



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe

Treći bilten projekta TRUE

Novosti i poveznice o mahunarkama
vezane uz EU-H2020-projekt TRUE
Prosinac 2018



Projektu "TRUE" je u okviru sporazuma o dodjeli bespovratnih sredstava br. 727973 odobrena potpora iz programa Europske unije za istraživanja i inovacije Obzor 2020.

www.true-project.eu



U ime projektnih partnera, počašćeni smo što vam možemo predstaviti treći bilten programa TRUE. Nadamo se kako će vam informacije i poveznice obuhvaćene u ovome biltenu biti interesantne i primjenjive. Nakon više od 18 mjeseci provedbe projekta, završeno je prvo međurazdobno razdoblje te je isto predano kontrolnom tijelu u Briselu. Od posljednjeg, drugog biltena, članovi projekta objavili su nekoliko radova te su održane i dvije radionice Inovativne mreže proizvođača mahunarki - u Ateni i u Budimpešti.

Za više informacija o strukturi projekta TRUE molimo posjetite www.true-project.eu

Posljednji objavljeni radovi i dosadašnji rezultati projekta:

- **[Metodološko izvješće o procjeni životnog ciklusa \(LCA\)](#)**

Izvješće predstavlja analitički okvir istraživanja životnog ciklusa u projektu TRUE te ocrta metodološki pristup u smislu mogućih scenarija koji će se analizirati, podataka koji će se upotrebljavati te LCA metoda koje će se primijenjivati.

- **[Izveštaj: javna i privatna nabava](#)**

Ovim izvještajem su obuhvaćeni potencijali za mahunarke i proizvode na bazi mahunarki na tržištu hrane.

- **[M-LIN dokumentacija](#) i [C-LIN2 video](#)**

Ovdje možete pronaći prezentacije i postere prezentirane na Mediteranskoj radionici Inovativne mreže proizvođača mahunarki u Ateni kao i kratak video s održane druge Kontinentalne radionice Inovativne mreže proizvođača mahunarki u Budimpešti.

Objavljeni radovi partnera i voditelja radnih paketa projekta TRUE

- Marko Debeljak, voditelj radnog paketa 8, održao je govor o projektu TRUE u Slovenskoj gospodarskoj komori u prosincu 2018. godine. Događaj na kojemu je gospodin Debeljak održao govor bio je "Seminar jesenske hrane" čiji je primarni fokus bio na hrani, nutritivnim vrijednostima hrane i potrošačima. Sažetak održanog događaja možete vidjeti [OVDJE](#).
- Članak [Klasifikacija održivih sustava hrane u Europi za širenje znanja](#) možete vidjeti OVDJE (str. 45 i 49). Isti je bio prezentiran na [Međunarodnom skupu informacijskog društva](#) u Ljubljani u listopadu 2018. godine.
- Objavljeni rad o [Ponašanju biljaka kod integriranog sustava proizvodnje koji ima ulogu očuvanja zemlje te poticanje fizikalnih svojstava tla i bioraznolikosti](#), napisan od strane Dr. Pietro Iannetta-e, koordinatora projekta TRUE.
- Stručni rad, [Prema karakterizaciji divljih mahunarki gorkih grahorica: heteromorfno klijanje sjemenja, struktura kvržica na korijenu te fiksacija dušika riziobnom simbiozom](#), također ko-autorstvo Dr. Pietro Iannetta-e.
- Pronađite zanimljiv intervju s Dr. Pietro Iannettom vezano uz [pivo od grahorica](#) na našoj web stranici. Ovaj članak objavljen je u PGRO časopisu koji možete pronaći [OVDJE](#).
- Više **objavljenih članka i stručnih radova** možete vidjeti [OVDJE](#).



Posebne objave na web stranici:

- Na **Blog stranici „Bilješke s terena“** možete pronaći krakate novosti od strane partnera a vezano uz istraživanja i inovacije u studijama slučaja i radnim paketima. [Pročitajte više..](#)

Posljednje novosti na blog stranici:

- [Rizobi čine ključnu ulogu u „ekološki prihvatljivoj“ poljoprivrednoj proizvodnji](#)
- [Odlični rezultati postignuti pri korištenju djeteline kao živućih malčeva!](#)
- [Mahunarke su ključ!](#)
- [Pametne \(smart\) biljke!](#)
- [Poticanje plasmana mahunarki u trgovine.](#)
- [Poljoprivrednik i leća](#)
- [Uspješna priča o uzgoju soje](#)
- [Stvaranje „nove priče“ o grahoricama](#)
- [Mahunarke kao hrana u akvakulturi](#)

Lista posljednjih održanih intervjua koje možete pronaći na web stranici projekta kao i lista ispitanika te njihova uloga u projektu, njihovi inovativni pristupi te primjeri tranzicijskih puteva.

