

**ALKOHOL I SLOW FOOD**

Od listopada w białostockim sklepie Alkohole Świata można kupić nie tylko alkohole, ale też tradycyjne polskie jadło opatrzone znakiem Slow Food. Właściciele sklepu chcąc promować regionalną żywność, sami wyszukiwali dostawców i dobrali produkty, które teraz sprzedają. Dzięki temu poza najróżniejszymi alkoholami możemy kupić tam wędzoną surową polędwicę, kindziuka, kielbasę lisecką, kaszankę a nawet ogórki kiszane czy konfitury z płatków róży. Okazuje się, że takie zestawienie nie tylko nie kłóci się a wręcz jest bardzo dobrze odbierane przez klientów sklepu.

Ruch Slow Food powstał w 1986 r. we Włoszech, jako reakcja na ekspansję fast foodów. Jego założyciele tego ruchu postanowili promować regionalne tradycje kulinarne na przekór masowej globalizacji gastronomii. O uzyskanie znaku Slow Food ubiega się dziś wielu producentów żywności, bo nazwa organizacji stała się synonimem dobrego smaku. Znak Slow Food otrzymują producenci stosujący stare receptury, najlepszej jakości surowce i nie używający konserwantów. W Polsce nad jakością Slow Food czuwają naukowcy z akademii rolniczych w Krakowie i Poznaniu.