



Festival održivosti



13. – 18. 9. 2023. Osijek – Bilje

predavanja – radionice – događanja

U suradnji Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Sveučilišta u Splitu te Kulturno-razvojnog centra Općine Bilje organizira se prvi Festival održivosti od 13. do 18. rujna 2023. godine u Osijeku i Bilju kojemu je cilj predstaviti nastojanja akademske zajednice u dopri-

nosu ostvarivanja ciljeva održivog razvoja Ujedinjenih naroda (UN) o čemu će u uvodnom predavanju "O održivom razvoju u akademskoj zajednici" govoriti prof. dr. sc. znanosti Igor Jerković, prorektor Sveučilišta u Splitu. Tijekom Festivala bit će organizirane brojne radionice, predavanja za ciljanu publiku: za učenike

osnovnih i srednjih škola, potom za studente, buduće poduzetnike, start-up tvrtke, poduzetnike u kasnijem rastu i razvoju, obiteljska poljoprivredna gospodarstva, inovatore i istraživače. Cilj tako osmišljenog Festivala održivosti jest povezati svijet znanosti, umjetnosti i užitka.

PTFOS - Kopačevo (u sklopu Ribarskih dana)

Festival održivosti jedan je od najkvalitetnijih festivala za prikaz onoga što nam priroda svakodnevno daje, a vrlo često skloni smo zaboraviti na te dragocjene darove.

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, u sklopu svojih studijskih programa i vrsnih laboratorijskih vježbi, sa svojim studentima i zaposlenicima svakodnevno marljivo radi na mnogobrojnim prehrambeno-tehnološkim poljima koja iznova dokazuju koliko je održivost važna te, itekako, moguća ako se prema prirodi odnosimo onako kako bismo i trebali - s ljubavlju i pažnjom koje nam ona uzvraća svojim plodovima. U sklopu Festivala održivosti moći ćete vidjeti i kušati mnogobrojne proizvode našeg Fakulteta: od mirisne i dragocjene prirodne kozmetike do domaćih fakultetskih rakija, vina, piva, hladno prešanih biljnih ulja, namaza, konditorskih ekstrudiranih i dražiranih proizvoda, domaćeg sladoleda itd.



PTFOS - Hranom do zdravlja (skup)

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek organizira 14. međunarodni znanstvenostručni skup "HRANOM DO ZDRAVLJA" koji će se održati u Osijeku 14. i 15. rujna 2023. godine.

Cilj Skupa jest okupiti eminentne stručnjake akademske zajednice i industrije kao i sve druge kojima su u središtu zanimanja hrana, utjecaj hrane na zdravlje te zdravi stilovi života. Rad Skupa odvijat će se kroz plenarna i pozvana predavanja, usmena i posterska priopćenja kao i sponzorirana predstavljanja gospodarskih subjekata. Skup će pratiti i brojne druge aktivnosti, od predstavljanja opreme i uređaja do različitih društvenih događanja.



PREDAVANJA + RADIONICE

ZELENI UŽITAK

Zelena atmosfera unutar četiri zida način je svojevrstne komunikacije s prirodom. "Gledaj u zeleno, odmorit ćeš oči", govorele su naše bake. Potreba čovjeka za povezanošću i kontaktom s prirodom razumljiva je jer je on i sam dio nje. Prisutnost dijela prirode u vlastitom domu povratak je onome iskonskom što nosimo u sebi. Užiti koje nam svakodnevno pružaju biljke su nebrojeni - bilo da govorimo o njihovoj upotrebi u kulinarstvu ili u dekoriranju prostora. Unošenje biljaka u životni prostor i kreiranje "prirodne" i zelene atmosfere smanjuje stres, povećava produktivnost te ima dekorativnu svrhu. Od davnina inspiracija umjetnicima, najveće tvornice hrane na Zemlji i prirodni pročišćivači zraka - sve to i mnogo više jesu biljke. Naučimo zanimljivosti o biljkama i opustimo se uz biljke...Povežimo svijet znanosti, umjetnosti i užitka. Mislimo zeleno i pružimo biljkama ruku prijateljstva. Uživajmo u zelenom društvu i naučimo zašto je za biologe boja svijeta - zelena.

Voditelj: izv. prof. dr. sc. Elma Vuko

UŽITAK IZ LEDENOG DOBA!

Prva je asocijacija na ledeno doba hladnoća. Tijekom ljetnih dana sladoled je idealan oblik rashlađenja koji u tom trenutku predstavlja izvor užitka! Sladoled se može transformirati u jedno od umjetničkih djela kada se spaja s molekularnom gastronomijom. Molekularna gastronomija interdisciplinarna je znanost koja se bavi proučavanjem fizikalno-kemijskih procesa koji se događaju tijekom pripreme hrane. Upravo zbog toga, sladoled kao hrana može biti vrlo zanimljiv i inspirativan predmet za istraživanje u ovoj znanosti. Na radionici ćemo otkriti novu dimenziju užitka stvarajući jedinstveno iskustvo za sve gurmane primjenjujući različite znanstvene metode iz područja molekularne gastronomije.

