

LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA OŽUJAK 2021. GODINA 59. BROJ 2074

PODRAVKA



**dr. sc. Martina Dalić, nova
predsjednica Uprave Podravke**

Čokolino



PUN PROTEINA,
RIŽE I ZOBI,
za sve kojima je
SPORT život i hobi!



Za veliku i malu djecu!





Drage Podravkašice i Podravkaši,

Podravka je prvi put dobila ženu na čelu svoje Uprave. Jednoglasnom odlukom Nadzornog odbora na mjesto predsjednice Uprave Podravke izabrana je dr. sc. Martina Dalić. Već u prvim danim svog mandata, predsjednica se sastala s čelnim ljudima Podravkinih sindikata, kao i s vrhom Koprivničko-križevačke županije. Obratila se i radnicima svojim pismom dok će u narednim danima, s poboljšanjem epidemiološke situacije i popuštanjem mjera, predsjednica obići radnike i s njima se upoznati te ih dodatno motivirati na nastavak postizanja dobrih rezultata i uspješnog poslovanja kompanije sa srcem.

A dobri rezultati poslovanja potvrđeni su i za proteklu godinu: Grupa Podravka ostvarila je neto dobit u iznosu od 248,9 milijuna kuna, što je u odnosu na 2019. godinu više za 12,3 posto. Uz to, kad se uzme u obzir situacija s koronavirusom, Podravka je još jednom potvrdila svoju snagu i veliku sposobnost brze prilagodbe svakoj situaciji.

U dobre rezultate svakako su utkani i duga tradicija i kvaliteta koju i nova predsjednica planira nastaviti. A te su Podravkine vrijednosti opet prepoznate od strane potrošača: Podravkini trajni suhomesnati proizvodi pod brendom Majstor te Podravka paštete ponosni su nositelji znaka „Odabrale mame“ u naredne dvije godine. Potvrda je to dobrog omjera kvalitete i cijene, odličnog okusa i zadovoljstva potrošača navedenim proizvodima.

Podravka nastavlja i s praćenjem trendova pa tako svojim proizvodima konkurira na globalnoj sceni. Najnoviji pozitivni primjer jest nova Vegeta Bio, certificirana Vegeta proizvedena po pravilima organske poljoprivrede, koja se predstavila na međunarodnom sajmu organske proizvodnje prehrambenih proizvoda BIOFACH, ovaj put u online varijanti.

Više o novostima iz prehrambenog i farmaceutskog, kulinariskog, sportskog i kulturnog svijeta na stranicama koje slijede. Ugodno vam čitanje!

SADRŽAJ

- 4 - 18** Vijesti
- 19** Belupo
- 20 - 23** Coolinarika
- 24 - 27** Žito
- 28** I ja sam Podravkaš
- 30** Kultura
- 31** Sport
- 32** Recepti
- 33** Recepti / Nagradna igra



Postanite dio Podravkinog biltena

Svi koji žele podijeliti svoju priču s nama, napisati nešto ili misle da postoji nešto zanimljivo što bi se moglo objaviti u biltenu, neka se jave na e-mail: ana.miletic@podravka.hr.

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica
Tel. 048/651-505
E-mail: novine@podravka.hr

Za izdavača:
Korporativni marketing
i komunikacije

Urednica:
Lana Miletić

Lektura:
Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:
DIGON

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr



Pismo predsjednice Uprave Podravkašicama i Podravkašima

Drage Podravkašice i Podravkaši, kako zbog epidemioloških mjera još uvijek ne postoji mogućnost upoznavanja i zajedničkog druženja u većim grupama, želim se ipak obratiti svakome od vas i pozdraviti vas. Koristim ovu priliku zahvaliti se kolegicama i kolegama s kojima sam se prošli tjedan uspjela susresti i koji su mi poželjeli toplu dobrodošlicu.

Kao što ste već vjerojatno upoznati, nakon pre-rane smrti gospodina Marina Pucara, Nadzorni odbor donio je odluku o mojem imenovanju za predsjednicu Uprave dajući mi time zadatak i odgovornost da nastavim upravljati Podravkom u ovim vrlo izazovnim vremenima – kako za Podravku tako i za cijelo naše gospodarstvo i društvo.

Do sada sam bila vjeran kupac Podravkinih proizvoda, a sada želim opravdati ukazano povjerenje i ugraditi u Podravku i Podravkine proizvode, koje s ponosom mogu nazvati našima, dio vlastitog rada i znanja. Moja je želja i cilj zajedno s vama učiniti Podravku još uspješnijom na tržištu te još boljim mjestom za rad. Kada u trgovini, primjerice, kupimo Podravkinu juhu, nismo kupili samo kvalitetan proizvod. U toj maloj vrećici donosimo u naše domove dio tradicije, domaći okus, sav trud, znanje i emociju brojnih generacija Podravkaša. Dobivši priliku voditi Podravku, nisam dobila samo novu pozi-

ciju. Dobila sam odgovornost za vođenje kompanije koja stvara kulinarske trendove, koja je sastavni dio gotovo svake kuhinje u regiji, koja je ponosni promotor Hrvatske u svijetu i koja svoju dodanu vrijednost temelji na vrijednim i predanim zaposlenicima.

Nakon svega nekoliko dana provedenih u Podravki uvjerena sam da zajedničkim snagama možemo Podravku učiniti još većom i boljom. Kao što sam već javno rekla, smatram kako ste upravo vi, marljive Podravkašice i Podravkaši, uz naše brendove najveća vrijednost ove kompanije i vjerujem da ćemo zajedno odgovoriti na brojne izazove o kojima ovisi Podravkina uspješna budućnost. Prioriteti će nam svakako biti daljnji rast i razvoj kompanije, snažnije povezivanje s domaćom proizvodnjom te pokretanje novog razvojnog i investicijskog ciklusa, a u kontekstu očekivanih rezultata ćemo promatrati i mogućnosti za poboljšanja sadašnjih materijalnih prava zaposlenika. Daljnji rast naše kompanije moguć je prije svega kroz snažniji nastup na tržištima, još značajniji izvoz, te efikasno korištenje novih tehnologija za poboljšanje poslovanja, profitabilnosti i produktivnosti, kao i kroz moguće akvizicije. Svima nam je dobro poznato kako je Podravka važan nositelj prehrambeno-prerađivačke industrije i usko je povezana s poljoprivredom te u tom

dijelu namjeravamo i dalje povećavati udio domaće sirovine u našim gotovim proizvodima. Također, Podravka je u našoj industriji, ali i u Hrvatskoj, sinonim za inovativnost i taj inovativni duh mora biti snažno izražen kroz razvoj proizvoda i osvajanje novih potrošača na brojnim tržištima na kojima smo već prisutni.

Dok na tome radimo, ono što vam mogu obećati je da ćemo nastaviti voditi računa i o društvenoj odgovornosti spram naše lokalne zajednice. Želim da i svi naši sugrađani osjećaju ponos izgovarajući ime Podravka.

Narednih tjedana običi ću što je moguće više radnih cjelina kako bismo se i osobno upoznali i porazgovarali.

S poboljšanjem epidemiološke situacije, koje svi željno očekujemo, otvorit će se i više prilika za susrete uživo. Iskoristit ćemo ih maksimalno, jer mi je stalo do vašeg mišljenja i jer osobnoj komunikaciji nema prave zamjene, pogotovo u vremenima u kojima moramo svakodnevno odgovarati na cijeli niz, često potpuno novih izazova.

Veselim se unaprijed tim prilikama i sve vas od srca pozdravljam.

Srdačan pozdrav,

dr. sc. Martina Dalić
predsjednica Uprave Podravke

Nadzorni odbor imenovao dr. sc. Martinu Dalić novom predsjednicom Uprave Podravke

Nadzorni odbor Podravke d.d. na svojoj sjednici održanoj 3. veljače jednoglasno je izabrao dr.sc. Martinu Dalić za novu predsjednicu Uprave Podravke d.d. Mandat novoimenovane predsjednice Uprave trajat će do 23. veljače 2022. godine, odnosno do isteka mandata aktualne Uprave.

Dr.sc. Martina Dalić osoba je s bogatim iskustvom u javnom i privatnom sektoru, ali i međunarodnim institucijama.

Na funkciju predsjednice Uprave Podravke d.d. dolazi s pozicije direktora društva za poslovno savjetovanje Callidus Certus d.o.o., čiji je i osnivač.

U svojoj karijeri u javnom sektoru bila je potpredsjednica Vlade Republike Hrvatske i ministrica za gospodarstvo, poduzetništvo i obrt (2016. – 2018.), ministrica financija (2010. – 2011.), državni tajnik (2004. – 2008.) te pomoćnik ministra financija (1997. – 2000.). Karijeru u javnom sektoru počela je 1995. godine u Ministarstvu financija. Pored toga, 2011. godine izabrana je za zastupnicu u Hrvatskom Saboru te je taj mandat obnašala sve do 2015. godine.

Značajno iskustvo stjecala je i kroz privatni sektor pa je tako od 2008. do 2010. godine bila Predsjednik Uprave Partner banke Zagreb, a od 2000. pa sve do 2004. godine glavni ekonomist Privredne banke Zagreb, članice Intesa Sanpaolo Grupe.

U razdoblju 2015. do 2016. godine bila je stalni savjetnik za upravljanje javnim financijama u Međunarodnom monetarnom fondu, Washington DC.

U razdoblju 2005. do 2012. dr. sc. Martina Dalić bila je zamjenica glavnog pregovarača i pregovarač u pregovaračkom timu za pristupanje Republike Hrvatske u članstvo Europske unije za četiri poglavlja (Carinska unija, Oporezivanje, Financijska kontrola i Proračunske i financijske odredbe).

Martina Dalić je završila Ekonomski fakultet u Zagrebu, gdje je i započela svoju profesionalnu karijeru kao asistent na Katedri za organizaciju i management. Magistrirala je 1994. godine, a titulu doktora znanosti je stekla 2012. godine.

Autorica je brojnih stručnih i znanstvenih radova.



Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 2020. godinu

- ♥ Ostvarena je neto dobit u iznosu od 248,9 milijuna kuna, što predstavlja rast od 12,3 posto u odnosu na godinu prije
- ♥ Prihodi od prodaje porasli za 93,8 milijuna kuna, odnosno 2,1 posto
- ♥ Navedeno ostvarenje rezultat je organskog rasta poslovanja
- ♥ U vrlo otežanim i kompleksnim uvjetima poslovanja kompanija je iskazala veliku sposobnost brze prilagodbe poslovanja novonastaloj izvanrednoj situaciji te time uspješno odgovorila na brojne izazove

Nadzorni odbor Podravke d. d. potvrdio je, na svojoj sjednici, nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za 2020. godinu te izrazio zadovoljstvo ostvarenim pokazateljima u vrlo izazovnoj godini. Nakon iznimno uspješne 2019. godine Grupa Podravka nastavila je s uspješnim poslovanjem i u 2020. godini. Ostvarena neto dobit od čak 248,9 milijuna kuna, što predstavlja rast od 12,3 posto u odnosu na godinu prije, rezultat je ponajprije organskog rasta, uz istodobnu kontrolu operativnih troškova.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 93,8 milijuna kuna te su iznosili 4.503,2 milijuna kuna, što predstavlja rast od 2,1 posto u odnosu na godinu prije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast obaju poslovnih segmenata, Prehrane i Farmaceutike.

Prehrana rasla čak 73 milijuna kuna

Segment Prehrane ostvario je 3.527 milijuna kuna prihoda od prodaje, odnosno povećanje od 73 milijuna kuna u odnosu na prethodnu godinu. U okviru navedenog se-

gmenta gotovo svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 3,1 posto. Najvažniji poslovni program Kulinarstvo ostvario je i najveći apsolutni rast prihoda od prodaje u iznosu od 68,4 milijuna kuna, odnosno 7,3 posto više u odnosu na godinu prije. Poslovni program Dječja hrana, slastice i snack ostvario je rast prihoda od prodaje za 24,9 milijuna kuna, Poslovni program Mesni proizvodi, jela i namazi za 21,3 milijuna kuna, Poslovni program Riba za 13,1 milijun kuna te Poslovni program Podravka hrana za 2,1 milijun kuna u odnosu na godinu prije.

Farmaceutika u porastu

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika, ostvario je 976,2 milijuna kuna prihoda od prodaje, što predstavlja rast od 2,2 posto u odnosu na godinu prije. Kategorija Bezreceptni program ostvarila je 6,5 milijuna kuna rasta prihoda od prodaje, kategorija Ostala prodaja, ponajviše zbog porasta prodaje trgovačke robe društva Farmavita iz BiH, ostvarila je rast prihoda od prodaje u iznosu od 18,5 milijuna kuna, dok je kod

kategorije Lijekovi na recept zabilježen pad prodaje, zbog deprecijacije ruske rublje, od 4,1 milijun kuna u odnosu na godinu prije.

Od regija, najviše rasla Centralna Europa

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći apsolutni rast prihoda od prodaje zabilježen je kod regije Centralna Europa, i to u iznosu od 48,9 milijuna kuna. Znatno rast prihoda od prodaje u odnosu na godinu prije zabilježen je i u regiji Zapadna Europa i prekooceanske zemlje u iznosu od 38,7 milijuna kuna, dok je u Adria regiji ostvaren rast prihoda od prodaje u iznosu od 29 milijuna kuna.

Potvrđena velika sposobnost prilagodbe kompanije

Poslovanje u 2020. godini obilježila je pojava virusa COVID-19 na svim tržištima na kojima je Grupa Podravka prisutna. U takvim izvanrednim okolnostima, posebice u uvjetima uvedених strogih mjera prisutnih od ožujka do svibnja, te ponovnom jačanju mjera krajem godine jedna od ključnih kompanija zaduženih za osiguravanje kontinuiteta proizvodnje i redovite opskrbe Hrvatske hranom i lijekovima upravo je Grupa Podravka.

