



TRansition paths to sUustainable  
legume-based systems in Europe

## 3. glasilo projekta TRUE

---

Novice o dejavnostih in rezultatih projekta TRUE (EU-H2020)

*December 2018*





**Projektne partnerji smo z navdušenjem pripravili tretjo izdajo glasila projekta TRUE. Upamo, da vam bodo informacije in posredovane povezave zanimive in koristne.** V času od objave druge številke novic, smo dosegli kar nekaj novih rezultatov, ki so nekoliko podrobneje opisni v nadaljevanju. Pri tem bi radi izpostavili vmesno poročilo o izvajanju projekta v prvih 18 mesecih, ki smo ga posredovali in uspešno predstavili Evropski komisiji Bruslju. **Za podrobnejše informacije vas vabimo, da obiščite spletno stran projekta TRUE: [www.true-project.eu](http://www.true-project.eu)**

### Najnovejša objavljena poročila in rezultati:

- **[Poročilo o metodologiji analize življenjskega cikla \(Life Cycle Analysis - LCA\)](#)**  
Poročilo opisuje metodološke pristope k izvedbi LCA v projektu TRUE in ter postopek priprave podatkov.
- **[Poročilo: javna in zasebna naročila](#)**  
Poročilo obravnava možnosti za večjo zastopanost stročnice in njihovi proizvodov na trgu s hrano.
- **[M-LIN in C-LIN2 delavnici](#)**  
Na voljo so prosojnice in posterji, ki so bili predstavljeni na mediteranski M-LIN delavnici (Legume Innovation and Networking Workshop) v Atenah, ter kratek posnetek druge centralno-evropske delavnice o stročnicah C-LIN, ki je bila izvedena v Budimpešti.

### Objavljeni prispevki projektnih partnerjev

- Marko Debeljak, vodja delovnega sklopa 8, je decembra 2018 na velikem jesensko živilskem seminarju, ki je potekal na Gospodarski Zbornici Slovenije, predstavil projekt TRUE. Dogodek je bil osredotočen na prehrano in potrošnika. Povzetek predstavitve lahko najdete [tukaj](#).
- Aneta Trajanov je oktobra 2018 na konferenci [Internacionalni Multikonferenci Informacijska Družba](#), ki je potekala v Ljubljani, predstavila prispevek [Taksonomije za predstavitev znanja o trajnostnih prehranskih sistemih v Evropi](#) (stran 45 in 49).
- Pietro Iannetta, koordinator projekta TRUE, je soavtor objavljenega članka: [Odziv rastlin na integriran sistem pridelave namenjen ohranjanju pridelka ob hkratnem izboljšanju lastnosti tal in biotske raznovrstnosti](#).
- Pietro Iannetta je prav tako soavtor članka: [Kategorizacija divjega stročja \(\*Lathyrus linifolius\* L. \(Reichard\) Bässler\): heteromorfna kalitev semen, struktura nodul korenin in rizobialni simbioti za fiksacijo N](#).
- Na projektne spletne strani lahko najdete zanimiv intervju s Pietrom Iannetto o [pivu iz boba](#). Prispevek je objavljen v reviji PGRO <http://www.pgro.org/press-release-13052018/>.
- Več o **projektnih objavah in člankih** lahko najdete [tukaj](#).



## Obvestila o novostih na spletni strani projekta:

- V blogu "**Zapiski s terna**" lahko najdete kratke objave o napredku raziskav po delovnih sklopih ter zapiske o izsledkih preučevanja projektih študijskih primerov. [Preberite več...](#)

### Seznam najnovejših prispevkov spletnih blogov:

- [Rizobiji so ključni akterji za okolju prijazno kmetijstvo](#)
- [Osupljivi rezultati z živim mulčenjem pri koruzi](#)
- [Stročnice so ključne!](#)
- [Pametne rastline!](#)
- [Povečanje deleža stročnic na živilskem trgu](#)
- [Kmet in njegova leča](#)
- [Sojina zgodba o uspehu](#)
- [Ustvariti novo zgodbo o fižolu](#)
- [Stročnice kot krma v ribogojstvu](#)

### Seznam intervjujev o vlogi posameznih projektih partnerjev pri iskanju inovativnih pristopov k vzpostavitvi trajnostnih verig, ki temeljijo na stročnicah:

- [Intervju: Marko Debeljak, Jožef Stefan Inštitut, Slovenija](#)
- [Intervju: Attila Krall, Agri Kulti, Madžarska](#)
- [Intervju: Geoff Squire, James Hutton Inštitut, VB](#)
- [Intervju: Francis Rayns, Univerza Coventry, VB](#)
- [Intervju: Dave George, Stockbridge Tehnološki center, VB](#)
- [Intervju: Karen Hamann, Inštitut za prehranske študije in Agro industrijski razvoj, Danska](#)
- [Intervju: David Styles, Univerza Bangor, VB](#)
- [Intervju: Bob Rees, Scotland's Rural College, VB](#)

- Dokumentacijsko gradivo prve **LIN delavnice o stročnicah** lahko najdete [tukaj](#). Prav tako si lahko ogledate [video posnetke LIN-delavnice iz Budimpešte](#) objavljene na spletni strani ESSRG.
- **Anketa deležnikov:** V primeru, da se ne morete udeležiti delavnic LIN, vas vabimo, da se vključite v sodelovanje preko spletni strani TRUE, ki je namenjena deležnikom ([povezava](#)).
- **Družbena omrežja:** Za interaktivno izmenjavo mnenj, najnovejše novice in obvestila nam





lahko sledite na [Facebook](#), [Twitter](#) (@TrueLegumes) in na [ResearchGate](#).

### Prihajajoči dogodki projekta TRUE:

- Druga TRUE **LIN delavnica** za *atlantsko* regijo se bo odvijala od [7.-8. maja 2019 v Kopenhagenu](#).
- Druga TRUE **LIN delavnica** za *mediteransko* regijo bo potekala od 9.-10. julija 2019 v Porto, Portugalska in bo potekala v tednu generalne skupščine projekta TRUE.
- Tretja TRUE **LIN delavnica** za *kontinentalno* regijo bo septembra 2019 v Sloveniji.

## Sorodne informacije o raziskavah, ki temeljijo na stročnicah in vrednostnih verigah

### Prihajajoči sorodni dogodki v povezani s stročnicami:

- [9. Mednarodni kongres DIVERSIFOOD "Kultiviranje raznolikosti in kakovosti hrane" Konferenca o genetiki in genomiki stročnic "Izkoriščanje potenciala stročnic"](#), 13. do 17. maj 2019, Dijon v Franciji.
- [Tretja mednarodna konferenca o Stročnicah in družbi \(ILS3\)](#), 21. in 24. maj 2019, Poznan, Poljska.
- [Evropska konferenca o raznolikosti pridelkov 2019](#), 18. do 21. september 2019, Budimpešta, Madžarska. Konferenco organizira projekt [DiverIMPACTS](#) v sodelovanju z drugimi projekti, vključno z projektom TRUE, ki so združeni v grozd za diverzifikacijo pridelkov.

### Pretekli sorodni dogodki v povezani s stročnicami:

- V juniju 2019 je v Plovdivu potekalo **drugo FOOD 2030 srečanje** z naslovom »Raziskave in inovacije za prehrano in prehransko varnost - preoblikovanje naših prehrabnih sistemov«. Tu lahko najdete [izjavo konference](#) ter ostale dodatne informacije. [Na spletni strani FOOD 2030](#) lahko najdete [Povzetek](#) srečanja FOOD 2030, in celotna poročila [FOOD 2030](#) in [SCAR Skupine](#). [Rezultati](#) so shranjeni na CORDIS-u.
- Od 22. do 23. novembra 2018 je na Dunaju potekala [konferenca o razvoju rastlinskih beljakovin v Evropski uniji](#). Na voljo je [poročilo komisije](#) o **Proteinskem načrtu za EU** in predstavitve srečanja. Povezava do: [Poročilo o 'razvoju rastlinskih beljakovin v Evropski uniji'](#)
- Od 10. do 12. decembra 2018 v Rennesu, Francija potekal kongres **DIVERSIFOOD "Kultiviranje raznolikosti in kakovosti hrane"**. Poročilo naj bi bilo objavljeno v kratkem.





### Članki, povezani s temo projekta

- Preberite celotno posebno izdajo [Journal of American Oil Chemists Society](#) o alternativnih beljakovinah, vključno s člankom o uporabi koncentracij ječmenovih in lečnih beljakovin pri proizvodnji beljakovinsko obogatenih krofov.
- Priporočamo tudi članek o zelo zanimivi temi: "[Brezmesni hamburgerji proti govejimi: vpliv mesa na okolje](#)".

## Vesel Božič in najlepše želje za novo leto

Ker se božični prazniki približujejo, smo temu poročilu priložili recept, ki ga je pripravila Cecilia Antoni., živilska bloggerka, ki se osredotoča na recepte s stročnicami ([beanbeat.de](#), angleška verzija *bo dostopna v nekaj tednih*)

Vabimo vas, da ga preizkusite in razmislite še o kakšni stročnici, ki bi obogatila vaš božični meni.

### Pražena cvetača s hrustljivo čičeriko in semeni granatnega jabolka

Idealen za hladne, sive in lene zimske dni, ko topla pečica naredi dom še bolj prijeten. Hrustljava čičerika je zanimiva alternativa božičnim piškotkom.

- 3 Osebe: 100 g  
namočene čičerike  
1 cvetača  
3 žličke olja oljčne ogrščice  
1 strok česna  
1 čajna žlička kurkume  
1 žlička svežega limoninega soka  
neobvezno: malo čilija  
sol in črni poper  
1/2 skodelica semen granatnega jabolka  
1/2 vejice svežega mletega peteršilja

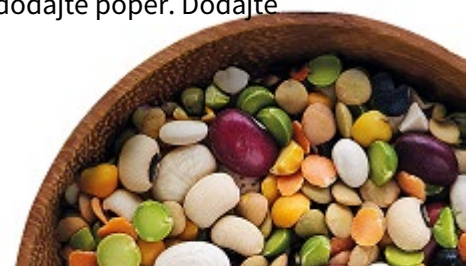


Predhodno segreti pečico na 200°C.

Namočeno čičerko izperite in osušite.

Čičeriko prelite z eno čajno žličko olja in jo

razporedite po pekaču. Pecite približno 40 minut in od časa do časa malo pomešajte. Po peki potresite čičeriko s soljo. Medtem cvetačo razrežite na koščke in stisnite česen. Zmešajte 2 žlički olja s kurkumo, česnom, limoninim sokom, čilijem, soljo in poprom ter dodajte cvetači. Vse skupaj zmešajte in stresite na pekač. Pecite 30 do 40 minut v pečici. Ko je cvetača lepo obarvana in mehka jo vzamete iz pečice in zmešajte s čičeriko. Po potrebi solite in dodajte poper. Dodajte semena granatnega jabolka in peteršilj. Dober tek!





---

**NASVET:** Čičeriko in cvetačo lahko date skupaj na isti pekač, toda čičerika postane bolj hrustljava, če jo pražite ločeno.





V imenu vseh projektnih partnerjev se vam iskreno zahvaljujemo za vaše zanimanje za projekt TRUE. Veselimo se vaših mnenj in komentarjev o naših raziskovalnih aktivnostih kot tudi novic o vaših lastnih prizadevanjih za večjo uveljavitev stročnic v prehrani.

Lep pozdrav,  
Projekta skupina TRUE



**Vodje in namestniki vodij delovnih sklopov projekta TRUE na predstavitvi prvega vmesnega poročila projekta TRUE evropski komisiji v Bruslju** (od leve proti desni: Dimitrios Savvas, Karen Hamann, Aneta Trajanov, Luiza Toma, Michael Williams, Alicia Kolmans, Fanny Tran, Marko Debeljak, Marta Vasconcelos, Bálint Balázs, Grazyna Galazka (Project Officer), Georgia Ntatsi, Henrik Maaß, Pietro Iannetta (koordinator))

*Copyright © 2017 TRUE Projekt, Vse pravice pridržane*

To sporočilo prejmete kot naročnik na spletni strani TRUE, ali kot TRUE član, ali kot podpornik tretje osebe, ali kot registrirani udeleženec delavnice za inovacije in mreženje, ali kot potencialni deležnik vrednostne verige stročnic. Če ne želite prejemati nadaljnjih sporočil, sledite spodnjim navodilom. Če ste to poročilo prejeli posredno ali ste ga videli na spletni strani, se nanj lahko

[naročite tukaj.](#)

**Kontakt:**

Marko Debeljak  
Aneta Trajanov  
Inštitut Jožef Stefan  
Jamova cesta 39  
1000 Ljubljana  
[marko.debeljak@ijs.si](mailto:marko.debeljak@ijs.si),  
[aneta.trajanov@ijs.si](mailto:aneta.trajanov@ijs.si)





TRansition paths to sUustainable  
legume-based systems in Europe

### TRUE Poročilo #3

Novice o projektu

EU-H2020 TRUE

[www.true-project.eu](http://www.true-project.eu)

---

[info@true-project.eu](mailto:info@true-project.eu)

Spletna stran: [www.true-project.eu](http://www.true-project.eu)



Projekt TRUE je financiran iz programa EU za raziskovanje in inovacije  
Horizon2020, sporazum o dodelitvi sredstev št. [727973](#)

Stran 8