Voditelji: dr. sc. Ana Vuković, poslijedoktorand i Nikolina Sabo, mag. educ. biol. et chem.

ŠTO NAM RUŽA PRUŽA?

"Kraljica cvijeća", ruža, jedan je od najljepših cvjetova. Njena opijajuća crvena boja povezuje se s ljubavlju, strašću, romantikom, životom, energijom, ratom. Crvena boja, boja krvi i vatre, nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Priča o ružama seže daleko u prošlost, u vrijeme starih Egipćana. Prema jednoj legendi, ruža je niknula na morskoj obali u čast božice ljepote Afrodit. Ljepota ruže često zna zasjeniti njenu dugu povijest korištenja i kao hrane i kao lijeka. Tako se cvjetovi ruže koriste u kulinarstvu za ukrašavanje i aromatiziranje jela a njena divna aroma nota je mnogih parfema. U narodnoj medicini ljudi su je koristili za liječenje različitih bolesti. Umjetnici su je slikali, fotografi fotografirali, pjesnici opjevali, alkemičari od njenih latica priredivali boje, mladići poklanjali djevojkama kao simbol ljubavi. Neka i vas na ovoj radionici inspirira neprolazna ljepota ovog cvijeta. Da učenje može biti užitak naučit će nas ruža, a njena opijajuća ljepota bit će nam inspiracija koju ćemo pretočiti u kreativan rad s ružama.

Voditelj: Valentina Brkan i Viktorija Granič, studentice diplomskog studija Biologije i kemije; Snježana Topić, viši stručni suradnik

SEDAM VELIČANSTVENIH U SLUŽBI ZDRAVLJA!

Jaka je povezanost između užitka, mozga i ljekovitog bilja. Veliki broj ljekovitih biljaka tradicionalno se koristi za poboljšanje raspoloženja, smanjenje stresa i povećanje osjećaja sreće i zadovoljstva. Mnoge od ovih biljaka djeluju na centre u mozgu koji igraju ključnu ulogu u reguliranju našeg raspoloženja i emocija, djelujući na dopamin, serotonin i endorfine. Koje su to biljke, kako ih pripremiti da budu ukusne i spremne za konzumaciju saznat ćete na radionici.

Voditelji: izv. prof. dr. sc. Irena Labak i doc. dr. sc. Senka Blažetić

SUPERSNAGA MIKROZELENJA

Budući da je sve veći interes društva za zdravu prehranu, tijekom proteklih dvadesetak godina poraslo je i zanimanje za

"PUŽEVIM KORAKOM" DO BRZOG USPJEHA

Predavanje o biološkom uzgoju puževa prezentirat će metodu uzgoja puževa kroz puni biološki ciklus, koja je zastupljena u većini mediteranskih zemalja. Metoda predstavlja uzgoj u potpuno biološkom okruženju (ekološka komponenta), u uzgajalištu na otvorenom. Potražnja puževog mesa na europskom tržištu je velika, pogotovo ako se uzme u obzir činjenica da velike europske zemlje više nemaju prirodni okoliš koji bi zadovoljavao ovaj prirodni uzgoj, a nutricionistička vrijednost mesa puževa je takva da je izvrsna namirnica kod bolesnika sa srčanim oboljenjima, kod pretilih osoba i dijabetičara.

PREDAVANJE ĆE SE SASTOJATI OD ČETIRIJU DIJELOVA:

- podizanje uzgajališta (ekonomska opravdanost)
 - metoda uzgoja kroz puni biološki ciklus puževa
 - nutricionistička vrijednost mesa puževa
 - ekonomska, ekološka i nutricionistička opravdanost ove metode
- Voditelj:** prof. dr. sc. Biljana Apostolska

svježu i funkcionalnu hranu. Upotreba mikrozelelja u prehrani je prema tome sve popularnija te se ono smatra hranom budućnosti zbog svoje relativno male težine, brzog i lakog uzgoja te visoke nutritivne vrijednosti. Mikrozelelje je nježno nezrelo zeleno povrće, s potpunom razvijenim kotiledonima i prvim pravim listovima, a sabire se već desetak dana nakon sjetve. Mikrozelelje često karakterizira žarka obojenost, nježna i jedinstvena tekstura što pridaje gastronomskoj važnosti, no ističe se i radi povećanog sadržaja brojnih bioaktivnih tvari. Najčešće se uzgaja mikrozelelje iz porodice kupusnjača, kao što su rotkvica, brokula, gorušica, kelj, rukola, kupus ili korabica, no i druge vrste poput amaranta, blitve, cikle, pšenice, graška ili kres salata su sve popularnije. Znanje o mikrozelelju i dalje je u početnim fazama, no sve brojnija istraživanja ukazuju na veliki potencijal mikrozelelja kao superhrane budućnosti.

