Slow Food® Macedonia

ГОДИШЕН ИЗВЕШТАЈ

СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА

2025



www.slowfood.mk
www.slowfood.com

СОДРЖИНА

ВОВЕД 4
Визија и мисија 4
Организациска структура и органи 6
Слоу Фуд Македонија низ бројки 7
АКТИВНОСТИ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА 8
ГОДИШНО СОБРАНИЕ НА НАЦИОНАЛНИОТ СОВЕТ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА 9
ВТОР НАЦИОНАЛЕН СОВЕТ НА ЛИДЕРИТЕ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА 11
ПРВА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА ВО РАМКИ НА МЛЕКО 2025 14
ВТОРА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА 15
ТРЕТА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА 17
РОДОВА РЕВИЗИЈА: ДВИЖЕЧКА СИЛА ВО СЛОУ ФУД СЕ ЖЕНИТЕ 18
ОТВОРЕН ДЕН НА ПРВАТА СЛОУ ФУД ФАРМА: „ТЕТ А ТЕТ СО ПРИРОДАТА“ 20
СЛОУ ФУД ФАРМИ: СРЕДБА ВО ГРЦИЈА 25
СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА ВО УЧИЛИШТА: ЕДУКАЦИЈА ЗА ОДРЖЛИВА ИДНИНА 28
НАЦИОНАЛНИ НАСТАНИ 29
ЧЕТВРТО ИЗДАНИЕ НА SLOW FOOD САЛОН СЛОУ ФУД САЛОН 2025: ЗАЕДНО СО ПРИРОДАТА! 29
МЛЕКО 2025: ГЛАСОТ НА СТОЧАРИТЕ 37
СЛОУ ФУД ГОСТИ НА САЕМОТ „ХРАНА ОД ОПШТИНИТЕ – ОД НИВА ДО ТРПЕЗА“ 42
УЧЕСТВО НА НАСТАН „ЖЕТВА НА ПРОМЕНИ“ 43
ОДБЕЛЕЖУВАЊЕ НА МЕЃУНАРОДНИОТ ДЕН НА ДЕТЕТО 48
ПРОМОТИВНИ АКТИВНОСТИ 49
СНИМАЊЕ НА ТВ ПРИЛОЗИ НА ТРТ БАЛКАН 49
ГОСТУВАЊА ВО ТВ ЕМИСИИ 50
ПРОМОТИВНА КАМПАЊА 51
СЛОУ ФУД САЛОН СО ПОЗНАТИ ЛИЧНОСТИ 56
ИНТЕРВЈУ СО ЏОВАНИ МАНЏИОНЕ, НАЈПОЗНАТИОТ СЛАТКАР ОД СИЦИЛИЈА: СТАРИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ВО СОВРЕМЕНА ИНТЕРПРЕТАЦИЈА 56
СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА НА СВЕТСКАТА МАПА НА SLOW FOOD 60
НАСТАНИ НА СЛОУ ФУД ИНТЕРНАЦИОНАЛНА 62
SLOW WINE FAIR 2025 62
СЛОУ ФИШ 2025: МОРЕТО КАКО ЗАЕДНИЧКО БОГАТСТВО 64
СИРЕЊЕТО ЗБОРУВА ЗА ЗЕМЈАТА, ЛУЃЕТО И МИРОТ - CHEESE 2025 ВО ЗНАК НА ПОРАКАТА НА ПЕТРИНИ 65
КОМУНИКАЦИИ 69
ФИНАНСИСКИ ИЗВЕШТАЈ ЗА 2025 70

Slow Food Macedonia

Издавач:
Slow Food Macedonia © 2026

Подготвиле:
Ана Караманди, Елена Каровска Гошевска, Валентина Тодоровска, Николче Николовски

Фотографија:
Архива на Slow Food Macedonia

ВОВЕД

Слоу Фуд во Македонија за првпат се појавува во 2008 година со основањето на првиот конвивиум за да десет години подоцна се основа и Националната организација на Слоу Фуд во Македонија. Националната организација на Слоу Фуд во Македонија е основана со цел да го продолжи работењето на конвивиумите и младинската мрежа на едно повисоко ниво. Во фокусот на делувањето се два концепти: заедниците и биодиверзитетот.

Со ретроспектива во последните десет години не само што е видлива огромната сила на заедниците туку и нивната поврзаност со биодиверзитетот и неговата заштита. Слоу Фуд ги поддржува проектите како Арка на вкусови и Президиуми, а паралелно ги мапира, едуцира и заштитува малите производители и нивните традиционални производства и техники кои се иднината во светот на храната во овие периоди на кризна состојба. Ова е и една од причините поради кои Националната организација работи со константна брзина кон реализација на планираните активности.

Визија и мисија

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.

Опфати и цели:

Националната организација „Слоу Фуд Македонија“, Битола делува во согласност со принципите утврдени во Манифестот на Слоу Фуд со Статутот на меѓународната организација „Слоу Фуд“ за да му го овозможи на секого правото на задоволство од храна, без поглед 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, ориентиран и 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;
- 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 на статутот, Слоу Фуд Македонија 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.

Организациска структура и органи

Националната организација Слоу Фуд Македонија 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“.

Статутот на Националната организација Слоу Фуд Македонија е усогласен со статутот на меѓународната организација, а статутите на локалните конвивиуми – здруженија (членки на сојузот) се усогласени со статутот на Слоу Фуд Македонија.

Според статутот, органи на Националната организација Слоу Фуд Македонија се: Национален одбор и Национален совет. Националната организација е раководена од Национален одбор (НО) и Национален совет (НЦ) во кој се вклучени лидерите на сите конвивиуми.

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. Членови на НО се:

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. Членови на НС се:

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

Здравко Каров, член, лидер на Слоу Фуд Тиквеш

Тодорка Наумоска Димески, член, лидер на Слоу Фуд Прилеп

Билјана Митревска, член, лидер на лидер на Слоу Фуд Млади Македонија

Организацијата поседува канцеларија со 3 вработени лица, со седиште во Битола, а помага во спроведување на целите на мрежата, извршува административни работи за одржување и развој на мрежата, помага на конвивиумите во нивното работење и развој, и извршува други административни обврски.

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

Слоу Фуд Македонија низ бројки

Национална организација Слоу Фуд Македонија покрај развојот на своите програми е фокусирана на јакнење на локалната мрежа на конвивиуми и воспоставување на нови конвивиуми. Мрежата претставена во бројки изгледа вака:

100.000 поддржувачи и следбеници

600 производители

350 членови и активисти

20 програми и иницијативи

9 конвивиуми

5 президиуми

1 младинска мрежа

АКТИВНОСТИ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА

Во прилог се активности и настани кои ја одбележаа 2025 година. Слоу Фуд Македонија ги помага и ги поддржува активностите на конвивиумите во Македонија.

Слоу Фуд Македонија оваа година спроведуваше активности од значење за структурата на организацијата и нејзиното делување. Во таа насока беа организирани два национални совети, три обуки за регистрација на мали производители во Агенција за храна и ветерина, се направи родова ревизија на организацијата и се започна со воспоставување на тематската мрежа Слоу Фуд Фарми.

Оваа година продолжи соработката на Слоу Фуд Македонија со донаторот We Effect од Шветска со потпишување на три годишен договор. Проектот е насловен „Од почва до општество: Агроекологија за заедницата“, а со истиот е предвидено зајакнување на Слоу Фуд Училишните Градини, развивање на тематската мрежа Слоу Фуд Фарми, поголема вклученост на Слоу Фуд Млади, но и други структурни подобрувања на организацијата како поголема родова рамноправност, подобра координација на членството и поголема промоција на работата на организацијата и малите производители.

ГОДИШНО СОБРАНИЕ НА НАЦИОНАЛНИОТ СОВЕТ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА

13 Април 2025, Демир Капија

На 13 април 2025 година се одржа состанок на Националниот совет на Слоу Фуд Македонија, на кој учествуваа лидерите на конвивиумите и членовите на Националниот одбор. Средбата имаше за цел внатрешно координирање и донесување одлуки во насока на понатамошно зајакнување на организацијата и унапредување на нејзините активности.

За нов преседавач на Националниот совет е избрана Тодорка Наумоска- Димески, лидер на СФ Прилеп, која ќе го координира ова значајно тело во организацијата.

На состанокот беа разгледувани годишниот извештај за 2024, моменталниот статус на членството, тековните и идни активности во рамки на проектот „Зајакнати капацитети на СФМК за агроеколошка трансформација“ меѓу кои започнатата родова ревизија, документот со ставови, комуникациските алатки, како и воспоставувањето на новата тематска мрежа - Слоу Фуд фарми.

Беа разгледувани и предложени измени во нацрт годишниот акционен план за 2025 година, како и во нацрт правилникот за организација на настани. Се работеше на финализирање на календарот на активностите и настаните што се реализираат преку мрежата на Слоу Фуд Македонија.

Една од клучните точки на дневниот ред беше изгласувањето на правилникот за учество на настаните кои можат да се организираат преку мрежата на Слоу Фуд Македонија. Календарот на активностите и настаните на Слоу Фуд Македонија ги следи визијата и мисијата, целите и стратегијата на организацијата што подразбира едукација преку кампањи и промоција, градење гастрономска култура инспирирана од традицијата, промовирањето разновидни земјоделски производи итн.

Активноста се реализираше со финансиска поддршка од Шведска и шведската развојна организација We Effect, како дел од проектот „Зајакнати капацитети на СФМК за агроеколошка трансформација“ кој го спроведува Слоу Фуд Македонија.













Slow Food Macedonia

ВТОР НАЦИОНАЛЕН СОВЕТ НА ЛИДЕРИТЕ НА СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА

28 и 29 Декември 2025, Битола

На крајот од годината, лидерите на Slow Food Macedonia се собраа на годишен Национален совет – можност за заедничко размислување, споделување искуства и поставување насоки за иднината.

Средбата беше посветена и на рекапитулација на 2025 година, која се покажа како особено динамична, исполнета со активности, партнерства и теренска работа што го зацврсти присуството на Слоу Фуд низ целата земја.

Во фокусот на дискусиите беше усвојувањето на новиот Правилник за настани, кој претставува важен чекор кон поголема јасност, функционалност и усогласеност со принципите на движењето. Присутните отворија и дебата за неговото понатамошно ревидирање. Посебно внимание беше посветено на прашањето за поддржувачите на Слоу Фуд Македонија – кој и под кои услови може да биде дел од мрежата, како и примери од практиката каде организацијата делува на национално ниво, секогаш со доследно почитување на Слоу Фуд принципите: добра, чиста и правична храна за сите.

