

Międzynarodowa Wystawa-Konkurs tortów okolicznościowych

ROZMOWA
Z JANUSZEM PROFUSEM,
MAESTRO CZEKOLADY,
CZŁONKIEM ZARZĄDU EZIG EXPO SWEET



Konkurs tortów okolicznościowych jest stałym elementem targów Expo Sweet. W tym roku szykują się jednak pewne zmiany.

Rzeczywiście, czeka nas kilka nowości. Przede wszystkim zdecydowaliśmy, by był to konkurs wyłącznie dla profesjonalistów. Mogą w nim wziąć udział tylko osoby, które pracują w cukierni lub w firmie prowadzącej działalność gospodarczą związaną z gastronomią (np. restauracji, kawiarni) lub produkcją spożywczą i zostaną przez tę firmę delegowane. Dla pasjonatów cukiernictwa będziemy mieć inne propozycje, o których poinformujemy już wkrótce. Druga ważna zmiana, to wyjście na arenę międzynarodową. Od najbliższej edycji w konkursie mogą brać udział cukiernicy spoza Polski. Mamy już pierwszych chętnych z Łotwy i Estonii.

Czy zmienił się również regulamin?

Podobnie jak w latach ubiegłych jest to konkurs-wystawa, czyli uczestnicy przywożą gotowe, udekorowane atrapy tortów. Na ich ekspozycję mają postumenty o wymiarach 50×50×80. Nowość wiąże się z tematem. Proponujemy uczestnikom konkursu stworzenie tortów okolicznościowych, któ-

rych dekoracje będą dopasowane do sukni. Chodzi nie tylko o suknie ślubne, ale o najróżniejsze kreacje. Obok każdego postumentu będzie przygotowany biały manekin. Na manekinach cukiernicy zaprezentują sukienki będące inspiracją do dekoracji tortów. Temat jest bardzo wdzięczny i daje duże pole do popisu.

Czy wiadomo już, kto będzie oceniał prace?

W jury znajdą się doskonali fachowcy. Na pewno będzie Małgorzata Weber, specjalistka w dziedzinie dekoracji cukierniczych, autorka książek na temat tortów. Do prac w jury zaprosiliśmy tegoroczną zwyciężczynię naszego konkursu, Igę Sarzyńską z Piekarni-Cukierni Sarzyński w Kazimierzu Dolnym, a także Sebastiana Szmyda, brązowego medalistę Mistrzostw Świata w Cukiernictwie. A ponieważ konkurs jest międzynarodowy, również w komisji oceniającej znajdzie się dwoje mistrzów spoza Polski.

Gdzie można zgłaszać chęć udziału w konkursie i dowiadywać się o szczegóły?

Regulamin konkursu jest dostępny na stronie www.exposweet.pl w zakładce konkursy. Jeśli ktoś będzie miał dodatkowe pytania, zachęcam do kontaktu ze mną, pod numerem 697 800 114. Dodam, że Iga Sarzyńska, tegoroczna zwyciężczyni, będzie pełniła rolę ambasadorki naszego konkursu. A ponieważ jest autorką ciekawych tortów nawiązujących do sukni, poprosiliśmy ją o udostępnienie zdjęć, aby stały się inspiracją dla innych cukierników. Zgłoszenia można przesyłać mejlem na adres ezig@exposweet.pl do dnia 25 stycznia 2014 r.

Dziękuję za rozmowę i zachęcam wszystkich do udziału w konkursie.



Pracownia Artystyczna Sarzyński. Fot. Agencja Love You So.

P.K.