POTICANJE INOVACIJA U POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOM SEKTORU UZ ODRŽIVOST POSLOVANJA

Cilj je događaja potaknuti na inovativno razmišljanje sudionika koji dolaze iz poljoprivredno-prehrambenog sektora, ali i ostalih koji su na početku svoga poslovanja te su im potrebne informacije o trenutno dostupnim EU programima i mogućnostima koje oni pružaju. U okviru događaja jedan od programa koji će biti predstavljen jest EIT Food inicijativa te informacije povezane s trenutačno otvorenim EIT Food natječajima. Također, teme koje će biti obuhvaćene jesu digitalizacija ruralnih područja kroz projekt dRural te internacionalizacija poslovanja kroz projekt Enterprise Europe Network (EEN).

SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA KROZ INTERNACIONALIZACIJU I DIGITALIZACIJU POSLOVANJA

Naglasak je radionice na vinskome sektoru, ali su prihvatljivi sudionici i svi koji dolaze iz poljoprivredno-prehrambenog sektora, ali i ostalih sektora kojima su potrebne informacije povezane s digitalizacijom i internacionalizacijom poslovanja. Neke od tema koje će biti obuhvaćene jesu generiranje ideja, poticanje poduzetničkog razmišljanja, zatim pružanje važnih informacija povezanih s internacionalizacijom poslovanja uz korištenje Enterprise Europe Network baze za poslovnu suradnju i pronalazak inozemnih partnera. Također, naglasak je na korištenju digitalnih alata u poslovanju te će biti predstavljena virtualna tržnica zdravih proizvoda i usluga koja korisnicima omogućuje izravnu prodaju svojih ekoproizvoda, a kupcima kupnju kvalitetnih ekoloških proizvoda.

MOGUĆNOSTI FINANCIRANJA KROZ OTVORENE EU NATJEČAJE

Na radionici će biti prezentirani trenutačno otvoreni EU natječaji, s naglaskom na programe i projekte koje provodi TERA Tehnopolis d.o.o.



Akademska vina Zlatne doline proizvedena su u nastavnoj bazi Fakulteta ruralnog razvoja u Požezi koji djeluje u okviru Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Objekt sadržava prostore vinskog podruma, spremišta vina, kušaonice, prostorija za smještaj poljoprivredne mehanizacije i priključaka, gnojiva, pesticida kao i nastavne prostore, učionice, kabinete, praktikume i degustacijske dvorane. Izravno je fizički i funkcionalno povezan s nastavnim poligonom višegodišnjih nasada vinograda. Površine se vinograda nalaze na južnim obroncima Papuka pokraj sela Podgorje u kutjevačkom vinogorju. Dvadesetogodišnja tra-

dicija proizvodnje vina stvara vrhunska vina koja nastaju pod budnim okom znanstvenika i studenata. Cjelokupno poljoprivredno gospodarstvo i prodaja vina organizirani su u okviru spin off poduzeća Vinum Academicum d. o. o. što je trend današnjeg poduzetništva na razvijenim europskim tržištima. U ponudi su brojne vinske sorte kao što su: graševina, pinot bijeli, pinot sivi, muškati žuti, merlot, pinot crni, zweigelt, cabernet sauvignon i dr. što daje široku lepezu vinskim znalcima za uživanje i sljubljivanje s autohtonim jelima koja se izučavaju na studiju turizma i enogastronomije u Požezi.

UŽITAK MIRISA

Eterična ulja u biljkama imaju višestruku, izuzetno važnu ulogu. Privlače oprašivače i doprinose oprašivanju i razmnožavanju biljaka, sprječavaju rast i razvoj drugih biljaka i osiguravaju opstanak vrste. Također, brane biljku od različitih štetnih mikroorganizama i pomažu bržem zacjeljivanju oštećenih biljnih tkiva. Eterična ulja osim na biljke, pozitivno djeluju i na ljude - opuštaju nas, potiču intelekt i poboljšavaju raspoloženje. Sudjelovanjem u radionici učenici će spoznati na koje

je načine moguće ekstrahirati eterična ulja iz biljaka te kako ih primijeniti u svakodnevnom životu. Također će od neiskorištenih svijeća i eteričnih ulja ekstrahiranih iz različitih biljaka izraditi nove svijeće posebnog mirisa i izgleda razvijajući pri tome zelene vještine, pozitivan stav prema održivom razvoju i odgovornost prema očuvanju okoliša.

Voditelji: izv. prof. dr. sc. Tanja Žuna Pfeiffer, izv. prof. dr. sc. Dubravka Špoljarić Maronić, Nikolina Bek, mag. prot. nat. et amb., Vanda Zahirović, prof., Matej Šag, mag. biol