



PODRAVKA

L I S T D I O N I Č K O G D R U Š T V A ' P O D R A V K A ' K O P R I V N I C A

INTERVJU Predsjednik Uprave
Podravke Darko Marinac:

Podravkin
razvoj na
vlastitim i
akviriranim
markama
proizvoda



Str. 2 - 3

**Pregled najvažnijih događaja u
Podravki u 2007.**



Str. 6 - 7

**Reportaža s nagradnog izleta u
Budimpeštu**



Str. 5



Doručak, ručak ili večera?

Svejedno.

Uvijek sa srcem.



www.podravka.com



BLAGDANSKI STOL S PODRAVKOM



Riba na povrću

Neočekivani spoj svježeg povrća i "frigane" ribe na istome tajnuru ima i treću dimenziju u obliku "vatrenog" umaka s čilijem. Probajte, izvrsno je!

Sastojci za 4 osobe:

4 bijele ribe (kovač, škarpina) (oko 1,5 kg)
80 g pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka
2 žličice soli
polo žličice svježe mljevenog papra
ulje za prženje (mješavina maslinova i suncokretova ulja)
Za prilog od povrća:
400 g krastavaca
400 g mrkve
1 staklenka zelenih maslina Podravka (310 g)
Za pikantni preljev:
2 žlice čili umaka
2 žlice maslinova ulja
1 žličica sezamova ulja
60 ml soka od limete
2 žlice vode

2 žlice narezanog svježeg bosiljka
1 žlica narezane svježe metvice

Priprema:

Ribe očistite i zarežite na tri mesta. Uvaljajte ih u mješavini brašna, soli i papra, pa ih pecite u dubokom ulju dok ne porumene. Preljev pripremitetako da izmiješate čili umak, maslinovo i sezamovo ulje, sok od limete, vodu, bosiljak i metvicu.

Krastavce i oguljenu mrkvu uzdužno tanko narežite, složite na tanjur za posluživanje, dodajte masline i na kraju vrću prženu ribu.

Posluživanje:

Uz ribu i povrće poslužite pripremljeni pikantni preljev.

Savjet:

Ribu pecite u dubokom dobro zagrijanom ulju.

Vrijeme pripreme: 1 sat

Biftek u začinskom bilju

Biftek, kao najkvalitetniji dio govedega mesa, zahtjeva poseban tretman: dobro pogodenu vrstu i količinu začina te pravilnu pripremu. Držite li se ovog recepta s mediteranskim biljem, vjerujemo da uspjeh neće izostati.

Sastojci za 4 do 6 osoba:

1 biftek (800 g - 1 kg)
1 žličica Vegete
50 g senfa
3 žlice maslinova ulja
Za začinsku mješavinu:
1 žlica nasjeckanog peršina
1 žličica nasjeckanog ružmarina
1 žlica narezanog vlasca
polo žličice suhog timijana

1 češanj protisnutog češnjaka

Priprema:

Biftek očistite od žilica, natrljajte Vegetom i premažite senfom. Na vrućem ulju popecite biftek sa svake strane tri

minute.

Popečeni biftek stavite u lim, pospите mješavinom začinskog bilja i češnjaka te pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C 20-30 minuta.

Posluživanje:

Biftek poslužite uz prilog od povrća na maslacu.

Savjet:

Očišćeni biftek u ulju možete čuvati u hladnjaku nekoliko dana.

Vrijeme pripreme: 1 sat



Pačja prsa u mousseline umaku



Za prizivanje novogodišnjeg raspoloženja ništa bolje od pečenih pačjih prsa u mousseline umaku. Jelu priložite kuhanu povrće. Uz prateći desert jamicimo dugotrajno praznično zadovoljstvo.

Sastojci za 4 osobe:

800 g pačjih prsa
1 žlica Vegete
3 žlice ulja
50 ml konjaka
Za mousseline umak:

150 g maslaca
3 žumanjka
3 žlice vode
polo žličice soli
polo žličice bijelog papra
1 žlica limunova soka
60 ml slatkog vrhnja

Priprema:

Pačja prsa natrljajte Vegetom i stavite na pleh. Preljite uljem i konjakom, podlijte s malo vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 35 minuta.

Nakon toga skinite foliju i nastavite peći još 10 minuta.

Pripremite umak: maslac zagrijte skoro do vrenja, skinite pjenu s površine i malo ohladite.

Žumanjke pomiješajte s vo-

dom. Dodajte sol, papar i kuhajte na pari stalno miješajući 2-3 minute. Maknite s vatre, umiješajte limunov sok, a zatim postupno dodajte pola količine pripremljenog maslaca. Posudu sa žumanjcima vrati na vatrnu i uz stalno miješanje postupno dodajte preostali maslac.

