

В МИНСКЕ ВРУЧИЛИ «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»

12–14 ноября т.г. в Минске в рамках Международного хлебного салона и 25-й международной специализированной выставки «Продэкспо» впервые прошел Международный кулинарный кубок, организованный журналом «Пекарь&Кондитер» и БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров», при поддержке Минсельхозпрода РБ, Минобразования РБ и НВЦ «Белэкспо».

In Minsk, Diamond Cap was awarded

В соревнованиях приняли участие более 150 кондитеров, шеф-поваров и поваров из Беларуси, Латвии, Македонии и Украины.

Также впервые в режиме реального времени проходили конкурсы профессионального мастерства на звание «**КОНДИТЕР ГОДА – 2019**», «**ШЕФ-ПОВАР ГОДА – 2019**» и «**ПОВАР ГОДА – 2019**» с присуждением приза «**БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК**».

Кондитер года – 2019

Соревнование проходило в рамках уже традиционного **Арт-класса кондитерского мастерства**. Но впервые на протяжении двух дней три участника – **Ольга Готовко** (частный кондитер), **Наталья Самбук** (Оршанский хлебозавод) и **Дмитрий Антипенко** (Гомельхлебпром)



установленного времени продемонстрировать свое мастерство.

Работы всех трех претендентов были очень сложными и интересными, с использованием разных техник. Но, как



Дмитрий Антипенко Серебряная медаль

которая и стала «**КОНДИТЕРОМ ГОДА – 2019**». Серебряная медаль у **Дмитрия Антипенко** (Гомельхлебпром). Бронзовая медаль – у **Натальи Самбук** (Оршанский хлебозавод).



и в любом конкурсе, побеждает сильнейший. Удача в этот раз улыбнулась частному кондитеру из Минска **Ольге Готовко**,



Ольга Готовко Кондитер года

– на глазах у зрителей в специально построенных боксах декорировали торт в соответствии с заданной темой конкурса «**Времена года**». Ничего подобного в Минске еще не про-

ходило. Даже в Польше на международном конкурсе в рамках кондитерской выставки ExpoSweet кондитеры лишь готовят декоративный элемент, а полностью готовый торт привозят с собой. В Минске же нужно было в новых условиях, в режиме четко



Наталья Самбук Бронзовая медаль



Арт-класс

В **Арт-классе кондитерского мастерства** было представлено **115 работ в 12 номинациях**, включая сахарные и вафельные цветы, праздничные торты, торты-скульптуры 3D, композиции из шоколада и пастилажа, пряники 2D и 3D, художественные композиции из теста, карвинг. Причем талантливыми руками учащихся и преподавателей колледжей выполнены 79 работ. И каких работ! Лично для



D1 Сахарные цветы
любители
золото
Вероника Сметанко
Частный кондитер



D1 Сахарные цветы
любители
серебро
Екатерина Марчик
Частный кондитер



D1 Сахарные цветы
профессионалы
золото
Елена Коцуба
ОАО «Берестейский пекарь»



D1 Сахарные цветы
профессионалы
золото
Татьяна Родницкая
ОАО «Витебскхлебпром»,
Филиал Оршанский
хлебозавод



D1 Сахарные цветы
профессионалы
золото
Наталья Минченкова
ОАО «БКК» «Домочай»

лем колледжа, Александра для участия в арт-классе выбрали среди нескольких студентов, потому что «он очень ответственный и у него большие перспективы в квалификации «кондитер».

Борисовский колледж представил работу не только своего студента, но и мастера: **Галина Павличенко (серебро)** сделала Свято-Воскресенский кафедральный собор из пряничного теста. Удивительно, но Галина Павличенко впервые участвует в конкурсе, потому что «боялась, думала, что не смогу». И вот решилась, и ты замираешь перед этим сказочной красоты собором и не можешь оторвать взгляд от его куполов.

меня как многолетнего наблюдателя этого конкурса – да простят меня профессиональные кондитеры – открытием арт-класса стали именно эти совсем еще юные дарования, впервые приехавшие на конкурс. Как стойкие оловянные солдатики из сказки, они не отходили от своих работ в течение двух дней. Только пылающие щеки – так могут краснеть исключительно подростки – выдавали, как они волнуются, ловя каждый взгляд, брошенный на их работу даже не членом жюри, а обычным зрителем.

