

PODRAVKA



**Započeo proces planiranja
za iduću godinu**

PO RECEPTU MAJKE PRIRODE

slobodno kuhaj



- BIRANO POVRĆE I ZAČINI
- ČISTA JADRANSKA SOL
- BEZ POJAČIVAČA OKUSA I ADITIVA



Kurkuma, ljupčac, čista jadranska sol i 480 g svježeg povrća u samo 150 g Vegete Natur dat će vašim jelima neodoljiv prirodni okus. Vegeta Natur, bez pojačivača okusa, bez aditiva, bez umjetnih bojila ili okusa, samo povrće i birani začini. Po receptu majke prirode.

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Nakon kolektivnog godišnjeg odmora vratili smo se na radna mjesta, toplo se nadamo, puni energije i elana. No, brojni Podravkaši bili su aktivni tijekom kolovoza, posebice iz Sektora poljoprivrede, a i za dobre prodajne rezultate tijekom turističke sezone itekako su zaslužni djelatnici u proizvodnji, logistici, prodaji i marketingu. Prema viđenom, sezona je odrađena odlično, a to će se sigurno reflektirati i na dobre poslovne rezultate u trećem kvartalu ove godine. Upravo ti rezultati bili su jedna od tema na trodnevnoj konferenciji u Tuhlju, gdje su se okupili čelni ljudi naše kompanije ciljem nastavka postizanja što boljih poslovnih rezultata. Analizirani su rezultati poslovanja u prvih devet mjeseci ove godine te se krenulo u proces planiranja za iduću godinu s ciljem unapređenja poslovanja na svim tržištima. Tom prigodom je istaknuto da dosadašnji povijesno dobri rezultati vesele, no nose i obvezu doprinosa još boljim i uspješnijim u narednom razdoblju. Također, konferencija je imala za zadaću ojačati timski duh i zajedništvo te omogućiti razmjenu ideja i mišljenja između centrale i tržišta, ali i između različitih dijelova kompanije.

Veseli vijest da su pregovori između sindikata i vodstva kompanije oko Kolektivnog ugovora Grupe Podravka u završnoj fazi, preostalo je svega nekoliko tema za raspraviti i kako se kaže – staviti na papir.

Kada smo već kod veselih vijesti, onda razloga za zadovoljstvo će imati naši „penzići“. Naime, opet se organizira 5. listopada tradicionalno druženje Podravkinh umirovljenika, jedinstveno, ne samo u Hrvatskoj, već i u Europi.

Već dugo nismo pisali o našim rukometašicama, a ovoga puta imamo veliki razlog za to. Nakon triler utakmice u finalu turnira za ulazak u EHF Ligu prvakinja Podravkašice su pobijedile rumunjsku ekipu SCM Craiova pogotkom Korine Karlovčan u zadnjim trenucima utakmice. Veliko slavlje Podravkašica i brojne publike te zimovanje u Europi. U grupnoj fazi EHF Lige prvakinja Podravka Vegeta će igrati šest utakmica i to tri pred domaćom publikom i tri u gostima i to s Thüringenom, Krimom i Győrom. Čestitke svima, igračicama, stručnom stožeru, publici, ali i svim čelnim ljudima u Podravki koji su stali i podržali ovaj europski projekt.

Naravno, i u ovom broju naših novina očekuje vas brojne zanimljivosti iz gospodarskog, kulturnog i sportskog života naše kompanije pa uživajte. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 8** **Vijesti**
- 9** **Udruga Puls**
- 10 - 11** **Vijesti**
- 12 - 14** **Kampanje i noviteti**
- 15** **Coolinarika**
- 16 - 17** **Tržište BiH**
- 18 - 19** **Žito / Podravka SLO**
- 20** **Belupo**
- 21** **Istraživanje i razvoj**
- 22 - 23** **I ja sam Podravkaš**
- 24 - 27** **Sport**
- 28** **Udruga Zlatna dob**
- 29** **Kultura**
- 30** **Recepti**
- 31** **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:

Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Podravkina poslovna konferencija

Trodnevna Podravkina poslovna konferencija, s ciljem nastavka postizanja što boljih poslovnih rezultata održana je u Tuhelju. Konferencija je bila spoj prezentacija posebno dobro dosad odrađenih projekata, ali i novosti iz poslovanja. Dosadašnji povijesno dobri rezultati vesele, no nose i obvezu doprinosa još boljim i uspješnijim u narednom razdoblju. Uz prezentaciju novosti iz poslovanja i odrađenih projekata, Poslovni programi iznijeli

su smjernice i planirane poslovne aktivnosti za nadolazeće razdoblje. Predstavljeni su i novi proizvodi koji su se kušali u pauzama između prezentacija. Kao gost predavač s dugogodišnjim marketinškim i prodajnim iskustvom predavanje je održao Valent Vrhovski. Konferencija je imala za zadaću ojačati timski duh i zajedništvo te omogućiti razmjenu ideja i mišljenja između centrale i tržišta, ali i između različitih dijelova kompanije. (Lana Bosilj)





Veliko priznanje Informatici

IT odjel SAP administracije u svjetskom vrhu

Tvrtka SAP, Podravkin dugogodišnji partner početkom rujna nagradila je Podravkinu Informatiku za doprinose u poboljšanju procesa, za kvalitetu i brzinu rada SAP-a. Certifikat „SAP Customer Center of Expertise“ izdaje se na dvije godine i odnosi se na rad informatičkog odjela SAP administracije. On potvrđuje stručnost i sukladnost praksi rada sa samim svjetskim vrhom.

Da bi se dobio certifikat, ocjenjuju se dosadašnji rad i trenutno stanje vezano uz SAP, brzina rješavanja problema u zadnje dvije godine, dokumentacija i evidencije. Ukupno je moguće sakupiti 200 bodova, a Podravka je prikupila čak 196 čime je smještena u sam svjetski vrh jer certifikat i kriteriji za dobivanje istog vrijede za sve tvrtke u svijetu. Pokazatelj dobrog rada jest i činjenica da ovaj certifikat posjeduje svega nekoliko tvrtki u Hrvatskoj, ali i da se Podravka nametnula kao partner koji svojim znanjem i iskustvom može pomoći SAP-u čime se dobiva prednost u vidu brže pomoći prilikom rješavanja situacija.



