

Συνοπτικό Βιογραφικό Μυρσίνης Λαμπράκη

Η Μυρσίνη Λαμπράκη γεννήθηκε στην Κρήτη, ένα νησί, σημείο αναφοράς παγκοσμίως για την υγιεινή διατροφή των κατοίκων και διαθέτει μακρά οικογενειακή παράδοση στη γαστρονομία.

Σπούδασε στη Νομική Σχολή Αθηνών στο Τμήμα Πολιτικών Επιστημών και Δημόσιας Διοίκησης και μετεκπαιδεύτηκε στη Φινλανδία και την Πορτογαλία, σε θέματα Πολιτιστικής προώθησης προϊόντων και γαστρονομίας από το Συμβούλιο της Ευρώπης και το Ίδρυμα Marcel Hicter. Ωστόσο την κέρδισε η μαγειρική και έτσι ξεκίνησε το δικό της ταξίδι στο κόσμο των γεύσεων.

Έχει λάβει πιστοποίηση κρεοτέχνη σε θέματα διαχείρισης κρέατος ενώ στο Λονδίνο και το Εδιμβούργο ειδικεύτηκε στον τεμαχισμό κρεάτων, το BBQ και τις τεχνικές ψησίματος από όλο τον κόσμο ενώ εκπροσωπεί την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Οργανισμό BBQ (WBQA).

Διδάσκει ελληνική, μεσογειακή κουζίνα και δημιουργική αξιοποίηση τοπικών προϊόντων σε σχολές μετεκπαίδευσης ανέργων γυναικών και σε ομάδες αγροτουριστικής εκπαίδευσης.

Είναι δημιουργός της «Food Visions–Foodservice Consulting», μιας Εταιρείας ολοκληρωμένων υπηρεσιών στην εστίαση, στον χώρο των τροφίμων και Ελλήνων Παραγωγών.

Επίσης είναι δημιουργός της εταιρείας «MAMACRETA» με προϊόντα υψηλής διατροφικής και γαστρονομικής αξίας με βασικό υλικό το χαρούπι.

Έχει εργαστεί ως chef σε πλήθος εστιατορίων στην Ελλάδα όπως ως Headchef στο εστιατόριο «Γαλάζια Ακτή» στο ξενοδοχείο «Grand Resort Lagonisi», στα εστιατόρια «Μαρουβάς» και «Πράσινος Λόφος» στην Αθήνα και στο εστιατόριο «Καλυψώ» στην Ελούντα κ.α.

Παραδίδει μαθήματα μαγειρικής σε ένα δικό της ιδιαίτερο studio μαγειρικής στην Νέα Ερυθραία καθώς και πολύ εξειδικευμένα σεμινάρια σε Επαγγελματίες για την παρασκευή κρεατοσκευασμάτων και τεχνικών διαχείρισης κρέατος και ψησίματος.

Διδάσκει «Τεχνικές διαχείρισης κρέατος και ψησίματος» στο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης Metropolitan του ΙΕΚ ΑΚΜΗ.

Διοργανώνει μηνιαίως πρωτοποριακά Pop-Up Grill & BBQ Events UR σε επιλεγμένα εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Το 2008 ξεκίνησε ,με μεγάλη επιτυχία, τη δική της εκπομπή στο τηλεοπτικό κανάλι ΣΚΑΪ με τον τίτλο «Τι μαγειρεύει ο γείτονας;». Το 2009 παρουσίαζε την ταξιδιωτική και γαστρονομική εκπομπή «Μαγειρέματα» στον ίδιο τηλεοπτικό σταθμό ενώ το 2015 παρουσίαζε την εκπομπή «Cine μαμ» στο συνδρομητικό κανάλι NOVA. Παρουσία είχε όμως και στο ραδιόφωνο με καθημερινή 5λεπτη εκπομπή στον ραδιοφωνικό σταθμό ΣΚΑΪ 100,3. Επίσης, έχει συνεργαστεί με τα περιοδικά «Γαστρονόμος», «Γλυκιές Ιστορίες», «Νόστιμες Συνταγές», «Real Taste» και «Forma».

Η δράση της δεν σταματάει εκεί καθώς εξέδωσε μια σειρά από βιβλία γαστρονομίας.

Το πρώτο της βιβλίο «Τα βρώσιμα Χόρτα», βρίσκεται στην 20^η έκδοσή του και θεωρείται ένα από τα καλύτερα βιβλία στην παγκόσμια βιβλιογραφία σε αυτό το θέμα. Ενώ πολλά από τα επόμενα έχουν γίνει bestseller όπως το «Λάδι, Γεύση και πολιτισμός 5.000 χρόνων» , το οποίο περιέχει αναλυτικά στοιχεία για την ιστορία

της ελιάς, τη χρήση του ελαιολάδου στην Ελλάδα από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα, λαογραφικά της ελιάς κ.α. Το βιβλίο περιλαμβάνει επίσης 250 συνταγές με βάση το ελαιόλαδο και τις ελιές. Σήμερα μετά από 10 εκδόσεις το βιβλίο έχει μεταφραστεί και κυκλοφορεί στα Αγγλικά, Γερμανικά, Γαλλικά, Ιταλικά και Ολλανδικά. Τα δικαιώματα του βιβλίου έχουν ήδη αγοραστεί από τρεις εκδοτικούς οίκους στην Αυστρία, την Κορέα και τη Ρουμανία.

Το 2002 κυκλοφόρησε στην Ελληνική και Τουρκική γλώσσα το βιβλίο «Ελλάδα Τουρκία στο ίδιο τραπέζι: μια γευστική περιήγηση στις δυο χώρες» σε συνεργασία με τη συγγραφέα Engin Akin και την Τράπεζα Εργασίας της Τουρκίας.

Έχει επανειλημμένα λάβει ελληνικές αλλά και διεθνείς διακρίσεις για το έργο της, με προεξέχουσα αυτήν του Gourmand World Cookbook Awards, για το βιβλίο «Ελλάδα – Τουρκία στο ίδιο τραπέζι» που έλαβε το βραβείο καλύτερου βιβλίου «Μαγειρικής Μεσογειακής Κουζίνας» στον κόσμο.