Улыбчивая студентка Барановичского технологического колледжа **Полина Звягова (серебро)** в своем белом кителе и шапочке больше была похожа на Снегурочку, чем на будущего технолога, на которого учится в колледже. Она рассказала, что использовала несколько техник окрашивания при декорировании своего торта и что после окончания колледжа хотела бы пойти работать в кондитерский цех.

Александр Буяльский (серебро) из Борисовского колледжа был лаконичен, как и его работа отличалась лаконичностью и сдержанностью в выборе деталей. Хотя только профессионал оценит, что стоит за внешней простотой деталей: например, васильки, аист и кора березы на торте конкурсанта. Как выяснилось из разговора с преподавателем

Слущкий колледж (**бронза**) представляли два парня: **Анатолий Кульбицкий** и **Руслан Корзун**. Анатолий вообще не собирался становиться кондитером, но не прошел в институт и поступил в колледж: «Думал, что поступлю просто так, чтобы отбыть». Руслан же поступил сознательно, потому что с детства любит готовить. Сегодня оба парня совершенно не жалеют о своем выборе. Ну еще бы, не сдерживаюсь я, одни девочки вокруг! Да, кивают головой парни: в группе из 26 человек только 6 парней. И у мальчиков, отмечают Анатолий и Руслан, получается лучше.

«У девочек могут сдать нервы, они могут расписаться, если у них что-то не выходит. Мальчики всегда все доводят до конца, даже если что-то не получается».

Рассказывая о своей пряничной композиции, перебивая друг друга, ребята рассказывают, как ночами сидели на иностранных кондитерских форумах, как раскрашивали свои пряники. «Мы очень старались», – застенчиво улыбаясь, признаются парни. Накануне рождественских и новогодних праздников ребята



D3 Работа из шоколада

колледжи
золото

Анастасия Ковалева
Витебский лицей



D3 Работа из шоколада

колледжи
серебро

Ксения Потрепко
Гродненский колледж



D3 Работа из шоколада

профессионалы
золото

Наталья Минченкова
ОАО «БКК» «Домочай»



D3 Работа из шоколада

профессионалы
серебро

Кристина Малышева
КУП «Минскхлебпром»



D3 Работа из шоколада

профессионалы
серебро

Татьяна Михеенко
СП ОАО «Спартак»

поделились своими советами для приготовления пряников: нужны ржаная и пшеничная мука в соотношении 60 к 40. Не жалеть специй. Делая «айсинг», ребята добавляют в него немного лимонную кислоту и крахмал.

Зарубежные члены жюри, говоря об уровне работ, в первую очередь упоминали студенческие работы,

заявляя, что у белорусской кондитерской школы «есть будущее».

Счастье кондитера

Что касается профессионалов, очень приятно было снова увидеть на конкурсе работы без преувеличения международных звезд кондитерского мастерства **Натальи Минченковой** («Домочай», Могилев), **Дмитрия Антипенко** (Гомельхлебпром), **Натальи Самбук** и **Марины Морозовой** (Оршанский хлебозавод), **Натальи Сычевой** (Витебскхлебпром), **Натальи Веленцевич** и **Людмилы Пашковской** (Минскхлебпром), **Натальи Гончаровой** и **Вероники Габрусевич** (Гроднохлебпром) и многих других. Это настоящие звезды, неоднократно занимавшие призовые места на мировых кондитерских конкурсах и олимпиадах. Но звезды, известные, увы, лишь в кругу таких же кондитеров, хотя они, представляя на международной арене высочайшего мастерства работы, представляют и прославляют Беларусь.

Проведение кондитерского конкурса может и должно стать визитной карточкой Беларуси. А участники – если бы они получали такое же внимание, как белорусские спортсмены – национальными героями.

Как отметил член жюри, **президент Ассоциации рестораторов и кулинаров Черноземья Дмитрий Выродов**, к слову, впервые посетивший конкурс в Минске, «уровень работ высокий и принять решение о победителе будет чрезвычайно сложно».

Какое впечатление производят белорусские мастера за границей, я лично смогла убедиться, когда два года назад наши кондитеры впервые приехали на главный кондитерский конкурс Польши, проходящий в рамках крупнейшей международной выставки ExpoSweet. Тогда на этот конкурс наших кондитеров приехало больше 40 человек – со всех хлебозаводов Беларуси. Небольшой, как оказалось, зальчик, расцвел удивительными цветами (члены жюри потом будут только восторженно качать головами, рассматривая белорусские сахарные цветы), невероятными 3D-тортами и поразительными по своей детальной отработанности и достоверности фигурами. В интервью со мной члены жюри откровенно признавались, что белорусские кондитеры произвели фурор на выставке. Между прочим, именно белорусский кондитер **Елена Ахарцева** («Домочай») тогда получила Гран-при конкурса. Именно наши кондитеры из 10 золотых медалей увезли половину.

