

Slow Food Banská Bystrica

Po 20-tich rokoch aktívneho pôsobenia Slow Food vo viac ako 150 krajinách sveta sa začali myšlienky hnutia presadzovať aj na Slovensku. V januári tohto roka bolo založené spoločenstvo Slow Food Pressburg, ktorého aktivity sa sústredujú na západnom Slovensku a 8. marca ho nasledovalo konvívium Slow Food Banská Bystrica s pôsobnosťou nielen pre banskobystrický kraj, ale pre celé stredné Slovensko.

Členská základňa je podľa lídra konvívia Igora Pašníka tvorená výlučne fyzickými osobami, dobrovoľníkmi, ktorých spája nadšenie a radosť z dobrého, čistého a féróvého jedla. Členovia sa združujú v miestnych pobočkách tzv. konvíciach. Každé konvívium je iné, každé si v rámci filozofie hnutia vyberá vlastné cesty a formy svojho pôsobenia; od jednoduchých spoločných gastronomickej posedení priateľov, cez najrozmanitejšie ochutnávky, návštevy miestnych výrobcov a fariem, konferencie a diskusie, filmové predstavenia, festivaly, až po kurzy chuti, vzdelávanie pre deti a dospelých, podporu farmárskych trhov a organizovanie miestnych či medzinárodných kampaní.

Rozvoj miestnej ekonomiky

Hlavnou myšlienkovou je spájanie bežných spotrebiteľov (konzumentov) s producentmi a spracovateľmi potravín na miestnej úrovni tak, aby sa podporovali navzájom. Na jednej strane spotrebiteľia majú možnosť nakupovať čerstvé potraviny od producentov a konzumovať jedlá vyrobené z takýchto potravín a na strane druhej producenti a výrobcovia majú zabezpečený odbyt svojich produktov. Takýmto spôsobom myšlienky a aktivity Slow Foodu priamo podporujú rozvoj miestnej ekonomiky. Princípom je tzv. jedlo z blízka ako protiváha globalizácie polnohospodárskych a potravinárskych produktov, ktoré nájdeme dnes bežne na pultoch veľkých obchodných reťazcov, ale už, žiaľ, aj na miestnych trhoviskách. Jedlo z blízka je zdravšia, čerstvejšia a chutnejšia alternatíva voči polnohospodárskym produktom, ktoré prešli špeciálnym šľachtením, sú predčasne zberané a chemicky ošetrované, aby vydržali dlhú prepravu a skladovanie. Dnešná mladá generácia už často ani nepozná, ako chutí skutočná paradajka, jablčko alebo kuracie mäso. V konvívii Banská Bystrica si podľa Igora Pašníka kladú za cieľ naučiť sa vziať si kultúru stolovania, chrániť a vychutnávať si miestne produkty a jedlo z blízka. Podporovať budú aktivity a projekty, ktoré sú zamerané na ochranu pôvodných lokálnych živočíšnych druhov a rastlinných odrôd. Budú podporovať tradičné, remeselné a trvalým spôsobom vyrobené potraviny a ich výrobcov. Tým napomôžu zachovávaniu rozmanitosti regionálnych gastronomických, potravinárskych a polnohospodárskych tradícií a lokálnych kulinárskych špecialít. Chcú najmä zlepšovať dosťupnosť obyvateľov nášho regiónu k čerstvým, miestnym potravinám; napomáhať praktickému prepájaniu miestnych producentov potravín s gastronomickými prevádzkami a inštitúciami verejného stravovania a budovať v regióne sieť ľudí a organizácií, ktorí podporujú a zdieľajú princípy Slow Food. Ďalšie informácie nájdete na www.slowfood-bb.webnode.sk

Jedlo z blízka – čisté a férové

Pojmy potravinová bezpečnosť, podpora domácej produkcie sa u nás čoraz častejšie spomínajú v súvislosti so škandálmi súvisiacimi s dovozmi potravín zo zahraničia. Banskobystrický kraj pritom patrí spolu s Nitrianskym a Prešovským medzi kraje s najvyšším podielom polnohospodárskej pôdy.