„Certifikat je lijepa potvrda da naš IT odjel SAP administracije odlično radi svoj glavni posao, a nama je najdraže kad se za nas u tvrtki ni ne zna jer to znači da SAP dobro

radi“, rekao je Dražen Hegedušić, voditelj SAP administracije i jedan od članova tima zaslužnog za dobivanje prestižnog certifikata. (Lana Bosilj)

Lino Lada Gold na 11. Weekend Media Festivalu

Ovog vikenda održan je Weekend Media Festival u Rovinju, događanje koje okuplja vodeće ljude i stručnjake u komunikacijskom svijetu. Trodnevni festival sadrži mnoštvo panela, prezentacija, ali i zanimljivih govornika koji utječu na izgled medijske scene i način rada iste.

Na jednom od panela važnih za poslovanje Podravke, „Život poslije ere Digitela i Unexa“ sudjelovala je i Marinka Akrap, direktorica



Korporativnog marketinga i komunikacija. Kako su Digitel i Unex vladali tržištem oglašavanja dugi niz godina, nakon krize s Agrokorom nestaje dotad prepoznatljivi Unex i postavlja se pitanje kakav je to utjecaj imalo, kako danas tržište izgleda i kako će ono

izgledati u budućnosti.

U pauzi između predavanja svoje mjesto našle su Podravkine palačinke s novom Lino Ladom Gold pripremljene od strane Podravkinih promotora kulinarstva.

(Lana Bosilj)



Hrvatska kvaliteta ne poznaje granice

Akcija „Kupujmo hrvatsko“ još jednom pokazala da se kvaliteta traži i cijeni

Protekla dva dana u Zagrebu se održala velika dugogodišnja akcija Hrvatske gospodarske komore „Kupujmo hrvatsko“. Kao i svake godine, i Podravka se uključila te svojim proizvodima i prepoznatljivom maskotom medvjedića Lina doprinijela propagiranju hrvatske kvalitete proizvoda.

Ova najveća nacionalna akcija već više od 20 godina promovira domaće proizvode, a akcija u Zagrebu ponovno je potvrdila imidž hrvatskog proizvoda kao kvalitetnog i poželjnog, ne samo kod domaćeg stanovništva već i kod stranih turista.

Ovakve akcije približavaju domaći hrvatski proizvod kako domaćem stanovništvu, tako i stranim posjetiteljima akcije čime se dugoročno radi na pozicioniranju hrvatskog proizvoda na stranim tržištima. Cilj je naglasiti višestruke benefite hrvatskog proizvoda: kvalitetu, konkurentnost i poželjnost. (Lana Bosilj)



Podravkina ambasadorica najbolja influencerica

Gloria je organizirala natječaj za influencerice godine, a među njima su se našle i dvije influencerice s kojima Podravka surađuje



U potrazi za najboljim influencerima na društvenim mrežama u Hrvatskoj, Gloria je organizirala natječaj Ikon@ 2018. Žiri je odabrao finaliste u različitim kategorijama (moda, ljepota, gastro, fitness) na temelju broja pratitelja, jedinstvenosti, autentičnosti i dobre komunikacije, a pobjednice je iznjedrio najveći broj glasova publike.

Među finalistima našle su se i dvije influencerice s kojima Podravka surađuje, što je još

jedan od pokazatelja da Podravka uvijek bira najkvalitetnije i najbolje. U istoj kategoriji, gastro, našle su se Matejka Buča i Sanja Mijac, poznatije kao Matejka_likechocolate i Sanja Mijac Domaćica, dok je pobjedu odnijela Sanja. Obje promoviraju Podravkine proizvode: Sanja je već četiri godine snažna dolcela ambasadorica, dok Matejka od ove godine promovira Podravkin ajvar.

(Lana Bosilj)

Besplatne bilježnice za sve osnovnoškolce u Koprivnici

Po dvanaesti put, koprivnički će osnovnoškolci dobiti besplatne bilježnice. Učenici od 1. do 4. razreda dobit će 14 bilježnica u paketu, a učenici od 5. do 8. razreda 20 bilježnica. Projekt je to Grada Koprivnice čiji je jedan od partnera i Podravka, uz Belupo i ostale tvrtke partnere s koprivničkog područja.

– Ovo nam je važan projekt i zato smo sve ove godine u ovoj priči, jer jako je lijepo kad možete od prvih dana naše osnovnoškolce pratiti kroz ono što im je najvažnije i što će im ostati u sjećanju, a to je njihova škola – poručila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke. (Lana Bosilj)





Veliko srce za veliki Osmijeh

Humanitarnom akcijom osigurana financijska sredstva za kupnju konja za terapijsko jahanje

Iako vrijeme nije najbolje poslužilo, u akciju kretanja za sve one kojima je to otežano uključili su se pješaci, roleri, trkači, biciklisti, motoristi i jahači. Velik broj građana došao je na trg samo kako bi svojim dobrovoljnim prilogom podržali provedbu terapijskog jahanja u našoj županiji. Osmijehe na dječja lica izmamili su Lino i Kviki koji su svima okupljenima dijelili Kviki perece i ribice. Na trgu je okupljene pozdravila članica Uprave Podravke Ljiljana Šapina te uručila nagradu za najvolontera Udruge PULS u 2018. godini Zrinki Roksanđić iz Podravke i Vlatki Fičko iz Komunalca kao primjeru vanjskog člana Udruge. Obje najvolonterke bile su prisutne ove godine na gotovo svim humanitarnim akcijama Udruge PULS i to ne samo u ulozi volontera već i kao koordinatori akcije.

