



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

## От Великого Шелкового пути к Великому гастрономическому пути

Интервью с Аидой Баймаковой, международным советником движения Слоу Фуд



*Фотография любезно предоставлена А.Баймаковой*

**20 сентября 2018, Астана, Казахстан** – Аиде Баймаковой всего 27, при этом минул уже год с тех пор, как конгресс Слоу Фуд избрал ее международным советником в странах Центральной Азии, Кавказа, в Белоруссии, России и Украине. В преддверии ежегодного Салона «Терра Мадре» в Турине в Италии Ольга Гребенникова, специалист ФАО по связям с общественностью, задала Баймаковой несколько вопросов.

## Как Вы попали в Слоу Фуд?

Я выросла на семейной ферме на севере Казахстана и не понаслышке знаю, что такое натуральная, полезная и качественная еда. Я также знаю как важно сохранить традиционные рецепты и культуру питания, пока еще существующую в сельских регионах, но быстро исчезающую в городах. Наша семья из поколения в поколение передавала традиционные рецепты вкусной и здоровой пищи, у нас по-прежнему строго соблюдаются старинные традиции приготовления и потребления еды.

Впервые я подала заявку и получила приглашение участвовать в международной встрече движения в Южной Корее в 2013 году, а уже в 2014 году мы создали молодежное движение в Казахстане. Сейчас у нас в странах Центральной Азии количество только активистов превышает 1000 человек.

## Каковы Ваши цели в регионе?

Основными принципами нашей деятельности является сохранение традиционной культуры приготовления и потребления пищи, возрождение интереса людей к продуктам питания, произведенным там, где они живут и отказ от «еды на бегу». Медленно – не означает плохо, это означает - *осознанно*.

## Что можно изменить, соблюдая традиционную культуру питания?

Традиционная культура питания – это философия, опирающаяся на древние знания и уважающая тех, кто производит еду «чисто, честно и вкусно».

Сегодняшний мир полон противоречий. С одной стороны, глобализация стирает границы между странами – географические и политические, делая людей ближе. С другой стороны, это приводит к однообразию продуктов питания, использованию всевозможных добавок, что негативно влияет на здоровье людей. Придерживаясь традиционных ценностей, мир сможет вновь обрести равновесие, и мы сможем более рационально использовать ресурсы.

Что касается Центральной Азии, то идеи вкусной, чистой и честной еды могут сблизить наши страны. Объединив наши усилия, мы сможем более эффективно выступать против пестицидов, ГМО, различных химических веществ в сельском хозяйстве. Центральная Азия может внести свой бесценный вклад в сохранение биоразнообразия и гастрономического разнообразия на планете.

Нас когда-то объединял Великий Шелковый путь, а сейчас наши активисты уже предлагают создать Великий гастрономический путь в Центральной Азии.

*“Нас когда-то объединял Великий Шелковый путь, а сейчас наши активисты предлагают создать Великий гастрономический путь в Центральной Азии.”*

**Аида Баймакова**

Международный советник Слоу Фуд

## **Что представит Центральная Азия на “Терра Мадре” в этом году?**

На международном рынке, который раскинется на территории выставочного павильона Линготто, наш регион представит памирскую шелковицу из Таджикистана и разновидности древнего миндаля Бостанлыка из Узбекистана.

Более 60 разновидностей тутовых деревьев растут в Горном Бадахшане на высоте от 1100 до 2400 метров над уровнем моря. Это позволяет жителям отдаленных таджикских сел получать необходимые питательные элементы и витамины там, где не растут традиционные зерно, фрукты и овощи.

Бостанлыкский район Узбекистана, расположенный в западной части Тянь-Шаня, занимает первое место в стране по производству миндаля и отличается наличием масштабных диких миндальных лесов. Миндаль из Бостанлыка станет ключевым ингредиентом дегустации «Сладости из миндаля: от Азии до Средиземноморья».

На салоне будут также представлены сушеная слива сорта «Венгерка» из Кыргызстана, а также яблоки сорта «Апорт» из Казахстана.

*ФАО сотрудничает с движением Слоу Фуд с 2013 года. Подчеркнуть ценность местных продуктов питания и забытых продовольственных культур – одна из задач этого партнерства. Другие включают улучшение доступа мелких производителей к рынкам, сохранение и использование биоразнообразия, снижение потерь продовольствия и пищевых отходов и обеспечение благосостояния животных. Мнение собеседника может не представлять позицию политики ФАО.*

**ССЫЛКИ:**

Салон вкуса “Терра Мадре” 2018 (на английском языке)

[salonedelgusto.com/en/](http://salonedelgusto.com/en/)

Карло Петрини, Слоу Фуд, назван Специальным посланником Нулевого голода в Европе (на английском языке)

[www.fao.org/news/story/ru/item/416376/icode/](http://www.fao.org/news/story/ru/item/416376/icode/)

Слоу Фуд и ФАО объединяют усилия (на английском языке)

[www.fao.org/news/story/ru/item/176076/icode/](http://www.fao.org/news/story/ru/item/176076/icode/)

**Онлайн-инструменты**

Фотографии также доступны на аккаунте FAOnews в [Flickr](#)

[Служба новостей ФАО](#)

[RSS-канал](#) пресс-релизов ФАО

ФАО в Твиттере [@FAOnews](#)

**FAO Regional Office for Europe and Central Asia | 34 Benczur utca, Budapest, Hungary | (+36) 1 461 2000 | [www.fao.org/europe](http://www.fao.org/europe)**