

Впервые в Казахстане в Центральном Государственном музее Алматы представлена выставка шоколадных изделий «Музей шоколада Nikolya» крымского шоколатье Николая Попова. Посетителей ждет 300 различных скульптур из шоколада, предусмотрены также мастер-классы и дегустация свежего лакомства. В том, что шоколад это не только вкусно, но и красиво, убедилась наш собственный корреспондент.

Айгуль БЕЙСЕНОВА

Шоколадный мастер Николай Попов занят любимым делом вот уже 20 лет. Шоколадные фигуры создаются им с раннего утра и до позднего вечера. Каждая работа на выставке это не только результат многолетнего опыта, но и, прежде всего, большая любовь к своему делу.

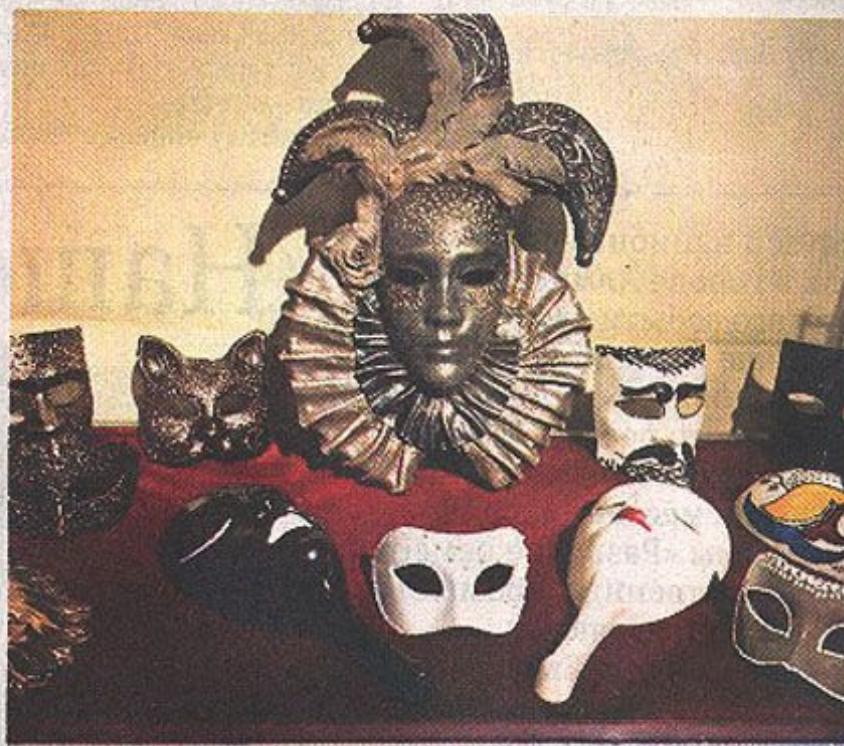
По предупреждению организаторов, все экспонаты не съедобны, так как имеют устаревший срок годности, поэтому гостям сразу предлагают отведать свежий бельгийский шоколад. Все это говорилось еще и потому, что в национальном историческом музее Беларуси, где уже была представлена подобная выставка, шоколадную картину изрядно покусали, и автору пришлось переделывать нижнюю часть картины. Экспонаты, которые отрабатывают свой срок, попросту утилизируются. Транспортировка, условия хранения также требуют определенного температурного режима, так как изделия очень хрупкие и капризные.

Говоря о вкусовых качествах шоколада, Николай отметил, что предпочитает молочный, потому как он сладче. Первое знакомство мастера с настоящим молочным шоколадом случилось на бельгийской фабрике. После этого и началась вся его дальнейшая шоколадная история. А для того, чтобы создать какой-либо шедевр, мастеру требуется лишь микроволновка, холодильник, шоколад и собственные руки. Творческий процесс длится от нескольких часов до нескольких дней, в зависимости от замысла композиции. Если в Эй-

Все будет в шоколаде...



Шоколатье Николай ПОПОВ (слева)



фелевой башне 450 плиток шоколада по 100 грамм, весом 45 кг, то в египетской пирамиде меньше, она внутри полая, ее вес составляет примерно 25 кг, на ее изготовление потребовалось 250 плиток шоколада.

Арт-работы художника это настоящее произведение искусства: шоколадные и марципановые скульптуры, шоколадные картины, обрамленные в шоколадные багеты, шоколадные миниатюры, инсталляции и композиции общим весом более 700 кг.

К примеру, массивные входные двери Центрального Государственного музея сразу заинтересовали мастера, и он решил соорудить из шоколада их точное подобие. На изготовление узорчатой шоколадной двери потребовалось 5 дней, их вес составляет около 200 кг, на что потребовалось приблизительно 2 тыс. шоколадных плиток.

Специально для данной выставки знаменитый шоколатье подготовил целую серию шоколадных произведений искусства, посвященных Республике Казахстан и городу Алматы.

– Приезжая в каждый город, мы делаем какую-то особенную для этого города вещь, включая национальную символику, элементы национальной атрибутики, – отмечает Николай.

Авторская выставка объездила уже более 40 городов мира и привлекла внимание более 500 000 посетителей.

В честь открытия кондитер разбил большую шоколадную плиту с надписью «Алматы», чем и ознаменовал открытие своей выставки «Музей шоколада Nikolya», которая продлится около месяца.