



Июнь 2009

От редактора

День Терра Мадре

13 - 14 июля сорок советников международной организации Слоу Фуд из двадцати различных стран встретились в Тоскане, на сельскохозяйственном предприятии «Альберезе» (в морском парке «Маремма»), чтобы обсудить будущие стратегии ассоциации, главным образом вопросы большего вовлечения молодежи в движение и усиление связи между Слоу Фуд и Терра Мадре.

Терра Мадре позволила нам выйти за органолептические и кулинарные рамки восприятия и начать рассматривать пищу с политической, культурной и социальной точек зрения, как смысл жизни; в некоторой мере также как возможность бороться с беспокойством и озабоченностью ежедневной жизни.

Международный Совет Слоу Фуд решил организовывать в целом мире День Терра Мадре. Первый день пройдет 10 декабря 2009 – в день двадцатой годовщины появления Международной организации Слоу Фуд. Это станет хорошим поводом отпраздновать связь Слоу Фуд и земли. Не так важна форма организации Дня Терра Мадре: можно устроить праздник дома, можно провести мероприятие в школе, на площади, в поле.

Самым важным будет концентрация внимания на местном потреблении и некоторых других ключевых моментах:

- каждый имеет право на пищу
- каждый народ должен иметь право принимать решение о том, какие культуры выращивать и что потреблять в пищу (продовольственный суверенитет)
- будущее состоит за развитием мелкомасштабного сельского хозяйства и местных сообществ
- необходимо охранять сельскохозяйственное, продовольственное и культурное биоразнообразие
- необходимо сохранять баланс между сельским хозяйством и окружающей средой (сельское хозяйство не больше считается экономической единицей и производителем сырья, подчиняющимся законам спроса и предложения)
- торговля должна быть правильной, солидарной и устойчивой, то есть

локальной.

В речи, произнесенной на церемонии закрытия Терра Мадре 2008, Сэм Левин, юноша из Северной Америки, сказал: «Перед нашим поколением стоит задача объединить людей с землей». Эта глобальная идея, выраженная юношей пятнадцати лет, пришла к нему в голову не после изучения социологии, а благодаря самой простой деятельности: работе на пришкольном участке с одноклассниками.

Вот чем нужно заниматься! Вот то, что день Терра Мадре принесет в жизнь каждого!

Карло Петрини

Президент Международной Ассоциации Слоу Фуд

Слоу Фуд

в двух словах

Вкусно, Чисто, Честно

Подход Слоу Фуд к агропродовольственному производству и гастрономии основан на концепции качества. По мнению Слоу Фуд, качество продукта можно определить на основе трех связанных между основных элементов, которые синтезируются в трех словах: вкусно, чисто и честно:

Вкусно то, что доставляет удовольствие органам чувств;

чистая пища производится и потребляется без нанесения вреда экосистемам, животному миру, биоразнообразию и ландшафту; это устойчивая пища, потребление которой положительно сказывается на нашем здоровье;

Честно - понятие, связанное с организацией работы фермеров и продаж, которая должна гарантировать доступные потребителям цены, и в то же время обеспечивать достойные условия жизни для производителей, соблюдать их традиции и территориальную принадлежность.

С огорода на стол...

Терра Мадре Танзания

Первая встреча национальной сети

Танзания - Более 150 производителей, поваров, ученых, исследователей и многих других, которые занимаются биологическим сельским хозяйством и справедливой торговлей, из всей Танзании, Кении, Уганды, Мадагаскара и Сомали собрались 29 и 30 мая в Дар эль Салаам на Терра Мадре Танзания. Делегаты приняли участие в семинарах и конференциях, поделились своим опытом и смогли обсудить возможные пути устойчивого развития на местном уровне, защиты биоразнообразия и продовольственного суверенитета каждого региона.

Во второй день был организован фермерский рынок в приморском районе столицы Слипвэй, где делегаты смогли показать и продать свои продукты: биологические фрукты, грибы, сыр, травы и специи.

