

PODRAVKA



**Nakon sedam godina
održane Korporativne igre**



NAJBOLJE
IZ PRIRODE.
PO TVOM
UKUSU.



Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

S ciljem jačanja timskog duha i širenjem zajedništva unutar Grupe Podravka Uprava je donijela odluku o održavanju korporativno-sportskih igara pa se tako u Baškom Polju kod Makarske na jednom mjestu okupilo oko 800 Podravkaša s čak 11 tržišta. Ovaj potez za pamćenje naše Uprave pokazao je koliko znači druženje, zabava, sportsko nadmetanje i zafrkancija nas Podravkaša u cilju jačanja timskog duha te vraćanja onoga poznatog i priznatog osjećaja – biti Podravkaš. Kako su zadnje korporativne igre održane prije sedam godina, predsjednik Uprave Marin Pucar naglasio je kako je želja opet vratiti iskonski duh Podravkaša u svakoga zaposlenika te da se možemo s pravom ponositi što smo svaki od nas dio uspješnosti kompanije. Naravno, najveći pljesak okupljenih dobio je kada je rekao da će se nastaviti tradicija korporativnih edukativno-sportskih igara.

A u četiri dana druženja u Baškom Polju zaista je za svakoga bilo ponešto – poznate estradne zvijezde Mladen Grdović i Željko Bebek, iako po našem mišljenju najveće zvijezde su bili upravo Podravkaši, točnije oni koji su nastupali u vrlo originalno osmišljenoj Podravkinjoj verziji popularne emisije „Tvoje lice zvuči poznato“. Tako dobro, zabavno i do suza smiješno do sada nije viđeno na Podravkinim prostorima. O svemu tome možete čitati u našim novinama, a ovdje treba definitivno pohvaliti izuzetan trud i napor organizatora – Korporativni marketing i komunikacije, ove odlične fešte u Baškom Polju. Ti ljudi su zaista dali sve od sebe da bi svakom Podravkašu ugodili – od smještaja, hrane, pića, sportskih i zabavnih sadržaja do ugodnog putovanja. Sve u svemu, organizacija čista petica. Kao što znate, Podravka ove godine obilježava 60 godina svojih proizvoda – Kokošje i Goveđe juhe, Goveđeg gulaša i Kokošje paštete, lansirani davne 1958. godine koji su zadržali svoju neprikosnovenu recepturu, ali i prepoznatljiv dizajn uz ikone – pijetla i kravicu. U povodu 60 godina nedavno je lansiran novi originalan spot o tim Podravkinim legendarnim proizvodima koji svojim prepoznatljivim pakiranjem, mirisima i okusima već šest desetljeća potvrđuju da sve što je od srca, to se pamti i daje nam hrabrost za buduće dane.

Po običaju i u ovom proteklom razdoblju bilo je još brojnih marketinških, društvenih, gospodarskih i sportskih aktivnosti pa uživajte u idućim stranicama naših novina. (R)

SADRŽAJ

- 04 - 10** Korporativne igre
- 11** Oglas
- 12 - 17** Novosti
- 18 - 20** Vijesti
- 21** Udruga Puls
- 22 - 24** Tržišta
- 25** Coolinarika
- 26** Žito
- 27** Belupo
- 28 - 29** Vijesti
- 30** Kultura
- 31 - 33** Sport
- 34** Recepti
- 35** 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: lane.bosilj@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

Redakcija lista:

Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:

Lana Bosilj

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr

Više od 800 Podravka na korporativnim



Zaposlenici kompanije čine njezinu bit i identitet, a kvalitetna korporativna kultura neizostavna je sastavnica poslovnog uspjeha. Upravo zato, Podravka je odlučila nagraditi svoje zaposlenike i s njima proslaviti povijesno dobre poslovne rezultate ostvarene u prvom tromjesečju ove godine na korporativnim edukativno - sportskim igrama od 17. do 20. svibnja 2018. godine u Baškom Polju.

Tijekom tri dana druženja, uz bogat glazbeni program, zaposlenici Grupe Podravke iz Hrvatske, cijele Adria regije te Češke, Slovačke,

Poljske i Mađarske svoje su vještine iskazali u brojnim sportskim sadržajima, dok su odabrani pojedinci pokazali i svoj pjevačko - plesni i glumački talent.

Lice Podravkaša zvuči poznato, inačica trenutno vrlo popularnog šoua, iznjedrila je prve večeri nove Podravkine zvijezde. Legende domaće estrade, Mišu Kovača, Esmu Redžepovu, Josipu Lisac, Bebeka, Jelenu Rozgu i Jolu utjelovili su zaposlenici iz raznih dijelova kompanije, na opće oduševljenje prisutnih. Nije izostala ni humanitarna nota

šoua: u ime pobjednika, Miše Kovača, Podravka će donirati 10 000 kuna udruzi Puls.

Drugog i trećeg dana lbara održana su sportska natjecanja u nogometu, košarci, odbojci, belotu i pikadu, a održana je i inačica edukativno - sportskog projekta Lino višebojac koji se već 12 godina održava po osnovnim školama diljem Hrvatske. Podravkinih 24 najhrabrijih odmjerilo je snage u zabavnim sportskim disciplinama, a oni najbolji među njima nosit će titulu prvih Podravkinih višebojaca. Cijelom događaju pridružio se i izbornik Zlatko Dalić, kao sportski gost iznenađenja.

„Naše korporativne igre kao spoj sporta, edukacije i zabave izvrsna su prilika za osnaživanje zajedništva i učvršćivanje identiteta koji izgrađuje brand Podravka. Zadovoljan i motiviran zaposlenik svojim angažmanom na radnom mjestu kompaniji vraća višestruko sve što je u njega uloženo, posebno kroz ovakve zajedničke aktivnosti.“, poručio je zaposlenicima predsjednik Uprave Podravke, Marin Pucar.

Ovim korporativnim igrama Podravka se priključila najboljim svjetskim primjerima ulaganja kompanija u zaposlenike i praksama unapređenja njihovog zadovoljstva što se višestruko pozitivno ogleda u vrijednosti korporativnog imidža. (R)



avkaša n igrama







Pobjednici sportskih natjecanja

Tijekom drugog i trećeg dana Igara održana su natjecanja u nogometu, košarci, odbojci, pikadu i belotu. Rezultati su sljedeći:

♥ Nogomet

1. Podravka – Nabava
2. Kviki
3. Beloderm

♥ Odbojka

1. Podravka – Nabava
2. Majstori
3. Dream Team Sanjski

♥ Belot

1. Dvoje
2. Ivana United
3. Vazelin

♥ Košarka

1. CGS
2. Neofen gel
3. Trice

♥ Pikado

1. Čudotvorci
2. Dolenjke
3. Normabel





Lino višebojac

Lino višebojac, projekt koji Podravka provodi diljem Hrvatske u osnovnim školama, uprizoren je drugog dana Igara. Tako je 24 najhrabrijih Podravkašica i Podravkaša imalo prilike isprobati osam različitih disciplina, a najbolji među njima, Aleksandra Vitelić i Tomislav Hudek, odnijeli su titulu prvih pobjednika višebojaca starijih od 14 godina.





LPZP: Lice Podravkaša zvuči poznato

Prve večeri Igara šestero Podravkaša odlučilo je utjeloviti legende domaće estrade i vlastitim transformacijama zabaviti kolege. A oni su: Zdenko Franjkić kao Mišo Kovač, Draženka Kovačić kao Josipa Lisac, Nevenko Kopričanec kao Esma Redžepova, Mirjana Pandur kao Željko Bebek, Mario Kraljić kao Jelena Rozga i Lana Bosilj kao Jole.





Koncerti Mladena Grdovića i Željka Bebeka

Drugu i treću večer obilježili su koncerti svima poznatih glazbenika. Tako je u četvrtak pred Podravkaše izašao Mladen Grdović, dok je u petak svojim poznatim hitovima Željko Bebek napravio atmosferu za pamćenje.





NA VRUĆEM GRILLU U NOVOM STILU!



Šezdeset godina nezaboravnih okusa

Najbolje stvari u životu su one koje se vječno pamte. One su neuništive, legendarne i uvijek ih nosimo u srcu. Neke od njih, poput bakinih kulinarskih recepata, rado dijelimo i prenosimo na nove generacije. Neke priče, opet, čuvamo samo za sebe.

Pamte se prve ljubavi, prijateljstva, filmske ikone i muzički idoli. Ali čini se da u sjećanju, ipak, najduže ostaju oni omiljeni, stari, dobri mirisi i okusi. Oni nas podsjećaju na stara vremena i hrabre za buduće dane, donose radost u naše domove, obilje trpeze na naše stolove.

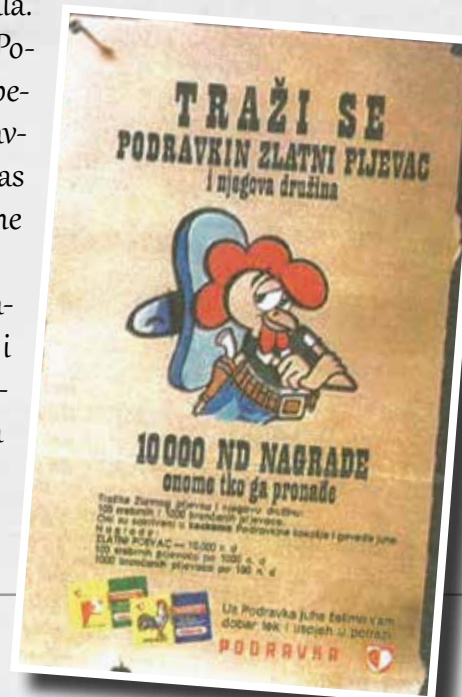
Miris domaćeg kruha i kokošije paštete ili okus tople juhe u hladnom zimskom danu, užici su koje pamtimo još od djetinjstva. A tek govedi gu-

laš na tjestenini i čuvena crvena konzerva na stolu! Prizor kojeg se sjećamo poput najboljih filmskih scena.

Dok mame i tate sa osmijehom na licu i dalje uživaju u legendarnim okusima, mladi biraju Podravka proizvode za pripremu ukusnih jela koja griju dušu i hrane sva čula.

Šezdeset godina Podravka na naše trpeze donosi nezaboravne okuse koji su nas davno osvojili i čine to opet iznova.

Prepoznatljiva pakovanja, mirisi i okusi već šest desetljeća potvrđuju da sve što je od srca, to se pamti! (R)



Jeste li znali?

U 60 god. prodano je Kokošje paštete 135g za više od 600 milijuna šnita kruha. To je površina kojom bismo pokrili malo više od površine Zagreba. U godinu dana svaki Hrvat pojede 3 šnite kokošje paštete 135g. Pojedeno je više od 7 milijardi žlica govedeg gulaša, odnosno više od 4 milijardi

kockica govedeg gulaša. U 60 god prodaja govedeg gulaša i kokošje paštete porasla je za više od 6 puta. Prvi rukovoditelj pogona Mesne konzerve bio je Josip Jakupić.

Izvoz mesnih konzervi spominje se prvi puta 1960. g. za tržišta Italije i Grčke. U iduće 4 godine proširen je na Libanon, Jordan, Cipar, SR Njemačku i SSSR.

