

# Три отраслевых конкурса с более чем сотней участников

Хлебопеки и повара пекли и готовили на виду у всех, а кондитеры привезли на конкурс работы, которые создавались не один день

В этом году на «Продэкспо» под эгидой журнала «Пекарь&Кондитер» традиционно было организовано три больших конкурса: Открытый чемпионат пекарей Беларуси, Международный чемпионат кондитерского искусства и Международный кулинарный кубок. Конкурсные работы можно было увидеть уже в первый день, но имена победителей были объявлены только к закрытию выставки. Пока тянулась интрига, можно было полюбоваться выставленными работами и пообщаться с их авторами.



Награждение победителей отраслевых конкурсов – 2022

## Открытый чемпионат пекарей Беларуси – впервые на «Продэкспо»

Хлебопекам, участникам Открытого чемпионата пекарей Беларуси, приходилось одновременно и трудиться, и отвечать на вопросы. Команда из двух человек в течение 7 часов должна была испечь и красиво представить на суд жюри хлеб, изделия из слоеного дрожжевого теста, мелкоштучную выпечку и изделия для праздника. Выпеченную дома арт-композицию надо было бережно доставить и экспонировать на стенде. Все работы отражали концепцию конкурса – «Беларусь хлебосольная». В чемпионате приняли участие команды Витебскхлебпрома, «Берестейского пекаря», «Домочая», Гроднохлебпрома.

Славно потрудились все участники чемпионата. И хлеб удался, и все эти замечательные булочки, слойки. На высоте было и оформление. То, что хлеб наш, белорусский, видно было издали – украшение в виде фрагментов традиционного белорусского орнамента, пришлось очень к лицу пышным караваем. У всех очень впечатляющими были арт-композиции: и зубр с вековым дубом из Бреста, и водяная мельница, изготовленная гродненскими хлебопеками, и ветряные мельницы из Витебска и Могилева.

Победителем первого Открытого чемпионата пекарей Беларуси стала команда **ОАО «Витебскхлебпром»!** Их арт-композиция впечатлила множеством мелких деталей (жнеи со снопами, жернова, мешки с мукой, колоски,



Команда ОАО «Витебскхлебпром» – победители Открытого чемпионата пекарей Беларуси – 2022



ОАО «Витебскхлебпром», золото Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Берестейский пекарь», серебро Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Гроднохлебпром», бронза Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», бронза Открытого чемпионата пекарей Беларуси

аисты над полем) и эпичностью композиции. По сути, на этом двухэтажном каравеке уместился рассказ о долгом и трудоемком пути хлеба к нашему столу. Специальной награды «Лучший продукт чемпионата» был удостоен и новый вид хлеба витебчан «Падарунак восені» с добавлением запеченной свежей тыквы, семян льна и смеси пряностей.

## Международный чемпионат кондитерского искусства – 2022

На Международный чемпионат кондитерского искусства было представлено 93 работы в 14 номинациях. Как всегда они стали настоящим украшением «Продэкспо» и местом притяжения посетителей выставки. Уникальные композиции из шоколада, соленого теста, пастилажа, карамели, мастики, нарядные свадебные торты, сахарные и зефирные цветы, 3D-пряники – это же просто выставка произведений искусства! Редко где увидишь такое количество работ столь высокого уровня исполнения. Причем достойно выглядят работы и учащиеся, еще только постигающие профессиональное мастерство в колледжах, и, конечно же, мэтров, которых жюри узнает, что называется, по почерку. Многие из них – звезды кондитерского мастерства международного уровня.

Одна из самых титулованных и талантливых участниц – **Надежда Богатенко**, кондитер 6-го разряда Витебскхлебпрома, победительница многих конкурсов, обладательница звания лучшего кондитера страны. Мимо ее шоколадной зубастой горгульи с гигантским размахом крыльев сложно пройти – этот мифический персонаж выглядит очень реалистично и... симпатично. Автор говорит, что четыре раза переделывала мордочку своей шоколадной химеры, чтобы она выглядела грозной. «Все равно все говорят, что она улыбается. А хотелось, чтобы шипела», – смеется Надежда.

