



# Июль - Август

## От редактора

### **День Терра Мадре**

В настоящее время Слоу Фуд занят организацией Международного Дня Терра Мадре, который должен состояться 10 декабря этого года. Призыв устроить местное мероприятие, даже пусть небольшое и символическое, обращен ко всем Конвивиумам, сообществам и всем тем, кто разделяет идеалы Терра Мадре и Слоу Фуд. Если мы все с энтузиазмом воспользуемся этой возможностью, то сможем стать главными действующими лицами крупнейшей в истории нашей планеты инициативы, посвященной празднованию гастрономического разнообразия. Мы войдем в историю, и замечательно то, что с вашей стороны для достижения этой великой цели достаточно организации одного небольшого мероприятия. Глобальная революция происходит на местах, благодаря творческому подходу и благим намерениям территориальных сообществ. Любое ежедневное действие членов сообществ уже является революционным в условиях гнетущего развития агропромышленности в глобальном масштабе. Я призываю вас раскрыть и использовать этот невероятный ресурс - ваше творчество - для того, чтобы сделать 10 декабря 2009 года памятным днем. Все будет как каждый год, когда мы соберемся в Турине: встреча придаст нам сил и наполнит гордостью за то, что мы делаем, но на этот раз Терра Мадре придет к нам домой.

**Карло Петрини**  
**Президент Международной Ассоциации Слоу Фуд**

### **Наши дети заслуживают настоящие продукты питания**

Члены Слоу Фуд работают над тем, чтобы в их сообществах еда и сельское хозяйство были вкусными, чистыми и честными. Исторически сложилось так, что эта работа осуществляется на локальном уровне, хотя и проводится во всем мире. Но иногда становится не достаточно работы на местах. Иногда мы должны продвигать необходимую политику на национальном уровне, а иногда - и на глобальном. Это означает, что мы должны говорить в один голос. В Соединенных Штатах Слоу Фуд решил выступить единым фронтом и поговорить о чем-то, что

имеет огромное значение для всех нас: о питании наших детей.

В июне Слоу Фуд США начал кампанию «Время обеда» [http://www.slowfoodusa.org/index.php/campaign/time\\_for\\_lunch/](http://www.slowfoodusa.org/index.php/campaign/time_for_lunch/), чтобы довести до сведения наших политиков, что пришло время для обновления национальной программы деятельности школьных столовых. Цель программы состоит в обеспечении школ нормальными продуктами питания вместо вредного фаст-фуда. Члены Слоу Фуд США поддерживают нашу инициативу: организовано подписание петиции в пользу кампании «Время обеда», проводятся встречи с местными органами власти, по случаю Дня Труда, 7 сентября 2009 в рамках проведения нашего Национального дня действий будет организован пикник – Едячая забастовка.

Мы рады, что наши члены поддерживают нас. По итогам одного месяца предвыборной кампании были уже организованы 160 Едячих забастовок в 43 штатах. Во всех мероприятиях кампании будут задействованы 85% наших Конвивиумов.

Основным посланием нашего Национального дня действий будет необходимость настоящих продуктов для наших детей. Проведение единого дня послужит подтверждением, что сеть Слоу Фуд США обладает силой достаточной для перемен рамках движения за устойчивое питание.

**Джош Вйертель**  
**Президент Слоу Фуд США**

## Слоу Фуд

### в двух словах

**Конвивиум** является местным отделением Слоу Фуд. Это группа членов Слоу Фуд, которые распространяют и воплощают в реальность философию Слоу Фуд. В зависимости от своих склонностей, возможностей и фантазии, каждый Конвивиум организует различные мероприятия: обеды и дегустации, где участники собираются для совместного разделения радости от приема, посещение местных производителей и фермерских хозяйств, конференции и дискуссии, кинофестивали, курсы по воспитанию вкуса для детей и взрослых, организация фермерских рынков земли и создание ферм, поддерживаемых сообществом и многие другие мероприятия и проекты, направленные на повышение информированности о потребляемых продуктах питания и местных производителях. Конвивиум объединяет всех тех, кто заинтересован гастрономией, разделяющей мысль, что питание является сельскохозяйственным актом также как и производство является гастрономическим явлением.