Govedi gulaš nosi oznaku Izvorno

60

NEZABORAVNI
okusi
60 GODINA

KOKOŠJA JUHA
S TJESTENINOM
CHICKEN NOODLE SOUP
TRADICIJA OD 1958.
PODRAVKA

GOVEDA JUHA
S TJESTENINOM
BEEF NOODLE SOUP
TRADICIJA OD 1958.
PODRAVKA

Govedi gulaš
Goveji gulaš
Beef Goulash
135 g

KOKOŠJA PASTA
PODRAVKA
135 g

PODRAVKA

www.podravka.com

Kad je od srca, to se pamti.



hrvatsko od 1995. god. Nagrađivan je bio već i na Zgarebačkom vele-sajmu od 1970-ih god.

Od Zavoda za ekonomiku i doma-ćinstvo (Beograd) primljeno je pri-znanje za Kokošju paštetu - Diplo-ma za vrhunsku kvalitetu 1969.g. Na tada veoma značajnom Novo-sadskom sajmu u vremenu 1980.-1988. g. dobivene su zlatne meda-lje: Kokošja pašteta (1979. i 1980.), Goveđi gulaš (1985. i 1986.).

„BIG“ TVRDNJE ZA JUHE:

- Prva Podravkina kokošja juha nosila je ime “Zlatka”, a važna je po tome što se na njejoj ambalaži po prvi put našao pijevac – današnji simbol Podravke.
- Kokošja juha s tjesteninom 62g je najprodavanija juha među svim po-nuđačima juha na tržištima Hrvatske, BiH, Kosova, Crne Gore, Srbije i Makedonije
- Kokošje juhe s tjesteninom 62g pojede se godišnje preko 160 milijuna tanjura
- Kokošja juha s tjesteninom 62g je najprodavanija juha u švedskom tr-govačkom lancu Willy's

Čokolino Baby – Moj prvi Čokolino!

Jedan od naših najpoznatijih proizvoda i najvrijedniji brandova – Čokolino, ove će godine zabilježiti nekoliko značajnih događaja.

Nakon gotovo 40 godina postojanja, Čokolino je po prvi puta napravio svoju samostalnu kampanju – Čokolino, za veliku i malu djecu, i njome se pozicionirao kao hrana za sve generacije. Uspješnost kampanje potvrdili su odlični prodajni rezultati na svim tržištima Adria regije i potvrdili nam da Čokolino zaista vole sve ciljne skupine.

Nakon uspješne kampanje i repozicioniranja, Čokolino širi svoj asortiman novom ekstenzijom u asortimanu dehidrirane dječje hrane za bebe od šestog mjeseca života – Čokolino

Baby. Za razliku od standardnog Čokolina, ovaj Čokolino nema dodanog šećera, jednostavno se priprema s vodom i sadrži pet žitarica (pšenica, riža, kukuruz, zob, heljda), čime smo zadovoljili očekivanja potrošača vezano za prehranu beba. Tako će odsad i naši najmlađi imati priliku uživati u svom prvom Čokolino koji će im roditelji rado uvesti u prehranu budući da je prilagođen upravo potrebama beba od šestog mjeseca na dalje. Potrošači mogu pronaći Čokolino Baby na policama trgovina već od svibnja na većini tržišta Adria regije.

Čokolino i dalje nastavlja svoj razvoj te će još mnogo toga ponuditi svojim potrošačima u vremenima koja su pred nama. (R)



Veliko pakiranje Lino Lade duo – za sve koji znaju uživati u životu

Zamisli svijet gdje nema nadurenih lica jer im je netko slatio posljednju zalihu Lino Lade. Ili je bezobrazno dokrajčio cijeli bijeli dio, ili samo onaj tamni...

Da, da, upravo jedan novi crno–bijeli svijet postao je stvarnost. Ispunjenje tvojih najsladših snova! Veliko pakiranje – čak jedan kilogram Lino Lade duo učinit će da ovo ljeto postane sinonim za čisti hedonizam i uživanciju na najjače.

Zabava može početi!

I to primjerice - najluđi palačinka party u povijesti! Zamisli samo koliki toranj od palačinki možeš napraviti s jednim kilogra-

mom Lino Lade duo! Zamisli te beskrajne, bogate slojeve najfinijeg spoja lješnjaka, mlijeka i kaka...
(Unaprijed se ispričavamo upravo onima koji su zadušeni za pečenje palačinki – svjesni smo veličine projekta i ovim putem predlažemo obavezni rad u smjenama i kratke predaha uz Lino Ladu „na žlicu“.)

A koliko tek tih sretnih trenutaka „na žlicu“ možeš imati solo ili u društvu, uz naše novo veliko pakiranje. Pa sada neometano i bez prekida možeš pogledati barem prve dvije sezone svoje omiljene serije. I vjerojatno još uvijek nećeš dotaknuti dno staklenke.

Od sada se ne moraš ni više zaključavati u kupaonicu i poskrivečki uživati u svojoj teglici. Možeš ju nesebično podijeliti s cijelom obitelji, jer ima je dovoljno za sve! Novo, veliko pakiranje Lino Lade duo zapravo je idealno za uživanciju i druženje s prijateljima, jer sreća, dobro znaš, postaje još veća kada se dijeli. Kad se zadovoljno mlijacka, smije i kad se jednostavno uživa u životu!

Lino Lada duo od 1 kilograma dolazi u četiri različita *limited edition* pakiranja i bit će dostupna na policama tijekom ljeta. Odaberi pakiranje s porukom koja te najbolje opisuje... ili si prisvoji sve četiri. (R)





Navijački mix

Kao i većina stanovnika Zemlje, i Kviki spremno dočekuje nogometnu groznicu koja nam slijedi.

Za svjetsko nogometno prvenstvo pripremili smo posebno pakiranje Kviki Navijačkog mix-a: kombinaciju pereca i krekeri u obliku lopte, pehara i sudačke zviždaljke. Pravi navijački set! Kviki grickalice u mixu su pečene, s dodatkom morske soli, a u njima možete uživati u bilo kojem trenutku – uz dobar film, u dobrom društvu ili kada gledate utakmicu – idealan zalogaj za sve!



Kviki co-promocija s pivovarama

Kako bi se što bolje pripremili za nadolazeće svjetsko nogometno prvenstvo, Kviki je ušao u co-promocije s dvije pivovare u Adria regiji. Tako će se u Hrvatskoj, tijekom lipnja, moći naći Kviki gric kao gratis proizvod uz Ožujsko pivo. U Makedoniji će se, u suradnji s Prilepskom pivovaram, naći Kviki Pereci i Kviki Gric.

Četiri nova, jedinstvena Dolcela proizvoda Isprobajte nove Dolcela Mješavine za kolače sa žitaricama

Da se drevne žitarice dobro miješaju sa slasticama pokazala je Dolcela. Nove Mješavine za kolače sa žitaricama predstavljaju iskorak u segment slastica sa drevnim žitaricama te sadrže brašno cjelovitog zrna i vlakna. Slastice u kojima ćete uživati niske su kalorijske vrijednosti.

Četiri nova proizvoda: Mini muffini sa žitaricama i chia sjemenkama, Kokos biskvit s

preljevom okusa ananas, Mramorni kolač sa chia sjemenkama i čokoladnim preljevom i Brownies sa žitaricama, ovisno o proizvodu, sadrže cjelovito brašno zobi i pira, quinoe i chia sjemenke te ostavljaju prostora za zaslađivanje po vlastitim željama. Tako sami birate hoće li vaši deserti biti s medom, smeđim šećerom, šećerom, ili agavinim sirupom.

(Lana Bosilj)

Mini muffini sadrže:

- chia sjemenke
- brašno cjelovitog zrna zobi, pira i quinoe
- preljev okusa limun
- 24 kalupa za pečenje

Mini muffini idealni su za svako druženje.



Pina colada sadrži:

- brašno cjelovitog zrna pira, quinoe i kokosa
- preljev okusa ananasa

Kombinacija okusa kokosa i ananasa podsjeća na koktel Pina colada.



Mramorni kolač sadrži:

- brašno cjelovitog zrna zobi i pira
- chia sjemenke
- čokoladni preljev

Vrhunski doživljaj za svaki trenutak.



Brownies sadrže:

- brašno cjelovitog zrna zobi i pira
- kalup za pečenje

Zaokruženi čokoladni okus i sočna struktura pružaju puno užitka za ljubitelje čokolade.



Od polja do stola u svega nekoliko sati

Priča o Podravka rajčici

Napredna tehnologija omogućuje zadržavanje vrijednih nutritivnih svojstava rajčice i gotovo trenutnu preradu od trenutka branja

Sredinom svibnja, oko 200 hektara plodne istarske crvenice u okolici Umaga i ove će godine primiti sadnice Podravka rajčica. Posjedi tridesetak obiteljskih gospodarstava s kojima Podravka surađuje prošle su godine primili više od 4 milijuna presadnica rajčica koje su dale nešto više od 12.000 tona rajčica.

Riječ je o biljkama nastalim iz vrhunskog sjemena superiornih svojstava, koje do sadnje rastu u suvremenim Podravkinim plastenicima, uz stalni nadzor i kontrolu kvalitete. Kad biljke postanu spremne za presađivanje, a to se poklapa s prestankom prvih mrazova, dovoze se na istarska polja gdje ih se sadi. Sadnja se obavlja modernim sadilicama koje osiguravaju pravilan raspored posađenih biljaka, što im jamči optimalne uvjete za rast i razvoj.

No još je jedan važan čimbenik odgovoran za kvalitetu plodova Podravka rajčice, a to je lokalna mikroklima. Istra je nadaleko poznata po blagotvornoj klimi, dobrom utjecaju morskog zraka i plodnoj crvenoj zemlji.

Ovdašnje tlo pogotovo prija rajčicama, o čemu svjedoči i stoljetna tradicija prerade i proizvodnje finih domaćih rajčica u Istri. Umag, gdje se nalazi i Podravkina tvornica za preradu rajčica koja je jedina takva u Hrvatskoj, mjesto je gdje se u čast ovog ukusnog crvenog ploda već dugi niz godina održava čak i manifestacija Dan rajčice. A kad se stotinjak sunčanih dana kasnije polja zacrvene finim domaćim rajčicama, bit će vrijeme za berbu. Uz prosječne uvjete, berba bi trebala završiti do sredine rujna, a prema zasađenim površinama i trenutnom stanju usjeva za očekivati je da će se ove godine proizvesti slična količina kao i prethodne godine. Maksimalni dnevni kapacitet prerade umaške tvornice je oko 300 tona, što znači da će se i ove godine u 45 dana uspjeti preraditi sva proizvedena rajčica.

Zahvaljujući naprednoj tehnologiji branja i blizini proizvodnih pogona, Podravka



rajčice s polja u preradu stižu za svega par sati, i zato su pune vrijednih nutritivnih svojstava i odličnog okusa bez kojeg je domaća kuhinja jednostavno nezamisliva. Od otočkih šalši do slavonskih čobanaca, domaća Podravka rajčica grijana mediteranskim suncem svako će jelo učiniti finijim, a rado je kušaju i u svijetu.

