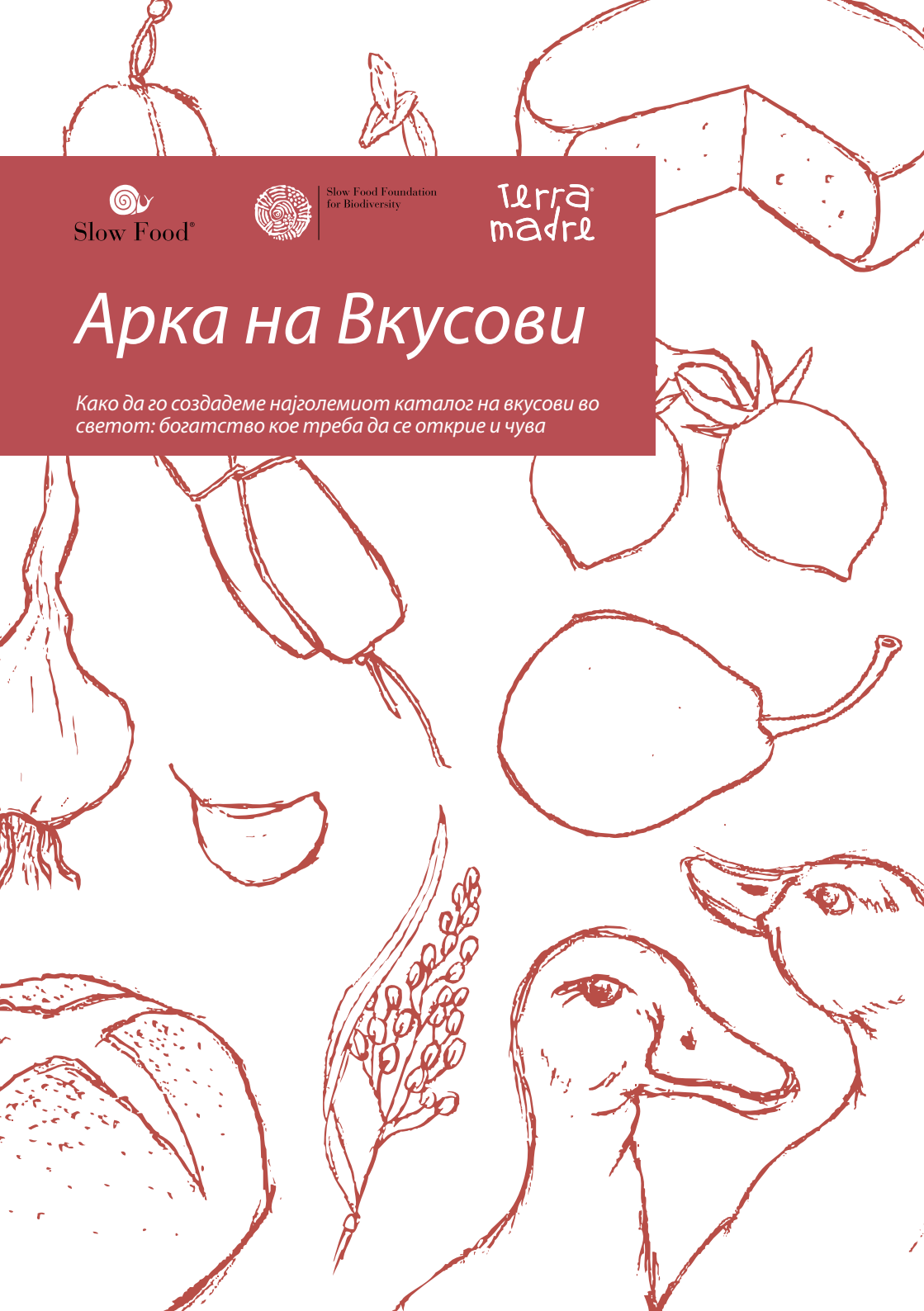
Slow Food®

Slow Food Foundation for Biodiversity

Terra Madre

Арка на Вкусови

Како да го создадеме најголемиот каталог на вкусови во светот: богатство кое треба да се открие и чува



Уредници: Serena Milano, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Во соработка со: Francesca Baldereschi, Silvia Ceriani, Laura Drago, Eleonora Giannini, Ursula Hudson, Ludovico Roccatello, Veronica Veneziano

Со техничка и научна пддршка: Carlo Bazzocchi, Daniele Bigi, Sergio Capaldo, Mauro Cravero, Silvio Greco, Federico Infascelli, Gwyn Jones, Paola Migliorini, Luca Nicolandi, Cristiana Peano, Giovanni Perri, Andrea Pieroni, Francesco Sottile

Превод и Редакција: Емилија Неделковска

Изглед и дизајн: Alessia Paschetta

Фотографии: © Xavier Bartaburu, Livio Bersano, Marco Bruzzo, Hilder Buer, Kunal Chandra, Giuseppe Cucco, Giuseppe Fassino, Michèle Mesmain, Oliver Migliore, Paolo Andrea Montanaro, Alberto Peroli, Henriette Smith, Francesco Sottile, Paola Viesi, Slow Food Archives

Содржина

Што е Арка на Вкусови?	стр. 4
Кои се нејзините цели?	стр. 5
Како да идентификуваме производ кој ќе биде дел од Арката на Вкусови?	стр. 6
Кои се критериумите за избор на производ?	стр. 9
Општи Правила	стр. 19
Како да номинирате производ?	стр. 21
Како да ја промовирате Арката на Вкусови	стр. 24
Која е разликата помеѓу Арка на Вкусови и Президиум?	стр. 26



Што е Арка на вкусови?

Арка на Вкусови е онлајн каталог на производи на кои им се заканува опасност од исчезнување, а истите се дел од одредени култури и традиции на локалните заедници од целиот свет.

Растителните и животински видови може се дел од Арката, но исто така и преработените производи, бидејќи заедно со растителниот и животински биодиверзитет и: сирењата, преработките од месо, лебови и слатки производи полека исчезнуваат заедно со знаењето на фармерите и мајсторите за најразличните занаети кои сеуште постојат, а не се запишани како рецепти, туку претставуваат збир на комплексни вештини и техники на производство кои се пренесуваат со генерации.

Во Октомоври 2012 во Торино за време на Слоу Фуд Интернационалниот Конгрес, уште еднаш се утврди централната улога на биодиверзитетот и се потенцираше дека Арката на Вкусови и во иднина ќе биде основната алатка на организацијата која активно ќе ги вклучи конвивиумите, производителите и локалните заедници. Меѓународниот Извршен Комитет и предложи на Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет (технички извршен орган на Слоу Фуд) да го развие и координира проектот Арка на Вкусови, заедно со **Меѓународниот Технички Комитет** и националните или регионалните комисии, а во соработка со **Универзитетот за Гастрономски Науки**.

Кои се нејзините цели?

