледж  
хлебопечения». РБ



Ярош Мария. Пряники.  
УО «Полоцкий  
государственный  
химико-технологический  
колледж». РБ



Михеенко Татьяна.  
Работа из шоколада  
СП ОАО «Спартак». РБ



Куришко Ульяна.  
Пряники. УО «Слуцкий  
государственный  
колледж». РБ



Воробей Анна.  
Работа из  
мастики. КПУП  
«Минскхлебпром». РБ



Ефименко Мария.  
Пряники.  
УО «Жлобинский  
государственный  
колледж сферы  
обслуживания». РБ



Раткевич Евгения.  
Работа из шоколада.  
СООА «Коммунарка». РБ



Котикова Ирина.  
Работа из мастики.  
ОАО «Витебскхлебпром».  
РБ



Рубина Варвара.  
Работа из мастики.  
УО Школа  
«Сахарини». РБ



Палай Виктория.  
Пряники. УО «Полоцкий  
государственный химико-  
технологический колледж». РБ



Павличенко Галина. Пряники.  
УО «Борисовский  
государственный  
колледж». РБ



Горин Яна.  
Работа из шоколада.  
СООА «Коммунарка».  
РБ



Миклашевич Артем.  
Торт-скульптура 3D.  
ЧК. РБ



Родницкая Татьяна.  
Сахарные цветы.  
Оршанский хлебозавод  
ОАО «Витебскхлебпром». РБ



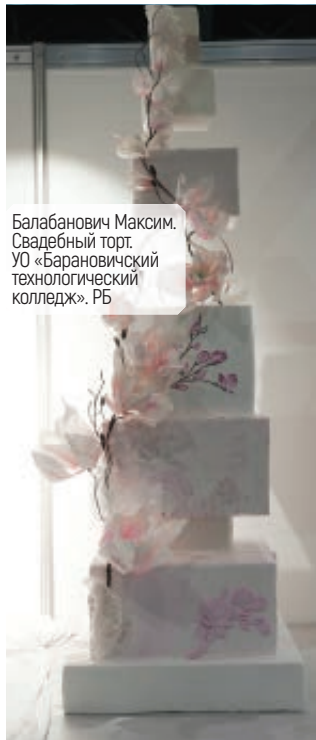
Якимович Валентина.  
Пряники. Барановичский  
хлебозавод.  
ОАО «Берестейский  
пекарь». РБ



Вандич Макар.  
Торт-скульптура 3D.  
УО Школа  
«Сахарини». РБ



Ивашкина Ника. Пряники.  
УО «Жлобинский  
государственный колледж  
сферы обслуживания». РБ



Балабанович Максим.  
Свадебный торт.  
УО «Барановичский  
технологический  
колледж». РБ



Алешкевич Светлана.  
Сахарные цветы.  
КПГУП «Минскхлебпром». РБ



Ильина Наталья.  
Работа из шоколада.  
СП ОАО «Спартак». РБ



Красинская  
Екатерина. Торт-скульптура 3D.  
УО «Борисовский  
государственный  
колледж». РБ



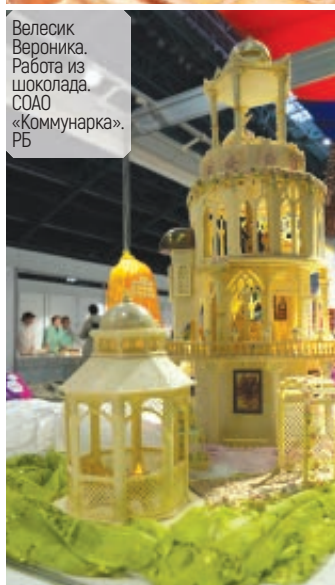
Василевич Ольга.  
Работа из мастики.  
СП ОАО «Спартак». РБ



Елизарова Елизавета.  
Торт-скульптура 3D.  
УО «Слуцкий  
государственный  
колледж». РБ



Куприянич Ирина.  
Торт скульптура 3D.  
УО «Слуцкий  
государственный  
колледж». РБ



Велесик  
Вероника.  
Работа из шоколада.  
СООА  
«Коммунарка». РБ



Капаева Алла.  
Торт-скульптура 3D.  
ЧК, РФ



Нурова Ангелина. Художественная работа из теста. УО «Слуцкий государственный колледж». РБ



Дюкова Наталья. Торт-скульптура 3D. ЧК. РФ



Круглик Виктория. Художественная работа из холодных пищевых продуктов. УО «Борисовский государственный колледж». РБ



Лесун Ольга. Художественная работа из теста. УО «Слуцкий государственный колледж». РБ



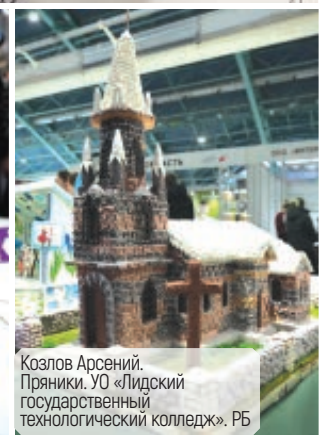
Силаевская Екатерина. Художественная работа из теста. УО РИПО филиал «Молодечненский государственный политехнический колледж». РБ