Prvo su, prema planu, u 09:30, krenuli pješaci predvođeni HPD Bilo, a na čelu kolone ponosno je stupala kobila Camilla s polaznicima terapijskog jahanja iz Udruge Latice. U 11 sati krenuli su i ostali sudionici predvođeni Bilogorskim rendžerima i Virovskim konjanicima. Odmor i okrijepu za sudionike na putu do Šoderice osigurali su ljubazni mještani iz Peteranca, Đelekovca i Torčeca. Na Šodericu su prvi stigli trkači već oko 12:30 sati, zatim biciklisti,



konjanici te na kraju pješaci. Okupljenima je podijeljen grah kojeg su od ranog jutra pripremali vrijedni Podravkini promotori kulinarstva. Za desert se pobrinula Udruga žena Koprivnički Bregi s poznatom Bregovskom pitom – zaštićenim nematerijalnim kulturnim dobrom. Prikupljeno je gotovo 10 tisuća kuna i uz donacije koje su pristigle na račun Udruge osigurana su financijska sredstva za nabavku novog konja terapeuta čime će se djeca s liste čekanja konačno moći uvrstiti u program terapijskog jahanja u Udruzi Osmijeh. Naime, lista čekanja u Udruzi Osmijeh aktivna je od samih početaka djelovanja Udruge, od 2016. godine i na njoj se nalazi desetak djece s teškoćama u razvoju.

Da bi akcija bila u potpunosti uspješna potrebno je pomoći u brizi i njezi konja terapeuta, stoga se nastavlja potraga za pokroviteljem za Camu i njenog novog prijatelja ili prijateljicu. Godišnji troškovi održavanja jednog konja terapeuta iznose oko 20 tisuća kuna, a uključuju hranu, dodatke prehrani, njegu, smještaj te preventivne veterinarske i potkivačke zahvate. Iako se dojmovi još uvijek zbrajaju, ono što najviše veseli jest da su se građani, umjetnici, udruge, ustanove, obrtnici, mediji, tvrtke, općine, Grad Koprivnica i Županija ujedinili i volontirali za jedan viši i plemeniti cilj te dali ogroman doprinos za uspješan završetak humanitarne aktivnosti. Svi zajedno, bili su promjena koju žele vidjeti u svijetu! (Marija Petras)





Podravka i Zlatko Dalić uvijek sa srcem

Zlatko Dalić postao brand ambasador Podravke

Zlatko Dalić postao je krajem srpnja brand ambasador Podravke. Tom prilikom predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar rekao je kako će ta suradnja, između Podravke i Dalića biti nastavak promocije proizvoda i brandova na tržištima na kojima Podravka posluje jer dijele zajedničke vrijednosti.

Dirnut dočekom koji su mu pripremili Podravkaši, Zlatko Dalić je izjavio: „Podravka i ja dijelimo iste vrijednosti, radimo sa srcem naš posao i borimo se s izazovima ne samo na domaćem nego i na tržištima u svijetu. Ustrajemo u ostvarivanju svojih ciljeva i onda kada je teško te me veseli što svojim angažmanom mogu pomoći Podravki“.

Prilikom potpisivanja ugovora o suradnji organizirano je i prigodno druženje Podravkaša s izbornikom. (Lana Bosilj)





Održan 21. Dan rajčice u Umagu

Podravka predstavila novu Tetra Pak proizvodnu liniju u tvornici rajčice u Umagu vrijednu više od 7 milijuna kuna

Već 21. godinu Podravka sudjeluje u organizaciji Dana rajčice posvećenom stoljetnoj tradiciji prerade rajčice u Umagu. Program je počeo znanstvenim skupom gdje su se okupili domaći i strani stručnjaci, a najboljim proizvođačima rajčice za preradu podijeljena su priznanja.

Nakon stručnog skupa i obilaska proizvodnih i pokusnih površina pod rajčicom za preradu, Podravka je u svojoj tvornici za preradu rajčice u Umagu predstavila i novu Tetra Pak A3 Flex proizvodnu liniju vrijednu više od 7 milijuna kuna koja, zahvaljujući suvremenoj tehnologiji, omogućava bržu preradu rajčice i veći kapacitet prerade, unapređuje planiranje proizvodnje te doprinosi sigurnosti i



uštedama u troškovima energenata. Obnovljena Tetra Pak proizvodna linija omogućava dugotrajnost i svježinu proizvoda te fleksibilnu proizvodnju Podravka passate volumena 500 ml ili 200 ml.

Večernji sati Dana rajčica bili su rezervirani za nezaobilaznu „Feštu od rajčica“, jednu od

najposjećenijih zabavno-gastronomskih manifestacija u Umagu. Podravkini promotori kulinarstva pripremali su delicije s Podravkinim proizvodima od rajčice, a dodana vrijednost fešte je humanitarna akcija gdje su prikupljena sredstva usmjerena za nabavku radiološkog aparata. (Lana Bosilj)

Odlični rezultati pokusne proizvodnje rajčice u Podravini



Podravka, kao najveći prerađivač rajčice u Hrvatskoj, u svojoj tvornici u Umagu godišnje preradi oko 12 tisuća tona rajčice. Podravka u Istri surađuje s više od 30 kooperanata za sadnju rajčice na ukupnoj površini od 179 hektara. S obzirom na potrebe proizvodnje i prerade te nedostatak poljoprivrednih površina za sadnju rajčice u Istri, Podravka je ove godine u suradnji s tvrtkom Brana organizirala pokusnu

sadnju rajčice u Podravini koja daje odlične rezultate.

Tako je na 4,5 hektara poljoprivredne površine kooperanta Blaža Pandura u Kozarevcu, u Općini Kloštar Podravski, ovih dana započela berba rajčice, a očekivani prinos je oko 400 tona rajčice. Do sada ubrana rajčica je vrhunske kvalitete s visokim udjelom suhe tvari, koja ujedno sadrži i više likopena. Odličan prinos rajčice na pokusnom polju u Podravini doprinijet će ispunjenju Podravkinog ovogodišnjeg plana vezano uz otkup domaće rajčice za preradu.