Арката на Вкусови е создадена **да го истакне постоењето** на овој вид на производи, **да истакне** дека им се заканува опасност од исчезнување и **да ги повика сите да преземат акции** за нивна заштита, преку нивното откривање, купување и нивно консумирање, промовирање на нивната приказна, поддршка на нивните производители и во некои случаи (како загрозените диви видови на кои им претстои опасност од истребување), нивна конзервација и размножување.

Општата цел не е да се создаде банка на семиња, колекција на генетски материјал или музеј каде ќе се изложува традиционалното знаење, туку повторно да се откријат и да им се додаде вредност на тие ресурси во насока на развој на локалните економии.

Во 1999, Слоу Фуд преку Арката на Вкусови го започна првиот Слоу Фуд Президиум и се до денес **номинирањето на производ во Арката на Вкусови е првиот чекор производот да стане Слоу Фуд Президиум**.









Како да идентификуваме производ кој ќе биде дел од Арката на Вкусови

Од каде да почнеме?

Секој од нас има свои канали, искуства и мрежи. Најпрво мора да се потсетиме дали некогаш во нашиот професионален или приватен живот сме сретнале одреден производ кој повеќе не е присутен на пазарот или пак може да се најде во мали количини.

Да не измислуваме топла вода

Неопходно е да дознаеме дали веќе некој пред нас има направено или е во тек некое истражување во регионот и дали постојат некои каталози во кои се наброени различни вариетети на производи, семиња, дали постојат книги со рецепти во кои се опишани сите сурови состојки кои се употребуваат за подготовка на производот. Доста корисна е и посетата на градини, банка на семиња како и разгледување на каталози на производи кои се во сопственост на земјоделски училишта, универзитети или истражувачки центри, кои можат да обезбедат добра почетна основа. **Но и тоа не е доволно.**

Разговарајте со готвачи, новинари, гастрономи, експерти и производители

Не е доволно да најдеме производ од некој каталог, на интернет, во музеј или да го бараме во банка на семиња или некоја ботаничка градина за да го номинираме во Арката на Вкусови. Ние мораме да одговориме на следните прашања – Дали овој производ сеуште постои? Дали во моментот се продава на пазарот? Доколку не, дали сеуште се произведува во домовите?



Не е задолжително да се посетуваат производителите

Арката селектира производи, не производители. Затоа не е задолжително да се знаат производителите на тој производ или да се посетат нивните фарми. Може да откриеме производ кој ќе биде дел од Арката преку разговор со постари жители, готвачи, новинари, експерти (пр. локалните ветеринари, агрономи, технолози на прехранбени производи или антрополози) трговци, итн. секако при разговор со производителите можеме да добиеме повеќе детални информации, но тоа не е многу важно.

Посетете ги локалните пазари

Важно е да се посетат локалните пазари и да се обрне внимание на помалку застапените производи и при тоа да се поставуваат безброј прашања. Запишете го името на производот (на сите јазици и дијалекти на кои е познато), купете еден примерок од тој производ, однесете го дома, пробајте го и покажете им го на локалните готвачи, агрономи или постари луѓе и прашајте ги дали го препознаваат овој производ, доколку конкретниот производ ги има задржано истите карактеристики во текот на годините и притоа да се забележи доколку производот е променет.

Поставувајте многу прашања; никогаш не застанувајте при првиот одговор

Целиот процес на откривање, опишување и запознавање на производот за Арката е пријатен и интересен, но и прилично комплексен. Тоа е еден вид на работа кој ја работат новинарите кога истражуваат за некоја приказна, или уште поопширно еден вид на "истражувач на вкусови".

Опишувањето на производот бара трпение. Ние мораме да поставуваме многу прашања кои се поврзани со производот и најчесто да ги повторуваме на многу различни луѓе, се со цел да ги споредиме одговорите. Никогаш не застанувајте со истражувањето кога ќе го добиете првиот одговор. Производителите, готвачите и сите оние кои го купуваат и консумираат производот може да споделат различни информации за еден ист производ. Затоа мораме да ја продлабочиме истрагата. Најчесто малите детали се оние кои еден производ го прават уникатен, како на пример: употреба на специфичен зачин, типот на ферментација или метод на чадење, на пример. Но понекогаш при истрагата за откривање на специфичен производ и поставувањето на директни прашања не помага, на пример: "Дали нешто посебно се произведува во Вашата област? "Дали постои производ кој се произведува, продава или консумира за време на некоја локална слава?"

За сите **растенија** кои се употребуваат во исхраната, неопходно е да им се опише формата, тежината, бојата, вкусот и т.н. Не застанувајте само на видот (не е доволно доколку наведеме дека се работи само за домат или цреша), мора да откриеме дали се работи за посебена сорта која се разликува од останатите, дали е карактеристична и дали ја поврзуваат со посебна област и на кој начин, дали е добиена со засадување на локални или комерцијални семиња и дали е состојка која се користи за некои посебни рецепти.

За **животински раси**, опишете ги карактеристиките на животното – големина, форма на роговите, бојата на руното и опишете ја причината поради која се одгледува специфичната раса на животни и набројте ги производите кои се добиваат од животното (месо, преработки од месо, сирења и др.)

За **преработени производи**, опишете како се направени, вклучувајќи ги и различните чекори на производство и проверете дали состојките кои се користат при негово производство се локални. Дали е поврзан со некој специфичен вариетет (на пример, доколку станува збор за одреден вид леб, дали е направен од посебна сорта на пченица или рж) или некои домашни видови на производи (на пример доколку станува збор за сирење или преработки на месо, дали се произведени од млеко или месо кое потекнува од локалната раса).

Доколку е **сирење**, проверете дали е произведено од сурово млеко.

Вкусување

Вкусувањето е неопходен инструмент кој се користи при оценувањето на производот. Сепак многу е важно да се внимава дека тоа е од субејктивна природа. Секое вкусување е условено од личната наклонетост и културните искуства на дегустаторот.
Така на пример, кога дегустираме одреден вид на колбас, само со споредбеното дегустирање може да се препознае употребата на анасон од страна на еден производител, состојка која на пример друг производител на истиот производ не ја користи во својот традиционален начин на производство.

Сензорните квалитети на производите се дефинираат преку:
- Изглед
- Боја
- Конзистенција (течна, цврста, крцкава, сочна, кршлива, кремаста)
- Вкус (слатко, солено, горчливо, кисело)
- Арома

Постојат најмалку три елементи потребни да се утврди сензорниот квалитет (уште наречен органолептички квалитет):
- избалансираност (добра хармонија помеѓу ароматичните компоненти и компонентите на вкусот на производот)
- поднебје-тероар (способноста на еден производ да покажува органолептички карактеристики поврзани со територијата на потекло)
- комплексност (како органолептичките квалитети се развиваат во текот на процесот на вкусување)

Едноставниот производ во носната шуплина и непцата завршува со истите органолептички карактеристики со кои и почнува. Комплексниот производ ги менува органолпетичките карактеристики во текот на дегустацијата, со што перцепцијата ќе се развива и ќе трае подолго.
Вкусувањето секогаш е поефективно кога ќе се направи споредбено, и тоа не само со еден примерок туку со повеќе производи од различни производители. Споредбеното вкусување ни овозможува да ги откриеме основните кааактеристики и квалитет кои му даваат на производот посебен идентитет.

