Slow Food®
Macedonia

ГОДИШЕН ИЗВЕШТАЈ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА 2018



www.slowfood.mk

Издавач:
Slow Food Macedonia © 2019

Подготвиле:
Николче Николовски
Василка Стефановска
Емилија Неделковска
Елена Каровска Гошевска

Фотографија:
Архива на Slow Food Macedonia и
Slow Food International

Порака од раководството

Изминатата 2008 година ќе ја паметиме како историска година за мрежата на Слоу Фуд во Македонија. Многупати ќе го споменуваме денот на основачкиот конгрес на 14.04 2018 година кога во Скопје беше основана Националната порганизација „Слоу Фуд Македонија“, ден значаен за целата мрежа, кога 9 конвивиуми и Слоу Фуд младинската мрежа одлучија дека и формално-правно заедно треба да го продолжат делувањето, организирани на повисоко ниво на структура. Во денешниот брз свет, единствениот начин да се преживее е преку процес на самоиспитување и според дарвиновиот закон, интелигентна еволуција. Кога запонувавме со Слоу Фуд во Македонија 2008-2010 година, бевме заедно ангажирани на промовирањето на филозофијата на движењето и градењето на врски во нововоспоставените конвивиуми. Од тоа произлезе и воспоставувањето на неформалната мрежа во 2012 година со цел подобра координација и заедничко делување. Благодарение на отворениот начин на размислување и прифаќањето на убавината на разновидноста и заедништвото, кои се надеваме ќе нѐ придружуваат во наредните години. Во фокусот на нашето делување се два концепта: заедниците и биодиверзитетот. Живееме во неизвесно време на климатски промени и социјални турбуленции, но во овие моменти на криза, заедниците се откриваат како единствена алатка која може да ја регенерира политичката и социјалната структура. Способноста да се справиме со најголемите предизвици потекнува од тоа вонредно чувство на емоционална безбедност, таа реципрочна солидарност која ви овозможува да коегзистираме, да реагираме и да ја применувате политиката на поинаков начин. Заедниците ги водат луѓето да бидат активни субјекти дури и без да имаат официјални политички или институционални улоги. Секоја личност која припаѓа во заедницата знае дека тие се одговорни за општото добро и затоа за секоја друга компонента на иста група на луѓе. Во овие момент заедницата повторно станува еден од главните елементи на колективното и политичкото делување. Ако ја погледнеме работата што нашата мрежа ја работи во последните 10 години, не само што можеме веднаш да ја видиме огромната сила на заедниците, туку и нивната тесна поврзаност со биодиверзитетот и неговата заштита. Поддржувајќи ги проектите како Арка на вкусови и Президиуми, заедниците ги бранат своите локални области и традициите и културата на местата каде живеат со љубов и страст. Ова е наше најголемо богатство. Поради оваа причина, мора да продолжи да биде главната движечка сила на нашето движење. Ние мора да бидеме посветени на создавање на нов модел на социоекономски развој со хармонија меѓу луѓето и природата во неговото срце. Да се осигури проактивната улога во 2018 година Слоу Фуд Македонија ја реафирмираше својата мисија за одбрана на биодиверзитетот и малите производители преку декларацијата „Нашата храна, наша иднина“, донесена на првиот конгрес во Скопје, со тоа се дава поголема вредност на суштината на нашата мисија.

Николче Николовски
Претседател на Национален одбор



Декларација „Нашата храна, наша иднина“

Усвоена на 1. Конгрес на Слоу Фуд Македонија,Скопје, 14 април 2018 година

Храната е извор на животната енергија, конецот кој нè поврзува во среќата и во тагата, мостот на љубовта, утринска светлина на достоинството кога на пазарот ќе ги извадиме нашите производи, кога во ресторaните ќе ги претставиме нашите блескави мајстории. Со неа ги пречекуваме новородените, со неа се простуваме од ближните. Нè прави блиски со луѓето чии јазици не ги знаеме, го има клучот да раскаже кои сме, што сме и без да проговориме. Со неа им раскажуваме за предците на новите поколенија, преку неа ни стануваат блиски одново оживеаните садови од ископините, на археолозите. Наследство создавано 10.000 години, откако човековиот род почнал да си ја одгледува самиот храната, за себе и за луѓето од својата најблиска заедница, култивирајќи илјадници сорти растенија, илјадници раси животни.

Но, храната е денес во опасност, во каква што не била никогаш досега.

Нашите трпези стануваат сè поеднолични, полиците во супермаркетите студено повторливи, чинот на хранење - сè помалку свечен, годишните времиња што ги знаевме — не можеме да ги препознеме.
Во здивениот циклон на индустриското безумие, страдаат 10.000 години гастрономско наследство, неповратно се искоренува биодиверзитетот, ризницата од природни решенија и имунитет да го преживееме потопот на индустријата.

Во опасност се илјадници сорти растенија, илјадници раси животни, и две третини од нив, можеби никогаш нема да имаме можност да ги запознаеме.

Од кравите веќе знаеме само црно-бели, наредени, како машини, во огромни простории. Полињата стануваат еднолични до недоглед, доматите и јаболката се геометриски сè поправилни, а вкусот што го очекуваме - останал само во спомените.
Како врвно достигнување се нудат семиња фрнкенштајновски создадени во лаборатории, со авторски права како надомест, храната, со слаткоречива бруталност, се третира како трговска стока, масовно се произведува, станувајќи безвредна и еднолична. Корпоративна магла, за личен профит.

Нашата храна е под закана! Ја губиме секојдневно. Живееме во време кога таа е суштинско прашање за нашиот опстанок.

Климатските промени се очекува силно да влијаат на производството на храна во Република Македонија, најсилно изразено преку намалување на приносите кај културите што се одгледуваат без наводнување. Најголемата опасност им се заканува на фармерите во руралните средини.
Поттикнати од тоа, ние, делегатите на 1. Конгрес на СлоуФуд Македонија, ја објавуваме оваа

ДЕКЛАРАЦИЈА

со која си ги задаваме следниве предизвици:

- Здружени во Национална организација „Слоу Фуд Македонија“, која ќе делува во согласност со принципите од Манифестот на Слоу Фуд и Статутот на меѓународната организација „Слоу Фуд“, да создадеме видлива, цврста и витална организација, во која многубројни личности — активисти, производители, готвачи и експерти — ќе препознаваат можност за нова гастрономска култура и одржлив систем на храна, заснован на локалното;
- Да бидеме инспиратор и фасилитатор на национален дијалог за унапредување на системот на храна, поврзувајќи ги производителите, консументите, науката и државните институции;
- Да понудиме одржлив модел на системот на храна, во кој ќе владее суверенитетот на храната, како одговор на ограничувањата што ги наметнуваат увозот на храна иамбициите на трговците и индустријата;
- Задоволството од храната да биде достапно за секого, без оглед на пол, раса, јазик, вероисповед, политичко мислење, лична и општествена положба;
- Храната произведена според традиционални методи да добие поголема видливост и достапност, преку организирање кампањи, настани и поддршка за локалните производители;
- Да се вложиме во заштита на семињата, како основа на биодиверзитетот и како клуч на суверенитетот на хрната во услови на климатски промени;

- Да ја негуваме растечката свест за придобивките од одржлива, локално произведена и сезонска храна, произведена според традиционални практики, по рецептури што сме ги наследиле од претходните генерации;
- Да бидеме активен чинител кој ќе создаде услови за надминување на системските алки што недостасуваат, преку изградениот партнерски однос со институциитеза примена на европските практики во Македонија;
- Да ги заштитиме традиционалните производи, со дефинирање на правилата на производство, изнаоѓајќи решенија за пристапот на производите до пазарот;
- Заштита на што поголем број производи со географска ознака, како одбрана од напливот на увезени производи што се декларираат како домашни;
- Воспоставување систем на употреба на локалните производи во угостителството, преку систем на соработка на готвачите и угостителите со локалните производители;
- Создавање услови за градење туристичка приказна и понуда на Македонија, заснована на мрежа од производители на локална храна.
- Да бидеме мост кон производителите, активистите, науката и креаторите на политики од светот, на сите што се посветено активни да го променат системот на масовно производство, во чиј вител страдаат биодиверзитетот и гастрономското наследство.

Придружи се на растечкото движење за промени! Придружи се на Слоу Фуд Македонија!

Нашата храна, наша иднина!



1. Вовед

Слоу Фуд, како глобална организација е основана, основана во 1989 година за борба против исчезнувањето на локални традиции на храна и ширење на брза храна култура. Во текот на последните три децении, Слоу Фуд еволуираше во глобално движење што вклучува милиони луѓе во над 160 земји, кои работат да се осигура дека секој може да има пристап до добра, чиста и правична храна. Во Македонија е отпочната во 2008 година, со основањето на првиот конвивиум, за денес да претставува националната организација која врши координација на локаната мрежата на Слоу Фуд во Македонија. Истовремено развива програми и иницијативи за развој и градање на капацитетите на истата. Истотака ги развива програмските сеглементи кои се имплементираат на национално и локално ниво од страна на конвивиумите и другите групи, со истовремено застапување и лобирање за различните проблеми и идеи пред националните и интернационалните чинители, преку организирање и реализација на различни настани, кампањи, вмрежувања и соработка со други организации и чинителни кои би можеле да помогнат во тој процес.

Националната организација е раководена од Национален одбор (НО) и Национален совет (НС) во кој се вклучени лидерите на сите конвивиуми.



2. Нашата визија

Визија:

Одржлива храна базирана на зачувувањето на биодиверзитетот и традицијата.

Мисија:

Преку едукација кампањи и промоција, градиме гастрономска култура инспирирана од традицијата, разновидните земјоделски производи од локалните производители и знаењето на новите генерации за одржлив развој.

Опфат и цели:

Национална организација „Слоу Фуд Македонија“, Битола делува, во согласност со принципите утврдени во Манифестот на Слоу Фуд и со Статутот на меѓународната организација „Слоу Фуд“, за да му го овозможи на секого правото на задоволство од храна, без оглед на пол, раса, јазик, религија, политичко мислење, лична и општествена положба.

Ова неприкосновено право е поврзано со обврската за политичка, економска и социјална солидарност, кои овозможуваат заштита и зачувување на заедничките материјални и нематеријални добра, со што би се овозможило нивно правично споделување.

„Слоу Фуд Македонија“, Битола ќе се бори за суверенитет во сите негови форми и ќе ја унапредува заштитата на биолошката и културна разновидност на храна со почитување на трудот, животната средина и поврзаноста на луѓето со тоа, преку:

- промоција на правото на добра, чиста и правична храна за сите, што подразбира: вкус, квалитет, еколошката одржливост на процесот на производство, дистрибуција и

потрошувачка, почитување на социјалната правда и достоинство на сите луѓе кои се вклучени во синџирот на исхрана;

- обрана на правото на суверенитет на храната;
- здобивање со право на достоинство прашањата поврзани со храната, пијалоците, исхраната и гастрономските науки во целина;
- промовирање на заштитата на природната и културна биолошката разновидност;
- идентификување на прехранбените производи и методи на производство поврзани со територијата, промовирање на нејзината улога како заедничко средство;
- работа на заштита на законитоста во производството, дистрибуцијата и потрошувачката на храна;
- придонес за создавање на култура на здравјето, како јавно добро, да се брани и заштитува, со пристап до храна и балансиран начин на живот, ориентирани кон квалитет, разновидност, умереност;
- едукација за храна и тренинг на сетилата за да бидат оспособени, со цел да се прави одговорен избор на храна, особено на помладата генерација;
- намалување на отпадот и фрлената храна;
- промоција на практиките кои ја почитуваат благосостојбата на животните;
- активности за заштита на животната средина, пејсажите, почвата и земјиштето; борба против климатските промени, истакнување на врската помеѓу производството и потрошувачката на храна и ресурсите од животната средина.
- промовирање на практики за повисок квалитет на живот, изработени од почитувањето на сезоните, животната средина и здравјето на потрошувачите, поттикнување на користењето на овие производи кои претставуваат максимален израз на квалитет;
- за поддршка на целосно почитување на културниот идентитет, со цел да се разменат и дискусија, без каква било дискриминација;
- подобрување на моделите на локалната економија преку производство на храна;
- документирање и репродуцирање на локалната меморија, а особено традиционалното знаење поврзано со светот на храната;
- придонес во развивање на мрежите на Тера Мадре Македонија и Слоу Фуд Млади Македонија и нивно понатамошно вмрежување на меѓународно ниво;
- придонесе за развој на меѓународната мрежа на Слоу Фуд;
- спроведување на меѓународни проекти за соработка во насока на унапредување на правото на добра, чиста и правична храна;

Активности и задачи:

Остварувањето на целите од член 3, „Слоу Фуд Македонија“, Битола ги реализира преку:

- координација и работа на истражувачки проекти, каталогизација и промоција за заштита на биолошката разновидност на храната, борбата против растечката

стандардизација на потрошувачката, промоција, организирање и учество во проекти за развој на еколошки форми на земјоделството;