Терра Мадре Танзания дала возможность показать страну как место, гордящееся своим биоразнообразием, богатое гастрономическими традициями и крайне активное с точки зрения устойчивости развития, обладающее разнообразными идеями и планами на будущее. Одним из самых знаменательных результатов стало принятие обязательства развивать деятельность сети Терра Мадре на локальном уровне, что поможет расширить возможности производителей, способствовать обмену информацией и совместной работе. В дни встречи к Слоу Фуд присоединились 56 новых членов и в ближайшие месяцы по всей стране откроются многочисленные Конвивиумы.

Первая региональная встреча сети Терра Мадре Танзания была организована итальянской негосударственной организацией CEFA, Фондом Слоу Фуд для защиты биоразнообразия и Fairtrade Италия в рамках проекта «Устойчивое сельское хозяйство, защита биоразнообразия и справедливое сельское хозяйство против бедности (НГО ED/2006/120-817)», финансируемого Европейском Союзе.

**Более подробно об этом мероприятии – на [сайте Терра Мадре](#).
Для просмотра фотогалереи мероприятия нажмите [здесь](#).**

Будущее семян

Международный договор ФАО «Растительные генетические ресурсы для продовольствия и сельского хозяйства» находится в рассмотрении

Тунис - Слоу Фуд был приглашен открыть третью сессию руководящего органа Международного договора ФАО «Растительные генетические ресурсы для продовольствия и сельского хозяйства», который прошел с 1 по 5 июня в Тунисе. На встрече присутствовали представители 121 страны, подписавших договор, а также представители общественных организаций.

Заседание открылось тремя выступлениями представителей стран и тремя – избранных общественных организаций, среди которых был и Слоу Фуд; за вступительными речами последовали дни напряженных переговоров и обсуждений. На сегодняшний день самым большим вопросом является финансирование договора. Ситуация застоя в отношении финансирования изменилась благодаря позиции Европы, которая была выражена позицией Франции, Германии и Швейцарии и благодаря фермерским и общественным организациям, которые сконцентрировали внимание на роли и правах фермеров. В конце была установлено финансирование в размере 116 миллионов долларов в период с июля 2009 по декабрь 2014, с которым согласились все страны. С настоящего времени необходимо следить, чтобы каждое государство придерживалось подписанного договора. Каждая присоединившаяся к договору страна обязалась издать закон о семенных материалах и о правах крестьян, но тех, кто уже это сделал, еще очень мало. Кроме того, правительства должны самостоятельно финансировать мероприятия по защите биоразнообразия, и мы должны будем стимулировать их для того, чтобы поддержка проектов не осталась лишь на бумаге.

**Прочитать речь представителя Слоу Фуд можно [здесь](#).
Для более подробной информации посетите сайт договора www.iisd.ca/biodiv/itpgrgb3/**

Наследие Гуйарат

Возрождение гастрономических традиций этого региона северо-западной Индии через фильм, телепередачи и публикации

Индия - Молодые женщины региона Гуйарат начинают проект, который поможет сохранить гастрономическую культуру их региона с помощью фильмов, передач и публикаций. Благодаря их матерям, бабушкам, свекровям и тетям будет собрана и сохранена информация, что гарантирует ее переход к новым поколениям и будущим матерям. Проект рассказывает о блюдах традиционной кухни и местном сельском хозяйстве с точки зрения трех ключевых событий жизни каждого сообщества: сбор урожая, к примеру, «*Uttarayan*» (праздник воздушных змеев), который проводится по поводу окончания сбора риса, пшеницы и чечевицы; другие праздники с соответствующими гастрономическими традициями, к примеру, «*Diwali*» (праздник света в октябре месяце); период до и после рождения ребенка (беременность, грудное вскармливание и т.д.).

Проект является результатом сотрудничества Слоу Фуд и SEWA (Ассоциация самостоятельного трудоустройства женщин); он направлен не только на сохранение биоразнообразия и местной культуры через документацию рецептов блюд, но и на увеличение роли женщин. SEWA Видео создал образовательную программу, чтобы научить женщины использовать такие мультимедийные инструменты как фильм и видео. Организаторы проекта уверены, что эти навыки помогут местным женщинам расширить свои возможности, поделиться идеями и приобрести перспективы найти хорошую работу в будущем.