U umak lagano umiješajte tuceno slatko vrhnje, maknite s vatre i držite na toplo mjestu.

Posluživanje:

Pečena pačja prsa poslužite uz pripremljeni umak i kuhanu povrće.

Savjet:

Umak kuhajte na pari na laganoj vatri.

Vrijeme pripreme: 1 sat



Božićni panj

Ovo je kolač koji nam uvijek iznova oduzima dah kako svečanim izgledom, tako i finim okusom. Uživajte u kreaciji s marcipanom!

Sastojci:

6 jaja
80 g šećera
1 vrećica vanilin šećera Dolcela
1 žličica naribane korice naranče
60 g tamne čokolade (75% kakaa)
50 g pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka
polo žličice praška za pecivo Dolcela
30 g škrobnog brašna gussnel

Dolcela

Za kremu:
1 krema za torte Dolcela
300 ml mlijeka
100 g maslaca
140 g tamne čokolade (75% kakaa)
50 ml narančina soka
Za ukrašavanje:
100 g marcipana
50 g šećera u prahu

Priprema:

Žumanjke odvojite od bjelanjaka pa od bjelanjaka i 40 g šećera istucite čvrsti snijeg. Žumanjke pjenasto izmiješajte s preostalim šećerom, vanilin šećerom, koricom naranče i otopljenom čokoladom.

Naizmjence umiješavajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, škrobnog brašna i snijeg od bjelanjaka. Pleh veličine 30-40 cm obložite pek papirom i po plehu raspoređite biskvitnu smjesu. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10-12 minuta. Pečeni biskvit izvadite iz pleha i zarolajte. Ostavite da stoji 2-3 minute, malo ga odmotajte i ohladite. Sadržaj kreme za torte zajedno s mlijekom mijesajte električnom mijesalicom oko 3 minute. Dodajte omekšali maslac, otopljenu čokoladu, narančin sok i nastavite mijesati još 2-3 minute. Ohlađeni biskvit premažite pripremljenom kremom, a preostalom kremom premažite roladu. Roladu podijelite na dva dijela, jedan veći i jedan manji koji će predstavljati granu. Po površini rolade vilicom povucite linije kako bi dobili "koru grane".

Marcipan pomiješajte sa šećerom u prahu, a zatim oblikujte male gljive ili druge prigodne oblike.

Posluživanje: Ohlađenu roladu ukrasite gljivama od marcipana i poslužite.

Savjet: Prilikom mijesanja u kremu možete dodati 20 ml Amareta ili Grand Marniera.

Vrijeme pripreme: 1 sat

Bijelo-smeđe kuglice

Za blagdane, bilo na boru, bilo na tanjuru, bez kuglica ne ide. Kada vam kažemo da su naše kuglice začinjene cimetom, klinčićima i vanilin šećerom pa da kriju čokoladu i mljevene bademe, ništa vam nismo rekli a - sve smo vam rekli.

Sastojci:

200 g oguljenih mljevenih badema
40 g šećera u prahu
2 vrećice vanilin šećera Dolcela
prstohvat klinčića u prahu
prstohvat cimet u prahu
1 veći bjelanjak
Za bijelu glazuru:
70 g maslaca
100 g bijele čokolade
Za tamnu glazuru:
70 g maslaca
100 g čokolade za kuhanje

Priprema: Mljevene bademe pomiješajte sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, klinčićem i cimetom. Dodajte bjelanjak i umiješajte čvrše tijesto. Po potrebi, radi čvrstoće dodajte 1-2 žlice mljevenih badema. Od pripremljene smjese vlažnim rukama oblikujte kuglice, stavite ih na pleh obložen pek papirom i sušite u pećnici zagrijanoj na

70°C 60-90 minuta. U dvije posude odvojeno otopite maslac. Maknite ga s vatre, a zatim u jednu umiješajte otopljenu bijelu čokoladu, a u drugu otopljenu tamnu čokoladu. Glazure dobro izmiješajte i držite na toplo mjestu u vodenoj kuhinja. Kuglice ohladite i prelijte glazurom po želji (tamnom ili svijetlom), a možete ih jednostavno samo prošarati svijetlom i tamnom glazurom.

Posluživanje: Poslužite uz hladni ili topli natisak.

Savjet:

Ukoliko imate manja jaja, u smjesu za pripremu kuglica potrebno je dodati 2 bjelanjka. Po želji, u sredinu svake kuglice prije sušenja možete utisnuti jedan oguljeni badem.

Vrijeme pripreme: 2 sata i 30 minuta