Надежда – кондитер универсальный. Создавать штучные шедевры она может из любого материала – будь то шоколад, пастилаж, карамель и т.д. Ее работы не раз признавались лучшими на международных конкурсах. Например, шоколадные эльфы с «Магиче-



Работа из шоколада Надежды Богатенко, ОАО «Витебскхлебпром», золото

ской лабораторией» принесли ей золотую медаль Всемирного кулинарного кубка в Люксембурге. По словам Надежды, белорусские кондитеры – одни из лучших в мире: «На международных конкурсах сотни стран, огромное количество работ, но Беларусь никогда не оставалась без наград. У нас по 10–15 медалей всегда. Золото. Серебро, бронза. Сильнейшая команда!» Забегая вперед, скажу, что «Горгулья» Надежды была удостоена золотой медали и на «Продэкспо-2022». Кто бы сомневался!

– У меня много фантазийных работ. Потому что фэнтези – мой любимый жанр, много произведений перечитала, – признается Надежда. – Сейчас вот захотела сделать горгулью, но не совсем как персонаж, а как архитектурный элемент (Ее действительно используют как часть декора на различных зданиях – от храмов и дворцов до частных домов, поскольку считается, что она оберегает людей от злых сил. – **Прим. ред.**). Все лепила руками, даже шар – это не заливная форма, а вылепленный слой за слоем. Материал – шоколад, для пластичности добавляла глюкозный сироп.

Горгулья – это 45 килограммов чистого шоколада. Одна из самых увесистых конкурсных работ. Но не самая тяжелая. Например, на композицию из слоеного теста, представляющую собой масштабную картину иного мира из мифов Древнего Египта, ушло 25 килограммов муки и 25 килограммов соли.

**Нана Пирцхелава**, учащаяся Витебского индустриального колледжа, рассказала, что работала над композицией месяц, а необычную тему выбрала, потому что увлекается древней мифологией.

Талантливых мастеров, создающих шедевры, немало. Стоит послушать их истории, чтобы вдохновиться и понять, что менять свою жизнь никогда не поздно.



Художественная работа из теста Наны Пирцхелава, УО «Витебский государственный индустриальный колледж», золото

– Я работала на хлебозаводе с заказчиками и первый свой торт испекла в 40 лет. И то, можно сказать, по необходимости. Даже булки не пекла! – рассказала **Ирина Куприяничик**, педагог УО «Слуцкий государственный колледж». – А потом так увлеклась, начала учиться у мастеров. Но если честно, сама до сих пор не понимаю, как у меня все получается! Руки сами лепят, работы не разрушаются, хоть иногда не по правилам делаю. Это все отцовские гены – он у меня был мастером на все руки.

Работы из мастики у Ирины такие, что смещение центра тяжести на несколько миллиметров решает все. А они выстояли три дня – и витязь, вступивший в неравный бой с тигром, и кокетливая Баба-Яга, зависшая с телефоном. Да еще и золотые медали завоевали! Над обеими работами Ирина трудилась месяц.

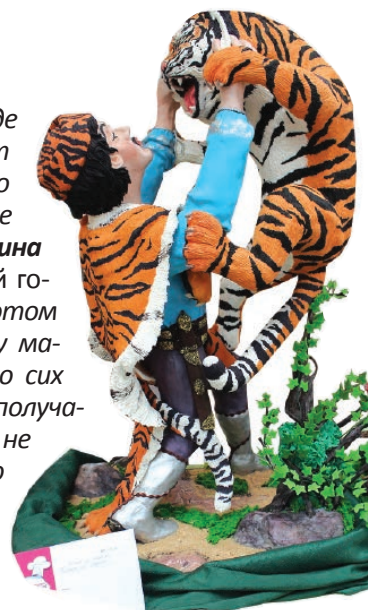
У каждой работы конкурса есть свой подтекст, отражающий духовный мир автора.

