



**Nie od dziś wiadomo, że działalność cukiernicza uznawana jest za sztukę. Co może się jednak wydarzyć, kiedy artyści wizualni spróbują stworzyć swoje dzieła nie na płótnie, a na ciastach, lukrze i masie cukrowej? Odwiedzający Zamek Krzyżacki w Toruniu mogli się o tym przekonać w sobotę i niedzielę 9 i 10 kwietnia 2022 r.**

Cake Art Festival to nowe wydarzenie na artystycznej mapie Torunia, które zaskoczyło i przyciągnęło mieszkańców swoją oryginalną formułą. Podczas dwóch festiwalowych dni, artyści wizualni podjęli próbę stworzenia nietypowych dzieł sztuki na... **prawdziwych tortach.**

Każdy z zaproszonych twórców na co dzień reprezentuje inny styl i technikę, lecz tym razem wszyscy musieli zmierzyć się z nietypowym dla nich medium i przedstawić na nim swoją artystyczną wizję. Toruńska publiczność mogła obserwować, jak imponujące rozmiarami, bo kilkupiętrowe torty przygotowane według autorskich receptur przez **Cukiernię Zakryś**, nabierają nowego charakteru i zaczynają przypominać niezwykle dzieła artystyczne. Podczas festiwalu swoich sił spróbowali twórcy z różnych dziedzin, którzy na chwilę musieli porzucić swoje

dotychczasowe „płótna”.

Malarstwo reprezentowali: **Tomasz Cebo** – ekspresjonista, który porusza się również w obszarach audio instalacji i performance, **Edgar Pill** – malarz abstrakcyjny oraz **Maja Sosnowska** – warta uwagi artystka, która zaczyna swoją twórczą przygodę. Nie zabrakło również uznanego ilustratora – **Andrzeja Poprostu**, który na swoim koncie ma na przykład potężne murale, oglądane każdego dnia przez dziesiątki tysięcy przechodzących i przejeżdżających obok nich widzów.



Ozdabianie tortów było również zupełnie nowym i ciekawym wyzwaniem dla dwóch artystek zajmujących się upiększaniem ludzkiego ciała: **Joanny Kozłowskiej** – makijażystki poruszającej się także w obrębie body-paintingu oraz **Alici Balarzyn**

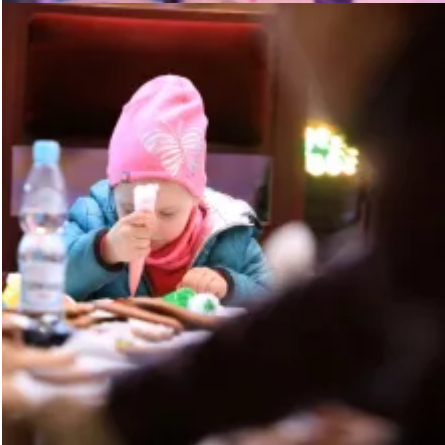
tworzącej się na co dzień tatuaże. Podczas festiwalu zobaczyliśmy również doświadczoną dekoratorkę z **Cukierni Zakryś - Katarzynę Knybę**, która zaprezentowała swój sposób dekorowania ciast i tortów.



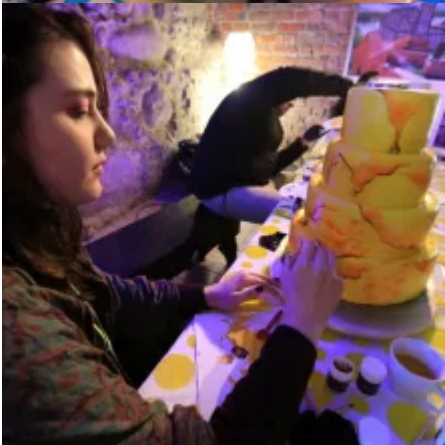
Festiwal był także niesamowitą przygodą artystyczną zarówno dla twórców, jak i publiczności. W trakcie wydarzenia najmłodszy – oraz ich rodzice i bliscy – mogli spróbować swoich sił dekoratorskich i wziąć udział w warsztatach prowadzonych przez uznane dekoratorki z toruńskiej **Kawiarni „Beza”**. Uczestnicy wykorzystując profesjonalne narzędzia do dekorowania ciast i tortów sprawdzili swoje zdolności cukiernicze i stworzyli własne, małe dzieła sztuki.

Całości dopełnił kiermasz słodkości z pysznymi wypiekami, deserami i lodami, które można było kupić i zabrać do domu, by delektować się nimi ze swoimi bliskimi.

*Fot. Sławomir Kowalski*













- [Powrót](#)
- [Udostępnij na: X](#)
- [Udostępnij na: FB](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)