
# Покана за изложувачи и учесници

# Бидете изложувач на МЛЕКО 2022

- Добредојдени се сите сточари, млекари, мандраџии, експерти, претставници на институции, студенти и активисти од здруженија и сите оние што сакаат да им се слушне гласот, да презентираат и да уживаат во веселата дружба  и во различноста на вкусовите.
- Секој, како излагач ќе  може:
  - да изложи, презентира и продава своите сирења и други производи
  - да се вклучи во дебатите и дискусиите
  - да дегустира и да купи од понудените сирења
  - да се дружи и да ужива во фестивалот

# МЛЕКО е...

- **Биернален настан**, посветен на автохтоните млекодајни раси на домашни животни и млечни производи произведувани на семејните фарми, бачила, мандри и мали производства

- **Кампањата** за зачувување на биодиверзитетот на млеко и традиционалните млечни производи во Македонија


# Претходни изданија и теми:

- **Скопје 2014** – заборавените автохтони млечни производи,
- **Битола 2016** – пасиштата и регулативите,
- **Скопје 2018** – расите на млекодајни животни и козарството

# Досегашни достигнувања

- Донесен нов правилник за производство на фарма и продажба на „куќен праг“
- Мерки за финансиска поддршка од МЗШВ за малите и традиционалните производства преку Програмата за рурален развој
- Поддршка на автохтоните раси на домашни животни


- Мотивирани се повеќе млади производители да почнат свои производства
- Каталогизирани и промовирани се неколку заборавени традиционални млечни производи
- Почеток на производство на нови типови на сирења и збогатување на понудата на пазарот
- Учество на повеќе производители на фестивалот Cheese во Италија

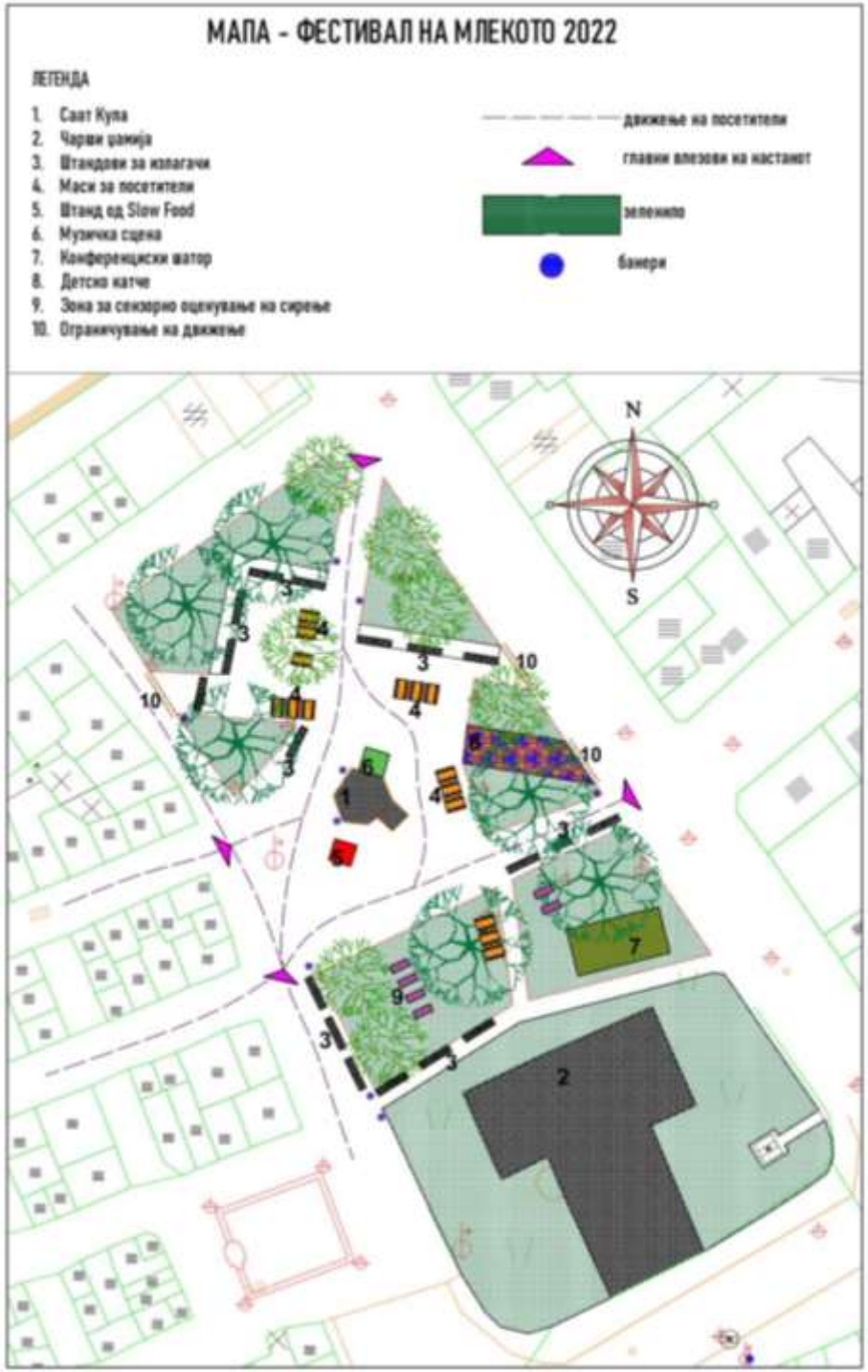
# МЛЕКО 2022:
# Како да го „биеме“ млекото?