Для более подробной информации пишите:

Елена Аньер

e.aniere@slowfood.com

10 огородов для 10 кварталов

Слоу Фуд появляется в Абруццо для организации помощи жертвам землетрясения

Италия – Жертвы землетрясения, которое в ночь с 5 на 6 апреля разрушило Аквила, с первых моментов получили поддержку Слоу Фуд и сети его членов, которые собирали средства для помощи пострадавшим территориям. Национальный секретариат Слоу Фуд принял предложение инвестировать собранные средства в строительство крытого рынка для Аквила, вместо разрушенного землетрясением старого, и в создание структуры для управления рынком по модели Рынков Земли через прямое вовлечение производителей.

Кроме того, был начат проект по организации 10 огородов в таком же количестве кварталов. Целью этой инициативы является вовлечение людей всех возрастов в полезную и приятную деятельность, направленную на охрану местного сельскохозяйственного биоразнообразия, развитие устойчивого сельского хозяйства, и, что также немаловажно, возможность приобретать свежие и здоровые продукты, произведенные в окрестностях. Огороды, для которых уже начали подготавливать земли и семена, представляют собой символ возрождения и инструмент для укрепления связи между людьми. Создатели сети огородов Слоу Фуд и специалисты парка «Гран Сассо Гор Лага» поддержат тех, кто согласился заниматься огородами кварталов.

Чтобы внести свой вклад, нажмите [здесь](#)

Праздник фруктов и сока

Образовательный проект для детей Уганды

Уганда - В апреле 2009 года 164 детей и 17 учителей из 10 детских садов и начальных школ и 5 средних школ округа Уганда Муконо приняли участие в «Празднике фруктов и сока», организованном Слоу Фуд Муконо и проектом DISC. В течение целого дня дети смогли попробовать многочисленные дикорастущие плоды региона и приготовить из них соки; кроме того, были проведены семинары о питании и о проектах устойчивого развития сельского хозяйства. В празднике также приняли участие представители Национальной службы по вопросам сельского хозяйства, организации Движение Уганды для питания и местной администрации. Некоторые дети впервые в жизни попробовали ягоды, которые в свое время собирали их дедушки и бабушки.

Проект DISC «Инновационное развитие на пришкольных участках» был начат в 2006 Мукьиби Эдвардом, лидером Конвивиума Слоу Фуд Муконо, с целью организации пришкольных участков для производства вкусной, чистой и честной пищи для угандских детей, в рамках более широкого видения, направленного на улучшение питания и изменения отношения студентов к сельскому хозяйству. «Их вовлечение в производство влияет не только на вкусовую чувствительность и гастрономические пристрастия, но и может привести к общественным изменениям. Формируя положительное отношение к сельскому хозяйству, можно получить от детей помощь, необходимую для решения проблемы нехватки продовольствия», признал Мукииби.

Для дальнейшей информации о проекте посетите сайт:

www.projectdiscnews.blogspot.com

Для просмотра фотогалереи нажмите [здесь](#)

Эдвард Мукииби

Координатор проекта и лидер Конвивиума Слоу Фуд Муконо

ediemukiibi@gmail.com

Необычная пивоварня

Как заключенные становятся гурู пивоварения

Италия - Когда двери тюрьмы закрываются за спиной человека, время для него меняет свое значение и становится сроком заключения. Но иногда все же есть возможность изменить такое положение с помощью проектов, которые приближают заключенных к внешнему миру и, кажется, даже окрашивают в цвет надежды темно-серые цементные стены. В тюрьме Салуццо, в Пьемонте, недавно была открыта ремесленная пивоварня. Это небольшая, но очень непростая лаборатория, главное цель которой – производство пива высокого качества. Организатором проекта, при необходимой поддержке тюремной администрации, является кооператив «Pausa Cafè», который имеет значительный опыт организации продовольственного производства в тюрьмах. Так, например, в тюрьме Валетте, в Турине, уже несколько лет функционирует проект по обжариванию кофе и производству какао.

Приобретение необычной профессии пивовара может значительно разнообразить жизнь человека в тюрьме, а также расширить возможности поиска работы (может быть, более стабильной, чем раньше) после выхода на свободу.