Кои се критериумите за избор на производот?

1. Производите мора да располагаат со специфичен квалитет и можат да бидат: домистифицирани видови (различни сорти на зеленчук, екотипови, автохтони раси и популации); диви видови (но само доколку се поврзани со процес на сезонски берби, преработка и традиционална употреба); преработени производи.

Покрај дивите растенија и животни, постојат растителни сорти и животински раси кои се селектирани од човекот. Со доместификацијата (припитомување, domus = дома), природата станува многу поблиска, контролирана од човекот. Доместификацијата не подразбира само сеење на семиња или скротување на животните, туку и селекција и прогресивно менување на растителните и животински карактеристики се додека истите не се прилагодат најдобро на животната средина во која се огледуваат и не гарантираат подобра продуктивност.

Што е култивирана сорта

Сорта претставува збир на култивирани растенија, кои јасно се разликуваат според нивните морфолошки, физиолошки, хемиски и квалитативни карактеристики. Сортата е стабилна и ги задржува специфичните карактеристики и кога се репродуцира (преку семиња, ткива или со калемење). **Домородните или локални** сорти многу лесно можат да се идентификуваат и најчесто имаат локално име. Овие сорти се селектирани од индивидуалните фармери или локалната заедница и се одлично прилагодени на условите на животната средина во специфичната област. Овие локални сорти се отпорни на надворешните непогоди и имаат помала потреба од вода, вештачки ѓубрива и сл. Тие се тесно поврзани со културата на локалното население (на пример во локалните обичаи, рецепти па дури и дијалекти).

ПРИМЕРИ...

Јаболкото Карла (Италија), кафеавиот грав од островот Оланд (Шветска), зелката Лориент (Франција), роквицата Аккајидаикон (Јапонија), сите овие се локални растителни сорти.



Што е растителна популација (или екотип)?

Екотипот е популација во рамки на одреден вид (вообичаено се репродуцира со семе) генетски прилагодена на специфичната територија, вообичаено со ограничена големина. Дефиницијата за екотип е доста слична со дефиницијата за култивираните сорти. Меѓутоа разликата е во тоа што екотиповите немаат конкретен генетски идентитет, не се стабилни и дефинирани, не се дел од официјалните класификации и не се внесени во официјалните регистри. Но и покрај тоа екотиповите се доста важни за заштитата на локалниот биодиверзитет. Доколку се соодветно проучени и добро селектирани, може да бидат дел од официјална класификација на сортите.

ПРИМЕР...

Различните популации на розеви јаболка од Сибилинските планини, кои се одгледуваат во Марке (Италија)



Што е раса?

Расата претставува група на домашни животни со јасно дефинирани и препознатливи надоврешни карактеристики (кои се пренесуваат наследно) и видливи карактеристики (како големина, боја на руното или пердувите, обликот на главата, екстремитетите, роговите, опашката итн.). Преку овие карактеристики може да се направи јасно разликување со други животински раси од ист вид. За да се дефинирање на расата неопходно е истата да биде и официјално регистрирана во локалниот регистар. Признавањето на расата и регистрацијата на животните кои припаѓаат на истата мора да се реализира со заеднички акции на нивните одгледувачи.

Локалната раса е тесно поврзана со специфичната област од различна големина, каде се развила или пак со текот на времето се прилагодила. Добро прилагодената расата на екстремните услови каде се одгледува, побарува помалку храна и внимание. За Арката на вкусови важно е расата да се поврзе со производи добиени од истите како што се месо, млеко, сирење или преработки од месо.

НЕКОЛКУ ПРИМЕРИ...

Мирандиските говеда, раса на говеда кои потекнуваат од Герс кој се наоѓа во Средно- Пиринејскиот регион на Франција, Салуцо белата кокошка од Пиемонт, Италија; и овците Вилсау од северозападниот брег на Норвешка, една од најстарите раси на овци од Северна Европа.







Секоја раса си има своја специфична област на потекло, но во некои случаи – и тоа најчесто се случува поради некои нивни карактеристики кои се особено корисни – може да се распространат во други делови од светот. На некоја раса може да и се закануваа опасност од исчезнување во областа од каде потекнува, но често и во другите делови од светот, таков е случајот со Тогенбург козата, која потекнува од Швајцарскиот Кантон Св.Гален и која може да се сретне и во другите Алпски региони.

Што е животинска популација?

Животинската популација е група на животни од ист вид со исти карактеристики. Како и во случајот на расите, сточарите имаат значајна улога во препознавањето на одредени популации врз основа на видливите карактеристики (пердуви и перја, големина, форма на роговите или опашката) и според однесувањето (продуктивност, плодност итн.). Популацијата не е дел од официјалните генетски регистри на животинските раси.

ПРИМЕР...

Животински популации на Мушуну Моло кокошките (Кенија) и кози од Рокаверано (Италија).





Зошто и дивите растителни и животински видови можат да бидат номинирани?

Дел од Арката на Вкусови може да биде секој производ кој е тесно поврзан со знаењето и културата на една локална заедница. Всушност Слоу Фуд не го дефинира биодиверзитетот само како збир на различен генетски материјал туку пред се како дел од културата (територија, практично знаење и традиционални техники). И тука се поставува прашањето, зошто да се каталогизираат производи добиени од диви растителни и животински видови? Одговорот е едноставен, овие производи се поврзуваат со традиционални техники на риболов, жетва или технологија на преработка и атохтона култура. Зачувувањето на производите добиени од диви ратсенија и животни, претставува зачувување на знаењето кое е обележје на локалните заедници за заштита на екосистемите во кои тие производи растат (како: шумите, планините, езерата).

Во животинското царство, рибите претставуваат најразновидна група на крупни животински видови. Во овој случај, еден вариетет на риба може да биде номиниран, но само ако се поврзува со традиционален начин на ловење или специфични техники на преработка (како што се: солење, сушење или чадење).

НЕКОЛКУ ПРИМЕРИ...

Некои производи добиени од диви растенија се поврзуваат со комплексни техники на производство, како Маномин оризот(САД), кој се жнее со помош на кајак, а потоа се суши и чади, или дивото кафе од Харена (Етиопија), кое се суши на сонце, а потоа се пржи. За некои е потребно да се употребат и поедноставни начини на производство, како Радич ди Мона (Италија), собрано во планините се конзервира во ладно цедено масло.
Дивите растенија најчесто се употребуваат во козметиката и медицината, но често се среќаваат и во кулинарството.



Што се преработени производи?