Беа презентирани тековните и идните активности во рамките на проектот поддржан од We Effect, кој отвора нови можности за зајакнување на малите производители, одржливото земјоделство и локалните системи на храна. Во тој контекст, се споделија искуствата од првата Слоу Фуд фарма „Тет а тет со природата“– пример за хармонија меѓу човекот и екосистемот – како и предлози за номинирање и вклучување на нови фарми во мрежата.

Воедно се разговараше за вклучување на конвивиумите во тематските мрежи Слоу Фуд Училишни градини и Слоу Фуд Фарми кои ќе бидат поинтензивно опфатени со проектот кој СФМК го спроведува со финансиска помош од We Effect - Од почва до општество: Агроекологија за заедницата во периодот од 2025 до 2028.

Значаен дел од Националниот совет беше посветен и на развојните идеи за проектот Slow Food Училишни Градини, што веќе 13 години гради свој јасен идентитет и автентичност. Преку едукација, практична работа и развивање почит кон природата, проектот продолжува да ги поврзува најмладите со училниците на отворено и локалното гастрономско наследство.

Ова работна средба уште еднаш потврди дека Слоу Фуд Македонија е жива заедница која расте преку дијалог, посветеност и заедничка грижа за храната, земјата и луѓето. Со јасен поглед кон иднината, лидерите заминаа со зајакнато чувство на припадност, одговорност и инспирација за нови, инспиративни промени.






Strengthened
Capacities
of SFMK for


Strengthened
Capacities
of SFMK for

ПРВА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА ВО РАМКИ НА МЛЕКО 2025

13 Септември 2025, Прилеп

Слоу Фуд Македонија ја организира Првата обука за регистрација на малите производители на храна во Агенција за Храна и Ветерина (АХВ), која се одржа во рамки на настанот „Млеко 2025“ во Прилеп. Обуката вклучуваше и панел дискусија и беше замислена низ разговор да се дознаат пречките за регистрација, но и да се дискутира за проблемите со кои се соочуваат сточарите денес.

Панелисти на настанот беа Мартин Јошески – претставник од подрачната единица на АХВ, Соња Србиновска од Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје, Елена Каровска Гошевска од извршната канцеларија на СФМК, Игор Поповски лидер на СФ Битола – сточар и производител на сирење и кашкавал, а сесиите ги модерираше Јордан Николов.

Освен што се објасни процесот и потребните услови за регистрација, се одговараше на дополнителни прашања за регистрација на производителите во АХВ, а се истакна и најгорливиот проблем на сточарите денес – немањето на човечки ресурси за работа со стока.





ВТОРА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА

28 Септември 2025, Преспа

Во Преспа, во Slow Food гостилници "Лејк Вју" во организација на Slow Food Macedonia, се одржа втора обука за регистрација на малите производители во АХВ со цел да добијат јасна и практична поддршка за процесот на регистрација во Агенцијата за храна и ветеринарство. Темата: „Како до регистрација во АХВ“, доби жив контекст преку примери од реалниот живот, разговори, и интеракција меѓу луѓето кои секојдневно произведуваат храна, но сакаат тоа да го прават и формално, во согласност со законските барања.

Целта беше да се подигне подготвеноста на производителите: за оние што продаваат од куќен праг, малите оператори со храна или занаетчии што создаваат традиционални вкусови – и да им се помогне да го совладаат процесот што често изгледа комплицирано.

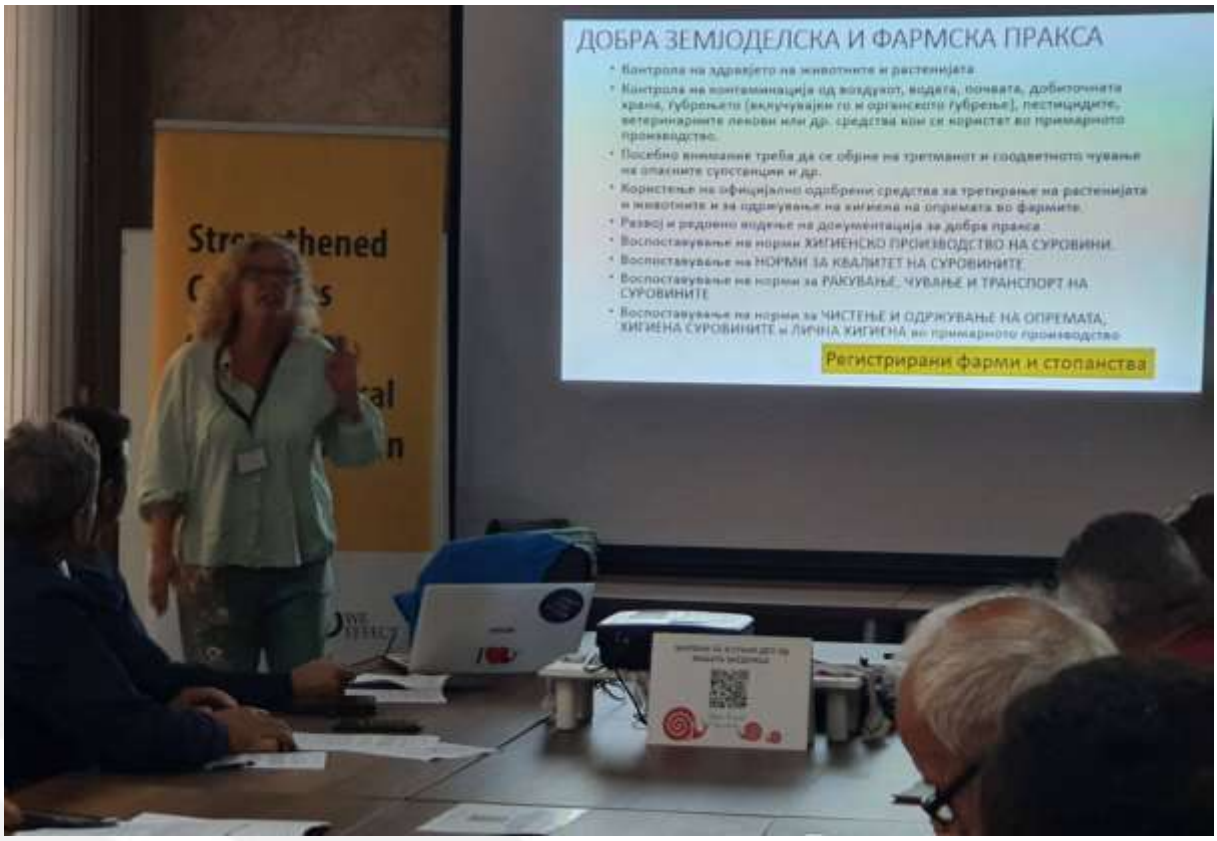
Учесниците добија визуелни прикази на производствени текови, практични совети за организација на просторот, примери за избор на материјали и опрема преку интеракција за вистинските предизвици на терен.

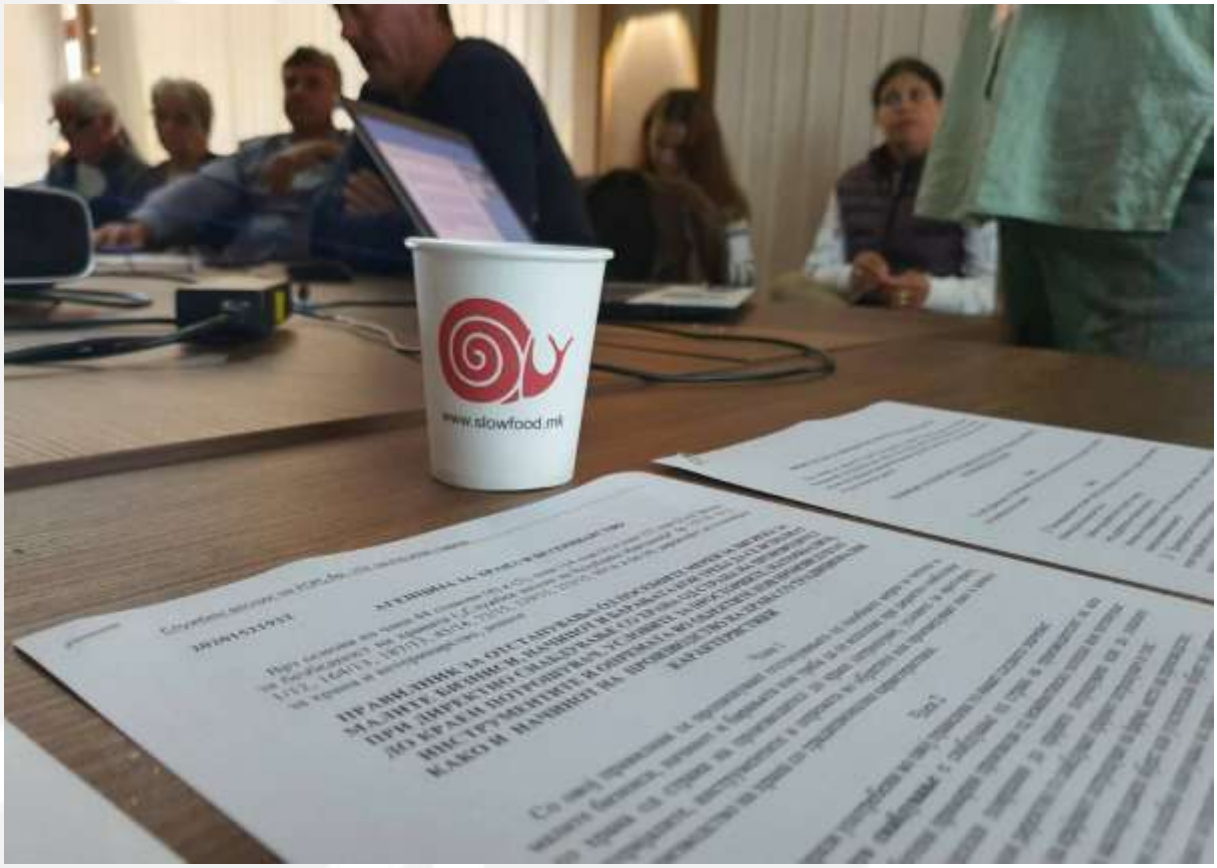
Она што ја направи обуката корисна и применлива беше пристапот: не се зборуваше што треба да се направи, туку- како, со реални примери, охрабрување да се поставуваат прашања, и со чувството дека промените се можни кога навистина се појаснува суштината.

Предавачите иако формални експерти, настапија како ментори, давајќи едукативни информации, објаснувајќи каде производителите можат да најдат решенија, кои мали прилагодувања прават голема разлика во хигиената, како да се води евиденција без преголема бирократија, зошто добриот план е половина од успехот.

Обуката е финансирана од Шведска и We Effect, преку проектот „Зајакнати капацитети на SFMK за агроеколошка трансформација“.




