

Таким образом, для более активного использования отечественных пелоидов существуют достаточные перспективы, связанные с инновационной предпринимательской инициативой в данной области.

В.И. Яцук
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель **П.А. Литвинов**

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДВИЖЕНИЯ СЛОУФУД В БЕЛАРУСИ

Слоуфуд (*Slow Food*) — движение, антагонистичное системе быстрого питания, возникшее в Италии в 1986 г. В основе слоуфуда лежит создание заведений общественного питания, обеспечивающих более здоровое питание, а также сохраняющих традиции национальной и региональной кухни, поддерживающих культуру традиционного застолья. В 1989 г. было официально создано одноименное международное движение *Slow Food*. В Беларуси функционируют три конвивиума (первичная ячейка): в Березе, Минске и Россонах. Подход слоуфуда к сельскому хозяйству, производству продовольствия и кулинарии основан на понятии качества пищи, которое определяется тремя взаимосвязанными принципами (вкусная, чистая, честная пища), которые стали девизом движения. Символом стала желтая улитка как гарантия качества и аутентичности.

Основные задачи слоуфуда: выбирать экологически чистые продукты местного происхождения; разработка «Ковчега вкуса» для каждого экорегиона, где «воспеваются» местные кулинарные традиции и продукты; создание организаций и конвивиумов для привлечения общественности; сохранение и развитие местных и традиционных продуктов питания; организация фестивалей местной кухни в регионах; повышение образованности в сфере вкусовой сенсорики; информирование потребителей о рисках фаст-фуда; разработка политических программ, направленных на поддержание семейных ферм, производящих экологичную продукцию [1].

Одним из основных проектов, реализуемых слоуфудом, является «Ковчег вкуса», представляющий собой перечень продуктов питания, находящихся под угрозой исчезновения. Слоуфуд находит уникальные, исчезающие продукты, способствует их возрождению и продвижению на мировой рынок.

Движение устраивает ежегодный съезд продовольственных сообществ *Terra Madre*, а также является основателем Университета гастрономических наук. Кроме того, слоуфуд патронирует Салон вкуса (*Salone de Gusto*) в Турине — крупнейшую международную гастрономическую выставку [2]. Уже не редкость видеть среди ее участников белорусов.

Слоуфуд разрабатывает общедоступные образовательные программы, помогающие пробуждать и тренировать вкус. Одна из таких программ — курс сенсорного обучения детей. В настоящее время он вводится в качестве обязательного предмета в европейские школы. Цель сенсорики — помочь детям развить комплексное сенсорное восприятие еды, научиться различать оттенки вкуса, отделять качественную еду от посредственной и получать удовольствие от хороших продуктов.

Как отмечают иностранные и местные кулинары, культура питания в Беларуси еще слабо развита. О таком движении, как слоуфуд, большинство белорусов слышат впервые. Главные же «соперники» движения — стрит-фуд и фаст-фуд — наоборот, стремительно развиваются и набирают все большую популярность. Вырастают целые поколения людей, не ощущавших вкуса натуральных продуктов. Слоуфуд помогает людям вернуть удовольствие от приема пищи и осознать важность происхождения продуктов питания, роль производителя и способов производства.

Чтобы сохранить окружающую среду, нашей стране следует попытаться следовать принципам движения слоуфуд: возродить исчезнувшие сорта фруктов и овощей, стараться сохранять аутентичные сорта зерновых, потреблять больше местных продуктов, развивать фермерское хозяйство, бороться против следствия глобализации — сетевых безликих забегаловок.

На данный момент в Беларуси отсутствуют заведения, где придерживаются принципов слоуфуда, однако с ростом популярности здорового образа жизни и правильного питания можно быть уверенными в перспективах данного движения.

Литература

1. Slow Food [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.slow-food.com/>. — Дата доступа: 05.04.2017.