Kako bi ukupne potrebe rajčice zadovoljila iz domaće proizvodnje, Podravka u idućih nekoliko godina planira razviti mrežu kooperanata u potrebnim volumenima i kvaliteti, u cijelosti vođenu i upravljaju od strane stručnih timova Podravke. To uključuje stručnu podršku Podravkinim agronomima, obavljanje analize tla i sjemena u Podravkinim laboratorijima, kreditiranje poljoprivredne proizvodnje u repro-materijalu i direktan otkup.

Prema strateškom cilju Sektora poljoprivrede, Podravka planira do 2022. godine ostvariti 100% udio domaćih sirovina u gotovom proizvodu, a da bi to ostvarila kontinuirano unapređuje svoju poljoprivrednu proizvodnju i ulaže u poboljšanje kvalitete tla, nabavu specijalne opreme i strojeva. (R)

Dosta je jednog

Lino Lada u pet neponov

Vjerojatno ste čuli preporuku: Svaki dan barem jedan obrok na žlicu. Hoće li to biti čajna ili jušna žlica, svejedno je sve dok je na njoj Lino Lada omiljenog okusa

Par laganih pokreta žlicom po palačinki ili kruhu i već voda ide na usta! To je efekt savršenog okusa Lino Lade. Točnije, savršenih i visoko kvalitetnih pet okusa omiljene Lino Lade!

Dosta je jednog okusa! Hoćemo ih barem pet!

U svojem omiljenom slatkome namazu možete uživati u pet okusa, što Lino Ladu čini jedinstvenom i savršenom za svako nepce. Zlatna Lino Lada Gold očarat će ljubitelje hrsk-hrskavih lješnjaka u teglici koju je najlakše opisati - definicijom sreće. Čak 16% prženih i sjeckanih lješnjaka osvojili su i, ne zaboravite, srebrnog izbornika Zlatka!

Oni vjerni mliječnom okusu veselo posežu za Lino Ladom Milk i baš svaki put kad zagra-be žlicom u teglicu, oči im pobjegnu u osmijeh! Ovaj jedinstveni namaz laganog okusa odličan je doručak za toplije dane, a bogatstvo mlijekom znači i bogatstvo kalcijem, neophodnim za kosti i zube.

Doručak ili večera? Može, samo neka je Lino Lada

Lino Lada nougat? Oh, da, da! Energetski vrijedan doručak s lješnjacima koji su prirodan izvor vitamina E i mlijekom koje obiluje kalcijem, u okusu koji prepoznajete i zatvorenih očiju. Doručak? Ručak? Marenda? Večera? Stigli su frendovi? Ide se na put? Ma hajde, nema te situacije u kojoj nougat nije odličan izbor!

No, poseban je gušt kad se spoje mlijeko i čokolada, odnosno Lino Lada Duo. Svaka mama zna da se "mir u kući" postiže upravo Lino Ladom Duo - svakome njegov omiljeni okus. Jedino što morate odlučiti jest hoće li biti na palačinki, prirodno (na žlicu!) ili na tost, kruhu. Za posebne trenutke u kojima ne želite dije-



liti svoju Lino Ladu, odaberite Kokos. Lagana, ljetna, egzotična Lino Lada hit je na tržištu od prvog dana. Nema smisla dijeliti je s drugima, u to se vrlo brzo uvjerite.

Razmažite se omiljenom Lino Ladom

Ljubitelji Lino Lade u potpunosti su razmaženi pa svatko ima svoj okus i način na koji u njoj uživa. Možda je to isključivo žlica (ponavljamo: prirodan način!), možda su to palačinke, a Lino Lada će često svoje mjesto naći i na sladoledu i u kakvom finom kolaču. Jedno je sigurno - dom je tamo gdje je u kuhinji uvijek spreman omiljeni okus Lino Lade!



g okusa!

vljivih okusa



Kviki u gejming svijetu

Kviki krenuo u suradnju s Rebootom koja će doživjeti vrhunac na ovogodišnjem Reboot InfoGameru

Nakon što je uspješno odradio Svjetsko nogometno prvenstvo, Kviki je spremno krenuo u nove avanture. Kako se već duže vrijeme gaming groznica širi i zahvaća sve veći dio društva, Kviki je zakoračio u svijet igrica. Pokazatelj širenja gaming scene jesu gaming događanja, sajmovi i festivali, kojih ima sve više, kako u svijetu, tako i u Lijepoj Našoj, ali i sve veća posjećenost tih istih događanja.

Sedmi po redu Re-

boot InfoGamer, koji se tradicionalno održava na Zagrebačkom Velesajmu, ove godine dobit će jedno novo iznenađenje: Fortnite Arenu powered by Kviki. Od 21. do 25. studenog svi posjetitelji uživati će u kombinaciji Fortnitea i najhrskavijih i najukusnijih grickalica na cijelom sajmu.

Suradnja Kvikija i Reboota krenula je tijekom kolovoza na gaming sajmu u Kölnu te kroz Reboot časopis,

nastavit će se u sljedećim mjesecima i novim izdanjima časopisa te na najvećem gaming događaju, Reboot InfoGameru.

(Lana Bosilj)



Začini inspiracije

Za sve one željne otkrivanja sakrivenih okusa, mirisa i izgleda tu su Vegeta Maestro monozačini. Sa svojim širokim i različitim asortimanom inspiriraju pripremu jela s različitim okusima. Vegeta Maestro monozačini pripremljeni su od najkvalitetnijih i pažljivo biranih čistih začina pakiranih u praktična pakiranja. Zahvaljujući rebrandingu i redizajnu na polici su lako prepoznatljivi: nemoguće ih je ne primijetiti u plavom bloku s upečatljivim dizajnom. S Vegeta Maestro začini otkrijte skrivene kutke okusa, mirisa i izgleda, pritom pripremajući izvrsna jela, uvažavajući tradiciju, ali je interpretirajući na svoj način. A kako bi vam olakšali, iz Kulinarstva su pripremili primjerke monozačina (Bosiljak, Slatka paprika, Kurkuma). Ukoliko ih ne uspijete pokupiti na tržnici, šoping centru ili u gradu,



sve što trebate učiniti kako biste na svoju kućnu adresu dobili primjerke jest ostaviti svoje podatke na web stranici www.zacini-inspiracije.hr.