Pored Hrvatske prodaje se i na tržištima Poljske, Slovačke, Češke, Rusije, Slovenije, BiH, Srbije, Crne Gore i SAD. Najprodavaniji

proizvod je Pasirana rajčica 500g u tetra briku koja je 100% istarska rajčica, bez dodane soli i bez aditiva.

Priča o Podravka rajčici jedna je od rijetkih domaćih priča u kojima je proces uzgoja zaokružen od sjemena do ploda, od polja do stola, uz visoku stručnost i tehnološki napredni proces proizvodnje, što u konačnici rezultira kvalitetom koju potrošači itekako prepoznaju i cijene. (R)

Novi dizajn i inovacije u Fant asortimanu

Fant mješavine i umaci - za savršen okus i zabavno kuhanje

Često tražite inspiraciju što kuhati? Želite nešto fino za svoje najmilije, a uvijek ste u utrci s vremenom?

Uz Fant mješavine za pripremu jela i Fant umake dobit ćete i ideju i najboljeg „saveznika“ u brzopripremi ukusnog obroka kojim ćete zadovoljiti i najzahtjevnija nepca.

Fant je tijekom godina postao

sinonim za mješavine za pripremu ukusnih jela.

Osvojio je brojne potrošače na gotovo svim tržištima u Adria regiji, a sada, uz novi dizajn i nove ideje, još više ćete ga obožavati!

Fant za tradicionalna i moderna jela – novi izgled i recepture

Fant mješavine za tradicionalna jela zadržale su svoje recepture, a novi dizajn privući će i one kojima treba mali poticaj da se odvaže i okušaju u pripremi ovih jela.

Asortiman za pripremu modernih jela ima novu recepturu te su ti proizvodi bez dodanih pojačivača okusa. Novost u asortimanu je Fant pileтина s gljivama u umaku od vrhnja 55g, s pažljivo biranim sastojcima koji će dati bogat

i poseban okus pripremljenoj jelu. Novi dizajn, vaše omiljene Fant proizvode, sada će učiniti još atraktivnijim i vidljivijim na policama i na prvi pogled dat će vam ideju što kuhati.

Fant umaci također su pripremljeni u novom dizajnu i inovirane su recepture.

Ovi proizvodi sada su također bez dodanih pojačivača okusa. Za sve one koji vole sir i mliječni okus, pripremili smo novi proizvod Fant umak od sira 30g, novi umak nježnog okusa i kremaste strukture.

Kuhanje s Fantom sada je još lakše i zabavnije!

Ideje koje vam donosi Fant ohrabrit će vas da pripremite jela za koja ste vjerovali da im je potrebno posvetiti mnogo više vremena i vještine. Veliki izbor Fant mješavina za pri-



premu jela obogatit će vaše kulinarstvo umijeće, a duljina pripreme obroka znatno će se smanjiti, ostavljajući vam dovoljno slobodnog vremena. Koju god Fant mješavinu za pripremu jela odabrali, savršen okus je zajamčen. Kuhanje s Fantom sada je još zabavnije!

(R)



Savršena grill kombinacija



Dolazak lijepog i sunčanog vremena idealan je za obiteljska i prijateljska druženja na otvorenom uz roštilj. Da bi početak sezone roštiljanja bio što uspješniji Podravka donosi grill kobasičarski asortiman koji će uvijek ispasti savršeno.

Grill kobasice čini idealna kombinacija najkvalitetnijeg svinjskog i goveđeg mesa s posebnim dodatkom chilli papričica. Pivske sočne kobasice

nastale su pomnim kombiniranjem kvalitetnog svinjskog mesa te biranih začina, a posebnost im daje dodatak omiljene zlatne tekućine koja sljubljuje sve čarobne arome. Gurmanske kobasice namijenjene su pravim znalcima, ljubiteljima kobasica koji znaju cijeniti pravu kvalitetu i okus. Nema roštilja ni bez ukusnih Podravka čevapčića, pljeskavica ili pljeskavica pikant. Unaprijed zamrznuti, u praktičnom i atraktivnom pakiranju u vrećici, brzi su za pripremu a sastoje se od najkvalitetnije mješavine svinjskog i goveđeg mesa uz dodatak začina kako bi rezultat bio pouzdan okus ujednačene kvalitete. (Lana Bosilj)



Šunke za sve prilike

Šunka u ovitku Pikant i Šunkarica novi su Podravkini proizvodi koje možete naći na prodajnim mjestima na odjelu delikatesa. Proizvedeni su od kombinacije goveđeg i svinjskog mesa s pomno biranim začinima i prirodan su izvor proteina. Bilo da radite extra bogati sendvič sa svim dodacima ili jednostavno samo sa Šunkaricom ili Šunkom u ovitku pikant na kruhu, užitek neće izostati. (Lana Bosilj)



Chill and Grill festival Zagreb

Od petka, 27. travnja pa do utorka, 1. svibnja na zagrebačkom Bundeku održavao se Chill&Grill festival. Na jednom mjestu okupili su se vrhunski chefovi, poznati foodblogeri, a svoja su jela predstavili i najbolji restorani Podravka se predstavila sa svoja dva promotora kulinarstva, Zoranom

Delićem i Mišlom Tokićem koji su priredili cooking show i odmjerili snage u kuharskim dvobojima s drugim chefovima. Za sve posjetitelje koji su konzumirali jela s roštilja pripremljena na Festivalu, Podravka je pripremila ajvar kao prigodan poklon u sezoni roštiljanja. (Lana Bosilj)



„Kupujmo hrvatsko“ u Vukovaru uz Podravkine proizvode

Podravka je degustacijama i promotivnim aktivnostima sudjelovala na manifestaciji „Kupujmo hrvatsko“ početkom svibnja u Vukovaru. Akcija se održavala u suradnji s Festivalom nematerijalne kulturne baštine, turističkih manifestacija, atrakcija i destinacija pod nazivom „SVI zaJEDNO HRVATSKO NAJ“.

„Kupujmo hrvatsko“ je manifestacija promotivnog karaktera te joj je osnovni cilj promocija kupovine domaćih proizvoda kako bi se stvorila svijest o važnosti poticanja domaće proizvodnje, čuvanja postojećih i stvaranja novih radnih mjesta te pomaganja rasta hrvatskoga gospodarstva.

(Ana Lukčin Trakoštanec)



Poljoprivredna konferencija – Izbor najboljeg mladog poljoprivrednika 2018.

Poljoprivredna konferencija jest mjesto na kojem se hrvatskim poljoprivrednicima i gospodarstvenicima nude konkretne informacije o mogućnostima i načinima investiranja u projekte u poljoprivredi uz podršku Europskog fonda za ulaganja u Hrvatskoj te o mogućnostima sudjelovanja u provedbi razvojnih projekata koje financira Europska unija diljem svijeta. Organizirana od strane hrvatske zastupnice u Europskom parlamentu, Marijane Petir, ova konferencija već treću godinu zaredom bira i najboljeg mladog poljoprivrednika za proteklu godinu. Iako interes za poljoprivredu slabi, ne samo u



Hrvatskoj već i u Europu, ova konferencija jedan je od načina kojim se mlade želi zadržati u Hrvatskoj i potaknuti na bavljenje poljoprivredom te pokazati da ima uspješnih primjera, čemu svjedoči i nagrada za najboljeg mladog poljoprivrednika.

U sklopu predstavljanja mogućnosti, Goran

Kovačić, pomoćnik direktora sektora Poljoprivrede, predstavio je način na koji mladi poljoprivrednici mogu surađivati s Podravkom: koje su kulture Podravki najpotrebnije, mogućnosti kooperacije i otkupa te stručne edukacije i Podravkin *know-how* kako bi suradnja bila što bolja, na obostranu korist. (Lana Bosilj)

Studenti Ekonomskog fakulteta u posjetu Podravki

Studenti Ekonomskog fakulteta u Osijeku, njih četrdesetak, u pratnji četvero profesora, posjetili su središnjicu Podravke u Koprivnici. Studenti marketinga koji pohađaju kolegij Ponašanje potrošača dobili su priliku, prije no što završe studij, vidjeti kako se ono što uče na fakultetu primjenjuje u praksi i stvarnom poslovanju.

Također, cilj studijskog posjeta bio je upoznati studente s brandovima i marketinškim aktivnostima Podravke kako bi dobili praktična znanja koja će upotrijebiti u izradi projektnih zadataka. Projektni zadaci temeljit će se na analizi dobivenih rezultata o izabranom proizvodu ili skupini proizvoda (brandova koje Podravka ima u svojem

portfoliju).

Tako su Poslovni programi Kulinarstvo, Dječja hrana, slastice i snack te Riba podijelili svoje iskustvo na nekim od svojih najvažnijih projekata sa studentima sa željom da se pokaže važnost teoretskog znanja koje se dobiva na fakultetu u praktičnoj primjeni u poslovnom životu. (Lana Bosilj)



Podravka predstavila rezultate dosadašnje uspješne suradnje s Ministarstvom hrvatskih branitelja

Povećanje udjela domaće sirovine u gotovim proizvodima strateški je cilj Podravke

Nikolina Jelović, voditeljica zajedničkih poslova u sektoru Poljoprivreda u Podravki predstavila je dosadašnje rezultate suradnje Podravke i Ministarstva hrvatskih branitelja u sklopu koje Podravka otkupljuje poljoprivredne proizvode braniteljskih zadruga i OPG-a po unaprijed poznatim uvjetima te im osigurava siguran plasman i naplatu, dok istovremeno povećava udio domaće sirovine u gotovim proizvodima. Od potpisivanja sporazuma u rujnu 2017. godine Podravka je zajedno s predstavnicima Ministarstva hrvatskih branitelja održala prezentacije u 45 gradova i općina u Hrvatskoj te 3 grada u Bosni i Hercegovini.

ni, na kojima je prisustvovalo više od 1000 sudionika. Veliki broj kooperanata iskazao je interes za suradnjom te su Podravkini agronomi iz Razvoja poljoprivrede održali edukacije novih kooperanata, dok je u Bosni i Hercegovini pokrenut projekt uzgoja povrća s naglaskom na uzgoj industrijske rajčice koja bi se prerađivala u Zapadnoj Hercegovini.

Podravka godišnje preradi oko 6.500 tona primarnih sirovina (ratarskih kultura, povrća i voća) koje preko posrednika za Podravku proizvodi 240 branitelja i njihovih obitelji, dok će na temelju ovog sporazuma ove godine otkupiti dodatnih 400 tona

povrća od novih kooperanata – branitelja. Za otkup voća su pregovori još u tijeku, a početkom srpnja krenut će otkup žitarica. Voditeljica zajedničkih poslova u sektoru Poljoprivreda, Nikolina Jelović, održala je prezentaciju u sklopu panela „Mogućnosti korištenja mjera za zapošljavanje hrvatskih branitelja i mjera za zadruge i OPG-ove hrvatskih branitelja“ koji se održao u subotu 19. svibnja 2018. godine za vrijeme „Simpozija stručnjaka koji pružaju skrb hrvatskim braniteljima i stradalnicima Domovinskog rata, Zakonski okvir i EU projekti“ koji je organiziralo Ministarstvo hrvatskih branitelja. (R)



Pomognimo Zakladi „Uvijek sa srcem“

Pozivaju se članovi Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke da financijski pomognu radu Zaklade „Uvijek sa srcem“ za potrebe braniteljima slabijeg imovinskog stanja.