Кога велиме преработени производи мислиме на сирења, преработки од месо, леб, десерти, различни пијалоци, слатко итн. кои се унапредиле со цел **да се конзервира храната** (млеко, месо, риба, житарици, овошје). Големиот број на преработени производи се резултат на знаењата собирани со генерации, во секој агол на светот, резултат на креативност и вештини. И најмалите разлики во производството на ист вид преработен производ резултираат со добивање на нов производ – само помислете колку различни видови на сирења има кои што се произведуваат од три исти состојки (млеко, сирило и сол), или преработките на месо каде единствената разлика е од која регија на трупот потекнува месото, зачинот или видот на дрво кое се користи во процесот на чадење.
Занаетчиските техники на производство овозможуваат создавање на специфични производи кои можат повеќе од суровиот материјал да ја прераскажат локалната култура и да ги заштитат производителите од сезонските падови на пазарот. Најчесто растителните сорти или животински раси може да се зачуваат преку промоција на преработени производи поврзани со нив (пр. сирење или преработка од месо можат да придонесат за зачувување на одредена животинска раса, или пак одреден тип на леб може да придонесе во зачувување на одредена сорта на пченица и сл.).
Според Слоу Фуд, преработените производи се исто така биодиверзитет, заедно со расите и семињата на дивите и припитомените видови.

2. Производите мора да се одликуваат со одличен сензорен квалитет, кој е дефиниран според локалните традиции и употреба

Хемиските или физички анализи не се доволни за да го одредат квалитетот на еден производ, но не и процесот на вкусување.
Потребно е да се разбира **потеклото** на самиот производ (од која област потекнува: од планините или плодните полиња? Дали е тоа урбана или изолирана област? Од области со влажна или сушна клима? Во тесно дефинирана или распространета област?). При тоа мора да се консултираат и **локалните заедници** (дали производот им е добро познат на сите локални жители или го знаат само одредена мала група на луѓе? Дали производот се карактеризира како производ со висока вредност, дали се среќава на фестивали, одредени церемонии или претставува храна за сиромашните?). **Техниките на производство** мора да бидат познати (при тоа дали станува збор за сирење произведено од сирово или пастеризирано млеко? Дали сирењето е свежо или зреено?), а мора да се познати и техники за **конзервација** на производот (дали производот е димен, саламурен или е завиткан со слама?).
Потоа, неопходно е да се **вкуси** производот за да се дефинираат органолептичките карактеристики. Еден производ ќе биде интересен доколку изобилува со комплексен вкус, кој еволуира, трае и предизвикува истовремено дразнење на повеќе сензорни рецептори. Со вкусувањето може да се иднетификуваат некои маани на проиводот (пр. присуство на гранули, прекумерна киселост, итн.), а исто така лесно може да се дефинираат и органолептички карактеристики (арома, вкус, конзистенција) и при тоа да се открие дали производот изобилува со хармоничност од миризливите и различните вкусни компоненти и дали со тоа се изразуваат територијалните и типолошки карактеристики. Понекогаш ваквите елементи кои изгледаат како маани всушност се обележје на производот карактеристичен за одредена област, како и за типологијата на производот. На пример горчливоста на козјото сирење е маана, но е типична за одредени видови на кравји сирења произведени на високопланинска испаша.
За крај, од суштинско значење е да се земат во предвид карактеристичните вкусови на локалната заедница од која потекнува производот. Европски производ може да биде тежок за разбирање од страна на Африкански дегустатор, исто како што и Азиски производ е тежок за разбирање од Европјаните.

3. Производите мора да се тесно поврзани со територијата, идентитетот и традиционалното знаење на локалната заедницата.

Територијата претставува клучен елемент за биодиверзитетот. Не е доволно за еден производ да кажеме дека е само локален. Придавката "локален" ни кажува малку за историјата и традицијата на таа област. Исто така можно е и локално да се произведуваат или одгледуваат некои производи кои неодамна се воведени од други области подобрени сорти, хибриди или производи кои не се карактеристични за локалната култура на производтсво. Производите кои нас не интересираат потребно е да се не-



раскинливо поврзани со територијата на локалната заедница, но не само во однос на климата и животната средина, туку и во **културен, историски и физички контекст.** Една територија ја карактеризираат почвата, воздухот, водата и климата, но исто така и јазикот, дијалектот, религијата, занаетчиството, архитектурата и природниот пејзаж. Далеку од својата територија од кои потекнуваат, семињата, зеленчукот, овошјето или животинските раси претставуваат само генетиски материјал.
Јадливите растителни сорти и животински раси, најдобро ги изразуваат своите карактеристики и потенцијали на територијата од која што потекнуваат, како резултат на аклиматизацијата која се развила во текот на вековите благодарние на човечките активности. Поради оваа причина тие имаат развиено отпорност и помалку им се потребни надворешни интервенции (вештачки ѓубрива или хербициди на растенијата и честа ветеринарна помош и поголемо количество на вода и храна кај животните). Поради тоа тие се карактеризираат со поголема одржливост, како од економска, така и од гледна точка на животната средина.

Кога ќе слушнете дека некој производ е ист секаде, и дека не постои разлика од еден до друг регион каде тој се произведува, или дека не постои разлика помеѓу планините или полињата каде се одгледува (што често се случува), не се откажувајте туку продолжете со поставување на прашања. Со тоа ќе ја пронајдете разликата: тоа ќе биде како резултат на истражувањето на одреден терен, употребата на билки или зачини кои се наоѓаат само во одредена долина и така натаму. Предизвикот е да се поврзе производот со територијата од каде потекнува со прецизен идентитет: еден остров, планина, на патот на реката, или група на ридови. Ако не можете да најдете разлика, дури и во најмалите детали, тоа значи дека тоа не е толку интересен производ.



Колку време е потребно за еден производ биде прогласен како традиционален?

