

Слоу Фуд Салон 2025: Заедно со природата

Хотел „Континентал“, Скопје, 13.12.2025

ДА ПОГЛЕДНЕМЕ КОН ПРИРОДАТА

„Погледнете длабоко во природата и тогаш сè ќе разберете подобро“ – е мислата на Алберт Ајнштајн, темел на визијата на овогодинашният Слоу Фуд салон. Таа открива едноставна, но суштинска вистина: колку подобро ја разбираме природата, толку подлабоко се разбираме себеси.

Во време кога човештвото се оддалечува од своите корени и ги поткопува темелите на животот, храната останува најискрената врска со светот околу нас. Таа нè потсетува дека сме дел од поголем екосистем, а не негови владетели – нешто што денешните генерации сè појасно го согледуваат.

ПРИРОДАТА И ОДРЖЛИВОСТА

Слоу Фуд одамна укажува дека одржливоста е само почеток. Она што навистина ни треба е регенерација – промена што започнува во нашето размислување и секојдневие и се протега во односите со заедницата, со почвата, растенијата, животните и целиот биодиверзитет. Таа е премин од екстрактивна кон регенеративна култура, каде природата не се троши, туку се обновува и почитува.

Денес, кога човештвото сè повеќе го губи чувството за припадност и местото во екосистемот, Слоу Фуд нè охрабрува не само да „одржуваме“, туку да регенерираме – јазик, навики, односи, заедници, почва, животински, растителен свет. Да создаваме култура што враќа онолку колку што зема.

Прифаќајќи ја сериозноста на времето во кое живееме, станува јасно дека ни се потребни нови модели и храброст да излеземе од зоната на удобност. Целта е една – повторно воспоставување рамнотежа помеѓу човекот и природата.

ХРАНАТА КАКО ВРСКА МЕЃУ ЧОВЕКОТ И ПРИРОДАТА

Храната е мостот меѓу природата и културата. Таа нè враќа кон земјата, водата и почвата, а истовремено го чува нашето наследство, идентитет и радост. Преку одржливо производство и одговорна потрошувачка со грижа за природата, храната станува алатка за преобразба – на нас и на светот околу нас.

Природата е нашата учителка на почит, трпеливост и благодарност.

Слоу Фуд се движи „ЗАЕДНО СО ПРИРОДАТА!“ – бидејќи таа е водичот кон посреќна иднина.

ПРОГРАМА

11.30 Отворање на настанот и поздравни говори

1. Саем на мали производители - Свечена сала

11.00-20.00 Изложба на храна од мали производители

2. Салон на пијалаци - Кристална сала

11.00-20.00 Изложба на семејни винарии, дестилерии и занаетчиски пивари

3. Slow Food Арена - Банкет Сала

12.00-14.00 Тематски форум 1: „Едукација за одржлива иднина“

Модератор: Ване Марковски

14.00-16.00 Тематски форум 2: „Храна произведена во согласност со природата“

Модератор: Марко Марк

16.00-18.00 Тематски форум 3: „Слоу Фуд Травел“

Модератор: Ирена Спировска

4. Slow Food маслинарник – Кристална сала

11.00-20.00 Презентација на македонското маслинарство и маслиновите производи – ладно цедени масла, ферментирани маслинки, сушени маслинки итн

5. Slow Food фарми - Кристална сала

13.00-18.00 Презентација на применетите агроколошки принципи на три македонски фарми

6. Едукација за деца – Свечена сала

11.00-12.00 ШЕПОТОТ НА ПРИРОДАТА – Природата раскажува како расте храната

12.00-14.00 ПРИРОДНА СЛОЖУВАЛКА – Создаваме од она што природата го подарува

14.00-15.00 РАЗГОВОР СО ПРИРОДАТА – Како растенијата ни ја откриваат својата приказна

15.00-17.00 МАЛИТЕ ЧУВАРИ НА ЖИВИОТ СВЕТ – Птици и инсекти што ни ја чуваат градината

7. Мастер клас - Сала Контти 1

13.00-14.30 Вина добиени од органско грозје или со минимална интервенција, Ивана Симјановска

16.00-17.30 Спарување на природно ферментирана храна со вина од Slow Wine, Слободен

Чокревски и шеф Зоран Мајновски

8. Школа за одржлива гастрономија - Сала Контти 2

12.00-13.30 Производство на сирење од сурово млеко со природни сирила, Давид Неделковски

14.30-16.00 Природно ферментирани месни производи, Деан Здравковски

9. Slow Food Миксологија – Аперитив бар

13.00-17.00 Подготовка на македонски коктейли

10. Плоштад за вмрежување – Фоаје

11.00-20.00 Презентација и вмрежување на граѓански организации и фирми кои работат во секторот и се индиректно поврзани со производството на храна во нашата држава

Slow Food Салон 2025 ќе се организира со финансиска поддршка на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство и шведската организација We Effect.