- [Intervju s Markom Debeljak-om, Jožef Stefan Institut, Slovenija](#)
 - [Intervju s Attilom Krall, Agri Kulti, Mađarska](#)
 - [Intervju s Geoffom Squire-om, James Hutton Institut, Velika Britanija](#)
 - [Intervju s Francisom Rayn-om, Sveučilište Coventry, Velika Britanija](#)
 - [Intervju s Dave George-om, Stockbridge Tehnološki Centar, Velika Britanija](#)
 - [Intervju s Karen Hamann, Institut za istraživanje hrane i razvoj poljoprivredne industrije, Danska](#)
 - [Intervju s Dr. Davidom Stylesom, Sveučilište Bangor, Velika Britanija](#)
 - [Intervju s Bob Rees-om, škotski Poljoprivredni fakultet, Velika Britanija](#)
- Materijale s prve održane **radionice Inovativne mreže proizvođača mahunarki (LIN)** možete pronaći [OVDJE](#). Također možete pogledati i [videe s LIN-radionice u Budimpešti](#) objavljene na ESSRG stranici.
 - **Anketa za zainteresirane dionike:** ukoliko niste u mogućnosti sudjelovati na LIN-radionicama, ovim putem vas pozivamo da odgovorite na [dva ključna pitanja](#) koja su postavljena na webstranici projekta TRUE.
 - **Društveni mediji:** Ukoliko želite interaktivno sudjelovati u razmjeni znanja te dobivati informacije iz prve ruke, pratite nas na [Facebook-u](#), [Twitteru](#) (@TrueLegumes) i





ResearchGate-u.

Nadolazeći događaji:

- Druga radionica **Inovativne mreže proizvođača mahunarki** za Atlantsku regiju, održati će se od 7-8 svibnja 2019. godine u Kopenhagenu.
- Druga radionica **Inovativne mreže proizvođača mahunarki** za Mediteransku regiju, održati će se od 9-10 srpnja 2019. u Portu u tjednu kada se održava i Glavna skupština projekta TRUE.
- Treća radionica **Inovativne mreže proizvođača mahunarki** za Kontinentalnu regiju, održati će se u rujnu 2019. godine u Sloveniji.

Povezane informacije uz istraživanja mahunarki i lance vrijednosti

Predstojeći događaji vezani uz mahunarke:

- 9. Međunarodni DIVERSIFOOD završni kongres 9th International DIVERSIFOOD Final Congress “Kultiviranje raznolikosti i kvalitete hrane” Konferencija o genetici i genomici mahunarki “Iskorištavanje potencijala mahunarki” od 13. do 17. svibnja 2019. u Dijon-u, Francuska.
- Treća međunarodna konferencija društva leguminoznih biljaka (ILS3) – od 21. do 24. svibnja u Poznan-u, u Poljskoj.
- Europska konferencija o raznolikosti usjeva 2019 – od 18. do 21. listopada 2019. godine u Budimpešti, Mađarska. Ova konferencija organizirana je od strane DiverIMPACTS – projekt u suradnji s drugim projektima, uključujući TRUE, koji je oformio klaster o raznolikosti usjeva.

Zbornik nekih prošlih događaja:

- U lipnju prošle godine, u Plovdiv-u se održala druga konferencija **FOOD2030 High Level Event** a tema konferencije je bila “Istraživanja i inovacije u području hrane i sigurnosti hrane – mijenjanje našeg sutava proizvodnje hrane”. Najvažnije zaključke i informacije s održane konferencije možete naći OVdje. Na stranicama FOOD 2030 možete pronaći sažetak od strane Europske komisije, kao i cijele izvještaje FOOD 2030 i SCAR Grupe. Na CORDIS portalu Europske Komisije također se nalaze spomenuti rezultati te ih tamo možete pronaći.
- Konferencija o razvoju biljnih proteina u EU, održavala se od 22. do 23. studenog 2018. u Beču, Austrija. Također, možete pogledati i Izvješće Komisije vezano uz **EU proteinski plan**, kao i panel prezentaciju održanog sastanka.
- Ovdje možete vidjeti Izvješće o razvoju biljnih proteina u Europskoj Uniji.



- Konačno izvješće o održanoj završnoj konferenciji **DIVERSIFOOD “Kultiviranje raznolikosti i kvaliteta hrane”**, koja se održavala od 10. do 12. prosinca u Rennes-u u Francuskoj.

Članci vezani uz projektnu temu:

- Pročitajte cijelo specijalno izdanje časopisa **“Društvo Američkih kemičara za ulja”** vezano uz alternativne proteine, uključujući i [članak](#) o primjeni proteinskih koncentrata iz ječma i leće u proizvodnji proteinsko obogaćenih krafna.
- Još jedan članak koji bi Vas mogao zanimati je [“Burgeri bez mesa naspram govedine: Kakav je učinak smanjenja proizvodnje mesa na okoliš”](#).