После этого конкурса председатель его жюри, очень авторитетный польский кондитер Малгожата Вебер, в прошлом году специально прилетела в Минск на белорусский конкурс. Она успела только на последний день, потому что была членом жюри в состязании кондитеров в Польше. Но ей очень хотелось увидеть белорусские работы, и потому буквально с самолета на самолет она примчалась в Минск. Я была свидетелем того, как она ходила и фотографировала. «Шок!» – восхищалась пани Малгожата.



D4 Пастилаж

любители
золото

Ольга Готовко
Частный кондитер



D6 Праздничный торт

профессионалы
золото

Наталья Самбук
ОАО «Витебскхлебпром»,
Филиал Оршанский хлебозавод



D6 Праздничный торт

профессионалы
золото

Татьяна Савицкая
СП ОАО «Спартак»



D6 Праздничный торт

колледжи
золото

Елена Денисевич
Колледж
хлебопечения



D6 Праздничный торт

колледжи
серебро

Ирина Маркевич
Витебский
колледж



D6 Праздничный торт

любители
золото

Ольга Готовко
Частный
кондитер



D6 Праздничный торт

любители
золото

Ольга Василевич
Частный
кондитер



D6 Праздничный торт

колледжи
серебро

Александр Буяльский
Борисовский
колледж



D6 Праздничный торт

колледжи
серебро

Марина Стоянова
Полоцкий
колледж



D6 Праздничный торт

колледжи
серебро

Полина Звягова
Барановичский
колледж Белкоопсоюза

Или вот петух из шоколада (**Ксения Потрепко, Гродненский технологический колледж, золото**), которого перышко к перышку нужно было сначала сделать из шоколада, а потом довести из Гродно до Минска. «Мы ведь все время с ним разговаривали, мол, Петечка, пожалуйста, потерпи! Не сломайся, мы скоро приедем!»

Людмила Пашковская (Минскхлебпром, бронза) сделала своего «Веселого кондитера» в виде очаровательной пухленькой женщины фактически в натуральную человеческую

величину – работа весит около 60 кг.

К слову, и в нынешнем году на ExpoSweet белорусские кондитеры снова получили один из трех Гран-при (Дмитрий Антипенко, Гомель) и пять золотых медалей.

«Я решила развить скульптурную лепку и сделать фигуру не обычных размеров, а глобальную. Я очень увлеклась именно этим направлением – 3D скульптурные торты. Это гораздо сложнее, а я люблю решать сложные задачи. И потом, маленькие фигурки я уже

Не знаю, как можно пережить, когда накануне конкурса, вечером, половина твоей работы – думаящий о чем-то дракон – обрушилась. И за ночь ее нужно восстановить.



D7 Эксклюзивный свадебный торт
любители
золото

Ольга Готовко
Частный кондитер



D7 Эксклюзивный свадебный торт
любители
серебро

Артур Поправкин
ООО «Модное место»



D7 Эксклюзивный свадебный торт
любители
серебро

Наталья Денисова
ООО «Прайм декор»



D7 Эксклюзивный свадебный торт
любители
серебро

Вероника Сметанко
Частный кондитер



D7 Эксклюзивный свадебный торт
колледжи
серебро

Наталья Шамборкина
Витебский лицей



D14 Работа из мастики
профессионалы
серебро

Марина Морозова
ОАО «Витебск-хлебпром»



D14 Работа из мастики
любители
серебро

Вероника Сметанко
Частный кондитер

научилась делать, мне было интересно продвигаться дальше».

Объясняя идею своей работы, Людмила рассказала, что, когда она, отвечая на вопрос, кем работает, говорит, что кондитером, все удивляются, мол, сама Людмила худенькая, а кондитер ведь должен быть «в теле»!

«Но вообще, толстущек очень интересно лепить. Худых, идеально красивых делать скучно», – объясняет Людмила. Ее кондитерша и в самом деле вся в аппетитных складочках, на голове у нее кокетливые хвостики, она одета в нарядный костюмчик. Из-под юбочки выглядывают кружевные панталончики.

