



PTF

KTF 60 godina Fakulteta  
1960. - 2020.  
SVEUČILIŠTE U SPLITU, KEMIJSKO-TEHNOLOŠKI FAKULTET

## FESTIVAL ODRŽIVOSTI

NAZIV USTANOVE	NAZIV PREDAVANJA/RADIONICE	DATUM ODRŽAVANJA PREDAVANJA / RADIONICE	VRIJEME ODRŽAVANJA PREDAVANJA / RADIONICE	MJESTO ODRŽAVANJA PREDAVANJA / RADIONICE
<b>Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet</b>	Predstavljanje aktivnosti Festivala održivosti i pozdravna riječ organizatora  Uvodno predavanje – prof. dr. sc. Igor Jerković “O održivom razvoju u akademskoj zajednici”	13. rujna	11.00	Aula Rektorata Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku
<b>Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi</b>	Promocija - Vinum Academicum	13. rujna	12.00	Rektorat
<b>TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek</b>	Poticanje inovacija u poljoprivredno- prehrambenom sektoru uz održivost poslovanja	13. rujna	9.00 - 10.45	Prostor TERA Tehnopolisa
<b>Joško Ševo</b>	Predstava Govorite li hrvatski?	13. rujna	20.00	Atrij Rektorata Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku

<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>	Međunarodni znanstveno-stručni skup „HRANOM DO ZDRAVLJA“	14. rujna	9.30 - 17.00	Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
<b>Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi</b>	Promocija - Vinum Academicum	14. rujna	12.00	Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
<b>TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek</b>	Sljubljivanje hrane i vina kroz internacionalizaciju i digitalizaciju poslovanja	14. rujna	11.00-14.00	Prostor TERA Tehnopolis
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>	Međunarodni znanstveno-stručni skup „HRANOM DO ZDRAVLJA“	15. rujna	9.30 – 14.00	Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
<b>TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek</b>	RADIONICA Mogućnost financiranja kroz otvorene EU natječaje	15. rujna	11.00-12.00	Prostor TERA Tehnopolis
<b>Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu</b>	„Objedinjavanje gastronomske ponude i restoranska prodaja“	15. rujna	11.00-12.00	Ugostiteljsko-turistička skola Osijek
<b>Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku</b>	RADIONICA Užitak mirisa	15. rujna	10.00-11.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
	RADIONICA Užitak iz ledenog doba!	15. rujna	10.00-11.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
	RADIONICA Sedam veličanstvenih u službi zdravlja!	15. rujna	10.00-11.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
<b>Odjel za biologiju-Prirodoslovno-matematički fakultet u Splitu</b>	PREDAVANJE Zeleni užitak	15. rujna	12.30-13.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
	RADIONICA Što nam ruža pruža?	15. rujna	12.30-13.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek

	PREDAVANJE “Puževim korakom” do brzog uspjeha	15. rujna	12.30-13.30	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
<b>Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi</b>	Promocija - Vinum Academicum	15. rujna	12.00	Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek
<b>Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku</b>	PREDAVANJE Supersnaga mikrozelenja	16. rujna	10.00-12.00	Odjel za biologiju, Cara Hadrijana 8/A, Osijek
<b>Kulturno razvojni centar Općine Bilje i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Kemijsko-tehnološkog fakultet Split, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi</b>	<b>RIBARSKI DANI</b> Promocija proizvoda Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Kemijsko-tehnološkog fakulteta Split i Fakulteta turizma i ruralnog razvoja u Požegi	16. i 17. rujna	10.00-13.00	<b>Kopačevo</b>

## OPIS AKTIVNOSTI

*13. rujna 2023.*

*Predstavljanje aktivnosti Festivala održivosti i pozdravna riječ organizatora*

*13. rujna 2023.*

*Poticanje inovacija u poljoprivredno-prehrambenom sektoru uz održivost poslovanja (TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek)*

Cilj događaja je 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 je EIT Food inicijativa te informacije povezane s trenutno otvorenim EIT Food natječajima. Također, teme koje će biti obuhvaćene su digitalizacija ruralnih područja kroz projekt dRural te internacionalizacija poslovanja kroz projekt Enterprise Europe Network (EEN).

