

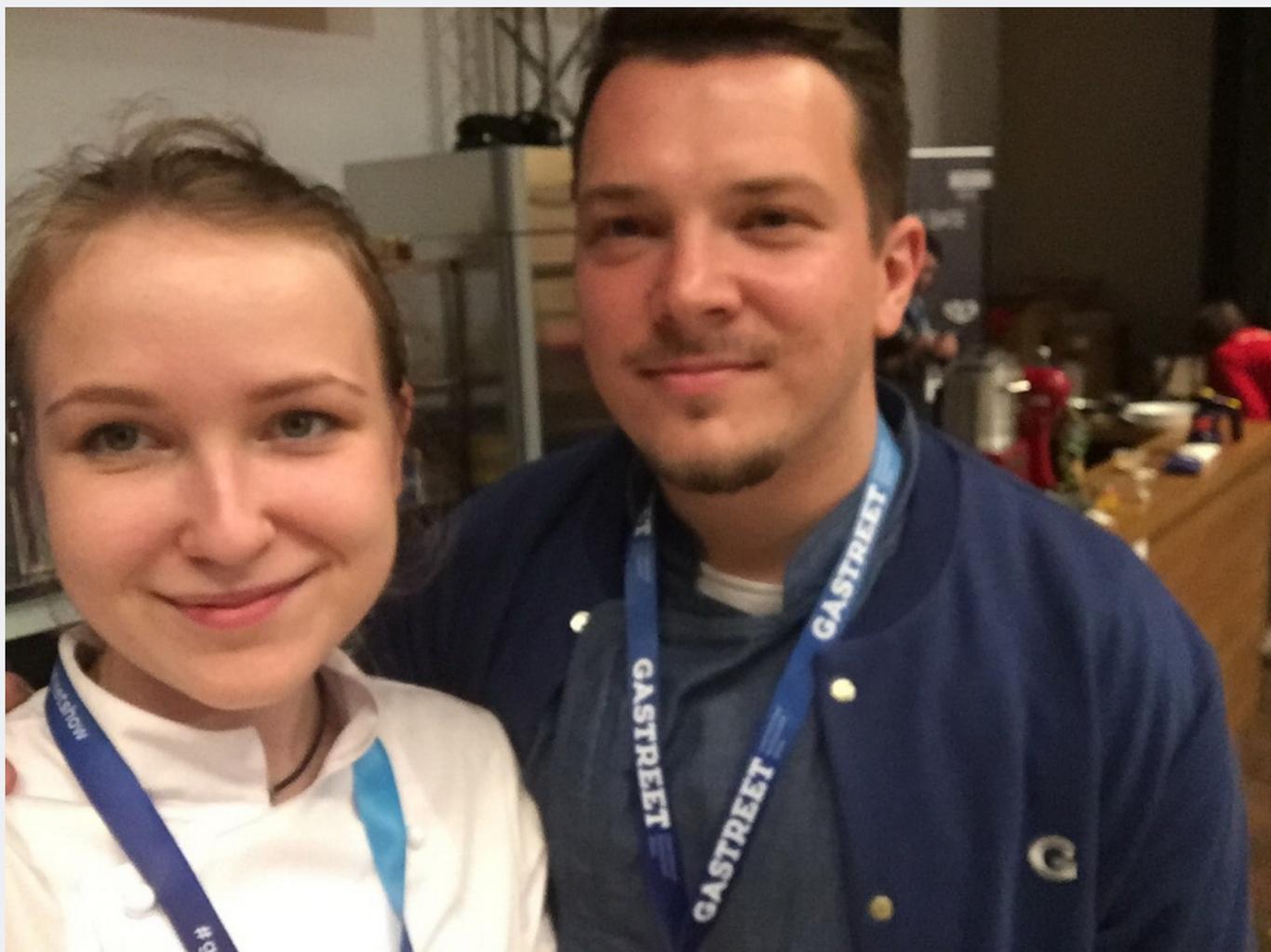
Лекция на тему «Локальная кухня - что это на самом деле. Сезонность как обязательный фактор актуальности»



Одним из основных принципов Политехнического университета является уверенность в том, что дополнительное образование и самообразование, не менее важны, чем плановый учебный процесс. Поэтому, в стенах нашей высшей школы часто выступают ведущие специалисты в сфере общественного питания.

По инициативе команды YesLab, 26 февраля прошла лекция Антона Абрезова на тему «Локальная кухня - что это на самом деле. Сезонность как обязательный фактор актуальности».

Антон Абрезов – человек, не нуждающийся в представлении. Молодой и успешный, один из самых именитых шеф-поваров не только в Санкт-Петербурге, но и в России.



Антон - выпускник экономического факультета СПбГУ. По его словам, до третьего курса университета о карьере в индустрии питания даже не задумывался. На кухню Абрезова привели интерес и желание создавать своими руками прекрасные вещи, меняющие мировоззрение людей.

За его плечами работа на позиции шеф-повара в таких ресторанах как: «Вкус есть», «Мечтатели» и Gras. Стажировки в ресторанах, удостоенных звёзд Мишлен (Наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент. Гид выпускается с 1900 года. Один лишь факт упоминания ресторана в Красном гиде, даже без присуждения звезды, является признанием мастерства шефа и может послужить мощным толчком к коммерческому успеху), а именно:

Maaemo (Норвегия, Осло) - ресторан специализируется на скандинавской кухне и удостоен трёх звёзд Мишлен
Luksus at Torst (Нью-Йорк, США) - ресторан удостоен одной звёзды Мишлен.

Gramercy Tavern (Нью-Йорк, США) - ресторан удостоен одной звёзды Мишлен.

Gastrologik (Стокгольм, Швеция) - ресторан удостоен одной звёзды Мишлен.

На этом заслуги и достижения Антона не заканчиваются, помимо вышеперечисленного, Абрезов автор и ведущий нескольких передач на телеканале «Еда», а на данный момент пробует себя в роли ресторатора и готовится к открытию собственного заведения.



В лекции Антон раскрыл такие понятия как: локальные продукты (продукция, купленная у местных фермеров) и zero-waste (безотходное потребление). Абрезов - один из первых шефов в России, которые начали работать по принципу «осознанного потребления». Такого вида производства, где во главе угла стоят идеи:

1. Максимально рационального использования сырья

2. Грамотной сортировки отходов производства

Абрезов поделился мнением по поводу уровня развития ресторанной индустрии в России, рассказал о своём опыте работы в лучших ресторанах Европы, и трудностях, с которыми сталкиваются начинающие специалисты.

После основной части лекции у студентов и преподавателей была возможность задать Антону Абрезову интересующие вопросы, на которые получили максимально развёрнутые ответы.

Подготовлено Фёдоровой Ариной, студентка группы 24634/1