Radni procesi unutar kompanije u najkraćem mogućem roku posve su prilagođeni novonastaloj situaciji kako bi se proizvodnja odvijala sukladno potrebama tržišta. Iako su u početima navedene krize uvjeti nabave i same dobave sirovina i ambalaže za potrebe proizvodnje bili vrlo otežani, Grupa Podravka poduzela je sve potrebne aktivnosti kako bi osigurala dostatne količine svojih prehrambenih i farmaceutskih proizvoda te tako zadovoljila potrebe svojih vjernih potrošača na brojnim tržištima na kojima je prisutna.

Positivan rezultat potvrđuje činjenicu o sposobnosti kompanije za prilagodbom poslovanja i u nepredviđenim, izvanrednim situacijama te odražava snagu i izdrživost poslovnog modela i temeljnih djelatnosti Grupe Podravka. (R)

Odluka o uskrsnici radnicima Podravke d.d.

Prema Odluci Uprave Podravke d.d. radnicima Podravke prigodom blagdana Uskrsa kompanija daruje uskrsnicu u visini 600,00 kn u naravi.

Pravo na uskrsnicu imaju radnici koji su u radnom odnosu na dan 10. ožujka 2021. godine. Podizanje dara u naravi bit će omogućeno u Podravkinim maloprodajnim mjestima u Koprivnici (prodavaonicama Podravke d.d. i Umjetnička radionica), Podravkinim ugostiteljskim objektima (Pivnica Kraluš, Podravska klet i Štagelj), Ljekarnama Deltis Pharm te u prodajnom mjestu Mirne d.d. u Rovinju (Diskont 1 u krugu tvornice), u razdoblju od 15. ožujka 2021. do 31. svibnja 2021. godine. Realizacija dara u naravi bit će omogućena na prodajnim mjestima putem aplikacije ePotvrde, a vrijednost dara na pojedinom prodajnom mjestu može biti 100,00, 200,00, 300,00, 400,00, 500,00 ili 600,00 kn. Radnicima koji rade u mjestima gdje nema prethodno navedenih maloprodajnih mjesta, do 12. ožujka 2021. godine bit će kroz aplikaciju /eProces Dar u naravi uskrsnica/božićnica, omogućen odabir između realizacije u Podravkinim



maloprodajnim i ugostiteljskim objektima u Koprivnici te u Ljekarnama Deltis Pharm, ili odabira Podravkinih proizvoda u individualizirani paket. U razdoblju od 15. do 19. ožujka 2021. radnici će moći izabrati proizvode koji

će sačinjavati individualizirani paket koji će im biti dostavljen na njihova mjesta rada do 2. travnja 2021. godine. Cijene proizvoda u paketu bit će identične cijenama tih proizvoda u Podravkinim maloprodajnim mjestima. (R)

Istraživanje Valicon potvrdilo odličnu reputaciju Podravke

- Podravka prva po indeksu reputacije među izvorno hrvatskim tvrtkama te unutar kategorije „Hrana i piće“
- 95 posto ispitanika poznaje Podravku, a 93 posto je koristilo njene proizvode
- Podravka zauzela prvo mjesto u kategoriji kompanija koje najviše doprinose dobrobiti zajednice

Dobra reputacija jedna je od glavnih karakteristika snažnih kompanija. Prepoznatljivost, pogotovo u pozitivnom svjetlu, ono je što kompaniju čini vidljivom, daje joj veću vrijednost te potiče potrošače na lojalnost. U istraživanju Valicon, agencije za istraživanje tržišta, provedenom u studenom i prosincu 2020. godine ocjenjivala se reputacija 40 velikih tvrtki koje posluju u Hrvatskoj.

Prema svim ispitanim parametrima, Podravka se visoko pozicionirala: prema indeksu reputacije Podravka je dobila prvo mjesto među izvorno hrvatskim tvrtkama, a visoko drugo mjesto među svim ispitanim

tvrtkama. Također, Podravka je zauzela prvo mjesto u kategoriji kompanija koje, prema mišljenju ispitanika, najviše doprinose dobrobiti zajednice. To potvrđuje da su Podravkini projekti i rad općenito prepoznati i prihvaćeni u zajednici te se smatra da su njene poslovne aktivnosti značajne za dobrobit zajednice i u skladu s potrebama iste. Od svih ispitanih, njih 1.033 koliko je sudjevalo u istraživanju, Podravku poznaje čak 95 posto ispitanika, dok njih 93 posto ima iskustvo korištenja Podravkinih proizvoda. Uz Podravku vežu pozitivne emocije i povjerenje te je visoko ocijenjena u pozitivnom odnosu prema kupcu i klijentu, odnosi se s poštivanjem. Također, nalazi se u top 3 kompanije po svojoj kvaliteti proizvoda koja uključuje parametre kao što su visoka kvaliteta proizvoda, dobar omjer cijene i kvalitete, pouzdanost proizvoda i fleksibilnost, na što je zasigurno utjecala i sposobnost Podravke da se u najkraćem mogućem roku prilagodi novonastalim uvjetima uzrokovanim pandemijom bolesti COVID-19.

Kompanije čija se reputacija ispitivala svrstane su i u kategorije iz kojih dolaze pa je tako ispitana i reputacija Podravke u okviru kategorije „Hrana i piće“. Kad se gleda samo kategorija „Hrana i piće“, gdje je Podravka po



svojoj djelatnosti smještena, ona zauzima prvo mjesto po indeksu reputacije koji uključuje kvalitetu proizvoda, management, poslovanje tvrtke, inovativnost, status dobrog poslodavca, društvenu odgovornost, pozitivan način poslovanja te dobar odnos s medijima i zamijećeno oglašavanje. Ovo istraživanje još je jedna potvrda dobrog i prepoznatog poslovanja Podravke.

(Lana Miletić)



Predsjednica Uprave Podravke dr.sc. Martina Dalić na sastanku sa županom Korenom i zamjenikom Ljubićem

Predsjednica Uprave Podravke naglasila je kako je njezin prioritet daljnji rast i razvoj Podravke, snažnije povezivanje s domaćom proizvodnjom i općenito otvaranje novog razvojnog i investicijskog ciklusa u kontekstu kojeg promatra i mogućnosti za poboljšanja prava radnika

Nakon imenovanja dr.sc. Martine Dalić novom predsjednicom Uprave Podravke d.d., posjetila je Županijsku upravu kako bi se sastala sa županom Darkom Korenom i zamjenikom župana Ratimirom Ljubićem.

Župan je kazao kako je Podravka strateški važan gospodarski subjekt i predvodnica gospodarskog razvoja Podravine i Prigorja, te je preko 70 godina duboko povezana s ljudima koji ovdje žive i koji su je generacijama stvarali. Ujedno je dodao kako vjeruje da predsjednica Uprave prepoznaje vrijednost, tradiciju i značaj Podravke te da će u donošenju odluka uvažavati mišljenje i interese lokalne zajednice, kao i da će svojim poslovnim odlukama nastaviti uspješno poslovanje

tvrtke.

Župan je također istaknuo kako je važno nastaviti s programima poticanja domaće poljoprivredne proizvodnje i otkupa poljoprivrednih proizvoda iz naše županije, jer je upravo u povezivanju poljoprivredne proizvodnje s lokalnim dionicima Podravka napravila značajan iskorak. Naime, inicijativu povezivanja Podravke s lokalnim poljoprivrednicima, Županija je podržala od samog početka, s time da Podravka i prehrambena industrija moraju biti generatori razvoja poljoprivredne proizvodnje, uz podršku države. Predsjednica Uprave Podravke naglasila je kako je njezin prioritet daljnji rast i razvoj Podravke, snažnije povezivanje s domaćom

proizvodnjom i općenito otvaranje novog razvojnog i investicijskog ciklusa u kontekstu kojeg promatra i mogućnosti za poboljšanja prava radnika.

Jedna od važnijih tema sastanka za razvoj ovog kraja, bio je i nastavak gradnje brze ceste od Križevaca do Koprivnice, gdje je gospođa Dalić dala punu podršku županu Korenu u aktivnostima ubrzanja realizacije ovog strateškog infrastrukturnog projekta.

Na kraju sastanka, predsjednica Uprave Dalić predložila je novi radni sastanak u Podravki na kojemu će predstavnicima lokalne i regionalne samouprave te saborskim zastupnicima prezentirati glavne smjernice budućeg razvoja tvrtke. (R)

Održan sastanak Uprave Podravke s predstavnicima sindikata koji djeluju u Podravki d.d.



Kao što je i najavila, nova predsjednica Uprave Podravke dr.sc. Martina Dalić održala je sastanak s predstavnicima sva tri sindikata koji okupljaju veliki broj radnika u Podravki d.d., gospođom Ksenijom Horvat, glavnom sindikalnom povjerenicom PPDIV-a, gospođom Martinkom Marđetko Vuković, predsjednicom Nezavisnog sindikata Podravke i gospodinom Marijanom Slukićem, predsjednikom SINPOD-a.

Sastanak na kojem su sudjelovali i članovi Uprave Podravke Ljiljana Šapina, Davor Doko i Marko Đerek, imao je za cilj da se nova predsjednica Uprave dr.sc. Martina Dalić upozna s čelnicima sindikata i uspostavi kvalitetan dijalog Uprave i samih sindikata.

Na sastanku je bilo riječi o poslovanju kompanije s naglaskom na status i položaj radnika, bez kojih nije moguće ostvariti postavljene ciljeve vezane uz daljnji rast i razvoj Podravke, koji predstavljaju zajednički interes dioničara i svih zaposlenika.

Predsjednica Uprave dr.sc. Martina Dalić predstavnicima sindikata posebno je naglasila kako

je velika čast te ujedno i odgovornost voditi kompaniju koja je jedna od perjanica hrvatskog i regionalnog gospodarstva. „Daljnji rast moguć je kroz snažniji nastup na tržištima, još značajniji izvoz, te snažnije korištenje novih tehnologija za poboljšanje poslovanja, profitabilnosti i produktivnosti te moguće akvizicije. Podravka je već postala sinonim za inovativnost i taj inovativni duh mora biti snažno izražen kroz razvoj proizvoda i osvajanje novih potrošača. Jednako tako, u vremenu u kojem se puno govori o zelenim investicijama, očuvanju i zaštiti okoliša kompanija može biti predvodnik i u tim segmentima. Podravka je važan nositelj prehrambeno-prerađivačke industrije i usko je povezana s poljoprivredom te u tom dijelu namjeravamo i dalje povećavati udio hrvatskih poljoprivrednih proizvoda u Podravkinim proizvodima. Ipak, najveća vrijednost ove kompanije, pored njenih brendova, su ljudi, marljivi i predani Podravkaši koji će svojom energijom i znanjem doprinijeti da zajedno gradimo Podravku budućnosti“ - poručila je

predsjednica Uprave dr.sc. Martina Dalić nakon održanog sastanka.

Svi prisutni složili su se da dobrom i konstruktivnom suradnjom između Uprave i sindikata može doći do daljnjih pomaka u ostvarivanju materijalnih prava radnika i uvjeta rada, a samim time i još boljeg poslovanja kompanije.

„Namjera nam je bila da na ovom prvom našem sastanku, prije svega, novu predsjednicu Uprave Podravke što kvalitetnije upoznamo s postojećim stanjem kao i materijalnim pravima naših radnika koja proizlaze iz Kolektivnog ugovora Grupe Podravka te jednako tako predstavimo naša daljnja očekivanja za poboljšanjem istih. Svjesni smo činjenice da će joj trebati određeno vrijeme da se upozna sa stvarima na čijem je čelu, no veseli činjenica, kao i njene izrečene riječi tijekom ovog sastanka da su radnici najveća vrijednost ove kompanije i kako zaslužuju biti, shodno tome, i adekvatno nagrađeni za svoj rad i doprinos u stvaranju još bolje i uspješnije Podravke“ – istaknuli su čelnici sindikata po završetku sastanka. (R)

Lakše skuhat nego smislit

Nova Coolinarika - online zadovoljava sve kulinarske

Coolinarika, najveća regionalna kulinarska mrežna stranica, u svojoj 18. godini postojanja i nakon deset godina od posljednje izmjene, doživjela je promjenu koja odgovara suvremenim potrebama korisnika.

Nova Coolinarika odsad je jednostavnija za korištenje, omogućava brzo snalaženje i lak dolazak do upravo onog sadržaja koji vam treba. Ona je mrežna stranica, a ujedno i aplikacija prilagođena za mobilne uređaje kao prirodan odgovor na potrebe korisnika pametnih telefona. Pristupiti joj se može kao mobilnoj aplikaciji, ali i na desktopu računala.

Nova Coolinarika – ne samo lijepa nego i pametna!

U srcu nove Coolinarike nalazi se algoritam koji „razumije“ sve o hrani – analizira namirnice, recepte, prigode i trendove, uzimajući pritom u obzir osobni interes svakog posjetitelja, predlažući sadržaje koje bi mu se mogli svidjeti. Ukratko, korisnici dobivaju sebi prilagođenu preporuku u skladu sa svojim interesima i potrebama.

