

«Продэкспо-2024»: вкусы космоса, недетские успехи детей в конкурсе кондитеров, 20-килограммовая шоколадная колбаса



» Юрий Шулейко



Выставка «Продэкспо» в этом году отметила 30-летие. Прошла она 12–15 ноября в Минске, в Футбольном манеже, собрав участников из восьми стран. Но, судя по всему, уже в 2025-м у нее начнется новая эра на других площадках. Об этом, приветствуя участников выставки, сказал **заместитель премьер-министра Беларуси Юрий Шулейко**:

– Я могу сегодня анонсировать, что следующие выставки будут проходить совсем в другом формате. Завершается строительство нашего Национального выставочного комплекса, где будут созданы условия для проведения любого уровня выставочных мероприятий.

Поздравив хлеборобов страны с Дожинками, а работников перерабатывающей промышленности с профессиональным праздником, Юрий Витольдович с другими VIP-гостями ознакомился непосредственно с экспозицией выставки. Сам он не один год проработал в сфере производства продуктов питания, поэтому оценивал предложенную для дегустации продукцию не просто как представитель власти.



Дегустируем ягодный топ: крыжовник с киви, желе из черной смородины в шоколаде, вишня в колбасе

«Коммунарка» угощала новинками: конфетами с желе из черной смородины и ванильного суфле, которые приехали на выставку практически с конвейера, конфетами без глазури с пониженным содержанием сахара. Особого внимания заслужила импортозамещающая «Золотая лирика» с жидкой карамельной начинкой и тоффи в молочном шоколаде.

На стенде «Городейского сахарного комбината» предложили попробовать новые натуральные фруктовые и ягодные десерты: киви с крыжовником, «морозная» клюква и др. Вкусно и полезно!

А **Белкоопсоюз** поприветствовал ВИП-гостей в лучших традициях белорусского гостеприимства – с роскошным караваем на рушнике.

Многим производителям было важно мнение Юрия Витольдовича о новинках, которые готовятся к производству или недавно выпущены: белорусская гранола от «Гомельхлебопродукта», масло со вкусом том-ям от Слуцкого сыродельного комбината, колбаса с вишней от **Пинского мяскокомбината**, молочные конфеты от «Беллакты» и другие. Эти и другие новинки очень достойные – белорусские производители не перестают нас приятно удивлять!

Это отметил и **Юрий Шулейко**:

– Организуя мероприятия такого уровня, мы показываем годовые наработки наших технологических служб,



» Олег Жидков

обсуждаем будущее года, в каких направлениях будем работать и к чему стремиться, что нужно сегодня покупателям.

Кстати, в разговоре с журналистами вице-премьер сообщил, что объем экспорта белорусского продовольствия в этом году должен вырасти на 16–17% относительно прошлогоднего. И это не только молочные и мясные продукты, но и кондитерская группа, мука, кондитерские изделия и др.

Про новые для белорусских производителей экспортные направления рассказал и **Олег Жидков, председатель концерна «Белгоспищепром»**:

– Открываем для себя африканский континент – это Марокко, Гана, Экваториальная Гвинея. Со всевозможными товарными позициями туда заходим и предлагаем то, что можно использовать в дальнейшем производстве: солод, продукты переработки сахара (жом, меласса), рапсовое масло (на него в геометрической прогрессии возрастает спрос в Китае). Динамика экспорта у предприятий концерна положительная, и этот год мы намерены завершить на 106–110% к уровню прошлого года.





В пятерку самых продаваемых на внешнем рынке продуктов белорусских производителей входят, по словам Олега Николаевича, соль, солод, сахар, кондитерские изделия и алкогольные напитки.

Продукция белорусских кондитеров как всегда на высоте. Но сладким хитом выставки стало, как ни странно, лакомство от производителя молочной продукции – **волковысский «Беллакт»** привез на «Продэкспо» гигантскую 20-килограммовую шоколадную колбасу. Да-да, это тот самый вкус, знакомый с детства, только с ноткой кокоса. За два дня дегустации от экспоната не осталось и кусочка, но мини-колбаски есть в продаже.

Одна из самых интересных экспозиций была у **Вологодской кондитерской фабрики**. У этого российского производителя есть мармелад и можжевелевый, и с морошкой, и с грецкими орехами и даже антистрессовый; зефир с семенами чиа, брусничкой, сгущенкой; конфеты морковные и свекольные (начинка – натуральные овощи!).

Кадры решают все!