Некои организации имаат прецизиран временски период или одреден минимум после кој еден производ може да биде прогласен за традиционален, а тоа може да се 50, 30 или само 25 години. Меѓутоа Слоу Фуд не ја прифаќа оваа временска рамка бидејќи според истата не може да се гарантира дека еден прозвод е традиционален. Златниот Делишес, на пример, светски распространета сорта на јаболка (од Чиле до Европа и Австралија) опфаќа 80 % од светското производство на јаболка. Но ова не е традиционален производ бидејќи поврзаноста со локалната заедница и територија е помалку важна од составот на генетската компонента (се мисли на поседувањето на исти карактеристики кај оваа сорта без разлика на тоа во кој дел од светот сме ја сретнале). Но и покрај оваа сорта на јаболка е стара стотици години и за прв пат беше идентивикувана во почетокот на 20 тиот век.
Истата ситуација важи и за голем број на комерцијални сорти на праски, грозје, сливи и др., кои се најмалку педесет или шеесет години стари.
Според Слоу Фуд за прогласувањето на еден производ за традиционален најважна е да се земе во предвид и **колективната меморија** на локалното население. За да се одреди дали производот може да биде номиниран за традиционален мора да се даде одговор на следните прашања: „Дали производот е дел од локалната култура и традиција?“, „Дали знаењето за негово производство, одгледување, преработка и употреба се пренесувало со генерации?“ Сето ова може да се дознае доколку стапиме во контакт со најстарите лица и ги запрашаме дали производот за кој истражуваме почнал да се произведува пред неколку години или тоа го правеле и нивните родители или нивните баби и дедовци. Но еден одговор не е доволен, затоа неопходно е да се провери дали се сеќаваат и останатите жители.
Некои совети кои можат да бидат корисни: “Дали производот има оставено траги во работата на локалните занаетчии?“ „Дали има некои занаетчиски алатки (дрво, бакар, камен, трски) кои се користат за работа или за чување на сирење, или за собирање и сушење на одредено овошје?“ „Дали има авани и кошници во кои се чуваат одредени житни култури?“ „Дали е сеуште дел од националниот јазик, присутен како дијалект или во фолклорни песни?“, „Дали производот бил присутен на саеми и пазари за време на некој празник?“, „Дали за негово производство се граделе направи кои оставиле печат врз локалната архитектура – стари воденици или млекарници?“. Во прилог на постарите лица луѓе од заедницата, прашајте жени, готвачи, новинари, експерти (агрономи, ветеринари, прехранбени технолози, итн.) Исто така е важно да пребарувате на низ одредена литература: „Дали постојат книги со традиционални рецепти?“, „Книги за фестивали и локалните традиции?“, „Каталози на производи?“. Од суштинско значење е да се проверат и дознаат колку што е можно повеќе информации

Дали може да се номинира ист производ од повеќе земји истовремено?

Да, откако се идентификуваат разликите, дури и најмали.
Занаетчиските производи никогаш не се исти, бидејќи тие се под влијание на многу фактори: надморската висина, составот на почвата, климата, локалното знаење, личната креативност и така натаму. Кога еден производ ќе се најде во многу земји со исто име ние треба да истражуваме подлабоко. Рикота сирењето, на пример, се произведува во Сицилија, но ако ние истражуваме потемелно, ќе откриеме дека тоа може да биде направено од кравјо, овчо, козјо или од мешано млеко, свежо или преработено млеко; може да биде печено; димено; со додатоци на гранки од смоква, и така натаму. Кус кус, се произведува во голем број на Медитерански земји, но со потемелни истражувања, е пронајден една универзум на варијации кои се состојат од различни житни култури (пченица, просо, ориз, пченка) како и од други сирови состојки (постои кус кус кој е направен од семиња од лотус). И во случај на употреба на пченица при правењето на Кус Кус, специјалитетот ќе биде различен како резултат на различните локални пченични сорти, со различни големини на зрна или поради зачинот кој се користи (исушени билки, лисја или корени и т.н).

Кога не постојат очигледни разлики, тоа е затоа што разликите не се проучени и опишани, а не затоа што тие не постојат. Во Италија во 1960 година виното било црвено или бело. Денес постои еден цел универзум на различни сорти на вино, кои се менуваат во согласност со сортата на винова лоза, територијата, техниките на производство на вино и способноста на индивидуалните производители. Промовирањето на разновидност е од фундаментално значење за зачувувањето на малите производители. А од друга страна унифицираноста, изедначувањето и површноста (на оние кои велат „овој производ е ист насекаде“) е во прилог на производителите на големи количини на сметка на квалитетот на производот.
Фактот дека еден ист производ може да се сретне на повеќе големи територии, понекогаш и со исто име не значи дека не му се заканува опасност од исчезнување во секоја од овие територии каде традиционално се произведува.

НЕКОЛКУ ПРИМЕРИ...

Дел од Арката на Вкусови може да биде слаткото од сливи од Босна и Херцеговина и слаткото од диви смокви од Македонија. Исто така може да ги номинираме и Јабал Амел фрикеј од Либан и фрикеј од Џенин од Палестина, или оној од Идлеб во Сирија. Исто така може да го номинираме и Фета сирењето (во неговата оригинална форма) од различни области од Грција, Турција и Македонија. Но притоа неможе да се номинира данската фета сирење, бидејќи токму во Данска се наоѓа најголемиот производител на фета сирење во светот.



4. Продуктите трябва да се произвеждат в ограничени количества

За значењето на изразите “ограничени количини“ или “мало производство”, отворена е дебата и има малку општо прифатени дефиниции. Всушност тоа се релативни поими кои зависат од самиот контекст (случајот на медитеранските острови е потполно различен од Амазон) и од типот на производството (одгледувањето на кромид не е исто со производството на шафран или со производството на зреани сирења на високопланинска испаша), заради што е многу тешко да се даде одреден број или прецизна формула.
Во случајот на Арката на Вкусови (но и другите проекти, како президиум или пазар на фармери), неопходно е да се селектираат производи кои се во ограничени количини и не се индустриски произведени. Во пракса “не сме во можност да одредиме што е исправно, но многу е лесно да се одреди што е погрешно“ (Schumacher, 1973).
Производите кои се дел од Арката на Вкусови се поврзуваат со специфична територија и знаењата на локалната заедница, со овие два елементи се одредуваат нивните граници. Затоа невозможно е да се зголеми количината на производство на овиј тип производи, преку зададената граница, без притоа да не се промени природата на производството. Доколку обемот на производство се зголеми или се забрза (времето истотака е важно) придонесува за зголемување на производната територија (појава на модел на монокултура), брзото зголемување на бројот на животни придонесува за примена на интензивни методи на одгледување или увоз на примарни материјали надвор од производната област (некогаш од многу далеку) и механизација на скоро сите чекори на производство, при што занаетчиите се соочуваат со производство на производи кои го немаат првичниот квалитет.
Арката на Вкуови е каталог на производи а не на производители. Затоа не е потребно да се има точна бројка за количината на производство (податоци што се од суштинско значење за воспоставување на президиум), но неопходно е да се утврди обемот, дали станува збор за занаетчиски или индустриски производ. За подобро да го разберете овој концепт, прочитајте го *„Малото е Убаво“* (*Small is Beautiful*), објавена во 1973 од економистот и филозофот Е.Ф.Шумахер (E.F. Schumacher).

5. На производите мора да им се заканува опасност од исчезнување.