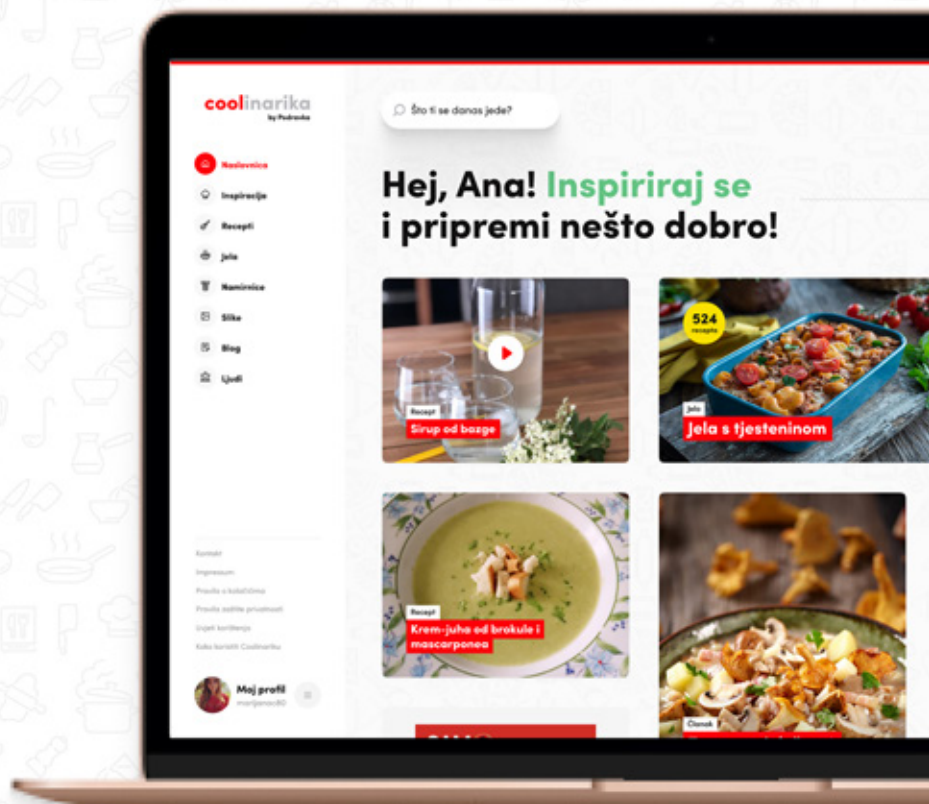
Popis za kupnju još je jedna od praktičnih funkcionalnosti nove Coolinarike. Naime, iz željenog recepta sve se namirnice koje se nalaze u njemu lako pretvaraju u popis za kupnju. Odlazak u trgovinu sada je cilj – jer popis je uvijek u džepu. Takozvane *Kolekcije* omogućavaju korisnicima da željene recepte lako kategoriziraju i organiziraju te sami stvaraju vlastite kategorije recepata – primjerice jela s ribom, blagdanski recepti, pizze, variva, predjela...

Za sve vas koji trebate ideju što skuhati iz namirnica kojima trenutačno raspolazete kod kuće tu je praktična *U hladnjaku imam/nemam* tražilica. Ako vas zanima tko su autori recepata za najčokoladnije torte, najmekša peciva ili najbolja jela od pilettine, skoknite na kategoriju Ljudi, a najzanimljivije kulinarske priče možete naći ako navratite na naš *Blog*.

– Nova je Coolinarika, osim modernog izgleda, dobila i brojne funkcionalnosti prilagođene današnjim potrebama. Personaliziranim pristu-

pom s trenutnim rješenjima, Coolinarika postaje osobni asistent prilikom kulinarskih avantura te neizostavna pomoć dostupna u svakom trenut-

ku. Vođeni idejom da je „lakše skuhat nego smislit“, radosni smo što Podravka u ovom trenutku sa svojim potrošačima može podijeliti ovakvu



platforma koja e potrebe svojih korisnika

Jednostavna za korištenje, praktična za snalaženje

Na prirodan, razumljiv i koristan način nova Coolinarika olakšava pronalazak inspiracije, pripremu slasnih zalogaja i stvaranje novih, uspješnih kulinarskih priča.

Veliki projekt izmjene Coolinarike radila je digitalna agencija Human iza koje stoje brojne nagrade, a među najvažnijima je međunarodna nagrada Webby za najbolju korporativnu web stranicu na svijetu 2019. godine. Naši dugogodišnji partneri na brojnim projektima, potpuno su modernizirali najveću i najposjećeniju kulinarsku online destinaciju u regiji kako bi ju učinili maksimalno lakom, intuitivnom i jednostavnom za korištenje.

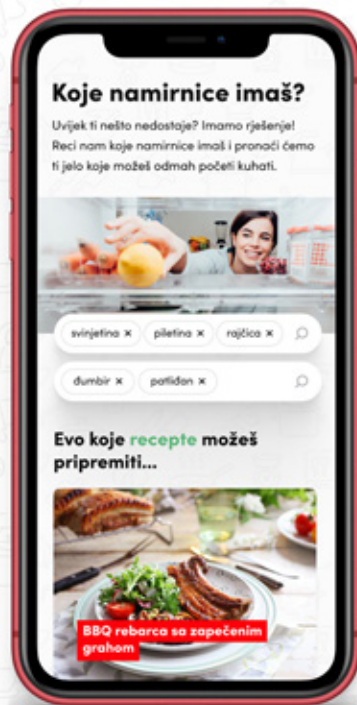
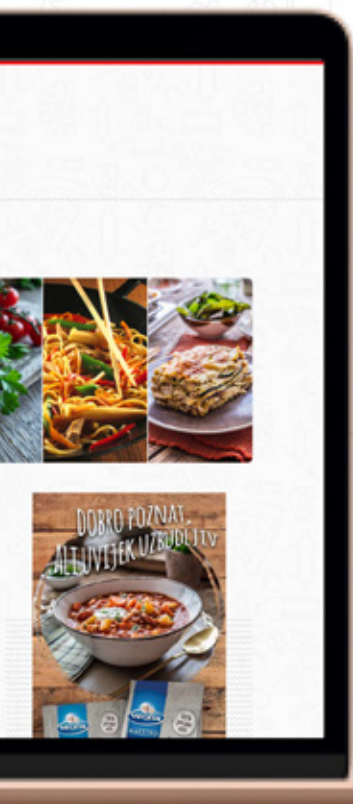
Tehnološki napredna, Coolinarika je „naučila jezik regije“ jer njezin algoritam sada razumije da su „rajčica“, „paradajz“ i „pomidor“ ista namirnica. Sve je rezultiralo preciznijom klasifikacijom svih recepata i grupa jela, a time lakšim snalaženjem za posjetitelja i boljim preporukama sadržaja za svakoga.

Također, kako bi razumjela prehrabne trendove i sezonalnost, analizirano je čak pet godina podataka o posjećenosti različitih recepata, tagova i korištenja tražilice. Na temelju toga izračunala se sezonalnost za svaki recept, namirnicu i jelo, po mjesecima u godini, čak i po danima u tjednu. Stoga se posjetiteljima stranice nude precizno pogodeni sadržaji, primjerice – riba petkom, najbolja jela od šparoga u proljeće, osvježavajuće salate u kolovožu.

Otkrijte nove i korisne tajne vaše omiljene kulinarske destinacije

Zahvaljujući upravo korisnicima koji godinama dijele svoja iskustva, znanja i savjete, Coolinarika je izrasla u najveću mrežnu stranicu vezanu uz kulinarstvo u regiji. S više od 207.000 recepata, većinom korisničkih, Coolinarika za više od 4,5 milijuna posjetitelja mjesečno nudi rješenje na vječno pitanje „Što danas skuhati?“.

Coolinarika u novom ruhu i tip-top formi tu je za one koji ne žele vrijeme gubiti na smišljanje što skuhati, a žele uživati u provjereno dobrom receptu. Uz to što je pametna, prirodna, izravna i korisna, ona zna što vi volite. Za pronalazak inspiracije, korisnih preporuka ili upravo onog recepta kojim ćete oduševiti sebe i druge, posjetite novu Coolinariku i otkrijte sve tajne koje je za vas pripremila. (R)



moderanu, inovativnu, brzu i lako dostupnu kulinarsku platformu, za koju ne sumnjamo da će još više oduševiti svakog od dosadašnjih, ali i

budućih korisnika – rekla je Marinka Akrap, direktorica sektora Korporativnog marketinga i komunikacija.



Podravka trajni suhomesnati proizvodi i paštete nositelji certifikata „Odabrale mame“

Naredne dvije godine Podravkini će trajni suhomesnati proizvodi i paštete nositi oznaku „Odabrale mame“. Potvrda je to izvornosti proizvoda, kvalitete i finoće, predanog rada i brige za ukazano povjerenje potrošača.

Agencija za tržišno ispitivanje Selektiva d.o.o. provela je nezavisno istraživanje tržišta u kojem sudjeluju majke, ocjenjujući tako FMCG industriju i kvalitetu proizvoda koje koriste u svakodnevnom životu birajući najkvalitetnije proizvode za prehranu najdražih, svojih obitelji. „Uspoređujući rezultate istraživanja za suhomesnate proizvode i paštete Podravke i konkurencije, Podravka je zauzela uvjerljivo prvo mjesto kada se zbroje rezultati nekoliko vrlo važnih segmenata koje ocjenjuju potrošači. Posebna je pozornost posvećena kategoriji zadovoljstva proizvodom, koja se boduje dvostrukim bodovima. Također, primjetan je rast navedenih kategorija među mlađim potrošačima. Uzmemo li u obzir da su tu važnu ulogu uistinu odigrale majke koje obavljaju kupovinu za domaćinstvo i uvelike utječu na izbor proizvoda obiteljske potrošačke košarice, dolazimo ponovno do potvrde da je mišljenje majki jako bitno. A s obzirom da mama zna najbolje, certifikat „Odabrale mame“ proizvodima koje su nominirali i izabrali potrošači daje dodatnu vrijednost i potvrdu kvalitete“ - zaključio je Tihomir Kovač iz



Selektive d.o.o.

Upravo su Podravka Čajna, Srijemska, Zimska, Kulen, Dalmatina te Majstor Blaženka, Vatroslava i Vinka, uz novu generaciju Podravka pašteta Pileća Classic, Pileća Pikant, Pileća s vrhnjem, Pileća s ajvarom, Pileća jetrena, Čajna i Jetrena najbolje ocijenjeni proizvodi ako se u obzir uzmu okus, cijena, kvaliteta i zadovoljstvo potrošača. (Dominik Sigetić, Ana Lukčin)



Podravka gotova jela – klasici u novom pakiranju

Novi dizajn proizvodima daje moderniji i privlačniji izgled te omogućuje formiranje dominantnog, vizualno prepoznatljivog crvenog bloka na polici. Pozicija tržišnog lidera dodatno je naglašena žigom „No.1 in Croatia“.

Podravka gotova jela jedinstven su spoj vrhunske kvalitete, tradicionalnih, domaćih okusa, suvremene tehnologije i vrhunskih sastojaka. To nisu pomodna jela koja traju sezonu-dvije. To su vrhunski proizvodi, koji kroz generacije bude najpozitivnije emocije povezane s okusom, obiteljskim ručkovima i toplinom doma.

Kako bi se naglasila i osnažila pozicija tržišnog lidera, pristupilo se redizajnu pakiranja, unaprijedio se sastav proizvoda u skladu s trendom upotrebe prirodnih sastojaka i naglaskom na funkcionalne benefite proizvoda, te je linija proširena novim okusima.

Novi dizajn proizvodima daje moderniji i svježiji izgled te omogućuje formiranje dominantnog i vizualno prepoznatljivog crvenog bloka na polici. Pozicija tržišnog lidera dodatno je naglašena žigom „No.1 in Croatia“. Linija sadrži već dobro poznate okuse: Grah s hamburgerom, Grah s kobasicama, Zapečeni grah, Čobanac s baranjskom paprikom i Fileke, te nove proizvode: Čufte u umaku od rajčice i Paprikaš s piletinom.

Na pakiranju se snažno komuniciraju ključni benefiti proizvoda: bez konzervansa, izvor vlakana i proteina, brza i jednostavna

priprema, BPA safe limenka, te su uvedene ikone koje vizualno jasno i direktno komuniciraju vrste mesa (govedina, svinjetina, piletina).

Unaprijeđena je i sama ambalaža - postojeća limenka zamijenjena je suvremenijom u srebrnoj boji s unutrašnjim bijelim prehrambenim bisphenol sigurnim premazom (BPA safe).



U suradnji s Metal Packaging Europe asocijacijom iskomunicirali smo benefit limenke kao ambalaže, isticanjem na pakiranju znaka „metal recycles forever“.

Komunikacijom benefita pakiranja (dobra strana limenke) želi se poručiti da je limenka vrlo poželjna ambalaža, kako u smislu očuvanja okoliša, jer je beskonačno reciklirajuća i poželjna za okoliš, ali i da je limenka ambalaža koja beskompromisno sigurno čuva kvalitetu hrane u dugom roku bez upotrebe konzervansa zahvaljujući tehnološkom procesu pasterizacije ili sterilizacije. (R)



In memoriam: Pavle Gaži

Generalni direktor Podravke od 1957. do 1978. godine

Napustio nas je Pavle Gaži, jedan od zaslužnika za Podravkin industrijski i marketinški preobražaj pedesetih, šezdesetih i sedamdesetih godina 20. stoljeća.

