



BOŽIČNA IZDAJA I-CON NOVIČNIKA ŠT. 5



I-CON NOVIČNIK ŠT. 5

Program Interreg SREDNJA EVROPA podpira regionalno sodelovanje srednjeevropskih držav: Avstrije, Češke, Hrvaške, Madžarske, Poljske, Slovaške in Slovenije, pa tudi Nemčije in del Italije. Cilj programa je v teh predelih Evrope ustvariti boljše pogoje za delo in življenje preko implementacije pametnih rešitev, ki odgovarjajo na izzive s področja inovacij, nizkoogljičnega gospodarstva, okolja, kulture in prevoza.



INOVACIJE V ŽIVILSTVU ZA IZBOLJŠANJE KOMPETENC IN VEŠČIN

Ponovno dobrodošli v našem novičniku projekta I-CON, kjer vas polletno oskrbujemo z novicami o poteku projekta!

Kaj se je zgodilo?

Vesel Božič vsem!! Dobrodošli pri branju božične izdaje I-CON novičnika. Projekt je v teku in se počasi zaključuje, zato želimo predstaviti Atlas Mapping Tool, ki bo eden izmed glavnih rezultatov projekta in do katerega lahko dostopate preko spletne strani I-CON. Poleg tega pa bomo z vami delili tudi prve izkušnje slovenskih podjetij s Crowd Design platformo za oblikovanje privlačne embalaže.

In nenazadnje za namene promocije živilskega sektorja osrednje Evrope sledi tudi pregled glavnih jedi, ki jih projektni partnerji iz različnih držav pripravljajo za božične praznike.

Vsi projektni partnerji I-CON vam želijo vesel Božič in uspešno novo leto!



ATLAS MAPPING TOOL

Atlas Mapping Tool (AMP) je spletno orodje, ki zagotavlja slikovni prikaz (geografske podatke) skupnih možnosti in ponudnikov rešitev (tehnologij, designa in varnosti hrane), ki regionalnim MSP omogočajo dostop do virov in priložnosti za zadovoljitev njihovih potreb in dosego naprednega znanja z izbiro podatkov, ki so prikazani v meniju.

To spletno orodje s pozicioniranjem geografskih podatkov in določenimi ponudniki rešitev podpira stike s strokovnjakom (bodisi glede na področje stroke ali državo), ki bo nadzoroval vprašanja MSP in jih posredoval najbolj usposobljenemu meddržavnemu mentorju v skupini strokovnjakov.

Orodje podpira MSP z zagotavljanjem geografskega pregleda razpoložljivih storitev, podpornih shem in podpornega ekosistema v vseh regijah. Kjer obstajajo so na voljo primeri materialov in povezave do koristnih virov. S slikovnim prikazom skupnih možnosti naj bi imelo orodje pomembno vlogo pri usmerjanju politike, načrtovanju in strateških ukrepih za skupne rešitve pa tudi pri instrumentih B2B.

PLATFORMA CROWD DESIGN – ORODJE ZA DESIGN EMBALAŽE ŽIVIL

Vsi vemo, da pot do odličnega designa ni enostavna ter hkrati draga. Kljub temu pa ni potrebno, da je tako. Crowd Design Platforma (CDP) je odlično I-CON orodje za živilska podjetja, ki včasih želijo spremeniti dizajn pakiranja, logotipe, promocijski material itd. Po drugi strani pa včasih potrebujejo le nove ideje po bolj dostopni ceni.

Po uspešnem zaključku treh pilotnih projektov na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij smo prepričani, da je CDP zelo uporabno orodje za doseg novih dizajnov s pomočjo preprostih korakov. Najpomembnejši del je vsekakor zasnova. Dobra zasnova je pomemben del dobrega dizajna, zato je pomembno, da MSP oblikovalcem zagotovijo čim več informacij o novih potrebah, željah in/ali samem podjetju. CDP ponuja možnost nalaganja dokumentov kot je na primer obstoječi dizajn, logotip itd. V roku nekaj ur lahko MSP že prejme prve predloge dizajnov. Na koncu pa MSP prejme v povprečju 20, včasih tudi do 80 dizajnov, kar je odvisno od izbrane embalaže ter zahtevnosti povpraševanja (npr. lažje je oblikovati logotip kot embalažo določenega živila).

Zadnji korak je izbira priljubljenega dizajna, vendar je kljub temu potrebno imeti v mislih, da lahko podjetje vedno zahteva od oblikovalca spremembe, če je to potrebno.

Zato uporabite Design Crowd platformo za oblikovanje vaše ideje oz. želje!



