



Treći Food talk, od ove godine Moja Kravica Food Talk, najveća regionalna konferencija o hrani, održana je u petak, 12. juna, na Ribarskom ostrvu, kraj Novog Sada. Skup je okupio gastronome, kuvare, promotere, vrsne poznavaoce, uživaoce i ljubitelje zdrave hrane i kvalitetnih vina iz celog regiona.

Tema ovogodišnje konferencije bila je “hrana na mreži”, pa su se u diskusiju na temu hrane i pića, osim kuvara, vinara, poznatih ličnosti, uključili i blogeri, fotografi, poznavaoци i prezenteri hrane na jedan drugi, ali isto tako zanimljiv i kreativan način.

Najviše je, ipak, bilo ljubitelja ukusnih zalogaja, koji su od pažljivo odabranih gostiju mogli da čuju pouke i poduke, ali i odgovore na pitanja šta, kako i zašto – vezanim za hranu. Od Igora Mandića, Mirjane Bobić Mojsilović, Ine Mioč (Ribella), Ivana Zorića (Imlek), Marine Stojković (Hleb i kifle), Save Vukojeva (Titovog kuvara), Bruna Bandula (kuvara iz Zagreba), Jovana Njegovana (kuvara Sokačeta, Novi Sad), Branislava Kockarevića (kuvar Western Prezident Hotel Novi Sad), Aleksandra Samardžića Spliciće (Salaš 137), Krstofera Vilijamsa (vlasnika i glavnog kuvara restorana Lucille’s, Hjustron, Teksas, SAD), Cileta i Bebe Marinkovića (slikara), Suzane Mančić, Ksenije Mijatović i Tanje Bananin, (pevačice), mogli da čuju: da nije hrana ono što nam najviše škodi, već stres; da je osnovni sastojak hrane ljubav, radost i dobro društvo – atmosfera; da je doživljaj nedeljnog ručka nezaobilazan protokol za pravilno razumevanje suštine obroka; od onoga šta i koliko uzimamo hrane, bitniji je balans – i da treba jesti sve, ali sa merom. U prevodu, treba jesti i meso i burek, ali ne svakodnevno, i ne u svako doba dana. Sa gibanicom možemo započeti, ali ne i završiti dan. Isto to važi za razne pite, pice i slično.

Najveći problem današnje hrane jeste njena nedovoljna nutritivna vrednosti, što se ne odnosi na organsku hranu. Zato je potrebno hranu dopuniti prirodnim preparatima, suplementima, kako bi se, ukoliko se ne konzumiraju klice, semenke, humus, nadomestio nedostatak hrane koju konzumiramo.

Prema panelistima, pod pojmom zdrave hrane mogu da se nađu i pica, kafa, mleko, beli hleb i dr. proizvodi sa “crne liste”, jedini ako se konzumiraju umereno.

Iz razgovora smo mogli da saznamo da u svetu postoji 366 priznatih dijeta; da je 2012. godine u Srbiji bilo 600 hiljada registrovanih dijabetičara, dve godine kasnije 700 hiljada, što znači da je svaki deseti stanovnik Srbije oboleo od dijabetesa. Ova bolest je nasledna, ali se čak u 70% slučajeva javlja kao posledica stila života.

Sve veći problem na globalnom nivou je gojaznost.

Svet je, između ostalog, rešenje našao u organskoj proizvodnji, za čega je bitno podići svet ljudi o konzumiranju na ovaj način proizvedenom voću, povrću, mesu i dr., putem stalnih edukacija. Panelisti su bili složni u tome da ništa ne treba izbegavati: svinjsko meso je puno

selena, jagnjetina kao i riba – omega-3 masnim kiselinama. Jedino je jednoličnost pogrešna. To je pokazao maestro Jovan Jovičić (Paklena kuhinja) koji je gostima pripremio takav roštilj da su ga za tili čas pojeli u slast.

Cilj ove konferencije bio je pre svega unapređivanje zdravlja.

Zašto je važno da se ovakav skup održi baš u Srbiji? Možda je odgovor na to što nema naroda na svetu koji više zna o hrani, a manje to znanje koristi od srpskog naroda.

Danas se o hrani govori više nego ikada, u kuvarske škole upisuju se najbolji đaci, koji odmah po sticanju diplome mogu da nađu posao i u zemlji, i u inostranstvu. Danas su kuvari glavne dase, od kojih svako želi da ukrade deo njihovog znanja, veština. Njima je posvećen vrlo posećen TV kanal – 24Kitchen. Da li je to posledica toga što 2/3 čovečanstva u ovom trenutku glada, ili se probuđena svest čovečanstva na ovaj način pobunila protiv svuda prisutnog Fast food-a, ili kriza porodice u kojoj sve više izostaje ručak ili večera kao mesto i vreme njenog okupljanja, sve to zajedno ili nešto sasvim drugo, ovoga puta nije bilo predmet diskusije.

Jedno je sigurno. Organizatori konferencije, Color Press Group, uz pomoć generalnog pokrovitelja Moja Kravica "Imlek", i partnera: Veterinarskog zavoda Subotica, "Lagune", "Ribelle", "Hleb i kifle", "Dijamanta", Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo i Turističke organizacije Novi Sad, "Mivele", zvanične vode konferencije, "Carlsberg" piva, vozila "Ford" i vina "Vinarija Kovačević", sa prisutnim ljubiteljima hrane i vina nesebično su podelili svoja iskustva, znanja i veštine i učinili da pomislimo da je jedan susret godišnje malo za ovakve happeninge.

[Više fotografija možete da pogledate o v d e.](#)