



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Slow Food®

ARCHA CHUTÍ

ZÁCHRÁŇME CHUTE NAŠEJ PLANÉTY!

Tisíckam produktov potravinového charakteru, tradičných syrov, kultúrnych rastlín či úžitkových zvierat našej planéty hrozí vymiznutie a s tým aj zabudnutie ako ich dospelovať či vyrobiť remeselným spôsobom.

Slow Food projekt Archa chutí je online katalóg na zachovanie biodiverzity, ktorý chráni takéto potraviny, hospodárske zvieratá a kultúrne rastliny v rámci celého sveta pred ich zabudnutím. Cieľom tohto projektu je ich katalogizovať a umožniť tak produktom ako i živým bytostiam, rastlinám a zvieratám, stať sa súčasťou celosvetového kultúrneho dedičstva a odovzdávať nás kultúrny kód ďalším generáciám.

Medzi pasažierov Slow Food Archy Chutí môžu byť zaradené produkty, ktoré spĺňajú nasledujúce podmienky:

- sú to miestne produkty potravinového charakteru (pôvodné druhy úžitkových rastlín a plemien hospodárskych zvierat), pôvodné divisorastúce rastliny (len ak ich technika zberu alebo ich ďalšieho spracovania výchádza z tradičnej metódy)
- pasažier vykazuje výnimočné organolektické kvality, ich zárukou je využívanie tradičných miestnych metód a remeselná výroba
- pasažier tvorí súčasť regionálneho, prípadne národného kultúrneho dedičstva a má jednoznačnú identitu, je preto neodmysliteľnou súčasťou prostredia z ktorého pochádza
- pasažier musí byť vyrábaný v limitovaných množstvách
- existencia pasažiera musí byť preukázateľne ohrozená

Ktokoľvek z vás nám môže poslať odporúčanie, bez ohľadu na váš vek či profesiu! Pomôžte nám odporučiť produkt aj Vy!

Vyplňte prosím nominačný formulár a pošlite ho späť na adresu lídra lokálnej Slow Food pobočky na Slovensku alebo priamo do centrály Slow Food na adresu: ark@slowfood.com

Viac informácií o projekte nájdete na web stránkach lokálnych Slow Food pobočiek či na stránkach projektu:

www.slowfoodfoundation.com/ark

facebook.com/arkoftaste

twitter.com/arkoftaste

NOMINAČNÝ FORMULÁR

NÁZOV PRODUKTU

Uveďte označenie (názov) produktu, pod ktorým je známy v danom území:

V prípade, že názov, ktorý uvádzate je v miestnom nárečí /dialekte, uveďte jeho názov aj v spisovnom jazyku:

KATEGÓRIA*

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> ocot | <input type="checkbox"/> hmyz | <input type="checkbox"/> čaj |
| <input type="checkbox"/> kakao | <input type="checkbox"/> strukoviny | <input type="checkbox"/> víno |
| <input type="checkbox"/> káva | <input type="checkbox"/> med a včelárske výrobky | <input type="checkbox"/> hroznové odrody |
| <input type="checkbox"/> obilníny, múka | <input type="checkbox"/> mušty a fermentované nápoje | <input type="checkbox"/> ryby |
| <input type="checkbox"/> rybie konzervy (ikry, ryby v oleji...) | <input type="checkbox"/> oleje | <input type="checkbox"/> mäsové konzervy a mäsové výrobky |
| <input type="checkbox"/> destiláty | <input type="checkbox"/> zelenina | <input type="checkbox"/> sol' |
| <input type="checkbox"/> múčniky | <input type="checkbox"/> chlieb a slané pekárenské výrobky | <input type="checkbox"/> čerstvé a sušené ovocie |
| <input type="checkbox"/> bylinky a koreniny | <input type="checkbox"/> cestoviny | <input type="checkbox"/> plemená hospodárskych zvierat |
| <input type="checkbox"/> syry a mliečne výrobky | <input type="checkbox"/> zeleninové a ovocné produkty
(zaváraniny, lekváre, kvasené produkty) | <input type="checkbox"/> ostatné |

OPIS PRODUKTU*

V prípade rastliny opíšte tvar, farbu, chuť atď., kedy a akým spôsobom prebieha zber. Neostaňte len pri druhu, ale spresnite, či sa jedná o špecifickú odrodu, ktorá je spätá s konkrétnym územím. V prípade hospodárskeho zvieraťa opíšte vlastnosti zvieraťa (udajte aj konkrétny druh, plemeno), veľkosť, vzhľad parožia, farba srsti atď., za akým účelom je chované, na aké konkrétné produkcie je určené (či na mäso, na mlieko, atď.). V prípade produktu opíšte výrobný postup, aké suroviny sú použité pri výrobe, či majú miestny pôvod, či sú na výrobu používané špecifické odrody alebo autochotónne plemená. Keď sa jedná o syr, treba zistíť, či existujú výrobcovia, ktorí ho vyrábajú zo surového mlieka. Ak poznáte tradičné recepty, naviazané na túto nomináciu, uvedte ich prosím:

HISTÓRIA PRODUKTU

Poznáte história tohto produktu? Existujú miestne tradície alebo ľudové slávnosti súvisiace s týmto produkтом? Vyskytuje sa jeho názov v prísloviach?

HISTORICKÉ ÚZEMIE PRODUKCIE*

Vymedzte geografické územie, na ktorom je daný produkt dodnes vyrábaný (napr.r egión, dolina, atď.):

**AKÉ MNOŽSTVÁ SA PRIBLIŽNE Z DANÉHO PRODUKTU
EŠTE REMESELNE VYRÁBAJÚ?**

JE MOŽNÉ DANÝ PRODUKT EŠTE NIEKDE ZAKÚPIŤ?

ALEBO JE VYRÁBANÝ LEN PRE VLASTNÚ SPOTREBU?

Z AKÉHO DÔVODU HROZÍ TOMUTO PRODUKTU ALEBO PLEMENU VYMIZNUTIE/VYHYNUTIE?

KONTAKTNÉ ÚDAJE*

Telefónne číslo: * _____

E-mail: * _____

NAPÍŠTE NIEČO O SEBE A O TOM, ČO VÁS VIEDLO K OZNAČENIU TOHTO PRODUKTU (DRUHU, PLEMENA, ATĎ.)!

S hviezdičkou označené otázky musia byť zodpovedané, aby daná nominácia mohla byť predmetom posudzovania. K tejto nominácii môžete pripojiť aj ďalšie informácie: kontaktné údaje výrobcov, ktorí daný produkt ešte vyrábajú tradičným, spôsobom; kuchárov, ktorí pravidelne daný produkt používajú; alebo osôb, ktoré ho ďalej spracovávajú; texty, fotografie, odkazy na web stránky, videá atď.:

Tento nominačný formulár je jediný relevantný dokument, na základe ktorého odborná komisia rozhoduje o prijatí daného nominanta do Archy Chutí. Daný nominant môže byť posunutý do ďalšieho Slow Food projektu – projekt Prezídií, avšak takýto krok vyžaduje návštěvu producentov zástupcami Slow Food Nadácie pre Biodiverzitu a vypracovanie podrobnej dokumentácie. Pre každú kategóriu produktov (syry, mäsové výrobky, atď.) sú vypracované podrobné kritériá, dôležité na posúdenie kvality podľa filozofie Slow Food.

Vyplňte prosím nominačný formulár a pošlite ho späť na adresu lídra lokálnej Slow Food pobočky na Slovensku alebo priamo do centrály Slow Food na adresu:
ark@slowfood.com