Знай наших!




Предоставлены Дарьей Журавлёвой-Волошиной

# Мастера по кондитерскому искусству

## Магнитогорцы успешно выступили на Международном чемпионате в Индии

**Дарья Журавлёва-Волошина привезла с состязаний золото, а её родная сестра Евгения Волошина вошла в состав судейской коллегии и стала куратором сборной команды России.**





Дарья Журавлёва-Волошина, Евгения Волошина

Сергей Петруша






### Адреналин, надежда на тук-туки и вера в себя

«Кондитерские чемпионаты – это не только про вкус и эстетику. Это настоящий экстрим, который начинается задолго до основного действа», – так девушки начали свой рассказ об участии в конкурсе. Для Дарьи Журавлёвой-Волошиной эти старты стали дебютными, она призналась, что испытала целый спектр эмоций.

– От кондитерских соревнований получаешь не меньше адреналина, чем от спортивных, – отметила она. – Экстрим начинается уже в аэропорту, когда твой торт, разобранный на части, летит в багажном отсеке. Ты уже ни на что не можешь повлиять и просто надеешься, чтобы он прибыл в целости и сохранности. Волнение не отпускает и на месте: когда изделие собрано и оформлено, ты везёшь его к выставочному павильону на тук-туке по кочкам, изо всех сил придерживая драгоценный тубус.

Несмотря на все трудности, магнитогорская участница сумела справиться и со своим тортом, и с эмоциями. О том, как собраться на состязаниях и показать максимум возможного, она знает не понаслышке. Её основная деятельность – тренерская: Дарья является наставником женской сборной Агаповского района по лапте. Юные подопечные девушки не раз становились призёрами и победителями соревнований различных уровней. В этот раз она сама выступила в роли конкурсантки, а наставником стала сестра Евгения.

### Команда мастеров

Девушки увлечены сладким искусством с юности, но если для Дарьи это хобби, то для её сестры – основная профессия. Евгения Волошина является президентом ассоциации кондитеров-антигравитаторов и организатором ежегодного Международного чемпионата по антигравитационным тортам.

Она рассказала, что в начале профессионального пути пекла изделия на заказ. В определённый момент наступило перенасыщение, и она почувствовала, что пора переключаться на другую сферу деятельности. Однако неожиданно на глаза попались фотографии в социальной сети с тортами, которые не подчинялись законам физики. Это стало поворотным моментом. Евгения начала создавать сладкие антигравитационные шедевры и учить этому искусству других.

В Индии под её руководством команда кондитеров выступала уже во второй раз. В этом году страну представляли мастера из Москвы, Оренбурга, Нижнего Новгорода, Новосибирска, Подольска, Мурманска, Магнитогорска и Екатеринбурга. 11 участников подготовили 13 выставочных изделий.

– Я требовательный наставник, – подчеркнула Евгения. – Каждую конкурсную работу рассматривала почти под микроскопом, заставляла переделывать полностью, если она не была идеальной. Кстати, выглядели мы на чемпионате тоже идеально – на нас были яркие розовые костюмы. Многие думали, что мы спортсмены. По дороге на конкурс, в аэропорту, в самой Индии нас только ленивый не спрашивал: какой вид спорта мы представляем? Мы уверенно отвечали: кондитерский!

### Народные мотивы в сахарной глазури

В Индии участники из России выступали в номинации «Условно съедобные торты». В ней не оценивается вкус изделия – он должен быть отличным априори. Главной задачей кондитеров было продемонстрировать свои технические возможности, аккуратность, высокий профессионализм и изобретательность.

– С девочками мы сразу решили, что свои торты они будут делать в русском народном стиле, чтобы сразу было понятно, откуда мы, – рассказала Евгения Волошина. – В декоре наших десертов было всё – хохлома, гжель, самовары, макраме, бублики. Это было самобытно и очень душевно.

Торт магнитогорского кондитера Дарьи вместил в себя сразу несколько народных образов: медведя с балалайкой, русскую берёзку, рушник, а венчала композицию фигурка лаптиста – представителя командной народной игры с битой и мячом. Из техник Дарья использовала обтяжку торта мастикой, роспись пищевыми красителями и анатомическую лепку.

– Конкурсные торты делаются не одну неделю. Сначала мы работаем дома, затем продолжаем на месте. Всё шлифуется, меняется, если необходимо, – рассказала Дарья. – Я одного только медвежонка раза три переделывала. Хотелось представить по-настоящему достойную работу. И очень рада, что получилось.

В итоге Дарья взяла золото в категории «Одноярусные торты». Команда из России на соревнованиях в целом выступила триумфально: в копилке наград восемь золотых и пять серебряных медалей.

– Чтобы вы понимали, система судейства в кондитерском искусстве отличается от привычной спортивной, – объяснила Евгения Волошина. – Здесь нет первого, второго, третьего мест. Судьи – а в состав конкурсной комиссии вошли мастера из Индии, Шри-Ланки и России – оценивают изделия по ряду критериев, выставляют баллы и выносят вердикт. Можно вообще ничего не получить, если оценки низкие, тогда уезжаешь с чемпионата просто с дипломом участника. Среди наших участников такого результата, к счастью, не было.

### Вдохновение от триумфа

Состязания подарили участникам не только награды и эмоции, но и вдохновение. Они познакомились с работами соперников, получили ценный опыт.

– Индийцы в совершенстве владеют кондитерским искусством, – отметили Евгения и Дарья. – Например, они филигранно управляются с королевской глазурью – пластичной белковой массой на основе сахарной пудры, которая используется для росписи и украшения десертов. В России с этим материалом почти не работают, а индусы просто творят чудеса. Нам есть куда расти и чему учиться.

Сейчас Евгения готовится к проведению очередного, уже четвёртого по счёту чемпионата по антигравитационным тортам, который под её руководством пройдёт в Москве. А Дарья планирует возобновить кулинарные мастер-классы для детей, которые успешно проводила ранее. Девушка уверена: не только в лапте, но и в сладком искусстве она способна подготовить новых чемпионов, которые приумножат успехи российской сборной.

Евгения Салахутдинова