- промовирање и поддршка на иницијативи со цел за зачувување и подобрување на историскиот и културниот идентитет на регионите, кои се поврзани со одредено специфично производство, особено преку воспоставување на Президиуми за заштита на биолошката разновидност;
- промоција на употребата на локални производи преку иницијативите кои се залагаат за скратување на синџирот на дистрибуција, директна врска меѓу производителот и копроизводителот, организирање на активности за гастрономски и вински туризам;
- развој на мрежа на односи, активности и иницијативи на локално и на меѓународно ниво меѓу заедниците на храна, која е формирана од страна на сите учесници во секторот за производство и преработка на храна;
- промоција, организација и координација на кампањи, комуникација и настани за подигнување на свеста, како и активности за застапување;
- промоција, организација и учество во едукативни активности, во училиштата и универзитетите, преку истражувачки проекти, координација и обука, во насока на целосна имплементација на правото на образование, здравствена едукација, сензорна едуакција и развој на правилна култура на храна.
- унапредување и организација на едукативни размени;
- организација на програми за едукација за храна помеѓу членовите, заедно со производителите и експертите со цел поширок познавања на историските корени и производните процеси од областа на курсот,
- стимулирање на иницијативи за подобрување на секојдневна исхрана
- работа со волонтери кои даваат придонес во заедницата и кои придонесуваат за постигнување на целите на организацијата,
- учествуво на национални и меѓународни настани и конференции, форуми, и саеми;
- обезбедување на фондови за поддршка, тинк-тенкови, издаваштво и промотивни иницијативи;
- вклучување во сите активности кои не се во спротивност со определбите на организацијата.



3. Организациска структура и органи

Националната организација „Слоу Фуд Македонија“, Битола е дел од мрежата на Слоу Фуд (Slow Food), меѓународна, не-профитна организација со 100.000 членови и поддржувачи во 160 земји во светот, кои делуваат во промоција на филозофијата за „добра, чиста и правична храна“.

Национална организација покрај развојот на капацитети и програми, силно ќе биде фокусирање на понатамошно јакнење на локалната мрежа на конвивиуми и треба да биде надградени во 2020 година со нови конвивиуми. Така што, изразена во бројки, Слоу Фуд Македонија би била:

Националната организација „Слоу Фуд Македонија“, Битола и ги почитува основните принципи на меѓународната организација, чии статути се усогласени, како и на националната организиација со локалните здруженија (членки на сојузот). Според статутот, органи на националната организација се: Национален одбор и Национален совет.

Националниот одбор (НО) е управен и извршен орган на организацијата, кој се состои од 5 члена и ги спроведува одлуките на Националниот конгрес, кој го врши неговиот избор. Претседателот на Националниот одбор е овластен Застапник пред закон.

- **Николче Николовски**, претседател на НО
- **Василка Стефановска**, член
- **Д-р Соња Србиновска,** член
- **Слободен Чокревски**, член
- **Микеле Румиц**, член

Националниот совет (НС) е орган на Слоу Фуд Македонија, кој го сочинуваат сите Претседатели на локалните здруженија на Слоу Фуд, Овој орган врши контрола на спроведувањето и почитувањето на Статутот на Слоу Фуд Македонија, правилниците и деловниците за работа и надзор на финансиското и материјалното работење на органите и телата на Слоу Фуд Македонија и на локалните здруженија.

- **Страшко Милошевски,** преседавач на НС, лидер на Слоу Фуд Осогово
- **Игор Поповски,** член, лидер на Слоу Фуд Битола
- **Оливера Стефановска**, член, лидер на Слоу Фуд Богданци
- **Нако Кимов,** член, лидер на Слоу Фуд Валандово
- **Антигона Костадинова,** член, лидер на Слоу Фуд Гевгелија
- **Илинка Веселоновиќ,** член, лидер на Слоу Фуд Дојран
- **Маја Шкартова,** член, лидер на Слоу Фуд Тиквеш
- **Билјана Митревска,** член, лидер на лидер на Слоу Фуд Млади Македонија

Организацијата поседува и **Извршна канцеларија,** со седиште во Битола, која за почеток ги користи ресурсите, материјални и човечки на конвивиумот „Слоу Фуд Битола“, која дава поддршка со тимот на вработените (моментално 2 лица), но истотака ги гради капацитетите со своите соработници од целата мра, кои ги реализираат програмските, комуникациските и административните активности, преку кои организацијата ги спроведува своите цели и институционални обврски.

Националната организација „Слоу Фуд Македонија“ развива партнерски односи со повеќе институции и организации и е дел од неколку регионални и межународни мрежи



3. Организацијата низ бројки во 2018 година

Национална организација покрај воспоставувањето и развојот на своите капацитети и програмите, како една од главните задачи ќе и биде фокусирање на понатамошно јакнење на локалната мрежа на конвивиуми и треба да биде надградени во следните години со нови конвивиуми. Во 2018 година, мрежата претставена во бројки беше:

80.000 поддржувачи и следбеници
400 производители
240 членови и активисти
18 програми и иницијативи
9 конвивиуми
5 президиум
1 младинска мрежа

4. Слоу Фуд Македонија во акција



БИОДИВЕРЗИТЕТ И МАЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Без биодиверзитетот како основа е невозможно да се зборува за одржливо земјоделство и не е можно да се гарантира пристап до храна. Работата на Слоу Фуд Македонија денес е фокусирана на зачувувањето на биодиверзитетот, тема со која е поврзан, од своето основање, со цел да се овозможи универзалното право на задоволство, за што од суштинско значење е да знаеме да ја цениме и оценуваме храната.

Зачувување на **биодиверзитетот** во земјоделството, ги поддржува и промовира малите производители на одржлива храна и локални и автентични производи. Како противтежа на масовното производство и глобалната трговија со индустриски произведена храна.

Преку **Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет** ги координира проектите за зачувување на локалните традиции за храна, заштита на заедниците за храна, зачувување на биодиверзитетот на храна и промоција на традиционалните производи.

Каталогизирање на македонскиот биодиверзитет во земјоделството и гастрономските традиции. Досега во каталогот Арка на вкусови се поставени 36 производи, а се мапирани 70 раси, сорти иработени производи. Преку проектот Слоу Фуд президиуми, досега се воспоставени 5 проекти, и тоа: Слатко од диви зелени смокви во југо-источна Македонија,

Сирења од Мавровo-рекаскиот регион, Буковска пипер, Македонска медоносна пчела, Грозје Станушина.