ДОБРА ЗЕМЈОДЕЛСКА И ФАРМСКА ПРАКСА
Контрола на здравјето на животните и растенијата
Контрола на контаминација од воздухот, водата, почвата, добиточната храна, губрењето (вклучувајќи го и органското губрење), пестицидите, ветеринарните лекови или др. средства кои се користат во примарното производство.
Посебно внимание треба да се обрне на третманот и соодветното чување на опасните супстанции и др.
Користење на официјално одобрени средства за третирање на растенијата и животните и за одржување на хигиена на опремата во фармите.
Развој и редовно водење на документација за добра пракса
Воспоставување на норми ХИГИЕНСКО ПРОИЗВОДСТВО НА СУРОВИНИ.
Воспоставување на НОРМИ ЗА КВАЛИТЕТ НА СУРОВИНИТЕ
Воспоставување на норми за РАКУВАЊЕ, ЧУВАЊЕ И ТРАНСПОРТ НА СУРОВИНИТЕ
Воспоставување на норми за ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ОПРЕМАТА, ХИГИЕНА СУРОВИНИТЕ и ЛИЧНА ХИГИЕНА во примарното производство
Регистрирани фарми и стопанства


www.slowfood.mk

ТРЕТА ОБУКА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА ВО АХВ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА

21 Декември.2025, Демир Капија

Во Демир Капија се одржа практична обука за малите производители на храна, на која наместо сложена бирократија, понуди решенија: Чекор по чекор до АХВ - Јасен пат за регистрација на производителите „од праг“ и занаетчиите, практични совети за тоа како со мали прилагодувања на просторот и опремата да се исполнат хигиенските стандарди и ефикасна евиденција и како да се води документација без премногу администрација.

Преку менторски пристап и реални примери, оваа обука им помогна на учесниците да сфатат дека преминот кон формално производство е возможен кога суштината на правилата е јасно објаснета. Обуката е дел од проектот „Од почва до општество: Агроекологија за заедницата“, поддржан од Шведска и We Effect.





Slow Food Macedonia

РОДОВА РЕВИЗИЈА: ДВИЖЕЧКА СИЛА ВО СЛОУ ФУД СЕ ЖЕНИТЕ

23 Јуни 2025

Во светот кој сè повеќе се стреми кон правда и одржливост, родовата рамноправност не е само социјално прашање, туку темел за поцврсти заедници, здрави економии и правични системи на храна. Балансот меѓу улогите на жените и мажите не е само пожелна состојба, туку и потреба, неизбежност во создавањето на подобра иднина за сите нас.

Примерите ширум светот зборуваат гласно. Барбара Напини, претседателка на Слоу Фуд Италија, вели: „Жените не обезбедуваат само храна - тие се столбови на возобновување, го чуваат знаењето на претците и ги одржуваат заедниците. Во Шкотска, жените одгледуваат овоштарници што се пренесува со генерации. Во Уганда одгледуваат лековити растенија, чувајќи ја и природата и традицијата. Тие не се само земјоделки, тие се чуварки на планетата.“

Но и покрај нивната огромна и важна улога, жените често се соочуваат со неправди - ограничен пристап до земјиште, ниски примања и исклучување од процесите на одлучување. Сепак, Slow Food иницијативата работи активно на менување на оваа реалност. Со засилување на нивниот глас и поттикнување на агроеколошки практики засновани на еднаквост, се гради систем кој ги препознава жените како лидерки и носителки на промени.

„Жените и земјата се експлоатираат на ист начин – се гледаат како територии за освојување и ресурси за користење - заклучува Марија Рејес, мексиканска лидерка на Слоу Фуд. Таа реалност е особено изразена во гастрономијата, каде што жените - иако ги носат, знаат и применуваат вековните знаења, често остануваат зад „сцената“, зад славните машки готвачи и далеку од клучните позиции.

„Во Slow Food Macedonia жените играат клучна улога – не само во водењето на организацијата, туку и во градењето на нови перспективи - вели Тодорка Наумоска- Димески, лидерка на Slow Food Prilep и претседавач на Националниот совет на Слоу Фуд Македонија. „Во Националниот одбор, 60% од членовите се жени, од дванаесет лидери на локални конвивиуми, седум се жени. На Вториот конгрес на Слоу Фуд Македонија, 60% од 70 делегати беа жени кои активно се вклучија во дебатите и работилниците. Ова не е само бројка, туку глас, присуство и влијание.“

Слоу Фуд Македонија активно ги вклучува руралните жени, давајќи им платформа за претставување на своите производи и вештини. Два президиуми – „Буково“ и „Слатко од диви смокви“ – се водени од жени и се вистински амбасадори на македонската гастрономска ризница. И уште еден важен податок- преку многубројни гастрономски настани и медиумското присуство, се зголемува нивната видливост и пазарна вредност.

Родова ревизија се реализира со финансиска поддршка од Шведска Embassy of Sweden in Skopje и шведската развојна агенција We Effect, како дел од проектот „Зајакнати капацитети на СФМК за агроеколошка трансформација“.



Во светот на вкусовите, почитта кон традицијата и грижата за земјата, Слоу Фуд Македонија се стреми да ја негува рамнотежата помеѓу природата и луѓето. Како дел од својата постојана посветеност на подобрување и напредок, отвораме нова можност за размислување и рефлексија – за важноста на родовата рамноправност и балансот меѓу улогите на жените и мажите во нашиот живот и работната средина.

Со цел да се создаде подлабоко разбирање за тоа како родот влијае на нашите политики и практики, Слоу Фуд Македонија започнува ревизија на своите родово сензитивни политики. Оваа иницијатива има цел да ги подобри нашите внатрешни процедури и да ја унапреди културата на организацијата, така што сите членови ќе бидат слушнати и вклучени.

Ревизијата не се базира само на податоци, туку и на лични приказни и искуства кои доаѓаат од лидерите и членовите. Кој е нашиот вистински развој ако не ги слушаме оние кои се најблиску до нас? Токму затоа, овој процес вклучува собирање и анализа на квантитативни и квалитативни информации кои ќе ни помогнат да ја разбереме динамиката во нашата организација и да ја поставиме на патот на инклузивност и праведност.

Нашата визија е јасна: со секој чекор што го преземаме, сакаме да изградиме еднаква и отворена средина, во која секој, без разлика на родот, има еднакви можности за развој, успех и влијание. Ревизијата е само еден од многуте чекори кон оваа амбициозна цел, а патот го започнуваме денес, заедно. Родова ревизија се реализира со финансиска поддршка од Шведска, шведската развојна агенција We Effect Europe, и Embassy of Sweden in Skopje, како дел од проектот „Зајакнати капацитети на СФМК за агроеколошка трансформација“. Поддршката што ја добиваме овозможува не само промена на практиките, туку и долгорочен ефект за изградување на поинклузивна и одржлива иднина за сите нас.

ОТВОРЕН ДЕН НА ПРВАТА СЛОУ ФУД ФАРМА: „ТЕТ А ТЕТ СО ПРИРОДАТА“

10 Август 2025, Витачево

Вчера фармата „Тет а Тет со природата“, ги отвори вратите за едно посебно, природно и исполнето со смисла- собирање. Таму, на висорамнината Витачево, каде што облаците го милуваат хоризонтот а воздухот мириса на лаванда и свежо сено, се сретнаа луѓе што веруваат дека храната е повеќе од оброк: врска, приказна, заедница и мостот помеѓу човекот и земјата.

„Тет а Тет со природата“ е првиот акселератор во програмата „Слоу Фуд фарми“ кој го отпочна Слоу Фуд Интернационал а го спороведува Slow Food Macedonia. Овие фарми работат според агроеколошки принципи, посветени на одгледување на разновидни култури, со длабока почит кон екосистемот, благосостојбата на животните и достоинството на луѓето.

Вчерашниот ден беше исполнет со многу активности: се одржа работилницата посветена на концептот на Слоу Фуд фарми, агроекологија- трансформација на системите за храна, базирана врз одредени принципи и елементи (здрава почва, здрави животни, биодиверзитет, економска диверзификација, намалување на инпутот, поврзаност, социјални вредности и избрана храна, синергија....)

Фармата е пионерски проект на домаќините Горан и Цветанка Колеви - двојка што живее со природата: ја слуша, чувствува и почитува. Тука е градината полна со зеленчук и овошје што зрее под сонцето, насади од лаванда што мирисаат на спокој, нивен пчеларник, раздвижени кокошки, прасиња, едно магаренце, кучињата карамани, домашни мачиња… Сè одгледано со љубов и во хармонија со природата.

„'Тет а Тет' не е само фарма,“ ни рече Горан додека нè водеше низ насадите. Ова е нашиот начин на животот, ја живееме храната а за да бидеме одржливи, имаме сè – од коњско ѓубриво до пасишта, житарици и дрвја кои ја оградуваат целата фарма. Живееме во ритамот на природата, и тоа е нашата сила.“

На настанот освен лидерите на СФМК, присуствуваа и дваесет нови кандидати за Слоу Фуд фарми – луѓе од различни краеви кои дојдоа да научат, да споделат и да се инспирираат. А најдобриот начин да се поврзеш со некого, се разбира е храната.

А таму, на „отворена кујна“ под ведро небо, сè беше раздвижено- се сукаа и тегнеа зелници, кои потоа се печеа под сач, се сечкаа пиперки, домати и краставици, на тивок оган се крчкаше гравче, се печеа домашни колбаси.... Се вкусија и многу домашни производи од семејството на Слоу Фуд Македонија.

„На вакви фарми, зеленчукот има зрелост што не можеш да ја најдеш во продавница,“ рече шеф Марко Матиев од Алијанса на готвачи на Слоу Фуд

„Тука, вкусот е зрел, полн, искрен. Луѓето треба почесто да излезат, да го допрат земјиштето, да се сетат од каде доаѓа животот.“

Домаќините ни ја раскажаа нивната приказна – не како нешто што завршува со жетва, туку како филозофија која расте заедно со растенијата и животните. Разговори, спонтани прегратки покрај пилињата, хранење на прасиња… денот се претвори во убава заедничка меморија.

На крајот, кога сонцето почна да се тркала зад Витачево, се собравме околу трпезата. Таа беше шарена и миризлива како боите и вкусовите на август, се подготвено рачно под будното око на

шеф Маре Јаневска од Алијанса на готвачи, која имаше почит кон секој производ. И како што тоа често се случува, токму таа, трпеза уште повеќе не спои. Средбите ќе продолжат а Слоу Фуд семејството ќе расте со нови фарми, нови луѓе и нови приказни.

Со топла здравица од Страшко Милошевски, со песна излезена од срцето на Цветанка Колев, и со ветување, дека ова е почеток на нова традиција, ја завршивме посетата на „Тет а тет со природата“. И навистина, бевме- очи во очи со се што значи вистински живот.