Конвивиумы составляют костяк Слоу Фуд и существуют лишь благодаря неустанной работе наших членов, которые добровольно посвящают свое время и энергию развитию движения.

На сегодняшний день Слоу Фуд насчитывает более **100000 членов**, входящих в более чем **1000 Конвивиумов** в **150 странах** мира.

## Проект месяца...

## Давайте есть местное

*Поддержите проект по воссозданию местной культуры питания в Сенегале*

**Сенегал** - Проект «**Давайте есть местное**» родился в 2008 году благодаря сотрудничеству Конвивиума Лек Магнеф Сенегал и поварами сети Терра Мадре. Совместными усилиями они составили программу, направленную на защиту местного сельского хозяйства и традиционных продуктов и начали работу в двух школах. В Сенегале снижение потребления продуктов питания, произведенных на местах, привело к значительному ослаблению местных экономик, к повышению уровня бедности и ухудшению здоровья местных жителей, а также к потере традиционных знаний и уменьшению биоразнообразия. Все это виной быстрорастущие объемы импорта продовольствия и развитие сети фаст-фуда в крупных городах страны (Дакар и др.).

Программа рассчитана на детей 10-12 лет и направлена на их знакомство с местными сортами растений, сенегальскими кулинарными традициями и работой продовольственными сообществами региона. Занятия в классах чередуются с кулинарными уроками в самих школах или в ресторане традиционной сенегальской кухни г. Дакар.

В 2010 году организаторы программы поставили перед собой цель расширить рамки проекта и привлечь в него еще одну школу, расположенную в одном из самых бедных пригородов Дакара. А для того, чтобы юные участники смогли на собственном опыте познакомиться с традиционными методами возделывания и обработки продуктов, в программу будет включена работа на пришкольных участках и визиты к местным производителям. В школах будут проводиться также праздники, открытые для местных сообществ, что поможет родителям участников проекта и гостям праздника осознать преимущества потребления местной пищи.

**Вы можете внести свой вклад в развитие этого проекта в следующем году в разделе «Adopt a Project» (здесь с англ. – «Позаботится о проекте») на сайте Слоу Фуд. Вы сможете найти более подробную информацию об этом и других проектах Слоу Фуд и сможете выбрать, которому из них предназначено ваше пожертвование.**

[www.slowfood.com/donate](http://www.slowfood.com/donate)

## С огорода на стол...

### Терра Мадре Аргентина

*Сеть Слоу Фуд Аргентины встречается для определения общей стратегии развития*

**Аргентина** - С 13-16 августа Буэнос-Айрес станет местом проведения первой встречи Терра Мадре Аргентина. На мероприятии, организованном одновременно и в сотрудничестве с высовкой «Caminos y Sabores del Gruppo Clarín» смогут встретиться около 100 делегатов национальной сети Терра Мадре: фермеры, рыбаки, производители вкусных, чистых и честных продуктов, повара, студенты, преподаватели и, конечно же, со-производители.

На мероприятии ожидается присутствие делегатов из разных уголков страны (с Огненной Земли, Мисьонес и Мендосы), а также из Уругвая. Представители разных территорий смогут принять участие в многочисленных семинарах, обсудить общие вопросы, представляющих взаимный интерес, и определить возможные решения повседневных проблем производства и потребления продуктов питания. Встреча на

Терра Мадре Аргентина позволит членам Слоу Фуд обсудить и принять стратегию совместных действий, а также инициировать проект по обеспечению устойчивого продовольственного производства.

## **Летняя школа во Франции**

*Слоу Фуд Франции организует встречу своих членов для обсуждения вопросов общественного питания*

**Франция** - 4 и 5 июля в Туре в четвертый раз была организована летняя школа Слоу Фуд Франция. Все члены Слоу Фуд и все желающие смогли принять участие в работе этой школы, посвященной теме повышения качества продуктов питания в сфере общественного питания.