Zaljubite se u okus nove Podravkine Kranjske kobasice s kajenskim paprom

Za prave poznavatelje kobasica, pripremili smo omiljene Kranjske kobasice u pikantnoj varijanti.

Podravkine Kranjske kobasice odlikuju se najvećim postotkom mesa na tržištu. Spoj goveđeg i svinjskog mesa sa posebnom začinskom smjesom dobitna su kombinacija ovog proizvoda. A kad tome dodate kajenski papar, dobili ste 300 grama čistog užitka po mjeri svakog tanjura! Kajenski papar, a zna to svaka kuharica i svaki kuhar, poseban je začim koji vašem jelu daje odvažnu ljutkastu notu.

Upoznajte, dakle, novu Podravku Kranjsku kobasicu s kajen-

skim paprom. Za lakšu konzumaciju i pripremu jela zaslužno je praktično pakiranje po dva para. Na taj način jedan par možete skuhati, a drugi ispeći i ugoditi ukusu svih ukućana.

Kobasice za svaku priliku

Zna se da uz pečeni krumpir i kiselo zelje najbolje pašu Kranjske kobasice. A posebno će vam se dopasti nove s kajenskim paprom. Bilo da ih kuhate ili pečete budite sigurni da će ručak biti savršen i gotov već kroz 10 minuta. Poslužite ih uz senf ili ajvar i vaša kajenska gozba može početi.

Kranjske kobasice, naravno,



ne moraju uvijek nositi glavnu ulogu vašeg tanjura. Ponekad ih poslužite kao dodatak toplim varivima ili koristite za pripremu pikantne pizze. Puno je načina

na koji možete poslužiti Kranjsku kobasicu s kajenskim paprom i pritom budite sigurni da ćete baš svaki put uživati u kraljevskoj gozbi. (R)



Zamjene za konzumni šećer

Sa sve većim brojem istraživanja, razvojem i boljim mogućnostima industrije, danas kao zamjenu za običan bijeli šećer nemamo samo med, već možemo birati između brojnih drugih mogućnosti

Danas smo svjedoci sve većeg broja pretilih i prekomjerno teških osoba, a za što se glavnim krivcem smatra konzumni šećer jer se on nalazi u gotovo svim jelima – od napitaka i umaka do, naravno, nezaobilaznih deserata i slastica. Stoga se u svijetu, a i u Hrvatskoj, sve više radi na pronalaženju prirodne alternative konzumnom šećeru. Naime, jasno je kako takav okus ne možemo jednostavno izbaciti iz prehrane, ali možemo pokušati naći dovoljno dobre zamjene koje će svojim sastavom biti bolja opcija za naše zdravlje.

Stevia

Stevia je možda „najstarija“ i najpoznatija prirodna alternativa konzumnom šećeru jer se u posljednjih nekoliko godina iznimno promovira i sve više koristi u prehrani. Radi se o potpuno prirodnoj biljci koja ne sadrži kalorije, a 300 – 400 puta je slađa od konzumnog šećera, stoga su i male količine dovoljne kako bi se postigao učinak običnog šećera.

Eritrol

Ovaj prirodni zaslađivač koji nalazi se u raznim biljkama pripada skupini šećernih alkohola, a dobiva se fermentacijom šećera kukuruza. Gotovo i ne sadrži kalorije (amo 0,3 kcal/g), a s obzirom na to da gotovo i nema glikemijski indeks, ne povisuje razinu šećera u krvi, zbog čega je pogodan i za oboljele od šećerne bolesti. Također je dobro probavljiv pa ne bi trebao uzrokovati gastrointestinalne probleme.

Sirup jakona

Jakon je autohtona biljka južne Amerike, a njezin je sirup tamne boje i slatkog okusa pa stoga i dobra alternativa konzumnom šećeru. Ono što je negativno kod sirupa jakona je što nije stabilan pri visokim temperaturama pa se ne bi smio termički obrađivati, a glavni spojevi su mu tzv. fruktooligosaharidi koji znaju izazvati gastrointestinalne probleme (posebice u osoba

koje pate od sindroma iritabilnog crijeva). Treba, stoga, pripaziti s njegovom količinom.

Šećer od breze

Ovaj najnoviji trend u prehrani, poznatiji kao ksilitol, postaje sve važniji zbog činjenice što ne šteti zubima jer posjeduje antibakterijska svojstva. Prirodan je proizvod koji se dobiva iz kore drveta breze, a u odnosu prema konzumnom šećeru ima oko 40 % manje kalorija.

Sirupi od datulja/agave

Ovi se sirupi danas najčešće koriste u pripremi slastica tzv. zdrave hrane te veganskoj prehrani s obzirom na to da se radi o prirodnim zaslađivačima dobivenim izravno iz biljaka koje sadrže brojne hranjive tvari te blagotvorne spojeve. Okusom su odlična zamjena konzumnom šećeru, ali nisu za preporuku onima koji paze na tjelesnu težinu jer su prilično kalorični. (R)

Podravkini promotori kulinarstva oduševili su i naj Podravkina čarolija 24.