В пивоварне работают четыре заключенных, срок пребывания которых в тюрьме

не менее двух лет. «Pausa Cafè» обеспечивает также качественное сырье: тапиока, амарант, киноа, рис басмати производятся проектами Президиума Фонда Слоу Фуд для защиты биоразнообразия в развивающихся странах. Вовлечение производителей этих проектов позволяет обеспечить им справедливую оплату за приложенные усилия, и в этом случае желание использовать качественные продукты соединяется с обеспечением устойчивости производства. Таким образом, положительное влияние проекта удваивается, а затем в него вовлекается и конечный потребитель, который получает удовольствие от потребляемого напитка.

Паола Нано

Глава пресс-офиса Слоу Фуд

p.nano@slowfood.it

Для короткой продовольственной цепочки

Чем живет бразильская сеть Слоу Фуд

Бразилия - В конце мая Конвивиум Пирачикаба, расположенный в штате Сан Паоло в Бразилии, организовал неделю Слоу Фуд в честь празднования двух лет своей деятельности. Программа мероприятия предусматривала ряд встреч, направленных на продвижение короткой продовольственной цепочки и поднятие ценности местных продуктов. Повара сети организовали кухню недалеко от рынка города, где были представлены блюда, для приготовления которых в новаторской форме использовались местные биологические продукты. Параллельно с этим проходили другие интересные мероприятия: цикл конференций, посвященных вопросам организации короткой продовольственной цепочки, Лаборатории Вкуса с использованием местных продуктов и даров моря, просмотр фильма Марии-Моники Робин «Мир как его видит Monsanto». Танцы, фотовыставки и литературные чтения под руководством местных и французских артистов по случаю проведения года культуры Франции в Бразилии закрыли программу мероприятия.

В начале июня в Антонио Прадо, Рио Гранде до Сол прошел первый семинар по проекту Рынки Земли, который инициирован Фондом Слоу Фуд для защиты биоразнообразия и направлен на создание международной сети фермерских рынков, на которых продают вкусные, чистые и честные продукты. В этом мероприятии приняли участие все лидеры Конвивиумов Бразилии и специалисты Министерства сельскохозяйственного развития.

Более подробная информация о работе [Министерства сельского хозяйства](#)

Голоса Терра Мадре

Я и Слоу Фуд

Мадьенг Сенг, журналист, директор сельскохозяйственного журнала «Ду Менсуэль Агри», который также является лидером Конвивиума Слоу Фуд в Сенегале, рассказывает свою историю...

«Сенегал - Когда я семь лет назад узнал о Слоу Фуд, я уже был активно вовлечен в информационную работу в сфере сельского хозяйства и деревенской культуры. Благодаря своему крестьянскому происхождению я сохранил страсть к полевым дорогам и именно по этим дорогам я ходил к крестьянам, расспрашивая о их работе и записывая рассказы о крестьянской жизни. Некоторые мои коллеги называли меня «журналистом саванны». В 1997 году я написал статью о благородстве крестьянского ремесла, которым, к сожалению, пренебрегают многие мои африканские братья, предпочитающие места в свите министров и глав государства, изучая таким образом развитие Африки сквозь золоченые ворота правительственных дворцов.

Без устали работая с мелкими производителями, я открыл для себя другой мир: мир практического, уместного и пронизательного крестьянского знания. Знания, которое я всегда хотел ценить, распространять, и даже при необходимости упрощать для облегчения его передачи другим производителям, которые в свою очередь являются носителями многих других замечательных производственных техник: как защититься от хищников, как сделать более плодородной землю, как заботиться о животных или исцелять себя самих. Одним словом, как жить и выживать в этом красивом уголке вселенной, который все больше и больше втягивается в биотехнологические войны, страдает от развития агропродовольственной промышленности и деструктивного перепроизводства.

Знакомство со Слоу Фуд в 2002 открыло мне глаза на необходимость установления в моей стране крепких связей между различными продовольственными сообществами - производителями, поварами и потребителями – для защиты и поднятия престижа гастрономического наследия. Появление подобных связей будет также способствовать развитию прочной локальной экономики. За понятием «продовольственное сообщество» стоит многое. Слоу Фуд говорил о Конвивиумах,

проектах Президиа, Ковчеге Вкуса - новых возможностях вернуть мелкому производителю уверенность в себе и внести свой вклад в сохранение биоразнообразия и самой земли. Это было в 2003 году, предшествующем первой встрече Терра Мадре.