Впервые в рамках выставки состоялся **круглый стол «Актуальные проблемы кадрового обеспечения сферы общественного питания и эффективные методы формирования профессиональной компетентности молодых специалистов»**. Экспертами выступили **Александра Петрова** – начальник управления профессионально-технического и среднего специального образования Главного управления профессионального образования Министерства образования РБ, **Максим Киркор** – ректор УО «БГУТ», к.т.н., доцент, **Ирина Шпак** – заместитель начальника управления торговли и общественного питания Министерства антимонопольного регулирования и торговли РБ, **Юлия Шиманская**, кон-



сультант управления организации и мотивации труда Министерства труда и социальной защиты РБ, **Александр Гошко** – начальник отдела общественного питания Белкоопсоюза.

На круглом столе также присутствовали руководители объектов общественного питания из различных регионов республики, заведующий кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов БГУТ **Татьяна Болашенко**, заведующий кафедрой товароведения и организации торговли БГУТ **Марина Микулинич**, преподаватели и студенты университета.

Модератором выступила **Ольга Мацикова** – проректор УО «БГУТ», к.т.н., доцент, главный эксперт ProfSkills Belarus по компетенции «Кулинарное искусство».

Обсуждены вопросы взаимодействия колледжей и университета, специализирующихся на подготовке специалистов для сферы ОП, повышения качества подготовки молодых специалистов, разработки профессиональных стандартов, целевой подготовки и другие.



Дети участвуют в конкурсе наравне со взрослыми

Традиционно эстетическая составляющая выставки «Продэкспо» – это конкурсные работы кондитеров. Обозначив тему **конкурса кондитерского мастерства «Беларусь космическая»**, даже организаторы не предполагали, какой поистине космический полет фантазии может быть у мастеров-кондитеров и насколько сложно будет определить победителя среди них. Каждая работа – это отдельный сюжет с множеством деталей, выполненных на уровне высшего пилотажа. Поэтому не могу не назвать всех авторов этих работ: Ольга Давыденко (Булочно-кондитерская компания «Домочай»), Галина Довгач (филиал ОАО «Берестейский пекарь» Барановичский хлебозавод), Наталья Гончарук (ОАО «Гроднохлебпром»), Анна Боровская (ОАО «Борисовхлебпром»).

Международный чемпионат кондитерского искусства – это то, ради чего многие приходят на выставку. Потому что где еще можно увидеть в таком количестве произведения искусства из теста, зефира, пастилажа, карамели и других кондитерских материалов! В конкурсе могут принимать участие как профессионалы, так и любители, а также те, кто еще только учится, но уже способен удивить своим мастерством и фантазией.

Вот ажурный самовар с чашками, как будто связанный в технике фариволите. На самом деле он сделан из очень мелких фигурных макарон.

– Где-то полтора месяца на все ушло. Чтобы было проще и быстрее, сделала каркас и его обклеивала, а потом аккуратно достала, – посвящает в детали создания своего произведения в номинации «Художественные работы из холодных пищевых продуктов» Виктория. Девочка учится в Борисовском государственном колледже на повара-кондитера и в конкурсе участвует впервые. – Макарон ушло очень много – около 20 пачек. Они же сборные, их надо было перебирать, чтобы выбрать нужные мне фигурки солнышек и полумесяцев. Покупала по пять пачек за раз, перебирала.

Хоть космос и не был главной темой в этом конкурсе, но работ с космическими сюжетами было много – кос-

“
Ольга Готовко: «На конкурсе в этом году очень много достойных красивых работ. И много детей. Очень приятно, что дети участвуют наравне со взрослыми».

монавты, космические корабли, звезды, далекие планеты, Маленький Принц.

«Дотянуться до звезды» – антигравитационный 3D-торт: на голове у кита, выпрыгивающего из прозрачных синих волн, стоит девушка, дотянувшаяся до звезды. Сложная номинация, сложная и красивая работа. И самое удивительное, ее создал человек, по роду занятий далекий от кондитерского дела. Для брестчанки Юлии, работающей в Брестских электросетях, это красивое хобби.

– Я мечтала сделать именно такого кита еще четыре года назад, когда увидела его во сне, – рассказывает Юлия. – Чему-то пришлось учиться, что сейчас, в эпоху интернета, легко. Самым сложным было зафиксировать кита на хвосте.

По соседству с китом – большой шоколадный медведь. Он тоже из Бреста. Макару, автору симпатичного мишки, 14 лет, и он уже не первый год занимается в кулинарной школе.