Apeliram na humanost naših članova i kolegijalnost. Nikada ne znaš kada će nekom od nas biti potrebna pomoć. Kako smo u ratu pomagali jedni drugima, neka tako bude i u miru. Pokažite karakter i dostojanstvo. Odrecite se kutije cigareta ili boce pića jednom mjesečno te pokažite solidarnost i srce. – rekao je predsjednik UBIUDR Podravke Slobodan Lončar.

Ovaj apel je, prije svega, upućen svim Podravkinim braniteljima, ali i djelatnicima našeg koncerna, ističu u Udruzi Podravkinih branitelja. (Boris Fabijanec)



ZAKLADA
UVIJEK SA SRCEM

Članarina za UBIUDR Podravka putem obustava

Članovi Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke imaju mogućnost plaćanja članarine putem obustava na plaći. U dogovoru rukovodstva Udruge i Obustava plaća realizirana je mogućnost plaćanja članarine putem obustava uz uvjet da se popuni obrazac za suglasnost koji se može naći na intranet stranica Podravke. Također, članovi Udruge i dalje mogu plaćati članarinu u banci na broj računa Udruge: IBAN: 123600001101504874. (Boris Fabijanec)



Udruga volontera Podravke pokrenula humanitarnu akciju „Za prvi PULS“

Čuti prve otkucaje srca bebe u majčinom trbuhu zasigurno je jedan od najuzbudljivijih trenutaka u životu. Kako bi taj puls u koprivničkoj općoj bolnici bio još sigurniji, Udruga volontera Podravke – PULS pokrenula je Humanitarnu akciju „Za prvi PULS“ (KKŽ-HA/NMU-18-2). Cilj ove akcije je kupnja medicinskih uređaja i opreme za odjel Ginekologije u Koprivnici, točnije kardiokografskog (ctg) aparata za monitoriranje stanja fetusa tijekom trudnoće i poroda te reflektora za ginekološku i trudničku ambulantu. Inicijativa za akciju krenula je od strane direktorice sektora Istraživanja i razvoja, dr.sc. Jasmine Ranilović, koja je sredstva prikuplje-

na projektom “Božić s Margitom – tradicionalno na nov način” htjela namijeniti upravo odjelu Ginekologije Opće bolnice Dr. Tomislav Bardek.

Aktivnosti prikupljanja sredstava održale su se u sklopu Belupove akcije mjerenja zdravlja te u sklopu proslave Dana Grada Đurđevca.

Svi koji nisu bili u mogućnosti sudjelovati u aktivnostima PULS-a, a željeli bi dati svoj doprinos za kupnju medicinske opreme za odjel Ginekologije, mogu to napraviti uplatom na žiro račun otvoren u svrhu humanitarne akcije „Za prvi PULS“ u Podravskoj banci: HR4123860021552003315. (R)

Pulsovci dio kampanje „Koprivnica volontira“

Volonterski centar Koprivnice pokrenuo je kampanju pod nazivom „Koprivnica volontira“ kojom kroz seriju edukacija, radionica te volonterskih akcija želi popularizirati volontiranje na području Koprivnice. Cilj je educirati stanovnike o važnosti volontiranja, upoznati ih s osnovnim pojmom volontiranja i zakonskim odrednicama te im prezentirati gdje se može volontirati u gradu i kome se mogu javiti ako se odluče za to.

Kampanji se priključila i Udruga Puls kao jedan od organizatora, uz Gradsko društvo Crvenog križa Koprivnica, Udrugu za terapijsko jahanje Osmijeh, Udrugu za pomoć osobama s intelektualnim teškoćama Latice te Udrugu za promicanje kulture i umjetnosti Mamuze. (R)



„Ubaci i ti za tricicu iz kolicica“

Pulsovci su pokrenuli još jednu akciju: „Ubaci i ti za tricicu iz kolicica“. Cilj ove humanitarne akcije je kupovina sportskih kolicica specijalno izrađenih za košarku za potrebe Košarkaškog kluba osoba s invaliditetom Koprivnica. Klub okuplja košarkaše u invalidskim kolicima koji predstavljaju grad Koprivnicu i Koprivničko-križevačku županiju na Nacionalnoj ligi košarke u kolicima i drugim sportskim događanjima.

Akcija prikupljanja sredstava za ovu humanitarnu akciju dosad se održala na glavnom trgu u Koprivnici te na manifestaciji Dani travnjaka.

Svi koji nisu u mogućnosti sudjelovati u aktivnostima PULS-a, a željeli bi dati svoj doprinos, mogu to napraviti uplatom na žiro račun otvoren u svrhu ove humanitarne akcije u Podravskoj banci: HR6323860021552003307. (R)



Puls na utrci Wings for life

Sunčana nedjelja početkom svibnja bila je i više nego odličan temelj za start posebne utrke koja u isto vrijeme kreće u cijelom svijetu te na jedan dan izbriše prostorne granice, ujedini sve različitosti i vremenske zone u jedan zajednički trenutak. Hrvatska utrka krenula je iz Zadra koja je ove godine okupila više od 8 500 trkača, a stopostotna vrijednost iznosa startnine namijenjena je zakladi Wings for Life. Glavni cilj utrke je skrenuti pažnju na ozljede leđne moždine i prikupiti sredstva za istraživanja koja se provode s ciljem pronalaska lijeka. Humanitarnoj utrci priključili su se i članovi

udruga PULS s partnerima iz drugih udruga i MUP-a RH, kao i članice Atletskog kluba Koprivnica te njihove škole trčanja Hitre drape. Svoju dobru volju, financijske iznose za sudjelovanje u utrci i prijedene kilometre ujedinili su u tim PULS te su tako zajedničkim snagama pretrčali ukupno 123,45 kilometara.

Sama utrka odisala je iznimnom pozitivnom energijom koju su svi sudionici osjetili i zbog koje će istu utrku trčati i iduće godine, uz poziv svima onima dobre volje da se slobodno pridruže PULS timu na utrci Wings for Life 2019. (Marija Petras)

Djelatnici mjeseca za travanj i najbolji u prvom tromjesečju

Prvi pravi proljetni mjesec u kalendarskoj godini, priroda buja, sve je u cvatu i pčelice marljivo obilaze cvijet za cvijetom sakupljajući sve darove koje priroda nudi, vrlo slično i ne manje marljivo protekli mjesec radili su i svi djelatnici prodajne operative Tržišta RH. Oni poput pčelica obilaze prodajna mjesta diljem Hrvatske, a svojim radom i zalaganjem posebno su se istaknuli sljedeći kolege koji su ponijeli titulu DJELATNIKA MJESECA TRAVNJA:

SANJA GALIĆ, Unapređivač prodaje, Regija Sjeverozapadna Hrvatska - na području grada Varaždina, najvećeg, a i po broju prodajnih mjesta najjačeg grada na regiji, zaslužno nosi titulu DJELATNICE MJESECA. Svojom marljivošću, pravodobnim izvršavanjem pred nju postavljenih zadataka te svojom spremnošću da u svakom trenutku reagira na sve izazove s kojima se susreće na prodajnim mjestima zaslužila je priznanje i povodom toga izjavljuje: „Do titule DJELATNICE MJESECA došlo je zahvaljujući korektnom i profesionalnom odnosu i radu s kolegom Mariom iz tima, bez njega bi sve ovo bilo teško ostvarivo tako da dio zasluga pripada i njemu. Hvala!”

DAVORIN MACURA, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija, ovaj mjesec zaista zaslužuje ponijeti epitet DJELATNIKA MJESECA. Nominacija predstavlja odraz jednog kontinuiranog, temeljitog i odgovornog rada ali i odnosa koji gaji prema svojim kolegama. Pedantnost i ažurnost je nešto što ga posebno krasi u obavljanju radnih zadataka. Ovaj mjesec ne samo da je ostvario zavidan rezultat plana prodaje, već mu je fokus bio usmjeren i prema mnogobrojnim samoinicijativama na prodajnim mjestima, koje je odradio. Ideja i kreativnosti mu nikad ne nedostaje isto kao i motiviranost da bude najbolji, a to potvrđuju i sama prodajna mjesta. Podravkaš u pravom smislu riječi. Po proglašenju DJELATNIKOM MJESECA prenosimo izjavu: „Biti izabran za DJELATNIKA MJESECA regije je velika čast i dodatni motiv za daljnji rad. Konstantnim



učenjem, upornošću i kvalitetnim radom želim i dalje doprinositi svom timu, regiji te u konačnici mojoj velikoj obitelji imenom Podravka.”

MARINA RUKAVINA, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Kvarner – titulu DJELATNICE MJESECA TRAVNJA zaslužno nosi, uz prebacaj osobnog plana prodaje istaknula se velikim brojem odrađenih samoinicijativa kao i izgledom prodajnih mjesta, a izjavljuje: „Iznimno sam ponosna i počašćena činjenicom da sam postala djelatnik mjeseca. Drago mi je što sam svojim trudom i zalaganjem uspjela doprinijeti boljitku naše firme. Iskreno se nadam da ću i ubuduće biti u stanju izvršavati svoje radne zadatke na terenu isto toliko uspješno da mogu opravdati vaše povjerenje u mene.”

TOMISLAV GRGURIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Središnja Hrvatska – Osim ostvarenjem osobnog

mjesečnog plana, istaknuo se velikim brojem odrađenih samoinicijativnih dodatnih izlaganja što mu zaslužno donosi titulu DJELATNIKA MJESECA. Tomislav ističe: „Velika mi je čast što sam se i ja pridružio društvu DJELATNIKA MJESECA. Kao i svaki mjesec do sada, nastojim postići što bolje rezultate, ostvariti osobne planove i tako doprinijeti rezultatu regije i kompanije. Ovo priznanje mi je veliki poticaj i obaveza da u budućnosti budem još bolji u ostvarivanju postavljenih zadataka i rješavanju svih poslovnih izazova. Još jednom hvala svima na ovom priznanju!”

MIRO PRGOMET, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – bez premca, jedan o onih koji teško prepušta titulu DJELATNIKA MJESECA ostalim kolegama, tu i tamo radi mira u kući popusti, ali vrlo brzo titulu vrati u svoje vitrine. Ostvarenje plana, mjesecima, nije dovedeno u pitanje, pregršt samoinicijativa, kreativnost i marljivost samo su neke od karakteristika koje ga krasi. Budući je stalno u poslu i samo o idućoj tituli razmišlja nismo uspjeli doći ni do izjave buduću za tako nešto nema vremena. Reći ćemo samo: „Miro, svaka tebi čast! Budi i dalje 100% ORIGINALNI!”