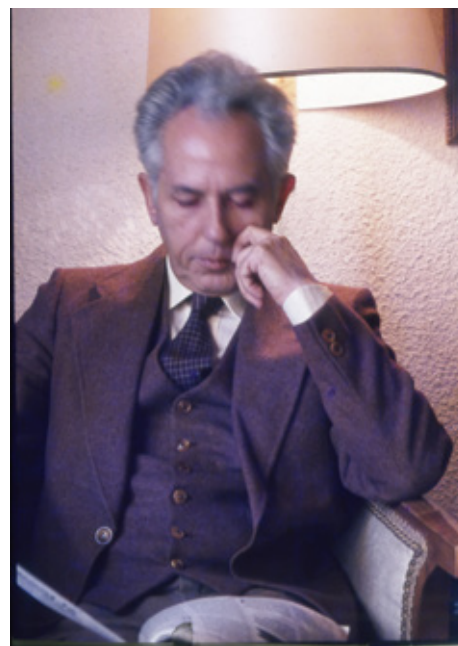
Pavle Gaži Podravku je vodio od 1957. do 1978. godine. Tijekom dvadeset i jedne godine, Gaži je na čelu istraživačkih i marketinških timova stručnjaka naglasak stavljao na nove inovativne prakse koje su pomicala granice marketinga i promocije na širem prostoru regije.

Veličinu gospodarstvenika pokazao je i time što je s vodećim prehrambenim kompanijama svog vremena uspostavio suradnje i partnerstva koja su rezultirala uvođenjem novih proizvodnih programa, izgradnjom novih tvorničkih postrojenja i tehnologija te intenzivnim zapošljavanjem. Posebno je važno što je svaki od tih programa s vremenom postao vrlo uspješan na širem području bivše države, a Podravka se potvrdila kao vodeća inovativna tvrtka koja je marketinški i tržišno dominirala ovim prostorima te stvarala nove potrebe i kreirala potpuno novu kulturu stola. Upravo je pod njegovim vodstvom pokrenuta kulturna televizijska serija „Male tajne

velikih majstora kuhinje“ koja je Vegetu i Podravku učinila kulinarском institucijom koja je mijenjala način života i potrebe ljudi.

Od prvog suvremenog Podravkinog restorana društvene prehrane 1963. godine, Pivnice Kraluš, Podravske kleti, Podravkinog rekreacijskog centra, pa sve do moderne poslovne sedmerokatnice dovršene 1979. godine, u izgradnju, unutarnje uređenje i opremanje objekata uključivao je lokalne umjetnike i majstore te naglašavao važnost čovjeka i njegove emotivne uključenosti u proces.

Navedeni projekti samo su neki iz niza ostvarenja koja su danas ogledalo identiteta Koprivnice, a Podravka kao Kompanija sa srcem još je uvijek predvodnica emotivnog marketinga.



Hod po trnju bio je sve više iza nas, išlo se prema zvijezdama. Stvorili smo si ugled, kao najdragocjeniji kapital što ga čovjek može poželjeti. Podravina je propjevala: Podravka za danas, Podravka za sutra, Podravka za svaki dan... Nije najbitnije kakav smo svijet našli, već kakvog i kome ga ostavljamo.

Pavle Gaži, 2000; 2019.

Uz vašu pomoć osiguran Ivanin odlazak na daljnje liječenje



Krajem prošle godine Udruga volontera Podravke - Puls pokrenula je inicijativu „Potaknimo jedni druge i pomozimo Ivani“ kako bi prikupili dovoljno sredstava za odlazak naše kolegice Ivane na liječenje u Njemačku.

Podsjetimo, Ivana boluje od rijetkog slučaja karcinoma u području žučovoda. Mogućnosti za liječenje u Hrvatskoj više nema, no

pronašla je novu nadu u njemačkoj klinici „Praxisgemeinschaft für Zelltherapie“ gdje prima imunoterapiju s dendritičkim stanicama. U prvoj fazi liječenja Ivana treba proći četiri ciklusa terapije od kojih svaki ciklus košta 5.155,66 eura. Nakon toga slijedi analiza zdravstvenog stanja i kreira se daljnji plan. Za prva dva ciklusa Ivana je imala vlastita financijska sredstva, no za preostala dva trebala je pomoć svih nas.

Za potrebe Ivaninog liječenja, putem PULS-a prikupljeno je 75.500,00 kn, a novac je sredinom siječnja 2021. s računa Udruge Puls prebačen Ivani. Poslali smo joj i pisma podrške Prodajne operative tržišta RH i njenih najbližih kolega iz Tvornice Danica. Uz Podravkaše, u ovu akciju su se uključili i mnogobrojni građani, ali i različite udruge i druge pravne osobe koji su donacije uplatili direktno na Ivanin žiro račun. Svi zajedno osigurali smo dovoljno financijskih sredstava za prvu fazu liječenja, ali i za početak druge faze.

Ovim putem Udruga Puls zahvaljuje svima koji su ove blag dane uljepšali Ivani i koja je zahvaljujući svima željnim pomoći, u novu

2021. godinu ušla sretnija i puna nade.

Javila nam se po povratku iz Njemačke s neotom završene imunoterapije: „Puno hvala svima koji su pokazali veliko srce i donirali mi i najmanji dar za liječenje te mi tako omogućili da nastavim s terapijom i liječenjem. Vaša pomoć, podrška i razumijevanje od iznimne su mi važnosti. Za sada je sakupljeno dovoljno novaca, ali još uvijek je neizvjestan moj tijek liječenja i koliko će zapravo biti potrebno terapija u Njemačkoj. Doktor vidi pomak i nada se najboljem kao i ja te predlaže daljnji nastavak terapija. Moja jedina želja je da ozdravim i nastavim normalno sa životom i dat ću sve od sebe da se to ostvari i da ne iznevjerim Vaše povjerenje koje ste mi dali tijekom donacije za moje liječenje. Nastavit ću se hrabro s velikom pozitivom i vjerom boriti s bolešću kao i do sada.“

Svi koji i dalje žele pomoći Ivani, mogu to učiniti uplatom donacije na njen žiro račun: Ivana Ivančan, Molve, IBAN HR2823400093103605517, s naznakom „Donacija za zdravstvene potrebe“. BIC (SWIFT) za uplate iz inozemstva je PBZGHR2X. (P)



Automatizirana metoda određivanja bjelančevina u Centralnom fizikalno-kemijskom laboratoriju

Centralni fizikalno-kemijski laboratorij Kontrole kvalitete, sektora Istraživanje i razvoj, uveo je u rutinsku kontrolu novu metodu određivanja sadržaja proteina zahvaljujući realizaciji investicije u novi uređaj, LECO FP828. Taj je uređaj jedan od najsuvremenijih na tržištu, u potpunosti automatiziran te omogućuje provođenje analize bez ikakve uporabe kemikalija, a samim time i stvaranja opasnog otpada, čime zadovoljava principe „zelene kemije“. S novim uređajem analiza proteina traje 13 minuta, što je gotovo 20 puta brže od klasične metode, a to pruža mogućnost da se u jednom danu odradi čak i više od 30 uzoraka različitih vrsta sirovina, poluproizvoda i gotovih proizvoda na razini svih Podravkinih

tvornica, kao i uzoraka novih i inoviranih proizvoda prilikom njihovog razvoja.

Automatizirana (tzv. Dumas) metoda za brzo određivanje proteina se bazira na potpunom spaljivanju uzorka pri visokoj temperaturi u atmosferi kisika i određivanju ukupnog dušika na osnovi termalne provodljivosti smjese dušika i helija.

Ova brza, jednostavna, lako izvodiva metoda pruža mogućnost velikog broja analiza na dan, uz utrošak male količine uzorka, bez korištenja štetnih kemikalija čime je povećana efikasnost rada laboratorija, sigurnost analitičara kod provedbe analize, metoda je ekološki prihvatljiva te je dobra zamjena standardne Kjeldahlove metode. (Tanja Strah)

Novosti iz Istraživanja i razvoja

Početkom 2021., Podravkinom sektoru Istraživanje i razvoj stiglo je električno vozilo namijenjeno prijevozu osoba i robe unutar tvorničkog kruga u Starčevićевой ulici.

Radi se o električnom vozilu renomiranog nizozemskog proizvođača Bensel, opremljenog s dva sjedeća mjesta i velikim cargo boxom koji omogućuje čak i transport robe na paletama. Prednost je u tome što se vozilo može puniti preko klasične 220V utičnice, a s jednim punjenjem vozilo može prijeći stotinjak kilometara, što u uvjetima internog transporta, znači dane i dane bezbrižne vožnje.

Vozilo će omogućiti uštedu vremena i značajno poboljšati radne uvjete ne samo djelatnicima Istraživanja i razvoja, nego i ostalim kolegama prema potrebi, jer će olakšati komunikaciju između skladišta, proizvodnih pogona, zgrade Instituta i Poluindustrijskog laboratorija.

I na ovaj način, Podravkin sektor Istraživanje i razvoj se pokazao predvodnikom u implementaciji novih tehnologija, a sve s ciljem poboljšanja radnih uvjeta svojih djelatnika i to na ekološki prihvatljiv način. (R)



Podravka i nova Vegeta Bio na digitalnom sajmu BIOFACH/VIVANESS 2021 eSPECIAL Nürnberg

Pandemija je u zadnjih godinu dana dovela „novo normalno“, (na)učila nas na nove pristupe svakidašnjim situacijama, dovela do prilagodba, novih razmišljanja i djelovanja izvan znanih okvira.

Jedna od pandemijom najpogođenijih grana je svakako ona sajamska. Sajmovi su ti koji proizvođačima, distributerima, kupcima i svima zainteresiranima omogućuju prezentaciju i uvid u nove proizvode, trendove, inovacije, poslovne procese i ideje.

Podravka je oduvijek slovila kao kompanija koja se brzo prilagođava novonastalim situacijama pa tako i u ovo doba kada je dosad znano predstavljanje putem sajma onemogućeno. Prihvatanjem poziva Centra za inovacije i EU projekte pri HGK za sudjelovanje na BIOFACH/VIVANESS 2021 eSPECIAL digitalnom (online) sajmu, Podravka to i potvrđuje.

BIOFACH/VIVANESS 2021 eSPECIAL je međunarodni sajam organske proizvodnje prehrambenih proizvoda i dodataka prehrani te organske kozmetike, koji se održavao od 17. do 19. veljače 2021. godine. Sudjelovanjem na sajmu omogućeno je upoznati druge proizvođače i trendove u sektoru organske proizvodnje putem prezentacije, okruglih stolova, online događanja.

Uvjet sudjelovanja na sajmu posjedovanje je barem jednog predstavljenog proizvoda s eko certifikatom, pa je tako na ovom sajmu predstavljena Vegeta Bio. Taman u vrijeme održavanja sajma proizveden je Vegeta Bio deltapack 120 g za tržišta Mađarske i Rumunjske, a uskoro će biti lansirana i u Australiji, prilagođena tom tržištu u kromokartonskoj dozi 160 g. Tijekom jeseni kreće i širenje Vegeta Bio asortimana na ostala tržišta.

O Vegeti Bio

Vegeta Bio proizvedena je prema pravilima organske poljoprivrede, bez upotrebe umjetnih gnojiva, pesticida i bez genetski modificiranih organizama, zadovoljava sve uvjete ekološke proizvodnje i s pravom nosi eko certifikat. Sadrži više od deset vrsta povrća i začina koji zajedno s morskom soli donose autentične mirise i okuse prirode na svačiji stol.

(Nives Hemetek, Lana Miletić)



Lino žitarice, najbolji izbor za sve generacije

Lino žitarice započinju svoju priču 1998. godine i od tada, kroz godine, mijenjale su se, širile, kako bi se što više prilagodile potrošačima.

Asortiman koji i danas njupaju naši mali potrošači Lino Crunch, Crunch duo i Njammy, od cjelovitog su zrna što predstavlja značajnu inovaciju i benefit za komunikaciju prema potrošačima. Međutim, apsolutna inovacija u odnosu na sve viđeno u vrijeme lansiranja, a sada najomiljeniji proizvodi svih generacija su proizvodi koji su nastali spajanjem kategorije Lino Lade i Lino žitarica.

To su proizvodi Lino pillows milk i nougat hrskavi jastučići punjeni finom već poznatom Lino Ladom milk i nougat. Kroz godine smo prilagođavali pakiranja osluškujući zahtjeve potrošača,

tako da se svi proizvodi mogu naći kako u velikim pakiranjima, tako i impulsnim pakiranjima. Ono što je jedinstveno i originalno u žitaricama pod Lino brendom je i kontinuirani in pack s naglaskom na maskotu Lino - figurice, tetovaže, stickeri, predstavlja dodanu vrijednost za male potrošače i kroz pakiranje (društvene igre) stvara emocionalnu vezu s potrošačima koju njegujemo godinama.

Lino žitarice za djecu imaju konstantan rast prodaje i tržišnog udjela u kategoriji žitarica za djecu u Hrvatskoj, a pozitivnom trendu je svakako pridonio kontinuirani in pack s Lino figuricama. Na tržištu Hrvatske smo postali lider u segmentu Žitarica za djecu, dok smo na ostalim tržištima Adria regije značajan i prepoznatljiv igrač. Budući da kategorija Žitarica zahtijeva konstantnu dinamiku, inovativnost, nove okuse i oblike, ali i nutritivne koncepte, 2020. godine lansirane su dvije nove vrste Lino žitarica za djecu bez glutena, Lino Honey rings i Lino Choco caramel flakes, multigrain žitarice koje se sastoje od riže, kukuruza i kvinoje. Sadrže vitamine B skupine i vitamin C te su izvor željeza i kalcija. Lino Choco caramel flakes su žitarice sjajnog okusa karamela i čokolade dok su Lino Honey rings žitarice u obliku prstena s okusom meda. Uz to, dolaze i sa zabavnim pakiranjem koje sadrži igru „Tko prije – njegova zdjelica“.

Lino žitarice za djecu bez glutena, proizvode se u posebno izgrađenom i certificiranom pogonu s uvjetima za proizvodnju bez glutena.

