

bar

ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАРИ 07/08

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

SLOW FOOD

ПОЛЖАВЧИЊАТА ЗАСТАНАА
КОНТРА ФАСТ ФУДОТ

КОКТЕЛ КУЛТУРА

HOLLYWOOD
- КОКТЕЛИТЕ ВО КЛАСИЧНИТЕ ФИЛМОВИ

БАРСКА ОПРЕМА

НЕМЕТ РЕНДЕ

КАФЕ

ESPRESSO - THE ITALIAN STYLE

РЕСТОРАНИ

ЕНТЕРИЕРОТ ВО
РЕСТОРАНИТЕ КАКО АФРОДИЗИЈАК

СОВЕТИ

КАКО ДА НЕ ЈА ДОЧЕКАТЕ
НОВАТА ГОДИНА



“Полжавчињата” застанаа контра фаст-фудот



Постои силна врска меѓу чинијата и планетата. SLOW FOOD значи јадење со стил, уживање во светот на гастрономијата, нешто спротивно од џанк-фуд, храната која откако ќе ја конзумирате, вашиот стомак ви испраќа апели за помош. Мотото на SLOW FOOD е - одвојте време за вкусна и здрава храна, а истовремено негувајте ги традиционалните рецепти кои често се фрлаат во заборав

Пишува:

Ивана КОСТОВСКА



Вистинските хедонисти во кујната ќе кажат дека она што патува до вашиот желудник мора да биде беспрекорно вкусна храна и пијалок, вкус кој ќе ги разбуди сите сетила и ќе помогне да ја разберете старата мудрост што потсетува колку е значајно да се грижите каква храна конзумирате.

Постои силна врска меѓу чинијата и планетата. Кога јадете, тоа нека биде со стил, одберете го она што е најдобро и опуштете се во секој залак од она што ви е сервирано.

Ваквата филозофија која говори дека фундаменталното право на секој човек е да ужива додека дегустира, како и да го заштитува наследството и традицијата кога станува збор за храната, уште пред речиси дваесетина години формирала критична маса која застанала на другата страна од булеварот на она што се нарекува фаст фуд или џанк фуд. Како контраст на брзата храна ги создале темелите на SLOW FOOD, еко-гастрономска организација формирана во Италија која денес обединува над 80.000 членови од

преку 100 држави ширум светот. Логото на SLOW FOOD е полжав кој е асоцијација дека кога јадете, не треба да бидете во трка со времето. За задоволството е потребно време, а храната дефинитивно може да се каже дека е задоволство.

Пред помалку од еден месец SLOW FOOD ги доби првите “полжавиња” во нашата земја кои организирани ќе се борат за конзумирање вкусна и здрава храна.

Тие се надеваат дека ќе помогнат Македонија да биде на листата на нутриционистички и свесни земји. Слободан Чокревски - професор на Факултетот за ветерина, Ангелина Јаневска-сопственичка на ресторан “Нана”, Ики Малинковски сопственик на винарската визба “Chateau” Камник, Гезиме и Нагиб Фејзи - сопственици на “Caseificio Cesarina”, Донато Кјарини од Европската унија и сопственичката на “Bar code magazine” Радмила Павловска, се основачите кои ќе застанат позади мотото SLOW FOOD во нашата земја.

Мисијата на SLOW FOOD

Трката со современиот начин на живот често ќе ве стави на коленици да јадете што ќе стигнете, да немате ниту минута да застанете и да размислите дека кога станува збор за храна, всушност станува збор за задоволство, вкус, знаење и право на избор. Мотото на SLOW FOOD е дека кога ќе почувствувате глад не треба да свртите во уличката до најблиската сендвичара и да купите голем сендвич кој ќе ги засити очите, а потоа stomакот ќе испраќа апели за помош.