Возможно ли создать модель устойчивой столовой, которая предлагала бы здоровую и вкусную еду в дружественной атмосфере? Какие конкретные действия нужно предпринять совместно со специалистами, чтобы блюда, вдохновленные местными кулинарными традициями стали доступными посетителям мест общественного питания? Можно ли по доступным для всех ценам предложить продукты высокого качества, т.е. здоровые местные сезонные продукты?

Целью двух дней проведения школы было дать конкретные ответы на эти вопросы, очень часто задаваемые теми, кто занимается закупками продуктов для мест общественного питания.

Участники летней школы могли послушать выступления Филиппа Корбо (ученого в области продовольственной социологии Университета г. Тур) и Фабио Сармента да Силва (представитель сети «AlimenTerra»). Приготовлением пищи руководили шеф-повара Андре Парра и Доминик Валадьер, которые приготовили аппетитные, сбалансированное и экономичные блюда «для столовой»!

Необходимость борьбы за право детей, взрослых, пожилых, инвалидов, больных и заключенных на свободу доступа к вкусной, чистой и честной пище было признано всеми.

**Для получения дополнительной информации:**

<http://www.slowfood.fr/france>

## **Путешествие к истокам вкуса**

*Международная организация Слоу Фуд предлагает дидактический набор для образования вкуса*

Наконец-то можно воспользоваться новым дидактическим комплектом Слоу Фуд по сенсорному образованию – «К истокам вкуса», который впервые был представлен на Терра Мадре 2008. Просмотрев вводное видео участники знакомятся с основными концепциями восприятия вкуса. Затем вниманию участников предлагается серия интерактивных игр, разделенных на шесть секций: вкус, зрение, обоняние, осязание, слух и мультисенсорное восприятие. В заключение предлагается прийти специально записанную дегустацию яблок и шоколада для того, чтобы участники смогли потренировать свои способности к мультисенсорному восприятию.

Комплект может использоваться Конвивиумами и продовольственными сообществами со всего мира для организации образовательной секции на различных мероприятиях, в школах и среди самих производителей для развития их

органов чувств. В апреле на фестивале кленового сиропа около 200 канадских детей смогли узнать больше о мире ощущений благодаря мероприятию-презентации - набора, организованном Слоу Фуд Торонто и Слоу Фуд Графства принца Эдварда. В Австрии Конвивиум Линц представил набор в рамках проведения самого крупного городского фестиваля, который ежегодно проводится в г.Линц с 30 мая по 1 июня: более 200 взрослых и детей смогли совершить путешествие к истокам вкуса. В июне, Слоу Фуд Великобритании и Конвивиум Оксон в рамках Детского продовольственного фестиваля организовали дидактическую программу с пятью «островами вкуса» и встречами с местными фермерами. В Уганде Слоу Фуд Муконо начал использовать разработанные материалы в организации образовательной программы для детей, занятых на 15 пришкольных участках, управляемыми Конвивиумами. Успешно прошел первый этап обучения с детьми от трех до шести лет: дети исследовали свои способности к восприятию с применением зелени и фруктов, самостоятельно выращенными и собранными на пришкольных участках.

Дидактический материал в скором будущем будет использован в рамках проведения проектов по образованию вкуса в Белоруссии, Азербайджане, Туркменистане, Украине и в Латинской Америке.

Комплект переведен на семь языков: английский, итальянский и русский язык уже готовы; немецкий, французский, испанский и португальский будут готовы в ближайшем будущем.

В дидактический комплект входят: dvd с видеофильмом; методическая разработка «К истокам вкуса» и упражнениями; и пособие по сенсорному образованию «В каком вкусе?»

