23.02.2016, 16:02

ИНТЕРВЈУ: СЕ ВКРСТУВААТ ФРАНЦУСКАТА И МАКЕДОНСКАТА КУЈНА

Амбасадорката на Република Франција, Лоренс Оер, вели дека кујната е извонредна област за соработка помеѓу нашите две земји

Валентина Тодоровска

Туризмот а вклучително и гастрономијата, кулинарството, се вистински амбасадори на една земја. Бидејќи доаѓате од „вкусната“ Франција, која својата кујна ја издигнала на ниво на култ, што во таа насока би истакнале?

- Се согласувам со Вашата констатација, особено откако француската кујна, во 2010 година од страна на УНЕСКО, беше прогласена за дел од светското културно наследство. Втора година по ред, истовремено во сите земји во светот се одржува настанот наречен „Вкусот на Франција“ (Gout de France - Good France), со што ја прославуваме француската гастрономија. Во Македонија, настанот ќе се одржи во Скопје, во Центарот за дизајн и иновации - Јавна соба, а специјален гостин за оваа пригода ќе биде врвниот француски готвач Оливие Рош, кој ќе презентира готвење на француски начин. Неговата специјалност е новата кујна, односно новите димензии на француската кујна. Така, вечерта на 21 март неколку оригинални француски

јадења ќе бидат на менито во Јавна соба. Потоа ќе се обидеме да организираме и француска вечер во Битола посветена на гастрономијата, заедно со Француската алијанса.

Тавче-гравче, пинџур, ајвар, матеница, ѓомлезе..., нашата кујна, судејќи според реакциите на странците, е вистинска егзотика. Што мислите - на која карта, кога е во прашање угостителството, треба да играме? Да си го чуваме своето, или повеќе да одиме на приближување кон интернационалните вкусови?

- Мислам дека треба да се извезуваат најуспешните производи, со линија за производство приспособена на потребите во странство, со соодветен дизајн, а во исто време да се работи на зачувување на традиционалните вештини. Ајварот на прво место, кој е исклучителен производ, а исто така и техниките за конзервирање на овошјето (како што е слаткото), лековитите растенија, чаевите, на пример. Сакам да ги споменам пчелините производи, кои имаат исклучителни нутритивни и медицински вредности. Што се однесува, пак, до органските производи, тие се во полн подем во земјата, а побарувачката во Европа се зголемува, така што постои можност што треба да се искористи. Односот квалитет-цена на македонските производи е мошне поволен за тие да си го пронајдат своето место и на тој начин да ја презентираат земјата.

Разновидната храна на Франција - сирења, печива, широка палета на вина... е нешто слично што го имаме и ние во Македонија. Можеме ли да ги приближиме нашите кујни и - мислите ли дека годините, односно традицијата и траењето се тоа посебното што ја издвојува вашата кујна?
- Француската кујна важи за разновидна и префинета. Се вели дека постојат 3.000 специјалитети од различни видови сирење во Франција. Во тој поглед, се случуваат промени: француската кујна се поедноставува, а навиките на семејствата не им оставаат време секојдневно да подготвуваат јадења, како што е на пример - пилешко месо во сос од печурки и вино, оброк за кој се потребни три часа подготовка. Француската кујна денес повеќе наликува на македонската отколку порано, затоа што користиме многу медитерански производи, маслиново масло, домати, зачини. Би рекла дека двете кујни се вкрстуваат, а заедничко им е виното, при што со

јадењата се служи црвено или бело вино. Инаку, кујната е извонредна област за соработка помеѓу Франција и Македонија, тема на разговор за производите, како што е дистрибутивната мрежа на „Slow food“, потоа за туризмот, за извозот на прехранбените производи, стручно оспособување...

Дали доволно и на вистински начин ги користиме природните ресурси?
- Мислам - да. Во Република Македонија постои изразена свест за квалитетот на производите направени на традиционален начин, како и за нивната вредност. Секое семејство ги пренесува од генерација на генерација традиционалните рецепти и знае како да ги конзервира природните производи (што ги има во средината во која живееме), растенијата, овошјето или зеленчукот. Тој факт денес е поткрепен со заклучоците што произлегуваат од медицинските истражувања: подобро е да се користи она што се произведува блиску до домот, а да се одбегнуваат конзерванси и пестициди. Во размислувањата се оди и подалеку - се мисли за кардиоваскуларните болести, за дебелината на децата, за холестеролот и болестите кои се развиваат од пред повеќе години, а кои може да ги победиме со здрава исхрана и секако - доколку се доближиме до природата.

Бидејќи туризмот подразбира и образован и обучен кадар на угостители и на професионални готвачи, да завршиме со образованието. Колку тоа го креира квалитетот на услугата, готвењето, а и на самата храна?

- Во право сте кога ја нагласувате суштинската улога на образованието и на угостителските училишта: соработката меѓу угостителските училишта во Скопје и во Тулон овозможува денес да се обучуваат нови генерации и да се разменуваат нови и традиционални техники. Убедена сум дека младите генерации ќе измислат здрава кујна, при што ќе биде земен предвид квалитетот на производите, повеќе отколку во претходните децении кога продуктивноста беше единствениот критериум. Тоа ќе претставува огромен адут за развој на туризмот во земјата, во сите туристички центри.