

bar

ФЕВРУАРИ / МАРТ 2013

code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО
И НЕГУВАЊЕ НА УБАВИТЕ НАВИКИ

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

HOW NOT TO LIVE

ЧОВЕК НА ЧОВЕК МУ Е КЕЛНЕР

БИФЕ НОСТАЛГИЈА

ЗДРАВИЦА ЗА КЕЛНЕРИТЕ

MADE IN ITALY

АЈ И СТОТКА ЗА ДЕВОЈЧЕВО

МОМЕНТОТ...

КОГА ОРТАЧКИ СЕ ОТВАРА БАР ИЛИ РЕСТОРАН
ПУ, ПУ! НЕ ВАЖИ

MAN'S STYLE

МАКЕДОНИЈА-АТОМСКА

www.fb.me/BarcodeMagazine

www.barcode.com.mk



Бавна храна - ВИСТИНСКА храна

Пишува
Николина СТОЈАНОВА



Slow Food®

Како човек кому храната му претставува нешто повеќе од обично внесување дневна доза калории, како човек кому му се допаѓа џанк фудот, но повеќе ги милува гурманските оброци, и како човек кој сака да верува во подобар светски поредок, концептот на бавната храна (slow food) веднаш ми фати око! Во време кога сме сите влезени во некаков ворп погон, кога повеќе се грижиме за професионалниот живот, отколку за приватниот и за здравјето, кога сè се сведува на минимум време а максимум ефект, група ентузијастички се собрале, седнале, земале здив, размислиле добро и го исковале концептот и терминот за „бавната храна“. Овој концепт, кој полка прераснува во начин на живеење, околу себе обединил околу 100 000 следбеници и постои во повеќе од 150 земји во светот.

Она што е уште поважно во овој начин на размислување се иницијативите кои се прават во однос на тоа да се зачуваат традиционалните рецепти, кои од денешен агол, делуваат навистина егзотично. Според мене, а јас сум пристрасна кога станува збор за храна, изборот на храната и начинот на кој ја подготвуваме спаѓа во нематеријално културно наследство. Готвењето не е само линк со нашите претци, туку е вистински креативен процес преку кој не го задоволуваме само апетитот, туку и ги будиме сетилата и истовремено и ги изоструваме. Не само што се зачувуваат старите рецепти, туку потрошувачите се едуцирани и во областа на здравата органска храна, во начинот на производство на намирниците, во начинот на дистрибуција и целиот процес кој ја става храната од нивата во вашата чинија. Ваквите иницијативи не са-

мо што ја зголемуваат свеста кај луѓето каде ризиците од дијабетес и болести поврзани со гојазноста стануваат се поалармантни, туку ги прават потрошувачите активни учесници во истите тие процеси, па така, крајната цел, е менување на навиките на исхрана и сфаќањето и ширењето на важноста на произведувањето храна која во еколошка смисла нема да и' штети на околината, но и културолошката важност за подготвување добра, квалитетна храна.

Од 1998 организацијата на Бавната Храна има и своја издавачка куќа каде преку големиот број магазини и книги следбениците се подучуваат и информираат за нивните активности. Инаку, истиве овие, организираат семинари, годишни конференции и работилници, преку кои исто така се шири идејата на здрава гурманска храна. Има ли нешто подобро!? Секако, главна преокупација се младите бидејќи се верува дека од млада возраст луѓето треба да научат која храна е подобра а која штетна за нивното здравје. Уште поголем акцент е придаден на младата популација, бидејќи преку неконтролираното внесување ѓубре од храна, ризикуиот за срцеви болести и други болести поврзани со нездравата храна се намалува. Преку овозможувањето да се разбере од каде доаѓа храната која ја конзумираме, како била произведена и од кого, возрасни и деца учат како да ги комбинираат задоволството и одговорноста во нивните секојдневни избори на јадење, но и да ја солгедуваат и ценат културната и социјалната важност на храната. Приврзаниците на оваа философија сметаат дека е од особена важност да се врати и да се негува улогата на заедницата преку која пренесувањето на знаењето врзано со материјалната и општествената култура би се ефектуирало, вклучително и културата на храната. Тие сметаат дека храната е идеалниот инструмент преку кој се експериментира и се промовира идејата

за взаемна зависност меѓу сите елементи од процесот на производство на храна.