«Когда часы мне говорят, что свет Потонет скоро в грозной тьме ночной...» –

так начинается 12-й сонет Шекспира, в честь которого назвал свой праздничный торт учащийся Барановичского технологического колледжа **Максим Балабанович**. И в цветовой гамме, и в оформлении торта очень точно передан дух сонета. Работа удостоена бронзы.

Очень трогательны работы-признания в любви к родине. Пряничные, из мастики, из соленого теста. Одна из них – композиция из желе **Дары Михайловской**, учащейся Слонимского государственного колледжа. Работа в своем роде уникальная и душевная. Ромашки, васильки, изумрудная трава и пролетающий над землей аист, у которого «прорисовано» каждое перышко. Как такого эффекта добиться с желе?

– Здесь всего 8 слоев, заливалось все постепенно. Сначала форму, потом все белые детали аиста, потом после застывания этого слоя – красные,



Работа из мастики Ирины Куприяничик, УО «Слуцкий государственный колледж», золото

Официальными партнерами Открытого чемпионата пекарей Беларуси, Международного чемпионата кондитерского искусства и Международного кулинарного кубка являются: ОАО «Белагропромбанк», ООО «Интэко-Мастер», ОАО «Витебскхлебпром», ОАО «Слуцкий хлебозавод», КУП «Минскхлебпром», УО «Государственный колледж хлебопечения», УО «Государственный колледж кулинарии».

В ходе масштабного мероприятия специалисты Белагропромбанка поздравили лучших мастеров отраслей, отметив высокий уровень представленных работ и бесспорные таланты участников. Белагропромбанк – клиентоориентированный, социально ответственный бренд, который всегда готов поддержать креативных, современных и успешных профессионалов своего дела и выступить их надежным финансовым партнером.

ООО «Интэко-Мастер» – ведущий белорусский производитель торгового холодильного и технологического оборудования; компания способна полностью обеспечить холодом торговое предприятие любого масштаба: от формата «у дома» и до супермаркетов и гипермаркетов.

Официальный партнер Открытого чемпионата пекарей Беларуси – ПТЧУП «Аман Трейдинг», поставщик инвентаря, хлебобулочного и кондитерского сырья, в т.ч. топингов, тарталеток, силиконовых форм, пергаментной бумаги, сиропов, упаковки для готовых изделий и многого другого.



Торт-скульптура 3D частного кондитера Ольги Готовко, золото

Ольга Готовко – обладательница Гран-при Международного чемпионата кондитерского искусства – 2022 и Людмила Овсянникова

Праздничный торт частного кондитера Ольги Готовко, золото



Работа из мастики частного кондитера Ольги Готовко, золото



потом – серые. Все сразу не заливается. Цветок каждый по отдельности, – рассказывает Дарья, заслуженная обладательница золота в номинации «Художественная работа из холодных пищевых продуктов».

Многие кондитеры участвуют в чемпионате не первый раз. Кто-то совершенствуется, дорастает до более высоких мест. А кто-то в очередной раз подтверждает свой высокий уровень.

Так, Гран-при чемпионата завоевала уже в четвертый раз минчанка **Ольга Готовко**. Все три ее работы – в номинациях «3D-торт», «Праздничный торт» и «Работа из мастики» – взяли золото. Посмотрите, какие милые, трогательные персонажи вышли из-под рук этого талантливого мастера своего дела! Кажется, что принял скульптурную форму и ожил на ваших глазах добрый сказочный мультик, герои которого на секунду замерли для фото и сейчас же продолжают двигаться.

Лучшие участники Международного чемпионата кондитерского искусства – 2022 были отмечены благодарностями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

Поздравляем победителей и благодарим всех участников за незабываемые эмоции, возможность пережить чувство сопричастности к прекрасному и важному делу!

*Продолжение следует*

**Раиса Юдина**