Дел од активноста се реализираше со финансиска поддршка од Шведска Embassy of Sweden in Skopje и We Effect Europe.






Slow Food


ЛАВАНДА









СЛОУ ФУД ФАРМИ: СРЕДБА ВО ГРЦИЈА

29-30 Ноември 2025

Викендов, благодарение на Slow Food Macedonia и Slow Food International, во Солун се одржа уникатна средба посветена на Slow Food фармите. Настанот овозможи запознавање, и теоретски и практично со начелата и работата на ваков тип одржливи фарми. Учесниците имаа можност да посетат инспиративна локална фарма и да се запознаат со производители од различни држави, секој со силна пасија за она што го создава, со труд што го материјализира во квалитетен финален производ, но и со отворена подготвеност да ги сподели предизвиците од своето секојдневно производство.

Сите активности беа лоцирани во Переа, прекрасна крајбрежна населба јужно од Солун. Групата учесници од Романија, Хрватска, Грција и Македонија се собраа во петок попладне. Од наша страна присуствуваа: првиот акселератор- фармата ,,Тет а Тет со природата“ од Витачево и двете фарми кои ќе се номинираат во следниот период "Кози млеко, планина" од Раштак и „Камник Био Органик“.

Првата средба беше запознавање и дружба, по што следеше прошетка покрај морето и вкусна вечера. Менито беше инспирирано од грчката и медитеранската кујна, богато со традиционални мезе-предјадења и разновидни локални специјалитети: топол грав, салати со свежи зеленчуци и микробилки, варено-пржени компири, цвекло со лук, цацики, црн дроб во сос, пире со динстано месо, јагнешко во чорбест сос со кромид и блитва, модар патлиџан со кромид и многу други вкусови што ја карактеризираат грчката гастрономија.

Целиот саботен ден беше посветен на посетата на The Chilly Factor Farm, фарма сместена на ридовите над Переа. Домаќините не прошетаа низ нивното живописно земјоделско царство и го споделија развојот на фармата, нивниот модел на одржливост и севкупниот начин на работа.

Фармата се гради повеќе од дваесет години, чекор по чекор, без значителна државна поддршка. Денес функционира речиси целосно без механизација: се употребуваат само рачни алатки, мали батериски механизми и човечка сила. Единствениот извор на фосилно гориво е автомобилот за транспорт на финалните производи.

Фармата вработува двајца луѓе и произведува салати, микробилки и разни сосови од зачини што ги одгледуваат на лице место, најмногу за околните ресторани. Ручекот на фармата беше вегетаријански, креативен и вкусен – со комбинација на традиционални и модерни рецепти, а секое јадење беше украсено со јадливи цвеќиња.

Потоа следеше работилница: учесниците ги презентираа своите фарми, моделите на работа и искуствата, по што се разговараше за теми поврзани со агроекологијата и земјоделството во Југоисточна Европа. Секој учесник донесе и сподели производи карактеристични за својот регион. Денот заврши со групна работа во која се идентификуваа позитивните аспекти, потребите и предизвиците во работењето, а резултатите беа презентирани и заеднички дискутирани.

Во неделата групата повторно се врати на The Chilly Factor Farm (Thechillifactor). По инспиративниот саботен ден, беше претставен концептот за овогодинешната прослава на Денот на Тера Мадре (Terra Madre Day). Како симболичен придонес, сите заедно засадивме дрво на фармата, разменивме семиња и потоа уживавме во опуштен бранч, исполнет со вкусна храна, разговори и размена на идеи.

Оваа средба во Солун уште еднаш докажа колку е значајно поврзувањето на земјоделците и размената на знаење во градењето поодржливи, правични и локално вкоренети системи на храна. Споделените приказни од производителите остануваат силна мотивација за продолжување на мисијата на Slow Food фарми во регионот.









Slow Food Macedonia

СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА ВО УЧИЛИШТА: ЕДУКАЦИЈА ЗА ОДРЖЛИВА ИДНИНА

30 Јуни 2025

Програмата на Slow Food Macedonia „Едукација за одржлива иднина“, одобрена од Бирото за развој на образованието, стана слободен изборен предмет во основните училишта, што е вистинска револуција во образованието.

Од учебната 2025/2026 година, македонските ученици од VI и VII одделение ќе имаат шанса да научат дека храната не доаѓа од маркетот - туку од почвата, како да создадат и одржуваат градина, како да засадат домат, да размислуваат критички, да работат во тим, да ја ценат културната разновидност.

Зад оваа програма стои десетгодишна посветеност на тимот за едукација во Слоу Фуд Македонија, инспириран од успехот на иницијативата Slow Food Училишни Градини. Преку работа на терен, тие го обединија најдоброто од педагогијата, екологијата и традицијата, се исполнето со љубопитноста на децата и новата мотивација на наставниците.

Програмата е подготвена од Јасна Ѓоргиевска и тимот на едукатори: Сунчица Јовановска, Даме Димески, Тодорка Наумоска - Димески и Гоце Бумбароски, а под будното око на Василка Стефановска – пионер во полето на училишните градини.

„Едукација за одржлива иднина“ ги содржи темите блиски на секој ученик: како се дизајнира и одржува вистинска училишна градина, што значи одржливо градинарство и зошто е важно, грижа за животната средина, рециклирање и зачувување на водата, здрава исхрана што почнува од земјата и завршува на чинијата.

Нов предизвик и нови знаења од септември: Слоу Фуд Македонија обезбедува целосно подготвени ресурси - методолошки прирачници, активности, работни тетратки и водичи - сè дизајнирано за лесна примена во наставата.



Slow Food Macedonia

НАЦИОНАЛНИ НАСТАНИ

ЧЕТВРТО ИЗДАНИЕ НА SLOW FOOD САЛОН
СЛОУ ФУД САЛОН 2025: ЗАЕДНО СО ПРИРОДАТА!

13 Декември 2025, Скопје

Националниот настан Slow Food салон 2025: Заедно со природата, е четврто издание во организација на СФМК кој се одржа на 13 декември 2025 во Хотел Континентал во Скопје. Салонот опфати повеќе секции: Салон за храна, Салон за пијалоци, Едукативно катче: Децата – сојузници на природата, Slow Food арена со три форуми, Мастер клас за вино, Арка на вкусови, Слоу Фуд Фарми.






SLOW
FOOD


Little Big Founders




Училишни
градини






100%








КОЗИ
МЛЕКО
ПЛАНИНА




SLOW FOOD ARENA
ХРАНА ПРОИЗВЕДЕНА ВО СОГЛАСНОСТ СО ПРИРОДАТА

МЛЕКО 2025: ГЛАСОТ НА СТОЧАРИТЕ

13 Септември 2025, Прилеп

„Без сточарите – селата ќе бидат празни, а трпезите – посиромашни. Ние како Слоу Фуд Прилеп сакаме да бидеме мост меѓу производителите и институциите, меѓу сточарите и купувачите. Нашата мисија е вкусот да добие лице, име и приказна“ - изјави Наумоска Димески, претседателка на Слоу Фуд Прилеп, на седмото издание на „Млеко: Гласот на сточарите“.

Овој викенд, платото кај Градскиот саат во Прилеп заживеа во ритмот на занаетот и добриот вкус. Се случуваше омилена манифестација која прераснува во традиција.

На "Млеко" присуствуваше и Министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, Цветан Трипуновски, кој истакна дека интенцијата и заложбата на Министерството е преку финансирање на ваков вид настани да се промовираат домашните преработки на земјоделски производи, да се развие локалниот туризам и да се поддржат здруженијата кои постојат на ниво на државата.

Центарот на Прилеп мирисаше на свежо сирење, изварка, кашкавал, имаше насмевки, прашања, дегустации, запознавања – но, доминираше добра атмосфера: илјадници посетители го почувствуваа духот на луѓето кои го претвораат млекото во уметност.

Во духот на Слоу Фуд, секој производ имаше приказна, секое залаче – почит, а секој производител – глас. „Храната не е само потреба – таа е култура, традиција и иднина. И затоа велиме: храна што вреди, не се брза" - велат од тимот на СФ Прилеп.

„Во иднина ќе биде потребно ревидирање на ограничувањето од 100 литри млеко дневно, имајќи го предвид економскиот аспект и фактот дека оваа количина може безбедно да се преработи без голема опременост. Исто така, сè уште постојат стереотипи и нејаснотии кај производителите околу условите за регистрација, како и различни толкувања на правилникот од страна на надлежните тела" - резимираше Елена Каровска-Гошевска од Слоу Фуд Македонија на конференцијата која се одржа во рамки на настанот.

Со креативните детски работилници, изложбата на ученички проекти, вкусната и симболична Диско Супа, и музичката програма, „Млеко 2025“ уште еднаш потсети дека храната не е само производ – туку и емоција и општествена вредност што треба да се негува.

Настанот беше организиран од Slow Food Prilep, со поддршка од Slow Food Macedonia.

Манифестацијата се реализира со финансиска подршка од Шведска и We Effect, Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство, и Општина Прилеп.

Следејќи ги сточарите низ нивниот секојдневен труд, сфаќаме колку многу знаење се крие во оваа професија. Тие не се само одгледувачи на животни – тие се експерти за генетика и ветерина, внимателни набљудувачи кои ги препознаваат најмалите промени кај животните, познавачи на локалната флора и релјеф, тренери на кучиња, и ако се и производители на сирење – уште и вистински мајстори за млеко, сирење и маркетинг, сето ова поставува големи очекувања пред сточарите и производителите, а со тоа и сериозни предизвици за целиот сектор.


Slow Food
Прилеп
МЛЕКО
ПРИЛЕП
Платото кај Градскиот Саат
13 септември 2025, 10-18 ч.
#млеко2025 / slowfood.mk






ЛЕКО
ПРИ
13 септември




МАГАРЕШКО МЛЕКО
075/564-341





Slow Food Macedonia

СЛОУ ФУД ГОСТИ НА САЕМОТ „ХРАНА ОД ОПШТИНИТЕ – ОД НИВА ДО ТРПЕЗА“

14-15 Јуни 2025

Во паркот Авионче се одржа настанот „Храна од општините – Од нива до трпеза“, поддржан од Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство, кој собра околу 250 учесници – излагачи од над 30 општини, задруги и здруженија од цела Македонија.

На настанот беа и претставниците на Slow Food Macedonia, добро познати на сите што почитуваат добра,чиста и правична храна. Со своите адути- автентични производи, тие им понудија на посетителите несекојдневно уживање, да дегустираат и да ги слушнат приказните поврзани со нивните почетоци.

„Храна од општините – Од нива до трпеза“ ја потврди важноста на локалната храна како економска и културна вредност, зајакнувајќи ја врската меѓу производителите и потрошувачите.