**Для просмотра видео «К истокам вкуса» нажмите здесь.**

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?method=multimedia&action=zoom&id=28112>

**Для более подробной информации об образовательных проектах или для приобретения дидактического комплекта свяжитесь с Отделом образования Слоу Фуд [education@slowfood.com](mailto:education@slowfood.com)**

[http://www.slowfood.com/educazione/welcome\\_eng.lasso](http://www.slowfood.com/educazione/welcome_eng.lasso)

## **У хороших сообществ хорошая еда**

*Конференция об устойчивости биологических продуктов племени маори с точки зрения культуры и окружающей среды в Новой Зеландии*

**Новая Зеландия** – в июне этого года в г. Ахипара на севере Новой Зеландии прошла трехдневная встреча производителей, поваров, преподавателей и студентов, которые обсуждали вопросы производства биологической пищи в сообществах племени маори. В программу мероприятия, в котором приняли участие представители сети Терра Мадре, входили обсуждения способов возделывания племени маори Уа Паракоре; чествования молодых фермеров, которые приняли участие в Манавенуа Челендж; дегустации чистой традиционной пищи и знакомство с новыми рецептами давних друзей Слоу Фуд поваров Алессандры Цеккини и Мариапиа де Пака.

Принять участие во встрече людей разных возрастов с разных уголков страны сподвигла объединяющая «любовь к хорошей пище», - так считает Перси Типене,

делегат Терра Мадре 2006 и президент Союза биологических производителей маори «Te Waka Kai Ora».

Местные продовольственные системы теперь признаны на международном уровне благодаря своей устойчивости, их поддержкой. Способ биологического возделывания земли, используемый маори, это наш ответ на увеличивающуюся необходимость в экологических продуктах питания и лекарствах, которые учитывают местные культурные особенности».

Делегат Терра Мадре 2008 Руебен Тайпари-Портер рассказала, что конференция смогла объединить деятельных людей и способствовала созданию сети, обмену знаниями и изучению новых возможностей. «Я надеюсь, что многочисленные повара и работники продовольственного сектора, которые приняли участие в работе конференции, смогут передать другим, в особенности нашим детям, то, что они узнали о хорошей пище».

#### **Для более подробной информации:**

Руебен Тайпари-Портер

[rporter@xtra.co.nz](mailto:rporter@xtra.co.nz)

[www.huamaori.com](http://www.huamaori.com)

## **Вставай! Борись за свою еду!**

*На Карибских островах появляются новые Конвивиумы Слоу Фуд*

**От Ямайки до Кубы**, в прошлом месяце все карибские сообщества праздновали появление различных Конвивиумов Слоу Фуд. Слоу Фуд начал свой путь с Ямайки, где продовольственное сообщество Терра Мадре I-tal организовало на пляже фестиваль манго для поддержания биоразнообразия. Члены **Слоу Фуд Ямайка** планируют провести серию мероприятий, направленных на повышение продовольственной сознательности и привлечение внимания к традиционным кушаньям, с целью сохранения гастрономического наследия и привития молодежи любви к культуре еды и собственной земле.

Первый Конвивиум Кубы, который был открыт в этом месяце в Гаванской провинции, решил пойти обратным путем и начал работать главным образом с предыдущими поколениями в надежде на изменение жизни сообществ. **Слоу Фуд Ла Гавана Герминал** планирует собрать традиционные рецепты для сохранения и передачи кулинарного наследия. Конвивиум уже начал работу по двустороннему обмену искусства сохранения.

В Пуэрто-Рико семинаром об устойчивом пчеловодстве в тропиках и о проблеме исчезновения колоний местных пчел был торжественно открыт второй в стране Конвивиум **Слоу Фуд Бориква**. В цели Конвивиума входит продвижение биологического сельского хозяйства на острове, объединение внимания к устойчивым источникам энергии с вниманием к устойчивому сельскому хозяйству, налаживание сотрудничества между различными ассоциациями экофермеров, исследование гастрономической культуры и возможностей улучшения коммуникации между странами Латинской Америки.