«Все мужчины всегда подсматривают – поэтому все детали должны быть доведены до конца», – смеется Людмила.

Замечательно еще и то, что Людмила, не зная того, вместе со своей работой попала в тренд – очень модное сегодня бодипозитивное движение. По всей Европе проходят



D14 Работа из мастики
колледжи
серебро

Ирина Куприянич
Слуцкий колледж



акции, когда на улицы выходят женщины разных габаритов в купальниках (я была свидетелем такого «показа» в Варшаве), демонстрируя, что женское тело иных размеров, кроме 90-60-90, существует и оно может быть прекрасным. Но Людмила



D9 Художественная работа из теста профессионалы **золото**

Марина Морозова
ОАО «Витебск-хлебпром»,
Филиал Оршанский
хлебозавод



D9 Художественная работа из теста профессионалы **золото**

Наталья Сычева
ОАО «Витебск-хлебпром»



D9 Художественная работа из теста профессионалы **золото**

Наталья Минченкова
ОАО «БКК»
«Домочай»



D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Екатерина Шпякина
Витебский колледж



D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Ксения Якименко
Колледж
хлебопечения



D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Мария Павлова
Витебский колледж



D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Светлана Савицкая
Витебский колледж

Пашковская – просто талантливый художник, который способен увидеть красоту. «Не надо стесняться своего тела, какие бы ни были у

него габариты», – убеждает Людмила.

Наталья Минченкова (БКК «Домочай», Могилев) сделала из соленого теста жабу. Хотя язык не поворачивается назвать эту фигуру просто жабой: мистер жаба, пан жаба, мсье жаба – столько живого характера, столько настроения в этой великолепной работе! Кстати, работа так и называлась: «Мистер Ква-Ква». Потом Наталья мне скажет, какой шок для нее, после того как работа закончена, выносить ее на публику. Натальей были представлены работы из шоколада и сахарной мастики. По сумме набранных баллов **Наталья Минченкова стала обладателем Гран-при арт-класса!**

И особо хотелось бы отметить кондитеров, чьи работы были оценены на 100 баллов. Среди них – **Наталья Самбук** (Оршанский хлебозавод ОАО «Витебскхлебпром») с праздничным тортом «Умка», **Татьяна Савицкая** (СП ОАО «Спартак», Гомель) с тортом «В гостях у сказки», **Ольга Василевич** (Гомель) с тортом «Осеннее равноденствие» и **Ольга Готовко** (Минск) со свадебным тортом «Жемчужина праздника».

Кулинарные баталии

Впервые в рамках **Международного кулинарного кубка** проводились соревнования шеф-поваров и поваров в оснащенных современным оборудованием боксах. Более 30 участников соревновались в изготовлении холодных и горячих закусок,



D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Александра Филатова
Витебский колледж



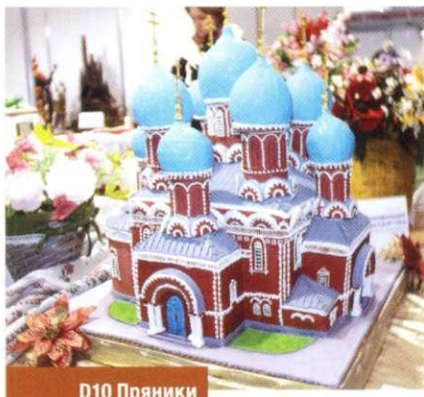
D9 Художественная работа из теста колледжи **серебро**

Анастасия Юрасова
Витебский колледж



D10 Пряники
колледжи
золото

Елена Куди
Лидский лицей



D10 Пряники
колледжи
серебро

Галина Павличенко
Борисовский колледж



D12 Художественная нарезка
овощей и фруктов
колледжи
серебро

Светлана
Стрижевская
Бобруйский колледж



D10 Пряники
колледжи
золото

Марина Павлова
Харьковский институт



D10 Пряники
колледжи
серебро

Инна Стахова
Харьковский институт



D12 Художественная нарезка
овощей и фруктов
колледжи
серебро

Мария Михайленко
Полоцкий колледж



D10 Пряники
профессионалы
серебро

Валерия Головки
Полоцкий колледж



D10 Пряники
профессионалы
серебро

Наталья Гончарова
ОАО «Гроднохлебпром»

КУБКА (черный ящик). «**ШЕФОМ ГОДА – 2019**» стал **Петр Ануфrienко** (Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь). Звание «**ЮНИОР ПОВАР ГОДА – 2019**» завоевала **Мария Христинч** (Украина).