S dugom tradicijom i prepoznatljivošću kvalitete dječje hrane, prepoznajući trendove, Lino

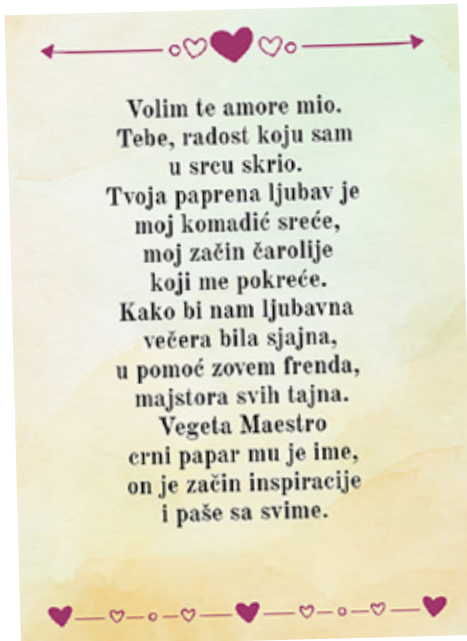
je dublje zakoračio i u kategoriju žitarica za doručak za odrasle i odgovorio na sve zahtjeve i potrebe modernog čovjeka kad je u pitanju prehrana. Tako je nastao spoj dehidriranih pahuljica, dobro poznatih u kategoriji dječje hrane, crunchy žitarica i superfood sastojaka čije i zobi pod nazivom Lino Nutri Balance.

Lino Nutri Balance dolazi u dvije varijante: Lino Nutri Balance CHIA i Lino Nutri Balance OATS. Savršeno izbalansirani sastojci omogućuju bogat obrok gotov u trenu: miješaju se s vodom i odmah su spremni za konzumaciju.

Nova linija Lino proizvoda ima sve što je potrebno za balans vitalnosti i izdržljivosti čime pridonosi balansu sreće i ljepote svakog tko ih proba jer, nakon probe, novi omiljeni doručak je zagarantiran. (Lana Miletić)



Vegeta Maestro – Paprena ljubav



Vegeta Maestro crni papar začinja svako jelo i osigurava paprenu ljubav između zaljubljenog para i delicija koje se spravljaју sa srcem. Vegeta Maestro Crni papar je 100% prirodan začini, snažnog i oštrog mirisa te punog i intenzivnog okusa koji osvaja na prvu, a u sklopu proslave Valentinova, za najzaljubljenije i najnadahnutije ljubavljу spremio je i nagrade.

Nagradni natječaj „Vegeta Maestro – Paprena ljubav“ odvijao se tijekom veljače, do Valentinova, gdje su svi zainteresirani mogli začiniti svoja ljubavna pisma romantičnim detaljima i komplimentima, podsjetiti voljenu osobu zašto je posebna. Sve što je trebalo jest odabrati prazno pismo postavljeno na [stranici](#), tekst, pozadinu i okvir urediti po želji te u trenucima s posebnom osobom čekati odluku stručnog žirija. Preko 800 pristiglih paprenih ljubavnih

pisama, odabrano je 11 najboljih od kojih je jedna glavna nagrada, iPhone 11, a ostale su Vegeta Maestro poklon paketi.

Slavni izrazili ljubav prigodnim paprenim jelima

Neki su ljubav prema svojoj (boljoj) polovici izražavali riječima, dok su drugi ljubav izrazili kroz jela začinjena Vegeta Maestro crnim paprom. Tako je Marijana Batinić pripremila ribu u škartocu, a Bojana Gregurić Vejzović juhu od hrena s paprom. Poznati influencer Domagoj Sever oduševio je prekrasnim snježnim kadrovima iz magičnog dvorca Trakošćan u zimskom ruhu pripremajući pepper steak. Muzika, nošnje, retro stil, detalji, licitarska srca te pepper steak pripremljen uz dodatak Vegeta Maestro crnog papra dio su ovog odličnog videa koji možete pogledati [ovdje](#).

(Lana Miletić)



Grašini začini inspiracije

Nakon što je, uz dobar plan i Vegeta Maestro paprike, Petar Grašo svima začinio dan, ovaj put to čini i s omiljenim Vegeta Maestro crnim paprom. Ovaj svakodnevni, nezaobilazni, a opet, uzbudljiv začini čini sukus svakog okusa. Crni papar svoje mjesto pronalazi u juhama, mesnim i povrtnim jelima, jelima s plodovima mora, varivima, a obiluje vitaminima A, C i K, kalcijem, magnezijem, kalijem, manganom i željezom što ga čini poželjnim u svakodnevnoj prehrani.

Okus i nutritivnu vrijednost crnog papra Grašo je iskoristio u prigodnom receptu za hlad-

ne dane: Zimskom varivu s kobasicama, jednostavnom, a hranjivom jelu koje će zagrijati cijelu obitelj.

A ranije spomenute paprike u mjesecu ljubavi mogle bi dodatno začiniti stvari: za dašak uzbuđenja potreban je tek prstohvat Vegeta Maestro crvene paprike. Ovisno o ukusu, slatka, ljuta ili dimljena crvena paprika oplemenit će svako jelo u koje se doda, a svojom raskošnom crvenom bojom dodatno će podsjetiti na ljubav koja je ovih dana u zraku.

Više ideja pronađite na www.zacini-inspiracije.hr. (Lana Miletić)



Žito krafne u povodu fašnika

Iako nam zadnjih godinu dana maskiranje nije strano i ne čuva se samo za jedan dan u godini, Fašnik, neki su dodatno upotrijebili svoje svakodnevne maske i svoje moderne kombinacije prilagodili karnevalskom dobu.

Već tradicionalno, Žito je u povodu Fašnika uveselilo svojim krafnama, i one maskirane i one bez posebnih kostima. I ove se godine, uz svaki kupljeni gablec, dobila Žito krafna punjena ukusnom Podravka marmeladom. (Lana Miletić)



Nove Eva jadranske sardine i Tuna fileti u "CRAFT" izričaju!

Čisto, plavo Jadransko more prirodno je stanište sardina. Važna je to namirnica svima onima koji paze na prehranu i zdravlje. Sardine su prirodni izvor proteina, kalcija i omega – 3 masnih kiselina. A najvažnije od svega je što samo najbolje sardine iz srca Jadranskoga mora odlaze ravno u tvornicu gdje se brižno probrane slažu u limenke. U limenkama Eva sardina nema mjesta nikakvim konzervansima.

ma jer riba, sol i ulje, recept su koji je dobitna kombinacija.

Jednaki pristup kao kod sardina, primijenjen je i kod tuna fileta. Tuna je važna namirnica svima onima koji paze na prehranu i zdravlje. Prirodno je bogat izvor proteina. U limenkama Eva tuna fileta također nema mjesta nikakvim konzervansima jer su riba, sol i ulje, vrhunski sastojci prezentirani na najbolji mogući način.

U proizvodima pripremljenim s puno pažnje i znanja, kombinira se prirodno bogatstvo ribe kao vrhunske namirnice s tehnološkom ekspertizom. To Eva sardinama i tuna filetima u maslinovom ulju u limenci od 100 g zapakiranoj u posebno dizajniranu kutijicu u craft stilu daje prednost kod potrošača koji traže kvalitetu, tradiciju i pouzdanost u marku i proizvođača.

Mnoštvo funkcionalnih argumenata ovih proizvoda istaknuto je na samoj prednjici proizvoda: prirodni izvor kalcija, bogato omega – 3 masnim kiselinama; prirodno bogato proteinima, iz divljeg ulova; ručno probrane, 100 % prirodno, samo riba, sol i ulje.

Lansiranjem ovih proizvoda osiguran je koncept proizvoda za internacionalna tržišta, kojima će se potaknuti širenje distribucije Eva proizvoda, posebice u zapadnoj Europi.

S argumentiranom komunikacijom na sa-

mom proizvodu dobiva se konkurentsku prednost te se lakše obratiti potrošačima koji traže dodatne informacije o proizvodu. Tome pridonose i dodatni argumenti vezani uz osiguravanje najvišeg standarda u proizvodnji hrane, kao što su BPA safe; 100 % food safety & quality control te proizvedeno u Hrvatskoj.

(Marketing PP Riba)



Bol – neugodno osjetno i emocionalno iskustvo



Bol je subjektivno, neugodno, osjetno i emocionalno iskustvo koje nastaje kao posljedica prijetućeg ili nastalog oštećenja tkiva. Pojam boli je fenomen koji se spominje u svim kulturama od postanka čovjeka pa sve do danas. Bol je najčešći simptom bolesti koji dovodi većinu bolesnika liječniku. Možemo reći da je bol alarmantan simptom koji upozorava na već nastalo ili neko moguće oštećenje u organizmu i u tom je slučaju korisna. Međutim, bol treba liječiti i ne treba je pustiti da se pojača i iscrpljuje organizam.

Liječenje boli definirano je kao temeljno ljudsko pravo jer bol ozbiljno narušava kvalitetu života. Osim toga, može utjecati na pokretljivost i produktivnost te može uzrokovati psihičke i socijalne smetnje. Bez liječnika možemo liječiti akutne kratkotrajne boli kao što

su glavobolja, zubobolja, dismenoreja (bolna mjesečnica) i blaže mišićno-koštane boli. Samoliječenje boli traje 2-3 dana, a ako bol traje dulje, svakako treba potražiti liječničku pomoć. Bol se može osjećati kao tupa bol, žarenje, pečenje, lagana neugoda, jaka neugoda, oštra bol, probadajuća bol, grčevi.

Ljudi trpe od mnogih različitih boli. Neke od glavnih vrsta uključuju neuropatsku bol, bol nakon kirurškog zahvata, bol zbog raka i bol koja se odnosi na psihološke poremećaje.

Najčešća podjela boli prema trajanju je na akutnu i kroničnu bol, a prema intenzitetu na blagu, umjerenu i jaku bol.

Također bol možemo podijeliti na:

- nociceptivnu bol – akutna (udarac, operacija i sl.), kronična (fibromijalgija, osteoartritis, bol od karcinoma i sl.)
- neuropatsku bol - nastaje prilikom štetnog utjecaja na živčana vlakna s poremećajem osjeta – dodir, hladnoća, toplina itd....
- psihogenu bol - mentalna bolest prethodi napadu boli, a uz bol tu je i psihogena komponenta.

Bol treba ukloniti ili umanjiti koliko god je moguće, a utvrđivanje uzroka prvi je korak u njezinu otklanjanju. Cilj primjene lijekova je uklanjanje ili ublažavanje boli kako bi se poboljšala kvaliteta života. Za to je potrebno izabrati odgovarajući lijek te ga pravilno i pravodobno primijeniti. Prema podacima iz različitih studija i svakodnevne medicinske prakse, **više od 95 posto boli može se ukloniti ako se pravilno i na vrijeme liječi.** (Tatjana Vucelić, mag, pharm.)

OGLAS O LIJEKU

NEOFEN neo-forte 400 mg filmom obložene tablete - NOFEN NOVE POBOLJŠANE FORMULACIJE

NEOFEN neo-forte je bezreceptni lijek koji pripada farmakoterapijskoj skupini: Pripravci s protuupalnim i antireumatskim djelovanjem, nesteroidni protuupalni i antireumatski lijekovi (ATK oznaka: M01AE01), sadrži 400 mg ibuprofena, a dolazi u novom farmaceutskom obliku KAPLETE.

Prednost ovog farmaceutskog oblika je u tome da je oblikom, veličinom i masom prilagođen lakšem gutanju te je pogodan za osjetljivu populaciju koja ima problema s gutanjem. NEOFEN neo-forte formuliran je tako da ne sadrži laktozu, te je posebno pogodan za pacijente koji imaju intoleranciju na laktozu. Također, prednost ove nove formulacije je da ne sadrži škrob, niti boje u ovojnici.

Terapijske indikacije

Lijek je namijenjen za primjenu u odraslih bolesnika i adolescenata starijih od 12 godina (tjelesne mase veće od 40 kg) za kratkotrajno simptomatsko liječenje:

- blage do umjerene boli poput glavobolje (uključujući migrenu), neuralgije, zubobolje, boli u leđima, mišićima i zglobovima i menstrualne boli
- snižavanje povišene tjelesne temperature te

ublažavanje bolova i tegoba uslijed obične prehlade i gripe.

Farmakološka svojstva

Farmakodinamička svojstva

Mehanizam djelovanja:

Ibuprofen je nesteroidni antireumatski lijek (NSAR), derivat propionske kiseline s analgetskim, protuupalnim i antipiretskim učincima. Za terapijske se učinke ibuprofena vjeruje da su rezultat njegovog inhibitornog učinka na enzim ciklooksigenazu, što rezultira značajnim smanjenjem sinteze prostaglandina. Ta svojstva omogućuju simptomatsko ublažavanje upale, boli i vrućice. Nadalje, ibuprofen reverzibilno inhibira agregaciju trombocita.

Doziranje

Odrasli i adolescenti stariji od 12 godina i tjelesne mase iznad 40 kg:

1 tableta (400 mg) u pojedinačnoj dozi, do tri puta na dan s razmakom između doza od 4 do 6 sati.

Najveća pojedinačna doza za odrasle i adolescente ne smije biti veća od 400 mg ibuprofena. Za odrasle i adolescente, ukupna dnevna doza od 1200 mg ne smije se premašiti u bilo

kojem 24-satnom razdoblju.

Trajanje primjene

Odrasli: Ukoliko se kod odraslih ovaj lijek mora primjenjivati dulje od 5 dana u slučaju boli ili dulje od 3 dana u slučaju vrućice, ili ukoliko se simptomi ne povuku ili pogoršaju, bolesnika treba savjetovati da se obrati liječniku.