Токму ваквиот фаст-фудовски начин на живот и незаинтересираноста на луѓето каква храна јадат предизвикува бавно изумирање на националната кујна и вкусните традиционални специјалитети кои некогаш биле печат за некое подрачје. Неодговорни кон самите себеси, џанк конзументите стануваат и пасивни и неодговорни да ги заштитат гастрономската традиција и култура.

Мисијата на SLOW FOOD е фер храна со добар вкус, храна која треба да е произведена на здрав начин што нема да и штети на природата, околината и нас самите. “Полжавчињата” себеси се сметаат за производители а не за конзументи на храната, бидејќи со тоа што се информирани за тоа како се произведува храната стануваат партнер во производството и дел од целиот процес.

Преку настани и иницијативи, SLOW FOOD им помага на луѓето да разберат дека уживањето во одличниот вкус треба да биде на иста линија со напорот да се зачуваат традиционалните гранки т.е. зеленчукот, овошјето и производите кои исчезнуваат поради индустриските агробизниси. Според ова движење, изборот за тоа каква храна јадеме влијае на остатокот од светот.

Заедничкиот магнет кој ги обединува членовите на SLOW FOOD е страста за вкусна храна.

Љубовта кон јадењето е мотивот кој ја натерал Рита Хејн од Калифорнија да стане дел од SLOW FOOD. Таа објаснува дека го обожува целиот процес на подготовка за едно јадење, од купување на храната па се до нејзиното дегустирање. Според Рита, храната е едно од нештата во животот кое ги обединува луѓето во длабоко сензуално доживување.

Храната ни овозможува да патуваме низ времето, просторот и социјалните бариери, без никакви ограничувања. Со овие зборови студентката од Канада Геневив Русо ја објаснува причината зошто им се приклучила на “полжавчињата”.

Ако ние сме она што јадеме, кој би сакал да биде брз, ефтин и лесен, смета Кристина Панди, членка на SLOW FOOD.

Хармоничен мит за животот

Ако во кујната подготвувате нешто бавно, секојдневното ќе ви стане поубаво, без вообичаената доза на стрес. SLOW FOOD ќе ви препорача наместо да испиете чаша сок од тетрапак, самите да си подготвите витаминско уживање цедејќи неколку природни портокали. Кој би одбрал парче замрзната пица загреана во микро, кога многу подобро звучи чаша

добро вино со парче сирење.

За миг може да се почувствувате задоволни и исполнети ако ја намалите брзината. Притиснете на кочници и воскреснете го задоволството во конзумирање на здрава и чиста храна. Со тоа, велат од SLOW FOOD, ќе создадете еден хармоничен мит за животот.

Анти џанк-фуд движењето потсетува дека не треба да се фрлат во заборава традиционалните јадења кои некогаш ги подготвувале нашите баби.

Поради тоа, тие ставаат акцент на храната која е маргинализирана и постои ризик да исчезне.



Промотери на здрава храна

Од 1989 година, SLOW FOOD има своја издавачка куќа која се има посветено на филозофијата на движењето. Во центарот на вниманието на публикациите, книгите и магазините е изборот на квалитетна храна и вино, едукацијата на конзументите за културата на храната, како и промоцијата на чисти и фер продукти. Таргет група на SLOW FOOD е младината и училиштата. Волонтерите од оваа организација помагаат да се изгради една структурна рамка во училиштата која ќе го промовира мотото - со здрава храна до здрав живот.

Преку проекти, различни случувања и семинари, SLOW FOOD разви своја мрежа и меѓу производителите и дистрибутерите во гастрономскиот свет. Креирајќи го Универзитетот за гастрономска наука SLOW FOOD создаде една мултидисциплинарна академска програма за науката и културата на храната.

Застанувајќи во одбрана на биодиверзитетот на храната, SLOW FOOD му нуди на светот пат кој е поинаков од оној по кој чекори брзата храна. Тоа е патека по која чекорат оние кои длабоко во себеси го чувствуваат задоволството од конзумирање добра храна и пијалок, кои ја негуваат традицијата и не забораваат да си приспоменат за рецептите кои се негуваат со генерации.