

5 вересня молодіжні [стартапи](#) повернулися з літніх канікул. “Нову генерацію лідерів” поповнив Іван [Семмо](#), учасник телевізійного проекту “Майстер-шеф — 8”, кулінарний екскурсовод проекту «Кращий гастротур Миколаєва», учасник і переможець кулінарних конкурсів і батлів.



Модератор зустрічі, завідувач відділу соціокультурної діяльності молоді Андрій Алієв, представив гостя і одразу ж запитав про головне: як Іван прийшов у кулінарію, чи, може, кулінарія сама знайшла Івана? Вигляд Івана — у стильній уніформі, біля столу, повного продуктів, свіжої зелені, заморських спецій, духмяних олій та кухонного приладдя, — був вельми багатообіцяльним для присутніх на кулінарному зібранні студентів Миколаївського державного коледжу економіки та харчових технологій. І їхні сподівання були виправдані на всі 100! Бо далі було шоу. Справжнє, кулінарне. Коли цікаво і про цікаве розповідають, смачненьке готують і навіть навчають всіх охочих азам кулінарного мистецтва. Бо кулінарія — це справжнє мистецтво. Саме такої думки Іван, котрий почав пробувати свої сили на цьому терені ще шестирічним хлопчиною. Першим блюдом Іванка стали рибні котлети. Ймовірно, саме тому головною стравою цього дня теж стала риба.





Іван встигав усе. Розповідав про себе: про навчання і відпочинок (полюбляє рибалити, ходити в походи, їздити на велосипеді), про захоплення кулінарією (як не дивно, вважає себе аматором у цій справі), участь у проекті “Майстер-шеф” і деякі позалаштункові секрети шоу. Перевіряв присутніх на знання спецій (карі, куркума, зіра, гарам масала, сумах — звучало, як музика!) і основних процесів приготування страв (а ви знаєте, в чому різниця між випіканням і запіканням?). Надав суперкорисні лайфхаки: як легко вичавити сік з лимону, почистити часник, обробити рибу, отримавши ідеальне філе без єдиної кісточки. Навчав працювати в команді. Його кулінарна бригада працювала злагоджено та швидко: чистили картоплю, правильно і безпечно шинкували цибулю, нарізали помідори і зелень, філірували скумбрію, визначали гостроту перцю, а потім презентували приготовану страву, запропонували власні оригінальні варіанти подачі.



Кульмінація, вона ж — дегустація. Скумбрія, запечена під індійськими спеціями, доповнена картопелькою і маринованими помідорками, від Івана Семмо була неймовірна і на вигляд, і на запах, і на смак. Всі куштували, насолоджувалися і шкодували про одне — чому ж так мало?!

Нова генерація лідерів: Іван Семмо

Автор: Unsvet

09.09.2019 15:43 - Обновлено 10.09.2019 08:59



Однією з основних цілей проекту є навчання молоді на практиці, а також розвиток їхніх лідерських якостей, ок,

Нова генерація лідерів: Іван Семмо

Автор: Unsvet

09.09.2019 15:43 - Обновлено 10.09.2019 08:59