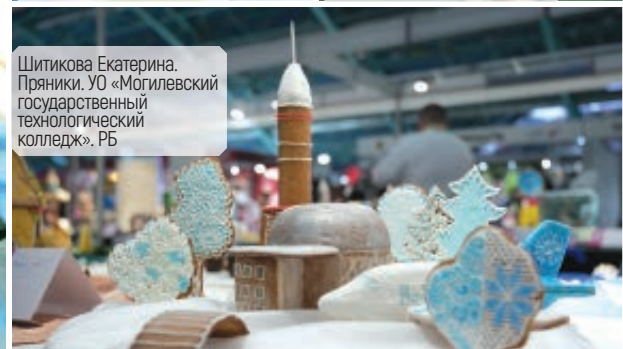
Морозова Марина. Художественная работа из теста. Оршанский хлебозавод ОАО «Витебскхлебпром». РБ



Пашковская Людмила. Работа из мастики. КПУП «Минскхлебпром». РБ



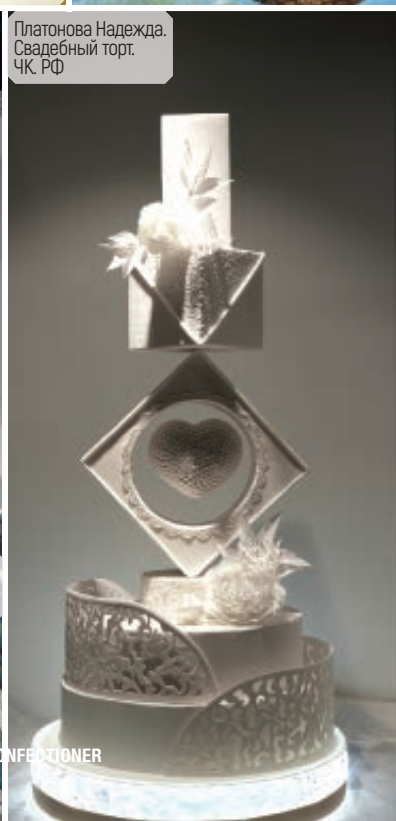
Козлов Арсений. Пряники. УО «Лидский государственный технологический колледж». РБ



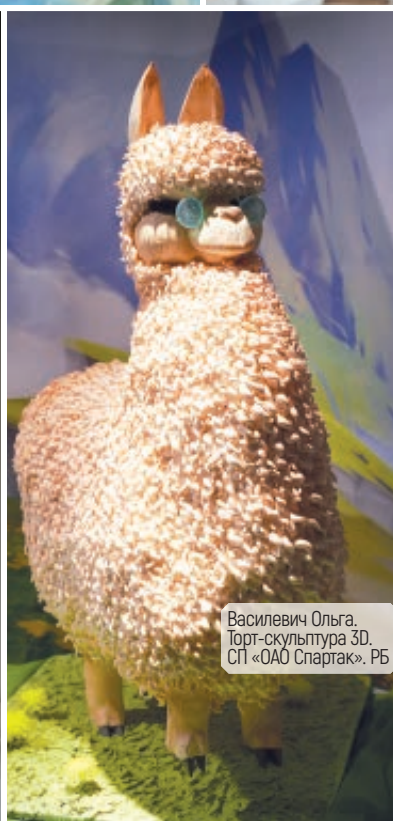
Шитикова Екатерина. Пряники. УО «Могилевский государственный технологический колледж». РБ



Стрижак Марина. Праздничный торт. СП ОАО «Спартак». РБ



Платонова Надежда. Свадебный торт. ЧК. РФ



Василевич Ольга. Торт-скульптура 3D. СП «ОАО Спартак». РБ



Полторацкая Юлия. Пряники. ЧК. РБ



Гончаренко Марина.  
Художественная работа  
из теста. УО «Борисовский  
государственный  
колледж». РБ



Шитикова Екатерина.  
Пастиلاج. УО «Могилевский  
государственный  
технологический  
колледж». РБ



Шавлюга Маргарита.  
Художественная работа  
из теста. УО «Витебский  
государственный  
индустриальный  
колледж». РБ



Винокурова Д. Л.  
Художественная работа  
из теста. ОАО «Булочно-  
кондитерская компания  
«Домочай». РБ



Зуенок Александра.  
Художественная работа  
из теста. УО «Борисовский  
государственный  
колледж». РБ



Павличенко Галина.  
Художественная работа  
из теста. УО «Борисовский  
государственный колледж». РБ



Полещук Ксения.  
Торт-скульптура 3D.  
УО «Слуцкий  
государственный  
колледж». РБ



Волк Анастасия.  
Работа из  
карамели. ЧК. РБ



Сальникова  
Дарья. Работы из  
шоколада. ДКГИПТ  
и Б (филиал) ФГБОУ  
ВО «Московский  
государственный  
университет  
технологии и  
управления  
им. К.Г. Разумовского  
(ПКУ)». РФ



Гундарцева Мария.  
Цветы из зефира.  
ЧК. РФ



Чабан Арина. Художественная работа  
из холодных пищевых продуктов.  
УО «Гродненский государственный  
колледж отраслевых технологий». РБ



Моргунская Дарья.  
Художественная работа  
из теста. УО «Витебский  
государственный  
индустриальный  
колледж». РБ



Шавель Дарья.  
Художественная  
работа из теста.  
УО «Государственный  
колледж  
хлебопечения». РБ

**Организаторы чемпионата:** Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», Национальный выставочный центр «БелЭкспо».

**Официальные партнеры чемпионата:** ООО «ЭниФорм», ЧУП «Пряный дом».

**Поздравляем победителей и участников чемпионата и желаем новых профессиональных успехов и творческих побед!**

Светлана Свирида