Slovensko je jednou z najvidieckejších krajín Európy a napriek tomu sú v jeho polnohospodárstve zamestnané len tri percentá obyvateľov. Napriek polnohospodárskej tradícii a vysokej mierre nezamestnanosti nie je výnimkou ani nás kraj. Vedenie kraja sa preto snaží podporovať aktivity, ktoré sú v prospech rozvoja agrorezortu. Počas rozhovoru na túto tému to povedal vedúci oddelenia hospodárskych aktivít Úradu BBSK Vladimír Brieda. „Kraj to potvrdil podporou budovania verejnoprospešných partnerstiev na princípe LEADER, spracovávaním odborných štúdií pre rozvoj vidieka, využitie alternatívnych zdrojov energie či pre budovanie atraktív na vidieku a pod. Kedže v oblasti agrorezortu nemá samosprávny kraj priame kompetencie, doteď poskytoval pomoc len prostredníctvom svojho všeobecne záväzného nariadenia pre podporu verejnoprospešných projektov. Prostredníctvom neho podporil niekoľko projektov zameraných na predaj z dvora a podporu mladých farmárov, vidieka a agrorezortu.“

V poslednom období sa pán Brieda spomína farmársky jarmok, podporí túto aktivitu aj nás kraj?

„Kraj podporuje prípravu farmárskeho jarmoku, ktorého hlavným organizátorom je banskobystrická pobočka Národnej siete rozvoja vidieka v spolupráci so



Slow Food Banská Bystrica. Naplánovaný je na október tohto roka. Momentálne je však veľmi komplikované zorganizať takéto podujatie najmä z dôvodu neexistujúcej legislatívy a obmedzení miestnych samospráv (mestské VZN a pod). V súčasnosti sa na základe rokovania s Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR pripravuje Farmársky kódex, ako nástroj na jednotnú reguláciu farmárskych trhov na Slovensku. **V súvislosti s domácou produkciou sa v poslednom čase spomína aj konvívium Slow Food Banská Bystrica. O čo tejto organizácii pán Brieda ide?**

„Ide o podporu zachovávania tradičných hodnôt regiónu v ob-

-Iveta Kureková, foto: TASR

Štrasburg a Podpolanie v malbe Miroslava Bárdiho

V priestoroch Úradu BBSK na Námestí SNP v Banskej Bystrici máte až do 23. augusta možnosť pozrieť si výstavu Štrasburg a Podpolanie v malbe Miroslava Bárdiho. Autor prostredníctvom tejto porovnávacej pre neho zaujímavé prostredia. Dôverne známu krajinu pod Poľanou a pôsobivú architektúru Štrasburgu, zachytenú na maľbách na základe kresliarskych záznamov, ktoré si urobil počas krátkodobej návštevy v tomto meste.

Maľbu Miroslava Bárdiho charakterizuje podľa kurátorky výstavy PhDr. Kataríny Sz mudovej „bohaté koloristické vyjadrovanie a expresívny výraz s rešpektovaním reality.“ PaedDr. Miroslav Bárdi sa narodil 25. 2. 1949 vo Veľkých Teriakovciach, mladosť prežil v Čerenčanoch, okr. Rimavská Sobota. V rokoch 1972 – 2005 bol vysokoškolským pe-

dagógom na Univerzite Mateja Bela v Banskej Bystrici. Je členom Združenia výtvarných umelcov stredného Slovenska a Asociácie slovenského umenia. Vystavoval na 58 samostatných a na viac ako stoviek spoločných výstavách. Za prácu v oblasti výtvarnej kultúry dostal niekoľko ocenení. Žil v Banskej Bystrici, v súčasnosti ako slobodný ume-



lec žije a pracuje v Malachove, okres Banská Bystrica