



# Archa Chutí

## Zachráňme 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 dopestovať 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 náš 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 divorastúce rastliny (len ak ich technika zberu alebo ich ďalšieho spracovania vychádza z tradičnej metódy).
- pasažier vykazuje výnimočné organoleptické 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](mailto:ark@slowfood.com)

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



# Archa Chutí

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

## Krajina\*

---

### 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 zvieratá opíšte vlastnosti zvieratá (udajte aj konkrétny druh, plemeno); veľkosť, vzhľad parožia, farba srsti a pod., za akým účelom je chované, na aké konkrétne 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 autochtónne plemená ...

Keď sa jedná o syr, treba zistiť, či existujú výrobcovia, ktorý ho vyrábajú zo surového mlieka.

Ak poznáte tradičné recepty, naviazané na túto nomináciu, uveďte ich prosím:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### História produktu

Ak sú známe, prosím uveďte podrobnosti k histórii a tradíciám, ktoré sa viažu na daný produkt (historické údaje prip. osobné výpovede, tradície, príslovia či porekadlá alebo oslavy, ktoré sa viažu na daný produkt atď.)

---

---

---

---

---

---

### História produktu a prepojenie na miestnu kultúru

Vymedzte geografické územie, na ktorom je daný produkt dodnes vyrábaný (napr.región, dolina...)

---

---

### Aké množstvá sa približne z daného produktu ešte remeselne vyrábajú?

---

Viaže sa tento produkt na tradície nejakej miestnej autochtónnej komunity? Ak áno, prosím uveďte jej názov:

---

Ak áno, prosím približne uveďte, koľko ľudí táto komunita ešte zahŕňa:

---

---

**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 \*: \_\_\_\_\_

Email\*: \_\_\_\_\_

**Napište niečo o sebe a o tom, čo Vás viedlo k označeniu tohto produktu (druhu, plemena)!**

---

---

---

S hviezdikou 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 Prezidií, avšak takýto krok vyžaduje návštevu 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](mailto:ark@slowfood.com)**

**Viac informácií nájdete na:**

[www.slowfoodfoundation.com/ark](http://www.slowfoodfoundation.com/ark)

[facebook.com/arkoftaste](https://facebook.com/arkoftaste) [twitter.com/arkoftaste](https://twitter.com/arkoftaste)