

bar

АВГУСТ/СЕПТЕМВРИ 2011

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК
ОД ОВОЈ БРОЈ BAR CODE Е БЕСПЛАТЕН

АНКЕТА

СОСТОЈБИТЕ ВО МАКЕДОНСКОТО
УГОСТИТЕЛСТВО

БИЗАРНО

ДЕЛИКАТЕСЕН КОШМАР
ИЛИ ГРДОТИЈА
НА УБАВОТО

ГАСТРОНОМИЈА

SLOW VS FAST FOOD

BEHIND THE BAR

ФИЛМСКИ КОКТЕЛИ

КАФЕ

СО ШЕЌЕР ИЛИ БЕЗ ШЕЌЕР

MOOD FOOD

РАСПОЛОЖЕНИЕТО И ХРАНАТА,
КАКВА Е НИВНАТА ВРСКА?



www.fb.me/BarcodeMagazine

www.barcode.com.mk





ХРАНАТА е Универзален јазик на кој ние често комуницираме , но секоја единка го толкува индивидуално водејќи се од своите животни нагони и потреби. Сето тоа звучи сосема природно и се би било во ред ако во приказната не е вклучен глобалниот медиумски механизам кој најчесто го диктира начинот на живеење а следствено на тоа и нагоните и потребите.

Ако се навратиме уште на почетоците на човекот, ќе заклучиме дека со текот на времето храната еволутивно се модифицирала диктирано од животните потреби, поминувајќи фази на истражување и експериментирање, и се претворила во феномен кој е од огромно значење за социјалниот живот на луѓето. Денес овој Феномен е присутен во сите пори на модерното, но и традиционалното живеење. Како што реков- храната или оброкот е концепт, поточно ритуал кој ги социјализира луѓето и ги обединува за неговото времетраење. Овој концепт на ритуално собирање околу “трpezата” е посебно изразен на Балканот и Медитеранот, а тоа значи и кај нас. Да се присетиме (затоа што полека забораваме) дека до пред дваесетина години ручекот ни беше централниот дел од денот, кога сите се собиравме на готвена храна од свежи намирници- (во која главна улога играа нашите мајки или баби) внимателно конципирана и разнолика во текот на неделата.

Сето ова го потенцирам за да дојдам до поентата. Ќе

Пишува:

Андреј КИСЕЛИЧКИ



почнам глобално - Овој брилијантен концепт полека исчезнува!

Динамиката на животот и потрагата по подобра заработувачка или подобро утро си го направија своето, се почесто се конзумира БРЗА ХРАНА која иако си има свои предности има многу повеќе недостатоци.

Кон крајот на триесетите години со комерцијализирањето на автомобилите се јавува еден тренд кој мислам дека е нај “заслужен” за настанувањето на “JUNK FOOD”.

Поточно во 1939 година едно момче по име Карл Карчер се доселува во Калифорнија барајќи подобра иднина и за скоро време доаѓа до брилијантна (од финансиски аспект) идеја. Во ерата на комерцијализацијата на автомобилите ново печените “фраери” кој купиле нов автомобил речиси не излегувале од него дури и за спиење, па во таквата “трендовска” новонастаната ситуација најдоброто решение било тие да јадат во нивните миленичиња - автомобилите. Карл со својата количка за Хот - Дог излегол на улица да ги задоволи нивните потреби за “модерна исхрана” и за кратко време го отворил првиот “Drive In” ресторан во кој луѓето биле

послужувани во својот автомобил и тоа од девојки во кратки здолништа и отворени деколтае. Вториот бенчмарк е настанокот на познатиот CLUB SANDWICH. Според некој извори тој настанал во коцкарниците на Лас Вегас каде што коцкарите од работа “преку глава” немале време да конзумираат вистинска храна, па така го иновирале сендвичот (“нешто” помеѓу две лепчиња). Како и да е, Брзата храна е производ на човечките “болни” хирови и полека но сигурно длабоко навлегува во генетскиот код, посебно на Американците а потоа се шири во светот како вирус кој е тешко да се избегне. Секогаш внимавам да не бидам погрешно протолкуван - со сета почит кон внимателно зготвените оброци кој патем личат на сендвичи или се наменети за поткаснување или доручкување. Таков концепт постоел во сите светски кујни “од век и веков” но си имал своја намена во одреден период од денот (а не во текот на целиот ден).

Проблемот се јавува во комерцијализацијата и болната потреба од повеќе, каде што почнуваат да се користат некавалитетни и претерано калорични продукти и додатоци кој патем се вкусни (и “заразни”) но со претерана конзумација, опасни за здравјето. Следствено на оваа ситуација во 1986 година се појавува едно движење, поточно друга алтернатива која ќе биде (или била проектирана да биде) своевидна против тежа на Fast Food феноменот. Извесен Карло Петрини го основа здружението “Arcigola”, поточно асоцијација, која се заснова на претходно осмислена филозофија која е неминовна за да одржува баланс на движењето кое земало грандиозен замав.

SLOW FOOD – во суштина е добро осмислен концепт кој има поголема тежина и цел од широко прифатената - против тежа на FAST FOOD. Движењето почнало од група ентузијаста во Пидмонт- Италија на кој основната цел покрај здравата храна им било, подржување на локалната традиционална кујна, охрабрување за локалните земјоделци да садат билки и семиња во чиста околина и заштита на еко системот како основа за здравото живеење. Сепак

тоа бил само почеток кој бил незабележителен, но по три години движењето зема поголем интернационален замав. Во 1989 година се официјализира во Париз и тоа со членови од 15 европски земји, а во првичната агенда стои дека тие не се против рестораните кој приготвуваат брза храна туку против глобалните и ненаситни бизнис интереси кој го водат општеството во погрешен правец. Денес Слоњ Фоод групацијата обединува 110 000 активни членови во 153 земји од целиот свет, а нивната Филозофија еволуирала во високо свесна теорија на модерното живеење, која вклучува многу сегменти, поточно денес движењето стои на крстопат помеѓу екологијата и гастрономијата, или уште подобро кажано помеѓу етиката и задоволството. Исто така се противи на стандардизацијата и индустријализацијата на вкусот од страна на мултинационалните индустрии за храна.

Секој има фундаментално право да ужива во добрата храна, но во исто време сноси одговорност за заштита на културното наследство на храната, и добродетите на целата планета од еколошки аспект. Значи во кратки црти – Slow Food е филозофија на здрава исхрана која покрај тоа вклучува и грижа и одговорност кон екологијата, животинскиот свет, и развој на етиката во производството на истата. Важно е да се потенцира дека полека но сигурно ова движење се инфилтрира и кај нас. Бенефитите се големи и реално за нас многу повеќе од потребни.

Оваа теорија, филозофија или движење може идеално да одговори на нашите недостатоци во сите сфери:

Прво, враќање на корените каде што сме имале здрава и сезонска исхрана.

Поттикнување на локалните земјоделци да одгледуваат локални и автохтони сорти и помош при пласманот и нивното презентирање.

Едукација во однос на зачувување на чиста животна средина во текот на производството на храната.

Едукација за вистинско презентирање на локалната кујна и нејзините благодети.

Изборот на начинот на исхрана е фундаментално право на секој човек но добро е да се знаат последиците или придобивките од изборот.