Slow Food Macedonia

УЧЕСТВО НА НАСТАН „ЖЕТВА НА ПРОМЕНИ“

18 Ноември 2025, Маврово

Слоу Фуд Македонија беше дел од настанот "Жетва на промени" како прослава на 10 годишната програма посветена на руралниот развој од страна на GIZ North Macedonia. Задача на Слоу Фуд беше да ја претстави разноликоста на производи кои постојат во нашата земја. Така на штандот се најдоа производи од најспецифичниот дел на нашата држава – југоистокот, и тоа: сокот од калинка како енергија, моќ и копнеж собрани во шише, произведен од учениците во „Еко фарма“ Органски сок од Калинка на СОУ „Гоце Делчев“, супер вкусните и здрави сушени јапонски јаболка, како и „шеќерот во прав“ кој се добива кога истите ќе ги сомеле Стојан Манолев од с.Раброво, слаткото од диви смокви од на Наќо Кимов, вистински летен спомен во тегла; и она што последните години расте и гае надежи многу подалеку од с.Пирава, местото каде изворно вирeат маслиновите дрвја, маслиновото масло на Olive Garden MK екстра девствено и нерафинирано со вкус кој е силен како и самата микролокација од која доаѓаат сите овие производи - Валандово.

Не би биле Слоу Фуд ако не ги понесеме и претставиме сега веќе добропознатите: буковска пипер од Президиум Буково / Bukovo Presidium, силна како земјата што ја раѓа; ајварот и лутеницата од moja_bavca и џемчињата од диви јаболка и капинки набрани од ридовите околу Демир Хисар, а подготвени од Александра Лозановска; белото сирење и кашкавалот од Дихово на Игор Поповски; сувомеснатите производи сушени на дрво од Gavriloski-domasno, vkusno. Имаше многу за вкусување, а уште повеќе комплименти за примање.

Посетителите ги пречекуваше штанд со материјали за активности кои ГИЗ ги реализирал во изминатата деценија, а веднаш потоа диверзитетот на Слоу Фуд кој се впиваше преку сите сетила. Започнуваше со аромите на топол чај и варено вино во воздухот, па визуелно преку штандот на Слоу Фуд Македонија кој беше вистинска трпеза на автентичност, а на крај завршуваше преку сетилата за слух и вкус поврзувајќи ги приказните за производите со она што гостите го пробуваа.

Чекор понатаму беа и питите кои час претходно, на работилницата „Учиме да сучиме“, Наташа Недановска од Пирустија ги создаваше нарекувајќи ги охридски комат. Со нежни, сигурни движења, таа ја пренесуваше вештината што генерации ја чувале во кујните на своите домови. Еден дел од гостите ги следеа нејзините инструкции и со задоволство се обидоа да сучат сами – а резултатот беа топли, превкусни пити што веднаш ги обединија сите околу трпезата.

Филозофијата на Слоу Фуд, нашето постоење како заедница и работите што нè прават автентични, со здружени сили ги претставија Елена Каровска Гошевска и Вања Тодоровска, а зборуваа и за соработката со ГИЗ, за водичот „Слоу Фуд гостилници“ и фазата која му претходеше а која активно ја вклучи СФ Алијансата на готвачи, за водичот што ја помага примената на флексибилноста кај малите производители...

Вечерта заврши со кујната на шеф Зоран Мајновски, член на Алијансата на готвачи, кој создаде симбиоза меѓу традицијата и модерното. Тоа не беше кулминација на денот само поради временскиот распоред, туку и поради пораките кои ги пренесе со секоја нова чинија - практичната примена на „обичните“ состојки и производи од македонското секојдневие, како ајварот, и нивната интеграција во модерната гастрономија; вкусот кој преминува од просечен кон извонреден при мала промена на техниката на спремање; разликата која ја прави квалитетот на суровините кои се користат кога истите се сезонски и на крај, иако не помалку битна, пораката дека успехот доаѓа од сплотеноста во работата на заедницата, па дури и на два тима кои првпат се среќаваат но со искрена желба за соработка, како што тоа беше вчера со тимот на Слоу Фуд и тимот на @Mia’s Favorite Hotel.

Вината, кои беа внимателно избрани и претставени од Ивана Симјановска, беа неопходен елемент на гастрономското уживање и потсетник дека убавината на пиењето вино доаѓа од познавањето на тоа што се пие, а не колку се пие.

Жетвата на промени е прослава на заедничките достигнувања и потсетник за тоа што се може да направиме сите заедно во секторот.




БУКОВСКА






HARVEST

Slow Food Macedonia

ОДБЕЛЕЖУВАЊЕ НА МЕЃУНАРОДНИОТ ДЕН НА ДЕТЕТО

20 Ноември 2025

Slow Food Macedonia, на Меѓународниот ден на детето, потсетува на детското право на здрава, чиста и правична храна. Конвенцијата за правата на детето (1989) го истакнува правото на здравје, квалитетна исхрана и соодветни услови за развој.

Со години во училиштата од мрежата на Slow Food Училишни Градини учениците се запознаваат и учат што значи добра, чиста и правична храна, како да се поврзат со природата и зошто е таа важна за нивното здравје. Преку активности, критичко размислување и креативни постери, децата го изразуваат својот глас и ја развиваат благодарноста кон храната и трудот зад неа.

По тој повод, денес преставниците на Slow Food Vodno го посетија ООУ Петар Поп Арсов во Скопје. Под слоганот : Децата имаат право на добра, чиста и правична храна, е одржана работилница под водство на наставничката Олгица Бајалџиева. Учениците првин слушнаа предавања а потоа од многуброен едукативен материјал, инспирирани, направија постер на кој ја испишаа својата Декларација.

И Slow Food Bitola денес го одбележа Светскиот ден на детето. Училиштата кои се дел од мрежата на Slow Food ја прославија оваа важна дата преку активности посветени на детското право на здрава, чиста и правична храна. Децата од ООУ Св.Кирил и Методиј од Битола учеа за важноста на храната што го храни и телото и умот – храна што доаѓа од природата, од трудот на луѓето кои треба да бидат почитувани и фер платени, и храна која треба да биде достапна за секое дете.

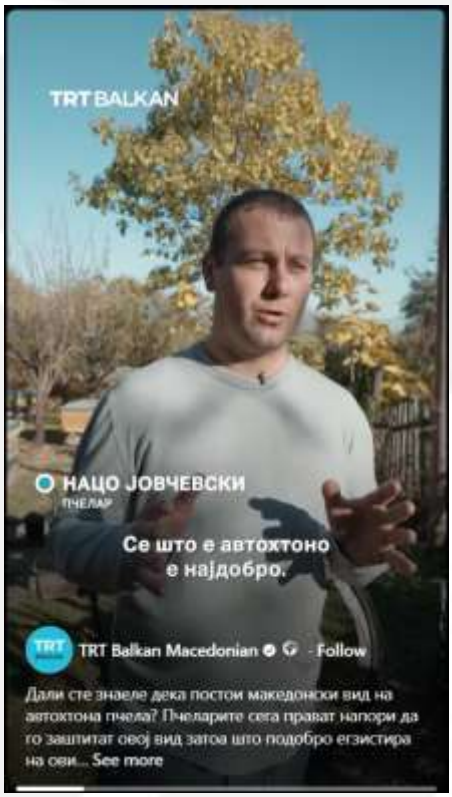
Од сетилни игри до креативни постери и разговори за фер системи на храна – денес децата учеа дека храната е дел од нивните права, а не само потреба. Во духот на Slow Food, ги поттикнуваме младите да го ценат она што го јадат, да се поврзат со природата и да ја препознаат вредноста на заедницата која стои зад секое залче.



ПРОМОТИВНИ АКТИВНОСТИ

СНИМАЊЕ НА ТВ ПРИЛОЗИ НА ТРТ БАЛКАН

Медиумот ТРТ Балкан направи кратки прилози во кои учествуваа членови на Слоу Фуд Македонија. Јасна Ѓеорѓиевска и Славица Зафировска од тематската мрежа Слоу Фуд Училични градини зборуваа за тоа како во македонските основни училишта учениците од најмала возраст учат како се произведува органска храна. Проектот за едукациија на храна оваа година е заокружен со нов изборен предмет "Едукација за одржлива иднина". Пчеларот Нацо Јовчевски од с. Дихово објаснуваше за завтохтониот вид на Македонска пчела.



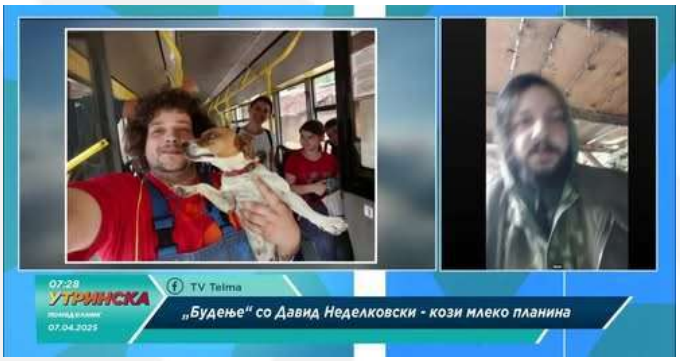


ГОСТУВАЊА ВО ТВ ЕМИСИИ

Нашата Мирјана Ангелеска, почесен член на Слоу Фуд Македонија, чуварка на природните вкусови беше гостинка во „Оброк на денот“ во емисијата Утринска на Телма. Таа знае дека за вистинскиот вкус на џемовите и слатка не се брза - се варат полека, со душа и љубов во секое мешање. Нејзиниот мармалад од шипинки, зготвен од плодовите набрани под пазувите на Баба планина, слатко од капини, ама и благо-луто, се вистинска магија кога ќе се намачкаат на палачинките што ги прави нејзиниот Бранко.



Уште еден гостин на Утринска на Телма беше и Давид Неделковски. Што прават козите рано наутро и што има ново кај Давид од Kozi mleko planina? Секогаш слатки приказни од Раштак и од интересната фарма каде другаруваат козите и мачињата



Во емисијата „Никој како“ на 26 април 2025 гостуваше Анѓела Крстаноска - Паскуале, лидер на „Slow Food Ohrid: "Имаме вкусна храна, но производството ни е намалено, немаме наше месо, наше сирење..."



ПРОМОТИВНА КАМПАЊА

Слоу Фуд Македонија во 2024 година започна кампања со која јавноста ќе ја запознае со своите членови, активисти и производители од сите конвивиуми ширум Македонија, а кампањата продолжи и во целата 2025 година.

Слоу Фуд е заштитник на биодиверзитетот на храната, а кампањата го прикажа биодиверзитетот од личности членови на Слоу Фуд Македонија кои се поврзуваат преку борбата за добра, чиста и правична храна. Со кампањата беа опфатени мали производители, фармери, шефови–готвачи, учители, лидери и активисти.