Italijanski dizajni v Sloveniji: mednarodna delavnica je privabila 40 proizvajalcev hrane in oblikovalcev

Moravske Toplice, 6. december 2018

Pomurski tehnološki park je gostil ekipo strokovnjakov oblikovalcev iz UNISEF TREVISA. Interdisciplinarna ekipa strokovnjakov za razvoj živil, ki deluje na področju senzorične analize embalaže je predstavila svoje znanje več kot 40 udeležencem iz industrije. Glavno sporočilo je bilo: embalaža s svojo vsebino komunicira s čutili potrošnikov – vse je namreč v tem, kaj embalaža sproži pri osebi, ko le-ta vzame živilo v roke in ga pogleda... gre za to ali je občutek prijeten, ali je dobrega vonja, ali potrošnik vsebino v embalaži povezuje z embalažo... in ali v končni fazi potrošnika spodbudi, da živilo kupi ali pa ga od nakupa živila odvrne.

Ideja dogodka je bila približati senzorično analizo embalaže in njen pomen slovenskim proizvajalcem hrane, oblikovalcem ter drugi zainteresirani javnosti. Strokovnjaki na področju industrijskega dizajna iz Benetk (IUAV) in EUROISA-Evropskega inštituta za senzorično analizo iz Trevisa so zagotovili teoretično in praktično predstavitev senzorične analize embalaže. Najbolj interaktivni del za udeležence dogodka je predstavljalo testiranje štirih vrst embalaže mlečnih izdelkov.

Dogodek je predstavljala dobro priložnost za promoviranje aktivnosti in orodij projekta I-CON za pomoč MSP, da le-ta pričnejo razmišljati o dobrih konceptih razvoja izdelka. Ne smemo pa pozabiti, da je delavnica predstavljala dobro priložnost za vzpostavitev novih poslovnih konceptov, podporo udeležencem pri povezovanju z znanimi Italijanskimi strokovnjaki in seznanitvi o aktivnostih Pomurskega tehnološkega parka. S pomočjo ankete so udeleženci izrazili željo po ponovni organizaciji podobnega dogodka s strani organizatorja s podobnimi temami.



KATERA BOŽIČNA JED JE NAJBOLJ ZNAČILNA ZA VAŠO DRŽAVO?

Avstrija

Primerljivo preprosta a okusna jed je klasičen božični krap. Krap je sladkovodna riba z močnim belim mesom. Zato je popolnoma primerna za peko. Samo namig: sicer ne gre za originalen recept, vendar je kljub temu zelo okusen – postrezite nekaj limonine rižote.

Nemčija

Tradicionalen nemški božični obrok zajema raco, gos, zajca ali pečenko. Sladico običajno vključuje božični Stollen, ki velja za eno najboljših božičnih peciv na svetu. Najbolj znani Stollen, ki ga najdemo v različnih supermarketih se imenuje Dresdner Stollen. Sestavljajo ga oreščki in sadje in bo prav zagotovo spremenil vaše mnenje glede termina "sadna torta". Stollen je oblikovan s koničastimi konci in grebenom po sredini, ki simbolizira otroka Jezusa v valovitih oblačilih.



Madžarska

"Halászlé" ali ribiška juha je ena od tradicionalnih jedi na Madžarskem. To je bistra rdeča vroča juha, pripravljena s pekočo papriko in krapom ali mešanimi rečnimi ribami. Juho so prvotno pripravili ribiči vzdolž reke Donave in Tise, pri čemer so uporabljali sveže ribe, najpogosteje krapa, soma, struka ali ostriža.

V nekaterih regijah, kot je Baja, se juho streže s testeninami, medtem ko se v drugih regijah dodaja kislo smetano, da se doseže kremna konsistenca juhe. Rezina kruha in kozarec belega vina je odlična spremljevalka za "halászlé", da se omili pikanten okus vroče paprike, ki je dodana v obaro.



Italija - regija Emilia Romagna

Prisotnost Tortelloruma na mizah v Bologni za Božič sega v XII. stoletje. Prvi literarni viri se pojavljajo natančno v letu 1300, z receptom, napisanim v modenškem narečju. V petnajstem stoletju je tortellino protagonist romana Boccaccia, vendar najpomembnejša pričevanja obstajajo od leta 1500 dalje.

Celotna Via Emilia lahko pove zgodbo o polnjenih testeninah v majhnih ali velikih različicah. Sveže testenine so pripravljali vsak dan, medtem ko so polnjene testenine uporabljali za praznovanje in trenutke, kot je Božič. Oblika polnjenih testenin spominja na majhen prstan, polnilo pa je mešanica različnih vrst mesa s šunko, mortadelo, parmezanom in muškarnim oreščkom. Tradicionalno se jih uporablja v juhi, s kopunom ali perutnino, skrivnost pri njegovi pripravi pa je v tehniki širjenja testa in pri izbiri surovin.