Заштита на биодиверзитетот и традициите во Југоисточен регион

Да се поттикнат земјоделците да ги заштитуваат своите автохтони производи или продукти беше една од целите на истражувањето што во Југоистокот го спроведија заедно Слоу Фуд Македонија со Слоу Фуд Битола и Еко росалес од Богданци како поддршка на работата на локалните производители и руралниот развој. Во регионот се мапирани триесетина вакви земјоделски предности, но ниту еден од нив не е заштитен со меѓународно признатите ознаки за потекло, заштитена географска ознака или гарантиран традиционален специјалитет.

Во југоисточниот регион постојат голем број производи со одличен сензорен квалитет дефиниран преку потеклото од локалниот биодиверзитет, долгата традицијата на нивното производство и култура на консумирање; поврзани со традиционалното знаење и територијата, меморијата и идентитетот на локалната заедница; произведени во ограничени количини со користење на занаетчиски методи. Денес овие производи се загрозени и им претстои опасност од исчезнување, затоа се прави обид з анивнои детектирање и заштита.

Овој проект се реализираше во рамки на проектот “Одржливото земјоделство за одржлив Балкан: Зајакнување на капацитетите на граѓанските организации за застапување и развој на политики во Западниот Балкан“, со поддршка на Европската унија, а реализиран од страна на ОРКА и партнерите од регионалниот конзорциум, кои го спроведуваат „Слоу Фуд Битола, заедно со партнерите „Слоу Фуд Водно“, Скопје и „Екоросалес“, Богданци.



Конференција за регулативите како поддршка на традиционалните производства

„Регулативите на маса: во поддршка на традиционалните производства“ беше темата на конференцијата што ја организираа Слоу Фуд Водно, Слоу фуд Битола и „Екоросалес“ во рамки на проектот „Од нива до маса - канализирање на проблемите на фармерите преку документи со ставови и други пишани форми“.

Конференцијата имаше две сесии, едната насловена „Ознаките за квалитет на земјоделските и прехранбените производи (ЗОП, ЗГО, ГТС) алатки за одржлив локален и економски развој“, а другата „Примена на флексибилноста во законските прописи за хигиена: суштинска потреба за зачувување на традиционалните сирења“.

Во рамки на конференцијата стана збор за маркетинг-иновациите во фарми со висока природна вредност, програмите за поддршка на заштитата на традиционалните производи, флексибилноста во законските прописи за хигиена, доближување до европските практики за традиционално производство на сирења и искористеноста на пакетот хигиенски мерки во Италија, Шпанија и Турција.

Свои презентации имаа универзитетски професори од Факултетот за земјоделски науки и храна и од Институтот за сточарство, гости од колеги Бугарија, како и претставници од Министерството за земјоделство и Агенцијата за храна и ветеринарство.



Пазар на фармери

Целта за која се формирани „Пазарите на фармери“ од страна на Слоу Фуд е воспоставување на модел за одржлив развој на локалната заедница. Овој модел, за првпат е применет во Битола, каде на иницијава на Слоу Фуд Битола, со поддршка на општина Битола и заедно со ЈП „Пазари“ Битола во рамки на постојниот пазар во Нова Битола, се осмисли и подготви посебен простор за изложување и продажба на производите, директно од производителите односно преработувачите.
Пазарот се состоеше од надворешен дел за продажба на производите и внатрешен дел за останатите активности. Имено, пазарот се состоеше од следниве елементи: штандови за продажба на производи, наредени во надворешниот дел од определениот простор, пулт за готвење, простор за одмарање на посетителите со клупи и маси, простор за едукација на деца, пулт за диџеј и дел за информирање на посетителите, штанд со промотивни материјали.

Целиот простор беше уреден и брендиран според правилата и условите за користење на логото и визуелниот дизајн на истоимениот проект, координиран во повеќе земји во светот, од страна на Слоу Фуд фондацијата за биодиверзитет, Италија.
Пазарот се координираше од страна на „Слоу Фуд Битола“, според барањата и условите претходно воспоставени во проектот усогласувајќи ги со условите за стопанисување со просторот на ЈП „Пазари“ Битола. Пазарот се организираше секоја втора сабота, во текот на месеците септември и октомври. Подигнувањето на јавната свест за локалните производи кај потрошувачите, а воедно и промоцијата на производите и нивните производители беше направено воглавно преку презентирање на социјалната мрежа фејсбук. Со тоа истовремено се постигна и поголема видливост на настанот и информирање на јавноста за реализацијата и концептот на самите настани, како и можноста да им станат достапни за купување.



Органско производство

Развојот на органското производство од самите почетоци, бележи развој, но недоволен тој да биде одржлив. Од самиот почеток во 2005 година, кога имало регистрирани 50 производители со вкупна површина од 266 хектари обработлива површина до 2011 продолжува со континуитет на зголемување со 780 регистрирани органски производители и 6.581 хектари обработлива површина, но потоа следат години на осцилации и намалување, така што во 2017 година се регистрирани 654 органски производители и 2.900 хектари обработливи површини под органско производство. Во системот на органското земјоделство се вклучуваат сé повеќе субјекти, а исто така се прошируваат и производните капацитети. Во последните години се забележува генрален тренд на намалување на бројот на органски производители и обработливи површини под органско производство, со повремени осцилации во нагорен тренд.

Со цел подигање на националната свест за вредноста на органската храна, како и промоција на новата национална ознака за органски производ, Слоу Фуд Македонија се зафати со теренски анкети, посети и работилници за подигање на информираноста на производителите за органското производство на храна.

Заедничките мерки и активности, со вклучување на сите чинители вклучени на различен начин во секторот на органско производство ќе продонесат за одржлив раст на производсвото и пазарот на органска храна во Република Македонија.

Беа разгледувани актуелните прашања и беа дадени предлози, од кои во наголем дел произлегоа следните активности, околу мапирањето на производителите, средбите со нив, промоцијата и медиумското покривање на темата.

База на производители

Мапирањето на малите традиционални производители, кои имаат потенцијал и интерес за да ја вовед праксата за органско производство беше реализирано преку теренски посети и директни средби, онлајн прашалници и со поддрпка на локаните здруженија. Потоа се состави листата во која беа внесени производителите со нивните податоци.

Листа на производи

Во изминатиот преиод Слоу Фуд мапираше голем број на производи, кои се произведуваат во мал обем од страна на семејните производители и фарми, најчесто за своја употреба или реализација на вишоците преку директна продажба. Во најголем дел овие производи потекнуваат од локалниот агробиодиверзитет и/или користат одередена традиционална техника на производство, што претставуваат автентични производи и имаат додадена вредност и потенцијал кој понатаму треба да се валоризира, преку промоција и креирање на пазар за истите или како гастрономски туристички производ.