## За темата на четвртото издание:

- Традиционално, нашите мајстори и мандраџии го „биеле“ млекото за да добијат биено сирење-производ  со кој  сите се насладуваме и се гордееме.
- Но, како денес да се произведе вистинско сирење со препознатливиот вкус, а тоа да биде исплатливо и достапно за секого?
- Преку примерот на автентичното биено сирење кое ја отсликува нашата традиција и историја, да ја отвориме дебатата за важните прашања околу иднината на нашето сточарство и млекарство.

# Локација и датум

- Прилеп, градот со богата традиција на производство и продажба на сирење е домаќин на овој фестивал.
- На 3 септември 2022, во срцето на градот, околу прилепската саат кула, како на дланка ќе ви бидат понудени чудесни бои, мириси и вкусови.



# Програма

Четвртото издание на МЛЕКО 2022 го трансформираме во голем фестивал, отворен за секого, со бројни содржини и интересна понуда:

- Пазар на сирења, млечни и други производи
- Конференции и дебати
- Сензорно оценување на биено сирење
- Изложба „Светот на млекото“
- Детско едукативно катче
- Културно-уметничка програма

# Конференции

- **Сесија 1: Каква е патеката на сирењето од пасиште до трпеза?**
  - Проблеми и предизвици за малите производители на млечни производи
  - Можности кои ги нуди новиот Правилник за производство и продажба на „куќен праг“
  - Некои позитивни примери од кај нас и од Европа

- **Сесија 2. Како да го валоризираме биеното сирење, пред да го изгубиме?**
  - Заштитените ознаки за потекло на сирењата – случај на биено сирење
  - Традиционалните сирења, двигатели на руралниот развој
  - Ако го изгубиме млекото, ќе ги изгубиме и руралните региони


# За излагачите

- Обезбеден изложбено-продажен простор за **60 производители** на сирења, млечни производи и производи за спарување со сирења
- Информирање за можности од институции и Слоу Фуд Македонија
- Медиумска покриеност на фестивалот и интерес за производителите
- Промотивни објави од Слоу Фуд за изложувачите

# Пријавете се за учество

Пополнете го формуларот на следниот линк:

https://docs.google.com/forms/d/1z4_bz3abzaY0GQX8rhiX_Ks6olHQPPHf7wI-4PxeSJI/

# Добредојдовте на МЛЕКО 2022!

Лица за контакт:

**Николче Николовски**,

претседател на НО на СФМК

070 922 429; nikolce.n@slowfood.mk

**Тодорка Наумоска Димески**,

лидер на Слоу Фуд Прилеп

078 353 997;
todorka.naumoskadimeski@gmail.com

**Елена Каровска Гошевска**,

програмски координатор на СФМК

075 791 001; elena.k@slowfood.mk

**Страница на настанот и кампањата:**
https://www.facebook.com/mleko.mk

**Хаштази:** #МЛЕКО2022 #Биодиверзитет #Традиција #БИЕНО #SlowFood

**Следете ги сите информации за изложувачи во МЛЕКО.2022 каналот на Вибер**

- Кликнете на линкот и придружете се: https://invite.viber.com/?g2=AQB7bzjDLZBZrU%2B0SfCR3AiUIHqJlIPQsdGIktiTKpL8eNmRSzSwoTHB5XXelU1I
- Или скенирајте го QR кодот: