

In2Local projekt

glasilo

Uvodu v okoljsko ekonomijo -
Poročilo o usposabljanju

Kaj je krožno gospodarstvo in zakaj
je pomembno?

Vpliv podnebnih sprememb na
domačo pridelavo sadja

Spoznajte lokalne izdelke podjetja
KREDENC LELKE

KAJ JE NAMEN PROJEKTA IN2LOCAL? NJEGOVI CILJI IN DEJAVNOSTI

Glavni cilj projekta je ozaveščanje lokalnih pridelovalcev in predelovalcev hrane v Pomurju in Železni županiji o krožnem gospodarstvu ter ustvarjanje podpornega okolja, ki z razvojem kompetenc in individualnim svetovanjem pomaga podjetnikom pri njihovih korakih v smeri trajnostnega in krožnega gospodarstva. Projekt želi cilje doseči med drugim z zbiranjem in predstavitvijo dobrih praks, zagotavljanjem strokovne podpore in mentorstva.

KAJ JE KROŽNO GOSPODARSTVO IN ZAKAJ JE POMEMBNO?

Model proizvodnje in potrošnje krožnega gospodarstva temelji na čim daljši življenjski dobi izdelkov, namesto da bi jih porabili samo enkrat. Primeren način za to je, da si namesto nakupa izdelek izposodimo in že kupljenim izdelkom omogočimo "drugo priložnost" tako da jih popravimo, spremenimo ali posredujemo naprej. Ko se življenjska doba izdelka izteče, se lahko surovine reciklirajo. S tem se zmanjša količina odpadkov in ustvari gospodarska vrednost s ponovno uporabo surovin in končnih izdelkov.

KAJ JE KROŽNO GOSPODARSTVO?

POROČILO O USPOSABLJANJU

Predstavniki madžarskih projektnih partnerjev so se udeležili usposabljanja "Uvod v krožno gospodarstvo" na Panonski univerzi. Namen 15-urnega usposabljanja je bil posredovati znanje o krožnem gospodarstvu, da bi lahko sodelujoče organizacije v prihodnje učinkovito podpirale korake lokalnih proizvajalcev in predelovalcev hrane v Železni županiji v smeri trajnosti. Med usposabljanjem so se udeleženci seznanili z modelom krožnega gospodarstva in njegovimi podpodročji ter z možnostmi reinterpretacije procesov oblikovanja, proizvodnje in potrošnje. Med izobraževanjem so se seznanili s pojmi, kot so ekosistemske storitve, ekološki odtis, biokapaciteta, zeleno gospodarstvo, ekološke inovacije in družbena odgovornost. Teme usposabljanja so vključevale vse večje globalne izzive, ki jih povzročajo omejeni viri in pregled možnih rešitev.



Med interaktivnim usposabljanjem so imeli udeleženci priložnost deliti svoje osebne izkušnje s krožnim gospodarstvom, kot so odlaganje odpadkov ali nakupovalne navade ter izraziti svoja stališča o posameznih temah.

Vse večja nevarnost za domače sadjarstvo zaradi spomladanske pozebe

Zaradi toplejših in krajših zim se rastna sezona rastlin začne pred nastopom spomladanske zmrzali. Predvsem sadje z zgodnjim brstom (marelice, češnje, jabolka, grozdje) iz leta v leto ogrožajo pogoste pozebe in mraz. Zaradi postopnega spreminjanja podnebja se je nastop spomladanske pozebe na Madžarskem zamaknil za en teden, v prihodnjih desetletjih pa se lahko pojavi v povprečju 30–35 dni prej kot zdaj, kar pomeni skupno spremembo za en mesec. To bi lahko privedlo do še večjega upada v razvoju pridelkov in večje škode v kmetijstvu. Zlasti pridelovalci marelic, češenj, višenj, grozdja in jabolk morajo čim prej pripraviti nove strategije prilagajanja, saj nekatere simulacije kažejo, da bo v desetletju 2050–2060 zaradi spomladanskih pozeb 85–90 odstotkov manj pridelka kot danes. Lokalno kmetijstvo se bo moralo v bližnji prihodnosti poleg poletne suše in toče soočiti tudi s spomladanskimi pozebami.

PODNEBNE SPREMEMBE

Spomladanske pozebe lahko obvladujemo le s strategijami prilagajanja, katerih cilj je preprečiti in ublažiti škodo. Žal zaradi podnebnih sprememb in vse večjih vremenskih ekstremov ni več dovolj uporabljati starih oblik zaščite (zaplinjevanje, apnenje, škropljenje z vodo, konvekcijska zaščita pred zmrzaljo). Tehnike varstva pred zmrzaljo je zdaj treba kombinirati s sodobnimi, mednarodnimi in domačimi preciznimi tehnikami. Celoten članek si lahko preberete tukaj: <https://klimapolitikaiintezet.hu>



V vsaki številki ašega glasila vam predstavimo lokalnega pridelovalca ali predelovalca hrane iz Železne županije, ki pri pridelavi svojih izdelkov upošteva okoljske vidike. Tokrat nam Sándor Markó pripoveduje o svojem podjetju.



SPozNAJTE IZDELKE PODJETJA KREDENC LELKE

Zakaj ime Kredenc Lelke?

