



SVETOVNI DAN HRANE 2021

WORLD FOOD DAY 2021

<http://www.fao.org/world-food-day>

41. SVETOVNI DAN HRANE

s sloganom »**Boljša proizvodnja, boljša prehrana, boljše okolje in boljše življenje**« vstopa v zaporedje dogodkov letnih konferenc »Hrana, prehrana, zdravje« v Sloveniji,

Ob letošnjem svetovnem dnevu hrane organiziramo konferenco, ki bo v petek, 15. 10 od 9:00 in sobota 16. 10. 2021, do 14:00

Kraj:

Grm, Novo mesto- Center biotehnike in turizma

in bo obeležil

***135. obletnico kmetijske šole Grma Novo mesto,
60. obletnica srednje šole za gostinstvo in turizem in
20. letnico višje strokovne šole***

PROGRAM KONFERENCE

Organizatorji:

EFTN: Peter Raspor, CBT: Lea-Marija Colarič-Jakše, ICPE: David Tavželj,
ECPD: Janez Podobnik

<http://eftndeclaration.aeuropae.org/Events/tabid/310/Default.aspx>

Prvi dan 15.10. 2020, 08:30-20h

**Odprtje konference
Hrana, Prehrana, Zdravje**

8:45 Pozdrav organizatorja dogodka

zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#)

UVODNO PREDAVANJE:

9:05 dr. [Blaža Nahtigal](#), Izzivi preoblikovanja prehranskih sistemov za doseg trajnostnih razvojnih ciljev agende 2030 v Sloveniji, *Namestnica stalnega predstavnika za FAO, Rim, Italija*

1. PANEL: Hrana - v luči svetovnega dne hrane 2021

Predsedujoča: zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#) in doc. dr. [Elizabeta Mičovič](#),
MKGP - Agencija RS za Kmetijske trge in razvoj podeželja

9:35 doc. dr. [Lea-Marija Colarič-Jakše](#): Izzivi Slovenije kot evropske gastronomske regije 2021 v povezavi s Svetovnim dnevom hrane, *Visoka šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto*

10:00 dr. [Jože Podgoršek](#), Minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: Kaj doprinaša k samooskrbi Slovenije nov Strateški načrt Skupne kmetijske politike, *MKGP Republike Slovenije*

10:25 prof. dr. [Borut Božič](#): Svetovni dan hrane v realnosti epidemije COVID 19, *Fakulteta za farmacijo, Univerza v Ljubljani, Univerzitetni klinični center Ljubljana, SPS Interna klinika*

11:00 -12:00

Svečanost ob pomembnih obletnicah Grma

v izvedbi Društva MORiS in SKUD – FSDP »Mati Domovina«, ki ga bodo popestrili De Niro AS Orchestra, dijaki in študenti Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma

12:00 -13:00

Semenj prehranskih pridelkov in izdelkov »Grmčanov« s pokušino pri stojnicah lokalnih pridelkov, izdelkov, kulinarike in ponudbe dijakov, študentov ter soustvarjalcev Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma

13:15-14:30 Okrogla miza

Koliko, kako in kje pridelovati zelenjavo in sadje za samooskrbo Slovenije?

Moderator dr. Vesna Miličič, *GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij*

Iztočnice okrogle mize: Janez Pirc, Direktor, *Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije*; Ali bodo strukturne spremembe »STRATEŠKI NAČRT ZA RAZVOJ KMETIJSTVA« dale zagon razvoju sadjarstva, vrtnarstva, zelenjadarstva?

Udeleženci okrogle mize:

Franc Bogovič, *Evropski Poslanec*, Borut Florjančič, *predsednik Zadružna zveza Slovenije*, Vida Hlebec, *ravnateljica Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazije zavoda Grm Novo mesto*, prof.dr. Aleš Kuhar, *Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani*, dr. Peter Dolničar, *predstojnik na Kmetijskem Inštitutu Slovenije*, Roman Žveglič, *predsednik Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije*

Povzetek in zaključki: prof. dr. Bogdan Vukosavljević, *European Research Institute for Strategic Studies*

2. PANEL: Izobraževanje in hrana

Predsedujoča: doc. dr. Mojca Jevšnik, *Zdravstvena fakulteta, Univerza v Ljubljani* in Tina Buh, *GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij*

14:45 Anica Pajer: Kaj nam je dal kuhar Ivan Ivačič za današnji čas?