Više od 500 uzvanika uživalo je tijekom finalne noći u izvrsnom druženju koje je potrajalo do kasno u noć

Ujedinjeni u dugogodišnjem partnerstvu, Sarajevo Film Festival i Podravka ugostili su u finalnoj večeri sudionike, partnere, prijatelje i suradnike Festivala koji su u sjajnom raspoloženju proslavili uspjehe laureata Srca Sarajeva. U ugodnom druženju, koje je potrajalo do kasno u noć, finalna večer 24. po redu Sarajevo Film Festivala protekla je u Podravkinoj izvršnoj režiji, a uz obilje smijeha, dobre kapljice i izvrsne hrane za koju se pobrinuli Podravkini promotori kulinarstva, proslavljen je trijumf kulture i umjetnosti.

“Kao što je Sarajevo Film Festival sinonim za vrhunski filmski ugođaj i umjetnost uopće, tako je i Podravka sinonim za vrhunski zalogaj, a kada se te dvije stvari spoje čarolija je zagarantirana. Srce Sarajevo Film Festivala i Podravkino srce i ove godine su ujedinjeni i slobodno mogu reći da je ova suradnja odavno prerasla u prijateljstvo. Festival Closing Reception by Podravka je naš način da kažemo hvala svima koji su sudjelovali u ovogodišnjem SFF-u, kako bi završetak 24. Sarajevo Film Festivala svima ostao u lijepom sjećanju, ali i da bismo imali razlog okupiti se ponovno i sljedeće godine ovdje u Sarajevu”, kazao je Milan Šarlija, direktor Podravke BiH.

Sarajevo Film Festival je za Podravku jedan

od najznačajnijih događaja u kalendaru svake godine, a to je potvrdio i Marko Đerek, član Uprave Podravke. „Uvijek nam je iznimno zadovoljstvo dobiti priliku pružiti potporu događaju koji donosi dobrobit zajednici u kojoj posluje, a Sarajevo Film Festival, osim dobrobiti, pruža i nezaboravno filmsko iskustvo“, kazao je Đerek.

Dugogodišnje partnerstvo koje se cijeni

Podravka je ove godine ponosni pokrovitelj nagrade Srce Sarajeva za najbolji kratki film koja je tijekom finalne večeri dodijeljena scenarističkom i redateljskom debitantskom ostvarenju “Dah”, bh. redatelja i glumca Ermina Brave. U konkurenciji za kratki film nalazilo se 11 ostvarenja.

“Sretan sam što je 24. Sarajevo Film Festival još jednom pokazao da igramo važnu ulogu kako za razvoj umjetnosti i kulture, tako i za turizam i ekonomiju zemlje. Veliku zahvalnost

za priliku da stvaramo najbolje vrijednosti dugujemo našim dugogodišnjim partnerima i prijateljima, poput Podravke, koja je uz Festival od samog početka. Delicije koje nam naši prijatelji iz Podravke svake godine prirede u završnoj večeri, prava su umjetnost i jedna od najprepoznatljivijih i najdražih tradicija koje nas povezuju”, kazao je osnivač i direktor Sarajevo Film Festivala, Mirsad Purivatra.

Festival Closing Reception by Podravka događajem proslavljeno je višegodišnje partnerstvo Podravke i Sarajevo Film Festivala koje je jedan od bitnih stupova razvoja kulturnog i društvenog života u Bosni i Hercegovini.

Kino u parku by Vegeta Natur

Podravka je u okviru svojih ovogodišnjih festivalskih aktivnosti organizirala i zapaženo Kino u parku by Vegeta Natur u parku Hastahana, gdje su se svaku noć pod otvorenim nebom tijekom trajanja festivala održavale projekcije najvećih filmskih klasika svih vremena. Tako su iz noći u noć svi zainteresirani mogli potpuno besplatno uživati u kulturnim filmskim ostvarenjima, u prekrasnom prirodnom okruženju parka, a Podravka je u Kinu u parku za sve filmske sladokusce osigurala grickalice iz Kviki asortimana. Sve ove sjajne i ugodne filmske sate na otvorenom nije mogla omesti ni po-vremena kiša.

Medvjedić Lino za najmanje

Podravki, zlatnom sponzoru SFF-a, iznimno je važno da svojim djelovanjem na festivalu



Festival Closing Reception by Podravka događajem proslavljeno je višegodišnje partnerstvo Podravke i Sarajevo Film Festivala koje je jedan od bitnih stupova razvoja kulturnog i društvenog života



zahtjevnija nepca

Sarajevo Film Festivala



zadovolji što više kategorija filmoljubaca, pa je medvjedić Lino imao slatku misiju uveseljavanja najmlađih štovatelja sedme umjetnosti uoči odabranih projekcija. Tako je medvjedić Lino, prije projekcije filmova iz sekcije Kratki – Mini Arena održane 11.08., zabavljao najmlađe, a svi prisutni su imali priliku isprobati Dolcela, Lino i Šumi proizvode. Medvjedić Lino je u Pozorištu mladih ponovno gostovao 13.08., prije projekcije filma „Djevojka u bijegu“. Na radost mališana i onih malo starijih, medvjedić Lino je upriličio i posjete kinu Novi Grad i to prije projekcija filmova 13.08. kada je u okviru Teen Arene prikazana projekcija filma „Stari momci“, te prije projekcije filma „Djevojka u bijegu“ 15.08., također u kinu Novi Grad, a u okviru Dječjeg programa festivala.

Podravkina suradnja s Festivalom u prethodnim godinama se ogledala u potpori Sarajevo Film Festivalu kroz SARAJEVO GRAD FILMA – fondu za podršku realizaciji kratkih i dugometražnih igranih mikrobudžetnih filmova. (R)



Žito i Podravka proizvodi na najposjećenijem teniskom turniru u Sloveniji

Žito i Podravka proizvodi idu u slast i sportašima te ljubiteljima sporta. Ovaj put svojim su ukusnim proizvodima razveselili natjecatelje i posjetitelje profesionalnog teniskog turnira ATP Challenger Zavarovalnice Sava Slovenia Open koji se početkom kolovoza 2018. održao u Portorožu. Žito i Podravka Slovenija predstavili su svoje proizvode na središnjoj pozornici najposjećenijem

jeg teniskog turnira u Sloveniji - ATP Challenger Zavarovalnica Sava Slovenia Open. Štand se nije bilo moguće ne uočiti jer su posjetitelji dočekani s transparentima i zastavama. U jubilarnoj godini, kada Žito slavi svoju 70. godišnjicu, na teniskom turniru predstavljen je i jubilarni kruh, pripremljen posebno za rođendan tvrtke. Golemi kruh ponuđen je na dan otvorenja i na kraju



turnira, a oba je puta posjetiteljima jako prijao. Posebno smo razveselili najmlađe tenisače jer su najboljim natjecateljima u grupi za dječji uzrast poklonili Gorenjka veliku čokoladu s lješnjacima. Odlična golema čokolada, teška čak sedam kilograma, spaja najfiniju mliječnu čokoladu s odabranim cijelim lješnjacima.

Čarobni dan pun zabave i slatkoće u društvu Žitovih i Podravkinih proizvoda

Na sunčanom Čarobnom danu koji se održao druge nedjelje u rujnu u Arboretumu Volčji Potok okupilo se više od 20.000 posjetitelja koji su se sladili Žitovim i Podravkinim proizvodima.

Gomila zabave i ove je godine dočekala djecu željnu igre i slatkoće. U izložbenom prostoru

Žita i Podravke Slovenija sudionici su se sladili ukusnim namazom Lino Lada Gold te Šumi bombonima minis tropic i sour. Nije nedostajalo ni zabavnih igračih aktivnosti kao što su igra memorije, labirint, slagalice, bojanke i drugo. Za pravilno rješenje slagalica i labirinta najmlađi su bili nagrađeni Lino tetovažama i

slagalicama. Djeca su također sudjelovala u igri kolo sreće gdje su se natjecala za privlačne Šumi nagrade u obliku bombona i Šumi bilježnica. Posebno zadovoljstvo pratio je Lino ples koji je bio na programu čak četiri puta, kako u amfiteatru, tako i na glavnoj pozornici. Djeci se tamo pridružio i medvjedić Lino.





Žitov jubilarni kruh oduševio posjetitelje AGRE

Na Žitovom štandu na sajmu AGRA goste su poslužili narezanim Žitovim jubilar-nim kruhom koji se odlikuje klasičnim a istodobno posebnim okusom, a plod je 70-godišnjeg znanja Žitovih pekara. Posjetitelji su ga oduševljeno kušali te se uz to upoznali s njegovim kvalitetnim sastavom jer je obogaćen s čak sedam različitih žitarica. Kušanje posjetitelje nije ostavilo ravnodušnima pa su mnogi odlučili kupiti jedan od TOP kruhova ili drugih pekarskih proizvoda. U vitrini štanda bile su predstavljene i Žitove ambalaže dvopeka, grisa i hrusteka.

Na sajmu AGRA posebno je mjesto zauzela izložba odličnosti pekarskih proizvoda za 2018. godinu koju je pripremila Sekcija za pekarstvo u Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije. Izložbom su obuhvaćena čak 34 Žitova proizvoda koja su na ovogodišnjem 18. stručnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva, tjestenina, kekisa i slastica dobila najviše nagrade odličnosti.

Kvaliteta tvrtke počinje sa zaposlenicima



Žito i Podravka pripremili su za zaposlenike početkom rujna prvi Dan kvalitete. Na tom su obrazovnom događaju sudionici kroz razna predavanja i radionice saznali kako kvaliteta obuhvaća sve faze djelovanja u tvrtki, počevši od nas samih.

Pod sloganom „Kvaliteta smo mi svi“ zaposlenici su se u okviru neformalnog tematskog sastanka Dana kvalitete, kroz prezentacije i

razgovore, upoznali s različitim temama. Vijećali su kako kvaliteta utječe na rad voditelja, što znači kvaliteta, sigurnost i integritet hrane te kakva je kvaliteta proizvoda u globalnom opskrbnom lancu. Pregledali su kvalitetu na području marketinga i saznali kakva je njezina uloga u komunikaciji s potrošačima. Naravno, kvalitetan rad važan je i na području informatike i kadrova, a sudionici su također saznali kakvi su globalni trendovi održivosti i promjenjivih prehrambenih navika. Na kraju svakog predavanja razmijenili su informacije i dobre ideje s pojedinog područja te obradili moguće probleme. Kroz raznolik i zanimljiv sadržaj zaposlenici su saznali da je kvaliteta odgovornost baš svakoga u poduzeću. Svakodnevnim naporima da budemo bolji zajedno stvaramo ne samo ugodno radno okruženje, već i odlične poslovne uspjehe. (R)



Prodajna konferencija u prekrasnoj Logarskoj dolini

Odmah nakon godišnjih odmora i prikupljene svježije energije, 23. i 24.8.2018. Podravka Ljubljana održala je prodajnu konferenciju u Logarskoj dolini.

Prodajna i marketinška ekipa Podravke Ljubljana na konferenciji su predstavile trenutne rezultate prodaje i marketinške aktivnosti do kraja 2018. te definirali smjernice prodajne politike i plana prodaje za 2019. godinu.

Uz ugodnu radnu atmosferu u nedirnutoj prirodi, razvile su se mnoge odlične ideje i prijedlozi za još efikasnije prodajne i marketinške uspjehe na tržištu Slovenije.

Radionici su prisustvovali i kolege iz poslovnog programa Kulinarstvo, Krunoslav Bešvir, direktor PP Kulinarstvo i Sanja Kelek, manager kategorije koji su prezentirali jedan od ključnih projekata u 2018. godini, lansiranje Vegete natur.