Goran Miloš

Najbolji u prvom tromjesečju:

- ♥ **REGIJA DALMACIJA** – Miro Prgomet, Trgovački predstavnik
- ♥ **REGIJA ISTRA I KVARNER** – Dalibor Draščić, Trgovački predstavnik
- ♥ **REGIJA SLAVONIJA** – Davorin Macura, Trgovački predstavnik





„Vegeta cook freely“ u Rumunjskoj

U razdoblju od 8. ožujka do 18. travnja 2018., Vegeta je u Rumunjskoj imala snažnu nacionalnu televizijsku kampanju pod nazivom „Vegeta Cook freely“. Glavni cilj bio je povećanje svijesti o marki Vegete s naglaskom na Vegetu Chicken i Vegetu Bors. Do potrošača se došlo putem gotovo svih mogućih kanala, kroz komunikaciju 360 stupnjeva, što uključuje TV spot, internet, tisak, aktivacije u trgovinama. Vegeta piletina je univerzalni začim koji predstavlja kombinaciju arome pilećeg mesa i jedinstvene mješavine povrća i začina te je prisutna na rumunjskom tržištu od 2010. godine. Vegeta piletina dodaje okus i originalnost, a

sadrži prirodno sušeno povrće bez konzervansa te ima praktičnu ambalažu koja je ponovno upotrebljiva.

Vegeta Bors je prisutna na rumunjskom tržištu od 2013. godine i koristi se za dodavanje jedinstvenog okusa tradicionalnim rumunjskim juhama. Vegeta Bors je bogata probiotikom, s izvrsnim učinkom na imunološki sustav. Vegeta Bors poboljšava okus juha jer sadrži prirodno sušeno povrće, mekinje najfinije pšenice, kukuruz i ljupčac. Ne sadrži konzervanse ili umjetne boje, a njezin kiselkasti okus dobiva se prirodnim fermentacijom. (R)



Novosti na tržištu BiH u slatkom asortimanu

Šlag kreme - šarene, razigrane, drugačije

Dolcela uvodi četiri nova okusa popularne šlag kreme s višestrukom primjenom

Na tržištu Bosne i Hercegovine moguće je pronaći nove okuse višestruko primjenjivih šlag kreme. Okusi Grožđe, Bubble gum, Nougat i Karamela pružaju nove doživljaje pri-

likom pripreme i kreiranja slastica, a svojom inovativnošću razlikuju se od dosad ponuđenih proizvoda na polici.

U skladu s trendovima pripreme šarenih, raznobojnih, veselih i drugačijih slastica, ove šlag kreme izvrsne su za ukrašavanje i premazivanje torti, za pripremu *cupcakeova*, kao novi okus cheesecake torti te kao

sladoledni desert.

Praktične su i jednostavne za pripremu: potrebno je samo hladno mlijeko i šareni kolači i lude rođendanske torte za pamćenje su tu.

Također, proizvodi ne sadrže želatinu te su u skladu s visokim standardima Halal certifikacije. (Lana Bosilj)





Lino Fest 2018.

Bogatstvo različitosti Europe



Zabavno - glazbeno – edukativni spektakl Lino Fest, po 16. put održan je u Sarajevu, gdje je i ovoga puta Dom mladih u Sarajevu bio ispunjen do posljednjeg mjesta. Tema ovogodišnjeg Lino Festa bila je „Učimo o Europi“. Pričom o karakteristikama europskih država, naroda i običaja započeo je festival, a time je ujedno obilježen i Dan Europe. Voditelji festivala su mališanima ispričali priču o povijesnim znamenitostima Europe i upoznali ih s velikim imenima znanosti, umjetnosti i filozofije. Djeca su imala priliku aktivno sudjelovati u pojednostavljenom procesu učenja o Europi, zajedništvu i raznolikosti, gdje ljudi jedni druge prihvaćaju, poštuju i međusobno se pomažu.

Jedinstven po svom autorskom zabavno – glazbeno – edukativnom konceptu, Lino Fest i ove je godine okupio najtalentiraniju djecu iz Bosne i Hercegovine i regije, a u natjecateljskom je dijelu predstavljeno ukupno 16 autorskih skladbi. Nastupi natjecatelja bili su upotpunjeni tematskim plesnim izvedbama dječje baletne skupine „Bellarte“, te raznolikim zabavnim programom, a najbolji, izabrani od strane stručnog žirija, su i nagrađeni.

„Lino Fest je već odavno prepoznat, ne samo kao mjesto zabave, već kao mjesto učenja i usvajanja životnih i univerzalnih ljudskih vrijednosti. Ova tradicionalna manifestacija ima za cilj primarno razvijanje ljubavi prema umjetnosti, a različitim temama svake godine

nudi nova znanja. Ove godine smo učili o Europi i europskim vrijednostima – kulturi, poznatim osobama kroz povijest, o narodima i običajima kao i bogatstvu raznolikosti cijele Europe. Zbilja nam je drago biti dijelom ove manifestacije jer ovaj svijet ostaje na djeci i ukoliko oni usvoje prave vrijednosti, utoliko će taj svijet biti bolje mjesto za sve njih.“, izjavila je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke BiH.

Lino Fest je za svoj jedinstveni autorski koncept dobio nekoliko domaćih i međunarodnih nagrada u BiH, RH i Srbiji, a jedinstven je i prepoznatljiv po tome što osim zabavno – glazbenog dijela, u kojem se izvode nove autorske skladbe za djecu, sadržava i edukativni i baletni dio. (R)





Jagode i šlag

Legendarna kombinacija za zavođenje

Jagode bude u nama skori dolazak ljeta, sunce, toplinu i ljepotu. One su nešto maleno, crveno, ljubavno, osvježavajuće, slatko, mirisno, one su ono što se topi u ustima. Dodatkom šlaga izazivaju buđenje ljubavne strasti koja se još više razbuktava, djeluju omamljujuće, čine nas sretnima i zato nije ni čudo da žudimo za jagodama i šlagom.

Jagode i šlag nešto su što ide zajedno ruku pod ruku, nešto što svi vole, što izaziva želju za još, nešto lijepo, mirisno, posebno, omamljujuće, ljubavno, afrodizijačko, plemenito, rajsko, skladno, kraljevski i otmjeno.

Otkad datira opijenost jagodama i šlagom?

Još davne 1500. godine kardinal Wolsey, pomoćnik Henryja VIII, polovicom 5-og mjeseca kada su jagode dozorile zahtijevao je da ih se prelije šlagom. Svi oni koji su na kraljevskom dvoru to kušali bili su naravno ushićeni i oduševljeni.

Postoji legenda koja kaže da je kralj George V taj koji je jagode i šlag prepoznao i uveo kao nešto jednostavno za desert. On se morao pripremati u velikim količinama za vrijeme teniskog turnira u Wimbledonu, prvi puta

održanog 1884., a upravo su jagode i šlag bile nešto zgodno, ne previše zahtjevno, već vrlo jednostavno i brzo za pripremu. Od tada su jagode i šlag postale tradicionalna slastica Wimbledonu. Gosti nisu znali jesu li više bili opijeni uživanjem u tenisu ili uživanjem u spoju jagoda i šlaga. Smatrali su to dio raja na nebu, gdje se susreću tenis i jagode, koji označavaju dolazak britanskog ljeta. I danas je ta tradicija s jagodama zadržana i tijekom 2 tjedna trajanja teniskog turnira posluži se više od 28 tona jagoda i preko 7000 litara šlaga.

Jagoda simbolizira prosperitet, mir i savršenstvo, a prije svega zdravlje

One su male energetske vrijednosti, ali zato visoke antioksidativne vrijednosti, zbog bogatstva C vitaminom, fitokemikalijama kao što su antocijani, flavonoli i tanini. Sadrže karotin, folnu kiselinu, jabučnu, salicilnu i kininsku kiselinu. Bogate su željezom, manganom, kalcijem i fosforom, kao i vlaknima.

Jagode štite organizam od širokog spektra bolesti:

- posebice kardiovaskularnih bolesti,
- održavaju stabilnu koncentraciju glukoze u krvi,

- smanjuju upalne procesa u organizmu,
- smanjuju stres,
- snižavaju kolesterol,
- pomažu u mršavljenju, tope masne naslage,
- pospješuju pamćenje,
- pomažu kod gihta,
- pomažu kod poremećaja u probavi.

Kod neke djece ponekad se pojavljuje alergija u vidu urtikarije, pa budite oprezni i djeci postepeno uvodite jagode u manjim količinama. Kod odraslih su te nuspojave rjeđe.

Recepti s jagodama i šlagom – izvor zdravlja i zadovoljstva

Isprobajte divne slatke recepte, koji naravno osim jagoda i šlaga sadrže i tajne sastojke. Otkrijte koje i uživajte kako u pripremi slastica, tako i u kušanju istih: Ledene kocke s jagodama, Baiser torta s jagodama, Pavlova torta, Kapri torta s jagodama. Sve recepte možete potražiti na Coolinarici.

A u nedostatku vremena očistite i operite jagode i poslužite ih sa šlagom i osjećat ćete se barem na tren posebno, otmjeno i kraljevski. (R)

Gorenjka i Žito s Enriqueom

Vrući latino pjevač Enrique Iglesias zapalio je ljubljansku publiku s čak dva svoja koncerta, a u tome su mu pomogli Gorenjka i Žito. Kako Enriqueovu publiku čine potrošačice Gorenjka i Mistica čokolada, uspjelo se doprijeti do vrlo velikog dijela, što potvrđuje velik odaziv na Facebook natječaj gdje su se osvajale VIP ulaznice za nezaboravno latino iskustvo, ali i kasnije spominjanje na društvenim mrežama i u medijima.

Također, za latino zvijezdu je pripremljena ultračokoladna torta za njegov rođendan, s obzirom da je i sam priznao da je čokolohičar. Njima je počašćena njegova ekipa i novinari, a pripremljen mu je i poseban Gorenjkin paket kako bi i sam mogao uživati u blagodatima vrhunske čokolade. (Lana Bosilj)



Doživljaj prepun slatkih okusa

Gorenjka na Festivalu čokolade u Radovljici

Na ovogodišnjem sedmom Festivalu čokolade u Radovljici u Sloveniji, Gorenjka se, kao jedan od najvećih pokrovitelja, posjetiteljima predstavila sa svojim kvalitetnim proizvodima.

Izložbeni prostor Gorenjke ove je godine posjetilo više do 10 000 ljudi, gdje je, osim široke palete čokoladnih okusa predstavljena i posve nova linija tamnih čokolada Mistica Wellness. Nova linija namijenjena je ljubiteljima čokolade koji cijene visok udio kakaa i zanimljive nove okuse od kojih je najnoviji onaj s kokosom i kolagenom.



Već tradicionalno, tijekom sajma izložena je Gorenjka velikanka, čokolada koja je ove godine težila čak 96 kilograma, u skladu s brojem godina Gorenjke. Duga 2,5 metara, široka metar s debljinom od 3,2 centimetra imala je 33 kilograma lješnjaka i 63 kilograma mliječne čokolade s 30 postotnim udje-

lom kakaa.