### ***13. rujna 2023.***

#### ***Predstava Govorite li hrvatski?***

Joško Ševo na pitanje Govorite li hrvatski? odgovara na najbolji mogući način, stihovima i monolozima nekih od najvećih hrvatskih pjesnika i pisaca čije tekstove govori kroz poeziju i prozu, na svim hrvatskim dijalektima u zasigurno najzahtjevnijoj kazališnoj formi.

Tako se u predstavi mogu čuti tekstovi Ive Vojnovića, Petra Zrinskog, Ivana Gundulića, Marka Marulića, Marina Držića, Augusta Šenoa, Tina Ujevića, Josipa Prudeusa, Antuna Gustava Matoša, Josipa Pupačića, Jure Franičevića Pločara, Slavka Mihalića, Viktora Vide, Vinka Nikolića, Baščansku ploču i Šibensku molitvu.

### ***14. i 15. rujna 2023.***

#### ***14. međunarodni znanstveno-stručni skup „HRANOM DO ZDRAVLJA“ (Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek)***

Cilj Skupa jest okupiti eminentne stručnjake akademske zajednice i industrije, kao i sve druge kojima su u centru 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 predavljanja gospodarskih subjekata. Skup će pratiti i brojne druge aktivnosti, od predavljanja opreme i uređaja do različitih društvenih događanja.

### ***13. - 15. rujna 2023.***

***Promocija – Vinum Academicum***  
***(Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi)***

Akademski vina Zlatne doline su proizvedena u nastavnoj bazi Fakulteta ruralnog razvoja u Požegi koji djeluje u okviru Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Objekt sadrži 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 vinograda se nalaze na južnim obroncima Papuka kraj sela Podgorje u kutjevačkom vinogorju. Dvadesetogodišnja tradicija proizvodnje vina stvara vrhunska vina koja nastaju pod budnim okom znanstvenika i studenata. Cjelokupno poljoprivredno gospodarstvo i prodaja vina je organizirana 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, itd. što daje široku lepezu vinskim znalcima za uživanje i sljubljivanje sa autohtonim jelima koja se izučavaju na studiju Turizma i Enogastronomije u Požegi.

***14. rujna 2023.***

***Sljubljivanje hrane i vina kroz internacionalizaciju i digitalizaciju poslovanja***  
***(TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek)***

Naglasak radionice je na vinski sektor, ali su prihvatljivi sudionici i svi koji dolaze iz poljoprivredno-prehrambenog sektora, ali i ostalih sektora, a kojima su potrebne informacije povezane s digitalizacijom i internacionalizacijom poslovanja. Neke od tema koje će biti obuhvaćene su 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 direktnu prodaju svojih eko proizvoda, a kupcima kupovinu kvalitetnih ekoloških proizvoda.

**15. rujna 2023.**

***Mogućnost financiranja kroz otvorene EU natječaje  
(TERA Tehnopolis d.o.o. Osijek)***

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

***“Objedinjavanje gastronomske ponude i restoranska prodaja”  
(Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu)***

Sudionici radionice naučit će zašto i na koji način se objedinjuje gastronomska ponuda odabranoga odredišta, tko i zašto ima koristi od objedinjavanja, osmišljavanje prodajnog scenarija za konobare, te uvježbavanje prodajnog scenarija kroz igranje uloga.

***Užitak mirisa  
(Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku)***

Eterična ulja u biljkama imaju višestruku, izuzetno važnu ulogu. Privlače oprašivače i pridonose 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.

### ***Užitak iz ledenog doba!***

***(Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku)***

Prva asocijacija na ledeno doba je 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 je interdisciplinarna 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.

### ***Sedam veličanstvenih u službi zdravlja!***

***(Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku)***

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.