Кампањата се состоеше од креативи, фотографии и видеа кои беа изработени и објавувани преку целата година под водство на координаторот за комуникации на Слоу Фуд Македонија Вања Тодоровска.




„Слоу Фуд е животна филозофија, антрополошки оправдан крик темелен на почит кон биодиверзитетот, благосостојбата на добитокот и традиционалниот пристап кон производството на храна"


„Слоу Фуд за мене претставува природен активизам за промоција и заштита на домашната трпеза и малите производители"


„Слоу Фуд за мене претставува репрезент на здравата исхрана на човештвото. Тоа е приказна, енергија и визија што треба да допре до сите на земјината топка."


„Јас сум Слоу Фуд бидејќи преку позитивен пример и споделување на стекнатото знаење, на сите, а особено на најмладите, им помагам да направат избор на добра, чиста и правична храна"


„Како професионален готвач кој прави, споделува, пренесува и создава врски, поради мојата љубов кон чисти и добри производи, станав член на Слоу Фуд"


Засади
научи
„Слоу Фуд е неопходната револуција која на сите нам ни е потребна доколку сакаме да имаме здрави поколенија"


„Слоу Фуд заедницата не е само место каде што луѓето се едуцираат и поддржуваат, туку и платформа која инспирира промени во навиките и вредностите на многумина, претставувајќи светилник во здравиот живот"


Slow Food
ЕДУКАЦИЈА
„Слоу Фуд е дел од мојот начин на живеење"


„Дел сум од Слоу Фуд затоа што верувам во поддршка на локалната храна и одржливото земјоделство"


Sarika
„И јас сум Слоу Фуд поради ширењето на винската култура"


„Слоу Фуд не спојува и сплотува сите што умееме во здравата храна, ни ги врака непознатите работи и здравите навики за исхраната на нашите претци, што ги нема во ова модерно време."


„Слоу Фуд овозможува да ја обновиме традицијата и денес да ја претставиме на сегашните генерации."


„Слоу Фуд е училиште, расадник на вредни, работлива домаќини
кои на трпезата ја нудат најнапред својата душа,
вткаена во секој свој производ."


„Ние од Слоу Фуд семејството сме тука да ви покажеме и докажеме
колку е важна добрата, чистата и правичната исхрана за секој човек,
почитувајќи ја нашата традиција, почвата и сонцето."


„Јас сакам земјоделството, се храниам од него, и го чувам
природниот начин на одгледување на зеленчукот и овошјата.
Традицијата не е само нашето минато, туку и нашата иднина."


Slow Food
„Јас сум дел од Слоу Фуд затоа што уживам во нашата локална храна:
да ја готвам и да ги запознавам луѓето кои ја произведуваат."


„Слоу Фуд е еден од добрите начини производството на
сезонска, локална и органска храна да се прикаже преку
спојот на работата, задоволството, љубовта,
знаењето и традицијата."


„Слоу Фуд за мене претставува соединување и остварување
на луѓето да не се заборава традиционалното и автентичното храна."


„Слоу Фуд за нас е заедница што го вреднува квалитетот на храната,
поддржува одржливо производство и го слави вкусот на поколението."

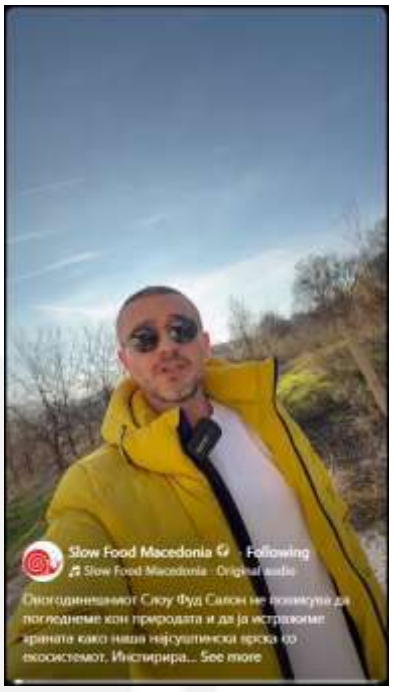

ДАЛИ
СТЕ
ГЛАДНИ

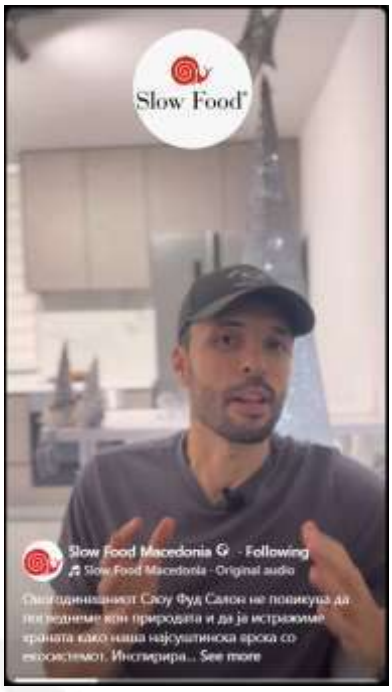

Slow Food
Macedonia
Зошто сум Slow Food?

СЛОУ ФУД САЛОН СО ПОЗНАТИ ЛИЧНОСТИ

Арените на овогодинешното издание на Слоу Фуд Салон 2025 беа водени од водители добро познати на јавноста - Марко Марк, Ирена Спировска, Ване Марковски, кои со својот интерес за Слоу Фуд и храната која ја произведуваме и јадеме денес, направија прекрасни најави на Слоу Фуд салонот и водеа три извонредни форуми.







ИНТЕРВЈУ СО ЏОВАНИ МАНЏИОНЕ, НАЈПОЗНАТИОТ СЛАТКАР ОД СИЦИЛИЈА: СТАРИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ВО СОВРЕМЕНА ИНТЕРПРЕТАЦИЈА

30 Ноември 2025

Сицилија е одамна рај за љубителите на слаткото, а тамошните десерти се вистински спој од традиција, историја и уметност.

Еден од најпрепознатливите амбасадори на ова богато наследство е Џовани Манџионе — мајстор слаткар кој со исклучителна вештина ги оживува старите рецепти, претставувајќи ги во современа, префинета форма. Неговите десерти, создадени од најквалитетни локални состојки ја имаат душата на Сицилија и ја пренесуваат нејзината гастрономска приказна на светската сцена. Токму таа страст и посветеност го донесе и во Скопје, каде одржаниот мастер-клас стана вистинско доживување за сите учесници и гости.

Неодамна со шеф. Лило Де Фраја, бевте дел од Деновите на Италијанска кујна во Скопје. Кои искуства носите и што најмногу ве инспираше во мастер-класот што го одржавте?

- Тоа беше искуство кое ме збогати на личен, професионален и културен план. Најубавиот момент беше средбата со учесниците — врвни професионалци присутни на мастер-класот.

Нивното вклучување во боењето на овошјето од марципан и насмевките на нивните лица ми го исполнија срцето со чиста радост.

Најпрепознатливите сицилијански слатки што ги презентиравте- со цитрусни ароми, марципан, овошен ролат…, предизвикаа восхит кај гостите.

-За време на мастер-класот создадовме бројни традиционални десерти, секој од нив со своја приказна што ја претставува нашата култура ширум светот. Миризбите, ароматите и боите што ги нуди нашата земја ја прават секоја слатка уметност поинаква.

Посебно место и дадовме на кралицата на сицилијанските десерти — касатата, полнета со свежа овча рикота од Санто Стефано Кисквина, парчиња темно чоколадо, пандишпан, паста од ф'стак од Рафадали, украсена со кандирано овошје. И да, гостите ги вкусија и беа воодушевени.

Како член на Slow Food Sicilia, кои активности најмногу ги вклучувате во рамките на движењето?

-Во рамките на Slow Food активностите, редовно создавам огромни торти и сицилијански касати со импресивна тежина од 500 до 600 килограми. Тие се изведуваат пред илјадници посетители, кои со восхит го следат процесот — како вистински спектакл под отворено небо.

Дали редовно го посетувате саемот Terra Madre во Торино и што значи тоа искуство за вашата професионална работа?

-Учеството на саемот Terra Madre – Salone del Gusto во Торино има големо значење за мене, бидејќи претставува уникатна можност за професионален раст и воспоставување нови контакти во гастрономската индустрија.

Кои принципи од филозофијата на Slow Food ги применувате во вашата секојдневна работа како слаткар?

-Исклучиво, користење на висококвалитетни суровини е клучниот фактор што нè издвојува од конкуренцијата. Секој избор е внимателно селектиран — природни ароми како ф'стак, бадем и разновидни агруми кои ни обезбедуваат етерични масла и автентична свежина, што само сицилијанскиот тероар може да ја понуди.

Што сметате дека е најважно за зачувување на традиционални рецепти, во ера на модерна гастрономија?

-Мојата работа е да ги претставам сицилијанските специјалитети — слатки и солени, во современа интерпретација. Ова не е само гастрономска иницијатива; тоа е културен мост кој ги зближува народите на Италија и Македонија преку уживањето во храната, поттикнувајќи плодна размена и вистински дух на братство.

Интервјуто го водеше Вања Тодоровска


ITA
Opportunitaly
Settimana
ella Cucina
taliana
e Mondo








Opportunitaly
Settimana
della Cucina
Italiana


ITA
AND INVESTMENT
Skopje



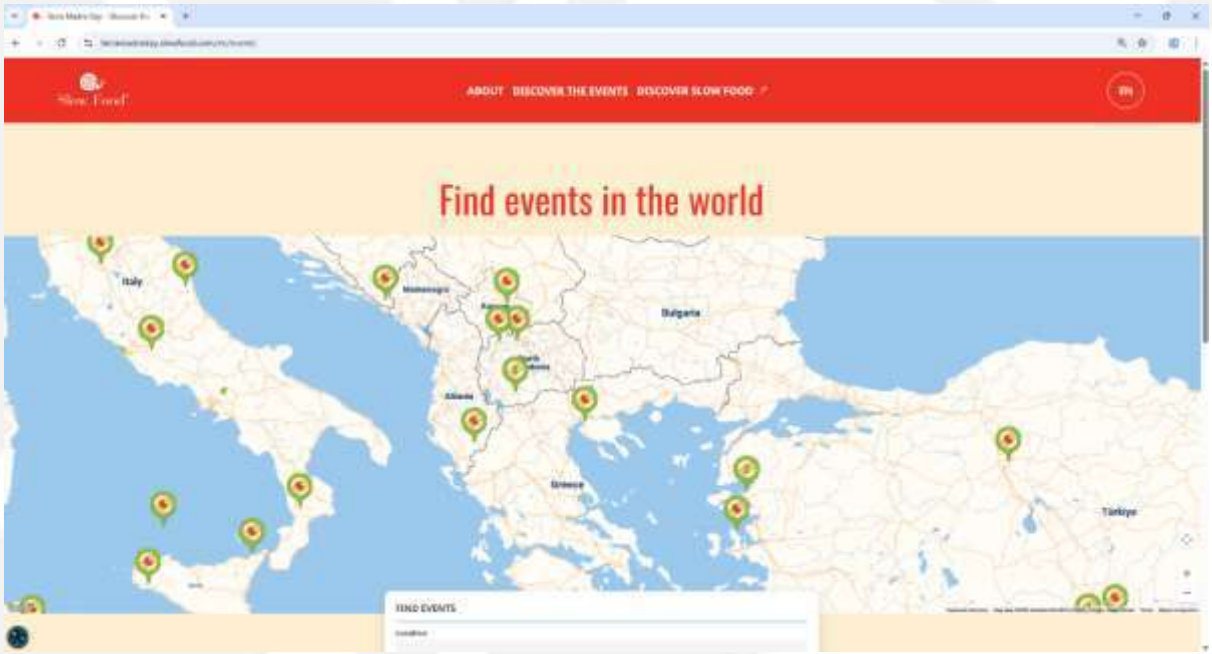
СЛОУ ФУД МАКЕДОНИЈА НА СВЕТСКАТА МАПА НА SLOW FOOD