# Голоса Терра Мадре

## **Две женщины и рынок**

**Израиль** - повара и гастрономические журналистки **Шир Хальперин** и **Микаль Ански** – две молодые женщины, которые создали фермерский Рынок Земли в Тель-Авиве. Объединенные любовью к кулинарной истории, они в 2007 году начали совместную работу по созданию первого фермерского рынка в Израиле. Вот их история...

«Реализация нашей мечты началась с исследования сельской местности вокруг города в поиске мелких фермеров и производителей, которые продолжали бы производить традиционные кушанья высокого качества. Мы также начали задумываться о том, как получить доступ к широкой публике, и поэтому решили объединить свои силы со Слоу Фуд Тель-Авив. И уже в мае 2008 года мы были готовы открыть фермерский рынок в Тель-Авиве, приурочив начало работы к древнему празднику хавоут, связанному со сбором урожая зерна. Для нас также было честью в январе 2009 года присоединиться к сети Рынков Земли. Если говорить честно, будучи женщинами, работающими в сфере питания, у нас было достаточно личных причин заняться этим проектом. Мы уже насмотрелись на блеклую и лишённую вкуса зелень. Мы устали от поиска компромиссов с посредственными продуктами, зная, что израильские качественные продукты экспортируются в Европу. Мы хотели не только мечтать о фермерских рынках, какие мы видели во Франции, Италии и США, а это создать подобное и в нашем городе.

Когда понимаешь, насколько вкуснее яйцо от деревенской курицы или свежий самостоятельно вызревший помидор по отношению к их промышленным эквивалентам, очень сложно вернуться к старым привычкам. Поэтому мы захотели создавать в центре Тель-Авива рынок, который позволил бы большему числу потребителей осознать эту разницу.

Сегодня Рынок Земли стал неотъемлемой частью жизни города, почитаемой всеми его жителями. Расположенный на территории нового порта, рынок еженедельно посещают тысячи людей и он стал излюбленным местом покупки продуктов для многих лучших поваров города.

Прилавки рынка размещены по кругу, вокруг центрального пространства, которое периодически представляется «производителю недели». В атмосфере рынка, далекой от холодного и одинокого света супермаркетов, люди встречают

своих друзей, обмениваются последними местными новостями, и, что самое важное, покупают по справедливой цене продукты непосредственно у производителей, прибывших со своими свежими товарами из прилегающих к городу деревень.

Нашей целью было не только поменять привычки потребителей, но и обратить внимание на культурные, экологические и социальные аспекты потребления. Рынок не только дает возможность купить местные, сезонные продукты питания, связанные с окружающей территорией и включенные в ее экосистему, но и предоставляет место для встречи, стимулирует диалог между производителями и потребителями, молодыми и старыми, богатыми и бедными, израильянами и палестинами, евреями и арабами. На рынке также организованы экскурсии для детей, во время которых они могут познакомиться с такими понятиями, как свежесть, сезонность и биоразнообразие. Взрослые посетители рынка могут принять участие в тематических семинарах. Например, о том, как самостоятельно делать компост для удобрения растений.

Рынок Земли в Тель-Авиве стал настоящим праздником чувств. Мы настолько счастливы: наша мечта превратилась в реальность. Рынок Земли в Тель-Авиве открыт каждую пятницу с 7 утра до начала шаббата (на закате) и каждый вторник с 5 до 11 вечера, в порте Тель-Авива».

**На новом сайте [Earthmarkets.net](http://Earthmarkets.net) на английском языке вы найдете всю информацию, касающуюся Рынков Земли: истории, принципы и цели работы, месторасположение и т.д.**

[www.earthmarkets.net](http://www.earthmarkets.net)

## Гастрономические традиции:

### Древние методы хранения фруктов

*В Сицилии дыни и сливы едят и зимой*

**Италия** - Когда фрукты еще не пересекали океаны каждый день и при формировании ежедневного рациона учитывали сезон, крестьяне придумывали изобретательные способы сохранения фруктов и овощей для потребления в холодные месяцы. Некоторые из этих традиций выжили. На юге Италии, например, существуют два древних метода сохранения дынь и слив.