Italija- regija Veneto

Bigole v sardelni omaki se uživa za Božič. Bigoli so veliki špageti, ki imajo grobo in porozno površino, ki se dobro oprime omake.

Narejeni so bili ročno v vseh hišah naenkrat, s pšenično moko, pomešano moko iz mehke pšenice in vodo, pogosto z dodajanjem polnozrnate moke. Zgodovinske sledi teh testenin segajo v leto 1300. Bigoli v omaki so narejeni s preprostimi in skromnimi,

vendar zelo okusnimi začimbami iz drobno narezane čebule in sardonov (ali sardel), ki se jih počasi raztopi v ekstra deviškem oljčnem olju.



Poljska

Tradicija gojenja krapov na Poljskem je stara vsaj 700 sto let. Vendar pa je postala ugleden del poljske kulinarčne tradicije šele po drugi svetovni vojni. Je bolj priljubljena od rib, kot so peska, jegulja ali ščuka. Danes mnogi uživajo krapa na božični večer. Poljaki so razvili vrste krapa, ki so certificirani kot regionalni izdelki dobre kakovosti. Na božični večer se krapu doda vroče kisle zelje s posušenimi gobami, zelenjavno solato ali krompir. Obstajajo številni lokalni in starodavni recepti, vključno s krapji v pusti omaki, krapji s posušenimi gobami in smetano ali krapji polnjeni s peteršiljem.



Slovaška

Božična večerja je sestavljena iz zeljne juhe - kapustnice z gobami, klobasami, mesom, posušenimi gobami in smetano. Vsaka družina ima lasten skrivni recept in nekateri lahko vključujejo nenavadne sestavine, kot so suhe slive ali celo jabolka. V nekaterih regijah kapustnico zamenja mlečna gobova juha - mliečna hubová polievka. Po juhi se postreže ribo s solato iz majoneze in krompirja. Krap je riba, ki jo pogosto uživajo. To je hrana, ki se jo skuha le enkrat letno, zato se tega vsakdo veseli. Te večerje in recepti imajo veliko različic, ki se razlikujejo glede na regijo ali družinsko tradicijo.



Slovenija

Slovenci pripravljajo potico že stoletja. Prva omemba te tradicionalne jedi sega v 16. stoletje, ko je bila prvič omenjena v prvi tiskani knjigi v slovenskem jeziku.

Tradicionalno slovensko praznično sladico sestavlja testo z različnimi polnili, ki se peče v različnih pekačih za šarkelj in se ga streže na pomembnih praznikih kot sta Božič in Velika noč.

Najpomembnejši del priprave potice je priprava kvašenega testa, kar je občutljiv proces, ki terja čas, potrpežljivost in veliko prakse. Ko testo vzhaja se ga napolni s sladkim ali slanim polnilom, potem pa se ga speče. Za potico se uporablja več kot štirideset različnih vrst nadevov, med Slovenci pa so najbolj priljubljena polnila iz oreha, maka, medu, slanine ali rožiča. Mnoge kuharske knjige nudijo recepte o tem, kako pripraviti tradicionalno potico, vendar večina gospodinjstev še vedno pripravlja to jed iz receptov, ki se prenašajo iz generacije v generacijo.



Kdo smo

Partnerji iz 7 srednjeevropskih držav smo združili moči za izboljšanje podjetniških kompetenc in veščin v oddaljenih regijah preko inovacijskega potenciala v živilstvu.

Slovenija

- Pomurski tehnološki park
- GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Avstrija

- Business Upper Austria

Madžarska

- Campden BRI Hungary Ltd
South Transdanubian Regional Innovation Agency

Italija

- CNA National Confederation of Crafts and Small and Medium Sized businesses – Regional Association of Emilia Romagna
- UNISEF - Industry Association Service & Training of Treviso and Pordenone

Nemčija

- Hohenheim University

Poljska

- Polish Chamber of Food Industry and Packaging

Slovaška

- Slovak Chamber of Commerce and Industry

Kdo nas finančno podpira

Projekt finančno podpira program Interreg SREDNJA EVROPA, ki spodbuja sodelovanje za reševanje skupnih izzivov Srednje Evrope.

Program ima na voljo 246 mio EUR sredstev iz Evropskega regionalnega razvoja sklada. Sredstva so namenjena podpori institucijam, ki sodelujejo preko meja za izboljšanje stanja v mestih in regijah Avstrije, Češke, Hrvaške, Nemčije, Madžarske, Italije, Poljske, Slovaške in Slovenije.



Kontakt

- [f www.facebook.com/iconproject.InterregCE](https://www.facebook.com/iconproject.InterregCE)
- www.interreg-central.eu/I-CON