ЕДУКАЦИЈА ЗА ВКУСОВИ

Нашите проекти за едукација се разликуваат од повеќето едукации за храна и се базирани на идеата дека храната значи задоволство, култура и соживот. Нашите едукативни иницијативи се организирани за различни возрасти на деца и возрасни, настаниви, Слоу Фуд членови и јавноста, и формира важен дел од Слоу Фуд кампањите и настаните. Тие завземаат различни полиња: училишни градини, водичи за вкус, посета на фарми, генерациска размена помеѓу членовите, работилници и оброци со производителите.



Училишни градини

Учениците од 10 основни училишта во Скопје се вклучија во новата програма на Слоу Фуд Македонија, која ја развива заедно со конвивиумот „Слоу Фуд Водно“, Скопје, кои имаат за цел подигање на училични градини во училишните дворови.

„Во „Слоу фуд“ тематски е разработено како треба да функционираат училишните градини, кои се постапките на работа што децата на различна возраст треба да ги научат. Нивното подигнување е значајно за да едуцираат и јаподигнат еколошката свест. Истотака социјализацијата е важент момент кај училишните градини. Учениците се едуцираа за земјоделското производство, како се сади семето, а кога расадот ќе биде готов ќе ја направат нивната градина, која потоа треба да ја залеваат. Додека за време на летниот период, може да се вклучат и родителите и комшиите, со што се истакнува аспектот на социјализација и се јакне волонтерскиот дух.

Еден од најголемите проекти е заштита на локалното производство и заштита на автохтоните растенија и животни, заштита на традицијата во исхраната, во начинот на одгледување на културите.

Правењето на градина е благороден момент кој кај децата може да поттикне мисла за здрава храна. Целата наука односно сите предмети се збрани на едно место, бидејќи се брои, потоа тука е македонски, природни науки.

Градината бара грижа и одговорност, а тоа се особини кои кај децата се развиваат само преку работа.



Домашна пивска сцена

Оваа сцена ја сочинуваат ентузијасти, љубители на пиво и луѓе кои произведуваат пиво во домашни услови, во кујна, гаража, креативни - секој на свој начин, со многу љубов и почит кон

овој древен, корисен и здрав пијалок неправедно деградиран од општеството, што си го бара своето место под сонцето.

Првиот настан за промоција на домашните производители на пиво го организира порталот sakampivo.mk во соработка со Слоу Фуд Македонија и логистичка поддршка на Слоу Фуд Водно. Пивскиот салон се одржа на 3 март 2018 година во Кашмир кафе во Скопје и на него зедоа учество 12 производители од Скопје, Велес, Куманово и Битола и еден гостин од Грција.

Овие пива не може да се најдат во продажба зашто се во мали количества. Секој од производителите ги произведува за себе и за своите пријатели. Некои се 100 отсто од локални состојки и се вид мал експеримент, односно потврда дека и од тоа што го има тука, на ова поднебје може да се создаде добро пиво. Тоа значи и богата понуда или избор на различни на вкусови на пиво, што е една од целите на Слоу Фуд и сремежите за поддршка на малите производители на пиво.



МЛЕКО



Од 2013 година мрежата на Слоу Фуд Македонија ја води кампањата **„Да го зауваме Биодиверзитетот на млеко“** . Кампања во поддршка на малите и традиционални производства на сирења од сурово млеко, со цел зачувување на биодиверзитетот во сточарството, традиционалните сирења во функција на развојот на руралните средини.
www.facebook.com/mleko.mk
www.mleko.org.mk



Дефинирање на правилата за директно снабдување и за традиционално производство

Поддршка и развој на малите производители на храна од животинско потекло без да се доведува во прашање безбедноста на храната, водејќи сметка за зачувување на нејзините традиционални карактеристики, преку флексибилна примена на законските и подзаконските акти кои се однесуваат на безбедноста на храната. Ова се основите на новиот правилник за барањата и условите и хигиена за производство и ставање во промет на храна од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност и за примена на традиционалните методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики, чиј предлог текст денеска, стручни лица
Целта на новиот е малите производители, додаде тој, легално да ги продаваат своите производи за кои ќе ги гарантираат барањата за безбедност на храната, но и ќе се заштити традиционалното производство на храна од животинско производство преку флексибилна примена на основите за производство, преработка и продажба на храна од индивидуалните земјоделски производители. Овој подзаконски акт, рече тој, не претставува основа за креирање на ,,нефер конкуренција,, на големите бизниси со храна.
Овој подзаконски акт според него, претставува солидна основа за заштита на уникатноста, географското потекло и идното брендирање на производите кои имаат традиционални карактеристики.



Козарството и автохтоните раси во фокус на конференцијата „Биодиверзитет на млеко“

Сточари, производители, претставници на земјоделски задруги и професори учествуваа на манифестацијата „Биодиверзитет на млеко” што ја организира Слоу Фуд Македонија по повод 10 Декември, Денот на локалната храна „Тера Мадре”. Во програмата се реализираа конференција, панел дискусии, изложба и дегустации, а целта е уште еднаш да се акцентира значењето на локалните автохтони раси животни и производите што од нив се добиваат (млека, сирења).

Во фокусот беше значењето на автохтоните раси за целокупниот земјоделски систем и традиционалните методи на производство на сирења кои се вистинско обележје за одредени региони на Македонија, но и за малите сирењари и сточари. И сето тоа, низ обликот на еден делумно заборавен елемент во нашето сточарство – козарството. Всушност, ова беше една можност за презентација на автохтоните раси и автентичните сирења кои постојат во нашата држава. Идејата беше сите учесници, производителите на сирење, сточарите, граѓанските организации и надлежните институции, да воспостават функционална платформа за соработка и комуникација.

Ова издание на „Биодиверзитет на млеко” е надополнување на претходните две што се одржаа во 2014 година на Факултетот за земјоделски науки и храна, како и во 2016 година во рамки на Тера Мадре Македонија. Настанот се организира со поддршка од Слоу Фуд Битола во рамки на првата сесија од проектот „Зачувување, карактеризација и одржливо користење на домашната балканска коза во Југозападниот плански регион”, финансиран од ГЕФ Македонија.

ХРАНА И АКТИВИЗАМ



Светскиот ден на диско супа

По повод ден на „Светскиот ден на диско супа“ (World Disco Soup Day), кој паралелно се одржува во повеќе од 60 земји во светот, Слоу Фуд Млади – Македонија во соработка со #РетвитниОброк на 28 април 2018 година во Паркот „Жена Борец“ организираа настан кој ја поврзува храната, музиката и хуманоста.