Djeca starija od 12 godina: Ako je u djece starije od 12 godina, uključujući i adolescente, lijek potrebno uzimati dulje od 3 dana, odnosno ako se simptomi pogoršaju, potrebno je zatražiti savjet liječnika.

Lijek dolazi u pakiranju 20 (2 x 10) tableta u PVC//Al blisteru, a izdaje se bez recepta, u ljekarni.

Prije uporabe pažljivo pročitajte uputu o lijeku, a o rizicima i nuspojavama upitajte svojeg liječnika ili ljekarnika.



Ne trebamo čekati ljetu da bismo stavili ribu na tanjur

Budući da svjež (ili zamrznuta) riba nije uvijek dostupna ili pak cjenovno prihvatljiva, konzervirana riba poput tune, skuše ili sardine izvrstan je način za zadovoljenje preporuka za ribom

Često možemo čuti kako je riba jedna od najboljih i najzdravijih namirnica koje možemo konzumirati i da bismo je zapravo trebali konzumirati što češće. No, zašto je riba tako hranjiva namirnica i što to ona zapravo sadrži, a što može blagotvorno djelovati na zdravlje?

Dobrobiti ribe na zdravlje ljudi

Riba općenito sadrži nisku količinu tzv. loših, nezasićenih masnih kiselina te visoku količinu tzv. dobrih. Posebice se to odnosi na masnu ribu poput tune, skuše, sardine i lososa koje su bogate omega-3 masnim kiselinama. Omega-3 masne kiseline važne su za kvalitetno i optimalno funkcioniranje mozga i pamćenje u svim životnim razdobljima.

S druge strane, sadržaj masnih kiselina ribe može pružiti snažnu zaštitu organizmu od srčano-žilnih bolesti pa su tako riba i riblji proizvodi prvi izbor kod bilo kakvih srčano-žilnih oštećenja.

Nutritivna vrijednost ribe

Riba je iznimno bogata kvalitetnim proteinima, ali i antioksidansima poput vitamina E. Sitne kosti sardine odličan su izvor kalcija pa su poželjne u prehrani pogotovo u onih osoba koje ne konzumiraju mliječne proizvode životinjskog podrijetla.

Preporuke za unos ribe

Američko društvo dijetetičara na koje se i europska društva često referiraju izdalo je preporuke prema kojima bi tjedno trebalo uvesti barem dva obroka bogata masnom ribom.

Svjež, zamrznuta ili konzervirana?

Gotovo uvijek se navodi kako je svjež namirnica puno bolja od bilo kakve prerađevine, pa tako i konzervirane. To je i kod ribe uglavnom slučaj, kada smo sigurni da zaista na tanjuru dobivamo svjež ribu, kod koje je od ulova do stola prošlo minimalno vremena. Nažalost, ni-

smo svi u mogućnosti uvijek odabrati svjež ribu.

Zamrznuta je riba također odličan izbor, pogotovo kada je do procesa zamrzavanja došlo netom nakon ulova. Ali, poput svjež ribe, i zamrznuta zahtijeva malo dulju pripremu. Stoga u nedostatku vremena, ideja ili svjež/zamrznute ribe, konzervirana može biti odlična alternativa.

Tuna, skuša i sardina

Masna riba, pa tako i ona konzervirana koja uključuje tunu, skušu i sardinu, odličan je izvor vitamina D koji je deficitarn u većine ljudi s obzirom na ograničene izvore iz prehrane te izloženost sunčevim zrakama zimi.

Tuna je i odličan izvor vitamina K, vitamina koji ima važnu funkciju u aktivaciji proteina odgovornih za zgrušavanje krvi u organizmu, zdravlje hrskavica i kostiju.

Skuša sadrži visokokvalitetne proteine i odli-





čan profil masnih kiselina koje mogu pomoći u smanjenju rizika od nastanka metaboličkih bolesti povezanih s prekomjernim nakupljanjem masnog tkiva u organizmu.

Osim što kosti sardina mogu biti izvor kalcija, bogate su i ostalim vitaminima kao i druga

masna riba.

Što je s teškim metalima u ribi?

Ako se slijede preporuke za tjednu konzumaciju ribe, vrlo teško će doći do kontaminacije teškim metalima u organizmu. To se pogoto-

vo odnosi na konzerviranu ribu jer su pravilnikom točno propisane količine proizvođačima za dozvoljene količine teških metala. Budući da se često provode kontrole kvalitete proizvoda, gotovo je nemoguće da se te količine premaše. (R)





Žitu 34 odličja za vrhunsku kvalitetu kruha, pekarskih proizvoda i tjesteninu

Na ovogodišnjem 21. senzornom ocjenjivanju kruha, pekarskih i finih pekarskih peciva, tjestenine, keksa i svježih slastičarskih proizvoda koje se održava pod okriljem Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije, Žito je primilo čak 34 priznanja za odličnost proizvoda, što je najveći broj odličja primljenih među slovenskim tvrtkama.

Kvaliteta Žito proizvoda potvrđena je s 26 zlatnih odličja za kruh, pekarska peciva i fina pekarska peciva te osam zlatnih odličja za tjesteninu. Odličja se dodjeljuju na temelju ocjene nezavisne komisije sastavljene od stručnjaka s područja pekarstva koji anonimne proizvode ocjenjuju prema posebnoj ljestvici ocjenjivanja, pritom ocjenjujući izgled proizvoda, svojstva kore i sredine te miris i okus.

„U Žitu vjerujemo da se po kruhu dan poznaje. Stoga naš kruh i pekarska peciva razvijamo sa željom da svojim kupcima svakodnevno donosimo svjež, mirisne i kvalitetne pekarske proizvode. Takve koji odražavaju bogatu slovensku krušnu tradiciju i više od 70 godina znanja naših pekara. Ponosni smo na ovogodišnja primljena odličja. Predstavljaju nam stručno priznanje odličnosti naših kruhova, pekarskih peciva

i tjestenine. Istodobno su pohvala svim našim zaposlenicima. Oni se brinu o razvoju i pripremi naših vrhunskih proizvoda. Isto vrijedi i za ovogodišnje dobitnike, uključujući i naše pekarske novosti. Prošle smo godine osmislili i pažljivo razvili kruh Zlato zrno i tri okusa kruha Vandrovec“, rekla je Karmen Pangos, generalna direktorica Žita nakon primitka odličja. Dodala je da primljena zlatna odličja znače i odgovornost za Žito da nastavi održavati i nadograđivati kvalitetu već etabliranih, ali i novih proizvo-

da koji zadovoljavaju želje kupaca kako u tuzemstvu tako i u inozemstvu: „Trendovi u razvoju kruha idu u smjeru više vlakana, manje soli, upotrebe integralnog brašna, dodavanja raznih sjemenki i proteina. Tako u razvoju kruha vodimo računa da oni budu što je više moguće u skladu sa smjernicama zdravog načina života. I premda se navike konzumiranja kruha mijenjaju, ljudi ga danas jedu manje i to u drugačijem obliku, vjerujemo da on i dalje predstavlja familijarnost, obitelj i toplinu.“

Zlatnim odličjem kvalitete za 2021. godinu nagrađeni su sljedeći Žito proizvodi:

- kruh: Jelenov kruh 1 kg, Jelenov kruh 500 g, Hribovc 1 kg, Hribovc 500 g, Hribovc s orasima, Zlati hlebec crni, Stoletni kruh, Domaći miješani kruh, Martinov kruh, Talijanski kruh, Kruh sa sjemenkama, Kukuruzni kruh, Heljdin kruh s orasima, XXL Lepinja / Bakina pogača, Integralni kruh od pira, Zlato zrno, Sportski kruh, Vandrovec Bijeli, Vandrovec Zobeni, Vandrovec Stoletni, Mega integralni toast.
- pekarsko pecivo: Sportsko pecivo, Višežrnato pecivo, Pecivo od pira, Pizza pecivo.
- fino pekarsko pecivo: Pizza burek.
- tjestenina brenda Zlato polje: Rezanci od špinata, Široki rezanci s jajima, Široki rezanci od pira, Fidelini, Valjani rezanci s mrkvom, Ribana kaša, Integralni špageti, Špageti br.7.

Tvrtka Žito d.o.o. tijekom svih je godina ocjenjivanja kruha i pekarskih proizvoda ukupno primila 434 zlatnih odličja.

Gorenjka Mistica, Žito Veggie nuggets i Vegeta Natur tekući dodatak jelima među Odabranim proizvodima 2021. godine

Odabrani proizvod godine najveća je svjetska nagrada koju odabiru potrošači za inovacije, novitete i promjene proizvoda. U izbor za titulu mogu se uključiti potrošački proizvodi i usluge koji dokazuju novosti, promjenu, poboljšanje ili inovaciju u posljednjih 18 mjeseci

Čak tri proizvodne linije robnih marki Žito i Podravka - Gorenjka Mistica, Žito Veggie nuggets i Vegeta Natur tekući dodatak jelima - dobitnici su titule Odabrani proizvod 2021. godine. Proizvode koji dobivaju laskavu titulu odabiru potrošači u nacionalnoj anketi u kojoj nagrađuju inovativnost i kvalitetu proizvoda. Primljena titula tako predstavlja vjerodostojan znak izvrsnosti proizvoda i pouzdanu preporuku za kupnju.

„U Žitu i Podravki Ljubljana pri stvaranju novih proizvoda zalažemo se za vrhunsku kvalitetu i odabir najboljih sastojaka. Također pratimo prehrambene trendove i želje potrošača. Zbog toga smo posebno ponosni kada izvrsnost i inovativnost naših proizvoda prepoznaju i potvrde upravo sami kupci. Vjerujemo da osvojene titule Odabrani proizvod 2021. godine za čak tri naša proizvoda pokazuju njihovu visoku kvalitetu i izuzetan okus. Titula je također važna poruka za nove potrošače jer im govori da su naši proizvodi izvrsni i pouzdani. Za nas je to dodatni motiv da nastavimo s pažljivim razvojem proizvoda koji zadovoljavaju različite ukuse i zahtjeve kupaca“, rekla je Sanela Dmitrović, direktorica marketinga u Podravki Slovenija, u trenutku primanja titule.

Linija vrhunske tamne čokolade Gorenjka Mistica tako donosi potrošačima dva nova inovativna okusa punjene čokolade koji se tope u ustima. To su višnja i mentol, koji



pružaju potpuno razmazivanje nepca, te kurkuma i naranča, koje bude sva osjetila. Nova linija Žito Veggie nuggets nudi mini vegetarijanske popečke u tri moderna okusa: sjemenke heljde i suncokreta, cvjetača i curry te brokula i slanutak. Napravljeni su od žitarica i povrća, bez aditiva i imaju certifikat Vegan. Vegeta Natur tekući dodatak jelima obogaćuje i nadopunjuje okus svakog jela, a u njemu se krije savršena mješavina morske soli, devet vrsta povrća i pažljivo odabranih začina koji jelima daju najbolji okus prirode.

Najveća svjetska nagrada za inovacije proizvoda

Odabrani proizvod godine najveća je svjetska nagrada koju odabiru potrošači za inovacije, novitete i promjene proizvoda. U

izbor za titulu mogu se uključiti potrošački proizvodi i usluge koji dokazuju novosti, promjenu, poboljšanje ili inovaciju u posljednjih 18 mjeseci. Priznati stručnjaci iz pojedine industrije zatim potvrđuju nominacije proizvoda i kategoriziraju ih. Nakon toga slijedi izbor pobjednika po pojedinim kategorijama od strane potrošača, i to preko neovisnih, transparentnih i nacionalno reprezentativnih istraživanja te ispitivanja. Istraživanje koje je provela istraživačka tvrtka ACNielsen uključuje više od 1000 slovenskih kućanstava i temelji se na tri kriterija, a to su inovativnost, atraktivnost i namjera kupnje.

Titulu Odabrani proizvod godine osmislio je 1987. godine francuski poduzetnik Christian Le Bret, a danas joj vjeruju potrošači u više od 40 zemalja svijeta. (R)

Žito bezglutenski kruhovi BeFree među najinovativnijim namirnicama 2021. godine

Žito linija bezglutenskih kruhova BeFree proglašena je najinovativnijom namirnicom 2021. godine u grupi bezglutenskih proizvoda. Naziv dodjeljuje Institut za nutricionizam u okviru poziva za najinovativnije namirnice. Nagrađivana linija proizvoda osmišljena je sa željom da se potrošačima ponudi odlične bezglutenske kruhove koji su kvalitetom i okusom usporedivi s klasičnim, a istodobno su sigurni od kontaminacije glutenom. Za potpunu sigurnost pojedinaca s celijakijom razvijena je i inovativna ambalaža. Zahvaljujući tome, Žito može biti prva i jedina tvrtka koja potrošačima nudi svježe pečene i mirisne bezglutenske proizvode na prodajnom mjestu.

Bezglutenska linija kruhova BeFree nudi potrošačima tri vrste kruha: klasični, sa sjemenkama i heljdin. „Ovi su kruhovi polupečeni proizvodi. Izrađuju se u Žito pekarnici u Trbovlju gdje se priprema samo bezglutenski program. Naši pekari ih djelomično ispeku, a zatim ih duboko zamrzavaju u posebnoj inovativnoj ambalaži koja podnosi kako zamrzavanje tako i pečenje. Takvi putuju na prodajno mjesto gdje se peku u istoj ambalaži i nude na policama trgovine. Tako omogućujemo 100 %-tne bezglutenske proizvode na prodajnom mjestu kao i svježi, topao i upravo pečeni kruh“, objašnjava Rok Cankar, direktor marketinga za pekarstvo u Žitu.