Predavanje ob 100 letnici rojstva, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma

15: 05 Mateja Prus: Katera nujna znanja za obvladovanje svetovne lakote daje kmetijsko izobraževanje? *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma*

15:25 Simon Plešivčnik, Andraž Habjanič: Stanje oskrbe s sadjem in zelenjavo v Slovenski državi: Številke govorijo. **Statistični urad Republike Slovenije**

16:00-19:00Predstavitev aktivnosti ob obletnicah delovanja:

135. obletnico Kmetijske šole Grm Novo mesto, 60 obletnica Srednje šole za gostinstvo in turizem in 20 letnici Višje strokovne šole

Predsedujoči:

doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, dekanja *Visoke šole za upravljanje podeželja GRM Novo mesto*; Tone Hrovat, direktor zavoda *Grm Novo mesto- center biotehnike in turizma*; Vida Hlebec, prof. ravnateljica *Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazije*

- 16:15** dr. Mateja Colarič Bajc, Jože Luštek, dr. Danilo Bevk,: Izzivi v pridelavi ekološkega sadja – projekt Sadjarji za oprashaevalce in oprashaevalci za sadjarje, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Nacionalni inštitut za biologijo**
- 16:30** Andreja Bartolj Bele: Možnosti in priložnosti za uporabo samoniklih cvetočih rastlin v kulinariki, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 16:45** Božidar Hudoklin: Vzgoja semenske čebule (*Allium cepa*) s poudarkom na selekciji raške čebule, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 17:00** Simon Janša: Ravnanje s sadjem in zelenjavo znotraj gospodarskega grozda Zaupanja vreden za hrano in okolje, **Visoka šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto**
- 17:15** Katja Junc, Andreja Dvojmoč: Ozaveščanje mladih o ponudbi ekoloških obrokov na šolah, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- Odmor**
- 17:30** Ana Marjanović: Priložnosti v ponudbi zelišč kot trend v vrtnarstvu, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 18:00** Sonja Milanović, Milica Aleksić: Dodana vrednost sladice iz ekološkega sadja, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 18:15** Urška Ogrinc, Ana Marjanović, Angelca Hrovat, Simon Janša, Tina Korenič,: Analiza energijske vrednosti sadja in zelenjave z ugotavljanjem kristalne strukture, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 18:30** Barbara Turk: Družinska samooskrba - sonaravna pridelava zelenjave in vodnih organizmov, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 18:45** Anica Oblak Janko: Predstavitev kulinarike Dolenjske, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**

Kulinarika Dolenjske

Predsedujoči: Ravnateljica Srednje šole za gostinstvo in turizem: **Maja Skubic Avsec** in Ravnateljica Višje strokovne šole: dr. **Mateja Colarič Bajc**

19:00 - 20:00 Andreja Dvojmoč, Anica Oblak Janko: Predstavitev kulinarike Dolenjske, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**

Sprejem udeležencev ob svetovnem dnevu hrane 2021

2 dan konference 16. 10. 2021; 9:00-17:00

3. PANEL: Zdravje in hrana

Predsedujoča: doc. dr. [Andrej Ovca](#), *Zdravstvena fakulteta Univerze v Ljubljani* in [Janez Podobnik](#), dr.med. *ECPD*

9:00 dr. [Kristina Ugrinovič](#): Kaj dobi človeški organizem ko jemo zelenjavo?

Kmetijski inštitut Slovenije

9:20 prof.dr. [Zdravko Štor](#): Sadje in zelenjava pri obravnavi dejavnikov tveganja za nastanek raka debelega črevesa in danke; *UKC, Ljubljana*

9:40 doc. dr. [Tanja Balažič Peček](#): Antropološki pogled na živo hrano; *Inštitut za Autopoietsko organizacijo*

4. PANEL: Infrastruktura za razvoj in proizvodnjo sadja in zelenjave

Predsedujoča: Predsedujoča: prof. dr. Boris Kovač, Fakulteta Za vede o zdravju Univerze na Primorskem in prof. dr. Robert Vodopivec, Visoka šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto

10:15 prof.dr. [Borut Bohanec](#): Kako bi gensko modificirane rastline lahko doprinesle k boljši oskrbi s sadjem in zelenjavo? *Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani*

10:35 [Jože Simončič](#), prof. dr. Gregor Osterc: Potencial domačih sort: Izkušnje genske banke Kartuzije Pleterje, *Kartuzija Pleterje, Biotehniška fakulteta Univerza v Ljubljani*