На Сицилии выращивают дыню сорта Алькамо пурчедду, которая принадлежит к семье так называемых «зимних дынь». У ее овальная форма, зеленая морщинистая

кожура и белая сочная мякоть, которая со временем становится более вкусной и сладкой благодаря концентрации сахара. Традиционная техника сохранения дынь предусматривает их размещение на полу в прохладном проветриваемом помещении несколькими слоями, при этом их необходимо регулярно переворачивать. Производители Президиа улучшили эту технологию и сейчас они заворачивают дыни в сетку и подвешивают их, как колбасу, на стропилах. В деревне Монреале, расположенной недалеко от Палермо, можно найти еще одну занимательную традицию: «бумажные» сливы, которые в свое время заполняли все рынки Балларо и Вуччириа. Недавно две местные семьи снова начали заворачивать сладкие белые сливы из Монреале в длинные ленты из веленовой бумаги. Подвешенные в прохладном помещении, они высыхают, сохраняя вкус и аромат.

### **Проект Президиа белых слив из Монреале**

Марилу Монте

[monte@susinebianche.com](mailto:monte@susinebianche.com)

### **Проект Президиа дынь Алькамо пурчедду**

Нунцио Бастоне

[Nunzio.Bastone@donrizzo.bcc.it](mailto:Nunzio.Bastone@donrizzo.bcc.it)

## КНИГИ

### **Готовить со словами**

*Книги и авторы Издательства Слоу Фуд награждены премиями Gourmand World Cookbook Awards*

**Шоколад: Дневник долгого путешествия**, Сара Маркони и Франческо Меле, Издательство Слоу Фуд, в этом году в Париже была награждена премией Gourmand World Cookbook Awards как лучшая кулинарная книга для детей и их родителей. В этой книге девятилетняя Марта узнает все о шоколаде благодаря своему дяде, который показывает ей весь процесс производства шоколада, от дерева до шоколадной плитки. Книга была определена как «очень важная и новаторская», а премия была присуждена также благодаря «вкладу Слоу Фуд в донесение кулинарных знаний людям всех возрастов». Нажмите здесь для получения более подробной информации о Издательстве Слоу Фуд.

[<http://editore.slowfood.it/editore/welcome\\_eng.lasso>](http://editore.slowfood.it/editore/welcome_eng.lasso)

**Ман уше: Взгляд изнутри на булочную на углу** Барбары Абдени Масаад - основательница Слоу Фуд Бейрут и активная участница проектов Фонда Слоу Фуд в Ливане – стала обладательницей специальной премии жюри в знак признания достижений ее творческой карьеры и значительного вклада в развитие гастрономической культуры Ливана. Книга рассказывает о путешествии Барбары через страну в поисках самой популярной ливанской закуски – манн уше. В книге отмечается большое разнообразие рецептов, используемых при приготовлении ежедневной пищи и показываются простые люди через их слова и образы. Нажмите здесь, чтобы посетить сайт Барбары

[www.barbaramassaad.com](http://www.barbaramassaad.com).

**Кулинарная Книга Голубая Лента** автора Лиц Харфул, члена Слоу Фуд Австралия получила вторую премию в категории лучшая книга «простых рецептов». В своей книге Лиц в основном сконцентрировалась на деревенских и региональных сообществах, в результате чего получилась книга: в которую вошли рецепты сотни талантливых поваров-любителей, которые каждый год посвящают огромное количество своего времени подготовке блюд для деревенских ярмарок, которые широко распространены на юге Австралии. В книге собраны истории поваров возрастом от 3 до 93 лет и их рецепты. В книге можно найти также советы, которые редко печатаются в книгах, а устно передаются из поколения в поколение.

**Премией Gourmand World Cookbook Award** награждают тех, кто «готовит со словами», она служит своеобразной помощью читателям в выборе лучших среди 26000 книг о пище и вине, которые выходят каждый год, а также издателям и продавцам книг в открытии для себя этих публикаций.

