



# PRÍSTUP K DOBRÉMU, ČISTÉMU A POCTIVÉMU JEDLU

**SLOW FOOD®** je silným globálnym hnutím, ktorého cieľom je pomáhať drobným roľníkom, rodinným farmám a remeselným výrobcam potravín. Svojím prístupom a prostredníctvom miestnych združení sa snaží zachovávať a chrániť kultúrne dedičstvo, tradície a biodiverzitu. Po celom svete, vo viac ako 160 krajinách, spája ľudí, ktorí kladú dôraz na kvalitné potraviny a svojím prístupom podporujú roľníkov, farmárov, rybárov, včelárov, pekárov, mäsiarov, cukrárov, ktorí vyrábajú s rešpektom k prírode, k zvieratám ale i k miestnym komunitám. Vo svojich výrobných postupoch uchovávajú tradície a výrazne prispievajú k ochrane biodiverzity.

## UVEDOMELÉ NÁKUPNÉ SPRÁVANIE

Nikdy predtým nebola téma kvalitných potravín a zdravej racionálnej výživy vnímaná tak intenzívne, ako je tomu v tejto neobyčajnej "korona" dobe. Toto obdobie môžeme

poňať aj ako ideálny čas na upútanie pozornosti na dôležité témy okolo potravín a ich vplyvu na náš fyzický a psychický stav. Stačí len chcieť. Posvietiť si na to, ako si budovať lepšiu imunitu, vnútornú pohodu a ako a kde sa porozhliadať po tých najkvalitnejších, remeselných. Kvalitné remeselné potraviny sú vyrábané rešpektujúc životné prostredie, miestne komunity a chrániac biodiverzitu. Kúpou takýchto lokálnych, čerstvých a kvalitných potravín podporujeme lokálnu ekonomiku a prispievame tak výrazne k trvalo udržateľnému spôsobu života. Väčšina z nich je zároveň súčasťou kulinárskeho dedičstva nášho mesta, alebo regiónu. A v neposlednom rade kúpou dobrých, čistých a férových potravín robíme veľa aj pre svoje zdravie. Dokonca to platí aj pri tých dovozových, udomácnených, bez ktorých by sme si už život predstaviť nevedeli.

## PRETO UPREDNOSTŇUJME POTRAVINY:

### TRADIČNÉ

Pri pestovaní, chove či spracovaní využívajú roľníci a výrobcovia rokmi až stáročiami overené postupy. Ide o pôvodné odrody plodín, či plemená hospodárskych zvierat, ktoré sú tradičné pre naše územie.

### SEZÓNNE

Sú pestované rešpektujúc prirodzený kolobeh v prírode a zberané v správnej zrelosti a preto nám vedia zabezpečiť ten najlepší pôžitok z jedla a zároveň dodať najviac zdraviu prospešných látok.

### FÉROVÉ

Pre farmárov, výrobcov aj zákazníkov zaručujú férové ceny odzrkadľujúce skutočné ceny potravín.

### ČISTÉ

Sú vyrobené prírodou verným spôsobom, bez použitia toxických chemikálií (pesticídy, herbicídy), antibiotík, syntetických rastových hormónov a GMO. Každý by mal mať právo na pôžitok z plnohodnotného a plnochutného jedla pripraveného z ozajstných potravín.

### REMESELNÉ

Sú vyrobené s výrazným podielom ručnej práce. Za každým produktom stojí konkrétna osoba, ktorej sa vieme pozrieť do tváre, spýtať sa na proces pestovania, chovu či výroby. Majú svoj príbeh. Takéto potraviny pomáhajú budovať dlhodobý vzťah medzi zákazníkom aj roľníkom, pretože ide o vzťah postavený na dôvere.

TÉMY HNUZIA SLOW FOOD®

- Včely
- Rodinné farmárstvo
- Slow Europa
- Zmeny klímy
- Plytvanie potravinami
- Slow Wine
- Slow Food Travel

- Slow Fish
- Pôvodné obyvateľstvo
- Terra Madre
- Slow Meat
- GMO
- Slow Cheese
- Jedlo a zdravie
- Zaberanie pôdy



Slow Food® Pressburg

[www.slowfood-pressburg.sk](http://www.slowfood-pressburg.sk)