– Медведя он готовил недели три, даже на каникулах не отдыхал, работал, чтобы показать, что умеет, – рассказывает бабушка, которая приехала в Минск вместе



с внуком, чтобы поддержать его. – Шоколада прилично ушло. Точно в килограммах не скажу, но когда везли его сюда, всю дорогу в машине такой шоколадный аромат стоял! Конечно, хочется победить, но сейчас для мальчика самое главное – участие. Он прошелся по всей выставке, все работы посмотрел, столько вопросов людям задавал – ему все интересно.

Забегая вперед, скажу, что работа Макара получила золотую медаль. А Гран-при Международного чемпионата кондитерского искусства завоевал Владислав Дежиц, третьекурсни́к Гродненского государственного колледжа отраслевых технологий. Его роботы в технике 3D, увлеченные селфи, не оставили равнодушными ни жюри, ни посетителей выставки всех возрастов.

– На конкурсе в этом году очень много достойных красивых работ. И много детей. Очень приятно, что дети участвуют наравне со взрослыми и даже во многом их превосходят, – поделилась впечатлениями член жюри конкурса **Ольга Готовко**, неоднократная победительница Международного чемпионата кондитерского искусства в Минске. – В этом году стало больше 3D-тортов, хоть они невероятно сложные в исполнении. Но если раньше их было один-два, то сейчас намного больше.

Молодым поварам надо учиться пробовать то, что они готовят!

Конкурсная программа на выставке «Продэкспо» очень насыщенная, много событий происходит параллельно, и успеть везде – та еще задача. Мне удалось заглянуть на мастер-класс **Елены Сучковой** (член правления МАК России, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ, многократная олимпийская чемпионка, в этом году возглавила жюри конкурса кондитерского мастерства) по приготовлению десертов и даже продегустировать вкуснейшие конфеты ручной работы с начинкой из соленой карамели.

С интересом наблюдали посетители выставки за работой участников Международного кулинарного кубка. Где еще увидишь батл шефов и сушефов ресторанов отелей 4–5*.

Особенно любопытно, насколько разный был подход к приготовлению трех блюд из одинакового для всех набора продуктов, который заранее не оглашался. Например, печенье. Кто-то сделал из нее паштет, у кого-то она пошла на бутерброд, а у кого-то – в нежный рулет. Обычное яблоко у одного повара стало запеченным десертом, у другого – компонентом бутерброда с пече-



ню. А мастера из Гомеля умудрились сделать из яблок икру!

Отдельный вид творчества – арт-класс Международного кулинарного кубка на тему «Вкусы космоса». Неудивительно, что желающие продегустировать космические вкусы не могли дождаться, когда жюри оценит работы участников и можно будет попробовать особо аппетитные блюда.

Глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси Александр Чикилевский, член жюри Кулинарного кубка, также отметил работу молодежи и значительный рост профессионализма молодых поваров.

– Мы обращали внимание больше на молодежь, как она выступала, начиная с того, как они работают в боксе. В прошлые годы было очень много замечаний по чистоте в боксе, сейчас они были тоже, но небольшие и не так много. Ребята научились готовить чисто, что для повара очень важно. Очень много блюд в этом году, хотя не стоит отрицать, что были и откровенно слабые. Но в целом ребята показали достаточно неплохой уровень. Я говорю сейчас не о профессионалах (их было не так много, и работы их были очень хорошие), а именно о молодежи. Единственный нюанс – мы все заметили, что наши молодые повара не умеют пробовать, когда готовят. Можно не глотать, но повар должен попробовать на соль, на перец. Поэтому некоторые работы визуально были хорошие, а по вкусу не дотягивали. Они начали почему-то больше внимания уделять визуалу. А в кулинарии важен вкус! И самый большой балл дается за вкус. Ты можешь как-то не так выложить, но ты можешь вытянуть за счет вкуса. А это у многих наших молодых поваров отсутствует. Если честно, это очень сильно удивило. Но с большего ребята молодцы.

Программа выставки была насыщена интереснейшими мастер-классами от ведущих шеф-поваров и кондитеров Беларуси и России.

С результатами всех конкурсов, проводимыми мастер-классами и другими важными мероприятиями деловой программы можно ознакомиться на сайте Партнера деловой программы выставки – журнала www.bcmagazine.by, а также в подробных репортажах в печатной версии «Пекарь&Кондитер».