**Gourmand World Cookbook Award**

[www.cookbookfair.com](http://www.cookbookfair.com)

## Кампании

### Слоу Фиш

#### Праздник моря

*Праздник традиционного рыболовства и гастрономической культуры в Исландии*

**Исландия** - В Исландии в первую неделю июня традиционно празднуется День Моряка: экипажи всего рыболовного флота высаживаются на берег, где им воздаются почести за их труд и роль в развитии исландской экономики на протяжении всей истории страны. В этом году Конвивиум Слоу Фуд Рейкьявик принял участие в городском празднике и рассказал о важности устойчивых методов рыболовства и переработки рыбопродуктов. Участникам праздника предложили попробовать рыбный суп из бычков и окуня, пойманных на удочку небольшими рыболовными суднами. В то же время внутри Морского музея состоялась презентация некоторых традиционных продуктов, таких как сушеная камбала с юго-востока острова, морепродуктов с севера и крем из форели местных производителей. Местный ресторан предложил участникам праздника попробовать копченую треску – традиционное, но почти исчезнувшее блюдо, которое постепенно возвращается благодаря возрождению мелких коптильных предприятий. В программе праздника также были краткие семинары о новой северной кухне, о проекте нового рыбного рынка в центре города и о важности образования вкуса, а также многочисленные дегустации.

**Участие Слоу Фуд значительно разнообразило программу фестиваля, а его инициативы пользовались успехом публики. Мы с радостью примем участие в Дне моряка и в 2010 году!**

**Доминик Пледель Джонсон**  
Лидер Конвивиума Слоу Фуд Рейкьявик

Не забываете информировать нас о ваших мероприятиях и присылать нам ваши рецепты для Вызова Слоу Фиш. Пишите: [communication@slowfood.it](mailto:communication@slowfood.it)

Для получения более подробной информации о Вызове Слоу Фиш нажмите [http://newsletter.slowfood.com/slow\\_fish/index.html](http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/index.html)

## что для меня значат Слоу Фуд и Терра Мадре

*«Я принадлежу к этому движению уже пять лет, т.к. я убежден в правильности философии вкусных, чистых и честных продуктов питания в наших сообществах: достаточно посмотреть на то, что происходит с окружающей средой и продовольственной системой, чтобы понять, как часто исчезают превосходные ремесленные продукты из-за того, что новые поколения их не знают и не хотят больше использовать их в пищу. Грустно видеть, как потребители, которые не отдают себе отчета в тяжести крестьянского труда, часто пренебрегают мелкими производителями. Поэтому, являясь лидером Конвивиума и координатором Президиа высокогорного кофе Гуегуетенанго, я начал организовывать различные мероприятия по продвижению продуктов и самих производителей наших сообществ. Все мероприятия направлены на установление тесной связи между производителями и потребителями, чтобы молодое поколение не забыло свои гастрономические традиции».*

**Манрике Лопес Кастилло, лидер Конвивиума Гуегуетенанго и координатор Президиа высокогорного кофе Гуегуетенанго (Гватемала).**

## Календарь

### Cheese!

На выставке Cheese вы сможете пройти по настоящей дороге молока, пересекая многочисленные границы, останавливаясь в неизвестных

**долинах для дегустации лучших сыров. Предлагаем вам некоторые места достойные внимания:**

### **Лаборатория вкуса «Ремесленные австралийские сыры»**

По руководством Уилла Студд, самого крупного эксперта ремесленного сыроделия Австралии и приверженца сырого непастеризованного молока, вы откроете для себя жемчужины «зеленого» континента: козий и травяной сыры штата Виктория, коровьи сыры Тасмании, настоящего рая для сыроделия. Вы сможете попробовать сыр «С2» производства «Bruny Island Cheese Co.» - редкий пример сыра из непастеризованного молока, производство которого бросает вызов правилам сыроделия, навязанным правительством. В дополнение к сырам будут предложены разнообразные вина: от семильон из долины Унтер до черного пино из штата Виктория и игристого вина из Тасмании.