Želeli smo najti ime za svoje izdelke, ki bi najbolje odražalo, da izdelujemo kakovostne in dragocene izdelke. Na naši družinski kmetiji in na vseh področjih življenja nam je izjemno pomembno, da spoštujemo in negujemo tradicijo. Zato smo izbrali ime Kredenc, saj je bil kredenc pomemben in nepogrešljiv element starih kmečkih kuhinj, pogosto pa pravijo, da je bil kredenc duša kuhinje. V njem je bilo shranjeno vse, kar je bilo pomembno. Želimo si, da bi naše izdelke spoznalo čim več ljudi, in želimo, da bi bili izdelki, ki jih izdelujemo, duša kredenc ali omar naših strank. Veliko ljudi namreč izbere naše izdelke za darila, ki jih iz Órséga odnesejo domov. Nenazadnje je treba poudariti tudi to, da predelujemo naše staro, avtohtono, regionalno sadje in uporabljamo najsodobnejšo tehnologijo, ki je na voljo. Tako združujemo spomine na pretekle čase z najsodobnejšim načinom konzerviranja današnjega časa.

Kako dolgo ste s svojimi izdelki že prisotni na trgu?

S svojimi liofiliziranimi izdelki smo na trgih prisotni že približno eno leto. Pred tem smo skoraj 10 let izdelovali sirupe brez konzervansov, marmelade, zelenjavne omake in žgane pijače. Naše sanje so bile, da bi svojim cenjenim strankam lahko ponudili še bolj zdrave, posebne in edinstvene izdelke. Zato smo po dolgem premisleku in raziskavi trga začeli preučevati liofilizacijo kot metodo konzerviranja. Nenazadnje bi radi tudi sami živeli in jedli zdravo ter to prenašali na vse in vsakogar, ki ga to zanima. *Kaj je liofilizacija in kaj je dobro vedeti o teh izdelkih??*

Liofilizacija je postopek predelave, pri katerem je vsebnost vitaminov in hranil v sadju in zelenjavi enaka kot v sveži zelenjavi in sadju. Sušenje z zamrzovanjem, znano tudi kot liofilizacija, je postopek razvlaževanja, ki lahko zagotovi dolgotrajno obstojnost sadja in zelenjave. V prvem koraku se izbrano, očiščeno sadje ali zelenjava hipno ohladi na nizko temperaturo, zaradi česar se prepreči nastanek velikih ledenih kristalov, ki uničujejo strukturo. Ohlajeno sadje se nato obdela v posebni visokotlačni komori, zaradi česar se majhni kristali ledu med izhlapevanjem pretvorijo neposredno v plinasto in ne tekoče stanje, med postopkom sušenja pa zapustijo sadje

ne da bi poškodovali celično strukturo. Zaradi tega postopka sadje ohrani svojo naravno barvo, obliko ter vsebnost hranilnih snovi in vitaminov. Zaradi odvzema vode je doživetje okusa boljše, saj naravna vlaga ne poškoduje sadne strukture. Poleg liofiliziranega sadja in zelenjave pripravljamo tudi tako imenovano medeno sladico in domače začimbe

Kje lahko kupimo vaše izdelke?

Naše izdelke lahko po naročilu prek spleta ali telefona pošljemo tudi po pošti ali pa jih kupite na tržnicah in sejmi v Órségu. Redno sodelujemo na kmečkih tržnicah Óriszentpéter, Szalafői in Felsőjánosfa. Poleg tega smo prisotni na lončarskih dnevih, sejmu Órség, prazniku buč, sejmu Valley Bridge in drugih prireditvah v Órségu.

Kako pri proizvodnji in pakiranju upošteвате okoljske vidike?

Izdelke prodajamo večinoma v steklu (ki ga je mogoče vrniti ali ponovno uporabiti po porabi izdelka) z minimalnimi deklaracijami. Pri prodaji ne ponujamo plastičnih vrečk, temveč si prizadevamo, da stranka izdelek odnese domov v vrečki, ki jo prinese sama. Na zahtevo vam bomo ob nakupu zagotovili reciklirane, okolju prijazne in razgradljive papirnate vrečke. Ostanke predelanega sadja in zelenjave kompostiramo, kar bo naslednje leto obogatilo zgornji sloj zemlje.

Kakšni so vaši načrti za prihodnost?

V prihodnosti bi radi razširili paleto naših liofiliziranih izdelkov za konzerviranje zelenjave, sadja in gotovih jedi. Želimo si, da bi se okusi naših izdelkov pojavili v kredencih čim večjega števila gospodinjstev..



Pannon Novum

Pannon Novum Nonprofit Ltd. že 13 let podpira inovacijske dejavnosti podjetnikov in povezanih oseb v zahodni podonavski regiji. Poleg inovacij in digitalizacije sta glavna tematska poudarka podjetja krožno gospodarstvo in trajnostni razvoj. V zadnjih letih je sodelovalo pri pripravi več kot 100 projektov in pri izvedbi skoraj 30 projektov. V projektu In2Local je podjetje Pannon Novum odgovorno predvsem za izvajanje pilotnih dejavnosti, delovanje podpornega okolja za regionalne proizvajalce in zagotavljanje prilagojenega svetovanja, hkrati pa je v sodelovanju s projektnimi partnerji aktivno vključeno v vse dejavnosti.



Projektni vodja: Fucskó Tünde
tunde.fucsko@pannonnovum.hu

Strokovni vodja: Heves Gábor
gabor.heves@pannonnovum.hu

Interreg



**Co-funded by
the European Union**

Slovenia – Hungary

In2Local