Философијата на овој концепт можеме да ја сведеме во неколку постулати. Овој концепт ни ги предочува вредностите на спороста како и почитта кон нашиот ритам но и ритамот на останатите. Различните култури, знаење, умеење и мислења се во когнитивниот центар на ова движење. Земени се во предвид сечиите потреби, но ги стимулира и интересите и мотивите на секој индивидуалец. Пристапот кон знаењата и умеењата им е мултидисциплинарен, што значи дека оние зачленетите, не учат само стари рецепти туку ја поврзуваат храната со културата на глобално ниво. Концептот на бавната храна е истовремено и многу лично внесување во светот на добро подготвените јадења. Се смета дека секој има свој однос кон храната и секој има право на било какви инвенции и експерименти кои потегнуваат когнитивни и емотивни димензии, доколку истите не ја загрозуваат средината. Преку добро организираната мрежа, размената меѓу различни земји и членки е многу олеснета, што пак придонесува да се развие и чувството на заедништво. На семинарите и конференциите се стимулира љубопитноста а интуицијата и критичкото мислење се развиваат.

Во склоп на организацијата работи и фондација за зачувување на биодиверзитетот уште од 2003 год. Проектите на фондацијата се фокусираат на зачувување на биодиверзитетот и традициите, преку промовирањето на оддржливо земјоделство. Главниот проект се вика „Персидиа“ кои има за цел да развие оддржливи начини за производство на храна кои го зголемуваат капацитетот на група произведувачи со цел да ги подобрат производствените техники, да развијат протоколи кои ќе мора да се запазат но и да најдат локални и меѓународни пазари каде овие производи би можеле да се изложат. До денешен



slow food

ден, во светот постојат околу 300 Персидии, во кои се инволвирани околу 10 000 локални фармери. Секој Персидиум поддржува квалитетен производ кој е на работ на изумирање, користи традиционална обработка или земјоделски методи, и ги зачувува локалните и домородните овошја и зеленчуци.

„Арката на вкусови“ е уште еден интересен проект на оваа организација и е осмислен со цел повторно да се откријат, каталогизираат и промовираат рецепти кои се на работ на исчезнување, но кои имаат и комерцијален потенцијал а се тесно поврзани со заедниците и нивната култура. Денес, во таа листа постојат околу 1000 уникатни јадења од педесетина земји кои се под закана на глобализацијата и индустријализацијата.

Тука веќе допираме до она што би можело да ја тангира и Македонија, особено кога на ум го имаме фактот дека во повеќето туристички водичи нашата традиционална храна се сведува на скара и грав. Покрај стандардните десетина избори на месо на скара што ќе го најдете во речиси секој ресторан, рецептите како турли тава, кумановски мезалак, ширден, телешки јазик, пијан крап и што уште не, тешко дека можете да ги најдете, освен ако сопственикот не ги подготвува

посебно за ваш атер. Уште повеќе, баба ми познаваше и изведуваше едно дваесетина различни рецепти за пити, тигани, пешии, зелници, и уште толку врзани со секакви слатки колачи, гурабии, колачиња и торти, но се чини дека во денешно време не е „ин“ да се нарачува таква храна. И токму ова е агендата на асоцијата на „Бавната храна“. Храната и нејзиното подготвување е сфатено како социјален чин кои ги обединува луѓето многу повеќе од некоја интернационална декларација за соживот. Кај нас со ова прашање се бават една шака луѓе, но и тоа е некаков почеток. Одговорниот за тоа е Слободан Чокревски, заедно со уште неколку други ентузијастички од земјава и странство. На овие неколкумина им е јасно каква социјална конотација и уживање носи добро подготвената храна, и свесни се дека токму храната е еден од најдобрите начини како Македонија вистински да влезе на светската мапа.

За нас останатите, останува да ги живееме овие принципи на дружење, уживање и одговорност, но и да не заборавиме она што нашите баби ни го оставиле како аманет, бидејќи, во крајна линија, храната што ја јадеме е она што сме ние.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОКНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!



Панел Плус светлосните информативни рекламни панели се поставени низ целиот град и денонојно го промовираат имиџот на Вашата фирма, Вашиот производ и го покажуваат правецот до Вашата локација.



STREET OUTDOOR РЕКЛАМИРАЊЕТО СЕ ПРИМЕНУВА ВО СИТЕ СВЕТСКИ МЕТРОПОЛИ И ПРЕТСТАВУВА НАЈУСПЕШЕН НАЧИН НА РЕКЛАМИРАЊЕ.

ул. "Васил Главинов" 16/6, Бизнис Центар Палома Бјанка, 1000 Скопје, Македонија Т. +389(0)2 32 36 616 Ф. +389(0)2 31 11 024

www.panelplus.com.mk e-mail: info@panelplus.com.mk

30 bar февруари-март 2013