Sretan Božić i sve najbolje u novoj 2019. godini.

S obzirom da nam se približavaju Božićni blagdani, u nastavku vam donosimo recept gospođe Cecilie Antoni. Cecilia piše blogove vezane uz hranu baziranu na mahunarkama (beanbeat.de, Engleska verzija biti će objavljena za nekoliko tjedana na stranici beanbeat.com). Isprobajte recept Cecilie ili sami kreirajte novi recept baziran na mahunarkama kojim možete obogatiti svoj božićni stol.

Pečena cvjetača s hrskavim slanutkom i sjemenkama nara.

Idealno jelo za hladne, tmurne i lijene zimske dane zbog male zahtjevnosti kod pripreme te mirisa koji se šire kuhinjom. Hrskavi slanutak u svakom je slučaju dobra “grickalica” te zamjena za božićne kolačiće.

Recept za 3 osobe:

- 100 g slanutka, natopljenog u vodi
- 1 cvjetača
- 3 čajne žličice ulja uljane repice
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica mljevene kurkume
- 1 žlica svježeg soka od limuna
- Opcionalno: čili
- sol i crni papar
- pola šalice sjemenki nara
- polovica svežnja persina

Zagrijati pećnicu na 200 °C



Isperite natopljeni slanutak te ga osušite papirnatim ručnikom. Ubacite slanutak u žlicu ulja u zdijelu te promiješajte. Nakon toga ga istresite u lim te ga pecite otprilike 40 minuta u pećnici. Između pečenja promiješajte slanutak, te nakon što se ispeče posolite slanutak. Cvjetaču razrežite





na manje djelove te protisnite češnjak. U posebnoj zdijeli pomiješajte dvije žlice ulja, kurkumu, češnjak, sok od limuna, čili, sol i papar te dodajte cvjetaču i protisnuti češnjak. Sastojke istresite na lim za pečenje te pecite 30 do 40 minuta dok ne vidite da počinje poprimati smeđu boju te dok cvjetača ne postane mekana. Pomiješajte pečenu cvjetaču sa slanutkom, dodajte sol i papar te sjemenke nara i peršin.

Savjet: *Slanutak i cvjetaču možete zajedno staviti na lim za pečenje ali slanutak je hrskaviji ukoliko se peče zasebno.*





U ime svih partnera na projektu TRUE, želimo vam uputiti veliko hvala na vašem zanimanju za TRUE, te se nadamo da ćete nam se javiti bilo putem komentara ili vašim doprinosom našim aktivnostima ili pak vašim samostalnim radom u području leguminoznih znanosti i tehnologija.

Srdačno,

Henrik Maaß i komunikacijski tim projekta TRUE



Voditelji radnih paketa projekta TRUE i zamjenici voditelja nakon održane prezentacije o prvome izvještajnome razdoblju na sastanku u Briselu s projektnim kontrolorom (od lijeva prema desnome: Dimitrios Savvas, Karen Hamann, Aneta Trajanov, Luiza Toma, Michael Williams, Alicia Kolmans, Fanny Tran, Marko Debeljak, Marta Vasconcelos, Bálint Balázs, Grazyna Galazka (PO), Georgia Ntatsi, Henrik Maaß, Pietro Iannetta (koordinator))

Vlasništvo © 2017 TRUE Projekt Sva prava pridržana.

Ovu poruku primili ste kao pretplatnik na bilten preko Internet stranice TRUE, kao član Projekta, kao treća strana, kao registrirani sudionik radionice Inovativne mreže proizvođača mahunarki, ili kao možebitni dionik relevantan za lanac vrijednosti mahunarki. Ukoliko ne želite primati daljnje obavijesti na ovu temu, molimo vas da slijedite instrukcije prikazane ispod. Ukoliko je ovaj bilten došao do vas nekim drugim putem a niste pretplaćeni, možete se [OVDJE PRETPLATITI](#) i dobivati bilten svakih šest mjeseci.

Kontakt:

Henrik Maaß

TRUE Prijenos znanja I komunikacija

**c/o Sveučilište u Hohenheim-u, Istraživački Centar globalne zaštite hrane i ekosustava
Wollgrasweg 43**

info@true-project.eu ili henrik.maass@uni-hohenheim.de

Telefon: +49 -711 -459 -23774





TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe

TRUE bilten #3

Novosti i poveznice o mahunarkama
vezane uz EU-H2020-projekt TRUE
www.true-project.eu

Internet stranica: www.true-project.eu



Projektu "TRUE" je u okviru sporazuma o dodjeli bespovratnih sredstava br. 727973 odobrena potpora iz programa Europske unije za istraživanja i inovacije Obzor 2020No [727973](https://ec.europa.eu/info/programmes-and-initiatives/horizon-2020/innovative-europe/innovative-europe-topics/innovative-europe-topics_en)

