

## Карамельная архітэктур

21.05.2019 10:41 World Skills

Толькі што з Масквы вярнулася Настасся Данілава, якая прэтэндуе ўвайсці ў склад нацыянальнай зборнай для ўдзелу ў 45-м Міжнародным чэмпіянаце WorldSkills Kazan — 2019. Дзяўчына была ў Маскве на стажыроўцы па кандытарскім мастацтве. Настасся вядомая нам яшчэ па ўдзеле ў мінулагоднім Нацыянальным чэмпіянаце WorldSkills Belarus — 2018, дзе заваявала сярэбраны медаль. Тады яна яшчэ была навучэнкай Магілёўскага дзяржаўнага тэхналагічнага каледжа. За час, які прайшоў з мінулага чэмпіянату, дзяўчына паспяхова скончыла каледж і засталася там працаваць кандытарам. Улічваючы тое, што па правілах WorldSkills International у міжнародных чэмпіянатах WorldSkills могуць удзельнічаць як навучэнцы, так і маладыя спецыялісты, Настасся плануе паехаць у Казань у новым статусе і цяпер старанна рыхтуецца да спаборніцтва.

У каледжы ўжо 2 гады працуе кандытарскі цэх, які аснашчаны сучасным тэхналагічным абсталяваннем і дзе арганізавана вытворчасць кандытарскіх вырабаў. Цэх з'яўляецца вучэбнай лабараторыяй кандытарскай вытворчасці, дзе будучыя кандытары адпрацоўваюць прафесійныя навыкі на вырабе гатовай прадукцыі, якую потым выстаўляюць на продаж. Кандытарскі цэх для Настасі — своеасаблівае пляцоўка для трэніроўкі да новых спаборніцтваў. Акрамя таго, у праграме падрыхтоўкі дзяўчыны некалькі стажыровак. Загадчыца тэхналагічнага аддзялення Магілёўскага дзяржаўнага тэхналагічнага каледжа Т.С.Кабанькова, галоўны эксперт WorldSkills у прафесійнай кампетэнцыі "Кандытарскае мастацтва" расказала, што Настасся стажыравалася ў Маскоўскай акадэміі кулінарнага мастацтва "Эксклюзіў". Практычнае і вытворчае навучанне праводзіла Алена Шрамко, легендарная асоба, генеральны дырэктар акадэміі, аўтар і суарганізатар Міжнароднага Крамлёўскага кулінарнага кубка, шматразовы чэмпіён свету па кандытарскім мастацтве, уладальнік 25 міжнародных залатых медалёў, акрэдытаваны суддзя WACS. Нагадаем, што яе сястра Марыя Шрамко ўжо давала інтэрв'ю нашай газеце ў час міжнароднага спаборніцтва па кулінарным мастацтве, якое праходзіла ў Мінску. Марыя мае не менш рэгалій, чым яе сястра. Вядомы на ўвесь свет маэстра кулінарыі і кандытарства, яна ўваходзіць у склад нацыянальнай зборнай Ісландыі па кулінарыі (там і жыве), з'яўляецца суддзёй Сусветнай асацыяцыі кулінараў WACS і ганаровым членам Асацыяцыі кухараў і кулінараў многіх краін.

На стажыроўцы ў Маскве Алена Шрамко вучыла нашу дзяўчыну карамельнай... архітэктур. Так-так, ёсць у кандытараў такое паняцце, калі з карамелі будуецца замкі, палацы, ствараюцца скульптуры. Каб стварыць такія цуды, спачатку трэба вырабіць спецыяльнай гушчыні карамель. Гэта самае складанае. На мізэр адыдзеш ад рэцэптуры, лічы — праваліўся і ўжо нічога не атрымаецца. Таму тут трэба ювелірная работа, дакладнасць рухаў і вострае вока. Калі адпаведная гушчыня карамелі дасягнута, трэба пераліць яе ў форму, спецыяльным прыстасаваннем выдзьмуць сферу, выцягнуць маляўнічыя цукровыя стужкі і пачаць ствараць выраб.

На працягу пяці дзён Настасся вучылася праводзіць неверагодныя эксперыменты з карамеллю. Кожны выраб уяўляў сабой арыгінальны твор, які немагчыма было паўтарыць, як нельга паўтарыць альбо скапіраваць фантазію. Яна непаўторная і прыходзіць адзін раз. Настасся — узнёслая, творчая натура і натхненне ў яе — часты госць. Яе талент быў высока ацэнены. Па выніках навучання ў маскоўскай акадэміі дзяўчына атрымала дыплом міжнароднага ўзору.

Стварэнне вырабу з карамелі лічыцца самым працаёмкім працэсам, дзе трэба набіць руку. Цяпер Настасся Данілава адпрацоўвае гатаванне вырабаў з карамелі ў лабараторыі кандытарскай вытворчасці каледжа. У хуткім часе яна паедзе на стажыроўку ў Партугалію, дзе будзе трэніравацца ў вырабе мусавага торта антрэме.

Ала КЛЮЙКО.