За исчезнувањето на традиционалните производи треба да постои **реален** ризик, со други зборови тоа е неизбежно, бидејќи се работи за вештини и знаења кои ги поседуваат само неколку производители, особено фактот што тие се стари лица. Затоа не е доволно само да се запише рецептот или едноставно да се објасни техниката на производство пример на сирење, преработка на месо или некој традиционален десерт. Традиционалните методи на производство се мајсторско дело на занаетчиите, а за да се научат и совладаат нивните техники на производство потребна е повеќегодишна работа и учење од нив. Притоа неопходно е секој поединец кој што ќе се впушти во авантура за да ги открие мајсторските техники на производство, мора да го совлада и одржи квалитетот на веќе постоечкото ниво дури и во случај кога сите услови на производство се менуваат (температура, влажноста на работното место и просторот за зреење, сезоната на производство, благосостојбата на животните и т.н). Само линиски произведен, индустрискиот начин на производство не дозволува можности за индивидуална интерпретација, туку напротив, во повеќето фази на производство се бара поедноставување на процесите прилагодени на компјутерската технологија.
Исто така постои и голем ризик да исчезнат голем број на производи кои се произведуваат само за домашна употреба. Или како резултат на спроведувањето на така на-



речени ултра-хигиенски закони за производство со кои одеднаш стануваат илегални местата за зреење или производство, опремата и материјалите кои се важни за посебноста на производот. Кога зборуваме за ризик на исчезнување, тој ризик е најголем кај производи кои се произведуваат во мали количини (неколку стотици или илјади). Затоа е многу тешко да се спречи таа генетка ерозија особено кога бројот е многу мал. За да се помогне во зачувувањето на овие производи неопходна е помош од јавните институции, експерти и финансиска помош за поддршка на одгледувачите и финансирање на проекти за репродукција.
Ризикот е потенцијален со други зборови среднорочен или долгорочен кога социјалната ситуација (на производителите и потрошувачите) како и состојбата на животната средина (екосистемот) се такви што намалувањето на количината или бројот на производителите може да се предвиди за наредните години. Знаците на ризик се повеќе и различни: промени во трендовите на конзумирање, пазар кој не го цени производот и малку плаќа за него, постепено намалување на неговата профитабилност, иселување на регионот и миграција на населението како резултат на потрага за подобар живот кои традиционално го произведувале, генерациски прекин во пренесување на традиционалните знаења, исчезнување на екосистемите и пејсажите, намалување и прекинување на поддршката на националните и интернационалните политики за земјоделство и недоволно интерес од институциите.
Демне опасност од индустриски производи слични со традиционалните, кои ги збунуваат потрошувачите и ги ориентираат кон хомогенизирани и стандардизирани верзии. Тие брзо ги истиснуваат традиционалните од пазарот, кои се ударна, ранлива категорија на производи, бидејќи имаат помала поддршка од рекламирање и маркетинг.

Може ли производ кој се користи само за домашна консумација да биде номиниран?

Да. Доколку производот е застапен само на домашните трпези и не е распространет на пазарот, а неговото производство е во изобилство, претставува исклучително кревок систем на кој му се заканува опасност од исчезнување во рамки на една генерација.
Во Балканот како и во многу земји кои беа дел од Советскиот Сојуз, не постоеа мали приватни здруженија, туку големи општествени кооперативи што придонесоа за отсуството на занаетчиски и локални производи, но денес сето тоа полека се менува со што одредени домашни производи се враќаат на пазарите.
Погоре се наведени две различни ситуации. Или станува збор за производи кои се произведуваат во домаќинствата и не се застапени на пазарот, а во вториот случај производот е присутен на пазарот во неавтентична верзија, произведни со стандардизирани индустриски процеси и поинакви суровини. Затоа неопходно е да се номинираат производите кои се произведуваат во домашни услови пред да биде доцна. Не е неопходно да се утврди дали производството ги исполнува потребните комерцијални или санитарни барања. Без разлика, производот може да се стави на Арката.

При толкувањето и примената на овие критериуми секогаш мора да се земат во предвид различните географски, културни, социјални, економски и политички разлики на локалните заедници кои се во прашање.

Општи правила

За да номинирате производ мора да се придржувате до следните општи правила:

Името на производот кој е дел од Арката мора да им е достапно на било кој производител и при тоа да не е сопственост на некој приватен или колективен субјект: не може да биде заштитена трговска марка.
Производите кои се дел од Арката на Вкусови им припаѓаат на локалната заедница од областа од која што доаѓаат и каде се развивале, на генерациите кои го пренесувале овој производ и тие кои го зачувале. Овие производи не се приватна сопственост на една компанија. Некој мал бизнис или млад фармер од таа област мора да има можност да го одгледува или започне со негово производство така што само на тој начин би се зачувал производот и би се спасил од исчезнување. Затоа, Арката на вкусови не содржи никакви производи со брендирани имиња, регистрирани и патентирани од страна на приватниот сектор.
Еве некои практични примери: Nutella® не може да биде дел од Арката на Вкусови, но лешникот кој се користи за нејзино производство може, Marlene® јаболкото не може да се вклучи во Арката на Вкусови, но затоа илјадниците сорти на јаболка од целиот свет кои се одгледуваат стотици години можат да се вклучат. Huguenot® (кравјо сирење измислено од страна на јужноафрикански производител кој на неговиот производ му дал измислено име кое е заштитено со авторски права) не може да биде дел од Арката на Вкусови, но затоа можат: италијанскиот качиокавало, полскиот осјпек или францускиот пелардон, кои се типични претставници на заедниците.

Употребата на логото на Слоу Фуд, името и трговската марка (или нивна варијација) е забрането при етикетирањето на производот од Арката на Вкусови. Правилниот начин за користење на трговската марка на Слоу Фуд и името на Арката на Вкусови може да го најдете во водичот Правилник за користење на Слоу Фуд логоа во прилог на Статутот на Слоу Фуд Интернационал.

Арката на Вкусови одбира производи, но не индивидуални производители. Арката нема потреба од знаењето на производителите, нивното вклучување или контрола над синџирот на производство. На Арката, во профилот на производот влегуваат како опис на: изгледот, бојата, вкусот, но не е неопходно да се знаат детали од процесот на производство. Еве еден корисен пример: една сорта на јаболка која е дел од Арката може да биде одгледувана со користење на органски или конвенционални методи. Арката се ограничува на изготвувањето на профилот, со нагласување дека на оваа посебна сорта и се заканува опасност од исчезнување. Тоа е аларм, апел дека мора да се започне со акција за спасување на оваа сорта.

Како резултат на тоа, на етикетите на производи кои се дел од Арката не може да се користат официјалните логоа од Арката, ниту пак логото на Слоу Фуд (полжавчето) или логоата на другите проекти (како Слоу Фуд фондација за биодиверзитет, Президиум и сл.) Производот може да се поврзе со Арката и преку други алатки: брошури, прирачници, статии, интернет страници и сл. но не и со употреба на етикети на производот.
Во многу земји Слоу Фуд има развиено одлична соработка со готвачи кои учествуваат на различни настани и се дел од Слоу Фуд, при нивното готвење користат производи кои се дел од Арката на Вкусови, Президиумите или производи одгледани или произведени од малите производители.

