

bar

АПРИЛ/МАЈ 2008

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

ШИК ОБРОЦИ
ЈАПОНСКА КУЛИНАРСКА УМЕТНОСТ

ГЛАМУР
РОЗЕ ШАМПАЊ И КАВИЈАР

ПРОЛЕТНА ТЕМА
ЛЕТНИТЕ ТЕРАСИ НА КАФУЛИЊАТА

СНОБИЗАМ VS ПРИМИТИВИЗАМ
КОЈ Е ВИСТИНСКИОТ БАЛАНС

МИС КЕЛНЕРКА / МИСТЕР ШАНКЕР
СИЛВАНА И САШО



ВИНО • АРХИТЕКТУРА • КОКТЕЛИ • ГАСТРОНОМИЈА



Македонските традиционални јадења

ќе запловат во светската арка на вкусови

Македонија е ризница на вкусови, но за жал традиционалните македонски рецепти како што се ширден, кумановски мезалак, тресена пастрмка и преспански крап се фрлаат во заборав. Младите веќе одбиваат да ги подготвуваат рецептите од своите баби и не знаат да спремат макало, пинџур или турлитава на традиционален македонски начин. Ваквите автентични македонски специјалитети не можат да се пробаат ниту во рестораните, а како резултат на тоа Македонија во светските туристички водичи е опишана како земја на ќebaпи и плескавици.

Пишува:

Ивана КОСТОВСКА



Слободен Чокревски, еден од основачите на невладината организација Slow food во Македонија, во интервју за Bar code објаснува дека мисијата на “полжавчињата” ќе биде заштита на македонските традиционални рецепти и производи во светскиот каталог на вкусови, како и нивна промоција на фестивали и манифестации низ светот. Чокревски, чија страст е дегустирање на специјалитети од различни национални кујни и кој себеси се нарекува најголемиот “шверцер” на зачини, бидејќи наместо сувенири од патувањата враќа разни додатоци за јадење, идејата за основање на Slow food ја добил заедно со поранешниот претставник на Европската унија во Македонија, Донато Кјарини, вљубеник во македонско гравче, турлитава и ракија.

Бар Код: Каква е филозофијата на Slow food движењето?

Чокревски: Slow food е движење кое настанува во 80-те години во Италија, како реакција на индустријализацијата и глобализацијата кои носат стресен и забрзан ритам на живеење. Филозофијата на Slow food како невладината организација која денес брои над 80.000 членови е дека треба да се стават кочници на брзото темпо на живеење и јадењето на нога. Ние веруваме дека храната претставува нешто многу повеќе од задоволување на потребите, бидејќи јадењето е култура на живеење, социјална комуникација, како и поддршка на она што е изворно и традиционално производство. Slow food значи

враќање кон храната која е вкусна и чисто произведена, поврзување на производителите и конзументите на храната кои со активниот однос всушност стануваат копроизводители.

Бар Код: Преку какви активности се реализира ваквата филозофија на Slow food?

Чокревски: Мисијата на Slow food е одбрана на биодиверзитетот и токму поради тоа во рамките на организацијата е формирана Фондација за биодиверзитет, што подразбира зачувување на растенијата кои изумираат, бидејќи само минатиот век исчезнаа над 30.000 видови билки. Од почетокот на минатиот век, САД изгуби 93 отсто од агрикултурните производи, а Европа речиси 85 отсто.

За да се спречи згаснувањето на оригиналните продукти и старите рецепти постои светски каталог на вкусови, каде секоја земја ленка на Slow food може да ги документира своите традиционални јадења кои се маргинализирани или заборавени и за кои постои ризик целосно да исчезнат. Една од главните активности на движењето е едукација за вкусовите која се спроведува на повеќе нивоа, почнувајќи од училиштата каде децата учат како да одгледуваат растенија и на тој начин се едуцираат како се произведува храната, па се до работилници за обични граѓани на кои стекнуваат вештина за подготовка на одредени јадења. Едукацијата за вкусовите се одвива и на едно повисоко ниво, бидејќи во рамките на Slow food функционира и Универзитет за гастрономски науки кој се наоѓа во Торино, Италија. Организацијата организира и разни меѓународни настани на кои се слави вкусната храна и се гради поцврста врска меѓу производителите и конзументите, фундаментален чекор за креирање на вкусна иднина. Slow food ги гради своите принципи зад органското производство и промовира храна која е произведена на начин кој нема импакт во загадување на околината.

Бар Код: Што беше поттикот да се основа Slow food во Македонија?

Чокревски: Идејата ни е заедничка со мојот пријател, поранешниот претставник на Европската унија во Македонија, Донато Кјарини. Тој е голем љубител на македонските традиционални специјалитети, како што се гравче, секакви видови на тави, но и вино и ракија. Додека уживавме во традиционалната храна, дискутиравме зошто туристите имаат перцепција за Македонија како за земја на кебапи и плескавици. Оттука добивме желба да ја ставиме Македонија на гастрономската мапа на светот и да ги зашчуваме старите рецепти кои за жал, умираат и решивме да станеме дел од една ваква интернационална заедница за зачувување на биодиверзитетот.