**Чтобы забронировать участие в семинаре нажмите здесь**

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC012/i-formaggi-artigianali-australiani.html>

### **Лаборатория вкуса “Каталонские козы”**

Каталонские козы сыры – это только вершина айсберга молочного производства этого региона, который возвращается к традициям и вновь начинает использовать непастеризованное молоко после многолетнего преобладания промышленных сыров как в рационе, так и в производстве. Начиная с Пиреней Гаррота и заканчивая провинцией Ллейда, вы попробуете шесть видов сыров. Сыры идеально сочетаются с предложенными джемами и сухофруктами, с игристым вином Кава из Альт-Пенедес, красным вином Конка-де-Барбера, Амонтильядо и хересом Мансанилья, что создает иллюзию настоящего путешествия в этот андалузский край.

**Чтобы забронировать участие в семинаре нажмите здесь**

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC021/le-capre-dei-territori-della-catalogna.html>

### **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

## Время обедать

Каждый день с помощью школьного питания у нас возможность создать прочную основу для поддержания здоровья наших детей, при условии, что школьной столовой они получают здоровую пищу. В США как никогда раньше остро ощущается необходимость в помощи школьных столовых. Сегодня один из четырех детей в США страдает от ожирения или избыточного веса, а один из трех рано или поздно заболеет диабетом. Даже в такой чрезвычайной ситуации, наши школы остаются бездейственными и продолжают кормить детей гипер-обработанными пищевыми продуктами и фаст-фудом, что наносит значительный ущерб их здоровью.

Именно поэтому Слоу Фуд США 7 сентября 2009 года призывает участников всех сообществ страны разделить трапезу со своими соседями и детьми. Это национальный День действий послужит четким сигналом Конгрессу США: пришло время обеспечить американских детей здоровым школьным питанием. Этой осенью планируется обновление Закона о детском питании, который регулирует Национальную программу для школьных столовых. Мы призываем к объединению, чтобы вместе донести до нашего правительства нашу убежденность в том, что больше ждать нельзя. На этот день же запланировано около 200 «Едячих забастовок» в 43 штатах. Мы стремимся охватить все 50. На сайте [www.slowfoodusa.org/timeforlunch](http://www.slowfoodusa.org/timeforlunch) можно не только подписать петицию, но и узнать больше об этой кампании.

Этой же осенью Слоу Фуд США присоединиться к инициативе Международного дня действий 350.org ([www.350.org](http://www.350.org)) 24 октября, направленного на привлечение внимания к проблемам окружающей, помогая организации подчеркнуть связь между глобальным потеплением и промышленным сельским хозяйством. В декабре этого года мировые лидеры соберутся в Копенгагене для ратификации нового договора о климатических изменениях. НАСА недавно заявила о том, что превышение содержания углерода в атмосфере 350 частей на миллион не совместимы с «планетой, на которой зародилась жизнь и развилась наша цивилизация». Эта международная инициатива взяла цифру 350 для ее лучшего отражения в умах и сердцах людей, устанавливая критерии для проведения переговоров. На сайте уже зарегистрированы тысячи инициатив, почти в каждой стране мира: от акции Гималайских альпинистов до 350 погружений аквалангистов к югу от Большого Барьерного Рифа.

Мы хотим обеспечить участие фермеров в этой инициативе. Конвивиумы Слоу Фуд в Испании готовят и 350 блюд паэлья в солнечных печах. Приветствуются все интересные и полезные идеи, особенно если вы сделаете фото и разместите ее на сайте в тот же день, вместе с тысячами других со всего мира. Международный день действий 350 поможет напомнить людям о том, какую решающую роль могут играть изменения в сельском хозяйстве в решении этой фундаментальной проблемы загрязнения окружающей среды. Мы просим вас посетить сайт [www.350.org](http://www.350.org) и зарегистрировать вашу инициативу в Международный день действий 24 октября.

## **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