Presidio Slow Food®

Слоу Фуд ги охрабрува готвачите во своите менија да го наведат името на производителот со што даваат транспарентност и го промовираат специфичниот проект – Алијанса помеѓу Готвачите и Президиумите – преку градење на вистинска мрежа на ресторани кои работат на зачувување на биодиверзитетот (посетете ја страната www.slowfoodfoundation.com/alliance). Сите заинтересирани кои сакаат да се вклучат во оваа мрежа и кои ќе ги употребуваат производите кои се дел од проектот Президиум, ќе можат на своето мени да го искористат логото на Слоу Фуд Президиум. Алијансата е најнов проект на Слоу Фуд кој што е креиран се со цел да се промовираат Президиумите, и чекор по чекор да се прошири општата употреба на добра, чиста и правична храна.

Оние готвачи кои користат производи од листата на Арката на Вкусови или други локални производи не може туку така да го користат логото на Слоу Фуд (или кое било друго лого на организацијата), бидејќи Слоу Фуд нема директен увид и контрола врз индивидуалните производители. Меѓутоа можно е да се потенцира дека некои од производите кои се наоѓаат на менито се дел од Арката на Вкусови, со ставање на ѕвездичка (фуснота) покрај производот и задолжително да се додаде следната реченица: "Овие производи кои се обележани со (*) се дел од Слоу Фуд Арката на Вкусови".
Покрај тоа исто така пожелно е да се додаде и објаснување што е Арката на Вкусови:
"Арката на вкусови е каталог во кој се вклучуваат производи на кои им се заканува опасност од исчезнување и кои се тесно поврзани со културата, историјата и гастрономската традиција на локалните заедници од целиот свет".

За повеќе информации посетете ја страната www.slowfoodfoundation.com/ark



Како да номинирате производ?

Секој може да номинира производ и при тоа не мора да е експерт, туку да поседува одредено знаење или да е Слоу Фуд член. Може да номинирате производ од Вашата област, но истотака од други заедници или земји. Номинирањето се врши со пополнување на едноставен формулар за номинација кој може да го најдете на интернет страницата на Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет.

Номинациониот формулар може да го испратите до националната/регионална комисија во земјите каде постојат активни Слоу Фуд конвивиуми и каде оваа комисија е формирана или директно до Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет. Доколку ја испратите номинационата форма директно до Слоу Фуд Фондацијата, истата ќе биде разгледана и притоа ќе се провери дали во вашата земја постои национална комисија со што ќе Ви се испратат контакти за да се воспостави ефективна комуникација за понатамошна соработка.

Овие две тела – локалната комисија и Слоу Фуд Фондацијата за биодиверзитет ќе утврдат дали производот кој го номинирате ги исполнува критериумите на проектот. Доколку се утврди дека производот ги задоволува критериумите, номинациониот формулар се испраќа до Меѓународниот Технички Комитет на Арката на Вкусови. Доколку се потребни дополнителни информации локалната комисија ќе ги побара директно од лицето кое го номинира производот.

Меѓународниот Технички Комитет е составен од експерти од различни полиња кои се од различни држави и поседуваат специфични познавања кои ги прават стручни при финалното оценувањето на производот за негово вклучување на Арката. Ова извршно тело може директно да бара дополнителни информации од локалната комисија.

Доколку не постои локална комисија, Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет е онаа која што, после добивањето директно го доставува формуларот за номинација до Техничкиот Комитет.

По одобрувањето на производот да стане дел од Арката на Вкусови наредниот чекор е да се достави краток опис на производот во **онлајн каталогот.**

Формулар за номинација

Име на производот
Наведете го Наведете го името на производо,т како што е познато во областа на потекло *

Доколку името на производот е на локален дијалект, ве молиме наведете го името на македонски јазик.

Категорија*

- ☐ Теа – Чаеви
- ☐ Билки и зачини
- ☐ Вино
- ☐ Вински оцет
- ☐ Дестилирани пијалоци и ликери
- ☐ Житарици и брашно
- ☐ Зеленчукови ратсенија
- ☐ Инсекти
- ☐ Какао
- ☐ Кафе
- ☐ Конзервиран зеленчук (џемови, сосови, сокови)
- ☐ Конзервирани производи од риба (сушена риба, солена риба...)
- ☐ Леб и печени солени производи
- ☐ Леќа, мешунки, зрнеста храна
- ☐ Масло
- ☐ Мед и производи од мед
- ☐ Месни производи и месни споредни производи
- ☐ Растителна сорта
- ☐ Риба
- ☐ Свежо и сушено овошје
- ☐ Сирење и млечни производи
- ☐ Сол
- ☐ Сорти на грозје
- ☐ Тестенини
- ☐ Торти и колачи
- ☐ Шира и ферментирани пијалоци (јаболков оцет, медовина)
- ☐ Друго

Земја на потекло*

Опис на производот*
Доколку станува збор за **растение**, опишете ја неговата форма, тежина, боја, вкус итн., во кој период и на кој начин се жнее. Во прилог на одредена сорта на растенија ***(на пример, не можеме да кажеме дека тоа е само домат)***, мора да се напомене дека тоа е специфична сорта, карактеристична за одредена територија, за чие засадување се користат локални семиња и со тоа растенија се поврзуваат специфични рецепти.

Во случај на **животински раси**, опишете ги карактериситките на животното – ***големина, форма на рогови, боја на кожна покривка/крзно***, итн, и ***за која цел се одгледуваат***, што укажува, исто така на тоа какви производи се добиени од него (месо, сирење, итн.).

Ако е тоа е **преработен производ**, опишете на кој начин се произведува, вклучувајќи ги и различните постапки на производство и набројте ги сите состојки кои се произведени ***локално***. Дали производот е поврзан со специфична сорта (на пример доколку станува збор за леб, треба да се потенцира дали тој е направен од посебен вид на пченица или специфичен вид на рж') или автохтона раса (доколку е тоа сирење или преработка на месо, дали е произведено од млеко или месо од локални животинска раса)?

Доколку станува збор за сирење, проверете дали е направено од сирово млеко. Доколку знаете, набројте ги и опишете ги сите **традиционални јадења** поврзани со производот.

Историја на производот
Доколку Ви е познато, ве молиме наведете познати историски факти поврзани со производот (дали постјат локални фестивали поврзани со производот, поговорки, народни обичаи и т.н)

Историска производна област *
Наведете ја географската област во која производот сеуште се произведува (име на градот, селото и т.н)

Проценете во колкави количини се произведува производот?

Дали производот е наменет за продажба на пазарите?

Или се користи само за домашна консумација?

Поради која причина на горе наведениот производ или сорта/раса, му се заканува опасност од исчезнување?

Име и презиме на подносителот на апликацијата *

Телефон.*: _____ Е-маил _____

Наведете ја причината поради која го номинирате производот

Прашањата кои се обележани со * се задолжителни за одговарање, без нивно пополнување вашата апликација нема да биде разгледана.