Декември 2025

Конвивиумите на Слоу фуд Македонија имаа уникатна можност за промоција преку иницијативата на Слоу фуд Интернационална за мапирање на настани кои се организираат по повод Денот на мајката земја или Terra Madre Day кој секоја година се слави на 11 Декември. Секој конвивиум можеше да го најави настанот на веб страна специјална за оваа намена и да хостира гости од целиот свет. Веб страната може да се пристапи на следниот линк:

https://terramadreday.slowfood.com/






ЗАЧЛЕНИ СЕ И СТАНИ
НАШАТА ЗАЕДНИ
Slow Food
Macedonia
Slow Food
TERRA
MADRE
DAY
10TH DECEMBER 2021


terra
madre
day

НАСТАНИ НА СЛОУ ФУД ИНТЕРНАЦИОНАЛНА

SLOW WINE FAIR 2025

23-25 Февруари 2025

Четвртото издание на Меѓународниот настан „Slow Wine Fair 2025“ се одржа во Болоња, Италија, а на „винскиот мегдан“ учествуваа експерти во секторот - страсни винољупци, сомелиери, ентузијасти, професионалци, угостители, новинари и дистрибутери од целиот свет.

Ова издание на Slow Wine Fair трае три дена, од 23 до 25 февруари, и на него учествуваа повеќе од 1.000 изложувачи од 29 земји како Италија, Франција, Австрија, Грузија, Словенија, Германија, Шпанија, Португалија и други.

Главниот акцент на Slow Wine Fair 2025 беше одржливоста на целиот вински снабдувачки синџир, со посебен фокус на иновациите поврзани со намалувањето на економските и еколошките трошоци во производството, пакувањето и логистика на виното.

Целта на саемот е да се промовираат вината произведени преку одржливи лозарски пракси, да се подржат винарите и вината кои го почитуваат биодиверзитетот, одржливоста и развојот на руралните заедници, а на потрошувачите и консументите да им се помогне да го разберат културното значење на виното.

Покрај вината, на Slow Wine Fair беа присутни и производители на различни дестилати и ликери.






Petrolo
Piemonte


Liguria

Slow Food Macedonia

СЛОУ ФИШ 2025: МОРЕТО КАКО ЗАЕДНИЧКО БОГАТСТВО

8-10 Maj 2025

Од 8 до 11 мај, старото пристаниште на Џенова-Италија, повторно ќе стане сцена на едно уникатно славење на морето: глобален фестивал, "Слоу Фиш 2025" што ги спојува љубителите на морските плодови, рибарството и одржливоста во едно длабоко сетилно и едукативно доживување.

Во срцето на Џенова, град со вековна морска традиција, ќе се соберат рибари, еколози, научници, готвачи, активисти и гости од целиот свет: Јапонија, Јужна Африка, Јужна Кореја, Турција, Белгија, Данска, Норвешка, Велика Британија и Ирска, за да споделат приказни, знаења и практики кои ќе демонстрираат дека одржливото рибарство е можно и дека вкусот не треба да е жртва за природата.

Организиран од Слоу Фуд, годинава фестивалот се одржува под мотото- „Морето: Заедничко богатство“. Во време кога океаните и морските екосистеми се под постојана закана од климатските промени и прекумерен риболов, Слоу Фиш го поставува прашањето: Како да живееме со морето, а не на негова сметка?

Ќе бидат организирани многубројни панел дискусии и презентации кои ќе покажат како да се заштити морето и како да се промовираат ниско-импактни рибарски техники.

На Слоу Фиш ќе бидат претставени рибарски кооперативи од заливот Гокова во Турција, кои со интересен кулинарски фестивал посветен на инвазивни видови, не само што го заштитиле локалниот екосистем, туку и го зголемиле својот приход.

Атракција се и жените нуркачи од Јужна Кореја, познати како „мермеди“, кои на традиционален начин нуркаат до 20 метри, собирајќи морска храна.

Slow Fish не е наменет само за експертите, напротив, организаторот се погрижил за анимација на сите гости преку:

- Пазар на риба со свеж улов од сите краишта на светот.
- Работилници за вкус кои пренесуваат пораки за еколошката свест- преку вкусот.
- Готвачки демонстрации со рецепти кои инспирираат кон поодговорна кујна.
- Едукативни активности за деца и семејства, во соработка со Аквариумот на Џенова, кои на најмладите им ја доближуваат магијата и важноста на морето.



Slow Food Macedonia

СИРЕЊЕТО ЗБОРУВА ЗА ЗЕМЈАТА, ЛУЃЕТО И МИРОТ - CHEESE 2025 ВО ЗНАК НА ПОРАКАТА НА ПЕТРИНИ

20 Септември 2025

Во Бра, Пиемонт, започна 15-то издание на меѓународниот фестивал Cheese, еден од најзначајните светски настани посветени на сирењето направено од сирово млеко. Во организација на движењето Slow Food и градот Бра, овој четиридневен фестивал повторно го претвори малиот град во глобална сцена на вкусови, мириси и знаења.

Фестивалот повторно го претвори овој мал град во срцето на глобалната заедница на занаетчиските производители на сирење, љубителите на добрата храна и поддржувачите на одржливото земјоделство.

Свеченото отворање го предводеше Карло Петрини, основачот на движењето Slow Food, кој со својот говор постави јасна порака: дека храната, културата и правдата се неразделни. Тој укажа на неопходноста од образовни политики за исхрана, кои ќе ги научат луѓето да ја ценат вредноста на сирењата од сирово млеко и ќе ја разберат разликата меѓу индустриското и занаетчиското производство.

Петрини остро се спротивстави на се построгите регулативи што ги загрозуваат малите производители, особено оние кои користат сирово млеко, предупредувајќи дека не треба да се дозволи законите да ја уништат традицијата. Во својот говор се осврна и на светските конфликти и гладта, нарекувајќи ја "непростиво" оружје.

Затоа пак, Cheese е место на мир, дијалог и соживот, каде храната се слави како култура, а не како профит. Петрини ги истакна и студентите на Универзитетот за гастрономски науки во Поленцо, велејќи дека нивното присуство – повеќе од 6.000 млади од преку 100 земји – е доказ дека иднината на храната може да биде праведна и одржлива.

Градот Бра веќе со години е домаќин на овој уникатен фестивал, кој се одржува на секои две години и ја слави културата на сирењето, пасиштата и малите производители.

Ова издание на Cheese собра над 400 изложувачи од 14 земји, од кои 90 се дел од Президиумите на Slow Food – кои штитат локални производи, раси, техники и култури што се во опасност од исчезнување.

Настанот нуди преку 350 настани – дегустации, лаборатории за вкус, конференции, едукативни средби, работилници и културни настани. Програмата е отворена и достапна за сите, бидејќи влезот е бесплатен, што е едно од основните начела на Cheese: да биде слободен простор за споделување знаење, традиција и гастрономска радост.

Покрај сирењето, посетителите имаат можност да вкусат и други традиционални производи – мед, мирудии и вино, но и производи од волна и ракотворби, поврзани со сточарството и планинските заедници.

Оваа година, темата „A World Around It" (Светот околу него) го насочи фестивалот кон поширок контекст: не само кон сирењето, туку и кон екосистемот кој го создава. Пасиштата, шумите, автохтоните раси, микробиолошкиот свет и луѓето кои стојат зад овие сирења беа во центарот на вниманието. Целта беше јасна — да се прикаже дека секое сирење е еден цел свет кој вреди да се заштити.

Повеќе од 400 изложувачи од сите краеви на светот, од Франција до Ирска, од Швајцарија до Шпанија, ги понудија своите производи пред десетици илјади посетители. Организаторите очекуваат да се надмине посетеноста од 250.000 луѓе, колку што присуствуваа на последното издание во 2023 година.

Новитет годинава беше присуството на Универзитетот за гастрономски науки од Поленцо, кој за првпат ја претстави Mobile Lab – подвижна лабораторија на наука и гастрономија директно на улиците. Интерактивни предавања, сензорски анализи и микробиолошки експерименти ги доближија посетителите до научниот свет зад занаетчиското сирење.

На Cheese беа претставени теми за одржливост, зачувување на земјиштето, климатски влијанија, животинска благосостојба и локални економии. Секоја дискусија, секоја голтка маслиново масло или вино, беше можност за едукација и акција.

Фестивалот остави силни пораки за заштита на биодиверзитетот и за поддршка на малите производители кои со својата страст го одржуваат вкусот на традицијата.





CHEESE

A WORLD AROUND IT

XV EDITION

BRA, SEPTEMBER 19—22, 2025


CHEESE
C'È UN MONDO INTORNO
VIA DEI PRESÌDI
PRESIDIA STREET


QUESOS
CERRÓN

КОМУНИКАЦИИ

Членовите на конвивиумите редовно се известуваат за активностите на своите конвивиуми преку апликации за комуникација. Секој Слоу Фуд конвивиум има профил на социјалните мрежи каде што може да се следат активностите на конвивиумот.

Повеќе информации за Слоу Фуд Македонија може да се најдат на интернет страната на организацијата и нејзините социјални медиуми.

Интернет страна: www.slowfood.mk

Facebook профил: **Slow Food Macedonia** https://www.facebook.com/slowfood.mk/?locale=mk_MK

Повеќе информации за функционирањето на Slow Food International може да се најдат на следните линкови:
Интернет страна: www.slowfood.com
Facebook профил: Slow Food International https://www.facebook.com/slowfoodinternational/

Мобилната апликација **Slow Food Macedonia** е достапна за Android преку Google Playstore и за I-Phone преку App Store.