За **ГРАН-ПРИ КУБКА** боролись три команды, но на верхнюю ступеньку пьедестала в этот раз никому взойти не удалось. Серебряные медали завоевала команда из Украины, две белорусские команды были отмечены бронзовыми медалями. **Гран-при будет разыгран в следующем году!**

Жюри кубка

Конкурсные работы в течение трех дней оценивало профессиональное жюри во главе с председателем – **Джорджем Костичем** (Сербия), основателем и пожизненным президентом Ассоциации шеф-поваров Сербии, судьей WACS.

Члены жюри: Стево Карапанджа (Хорватия) – многократный победитель международных конкурсов, член Ас-



Мастер-класс по карамели
Малгожаты Вебер!

блюдо из рыбы, мяса, курицы, а также ресторанных десертов. Самые отважные пробовали свои силы в конкурсе «**ШЕФ ГОДА – 2019**» и «**ЮНИОР ПОВАР ГОДА – 2019**» на приз «**БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК**», а также в командном соревновании на **ГРАН-ПРИ**

социации шеф-поваров Хорватии. Судья WACS. Автор 6 кулинарных книг общим тиражом около 400.000 экземпляров. 16 лет ведет еженедельную кулинарную программу на телевидении «Мужские тайны великого мастера кухни».

Игорь Брагин (Украина) – президент Ассоциации шеф-поваров Украины. Основатель Кулинарной академии г. Киева. Единственный обладатель звания «Золотой шеф-повар Украины» и ордена I степени за развитие кулинарного искусства.

Дмитрий Выродов (Российская Федерация) – президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Черноземья, член Национальной ассоциации кулинаров России, судья WACS категория В.

Вячеслав и Сергей Совенко (Украина) – одни из основателей Ассоциации кулинаров «Западная шеф-группа», участники Fontegro Ukraine. Победители и призеры меж-



Лидская Мұқа Рекомендуют лучшие шефы



дународных соревнований (WACS).

Все участники Кубка были награждены медалями и дипломами, подарками от официальных партнеров.

нократный призер всеукраинских и международных соревнований.

Любовь Чуницкая (Украина) – Член Украинского кулинарного союза, судья WACS.

Павел Маковка (Республика Беларусь) – председатель БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров», почетный член Ассоциации шеф-поваров Украины, судья международной категории, победитель мировых кулинарных конкурсов.

Каждый день в рамках Кубка проходили **мастер-классы от ведущих шеф-поваров и кондитеров**, в том числе аккредитованных членов Всемирной ассоциации кулинаров и кондитеров (WACS).

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ КУБКА:

ОАО «Лидаллебпродукт» – ведущий производитель мукомольной продукции в Республике Беларусь; **ГКСУ «Чижовка-Арена»** – многофункциональный культурно-спортивный и развлекательный комплекс; **компании Miline Food, ABC, «Аман-Трейдинг», «Grehoritextile», «Велс».**

Главные призы Кубка – поездка на Всемирную кулинарную олимпиаду, которая пройдет в феврале 2020 года в Штутгарте, удостоены КОНДИ-



тер международных соревнований, бренд-шефы, международные судьи WACS.

Малгожата Вебер (Республика Польша) – мастер-кондитер, автор кондитерских курсов и книг. Председатель жюри польских и европейских кондитерских чемпионатов.

Рената Мартына (Республика Польша) – кондитер с 19-летним стажем. Лауреат многих конкурсов в Польше и за рубежом. Председатель Открытого конкурса кондитерских украшений на выставке ExpoSweet.

Весна Тодоровска-Алчкоса (Македония) – член Ассоциации шеф-поваров Македонии. Судья WACS.

Геннадий Панов (Украина) – соучредитель компании ProChef, основатель ТМ «ГенаГон». Член ассоциаций «Западная шеф-группа» и «Шеф-повара Юга Украины», неод-



Члены жюри кубка

ТЕР ГОДА – 2019, ШЕФ ГОДА – 2019 и обладатель ГРАН-ПРИ Арт-класса.

Более подробная информация на сайтах: www.bcsmagazine.by, www.prodexpo.by.

Марина ГУЛЯЕВА