Идеальный взгляд на Терра Мадре

Для меня участие в Терра Мадре действительно стало незабываемым. В Турине в 2004 году я в первый раз я увидел тысячи и тысячи крестьян в традиционных костюмах со всего мира. Они искренне, сообща и по-братски обсуждали проблемы устойчивого сельского хозяйства, здоровой, чистой и честной пищи. Некоторые обменивались сельскохозяйственными продуктами и поделками, сделанными своими руками, в то время как другие, как например южноафриканская женщина, работающая в сфере общественного питания, еле сдерживая слезы, рассказывала Карло Петрини, президенту Слоу Фуд, о титанической работе, проделанной для того, чтобы собрать продовольственные сообщества.

Той осенью 2004 года наблюдая эту невероятную идеалистическую картину, я много чему научился. Прежде всего, узнал, насколько велик Слоу Фуд. Настолько, насколько велико число крестьян со всего мира, которые приехали на встречу для обмена знаниями, мнениями и возможностями.

Даже такие известные люди, как Принц Уэльский Чарльз были среди нас. Его приезд на мероприятие показывает, что он на равных с сообществами разделяет желание получить местные, здоровые, чистые и честные продукты.

Затем была Терра Мадре 2006, а если быть более точным, то Салон Вкуса, где европейские повара открыли для себя африканские зерновые. Повара Бинета Дьяло и Майе Ндоур предложили зрителям попробовать в первый раз в их жизни мелкий но очень вкусный африканский злак фониио (*digitalis exilis*).

Если Терра Мадре 2008 в Турине мне показалось более риторическим событием, то встреча в Тоскане в начале ноября того же года имела более технический и конкретный характер, что выразилось также в запуске нескольких проектов с вовлечением крестьян и членов Слоу Фуд в Африке и Латинской Америке.

Среди множества проектов хотелось бы подробнее остановиться на нашем проекте «*Mangeons local*», который начался в 2008 году благодаря сенегальскому Конвивиуму Лек Менеф Сенегал,

создателем и организатором которого я являюсь.

У этого маленького проекта есть цель сенсифицировать и заинтересовать школьников Дакара, рассказать им о необходимости выбирать для потребления местные сельскохозяйственные сенегальские продукты. Финансируемый Фондом Слоу Фуд для защиты биоразнообразия скромной суммой в 10.000 евро, этот проект имеет огромный успех и развивается своим путем, обходясь без миллиардов Мирowego Банка, как это справедливо подчеркнул Президент Фонда Пьеро Сардо во время его визита в Дакар два года назад.

По всей Африке: в Буркина-Фасо, в Мавритании, в Мали, в Кот Д'Ивуар, в Кении, Эфиопии, Чаде и т.д. развиваются проекты по образованию вкуса, пришкольные участки, программы по защите или привлечению внимания к исчезающим растениям, Рынки Земли. И все эти маленькие проекты, управляемые африканцами для африканцев, медленно, но верно развиваются благодаря Слоу Фуд.

Завтра в Африке появятся и другие маленькие проекты, и будут проведены свои местные Терра Мадре.

В Сенегале Конвивиум Лек Менеф Сенегал готов приложить все усилия для обеспечения долгой жизни Слоу Фуд на своей территории.

Мадьенг Сенг

Email: syfia@orange.sn

Гастрономические традиции

Виноградник один, виноградных лоз много

В сердце Вены возрождаются древние традиции смешения виноградников

Австрия – Круто спускающиеся аллеи, а внизу - Вена с Дунаем. Среди виноградников - таверны со столами из древесины, где подают свинину, кислую капусту, клецки, пьют ледяное белое вино и любят город. Это уникальное, единственное в мире место. Семьсот гектаров виноградников окружают город и все триста виноделов живут в Вене. На этой территории сохраняется интересная традиция смешения виноградников. Эта древняя техника используется на площади в 50-70 гектар и заключается в посадке различных сортов виноградных лоз (до двадцати) в одном и том же винограднике. Этот метод не имеет ничего общего со смешением разных сортов винограда или вин, т.к. перемешивание происходит в самом винограднике. Используется только белый виноград, и у каждого сорта своя отличительная роль: основа (белый Пино и Грюнер

Велтинер), виноград дающий кислоту (Рислинг) и ароматизирующий виноград (Мускат и Траминер).