Настанот, ги вклучи младите во заедничка акција за подигање на свеста против фрлањето на храна. Овој пат, младите активисти заедно со матурантите од средното угостителско училиште спремаа супа од намирници кои беа обезбедени од донации од маркетите и пазарите, а подготвената супа беше поделена на случајните минувачи како и на бездомниците. Покрај супата минувачите имаа можност да се забавуваат во ритамот на музиката.

Основната цел на настанот беше промовирање на начинот на заштеда на храната, претворајќи ја храната која би завршила во корпите за отпадоци, во вкусна супа. Исто така, преку делењето на храна се овозможува и топол оброк на бездомниците. Покрај тоа Слоу Фуд Млади Македонија на овој начин го потикнува младинското активирање и директно ги покренува прашањата поврзани со системот на храна.



Food for Tomorrow

Претставници на Слоу Фуд Македонија беа меѓу 27 учесници на иницијативата „Food for Tomorrow“, заедно со активисти за храна од Македонија, Србија, Албанија, Косово, Босна и Херцеговина, Романија и Шведска. Овој 24-часовен предизвик, од пладнето на 25 април до пладнето на 26 април, учесниците разменуваа идеи за својот заеднички интерес – подобра, поодржлива иднина на храната. Како резултат, понудија и конкретни проекти со кој дадоа одговор на оваа тема и предизвик.

Презентацијата на финалните проекти се случи на 26-ти април. Покрај организаторите од Шведскиот институт, Living Cities, WNEAT и Шведската амбасада во Скопје и Белград, на настанот беа присутни и претставници и на други македонски организации кои исто така делуваат во доменот на здрава храна и одржливи системи. Тие се запознаа со проектите на секој тим, разменија сугестии и искуства, а договорија и идни соработки.

МЕЃУНАРОДНИ НАСТАНИ



Македонските вкусови на АГРА 2018

Со словенечки и македонски традиционални песни и ора беше отворен еден од најголемите саеми за земјоделство и храна во Централна и Источна Европа, АГРА 2018, што се одржа во Горња Радгона, Република Словенија. Македонија, ја имаше привилегијата да биде земја-партнер на Словенија, на еден ваков престижен саем.

На посебен штанд беа претставени традиционалните македонски вредности при производството на храна и вино, вредностите на културното богатство, но и можностите за инвестиции, од страна на Министерството за земјоделство,шумарство и водостопанство со поддршка од Програмата за зголемување на пазарната вработливост на Швајцарската агенција за развој и соработка. Со цел подобро да се промовираат традиционалните производи, во соработка со Слоу Фуд Македонија на саемот се организираше ручек за сите министерски делегации и поканети гости, каде што присутните имаат можност да ги вкусат македонските традиционални јадења и да наздравaт со најквалитетните македонски вина.



Шеф Бобан Симоновски, член на Алијансата на готвачи во Слоу Фуд Македонија, со својата креација и вештите раце им ги доближи на присутните, автентичните специјалитети во кои ги вклучи, македонските локални и органски производи, производите од македонските президиуми и производи кои се на Арката на вкусови. На тој начин успеа да го потенцира нивниот квалитет и да допре до сетилата на присутните Македонската кујна блесна во полн сјај во „Винскиот подрум“, на што не останаа рамнодушни бројните гости. Претставувањето беше поддржано од „Програма за зголемување на пазарот на трудот“, кој го реализира Swisscontact Macedonia, а финансиран од “Swiss Agency for Development and Cooperation“. Ставовите изнесени во статијата не ги изразуваат ставовите на донаторот.



Тера Мадре Балкан патува за Брисел

Петтото издание на „Тера Мадре Балкан“ – настанот на кое се состануваат заедниците за храна од Југоисточна Европа – се одржа во престолнината на Европската унија од 21-ви до 23-ти мај 2018 година во Брисел, Белгија. Делегација на Слоу фуд Македонија составена од производители, готвачи, експерти, активисти и претставници на Министерството за

земјоделство и Агенцијата за храна и ветеринарство беа во состав на делегацијата. Тие на предвидените конференции и дебати ги изнесоа предлозите за подобрување на постојната национална регулатива за олеснување на работата на традиционалните производства.
По четирите претходни изданија кои беа организирани во Софија (2010, 2012), Дубровник (2014) и Тирана (2016), мрежата „Тера Мадре Балкан“ реши нејзиниот глас да одекне во средиштето на европската дебата, во година која е од суштинско значење за иднината на новата Заедничка земјоделска политика.
Вкупно беа присутни над 100 делегати од 9 земји (Албанија, Босна и Херцеговина, Бугарија, Хрватска, Косово, Црна Гора, Република Македонија, Романија и Србија) кои ја претставуваа мрежата од регионот во кој има илјадници поддржувачи, 24 Президиуми на „Слоу Фуд“, над 100 заедници за храна, 50 готвачи и 15 едукативни програми за исхрана и вкус.

Конференциите се фокусираа на потенцијалот на Западен Балкан за одржлив рурален развој како двигател на интеграцијата во ЕУ“. На 22 мај, Меѓународниот ден на биолошката разновидност, беше прославен со изложба и дегустација на биолошки разновидна храна од Балканот пред кантината на Парламентот, а избрани беа производи од тие на Президиумот на Слоу Фуд и Арката на вкусови од регионот.
На конференцијата насловена „Иднината на балканското прехранбено наследство“ која се одржа на 23 мај, дополнително се разгледаа потребите, ограничувањата и потенцијалот на балканските производители на традиционална храна со цел да се додаде вредност на нивната храна преку европските шеми за квалитет (PDO/PGI). Конференцијата беше организирана во партнерство со Генералниот директорат за земјоделство, а домаќин беше бугарското Постојано претставништво во Брисел.



Вечерта на 22 мај, вторник, ресторaните од Алијансата на готвачи од Слоу Фуд во Брисел, организираа вечери на кои се присуствувија гости, готвачи од Балканот. Заедно, формираа партнерства и подготвија ад хок менија, кои го претставија богатството на балканското гастрономско наследство, кое е сè уште непознато за голем број луѓе. Македонски претставник беше шеф Дејан Карапеев од Слоу Фуд Водно, кој подготви модерна интерпретација на македонската традиционална кујна со производи и состојки од листата на Арката на вкусови и Президиумите од Македонија.



