

# «МИНСКХЛЕБПРОМ» КО II ЕВРОПЕЙСКИМ ИГРАМ ГОТОВ!



19 марта 2019 г. на базе столичного хлебозавода № 5 состоялся конкурс профессионального мастерства пекарей и кондитеров КУП «Минскхлебпром». В соревнованиях приняли участие 5 пекарей, 4 кондитера, а также учащиеся УО «Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения». Все конкурсные задания соответствовали теме II Европейских игр.

*Minskhllebprom is ready for the II European Games!*



I место



III место



II место

Призовые работы кондитеров



IV место

участников соревнований, члены жюри оценивали практическую значимость представленных изделий, возможность их освоения в производстве.

Званий «*Лучший пекарь Минскхлебпрома*» и «*Минский мастер – 2019*» удостоена Анастасия Гавриленко (хлебозавод № 2). Ее яркая и очень сложная арт-композиция из пряничного теста под названием «Час ярких перамог» была созвучна с общим девизом Игр – «Bright Year, Bright You» – «Яркий год, яркий ты». В работе использованы различные техники: аэрография, лепка, изготовления 2D и 3D-фигур. Также судьи оценили и каравай участницы, украшенный тонким кружевом в стиле ай-синг и белорусским ручником с васильками и ромашками, выполненными из мастики.

*Второе место* заслуженно получила Александра Лисовец (хлебозавод № 4),

**Т**алисман предстоящих спортивных состязаний – лисенок «Лесик», эмблема II Европейских игр, а также спортсмены, символизирующее 15 различных видов спорта, которые будут представлены на Играх, флаги 50 стран-участниц, и, конечно же, Беларуси – страны-организатора... Все это было воплощено в конкурсных работах.

Пекари представили на суд жюри арт-композиции (панно, художественные композиции из разных видов теста), а также караваи для приветствия гостей на тему «Беларусь вітае гасцей». Помимо профессиональных навыков

представив панно из соленого теста с бегущим Лесиком и Воротами города Минска – знаменитыми башнями на привокзальной площади, встречающими гостей белорусской столицы. 23 эмблемы спортивных дисциплин, по ко-

I место



II место



III место



IV место



### Призовые работы пекарей

торым будут соревноваться спортсмены, символично размещены на большом зеленом дереве. Отрадно отметить, что в работе использованы только натуральные красители – куркума, шпинатный, морковный соки и другие.

Единственный парень, участвовавший в конкурсе, **Роман Коньков** (хлебозавод «Автомат») занял **3-е место** с панно из соленого теста с оптимистичным Лесиком, 50 флагами стран-участниц и эмблемами наиболее популярных видов спорта. Его каравай «Сардэчна запрашаем» был выполнен в традиционном белорусском стиле.

**Екатерина Сечкова** (хлебозавод № 3) впервые участвовала в конкурсе и заняла **4-е место**. Она представила композицию из пряничного теста, а также понравившийся судьям каравай с добавлением натуральных экстрактов моркови, свеклы, куркумы. Также дебютантка **Екатерина Михеева** (хлебозавод № 5) – выпускница МГУП. Несмотря на минимальный стаж и опыт работы на предприятии (с 1 марта т.г.), участница не побоялась сразиться с корифеями Минскхлебпрома и представила панно из соленого теста и каравай с колосками и цветами из мастики.

Учащаяся колледжа хлебопечения **Наталья Будько** представила очень тонкую работу из соленого теста в виде панно с изображением красавицы белорусочки.

V место



Конкурсное задание для кондитеров включало в себя изготовление арт-композиции из любых пищевых материалов, а также сладостей мучных (песочных, в том числе песочно-заварных, пряничных, медовых, в том числе медово-заварных, медово-сбивных) для победителей спортивных соревнований.

Удача улыбнулась **Светлане Алешкевич** (хлебозавод № 5) – многократной победительнице мировых и республиканских конкурсов. Ее безукоризненно выполненная 3D-композиция в купе со



Учащаяся колледжа поздравляет Людмила Смохунни (профком Минскхлебпрома)

**Второе место** заняла **Татьяна Тригубович** (хлебозавод № 4). Не было равных ее разнообразным мучным сладостям в современной упаковке с прозрачными окошками. **Третье место у Людмилы Пашковской** (хлебозавод № 2). Ее многоуровневая арт-композиция, выполненная с использованием многих техник, привлекала всеобщее внимание. К сожалению, предложенные конкурсанткой пряники с объемными васильками и маками из кондитерской глазури оказались на взгляд жюри сложными в массовом производстве и не в полной мере соответствующими тематике.



Татьяна Акулова

**Кристина Малышева** (хлебозавод № 3) по

сумме баллов заняла **4-е место**. Вместе с тем хотелось бы отметить особое мастерство исполнения арт-композиции, владение участницей многими техниками. Пряники с эмблемой Игр хоть сейчас можно подавать на торговые прилавки.

Учащаяся колледжа хлебопечения **Диана Леоненко** представила очень аккуратно выполненные пряники ручной работы с эмблемой Игр, а также на тему белорусских мотивов.

Подводя итоги конкурса, **Татьяна Акулова, заместитель генерального директора по производству КУП «Минскхлебпром»**,



Алексей Брилевский

отметила большую значимость мероприятия для роста профессионализма всего коллектива предприятия. А **Алексей Брилевский, заместитель генерального директора по коммерческим вопросам КУП «Минскхлебпром»**, предложил в следующий раз пригласить представителей торговых сетей, которые являются непосредственными потребителями производимой предприятием продукции.



Лучшего пекаря Минска поздравляет Татьяна Жданович (профсоюз АПК)

сладостями мучными в виде спортивного кубка заслужили **1-го места**. Ей присвоили звание «**Лучший кондитер Минскхлебпрома**» и «**Минский мастер – 2019**» по профессии «Кондитер».



Работы учащейся колледжа хлебопеченка

**Все участники конкурса получили памятные дипломы, цветы и денежные призы, а также журналы «Пекарь&Кондитер» и бурные аплодисменты всех участников мероприятия! Наши поздравления и пожелания творческих успехов и новых побед!**

Людмила Своянникова