До 90-х годов произведенное подобным способом вино считалось обыкновенным легким вином, которое нужно выпить в течение года. Сегодня же, благодаря работе 20 производителей, было доказано, что смешанные виноградники могут давать вина с ярко выраженной индивидуальностью. Пионером стал Фритц Вьенингер, который с упоением и преданностью работает на своих смешанных виноградниках. Вьенингер объясняет, как правильно смешивать поздние и ранние виноградные лозы, когда собирать и как смешивать виноград с различными ароматами и уровнем кислотности. Это равновесие поддерживать сложно, необходим значительный опыт и на кону стоит престиж производителя.

Для защиты и популяризации этой традиции в 2007 году родился охранный проект Президиа, который в декабре станет одним из участников встречи виноделов *Vignerons* во Флоренции.

Книги и фильмы

Люди Терра Мадре

Взгляд на Терра Мадре 2008

Фильм Люди Терра Мадре, снятый для Слоу Фуд Стефано Скарафия и Паоло Казалис, дарит нам возможность взглянуть на четыре дня жизни и цвета Терра Мадре 2008, в течение которых тысячи крестьян, производителей, поваров, ученых, молодежи и музыкантов собрались в Турине для продвижения устойчивого сельского хозяйства и продовольственного производства. Фильм дает возможность высказаться индийскому ученому, голландским рыбакам, шотландскому скотоводу, бразильскому повару, малайскому крестьянину, американскому писателю и многим другим, которые со страстью говорят о своей работе, о сети Терра Мадре и будущем нашей еды.

Для просмотра первой части нажмите [здесь](#)

Для просмотра второй части нажмите [здесь](#)

Возвращение к сети

В своей последней книге *«Земля – это не нефть – экологическая справедливость в век климатических изменений»* вице-президент Слоу Фуд Вандана Шива заостряет внимание на взаимосвязи трех самых острых современных проблем человечества: мировой голод, истощение запасов нефти и климатический кризис. Она также объясняет, как любая попытка решать эти проблемы по отдельности обречена на провал. Вандана Шива осуждает использование биотоплива и промышленное сельское хозяйство, которые безошибочно ведут к экологической и экономической катастрофе; она противопоставляет промышленному сельскому хозяйству работу мелких независимых производителей. *«Земля – это не нефть»* – сильная и впечатляющая книга, она стимулирует возвращение к здоровому

началу крестьянского сельского хозяйства, желает мира, основанного на самоуправлении, сообществах и справедливом отношении к окружающей среде.

О книге Ванданы Шивы, «Земля – это не нефть – экологическая справедливость в век климатических изменений», South End Press, Cambridge, Mass. 2008.
(www.southendpress.org)

Прочитать отрывок из книги на английском языке можно [здесь](#)

«Мир как его видит Monsanto»

Познавательное интервью с французской журналисткой, автором книги и фильма «Мир как его видит Monsanto» Марией-Моникой Робин можно прочитать в секции «Неделя Слоу» на сайте:

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaaglio.lasso?cod=3E6E345B0ce4928709NxO1498347>

Знаете ли вы, что...

Продукты с ГМО представляют серьезный риск для здоровья

Американская академия медицины окружающей среды говорит об этом в первый раз

Американская академия медицины окружающей среды (ААЕМ) напечатала документ, в котором она подтверждает, что «ГМО представляют серьезный риск для здоровья», в связи с чем она советует избегать их потребления.

Генетически измененные организмы появились в торговле лишь 13 лет назад, и еще нет конкретных исследований о долгосрочных результатах их воздействия на организм человека. Эксперименты на животных показали неутешительные результаты, как то появление аллергии, нарушение иммунитета и детородной функции, повышение уровня младенческой смертности, проблемы с уровнем инсулина и поведенческие изменения.