Бар Код: Кои македонски традиционални рецепти паѓаат во заборав и како може една вакава организација во земјава да помогне да се негуваат традиционалните специјалитети?

Чокревски: Кога последен пат сте пробале ширден,



Во светските туристички водичи Македонија е опишана како земја на кебапи

Ако отворите туристички водич на некој од странските интернет сајтови и сакате да прочитате кои се македонските традиционални јадења, ќе најдете на изненадување. Во ваквите туристички водичи Македонија е опишана како земја на скара, а како традиционални специјалитети се наведени кебапи и плескавици, во најдобар случај бурек. Токму од овие причини, објаснува Чокревски, туристите имаат перцепција дека доаѓаат во посета на земја - роштилијада.

Не се виновни оние кои ги подготвуваат туристичките водичи, виновни сме си самите. Во центарот на Скопје не може да најдете на ресторан каде мо'е да нарачате некој традиционален специјалитет. Постојат само интернационални ресторани - објаснува Чокревски.



На есен македонски готвачи ќе промовираат специјалитети во Италија

Една од целите кои пред себе ги има поставено Slow food е да испрати неколку готвачи на светскиот собир на заедници на храна Terra madre кој во октомври ќе се одржи во Италија.

- Имаме замисла на собирот да испратиме неколку готвачи на автентични македонски јадења, како и производители на пиперки и вино, или пак одгледувачи на јагниња, како македонски производи - објаснува Чокревски. На тој начин организацијата планира да придонесе за промоција на македонските специјалитети. На ваквите собири кои се одржуваат еднаш годишно, претставниците на Slow food од различни земји си разменуваат искуства во подготовка на специјалитети, се дружат и се забавуваат.

Принцот Чарлс поддржувач на Slow food

Британскиот принц Чарлс и италијанскиот претседател Џорџо Наполитано се само дел од познатите поддржувачи на Слоу фуд движењето. Организацијата е активна во повеќе развиени земји, а во Италија и Бразил е до тој степен влијателна, што ги советува владите на овие држави околу стратегиите за земјоделско производство.

кумановски мезалак, тресена пастрмка или преспански крап? Овие традиционални јадења не можат да се нарачаат ниту во ресторан. Младите веќе забораваат да подготвуваат пинџур, макало, турлитава или зелник по традиционален рецепт. Токму поради тоа прв предизвик на Slow food во Македонија ќе биде овие традиционални специјалитети да ги ставиме во светската арка на вкусови.

Бар Код: Дали постојат критериуми за да може традиционалниот рецепт на една земја да биде запишан во светскиот каталог за вкусови?

Чокревски: За да може еден рецепт или производ да биде заштитен од заборавање на тој начиншто ќе биде запишан во банката на вкусови, најпрвин треба комисијата на Slow food да оцени дали начинот на подготовка на тоа јадење или пијалок е автентичен. На пример, Босна и Херцеговина, во арката на вкусови го има заштитено слаткото од сливи, а Бугарија како национален производ во каталогот го има запишано родопското бито сиреење. Мислам дека нашата земја е ризница на вкусови кои треба да се зачуваат и токму поради тоа, нашата прва мисија ќе биде да направиме селекција кои производи и рецепти кои би можеле да влезат во арката на вкусови. Понатаму треба да најдеме начин она што е домашно и автентично да се покаже во светот преку промоција на саеми, филмски и музички фестивали.

Бар Код: Самото име на организацијата - Slow food укажува дека станува збор за нешто што е спротивно на Fast food. Дали полжавчињата во Македонија ќе не едуцираат дека брзата храна не е здрава?

Чокревски: Мислам дека како нација во однос на конзумирањето брза храна не сме на толку незавидно ниво, како на пример Американците. Точно е дека мотото на полжавчињата е нешто што е спротивно на брзата храна, бидејќи таа храна по дефиниција значи задоволување на потребите набрзина. Но најважен е пристапот кон храната, во смисла дали јадењето ќе се сфати како задоволство, социјализација, уживање во процесот на негова подготовка, или пак како задоволување на гладта и јадење на нога.

Бар Код: Единствената критика што може да се прочита за Slow food е дека членовите се елитисти. Требаат ли материјални средства за да се живее по мотото на Slow food?

Чокревски: Можеби до некаде, но сметам дека во нашата земја не може да се набљудува на тоа како на елитизам. Не требаат средства за да се едуцираат децата дека многу е битно дали храната што ја конзумираат е здрава и чиста, како и да се научат дека навистина е значајно да знаат како таа храна се произведува. Нашата организација ќе биде активна и на полето на едукацијата на децата, а планираме и да организираме настани каде децата ќе се учат како да садат билки кои ги користат во исхраната.