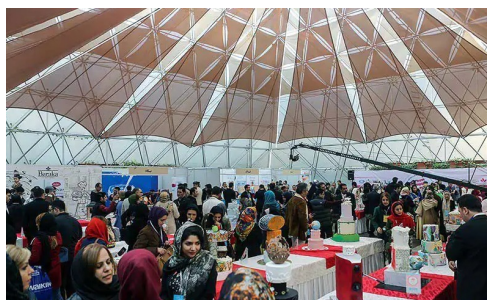


بهرمند: مسابقات کیک سازی
امسال در 5 بخش برگزار می
شود/ "مهـارت آمـوزی" از
راهبردهای اصلی اتحادیه قنادان
تهران است

علی بهرمند در گفت و گو با
صدای تجارت افزود: این مسابقات
با هدف شناسایی استعدادها و
معرفی هنرمندان حوزه قنادی به
صورت گسترده و متفاوت تر از
دوره قبل برگزار می شود.

وی در خصوص نحوه برگزاری
مسابقات و بخش های مختلف آن
گفت: بخش نخست مسابقات به ساخت
کیک های مجسمه ای که شامل کیک
های سه بعدی و ضدجاذبه، فیگور
و آثاری که با تراشیدن، فرم و

هویت پیدا می کند؛ اختصاص دارد.



بهره مند ادامه داد: در بخش دوم شاهد رقابت هنرمندان در ساخت کیک های مجلسی با گرایش ماکت که شامل کیک های عروسی، مجلسی یا تولد (یک طبقه و یا بیشتر) باشد، هستیم.

رئیس اتحادیه قنادان عنوان کرد: بخش سوم شامل پخت کوکی با روش تزئین رویال آیسینگ است و بخش چهارم کیک های تزئین شده با خامه شامل کیک های اسفنجی که با خامه پوشش و تزئین می

شود، را شامل می شود.

وی افزود: در بخش پنجم شاهد رقابت هنرمندان در ساخت آثار حجمی و مجسمه های شکلاتی که با قطعات و تراشیدن فرم و هویت پیدا می کند، هستیم.

بهرمند با بیان اینکه بخش شکلات به مسابقات امسال اضافه شده است، اظهار داشت: سیاست اتحادیه قنادان تهران همواره بر پایه خدمت رسانی به مردم، اعضا و افزایش مهارت هنرمندان و برگزار کردن دوره های تخصصی کیک پزی به علاقه مندان بوده است و استقبال بی نظیر از دوره های آموزشی، مسابقات و نمایشگاه

های برگزار شده در حوزه قنادی،
گواه این موضوع است.

راهبرد اتحادیه قنادان در
مهارت آموزی

رئیس اتحادیه قنادان ضمن اعلام
اینکه "مهارت آموزی" از
راهبردهای اصلی اتحادیه قنادان
تهران است، عنوان کرد: طی چهار
روز آیین نمایش آثار هنرمندان،
نمایشگاه کالاهای مواد اولیه
قنادی و کیک سازی نیز برگزار
می شود.

وی افزود: بازدید از این
نمایشگاه برای عموم مردم
رایگان است و اتحادیه قنادان

از علاقه مندان به هنر به ویژه
هنر قنّادی برای دیدن از این
نمایشگاه جذاب دعوت می کند.