На этом основании ААЕМ призывает наложить мораторий на использование пищи с ГМО и предлагает врачам не рекомендовать своим пациентам использование ГМ продуктов.

Академия, кроме того, планирует начать кампанию по информированию потребителей о наличии ГМО в продовольственных продуктах при помощи хорошо различимой этикетки. Генное модифицирование в основном используется при культивировании сои, кукурузы, рапса, хлопка и сахарного тростника, но на рынке присутствует и много других генетически модифицированных растений: папайя, помидоры, картофель, кабачки...

Чтобы прочитать документ академии посетите сайт:

<http://www.aemonline.org/gmopost.html>

Потребление фаст-фуда снижает оценки

Как показывают исследования, существует связь между потреблением продуктов быстрого питания и успеваемостью в школе

Новое исследование о взаимосвязи потребления продуктов быстрого питания и успеваемостью в школе, проведенное с участием 5500 школьников в возрасте 10-11 лет, показало, что чрезмерное потребление фаст-фуда может иметь негативное влияние на успехи учеников. Данное исследование Университета Вандербильт в Теннесси является первым, которое указывает на недвусмысленную связь между едой с высоким содержанием жиров и сахара и недостаточной успеваемостью в школе. Результаты по учебным тестам тех, кто систематически потребляет фаст-фуд, оказались значительно ниже, чем у остальных школьников. Два процента принявших участие в исследовании (то есть более 110 человек) признались, что потребляют продукты быстрого питания четыре или более раз в день.

Для получения более подробной информации нажмите [здесь](#)

Кампании

Слоу Фиш

Недооцененная рыба

Повара Терра Мадре с севера Испании представляют свои рецепты

Испания – Конвивиум Слоу Фуд Гарраф и повара Терра Мадре из Каталонии, расположенной на севере Испании, в этом году провели два джем-сешена поваров Слоу по теме использования недооцененной рыбы. На оживленной площадке рынка *Boqueria* в Барселоне повара представили свои рецепты с использованием неизвестных устойчивых видов рыбы, представляющих собой альтернативу тем, которые исчезают из-за чрезмерного отлова (тунец, меч-рыба и треска). Рецепты будут опубликованы на сайте в разделе вызовов Слоу Фиш, международной кампании Слоу Фуд по поддержке устойчивой рыбной ловли. Рецепты появятся также в 2010 году в книге повара Пеп Ногве, посвященной этой тематике.

Наши рецепты

Бабурада из сардин (или любой другой рыбы того же типа) - Рецепт Альфонса Бак, ресторан «Mat i Tesa»

Ингредиенты на шесть порций: шесть зубчиков жареного чеснока, четыре кусочка жареного хлеба, 24 обжаренных миндальных орехов, 24 обжаренных лесных ореха, чайная ложка соли, один перец и одна сладкая паприка; две ложки меда и две уксуса.

Все ингредиенты хорошо перемешать миксером. Отдельно приготовить литр рыбного бульона, добавить перемешанные ингредиенты и дать покипеть пять минут. Обвалить в муке и обжарить на сковороде рыбу, добавить ее к бульону. Дать покипеть три минуты и подавать.

Справедливая рыба

Конвивиум Мадрида принимает Вызов Слоу Фиш

Испания - Конвивиум Карпе Дием из Мадрида, города, который славится вторым по величине рынком рыбы в мире (после Токио), недавно организовал ужин из свежих морепродуктов. Главными героями стали рыбаки моря Лира, расположенного в рыбном заповеднике в Галиции на Коста да Мorte. Осьминоги, мидии, крабы (продукт Ковчега вкуса), красная кефаль, хек, морской окунь, палтус и камбала: этот улов четверга прибыл в город на следующий день для того, чтобы в субботу повар Мигель Лопес Кастаньер смог выбрать самые «устойчивые» и недорогие и приготовить из этих продуктов вкусный ужин. Богатое и разнообразное меню состояло из картофеля, яиц, леща, мидий, печени морского черта и сушеной рыбы Форментера, еще одного продукта Ковчега Вкуса. Меню завершалось традиционным «кальдерадским» блюдом из картофеля, тушеного непосредственно на борту судна с выловленной в тот день рыбой. Рыба может быть разной, в зависимости от района, но потребляют это блюдо почти на всех лодках испанских рыбаков.