Kvalitetu i izvrsnost Žito bezglutenskih kruhova osigurava se i pažljivim odabirom

sastojaka. Osim što su proizvodi izvor vlakana, a njih često nedostaje u prehrani ljudi oboljelih od celijakije, ne sadrže konzervanse ni alkohol. Ne sadrže sastojke koji mogu biti alergeni. Tako Žito BeFree proizvodi ne sadrže mlijeko, jaja ni soju. Pri dodavanju soli i šećera uzeli smo u obzir i prehrambene smjernice,

pa je njihov sadržaj minimalan. „Zadovoljni smo što je inovativnost naših bezglutenskih kruhova BeFree potvrdio i Institut za nutricionizam. Dodijeljeni naziv dodatna nam je potvrda da smo uspjeli osmisliti kvalitetno rješenje za jednostavnu prehranu i uživanje u kruhu,“ dodao je Rok Cankar.

To je naime četvrto priznanje Žitu za najinovativniju namirnicu. U 2018. godini za najinovativniju namirnicu izabran je Žito tost od konoplje, godinu prije pirovo vučeno tijesto, a 2015. godine kukuruzni tost.

Nagrađivana inovativnost slovenskih namirnica

Izbor najinovativnijih namirnica godine provodi Institut za nutricionizam koji uzima u obzir one namirnice koje su proizvedene u Sloveniji i stavljene na tržište u posljednjoj



godini. Svrha je projekta poticanje kreativnosti slovenskih proizvođača u razvoju novih inovativnih namirnica ili preoblikovanje postojećih. Stručna komisija tako pregledava proizvode koje predlažu proizvođači, potrošači ili članovi komisije. U ocjenjivanju uzima u obzir različite aspekte inovativnosti i posebnosti namirnica, kao što su posebnosti u sastavu i prehrambenoj vrijednosti povezane sa svrhom postizanja povoljnijeg prehranbenog sastava, koristi za zdravlje i/ili prilagođivanje za posebne skupine korisnika, posebnosti formulacije i/ili ambalaže namirnica za veću prilagođenost potrošačima, posebnosti u tehnologiji proizvodnje namirnica za postizanje viših standarda i kvalitete namirnica sigurnosti te druge aspekte inovativnosti. (R)

Slasne karnevalske krafne iz Žita

U Žitu se vrijeme karnevala ne može zamisliti bez mirisnih karnevalskih krafna. Tako su se i na ovogodišnjem slatkom karnevalu kupcima nudile najbolje svježe pečene krafne s puno marmelade. Razveselio ih je i novi okus – Žitova krafna Lino Lada. Okrugle slasnice na dar su dobili i zaposlenici.

Tijekom 14 dana oko karnevala u Žitu se pripremi oko 50 % ukupne godišnje količine krafni jer u to vrijeme svaki Slovenac pojede 3 do 4 krafne. Druga polovica godišnje količine krafni raspoređuje se na ostale dane u godini. Ove su se godine krafne prodavale na dodatnim lokacijama na Žitovim štandovima unutar slovenskih trgovina, pakirane u manje i veće pakete kako bi se udovoljilo različitim željama kupaca. Dostava krafni do prodajnog mjesta odvijala se nekoliko puta dnevno, čime je osigurana svježina krafni tijekom cijelog

karnevalskog razdoblja. Tijekom pandemije koronavirusa razvio se i trend pečenja kod kuće pa tako u Žitu vjeruju da su ove godine neki krafne mijesili i pržili upravo tamo. Stoga je bilo na raspolaganju posebno Žitovo brašno za pečenje krafni.

Svake godine daleko su najpopularnije klasične krafne punjene marmeladom od marelica, zatim čokoladne krafne i krafne s različitim voćnim marmeladama ili kremama. Takva je i ovogodišnja Žitova novost na tržištu. Žitova krafna Lino Lada punjena je slasnom Lino Ladom, a za dodatnu sočnost i svježinu prelivena je čokoladnim preljevom. Stoga je odličan izbor za čokoholičare i ljubitelje kulture Lino Lade. Tradicionalnim karnevalskim krafnama na pokladni utorak razveselili su se i zaposlenici Žita i Podravke u Ljubljani. (R)



Gorenjka + aplikacija Gorenjc = pola tone čokolade

Dobrotvorna akcija čokolade Gorenjka, aplikacije Gorenjc i dobrotvorna organizacija Anina zvezdica

Prava ljubav traje duže od jednog spoja, a istinski izraz ljubavi više od jednog dana. Zato Valentinovo nije samo praznik zaljubljenih već je i praznik uzajamne pomoći i potpore. S pola tone čokoladnih blagodati, koje su simbol ljubavi, a koje sebi i svojim najmlađima mnoge obitelji u potrebi ne mogu priuštiti, Gorenjka, Gorenjc i Anina zvezdica pobrinut će se da im uljepša početak proljeća. Dobrotvorni Valentin mogu postati svi zainteresirani Slovenci i Slovenke.

Gorenjc i Gorenjka su pravi par

Teška financijska situacija velik je problem za sve veći broj obitelji u Sloveniji. Njihovu nevolju, međutim, može u velikoj mjeri ublažiti dobrotvorna akcija koju organiziraju Gorenjka, aplikacija Gorenjc i organizacija Anina zvezdica. Cilj je prikupiti pola tone čokolade za obitelji u potrebi putem aplikacije Gorenjc. Sve što je potrebno jest slikati račune s navedenom aplikacijom i sa svakim poslikanim računom doprinosi se donaciji slatkim projektom. Više slikanih računa dovodi bliže cilju da se donira pola tone dobrote obiteljima u potrebi.

Jerneja Strmšek Turk, voditeljica kategorije čokolade Gorenjka, naglasila je: „U Žitu i Podravki smo se ponovno povezali s aplikacijom Gorenjc i organizacijom Anina zvezdica u dobrotvornoj akciji jer i sami želimo u veljači, mjesecu ljubavi, dijeliti komadiće dobrote i širiti ljubav. Ovog puta s čokoladom Gorenjka koju po vlastitom receptu u tvornici čokolade u Lescu godišnje proizvedemo više od 1.600 tona. U ovoj dobrotvornoj akciji ćemo darovati pola tone odlične čokolade Gorenjka, koja



će sljedeće godine proslaviti veličanstvenih 100 godina. Zato želimo da naša čokolada razveseli i zasлади obitelji u potrebi u veljači. Neka veljača bude mjesec ljubavi, dobrote i solidarnosti među svim ljudima, uz najslađu Gorenjku.“

Ana Lukner Roljić, osnivačica dobrotvorne organizacije Anina zvezdica, koja je dosad pomogla preko 270.000 ugroženih obitelji, je rekla: „Mjesec ljubavi možemo, s dobrotom i ljubavlju, jednostavno pretvoriti u praznik prisnih i dubokih međuljudskih veza koje ne prestaju u okviru zajednice ili obitelji, već se šire dalje. Ponekad treba samo malo da drugima pokažemo da mislimo na njih i na njihovu djecu. Veliko hvala Žitu i Gorenjki, aplikaciji Gorenjc i svim dobrotvorima – korisnicima Gorenjka, koji će slikanjem računa pomoći stići do cilja: što više zacakljenih dječjih očiju kad ugledaju čokoladne blagodati.“

Što je Gorenjc aplikacija?

Svi žele pregled vlastite potrošnje i smanjenje troškova, no uglavnom to znači previše računa na različitim mjestima, spremaju se garancije, gube kartice, kojih je previše, a novac na kraju mjeseca kao da ispari.

Gorenjc je besplatni asistent za praćenje potrošnje, jednostavnu pohranu računa, pregled troškova i čuvanje garancija, dostupan u Sloveniji. Omogućuje pregled troškova na bilo kojem mjestu u bilo koje vrijeme, a ponekad i sudjelovanje u nagradnim igrama i dobrotvornim akcijama.

Dobrotvorna akcija „Gorenjc + Gorenjka = pola tone čokolade“ traje od 2. do 21. veljače, a količinu prikupljene čokolade može se u svakom trenutku vidjeti u aplikaciji.

Promotivni video možete pronaći ovdje: https://www.youtube.com/watch?v=GRuD4ty7an0&feature=youtu.be&ab_channel=Gorenjc



//

Svašta se događa na terenu. Bilo je tu padova usred utakmice, samostalnih, ali i u duetu s drugim igračem. Što god se dogodi, dio je folklora. Jedino što možeš je dići se, nasmijati se i ići dalje, kao da se ništa nije dogodilo

IVANA BLAŽEK

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Spoj
rukometa i
informatike

Informatičarka Ivana, specijalistica za razvoj eProcesa, dio je mlade garde Podravke. Iako brojka raste i na fakultetima se sve više izjednačava omjer žena i muškaraca na fakultetima, pa tako i kasnije na radnim mjestima, u Podravki žene u Informatici čine jednu četvrtinu. No, osim što je izabrala zanimanje po kojem se ističe, Ivana se ističe i kao rukometna sutkinja.

Kako je sve krenulo

Još u nižim razredima osnovne škole Ivana se pronašla u rukometnom svijetu. Tijekom cijele osnovne i srednje škole bila je aktivna članica i igračica rukometnog kluba Podravka. Kako je došlo vrijeme za odabir fakulteta, tako se Ivana našla na raskrižju: nastaviti s rukometom (u igračkom smislu) ili upisati fakultet. Fakultet je prevagnuo, a rukometnu igračku karijeru odlučila je zamijeniti onom sudačkom. „Na nagovor prijateljice koja je tražila sudačku partnericu, prijavila sam se za polaganje ispita za rukometnog suca. S obzirom da sam cijeli život u rukometu nekako mi je to bio logičan izbor,“ govori Ivana dodajući kako se netom nakon prekida igranja rukometa u članila u Zbor sudaca Koprivničko-križevačke županije te je, na početku, odrađivala poslove zapisničara i mjeritelja vremena na utakmicama.

Predispozicije za rukometnog suca

Što je sve potrebno za biti rukometni sudac? Osim, naravno, volje i ljubavi prema ovom sportu, važno je poznavanje pravila igre, dobar odnos sa sudačkim partnerom, shvaćanje da nema nepogrešivih, timski duh, dobra fizička i psihička priprema.

„Dobar rukometni sudac nije policajac i ne bi se trebao dominantno ponašati na terenu. Važno je uspostaviti dobar odnos i kontakt s ostalim sudionicima utakmice i biti što manje upadljiv. Fokus bi trebao biti na igračima, a ne na nama. Također, dobar sudac mora znati priznati pogrešku. Nitko nije nepogrešiv pa tako i mi koji moramo donijeti odluku (nekad i više) u sekundi i to prema vidljivome iz naše perspektive. Iz iskustva znam da je lakše smiriti trenera ili igrača priznajući pogrešnu odluku nego tvrdeći suprotno čime se izazove još veća rasprava,“ kaže Ivana. Dodaje kako je sa sudačkom partnericom povezana od malih nogu, dugo se poznaju, a nedavno su svoje prijateljstvo na terenu i privatnom životu do-

datno ojačale kumskim vezama: „Vrlo je bitno imati dobar odnos sa sudačkim partnerom i povjerenje u tu osobu jer se mi na terenu predstavljamo kao jedan tim. Ako jedna donese krivu odluku, druga mora stati uz nju, makar u tom trenutku misli da odluka nije ispravna, i pružiti joj podršku pred drugima.“

Nije uvijek lako

Kao i u svakom poslu gdje postoji doticaj s ljudima, postoje određene neugodne situacije do kojih može doći, pa tako i prilikom suđenja. Ivana kaže kako se suče često stavlja u poziciju dežurnog krivca, bez obzira na situaciju i kontekst u kojem se nalaze: „U početku je svakako bilo najteže nositi se s vrijeđanjem i ružnim riječima. S vremenom sam naučila to ignorirati i služim se metodom ‘kroz jedno uho unutra, kroz drugo van’. Dugotrajan je proces stvaranja reputacije koja, dok se uspostavi, uvelike olakšava odnos s igračima i trenerima te donosi puno manje negativnih komentara.“

Priznaje i kako su ona i partnerica doživjele razne prijetnje, vikanje, vrijeđanje: „Sudile smo još na početku karijere tu u našem kraju

gdje i poznajemo većinu sudionika – trenere, igrače i službene osobe, i imale baš neugodno iskustvo. Na kraju nas je gostujuća ekipa pratila van iz dvorane da nas zaštite od ‘naših’ domaćina. Mislim da to sve govori o osobama kakve jesu tako da ne treba previše pažnje obraćati na to i ne spuštati se na tu razinu, pokušavamo uvijek biti profesionalne i obaviti svoj dio posla u skladu s time.“

Planovi za budućnost

Ivana i njega sudačka partnerica trenutno sude najviši rang ženske hrvatske lige, a uz to su i dijelom programa Europske rukometne federacije pod nazivom Young Referee. Zahvaljujući sudjelovanju u EHF-ovom programu, zadnje tri godine sudile su međunarodna natjecanja u Češkoj, Bosni i Hercegovini te u Azerbajdžanu, no trenutno je sve na čekanju zbog situacije s koronavirusom. „Zadovoljne smo trenutnim statusom u Hrvatskoj, ali bi svakako htjele iskoristiti pruženu priliku na međunarodnom području i vidjeti možemo li uspjeti u budućnosti,“ zaključuje Ivana kojoj želimo što brži povratak na rukometne terene u međunarodnim vodama.





U Ludbregu održana promocija Zbornika radova „Srce na dlanu“ i izložba radova članova Likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka

Kulturno-umjetničko društvo Podravka, 19. veljače je u prostorijama dvorca Batthyany u Ludbregu održalo promociju Zbornika radova „Srce na dlanu“ i izložbu radova članova Likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka. Promocija i izložba predstavljeni su u sklopu programa „Ludbreg petkom“, a čiji je organizator Centar za kulturu i informiranje „Dragutin Novak“. Službeni program je moderirala Matea Lukić, novinarka Centra.

