

# ТОРТ ЗДЕСЬ УМЕСТЕН!

Кристина ХИЛЬКО

Халва со вкусом шкварок, колбаска с можжевельником, фантазийные пирожные, кулинарные советы от Запашного - с выставки никто не ушел несчастным и голодным.

## ВМЕСТО ДУБАЙСКОГО ШОКОЛАДА

На раскаленной сковородке шкворчат румяные драники. Ароматные оладушки - бренд Беларуси. С обжаренной домашней колбаской, грибами, говядиной и зеленью. Даже те, кто на диете, не проходили мимо «Открытой кухни». На новой локации «Продэкспо» именитые повара в режиме нон-стоп готовили разнообразные блюда.

В Беларуси вкусно кормят, радушно встречают и удивляют гостей необычной подачей кулинарных шедевров, уверен **народный артист России Эдгард Запашный**. На открытии 31-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2025» он признался, что не раз участвовал в рекламных акциях белорусских товаров и не лукавил, расхваливая белорусские товары:

- Вы знаете, что такое дубайский шоколад? Модная сейчас тема. Но попробуйте белорусский шоколад, победите и поужинайте настоящей белорусской кухней - и вы обязательно захотите сюда вернуться. Здесь на одном из стендов надпись - «Беларусь вкусная». Это правда!

Журналисты спросили

о любимых местных продуктах артиста. Он без промедления ответил:

- Молочка. Это всегда повод для гордости, всегда качественно. Самое главное, все контролируется, и ты можешь быть уверен - тебе не подмешают суррогат. Может, покажется банальным, но мне нравится традиционно белорусская кухня: драники, борщ. Когда приезжаю, обедаю, ужинаю только в белорусских ресторанах.

А на десерт - белорусский шоколад. На выставке рай для сладкоежек. Кондитерский «титан» - фабрика «Коммунарка» - в этом году празднует 120-летие. В топе у покупателей бестселлеры шоколада - «Беловежская пуща», «Столичный». Технологи возродили выпуск легендарных конфет «Селена» из 1970-х с апельсиновым соком. «Коммунарковцы» не отстают от трендов и предлагают много новинок - конфеты под названием «Летний вайб» или со вкусом колы, вишни с перцем. Распробовали вкусности не только белорусы - продукцию полюбили в России, Азербайджане, Казахстане и других странах.

## ВАРЕНИЕ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

Контакты в контракты на выставке превращали специалисты из Армении, Азербайджана, Вьетнама, Индии, Турции. Больше всего вкусняшек привезли из России.

У стенда «Сделано на Кубани» яблоко негде упасть. Сырная тарелка - загля-



И ведь это все - вкусное, аппетитное, сладкое...

## ВСЕМУ ГОЛОВА

Хлеб - не просто продукт, а символ благополучия и уважения к труду.

Томатный, грибной, тостовый со шпинатом, с семенами льна, изюмом, черносливом, курагой и даже кусочками сала. Самый народный продукт - на любой вкус. Для тех, кто придерживается здорового питания, создали хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки с добавлением фолиевой кислоты.

В Беларуси из всего объема хлебобулочных изделий семьдесят процентов - хлеб. Большинство изделий выпекают с применением ржаной муки. Она богата пищевыми волокнами и различными микронутриентами. В России предпочитают пшеничные сорта хлеба, - рассказала **замначальника главного управления перерабатывающей промышленности Минсельхозпрада РБ Ирина Баранцевич**.

Молодежь выбирает продукты, которые удобно есть на ходу. Хлебопеки не отстают от трендов:

- Пользуются спросом снеки, хлебцы, сухие завтраки с различными вкусами - не только сладкими, - уточнила специалист.

Беларусь поставляет хлеб и хлебобулочные изделия больше чем в десять стран мира, а именно в Россию, Азербайджан, Туркменистан, Казахстан, Грузию, Турцию, Эстонию, Германию, Израиль.

## КАРАВАЙ

Российский шеф-повар Константин Ивлев оценил товары Комаровского рынка и отведал драников.

- Всего много, - не скрывал восторга гость на столичной «Комаровке» и с удовольствием попробовал знаменитое белорусское сало.

На этом угощения не закончились. Телеведущий, ведущего проектов «На ножах» и «Адская кухня», угощали блюдами из различных регионов Беларуси. Оладьи

## ПОПАЛ НА РАЗДАЧУ

из кабачка с яйцом пашот и соусом из авокадо, сезонные блюда из тыквы, хлеб с клюквой.

Шеф-повару блюда понравились. Он признался, что всех тонкостей белорусской кухни не знает, но на его шоу часто кулинарят белорусы:

- Топ-3 блюд для приготовления - борщ, колдуны и драники. Чего греха таить, это вкусно! Белорусская продукция качественная и натуральная.

Юрий ШУЛЕЙКО, заместитель премьер-министра Беларуси:

- В этом году ожидаем рекордных девять миллиардов долларов экспорта продовольствия. Цифра ежегодно растет. Хотя Россия остается основным направлением для экспорта, необходимо активно развивать присутствие на рынках Африки и Азии.

## СКАЗАНО



Белорусскую кухню дегустировал и нахваливал шеф Ивлев.

## СЛАДКОЕЖКИ

### ПРИТЯЖЕНИЯ БОЛЬШЕ НЕТ

Кулинары победили законы физики: фантазийные торты, словно парящие в воздухе, поражают воображение.

Новогодний Щелкунчик, пестрая Жар-птица, избушка на куриных ножках, ученый кот под дубом - самая «фотогеничная» зона на выставке с тортиками. Не просто сладость к чаю, а настояще произведение искусства. Кондитер шестого разряда Пинского хлебозавода Наталья Слаута на сказочный теремок с Бабой-ягой потратила не меньше двадцати килограммов кондитерской мастики:

- Готовилась к конкурсу две недели. Сюжет подсказал внук, который обожает сказки. В прошлом году выставляла на конкурс три работы и завоевала две серебряные медали.

Тортики поражают воображение: здесь и забавные - в виде мухоморов и пчелиных сот, и торжественные - с цветами и лентами. Мастер-кондитер Ольга Климкова презентовала свадебный десерт:

- Украшение - вафельная бумага и кружево, бусы и элементы в технике квиллинга из мастики. Работа кропотливая - каждая деталь, перышко или лепесток, сделаны вручную.

Москвичка Диана Клименко призналась, что прошла курсы россиянки Евгении Волошиной - кондитера и новатора в мире антигравитационных тортов. И вот девушка два года оттачивает мастерство создания таких десертов. Сказочный Хогвартс будто парит в воздухе. Поддерживающая конструкция есть, но задекорирована. В этом и фишка: чтобы в голове у зрителей промелькнуло лишь «Bay!».