

Международный чемпионат по антигравитационным тортам – невозможное возможно!

В феврале этого года в Москве состоялось событие, перевернувшее представление о возможностях современных десертов – Первый Международный чемпионат по антигравитационным тортам! Мероприятие прошло на базе РЭУ им Г.В.Плеханова и непосредственно под руководством Евгении Волошиной, основательницы международной онлайн-школы по антигравитационным тортам GRAVITYCAKE. Информационным партнером чемпионата выступил журнал «Пекарь&Кондитер».



Ольга Скорый,
«Афера Томаса Крауна»

Магия стала реальностью – именно так можно охарактеризовать уникальные конкурсные работы, которые участники привезли на площадку чемпионата из разных уголков России, Казахстана и Беларуси. Эти сладкие шедевры – настоящие произведения кондитерского искусства, создающие иллюзию того, что они парят в воздухе. Эффект визуального волшебства, заставляющий зрителя задуматься, как это возможно, достигается благодаря «инженерному чуду», требующему как творческого подхода, так и точного расчета.

Так какие они, антигравитационные торты? Под слоем загадочности и невероятности антигравитации скрываются мифы, которые развеялись на чемпионате.

Не съедобные?

Напротив, каждый торт был полностью съедобен!

Много муляжа?

Ничего подобного, по регламенту чемпионата возможно было использовать только 30% несъедобной части (подложки, конструкция). Использование муляжей в таких десертах минимально.

Очень дорогие?

Чемпионат показал, что антигравитационные торты могут быть доступны широкому кругу любителей сладкого и не обязательно должны стоить целое состояние.



Марина
Езерская



Максим Балабанович,
«Спящий мишка»



Милана Низова,
«Сказочный остров»



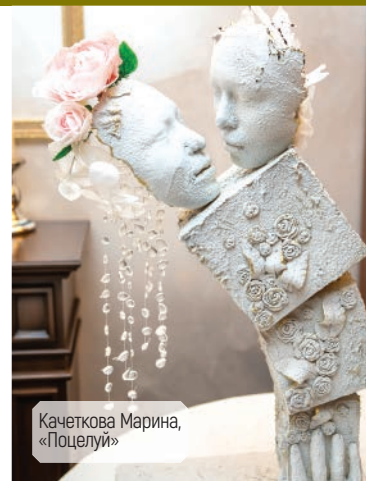
Ася Мойсеенко,
«Микки Маус кондитер
на скейтборде»



Милана Низова, Ася Мойсеенко,
Максим Балабанович



Елена Михайлова,
«Пульс любви»



Качеткова Марина,
«Поцелуй»



Дюкова Наталья,
«Дом»

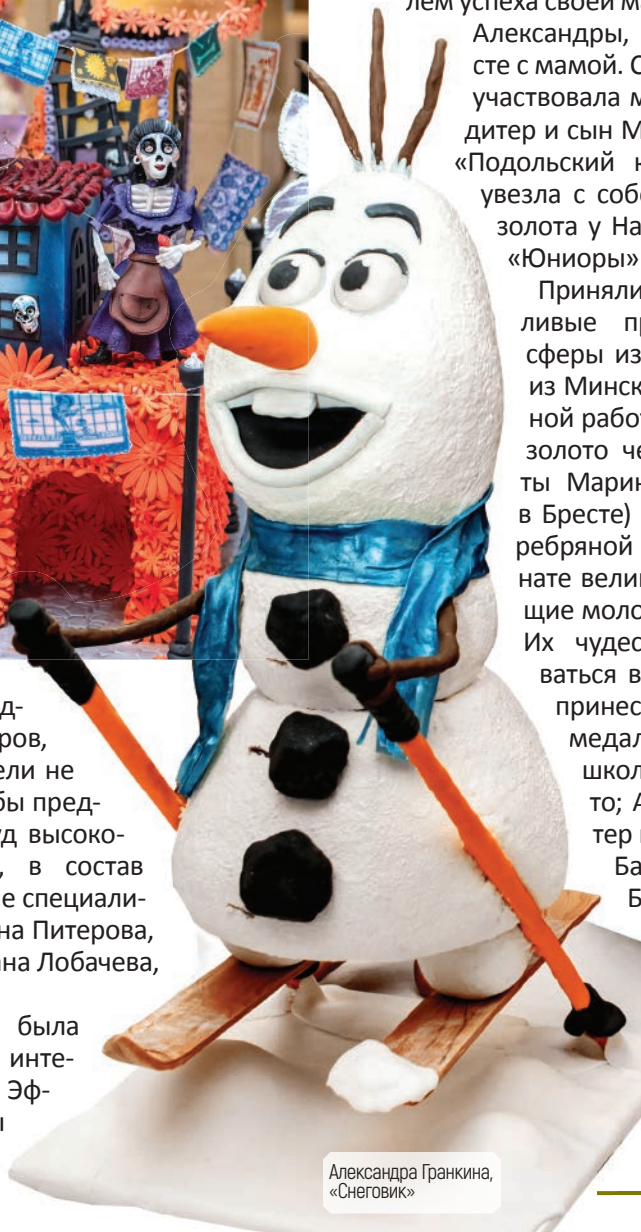
На чемпионате было представлено 100 работ от мастеров, многие из которых преодолели не одну сотню километров, чтобы представить свои творения на суд высококвалифицированного жюри, в состав которого входили знаменитые специалисты кондитерской сферы: Инна Питерова, Анастасия Колупанович, Оксана Лобачева, Ирина Мошкина.

Каждая работа конкурса была по-своему неповторима и интересна, как и их создатели. Эффектная работа Кристины Грибовой «Китайский дракон» (серебро чемпионата)

произвела впечатление на зрителей своей креативностью. Всех поразила концептуальная работа из кинофильма «Афера Томаса Крауна» Ольги Скочий. Мастер выставляла на конкурс три работы, две из которых взяли золото! А Марина Кочеткова, которая привезла из Уфы три торта (три торта ехали 1400 км!), взяла два серебра и золото! Мама семерых детей Александра Гранкина приехала на чемпионат из города Бердска Новосибирской области! Ее работа получила высокую оценку жюри и завоевала серебро. Кстати, свидетелем успеха своей мамы был и двухмесячный сын Александры, прибывший на конкурс вместе с мамой. Семья Дюковых (в чемпионате участвовала мама Наталья – опытный кондитер и сын Максим – учащийся ГБПОУ МО «Подольский колледж им. А.В.Никулина») увезла с собой три золотые медали: два золота у Натальи и золото в номинации «Юниоры» у Максима.

Приняли участие в конкурсе и талантливые представители кондитерской сферы из Беларуси. Елена Михайлова из Минска со своей тонкой, романтической работой «Пульс любви» завоевала золото чемпионата! Прекрасные торты Марины Езерской (Марина живет в Бресте) были оценены золотой и серебряной медалями! Также на чемпионате великолепно выступили начинающие молодые белорусские кондитеры. Их чудесные, заставляющие сомневаться в законах гравитации работы, принесли ребятам заслуженные медали: Милана Низова, учащаяся школы «Сахарини» г.Брест – золото; Ася Мойсеенко, юный кондитер из Минска – серебро, Максим Балабанович, учащийся 3 курса Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза – бронза!

Поздравляем всех участников этого невероятного конкурса-праздника и желаем новых, поражающих воображение идей и достижений!



Александра Гранкина,
«Снеговик»