Slow Food® Macedonia

ФИНАНСИСКИ ИЗВЕШТАЈ ЗА 2025

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 : 2025

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)	1.391.540,00			975.248,00
202	- - Потрошени материјали	208.524,00			376.542,00
203	- - Потрошена енергија	3.489,00			49.976,00
204	- - Други услуги	45.841,00			16.488,00
205	- - Превозни и транспортни услуги	209.596,00			46.408,00
206	- - Издатоци за реклама, пропаганда и репрезентација	305.757,00			99.130,00
209	- - Наемнини	618.333,00			386.704,00
211	- - ДРУГИ РАСХОДИ (212 до 221)	1.271.574,00			1.140.162,00
212	- - Провизија за платен промет	22.096,00			21.977,00
213	- - Камати на кредити и заеми				98,00
215	- - Дневници за службено патување	27.600,00			
216	- - Надоместоци на трошоците на работниците и граѓаните	120.771,00			157.697,00
217	- - Негативни курсни разлики	3.811,00			
219	- - Други расходи	943.291,00			758.640,00
220	- - Издатоци за меѓународна соработка	30.745,00			
221	- - Пренесени средства	123.260,00			201.750,00
222	- - КАПИТАЛНИ И ДРУГИ СРЕДСТВА (223+224+225)				58.460,00
224	- - Средства за опрема				58.460,00
226	- - ПОМОШТИ, ДОНАЦИИ И ДРУГИ ДАВАЧКИ (227+228+229)				0,00
230	- - ПЛАТИ И НАДОМЕСТИ НА ПЛАТИ(231+232)	1.188.918,00			1.169.374,00
231	- - а) Вкалкулирани плати	1.188.918,00			1.134.096,00
232	- - б) Вкалкулирани надомести				35.278,00
233	- - Даноци и придонеси кои не зависат од резултатот	90.137,00			89.904,00
235	- - ВКУПНО РАСХОДИ (201+211+222+226+230+233+234)	3.942.169,00			3.433.148,00
236	- - Остварен вишок на приходи-добивка пред оданочување(250 минус 235) ако 250>235	459.428,00			392.628,00
238	- - Остварен нето вишок-добивка (236-237)	459.428,00			392.628,00

239	- - Вкупно (235+236) или (235+237) ако 237 е поголемо од 236=252	4.401.597,00	3.825.776,00
244	- - Приходи од членарини, подароци, донации и приходи од други извори	2.794.985,00	3.061.740,00
245	- - Приходи од кирии и закупнини	307.400,00	252.500,00
246	- - Сопствени приходи	248.513,00	35.308,00
247	- - Други приходи	44.057,00	16.800,00
248	- - Пренесен дел од вишокот на приходите од претходната година	1.006.642,00	459.428,00
250	- - ВКУПНО ПРИХОДИ 240+243+244+245+246+247+ 248+249	4.401.597,00	3.825.776,00
252	- - ВКУПНО (250+251)=239	4.401.597,00	3.825.776,00
438	- - Број на работници	3,00	3,00

Биланс на состојба

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
1	- - АКТИВА ПОСТОЈАНИ СРЕДСТВА (002+003+008+009)	17.481,00	144.987,00	71.952,00	73.035,00
3	- - МАТЕРИЈАЛНИ СРЕДСТВА (004 до 007)	17.481,00	144.987,00	71.952,00	73.035,00
6	- - Опрема	17.481,00	144.987,00	71.952,00	73.035,00
10	- - ПАРИЧНИ СРЕДСТВА,КРАТКОРОЧНИ ПОБАРУВАЊАИ АКТИВНИ ПРЕСМЕТКОВНИ СМЕТКИ (011+018+019+020+021+022+023+024)	809.428,00	5.877.702,00	5.122.574,00	755.128,00
11	- - ПАРИЧНИ СРЕДСТВА (012 до 017)	459.428,00	4.204.569,00	3.811.941,00	392.628,00
12	- - Жиро сметка	459.428,00	4.204.569,00	3.811.941,00	392.628,00
17	- - Други парични средства				0,00
19	- - КУПУВАЧИ		252.308,00	252.308,00	0,00
21	- - КРАТКОРОЧНИ ФИНАСИСКИ ПОБАРУВАЊА	165.000,00			
22	- - ДРУГИ КРАТКОРОЧНИ ПОБАРУВАЊА		431.000,00	253.500,00	177.500,00
24	- - АКТИВНИ ВРЕМЕНСКИ РАЗГРАНИЧУВАЊА (025+026+027)	185.000,00	989.825,00	804.825,00	185.000,00
27	- - Други активни временски ограничувања	185.000,00	989.825,00	804.825,00	185.000,00
28	- - МАТЕРИЈАЛИ, РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ, СИТЕН ИНВЕНТАР, ПРОИЗВОДСТВО, ПРОИЗВОДИ И СТОКИ (029 до 034)		133.200,00	133.200,00	0,00
31	- - Ситен инвентар		133.200,00	133.200,00	0,00
42	- - ВКУПНА АКТИВА (001+010+028+035+038+041)	826.909,00	6.155.889,00	5.327.726,00	828.163,00
44	- - ПАСИВА - ИЗВОРИ НА ДЕЛОВНИ СРЕДСТВА	17.481,00			73.035,00
45	- - Деловен фонд	17.481,00			73.035,00
51	- - IV. КРАТКОРОЧНИ ОБВРСКИ И ПАСИВНИ ПРЕСМЕТКОВНИ СМЕТКІ	185.000,00			185.000,00

	(052 ДО 061)				
56	- - Други краткорочни обврски	185.000,00			185.000,00
62	- - V. ПАСИВНИ ВРЕМЕНСКИ РАЗГРАНИЧУВАЊА (063 до 065)	624.428,00			570.128,00
64	- - Дел од вишокот на приходите пренесен во наредната година	459.428,00			392.628,00
65	- - Други пасивни временски разграничувања	165.000,00			177.500,00
69	- - ВКУПНА ПАСИВА (044+046+047+051+062+066+067+068)	826.909,00			828.163,00

Државна евиденција

Ознака за АОП	Опис	Претходна година	Бруто за тековна година	Исправка на вредноста за тековна година	Нето за тековна година
651	- - Набавна вредност на компјутерска опрема)	51.527,00			109.987,00
653	- - Исправка на вредност на компјутерска опрема	38.646,00			48.952,00
654	- - Сегашна вредност на компјутерска опрема(< или = АОП 006 од БС)	12.881,00			61.035,00
676	- - Издатоци за повремени и привремени работи (< или = на АОП 219 од БПР)	260.771,00			722.640,00
680	- - Плати(< или = на АОП 231 од БПР)	791.134,00			756.500,00
681	- - Придонеси на плати(< или = на АОП 231 од БПР)	332.898,00			317.568,00
682	- - Даноци на плати(< или = на АОП 231 од БПР)	64.886,00			60.028,00
683	- - Надомести на плати(< или = на АОП 232 од БПР)				31.750,00
684	- - Даноци на надомести(< или = на АОП 232 од БПР)				3.528,00
688	- - Приходи од членарини(< или = на АОП 244 од БПР)	51.600,00			191.100,00
691	- - Приходи од донации(< или = на АОП 244 од БПР)	2.743.385,00			2.697.640,00
692	- - Приходи од други извори(< или = на АОП 244 од БПР)				173.000,00
695	- - Просечен број на вработени врз основа на состојбата на крајот на месецот	3,00			3,00

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	459.428,00			392.628,00
353	- - Б. ОСТАТОК ОД НЕТО ДОБИВКАТА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ (351-352)	459.428,00			392.628,00

358	- - ѓ) Дел за пренос во наредната година	459.428,00	392.628,00

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
4631	- 94.990 - Дејности на други организации врз база на зачленување, н.д.м.				3.825.776,00

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 Северна Македонија

Slow Food Macedonia

ФИНАНСИСКИ ИЗВЕШТАЈ ЗА 2025

Категорија	Износ во денари
Вкупно собрани пари (Приходи)	3.825.776
Вкупно потрошени пари (Расходи)	3.433.148
Остаток за следната година (Вишок)	392.628

1. Од каде дојдоа парите? (Приходи)

Донации и членарини:	3.061.740 ден.
Пренесени средства од 2024:	459.428 ден.
Изнајмување и кирии:	252.500 ден.
Останати сопствени приходи:	52.108 ден.

2. Каде отидоа парите? (Расходи)

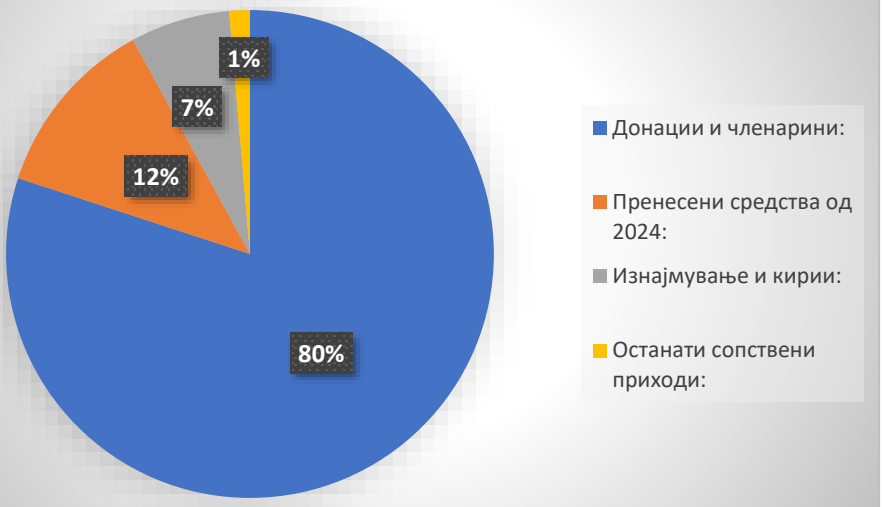
Тимот (Плати и придонеси):	1.169.374 ден.
Оперативни трошоци и материјали:	376.542 ден.
Кирии за канцеларии/простории:	386.704 ден.
Надоместоци за надворешни соработници и граѓани:	157.697 ден.
Маркетинг и промоција:	99.130 ден.
Инвестиција во нова опрема (компјутери):	58.460 ден.
Останати трошоци (банкарски провизии, патни трошоци итн.):	1.185.241 ден.

3. Што поседува организацијата? (Актива)

На крајот на годината, организацијата располага со одредени средства кои се основа за работа во 2026.

Пари на жиро сметка:	392.628 ден.
Вредност на опрема и инвентар:	73.035 ден.
Останати побарувања:	362.500 ден.

ПРИХОДИ



РАСХОДИ