Osim degustacija, Gorenjka je pripremila foto kutak gdje su se posjetitelji mogli fotografirati s latino zvijezdom Enriqueom Iglesiasom, čiji će pokrovitelj koncerta u Sloveniji biti Gorenjka. (Nina Rus Turuk, Lana Bosilj)





Belupo je više od zdravlja

U samo 180 minuta 12. Belupova mjerenja zdravlja obavljeno je više od 900 pregleda što je svrstalo Podravce u sam vrh ljudi koje žele biti odgovorni za svoje zdravlje

Dvanaesto po redu mjerenje zdravlja na koprivničkom središnjem trgu održano 21. travnja bilo je posjećeno više od očekivanih predviđanja. Miniordinacije bile su prepune nestrpljivih pacijenata već od ranojutarnjih sati, jer je za kratki sistematski pregled toga sunčanog priepodneva trebalo pune 32 minute i malo strpljenja.

Jer u ordinacijama su vrijedni liječnici i medicinske sestre mjerili šećer i masnoću u krvi, procjenjivali rizik od osteoporoze, mjerili krvni i očni tlak te testirali građane na hepatitis C. Standardni pregledi ove su godine nadopunjeni i sasvim novim pretragama koje mjere koliko kisika dobiva vaše tijelo i kakav vam je protok zraka u plućima. Jer disanje je važno jednako kao i hrana i voda. A da bi znali kako se trebate hraniti u ordinaciji za mjerenje indeksa tjelesne mase mogli ste dobiti i savjet upravo vezan za vaš tjelesni tip. Važnost zdravlja prepoznala je i Podravka pa su hrabri pacijenti svoju okrepu našli u Zdravljaku u kojem se uz zdrave smoothie sa sve popularnijim chia sjemenkama moglo degustirati i sendviče s

namazom od skuše i novi ČOKOLINO FIT.

Gužva na koprivničkom trgu postala je još veća kad je najavljen početak humanitarne tombole Udruge volontera Podravke PULS. Čuti prve otkucaje srca beba u majčinom trbuhu sigurno je najzbudljiviji trenutak u životu. A kako bi to bilo moguće udruga je organizirala humanitarnu tombolu za kupnju karyotokografskog aparata za monitoriranje stanje fetusa tijekom trudnoće i poroda kojoj su se odazvali brojni sugrađani.

Brojni belupovci i sami su se odazvali mjerenju zdravlja, a predsjednik Uprave Belupa Hrvoje Kolarić priznao je kako i sam želi imati više vremena za zdrave navike. S obzirom na obaveze to će biti teško, jer je Belupo u pokrenuta proizvodnja u novoj tvornici krutih, polukrutih i tekućih lijekova u Koprivnici. O novoj tvornici predsjednik Kolarić je istaknuo: „Od početka milenija do danas u gradnju proizvodnih kapaciteta i njihovih popratnih sadržaja uložili smo više od milijardu kuna, što nas svrstava među najveće hrvatske investi-



tore. Učinili smo mnogo, činit ćemo još i više. Razvijat ćemo nove proizvode, otvarati nova tržišta, zapošljavati nove mlade ljude. Najsuvremenija tehnologija koju imamo u svojim novim tvornicama donosi nam sigurnu budućnost“.

Prikupljeno je i 2.850 kn u humanitarnoj tomboli Udruge volontera PODRAVKE Puls, a u ordinacijama se čulo samo pregršt pohvala na organizaciju cijelog događanja.

Oni koji nisu tog sunčanog su-

botnjeg jutra bili na koprivničkom trgu propustili su pregršt korisnih savjeta, dobre zabave i pozitivnih vibracija. Ipak... Kakva bi to kompanija bila da i na takve ne misli. Upravo njima namijenjena je i stranica www.zdravobudi.hr koja od 0 do 24 nudi savjete i sadržaje koji će vas pomoći da dulje ostanete zdravi, vitalni i dobro raspoloženi. Jer Belupo nisu samo lijekovi, recepti, kutije i protokoli... Belupo jest više od zdravlja, a Podravci to jako dobro znaju i osjećaju. Bez rezerve. (R)

Udruga Zlatna dob

Brojni izleti za Podravkine i ostale umirovljenike

U ovogodišnjem planu Udruge Podravkinih i ostalih umirovljenika Zlatna dob je i niz izleta za svoje članove pa već tako u lipnju se planira izlet u Mariju Bistricu uz ručak i kupanje u toplicama Jezerčica po cijeni od 140 kuna, a 3. srpnju je u planu dvodnevni izlet u Sarajevo po cijeni od 570 kuna plativo u tri rate. Osim prijevoza udobnim turističkim autobusom, u cijenu je uključeno noćenje s buffet doručkom u hotelu Hollywood, zajednička svečana večera uz živu glazbu, smještaj u dvo i trokrevetnim sobama, ulaznice za posjet Parku prirode Vrelo Bosne i Avaz toranj te putničko osiguranje. Kolovozi i rujan su rezervirani za more i to od 19. do 26. kolovoza u crkveničkom hotelu Ad turess po cijeni od 2.190 kuna po osobi sa smještajem u dvokrevetnoj sobi te 2.860 kuna po osobi sa smještajem u jednokrevetnoj sobi. Sve to je moguće platiti u 6 obroka, a cijena uključuje 7



polupansiona (buffet doručak i večeru), prijevoz autobusom, boravišnu pristojbu, prijavu i osiguranje). Od 1. do 9. rujna planira se Murter, smještaj u hotelu Colentum na bazi all inclusive po cijeni od 2.590 kuna po osobi, također uz mogućnost plaćanja u 6 rata. Prema riječima predsjednice Udruge Ane Milek do kraja godine planira se još niz dvodневnih i trodnevних izleta u Prag, Bratislavu, Veneciju, Rim, Međugorje, dolinu Neretve, Vukovar, Bizovačke to-

plice te naravno, na kraju godine druženja uoči Božićnih i novogodišnjih blagdana.

„Ovogodišnji plan izleta podliježe eventualnim izmjenama i dopunama te usklade zbog prilagodbe zainteresiranih umirovljenika i turističkih agencija, kao i moguća izmjena zbog nekih drugih okolnosti.“ – ističe Ana Milek te poručuje da sve potrebne informacije Podravkine kao i svi ostali umirovljenici mogu dobiti na broj mob: 099 679 04 72. (Boris Fabijanec)



Dan Podravke u srednjoj školi u Našicama

U ugostiteljskom praktikumu Srednje škole Isidora Kršnjavoga Našice održana je kulinarska radionica pod nazivom „Dan Podravke“. Ova radionica održava se već duži niz godina, a u radionici sudjeluju učenici trećeg razreda ugostiteljskog smjera u pripremi raznih jela s

Podravkinim proizvodima.

Zlatko Sedlanić, promotor kulinarstva Podravke održao je edukativno-praktičnu prezentaciju pripreme jela s Podravkinim gotovim i polugotovim proizvodima s ciljem da ih učenici u svom radu primjenjuju i koriste kao

pomoć pri pripravljanju raznih jela.

Ana Mirković, voditeljica ugostiteljskog praktikuma rekla kako je Sedlanić dobar edukator koji učenicima uspijeva proširiti znanja na njima prihvatljiv način, ali im i približiti neke nove poglede na njihovu struku. (Lana Bosilj)

12. Konferencija o sigurnosti i kvaliteti hrane

Hrvatska gospodarska komora pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede i Ministarstva zdravstva organizirala je 12. konferenciju o sigurnosti i kvaliteti hrane s međunarodnim sudjelovanjem u RH koja je održana od 7. do 9. svibnja u Opatiji. Okupili su se predstavnici mjerodavnih nadležnih tijela, znanstvenih i stručnih institucija iz RH, EU te subjekti u poslovanju s hranom, koji su predstavili stručne novosti, raspravili dosad poduzeti korake u području sigurnosti i kvalitete hrane te su najavljene daljnje aktivnosti. Cilj konferencije je pravovremeno obavijestiti dionike o aktivnostima koje nadležna tijela poduzimaju u području sigurnosti hrane kako bi se one primijenile u proizvodnji, preradi i distribuciji.

Podravka je prisustvovala na konferenciji u velikom broju sa kolegama iz različitih cjelina, od Proizvodnje, Logistike, Kontrole kvalitete, Regulatornih poslova i Poslovne kvalitete i održivog razvoja.

Kolegica Nina Puhač Bogadi, voditelj sustava sigurnosti hrane i upravljanja kvalitetom iz Poslovne kvalitete i održivog razvoja, imala je izlaganje na temu Upravljanja alergenima u proizvodnji hrane. Predstavila je dio odgovornosti prehrambene industrije po pitanju



upravljanja alergenima kao i prikaz mogućeg principa rada koji na kraju osigurava pouzdane informacije o prisutnosti alergena u proizvodu. Alergeni u hrani su prepoznati kao opasnost u sigurnosti hrane i svaki subjekt u poslovanju s hranom je odgovoran da teži smanjenju rizika od prisutnosti alergena izvan propisanih granica ili potpuno osigura proizvodnju bez određenog alergena. Prehrambeni proizvođači moraju definirati svoj način upravljanja alergenima te ga integrirati u sustav sigurnosti hrane kompanije. (R)



Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Slatki zlatoprah sjećanja

Jednom nogom već u moru, a drugom još u laboru, tako bi moglo glasiti neizgovoreno, ali sveprisutno ime ovog pretoplog svibnja.

Otvaramo širom prozore, zračimo i sunčamo rublje, ulice se prelijevaju kao zapjevušani potoci, sve je više ljudi na biciklima i djece na rolama, mačke se razvlače u sjeni sve mirisnijih vrtova.

Srce Podravine kuca glasno poput nedavnog klikta uskrasnih pijetlova.

Čini se kao da i onaj s vrha Podravke klikće veselo.

Vidim ga kroz prozor i roditeljskog i ovog sadašnjeg doma.

Čini se da pjeva o uspjesima u poslovanju. Čestitam!

Veselim se uspjehu u našem i svakom drugom gradu, županiji i Domovini, kao i većina nas, sigurna sam.

Najveći uspjeh Podravke je ipak - odlična hrana - meni posebno ona u palačinkama. Ta nova Linolada Gold zbilja je sjajna!

Sve mame znaju vrijednost kvalitetne, a brzo spremljene hrane za djecu, ukućane i prijatelje, a palačinke s Linoladom odavno su hit hitova.

„Svatko zna koja mu je najbolja, ali sve su izvrsne!”

Takav bi vjerojatno bio tekst - da pišem reklamu za Podravku i ovaj Super proizvod - koji sam sebe kvalitetom reklamira!

Ali, mame su najvažnije!

Mame, koje se žure skuhati ručak, pospremiti, oprati i ispeglati rublje, popričati s djecom i obitelji, dok ih bole leđa ili kukovi i glava, dok premeću financijske brige, zbrajaju račune na pamet i umjesto da malo prilegnu, krenu spremati slasticu svojoj obitelji... Mame, poput moje mame, moje kćeri i svekrve i svih ostalih divnih žena.

Zato je Majčin dan tako važan, kao cvijet svibanjskih pobožnosti.

Ruža nezaborava.

Sve mame su važne i što su starije, to su važnije našim dječjim srcima.

Dragocene, jer su naše povjerenje u život i ljubav!

Živjele naše mame!

Živjela bezuvjetna i samozatjna ljubav.

Živjeli i godišnji odmori, koji se polako ali sigurno približavaju, poput dobrih vijesti. Umorniji smo od rutine, nego od stvarnih napora pa je odmor za kojim težimo promjena.