10:55 dr. [Nina Kacjan Maršič](#): Hidroponska pridelava zelenjave: prednosti in slabosti glede na sezonskost in svežino in prehransko vrednost, *Biotehniška Fakulteta, Univerza v Ljubljani*

5. PANEL: Sadje

Predsedujoča: prof. dr. [Gregor Osterc](#): *Biotehniška Fakulteta, Univerza v Ljubljani*, prof. dr. [Stanislav Tonjko](#), *Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru*

11:15 dr. [Anka Čebulj](#): Slovenska jabolka: pridelava, sorte in pomen v prehrani, *Kmetijski Institut Slovenije, Ljubljana*

11:35 dr. [Bojan Butinar](#), Erika Bešter, Jakob Fantinič, Katja Fičur, Teja Hladnik, Gašper Kozlovič, Maja Podgornik, Vasilij Valenčič, Saša Volk, Milena Bučar-Miklavčič: *Oj, drago oljkovo drevo, pozdravljam te srčno, srčno!* – O vsem, kar nam oljčna sadna vrsta ponudi; *Znanstveno Raziskovalno Središče, Koper*

11:55 dr. [Nika Cvelbar Weber](#): Jagodičje - drobni plodovi z velikim prehranskim potencialom, *Kmetijski Institut Slovenije, Ljubljana*

ODMOR 12:15 do 13:15

Organizatorji:

EFTN: Peter Raspor, CBT: Lea-Marija Colarič-Jakše, ICPE: David Tavželj, ECPD: Janez Podobnik

<http://eftndeclaration.aaeuropae.org/Events/tabid/310/Default.aspx>

6. PANEL: Predstavitev aktualnih projektov

Predsedujoči: prof. dr. [Sonja Smole Možina](#), *Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani*, dr. [Antoaneta G. Kuhar](#), *Kmetijski inštitut Slovenije*

13:15 dr. [Milena Bučar-Miklavčič](#), Erika Bešter, Jakob Fantinič, Katja Fičur, Teja Hladnik, Gašper Kozlovič, Maja Podgornik, Vasilij Valenčič, Saša Volk, Bojan Butinar. Boljše rešitve za zaščito kakovosti in pristnosti oljčnega olja – projekt OLEUM iz EU programa za raziskave in inovacije Obzorje 2020; *Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za oljkarstvo*

13:30 [Aljaž Čibej](#), Boris Kovač, Primerjava antioksidativne kapacitete zelenjave, pripravljene z mikrovalovi ter s klasičnim kuhanjem v vodi, *Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju*

13:45 dr. [Maja Podgornik](#), Vasilij Valenčič, Erika Bešter, Bojan Butinar, Jakob Fantinič, Teja Hladnik, Gašper Kozlovič, Saša Volk, Katja Fičur, Milena Bučar-Miklavčič, Podnebne spremembe, veliko tveganje v pridelavi oljk in oljčnega olja – projekt EIP - Avtomatizacija in ekonomska upravičenost namakanja v oljkarstvu, *Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za oljkarstvo*

14:00 Ana Primožič, Mojca Jevšnik, [Karmen Godič Torkar](#): Vpliv ravnanja zaposlenih in potrošnikov na kakovost svežega sadja in zelenjave v trgovski verigi, *Zdravstvena fakulteta Univerze v Ljubljani*

14:15 prof. dr. [Rajko Vidrih](#), Klemen Bohinc¹, Mojca Bavcon Kralj¹, Nina Mavrič¹, Roman Štukelj¹, Nik Mahnič², Barbara Jeršek², Polona Jamnik², Emil Zlatič², Sonja Smole Možina, Vpliv poobiralnega osvetljevanja na fiziološke procese sadja, ¹*Biotehniška fakulteta* ²*Fakulteta za zdravstvene vede Univerze v Ljubljani*

14:30 dr. [Irena Vovk](#), Vesna Glavnik, Valentina Metličar, Mitja Križman, Alen Albreht, Jana Stanič: Topinambur in mirabolana kot vir bioaktivnih spojin in idej za inovativne jedi – projekt »APPLAUSE – od škodljivih do uporabnih tujerodnih rastlin z aktivnim vključevanjem prebivalcev, *Laboratorij za prehrabeno kemijo, Kemijski inštitut*

ZAKLJUČNO PREDAVANJE:

Predsedujoča: zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#), [David Tavželj](#), *izvršni direktor ICPE*,

15:00 [Aleksander Bohinc](#): Vključevanje slovenskega sadja in zelenjave v gastronomijo, *Borbona catering*