Не забывайте информировать нас о ваших мероприятиях и присылать нам ваши рецепты для Вызова Слоу Фиш.

Пишите: communication@slowfood.it

Для получения более подробной информации о Вызове Слоу Фиш нажмите [здесь](#).

Что для меня значит Слоу Фуд и Терра Мадре

«В этом году я имел честь участвовать в Терра Мадре, и у меня возникло ощущение, что Терра Мадре возглавила движение по охране земли, устойчивого развития человечества, с которым тесно связаны подавляющее большинство мелких производителей, - всего того, что имеет значение. Моя страна является одной из великих держав, которые способствуют развитию «зеленого» производства зерновых культур, садоводству, разведению крупного рогатого скота, лошадей, овец и других животных.

Я сделаю все необходимое для того, чтобы эти понятия стали общим достоянием всех моих коллег и моего начальства. Для того, чтобы больше таких производителей, как я, прониклись идеями Терра Мадре.

Спасибо!»

Инь Цзянь, Китай

Календарь

Едячая забастовка – студенты УниГН

4 июля 2009

Турин, Италия

Терра Мадре Аргентина

13-16 августа 2009

Буэнос-Айрес, Аргентина

Cheese

18 - 21 сентября 2009

Бра, Италия

Слоу Фуд Ниппон

23 - 25 октября 2009

Йокохима, Япония

Терра Мадре Австрия

28 - 29 октября 2009

Вена, Австрия

Слоу Фиш

6 - 8 ноября 2009

Брема, Германия

EURO GUSTO и Терра Мадре Европейской Молодежи

27 - 30 ноября 2009

Тур, Франция

Vignerons d'Europe

5 - 8 декабря 2009

Флоренция, Италия

День Терра Мадре

10 сентября 2009

ALGUSTO – Вкус и Знания

11 - 14 декабря 2009

Бильбао, Испания

Cheese!

В седьмой раз в Бра пройдет мероприятие, которое объединяет ремесленных сыроделов всего мира

С 18 по 21 сентября 2009 года в г.Бра, регион Пьемонт, в седьмой раз пройдет биеннале Cheese, организаторами которого является ассоциация Слоу Фуд и администрация города Бра.

Международная встреча сыроделов и любителей сыра со всего мира представляет и изучает роскошное разнообразие сыров во время проведения семинаров, обсуждений, дегустаций, дидактических мероприятий и рынков.

За двенадцать лет своей истории Cheese смог поменять восприятие потребителей, знакомя их с разнообразием ремесленного производства сыров и их незащищенностью перед промышленным производством. С самого первого мероприятия (в 1997 году) Cheese занимается защитой репутации сыров из непастеризованного молока, подчеркивая важность связи между продуктом, его органолептическими качествами и территорией.

В этом году Cheese сконцентрирует внимание участников главным образом на вопросе выбора ферментов, используемых при производстве сыров. Сегодня согласно санитарным нормам молоко подвергается тщательной обработке, что значительно обедняет его бактериологическую флору и ведет к необходимому добавлению стандартных ферментов, произведенных в лаборатории. Этот процесс является одной из наиболее распространенных, но наименее известных причин стандартизации вкуса и вызывает прогрессивное выравнивание органолептических характеристик сыров.

Программа Cheese 2009 в настоящее время доступна на сайте мероприятия на английском, итальянском, немецком и французском языках. Сайт мероприятия: <http://cheese.slowfood.it>

Альманах Слоу Фуд

Альманах Слоу Фуд сегодня можно прочитать на английском, итальянском, испанском, немецком, французском и русском языках.

communication@slowfood.it

Слоу Фуд и Терра Мадре в цифрах

Члены: 100.000

Конвивиумы: 1.000

страны: 150

Проекты Президиа: 306

Продукты Ковчега вкуса: 813

Рынки Земли: 9

Пришкольные участки: 300