Pogled na valove nekog jezera, rijeke ili mora - čeznemo za opuštanjem u scenografiji drugog ambijenta - drukčijeg od našeg svakodnevnog okruženja.

Ili ostali kod kuće i uživali u ljenčarenju i beskrajnom gledanju filmova ili trčali s prijateljima kroz neki seoski krajolik, ali promjena povezana s radošću nas oporavlja i pomlađuje.

Ne treba zapravo ni čekati odmore da bismo bili sretni u lijepoj prirodi, već uzeti košaricu s hranom i poći s voljenima do nekog brdašca ili vode i udisati život.

Posebno sad, kad je tako lijepo vrijeme, kao da nas poziva u svoj zagrljaj.

Ili sjesti na balkon ili terasu, u parkove i slušati šapat bilja na vjetru.

Neće nam reći ništa novo, ali lijepo je uvijek iznova čuti.

Da je još jedno neponovljivo proljeće tu i da ga, poput starogrčkog božanstva pravg trenutka, Kairosa, uhvatimo za sretni čuperak, prije no što pobjegne u Ljeto.

I hop, hop, još još ima rascvalih dana, za zlatoprah sjećanja.



Brojni travanjski nastupi Podravkinih Literata

U Gradskoj Vijećnici Koprivnica, početkom travnja održana je promocija zbirke pjesama „Ako bi ljubavi nestalo“, autorice Štefanije Novak, koja je članica Literarne sekcije KUD-a Podravka. Poeziju su kazivali Ana Jakopanec, Mirjana Medvedec, Adela Medvedec i prijatelji gđe Štefanije Novak.

U dvorani „Domoljub“, u organizaciji Zajednica kulturno-umjetničkih udruga Koprivničko-križevačke županije, održan je koncert „Od Županije samo najbolje“. Pozvane su na sudjelovanje



sve Udruge, koje su predstavljale Županiju na državnim i značajnim manifestacijama tijekom 2017. godine. Članovi Udruga bili su odabrani od strane Selektora Hrvatskog sabora kulture, Zagreb, koje su primili plaketu, zahvalnicu ili priznanje, te su nastupili sa svojim radovima. Od članova Literarne sekcije KUD-a Podravka, predstavili su se: Marija Hegedušić s poezijom „Tanec“, Zdenka Čavić s poezijom „Sretno srce“, Ankica Bistrović s poezijom „Čuvli starine“ i Katica Rajić Popijač s poezijom „Otpiram lesu“. U Ivancu (Muzej planinara) i u prirodi oko dvorca Trakošćan, nedaleko Varaždina, održan je 24. Pjesničko-ekološki recital „Ivanščica diše za cieli svijet“. Na poziv Varaždinskog književnog društva, odazvali su se članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka. Nastupili su sa svojom pri-

godnom poezijom Katarina Švabek i Domagoj Švabek.

Poziv za sudjelovanje na 1. Gornjohrvatskom festivalu poezije „Pogled znutra v zutra“, dobili su Marija Hegedušić, Zdenka Čavić i Ivan Picer. Festival se održao na „Dan hrvatske knjige“ i „Dan planete zemlje“ u impresivnom ambijentu galerije Večenaj, u organizaciji knjižnice i čitaonice Mladen Kerstner iz Ludbrega, ARS Barnagor iz Đurđevca i galerije Večenaj iz Gole. Najuspješniji među pjesnicima, koji su se predstavili s vrlo dobrim i ujednačenim pjesama, kako je na kraju rekla predsjednica prosudbenog suda Božica Jelušić, su bili Mirna Weber, Ivan Picer i Aleksandar Horvat, koji su se okitili Zlatnim, Srebrnim i Brončanim lopočem.

(Domagoj Švabek)

Kaotis teatralis u Pazinu

Kaotis teatralis predstavio se na Državnoj smotri kazališnih amatera u Pazinu.

Najstarija skupina Dramskog studija Ludens teatra, Kaotis teatralis pod vodstvom Karla Kučande predstavila se s predstavom „Ispod površine“ u Pazinu na prvom dijelu 58. FHKA-e, koja se održala od 11. do 13. svibnja. Drugi dio Festivala održat će se u Vodicama od 25. do 27. svibnja kada će biti i proglašenje pobjednika. Koprivnička će publika predstavu moći pogledati na ovogodišnjem izdanju Viškenda amaterskog kazališta koji će se održati u prostoru Doma mladih 2. i 3. lipnja. Uz ovu, na VAK-u će se predstaviti i mlađa skupina Dramskog studija te GK Đurđevac.



Nakon predstavljanja na 15. Županijskoj smotri kazališnih amatera u Đurđevcu, predstava „Ispod površine“ izvedena je na 58. FHKA-i u organizaciji Hrvatskog sabora kulture gdje ju je stručni žiri izdvojio kao primjer pozitivne prakse djelovanja kazališnih amaterskih skupina. Podsjetimo, predstava „Ispod površine“ u

Đurđevcu je osvojila četiri nagrade: Nagrada za najbolju sporednu žensku ulogu (Petra Lozo), Nagrada za najbolju sporednu mušku ulogu (Mihovil Maloča), Nagrada za najbolju režiju (Karlo Kučanda) te Nagrada za najbolju predstavu.

(Ena Bebek)

PODRAVKA VEGETA: Promašaj u kupu

MLAĐE KADETKINJE: Prvakinje Hrvatske



Nije išlo po planu. Podravka Vegeta nije osvojila 23. Hrvatski kup. Na završnici kupa u Umagu 12. svibnja pala je na ispitu s Lokomotivom Zagreb. Zagrepčanke su više nego zaslužno polučile visoki rezultat: 29:19. Opravdanja za taj promašaj nema, razlozi iznenadnog pada, baš kad je trebalo biti suprotno, nalaze se unutar naše ekipe, koja nije mogla parirati prije svega brzini Zagrepčanki, a onda ni želji i maštovitosti. Nije prvi puta da se slično događa pri završetku sezone. Pitanje je li zaista razlog dolazak i odlazak igračica, jer krajnje točke ugovora znaju se unaprijed, a nakana obnove, jačanja ekipe normalna je u svakoj sezoni i javno obznajivana, bez igre skrivača. RK Podravka s.d.d. profesionalni je klub i u stvaranju ekipe ne bi trebalo imati puno sentimentalnosti. Svakome je od nas neka od djevojaka draga, gledam različitim očima, ali struka u tom pogledu mora biti nepokolebljiva, a rukometašice čvrste i obaviti zadatke prema ugovoru do kraja.

Sve to je potrebno shvatiti jer je osvajanje prvenstva imperativ koji otvara mala vrata Europe, minimalno kvalifikacije za Ligu prvakinja, a iz njih izviru mogućnosti ulaska ili u Ligu prvakinja ili u EHF kup. Jasno da bi svi htjeli da se poleti visoko, ali sjajna bi stvar bila sudjelovati u grupnom natjecanju EHF kupa.

Da bi se to ostvarilo bilo je potrebno ojačati ekipu. Još godinu dana ugovor imaju Aljina Ihnjeva, Ivona Mrđen, Korina Karlovčan, Lara Pavlović, Magdalena Ečimović, Tena Petika, Elena Popović, Dragica Džono, Ana Debelić, Ana Turk, a potpisale su i dvije nove igračice: reprezentativna

vratarica iz Srbije Jovana Risović i reprezentativka Bjelorusije vanjska igračica Karina Jožekova. Na dvije godine potpisale su Nikolina Zdravac, Antonia Jukić i Dejana Milosavljević. Lista nije zaključena, a treninzi za novu sezonu počinju krajem srpnja.

Zlatne Podravkine djevojčice

Paralelno s odigravanjem Završnice kupa u Umagu se igrala i Završnica Prvenstva Hrvatske za mlađe kadetkinje, djevojčice rođene 2004. godine i mlađe. Djevojčice predvođene trenericom Đurđicom Zečević i za ovu prigodu pomoćnikom Antoniom Pranjićem polučile su sjajan uspjeh. Prošle godine osvojeno je 9. mjesto, a ove - prvo. Oba puta samo s jednim porazom, ali takav je kup-sustav.

Finalna utakmica sa Splitom 2010 (igralo se 2x15, sudjelovalo 20 ekipa) minuta nadmašila je svojom kvalitetom, borbenošću, "nema predaje" sustavom i kvalitetu polufinalnih utakmica seniori. Kad bi postojao TV kanal koji bi prenosio takve utakmice više bi se djevojčica (roditelja) odlučilo za taj krasan sport.

A upravo roditelji i rodbina bili su izvanredna potpora u Umagu, pa se tribina srodila s terenom i donijela zajednički uspjeh. Put do seniorskog rukometa dugo traje i težak je, ali je ohrabrujuće saznanje da temelji postoje.

Bronca za djevojčice 2006/2017. godište

Na Završnici prvenstva Hrvatske za djevojčice B rođene 2006/07. godine održanoj u Umagu od 17. do 20. svibnja, pravo sudjelovanja ostvarilo je 20 ekipa, među kojima i mlađe Podravkašice. U skupini koja se igrala prvog i drugog dana djevojčice su s četiri pobjede zauzele prvo mjesto. Još jednom pobjedom nakon skupine osigurale su ulazak u polufinale gdje ih je svladala Lokomotiva, no u utakmici za treće mjesto pokazale su odlučnost. Protiv Sesveta, od kojih su prije nekoliko mjeseci izgubile u prijateljskoj utakmici, pokazale su snagu i osvojile svoju prvu veliku medalju.

Čestitamo!

(Ivo Čičin-Mašanski)

ŠRK Podravka

Podravkine kadetkinje prve na Županijskom kupu

Na jezeru Jegeniš održano je Županijski kup - natjecanje u lovu ribe udicom na plovak za kadetkinje i kadete. Kadetkinje ŠRK Podravke Lorena Blažek, Iva Betlehem i Elena Šijak su osvojile prvo mjesto, svaka u svom sektoru te se zaslužno plasirale na Kup kadeta i kadetkinja HŠRS-a. Također, vrijedno je naglasiti da je pobjednica staze Podravkašica Lorena Blažek sa ulovljenih 1755 grama daleko iza sebe ostavila ostale kadetkinje, kao i kadete.

Drugo mjesto za ribolovce Podravke

U prvom kolu Treće lige - sjever ribolovci Podravke: Vedran i Krunoslav Blažek te Stjepan Picer osvojili su drugo mjesto. U organizaciji Športskog ribolovnog kluba Podravka natjecanje je održano na jezeru Šoderica. Najbolji su bili članovi ŠRK Koprivnica, a treće mjesto osvojili su ribolovci Karasa iz Kuzminca. Treba naglasiti kako je najbolji ribolovac na stazi bio Podravkaš Stjepan Picer, dok je Krunoslav Blažek bio četvrti, a Vedran Blažek šesti. (Boris Fabijanec)





Uspješna sezona - ostvareni postavljeni ciljevi i osvojeno Prvenstvo

Rukometaši Koprivnice Hangar 18 na uvjerljiv su način završili svoje natjecanje u 3.HRL-i Sjever. Osvojeno je prvo mjesto, a time i osiguran plasman u viši rang natjecanja, 2.HRL Sjever

Još na početku prvenstva, pred rukometaše Koprivnice Hangar 18 postavljen je glavni cilj: osvajanje prvog mjesta, a time i mogućnost ulaska u viši rang natjecanja. Koliko smo vjerovali u sebe i bili ozbiljni u namjeri, pokazuje i rezultat da smo već dva kola prije završetka sezone proslavili osvajanje naslova. Impresivne brojke na kraju natjecateljske sezone

pokazuju, da smo od dvadeset odigranih utakmica ostvarili: osamnaest pobjeda, jednom izgubili i jednu utakmicu odigrali neodlučno. Analizirajući prethodne brojke, reklo bi se lako osvojeno Prvenstvo. Ali nije bilo baš tako. Opće prisutni problemi s kojima smo se srećali bili su ozljede nekoliko za nas bitnih igrača, netreniranje zbog privatnih obveza, treniranje

u kasnim večernjim terminima, no uz sve to uspjeli smo ostvariti željeni cilj. Kao i inače u životu, da bi se ostvario određeni cilj potrebno je uložiti puno rada, truda, želje i odricanja, a mi smo to imali. „Kapa do poda“ igračima koji su i ponijeli glavni teret, velikom broju simpaticizera koji su nas pratili i pomagali nam u radu, sponzorima koji su nam omogućili da se natječemo, kao i operativnom dijelu Kluba koji se brinuo o svemu što nam je bilo potrebno tijekom natjecateljske sezone. Svi oni zaslužni su za ovaj veliki rezultat. (Branko Krajačić)

Državno prvenstvo školskih sportskih društava



U Poreču je krajem travnja održano državno prvenstvo školskih sportskih društava. Na završnicu se plasirala muška šahovska ekipa Osnovne škole A. N. Gostovinski iz Koprivnice.

Nakon vrlo dramatične i neizvjesne završnice koprivnički šahisti zauzeli su izvrsno drugo mjesto između šest najboljih školskih ekipa iz cijele Hrvatske. Članovi srebrne ekipe s državnog prvenstva su učenici Lovro

Koštić, Josip Koštić, Matej Zadro Jan Horčička i Emanuel Bunić, ujedino svi članovi Šahovskog Športskog Kluba Podravka Koprivnica te voditelj, profesor Hrvoje Kodrić. Ovo je, nakon kvalifikacije u I. kadetsku ligu, drugi ovogodišnji veliki uspjeh koprivničkih šahista. Koprivnica je nakon devet godina i sjajne šahovske generacije rođene 1995. (Jurica Srbiš, Matija Ostović, Ivan Orehovec i Petar Frčko) ponovo stala na pobjedničko postolje školskog prvenstva Hrvatske u šahu.

Višegodišnji rad šahovskih trenera i entuzijasta iz Šahovskog športskog kluba Podravka Koprivnica, Vedrana Bačija, pok. Stjepana Kamenečkog, Vlade Karagića, Jurice Srbiša, Hrvoja Matijeveća i Krunoslava Novosela donosi prve plodove. Kako se radi o vrlo mladoj ekipi očekujemo još mnogo šahovskih uspjeha u godinama koje dolaze. (Hrvoje Matijeveć)

Kuglačima Podravke srebro na PH

Kuglači Podravke Zvonimir Horžitsky i Zlatko Betlehem osvojili su srebrnu medalju na Prvenstvu Hrvatske u kategoriji Tandem.

Prvenstvo je održano u Zagrebu, a Podravkinci kuglači su nastupili u dva tandem. Osim spomenutih Zvonimira i Zlatka, drugi tandem su bili Goran Šegerec i Saša Štefić. Nažalost, oni nisu prošli kvalifikacije, dok je tandem Zvonimir Horžitsky i Zlatko Betlehem prošao kvalifikacije i došao do finala, gdje je poražen od KK Mlaka iz Rijeke (Nebojša Šušnjar i Dino Kos). U prvom setu izgubili su za 1 čunj 149:148, dok su u drugom setu pobijedili 147:123 i nakon neodlučnog rezultata u setovima, pristupilo se doigravanju gdje je tandem Mlake bio uspješniji 12:8. Brončanu medalju osvojili su tandem KK Grmošćica Zagreb (Josip Blažek i Zdravko Tonković) i KK Zabok Zabok (Filip Sedlar i Toni Ljubić).

(Boris Fabijanec)

NK Slaven Belupo

Šesto mjesto na kraju sezone

Nakon završetka sezone glavna tema u klubu je – odlazi ili ostaje trener Ivković, a on sam kaže kako još ništa nije riješeno te da treba sjesti s ljudima iz Uprave kluba

U zadnjih nekoliko kola prije završetka prvenstva nogometaši Slaven Belupa su pokazali karakterističan oscilirajući nastup koji je uostalom i značajka tijekom cijeloga prvenstva – od briljantnih partija do onih koje je najbolje odmah zaboraviti. Na domaćem travnjaku ugostili su Hajduk i Dinamo te s oba kluba odigrali neriješeno. S Hajdukom 0:0, a s Dinamom 2:2. U obje utakmice kopriivnički nogometaši su pokazali veliko

htjenje, volju i snagu, posebice protiv Dinama, gdje su gotovo do kraja utakmice vodili 2:1. Iako zagrebački Modri nisu prikazali najbolje izdanje, uspjeli su stići do boda. Šteta za Slaven Belupo, jer Dinamo se činio zreo za poraz. Trener Slavenaša Tomislav Ivković bi upisao toliko željenu pobjedu protiv Dinama, a Slaven bi upisao nova tri boda i unio dodatnu napetost u završnicu prvenstva.

A onda Slavenaši odlaze u goste Rudešu, koji je ugodno iznenađenje u proljetnom dijelu prvenstva, i tamo glatko gube 2:0. Na službenoj presici uoči pretposljednjeg kola Ivković je „oprao“ svoje igrače po tko zna već koji put, jer protiv Rudeša su zaista izgledali nezainteresirano i mislima na godišnjem. Ivkovićevo „drvlje i kamenje“ po igračima ipak je urodilo plodom te Slavenaši na domaćem terenu u idućem kolu pobjeđuju

Istru 1961 1:0. Bila je to teška pobjeda jer gosti su tijekom cijele utakmice igrali bunker. Za kraj sezone, na domaćem terenu Slavenaši su upisali pobjedu 2:1 protiv Osijeka. I to kakvu. Nakon slabašnog prvog dijela u kojemu su gosti povelili 1:0 Slaven je u posljednjih 10 minuta utakmice okrenuo susret u svoju korist i golovima Rebernika pa Ivanovskog došao do sva tri boda i na najljepši mogući način završio prvenstvenu sezonu.

Ovom pobjedom Slaven je sakupio 43 boda i preskočio Inter na šestom mjestu Prve HNL. Nakon završetka sezone glavna tema u klubu je – odlazi ili ostaje trener Ivković, a on sam kaže kako još ništa nije riješeno te da treba sjesti s ljudima iz Uprave kluba i pokušati razjasniti stvari.

(Boris Fabijanec)



Kadeti košarkaškog kluba Koprivnica među osam najboljih ekipa na državi

Nakon što su se u Međužupanijskoj ligi plasirali na prvenstvo Regije sjever, koprivnički košarkaši do 17 godina starosti izborili i završnicu Prvenstva Hrvatske.

Odličnim igrama na Kadetskom prvenstvu Regije sjever, redom se pobjeđivali ekipe iz međimurske i varaždinske regije.

U zadnjoj utakmici prvenstva, igrali su s Grafičarom iz Ludbrega i u dramatičnoj

utakmici izborili pobjedu 79:69, te se plasirali u završna natjecanja Prvenstva Hrvatske.

U nastavku natjecanja, košarkaši nisu imali sreće sa ždrijebom i dobili su jednog od najtežih protivnika, Zadar. Iako do pobjede nisu stigli, koprivnički su košarkaši među osam najboljih ekipa u državi, što izuzetno veseli. (R)



PURETINA S LIMUNOM I ORIGANOM

coolinarika.com

Sastojci:

(za 4 osobe)

- 600 g purećeg filea
- **1 žlica Vegete**
- **2 žlica Vegeta Maestro origana**
- **1 žličica Vegeta Maestro crnog papra**
- mljevenog
- 4 žlice maslinova ulja
- 1 limun

Oprani i osušeni pureći file narežite na rezance i natrljajte Vegetom, origanom i paprom.

Na zagrijanom maslinovu ulju popržite pripremljeno meso do zlatnožute boje i prelijte

limunovim sokom.

Poslužite toplo s pečenim ili kuhanim krumpirom i sezonskom salatom.

♥ Savjet:

Puretinu možete zamijeniti piletinom.

Vrijeme pripreme: 30 minuta.

Složenost: Jednostavno



LINO PARFE TORTICE

Lijepa tortice osim svojom šarmanтном pojavom, oduševiti će vas i svojim okusom Parfe kreme na podlozi od keksa i lješnjaci-ma bogatom namazu Lino Lade Gold.

Sastojci:

- 150 g mljevenih keksa
- 3 žlice mlijeka
- 60 g maslaca
- **6 žlica Lino Lade Gold**
- **1 Parfe krema Dolcela**
- 600 ml mlijeka

Mljevenom keksu dodajte mlijeko i promiješajte. Zatim dodajte otopljeni maslac i dobro izmiješajte.

Oko 6-8 kalupa (promjera 8-10 cm) posložite na podlogu obloženu papirom za pečenje. Kalupe lagano premažite uljem, a zatim ravnomjerno rasporedite smjesu. Smjesu dobro utisnite i stavite u hladnjak oko 20 minuta.

Preko ohlađene smjese ravnomjerno nanesite Lino Ladu Gold u tankom sloju.



U hladno mlijeko uspite sadržaj vrećice Parfe kreme i miješajte električnom miješalicom da dobijete kremu (4 minute).

Kremu odmah nanesite u kalupe preko Lino Lade Gold, poravnajte i sve stavite u hladnjak na 1 sat.

Tortice izvadite iz kalupa, ukasite po želji i poslužite.

♥ Savjet: Na isti način možete pripremiti tortu promjera 24 cm.

Vrijeme pripreme: 30 minuta i vrijeme hlađenja

Složenost: Jednostavno

Voliš sunce? Trebaš naočale!

Svim zaposlenicima **PODRAVKE**, te članovima njihovih obitelji odobravamo stalni **POPUST OD 20%**.

Popusti se ne zbrajaju s akcijama u tijeku.



www.ghetaldus.hr



Nagrada igra

Odgovori točno i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Kako ove godine Podravkine legende slave 60 godina postojanja, iskoristite svoje moždane vijuge, prolistajte bilten u potrazi za točnim odgovorom i usput osvojite prigodni Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest napisati koje su četiri legende koje slave svoj 60. rođendan. Točne odgovore poslati, sa svojim podacima, na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI PRIGODNI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 6. lipnja, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika prigodnog nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

Ružica Štritar - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom „Podravkine ikone” je Ružica Štritar iz sektora Proizvodnja kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Koje su četiri legende koje slave svoj 60. rođendan?

Lino[®]

Lada

Gold

Sa sjeckanim
lješnjacima

16%
lješnjaka



PODRAVKA