### ***Zeleni užitak***

***(Odjel za biologiju -Prirodoslovno-matematički fakultet u Splitu)***

Zelena atmosfera unutar četiri zida način je svojevrstne komunikacije s prirodom. „Gledaj u zeleno, odmorit ćeš oči“, govore 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. Užitci 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.

### ***Što nam ruža pruža?***

***(Odjel za biologiju -Prirodoslovno-matematički fakultet u Splitu)***

"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 Afrodite. 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 priređivali 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.

### ***„Puževim korakom“ do brzog uspjeha***

***(Odjel za biologiju - Prirodoslovno-matematički fakultet u Splitu)***

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 oboljenima, kod pretilih osoba i dijabetičara.

Predavanje će se sastojati iz četiri dijela:

- podizanje uzgajališta (ekonomska opravdanost)
- metoda uzgoja kroz puni biološki ciklus puževa
- nutricionistička vrijednost mesa puževa
- ekonomska, ekološka i nutricionistička opravdanost ove metode



*16. rujna 2023.*

### ***Supersnaga mikrozelenja***

***(Odjel za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku)***

Budući da je sve veći interes društva za zdravu prehranu, tijekom proteklih dvadesetak godina poraslo je i zanimanje za svježiu i funkcionalnu hranu. Upotreba mikrozelenja 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. Mikrozelenje je nježno nezrelo zeleno povrće, s potpuno razvijenim kotiledonima i prvim pravim listovima, a sabire se već desetak dana nakon sjetve. Mikrozelenje 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 mikrozelenje 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 mikrozelenju i dalje je u početnim fazama, no sve brojnija istraživanja ukazuju na veliki potencijal mikrozelenja kao superhrane budućnosti.

### ***RIBARSKI DANI U KOPAČEVU***

Ribarski dani u Kopačevu manifestacija je koju je prije dvadeset godina pokrenula nekolicina entuzijasta iz Kopačeva, a u međuvremenu su prerasli u event koji okupi više od deset tisuća posjetitelja. Kopačevo je selo koje se nalazi na obodu parka prirode Kopački rit, a samo selo je ovom prirodnom fenomenu i dalo ime. Nekada je to bilo selo alasa, profesionalnih ribara, pa stoga ta ribarska tradicija živi i danas u duhu mještana, a ribarski dani evociraju je na najbolji mogući način. Miris fiš paprikaša i vizure nizova šarana nataknutih na rašlje dominiraju selom za vrijeme Ribarskih dana. Sve je dodatno začinjeno i proizvodima lokalnih obiteljskih gospodarstava, glazbom, plesom i veseljem

*16. i 17. 2023.*

***Promocija proizvoda Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek***

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, zajedno 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 itd.

### ***Kemijско-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu***

Kemijско-tehnološki fakultet u Splitu kroz brojne studijske programe i znanstveni rad djeluje i u područje biotehničkih znanosti, polju prehrambene tehnologije. U sklopu navedenog djelatnici fakulteta, zajedno sa studentima i suradnicima iz gospodarskog sektora sudjeluje u izradi, unaprijeđenu i razvoju različitih proizvoda, pri čemu se posebna pozornost posvećuje kulturama i sirovinama karakterističnim za područje Dalmacije. Stoga će se u okviru Festivala prezentirati ili moći degustirati proizvodi koji su proizašli iz suradnje s privredom ili aktivnih znanstvenih projekata kao što su: masline i proizvodi od maslina, med, proizvodi ribarstva, prerađevine od voća i povrća te sapuni i eterična ulja.

### ***Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi***

Akadska vina Zlatne doline su proizvedena u nastavnoj bazi Fakulteta ruralnog razvoja u Požegi koji djeluje u okviru Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Dvadesetogodišnja tradicija proizvodnje vina stvara vrhunska vina koja nastaju pod budnim okom znanstvenika i studenata. Cjelokupno poljoprivredno gospodarstvo i prodaja vina je organizirana 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, itd. što daje široku lepezu vinskih znalcima za uživanje i sljublivanje sa autohtonim jelima koja se izučavaju na studiju Turizma i Enogastronomije u Požegi.