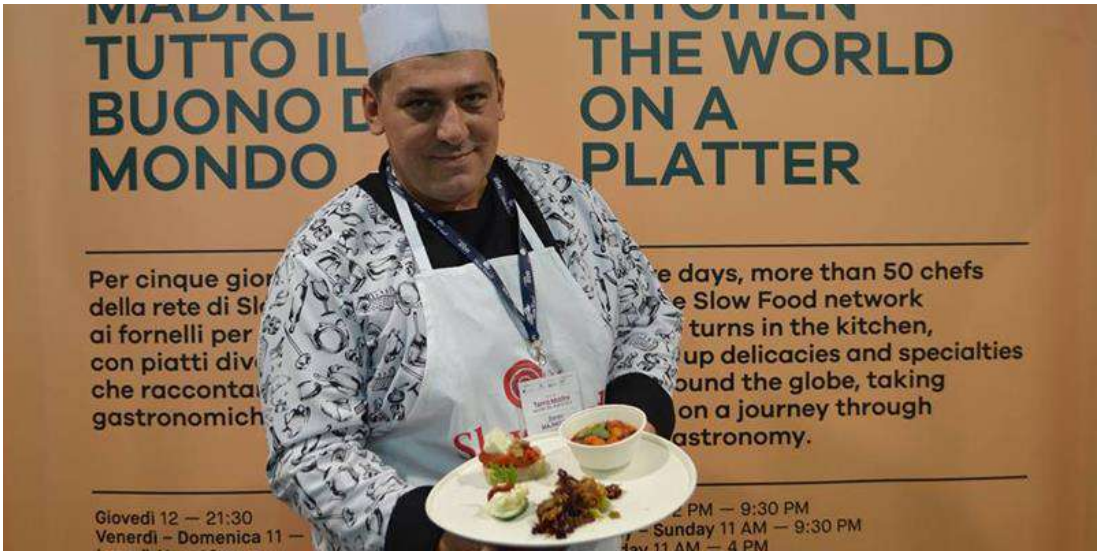
Петтото издание на „Тера Мадре Балкан“ беше организирано од „Слоу Фуд Балкан“, заедно со членовите на Европската народна партија од Европскиот парламент од Бугарија, Хрватска и Романија, кои учествуваа во Делегациите на ЕП за односи со земјите од Западниот Балкан и е овозможено благодарение на придонесот на Европската комисија и Постојаното претставништво на Република Бугарија во ЕУ.



„Тера Мадре Салоне дел Густо “ во Торино

Најголемиот глобален настан во организација на Слоу Фуд „Тера Мадре салоне дел Густо“ се случи традиционално во Торино од 20- 24 септември 2018 година. Пораката на ова издание беше „Храна за промени“. Македонската делегација со 70 членови, составена од производители универзитетски професори, готвачи, студенти, како и активисти и членови на Слоу фуд, покрај традиционалното претставување на македонските президиуми, беше присутна на повеќе конференции посветени на различни теми, како и на една работилница за вкус, посветена на Балканските вина и нашата Станушина и Вранец.

Гастрономската приказна Тера Мадре Кујна 2018 во Торино беше збогатена со македонската кујна, со помош на Алијансата на готвачи, предвидена од шеф Зоран Мајновски кој подготви Македонско мени со тетовско гравче, праз, свинско месо, буковски пиперки и бело овчо сирење од президиумот Маворово – Река.



Несебично и со голема колегијалност асистираа Маре Јаневска, Орце Трајковски и нашите млади членови на алијансата Даниела Лазаревска и Симона Илковска.

Подготовките за претставувањето на Тера Мадре Кујна 2018 беа во согласност со филозофијата на Слоу Фуд и реализираното мени на најдобар начин ја претстави македонската традиционална кујна со намирници од локалните производители и президиумите на Слоу Фуд Македонија.



6. Комуникација

Комуникациите за Слоу Фуд се од суштинско значење и широко прифатена алатка за размена и споделување на богатите идеи на членовите и често употребувана за нашите пораки да стигнат до секого. Комуникациите се од витално значење од повеќе аспекти: запознавање со структурата или локалните конвивиуми, како и помеѓу нив во вертикално ниво, се со цел да ги направи поефикасни и ефективни нашите внатрешни и надворешни комуникациски процеси.
Унапредувањето на вертикалната и хоризонталната комуникација претпоставува активен дијалог со локалните конвивиуми и групи, кои треба се придржуваат до утврдените насоки и се задолжителни за да обезбедат суштинска и стилска конзистентност, толкувања и обезбедуваат ефикасност и препознатливост на Слоу Фуд.
Комуникациските алатки служат за обезбедување на едукација, работење и консултации. На тој начин се овозможува да се развиваат способностите и капацитетите на локалните групи, чија работа е потребно е да се врши под менторство, со потребната експертиза и динамичност и техничка поддршка со ресурси со помош на специјализирана платформа.

Паралелно работевме на воспоставување на секција за комуникации со обучен персонал и соработници, со задача за реализација на активностите за информирање на јавноста. За таа цел, покрај постојаниот ангажман на лица во канцеларијата, се градеа и капацитетите на групата на соработници на Слоу Фуд, како и со новинари и медиуми кои постојано ја следат нашата работа.

Преку наградбата на капацитетите на постојните канали за информирање се воспоставуваа и нови, следејќи ги трендовите и технолошките унпредувања во оваа сфера, на тој начин да се подобриме текот на информациите кои потекнуваат од локално ниво, со ширење на информациите и знаењето од конвивиумите, да ги промовираме локалните култури, територииите и производителите, нивните приказни и пораки да ги пренесеме до поширокаата јавност.

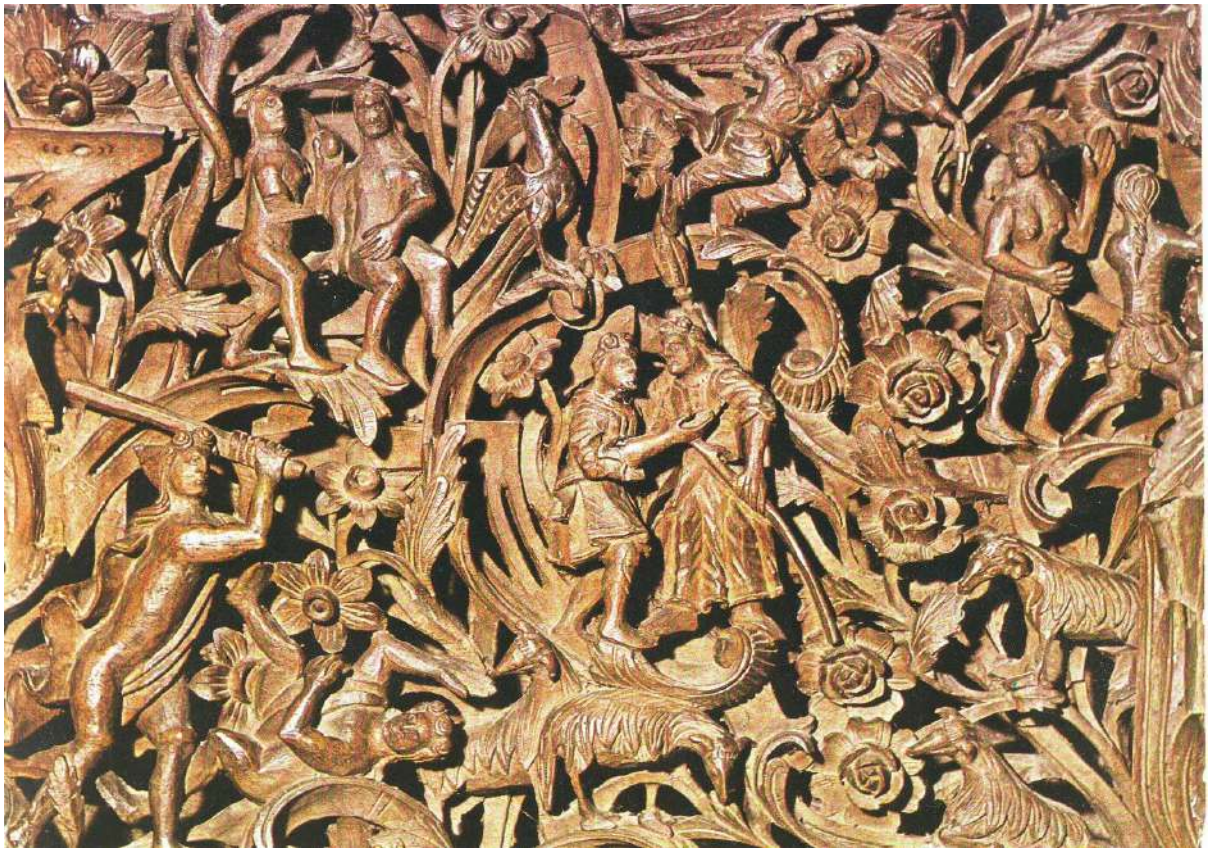
Портали на Слоу Фуд Македонија:

- www.slowfood.mk
- www.slowfood.mk/edukacija
- www.slowfood.mk/terramadre
- www.slowfood.mk/youth

Профили на социјални мрежи:

- www.facebook.com/slowfood.mk
- www.facebook.com/slowfoodyouth.mk
- https://twitter.com/SlowFoodMacedon
- https://www.instagram.com/slowfood.mk/
- www.linkedin.com/in/slowfoodmacedonia

Преглед на медиумските објави за работата на Слоу Фуд Македонија во 2018 година:
Во пишаните медиуми и порталите: https://slowfood.mk/category/presspregled/



6. Финансиски извештај

Иако основана во текот на 2018 година, Националната организација „Слоу Фуд Македонија“, Битола, запона да реализира сопствен буџет за своите активности, покрај буџетите на локалните организации, чии што капацитети и средсва во голем дел се насочени за реализација на заеднички активности и настани.

ЕМБС: 07280882
Целосно име: Национална организација СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА Битола
Вид на работа: 540
Тип на годишна сметка: Годишна сметка
Тип на документ: Годишна сметка
Година : 2018

Биланс на приходи и расходи

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
201	- - Расходи I. МАТЕРИЈАЛНИ РАСХОДИ, УСЛУГИ И АМОРТИЗАЦИЈА (202 до 210)				58.598,00
202	- - Потрошени материјали				2.160,00
204	- - Други услуги				53.900,00
206	- - Издатоци за реклама, пропаганда и репрезентација				2.538,00
211	- - ДРУГИ РАСХОДИ (212 до 221)				750,00
212	- - Провизија за платен промет				750,00
235	- - ВКУПНО РАСХОДИ (201+211+222+226+230+233+234)				59.348,00
236	- - Остварен вишок на приходи-добивка пред оданочување(250 минус 235) ако 250>235				2.652,00
238	- - Остварен нето вишок-добивка (236-237)				2.652,00
239	- - Вкупно (235+236) или (235+237) ако 237 е поголемо од 236=252				62.000,00
247	- - Други приходи				62.000,00
250	- - ВКУПНО ПРИХОДИ 240+243+244+245+246+247+ 248+249				62.000,00
252	- - ВКУПНО (250+251)=239				62.000,00

Биланс на состојба

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
10	- - ПАРИЧНИ СРЕДСТВА,КРАТКОРОЧНИ ПОБАРУВАЊАИ АКТИВНИ ПРЕСМЕТКОВНИ СМЕТКИ (011+018+019+020+021+022+023+024)		2.652,00		2.652,00
11	- - ПАРИЧНИ СРЕДСТВА (012 до 017)		2.652,00		2.652,00
12	- - Жиро сметка		2.652,00		2.652,00
42	- - ВКУПНА АКТИВА (001+010+028+035+038+041)		2.652,00		2.652,00
62	- - V. ПАСИВНИ ВРЕМЕНСКИ РАЗГРАНИЧУВАЊА (063 до 065)				2.652,00
64	- - Дел од вишокот на приходите пренесен во наредната година				2.652,00

69	- - ВКУПНА ПАСИВА (044+046+047+051+062+066+067+068)	2.652,00

Државна евиденција

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
695	- - Просечен број на вработени врз основа на состојбата на крајот на месецот				0,00

Распоредување на резултатот

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
351	- - А. ОСТВАРЕН НЕТО ВИШОК -ДОБИВКА				2.652,00
353	- - Б. ОСТАТОК ОД НЕТО ДОБИВКАТА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ (351-352)				2.652,00
358	- - f) Дел за пренос во наредната година				2.652,00

Структура на приходи по дејности

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
2598	- 94.99 - Дејности на други организации врз база на зачленување, неспомнати на друго место				62.000,00

Изјавувам, под морална, материјална и кривична одговорност, дека податоците во годишната сметка се точни и вистинити.

Податоците од годишната сметка се во постапка на доставување, која ќе заврши со одлука (одобрување/ одбивање) од страна на Централниот Регистар.

Сите права се задржани © 2013 Централен Регистар на Република Македонија



7. Контакт

Слоу Фуд Македонија

Главна канцеларија:
Ул.Климент Охридски 33/35
7000 Битола
Република Македонија

Контакт:
info@slowfood.mk
www.slowfood.mk

Законски застапник на организацијата:

Николче Николовски
Претседател на Национален одбор
070/922-429
nikolce.n@slowfood.mk