

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА – 2021

Международный чемпионат кондитерского искусства 2021 прошел в формате арт-класса в 12 номинациях (композиции из шоколада, пастилажа, мастики, праздничные и свадебные торты, 2D и 3D-пряники, карвинг и др.). В чемпионате приняли участие 88 кондитеров из Беларуси, России и Украины. На суд жюри были представлены 102 конкурсные работы. По итогам судейства вручено 33 золотые, 31 серебряная, 24 бронзовые медали; 12 участников получили почетные дипломы.

Поздравляем лучших из лучших среди профессионалов, завоевавших **золото** на Международном чемпионате: **Алешкевич Светлана** (КУП «Минскхлебпром») номинация «Сахарные цветы»; **Михеенко Татьяна** (СП ОАО «Спартак»), номинация «Работа из шоколада»; **Боровская Анна** (ОАО «Борисовхлебпром») и **Стрижак Марина** (СП ОАО «Спартак»), номинация «Праздничный торт»; **Морозова Марина** (ОАО «Витебскхлебпром» филиал Оршанский хлебозавод), номинация «Художественная работа из теста»; **Котикова Ирина** (ОАО «Витебскхлебпром»), **Пашковская Людмила** (КУП «Минскхлебпром») и частный кондитер **Черехович Марина**, номинация «Работа из мастики».





Стрижак Марина
СП ОАО «Спартак»
Праздничный торт



Алешкевич Светлана
КУП «Минскхлебпром»
Сахарные цветы



Черехович Марина
Частный кондитер
Мастика



Котикова Ирина
ОАО «Витебскхлебпром»
Мастика



Пашковская Людмила
КУП «Минскхлебпром»
Мастика



Морозова Марина
филиал Оршанский
хлебозавод
ОАО «Витебскхлебпром»
Работа из теста



Боровская Анна
ОАО «Борисовхлебпром»
Праздничный торт



Михеенко Татьяна
СП ОАО «Спартак»
Работа из шоколада

18 учреждений образования, занимающихся подготовкой молодых специалистов, направили лучших учеников на международные соревнования. Талантливые ребята продемонстрировали свое мастерство и показали отличные результаты. Золотые награды получили: **Пирцелова Нана**, **Яковлева Виктория** и **Елисеева Юлия** (УО «Витебский государственный индустриальный колледж»), номинация «Художественная работа из теста»; **Зуенок Александра** (УО «Борисовский государственный колледж»), номинация «Художественная работа из теста»; **Тишевич Яна** (УО РИПО филиал «Молодечненский государственный политехнический колледж»), номинация «Художественная работа из теста»; **Артамонов Максим** (УО «Молодечненский государственный колледж»), номинация «Пастилаж»; **Михайловская Анна** (УО «Слонимский государственный профессиональный технологический колледж»), номинация «Художественная работа из холодных пищевых продуктов»; **Радюк Анна** (УО «Слуцкий государственный колледж»), номинация «Работа из мастики», **Летковская Ангелина** (УО «Слуцкий государственный колледж»), номинация «Работа из мастики».



Михайловская Анна
УО «Слонимский государственный профессиональный технологический колледж»
Холодные пищевые продукты



Курчий Валерия
УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза
2D, 3D пряники



Зуенок Александра
УО «Борисовский государственный колледж»
Работа из теста



Елисеева Юлия
УО «Витебский государственный индустриальный колледж»
Работа из теста



Яковлева Виктория
УО «Витебский государственный индустриальный колледж»
Работа из теста



Тишевич Яна
УО РИПО ф-л «Молодечненский государственный политехнический колледж»
Работа из теста



Радюк Анна
УО «Слуцкий государственный колледж»
Работа из мастики



Ковалева Анастасия
УО «Витебский государственный
индустриальный колледж»
Работа из шоколада



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



Летковская Ангелина
УО «Слуцкий государственный колледж»
Мастика



Куприянич Ирина
УО «Слуцкий государственный колледж»
Мастика



Пирцелова Нана
УО «Витебский государственный
индустриальный колледж»
Работа из теста



Павличенко Галина
УО «Борисовский государственный колледж»
2D, 3D пряники



Овчинникова Екатерина
УО «Витебский государственный
индустриальный колледж»
Работа из шоколада



Артамонов Максим
УО «Молодечненский государственный
колледж»
Пастилаж



Председатель Правления Белкоопсоюза Олег Мацкевич знакомится с конкурсными работами

новичский технологический колледж» Белкоопсоюза), номинация «2D и 3D пряники»; **Павличенко Галине** (УО «Борисовский государственный колледж»), номинация «2D и 3D пряники». Две золотые медали у **Куприянчик Ирины** (УО «Слутский государственный колледж») в номинациях «Торт скульптура 3D» и «Карвинг».



Золото Чемпионата завоевали участницы из Украины, представившие свои работы в номинации «Сахарные цветы» онлайн: **Сефиханова Екатерина, Колесниченко Татьяна, Нагорная Людмила, Павловская Светлана** (три золотые медали), **Блажиевская Наталья, Ижевская Орыся** (две золотые медали), **Пащенко Ирина**.

В следующем номере журнала продолжение репортажа о конкурсной программе Хлебного салона и выставки «Продэкспо-2021.» Мы познакомим читателя с серебряными и бронзовыми призерами Международного чемпионата кондитерского искусства и расскажем о захватывающих баталиях на конкурсных площадках Международного кулинарного кубка.

Также золотые медали были вручены и преподавателям колледжей: **Ковалевой Анастасии** и **Овчинниковой Екатерине** (УО «Витебский государственный индустриальный колледж»), номинация «Работа из шоколада»; **Курчий Валерии** (УО «Бара-

Светлана Свирида



Блажиевская Наталья, Нагорная Людмила, Сефиханова Екатерина, Рыбчук Лариса (организатор), Колесниченко Татьяна, Павловская Светлана Украина Сахарные цветы