Во овој простор можете да додадете било какви дополнителни информации и документи за производот што го номинирате: листа и контакти на производители и готвачи кои го користат овој производ, текстови, статии, слики, линкови до веб-сајтови, видеа, итн

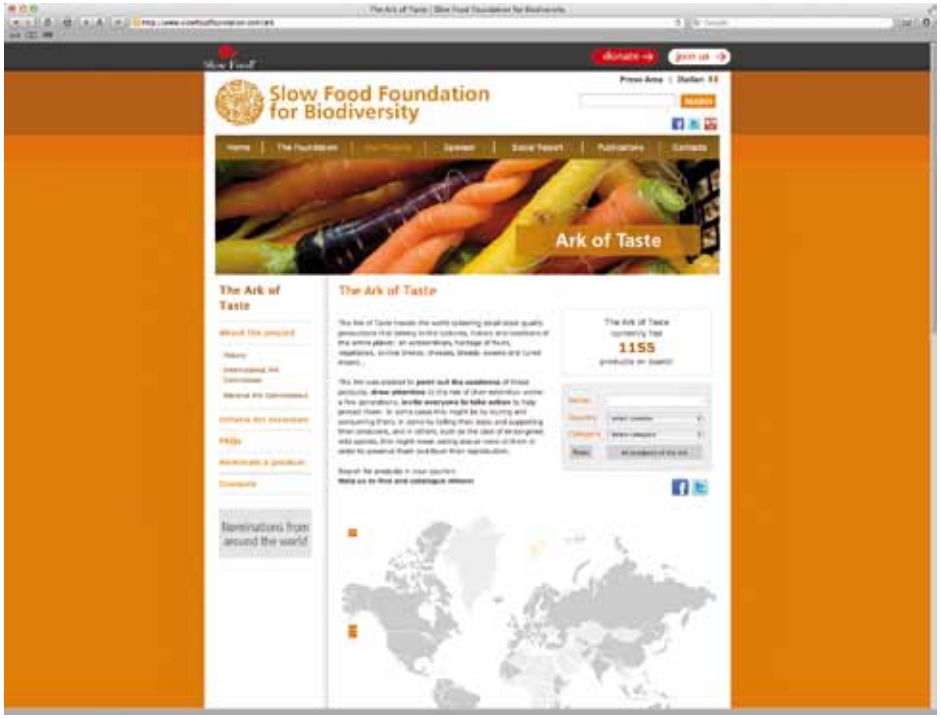
Овој прашалник претставува основна форма преку која еден производ може да стане дел од каталогот на производи на"Арка на Вкусот". Доставената апликација ќе биде разгледана и оценета. За започнување на други проекти (како што е Президиум), потребни се повеќе информации кои ќе ги добиете при посета на производителите и со употреба на специфични прашалници.

Како да ја промовирате Арката на Вкусови

За да се поддржи ширењето на проектот, достапни се различни комуникациски алатки на повеќе јазици.

www.slowfoodfoundation.org/ark

Интернет страницата на Слоу Фуд Фондацијата за биодиверзитет содржи целосен и ажуриран преглед на проектот, онлајн каталог на одобрени производи кои може да се пребаруваат по земја, тип на производ или име на производ, како и нов номинационен формулар кој е едноставен и лесен за пополнување. Примените номинации, на било



кој јазик, се објавуваат во рубриката „Номинации од целиот свет", заедно со имињата и коментарите од оние кои придонесуваат за овој проект. Во овој дел, посетителите може да ги пребаруваат дојдовните номинации. А страницата на најчесто поставуваните прашања (FAQ) е достапна за посетителите за полесно да ги насочуваат своите активности и да придонесат за раст на проектот.
На почетната страница од интернет страницата на Фондацијата се објавуваат вести за проектот (нови вклучени земји, сведоштва од предлагачи, интервјуа со готвачи, итн). Затоа е важно да добивате извештаи од терен во врска со настани (како што се прикажување на Арката производи за време на саеми, состаноци или конференции посветени на проектот), интересни иницијативи и сведоштва, бидејќи тие го збогатуваат делот за вести, а исто така може да инспирира и други организации да организираат слични настани.

facebook.com/arkoftaste

Креирана е и фејсбук страна која е посветена на Арката на Вкусови, која секојдневно се надополнува со најновите вести, слики и видеа. Профилот се потпира и на придонесот од мрежата, што е многу важно поради тоа што се објавуваат и споделуваат мислења толку често колку што е можно како во рамките на организацијата како и споделувањето со пријателите и други контакти.

twitter.com/arkoftaste

Формиран е профил на твитер каде секојдневно се објавуваат вести на мрежата поврзани со проектот. Во овој случај е многу важно поврзувањето со други луѓе се со цел да се здобијат со следбеници, но исто така да се предизвика интерес, кој може повеќекратно да ја збогати мрежата на проектот.

Слоу Фуд и Тера Мадре интернационален билтен

Интернационалниот билтен секој месец се испраќа на осум јазици до 90 000 членови на Слоу Фуд ширум светот и помеѓу останатите содржини, фокус има и проектот со презентација на различни содржини (вести од нови земји, производи, фото галерии и сл.)

Фото галерија и видео записи

Фотографиите кои се праќаат од страна на лицата кои номинираат и тие од Слоу Фуд архивата се објавуваат на Фејсбук и во Мултимедиа делот од www.slowfood.com. Видеата се истотака важни: за тие кои би снимале филмови или подготвуваат интервјуа со чуварите на биодиверзитетот. Видеата може да бидат испратени заедно со документацијата за номинирање на производот, на лице место заедно со номинационата форма или да се архивираат во „Амбар на сеќавања" (Granaries of Memory) колекција на видеа кои содржат сведоштва на чуварите на локалните традиции, култури и биодиверзитетот собрани ширум светот од страна на Универзитеот за гастрономски науки.

Разликата помеѓу Арка на Вкусови и Президиум?

Арката на Вкусови е каталог на производи, додека пак основната карактеристика на Президиумот е поврзувањето со производителите и создавање на иницијатива за нивна поддршка. Започнување на Президиум значи посета на производителите, истражување на нивните производни техники, кои се потешкотиите со кои се соочуваат како и социјалната и економска положба во која се наоѓаат се со цел да се направи стратегија за нивна поддршка и промоција.

Проектите Слоу Фуд Президиум се карактеризираат со конкретни акции за заштита на традиционалните производи на кои им се заканува опасност од исчезнување (производи кои се веќе дел од Арката на Вкусови) и претставуваат наредна продолжна фаза од Арката. Нормално е дека не може да има толкав број на Президиуми колку што има производи кои се вклучени во Арката на Вкусови. Затоа неопходно е поголем број на други организации да се заинтересираат и да се вклучат во зачувувањето на овие производи.



This project is funded by the European Union

ESSEDRA

Slow Food®

Содржината на ова издание е во целосна одговорност на авторот. Европската Комисија не е одговорна за било каква употреба на информациите кои ги содржи истата.



www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com

13-MAC