„Zamislili smo da svaki literat u Zborniku ima po pet pjesama, a likovnjaci da oslikaju barem jednu pjesmu svakog literata, no nastalo je više crteža. Zbornik ima 41 crtež, a oni su crtani tušem, olovkom i pastelama“, izjavila je predsjednica KUD-a Podravka i urednica Zbornika Vesna Martinjak te nadodala kako je posebnost ovoga izdanja činjenica da svaki crtež predstavlja i zastupa pojedinu pjesmu autora.

„Točke u kojoj se svi autori u ovom Zborniku pronalaze je ljubav prema rodnom kraju, prema običajima i prema samom načinu izražavanja. Naši članovi iskazuju zadovoljstvo. Pokazuje se vječna ljubav, odnosno ljubav prema izražavanju“, nadovezao se Domagoj Švabek, predsjednik Literarne sekcije KUD-a Podravka.

Osim o Zborniku radova „Srce na dlanu“, riječi je bilo i o izložbi likovnih radova članova Likovne sekcije „Svima nam je dosta ovog sivila



i zime, a mi smo za motiv uzeli proljeće i zelenilo pa smo izložili pejzaže našeg kraja, mrtve prirode i cvijeća. Sve pršti bojama i mirisima. Slike su rađene u stilu naive, imamo i realizam te nešto apstrakcije“, rekla je Vesna Martinjak osvrnuvši se na izložene radove.

Promociju i izložbu je svečano otvorio ravnatelj Centra za kulturu i informiranje „Dragutin Novak“ Branko Dijanošić i izjavio kako mu je drago da je u Zborniku radova „Srce na dlanu“ ostvarena suradnja pjesnika i slikara. Ovakav oblik suradnje prisutan je u Japanu gdje svaki haiku (pjesma) dobiva svoju haigu (crtež), na

zanimljiv način usporedio je Dijanošić. „To je baš odlično i dodatna je inovacija“, zaključio je.

Osim zanimljivih tema, posjetitelji su mogli čuti i interpretacije Ane Jakopanec, pjesnikinje i članice Literarne sekcije KUD-a Podravka. Ana Jakopanec je izvela tri interpretacije pjesama iz novoobjavljenog Zbornika radova. Nakon svečane promocije, okupljena publika se, uz pridržavanje epidemioloških mjera, spustila u izložbeni prostor dvorca Batthyany gdje je razgledala izložene radove članova Likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka.

Zlatko Saračević (1961.-2021.)

Iznenada preminuo trener Rukometnog kluba Podravka Vegeta



U 60. godini iznenada je preminuo trener RK-a Podravka Vegeta, Zlatko Saračević. Nakon pobjede u važnoj utakmici nad Lokomotivom, na domaćem terenu, njegov se život u trenu ugasio.

Život su mu obilježili mnogobrojni sportski uspjesi od kojih vrijedi istaknuti olimpijsku zlatnu medalju s hrvatskom reprezentacijom iz Atlante 1996. godine, a kao član zlatne reprezentacije dobitnik je i Državne nagrade za šport „Franjo Bučar“. S jugoslavenskom je reprezentacijom osvojio zlatnu medalju na Svjetskom prvenstvu u Švicarskoj 1986. i brončanu medalju na Olimpijskim igrama u Seulu 1988.

S hrvatskom je reprezentacijom bio i doprvak na Svjetskom prvenstvu na Islandu 1995., osva-

jač brončane medalje na Europskom prvenstvu u Portugalu 1994. i zlata na Mediteranskim igrama 1993. u Languedoc-Roussillonu.

1992. i 1993. je bio klupski europski doprvak s RK-om Zagreb.

U svojoj 41. godini je završio profesionalnu rukometnu karijeru, a nakon toga se u potpunosti posvetio trenerskom poslu gdje je nastavio svoj rukometni put sve do danas.

Prije tri godine, prvi put je postao trener ženske rukometne ekipe i to najtrofejnijeg ženskog rukometnog kluba Podravke Vegete. Za njega je to, kako je uvijek govorio, bio velik izazov koji je prihvatio te RK Podravku Vegetu vratio na europsku rukometnu kartu kao redovitog sudionika Lige prvakinja te polufinalista EHF kupa.

Slaven Belupo u četvrtini finala Kupa

Nogometaši Slaven Belupa u Dubrovniku su, na igralištu Lapad, izborili četvrtinu finala Hrvatskog nogometnog kupa. U zanimljivoj utakmici bili su bolji od GOŠK-a rezultatom 1:4. Golove su za našu momčad postigli Iličić, Knoll, Gamarra i Hyunwoo. Trener Tomislav Stipić nije kalkulirao uoči utakmice te je na daleko gostovanje na jug Hrvatske poveo sve svoje najbolje igrače koje je imao na raspolaganju u ovom trenutku. Izostali su tek Božić, Goda, Prce i Bačelić Grgić zbog ozljeda. U odnosu na prvenstvenu utakmicu sa Šibenikom, napravio je jednu izmjenu. Umjesto Prce

zaigrao je Apau. Slaven Belupo je poveo već u prvoj minuti susreta. Knoll je lijepo asistirao za Iličića koji mirno šalje loptu pokraj domaćeg vratara za 0:1. Domaćin je izjednačio u 44. minuti kada je Matić zabio glavom nakon jednog kornera. U novo vodstvo naša je momčad stigla u 62. minuti. Knoll se odlično snašao pred Kristićem i poentirao za 1:2. U 79. minuti susreta Gamarra je snažno odapeo iz daljine i prelijepo pogodio za 1:3. Deset minuta kasnije nakon centaršuta Liklina iz kornera Hyunwoo je postavio konačnih 1:4.

(Luka Šarlija)



Premينو Vinko Zember, legenda koprivničkog sporta

Vinko Zember, legenda koprivničkog sporta, istaknuti sportski i školski djelatnik, napustio nas je u 91. godini života. U njegovoj se biografiji posebno ističe dugogodišnji rad u sportu i odgoju pa je tako punih 11 godina obnašao dužnost ravnatelja Osnovne škole Đuro Ester.

Mnogi ga ponajviše pamte kao sportsku veličinu našeg kraja, a taj trag neizbrisivo je urezan u koprivničko školstvo, rukomet i nogomet.

Pod njegovim vodstvom 1. travnja 1956. odigrana je prva službena rukometna utakmica tad novoosnovanog ženskog rukometnog kluba, današnje RK Podravke. Svoj obol dao je i muškom rukometu: mušku rukometnu ekipu vodio je od 1955., paralelno sa ženskom.

U nogometu je bio od 1945. do 1960. godine, kao igrač, ali i trener nogometne pionirske škole u NK Slaveni. U sklopu obilježavanja 110. obljetnice osnivanja Nogometnog kluba Slaven i 20. godišnjice ulaska Slaven Belupa u Prvu hrvatsku nogometnu ligu početni udarac izveo je upravo on kao legendarni i najstariji igrač Slavena.

Zember je u život škole, koprivničkog sporta, ali i grada Koprivnice općenito, utkao svoje najbolje godine, predanim radom poklonio cijelo svoje biće, svoje sportsko znanje i životne mudrosti. Prepoznao je to i Grad Koprivnica te mu je 2003. godine dodijeljena Medalja grada Koprivnice.

BRUSKETE DALMATINA

coolinarika
by Podravka

Sastojci (za 4 osobe):

- 150 g kukuruznog francuza
- 50 g svježeg krastavca
- **1 Eva tuna salata Dalmatina**
- 40 g feta sira
- 4 cherry rajčice

Eva tuna salata Dalmatina uz nutritivno vrijednu plavu ribu sadrži i kombinaciju povrća - bijeli grah, mrkva, crveni grah, rezana zelena maslina. Malo svježih rajčica i krastavca i osvježavajući mali obrok je poslužen. Polovicu bageta prerežite cijelom dužinom na pola.

Na svaku polovicu rasporedite pola količine ploški krastavaca.

Po krastavcima rasporedite pola sadržaja tuna salate Dalmatina, kockice feta sira te polovice malih rajčica.

Ukрасite listićima svježeg bosiljka i uživajte



u hranjivom, osvježavajućem obroku bogatom energijom.

ili drugim mladim sirom.

♥ **Savjet:** Feta sir možete zamijeniti skutom

Vrijeme pripreme: 20 min

Zahtjevnost: Jednostavno

PASTIRSKA PITA S TUNOM

Sastojci (za 6 osobe):

Za pire:

- 750 g krumpira
- 50 g maslaca
- 75 ml mlijeka
- 150 g naribanog sira (gaude)

Za nadjev:

- 3 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
- 140 g luka
- 100 g stapke celera
- **390 g Sjeckane rajčice Podravka**
- **200 ml Passate Podravka**
- **1 žlica Vegete**
- **290 g konzerviranog Crvenog graha Podravka**
- **2 Eva tuna komada u biljnom ulju (2 x 160 g)**
- sol
- maslac za kalup

Krumpir ogulite i skuhaite u slanoj vodi. Ocijedite ga, propasirajte i dodajte maslac, mlijeko i 160 g naribane gaude.

Dobro izmiješajte i poklopite da ostane toplo.

U tavu na dobro zagrijano maslinovo ulje stavite sitno narezani luk i lagano ga pržite. Kad luk dobije zlatnožutu boju dodajte stajljiku celera narezanu na ploškice i lagano pirjajte 1-2 minute.

Dodajte sjeckanu rajčicu, Passatu, Vegetu i



lagano pirjajte 10-15 minuta dok sva tekućina ne ispari i ne postane gusta.

Dodajte ocijeđeni grah i tunu, lagano promiješajte i prebacite u namašćenu vatrostalnu posudu (Ø20-26 cm).

Smjesu poravnajte i po njoj lagano rasporedite pripremljeni pire.

Posolite ostatkom ribanog sira i stavite u zagrijanu pećnicu na 210 °C 20-ak minuta ili

dok pire ne dobije lijepu zapečenu zlatnožutu boju. Poslužite toplo.

♥ **Savjet:** Posuda za pečenje mora biti što uža i visoka barem 10-ak cm kako bi pita zadržala sočnost i bogati svježi okus.

Vrijeme pripreme: 1h i 15min

Zahtjevnost: Srednje zahtjevno

ZIMSKO VARIVO S KOBASICAMA

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 Podravka Kranjske kobasice s kajenskim paprom (300 g)
- 2 žlice ulja
- 60 g luka
- 500 g krumpira
- 200 g mrkve
- 100 g korijena celera
- 1 žličica Vegete Natur
- Vegeta Maestro crni papar
- sol
- 240 g Konzerviranog slanutka Podravka
- 150 g Konzervirane leće Podravka
- 150 ml Passate Podravka
- 1 žlica narezanog peršina
- 70 g milerama

Dopustite da vas osvoje kranjske kobasice u varivu s povrćem, a mileram će vam osim šarma na vrhu variva pružiti kremozni okus na vrućoj žlici laganog jela.

Kobasice narežite na ploške i stavite na zagrijano ulje. Kratko ih popecite uz miješanje pa dodajte sitno narezani luk, a zatim na kockice narezano korjenasto povrće.

Prelijte vodom, dodajte Vegetu Natur, sol, crni papar, ocijeđeni slanutak, leću i pasiranu rajčicu. Kad zavri kuhajte oko 15 minuta.



Gotovo varivo pospite narezanim peršinom. Poslužite toplo sa žlicom milerama.

♥ **Savjet:** Dio slanutka možete usitniti i na taj način zgusnuti varivo.

Vrijeme pripreme: 35min

Zahtjevnost: Jednostavno

Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite Zbornik radova članova KUD-a Podravka

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na e-mail adresu: ana.miletic@podravka.hr, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI POKLON.

Odgovore možete slati do 18. ožujka 2021., a najsretnija/najsretniji od vas, s točnim odgovorom, bit će odabran putem aplikacije random.org. Ime dobitnice/dobitnika bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

**Koji je po redu objavljeni Zbornik radova članova
KUD-a Podravka, Literarne i Likovne sekcije
„Podravka 72“, pod naslovom „Srce na dlanu“?**



OBLIZEKI IZ PIVNICE KRALUŠ U VAŠEM DOMU!

DOSTAVA ILI PREUZIMANJE

Pivnica Kraluš nastavlja s odličnom ponudom jela. Izaberite oblizeke po želji, naručite ih dostavom ili ih preuzmite ispred Pivnice i u njima uživajte u svom domu. **Dobar tek želi vam Pivnica Kraluš!**

MENU • PONUDA VRIJEDI OD 15.3.

PONEDJELJAK	Špageti u umaku bolognese, salata	30.00 Kn
	Pileći batak - zabatak, mlinci, salata	40.00 kn
UTORAK	Kraluš burger, prženi krumpirići	35.00 Kn
	Piletina u umaku od sira, tjestenina, salata	40.00 kn
SRIJEDA	Pileća jetrica u slanini, ječmena kaša, salata	35.00 Kn
	Grah na podravski	30.00 kn
ČETVRTAK	Ćevapi u lepinji, luk, ajvar	40.00 kn
	Pivski gulaš	35.00 kn
PETAK	Oslić sa žara, slani krumpir s blitvom	35.00 Kn
	Špek fileki	35.00 kn



Broj telefona: **048 622 302**

RADNO VRIJEME:

Pivnica **08:00 - 22:00**

Dostava **10:00 - 20:00**

Cijelu ponudu potražite na www.podravka-ugostiteljstvo.hr/pivnica-kralus