Svi sudionici bili su vrlo zadovoljni novim znanjima, informacijama i idejama za budući rad na prodajnom području, a od prekrasne Logarske doline oprostili su se foto portretom u obliku srca. (Danijela Pošta)



Kako se nositi sa stresom na poslu

Piše: dr. Ivo Belan



Svatko tko je ikad bio zaposlen, imao svoje radno mjesto, osjetio je, u nekom trenutku, pritisak stresa koji je bio u vezi s prirodom posla. Svaki posao ima stresne elemente, čak i kad se voli taj posao. Kratkoročno, čovjek može osjetiti pritisak hoće li obaviti zadatak u roku ili hoće li zadovoljiti izazove neke preuzete obaveze. Međutim, kada stres na radnom mjestu postane kroničan, to može biti neizdrživo i štetno, kako za fizičko, tako i za emocionalno zdravlje.

Nažalost, takav dugoročni stres je prečest. Prema Američkom udruženju psihologa, u 2015. godini, 65 posto Amerikanaca navelo je svoj posao kao prvi na listi uzroka stresa. Samo 37 posto ispitanih izjavilo je da odlično ili vrlo dobro svladava stres.

Stres povezan s radnim mjestom ozbiljno je pitanje. Više od trećine zaposlenih izjavljuju da doživljavaju kronični stres na poslu, a samo 36 posto njih kažu da im njihove kompanije osiguravaju dovoljno mjera koje im pomažu u olakšavanju toga stresa. Ne može se uvijek izbjeći napetosti koje se javljaju na poslu. Ipak, mogu se poduzeti koraci u kontroliranju takvog stresa.

Česti uzroci stresa na radnom mjestu

Neki rizični faktori idu ruku pod ruku sa stresom povezanim s poslom. Neki česti stres-okađači su: mala plaća, prekomjerno opterećenje na poslu, malo prilika za rast i napredovanje na poslu, rad koji nema iza-

zova ili nije atraktivan, ugodan, odsutnost društvene podrške, ne imati dovoljno kontrole nad odlukama koje su u vezi s poslom, konflikti zahtjevi ili nedovoljno jasna očekivanja od pretpostavljenih.

Nažalost, stres, koji je u vezi s poslom ne nestaje kad se dođe kući nakon radnog vremena. Kada stres perzistira, on može uzeti danak na vašem zdravlju i općem blagostanju.

Kratkoročno, stresna radna okolina može pridonijeti problemima kao što su glavobolje, bolovi u želucu, poremećaj sna, razdražljivost, poteškoće u koncentraciji. S druge strane, kronični stres može rezultirati tjeskobom, nesanicom, povišenim krvnim tlakom i oslabljenim imunološkim, obrambenim sustavom. Također, on može pridonijeti pojavi depresije, povećanoj tjelesnoj težini i srčanim oboljenjima. Dodatni problem je taj što se ljudi koji doživljavaju prekomjerni stres često nose s njim na nezdravi način, kao što je prekomjerno konzumiranje hrane, uzimanje nezdrave hrane, pušenje ili pretjerivanje s alkoholom.

Poduzimanje mjera za svladavanje stresa

Pronalaženje uzroka

Dobro je voditi dnevnik kroz tjedan-dva, s ciljem da se identificira koje situacije stvaraju najveći stres i kako reagirate na njih. Dobro je zabilježiti svoje misli, osjećaje i podatke o okolini, uključujući koji su ljudi i okolnosti u igri i kako ste reagirali. Jeste li

podigli glas? Jeste li zgrabili nešto za pojesti? Jeste li izašli prošetati? Takve zabilješke mogu pomoći uočiti najčešće uzroke, okidače stresa i vaše reakcije na njih.

Razvijte zdrave odgovore

Umjesto da se pokušate boriti protiv stresa uz pomoć „brze hrane“ ili alkoholom, učinite ono najbolje, a to su zdrave odluke kad osjetite da napetost raste. Tjelovježba je velik „ubojica“ stresa. Svaki oblik fizičke aktivnosti je od velike koristi. Također, odvojite vrijeme za hobije i omiljene aktivnosti. Uspostavite zdrave navike spavanja, ograničavajući unos kofeina u večernjim satima i smanjujući stimulirajuće aktivnosti, kao što je korištenje kompjutera i televizije duboko u noć.

Postavite granice

U današnjem digitalnom svijetu lako je osjetiti pritisak da ste na raspolaganju praktički 24 sata dnevno. Postavite neke granice za svoj radni dio života. To može značiti postaviti pravilo ne otvarati e-poštu kod kuće ili ne odgovarati na telefonske pozive za vrijeme večere.

Naučite kako se relaksirati

Tehnike poput meditacije, vježbi dubokog disanja i koncentracije (stanje u kojem osoba aktivno promatra trenutačna iskustva i misli, bez da ih prosuđuje) mogu pomoći da se stres pomalo „rasplini“.

Porazgovarati sa svojim šefom.

Zdravi zaposlenici tipično su produktivniji, prema tome, šefu je u interesu stvoriti radno okruženje koje promovira opće zadovoljstvo zaposlenika. Nema ništa čudnog, dapače preporučljivo je, započeti s otvorenim razgovorom sa svojim pretpostavljenim.

Osigurati potporu

Prihvaćajući pomoć od pouzdanih prijatelja i članova obitelji, može poboljšati vašu sposobnost upravljanja stresom.

Ako se i dalje osjećate shrvani, svladani, razumljivo je da ćete poželjeti popričati s psihologom, koji može pomoći da bolje upravljate stresom i da promijenite nezdravo ponašanje.

10. Svjetski kongres o kemijskoj, biološkoj, radiološkoj i nuklearnoj znanosti i nadzoru posljedica u Cavtatu



U Cavtatu je od 2. do 6. rujna održan 10. Svjetski kongres o kemijskoj, biološkoj, radiološkoj i nuklearnoj znanosti i nadzoru posljedica (CSCM - World Congress on CBRNe Science & Consequence Management). Na kongresu je prvi put u sekciji agrotorizma bila uključena i prehrambena industrija. Globalni lanac opskrbe hranom podložan je prijetnjama iz različitih smjerova, iz tog razloga

zaštita hrane postaje sve važnija tema širom svijeta i u opsegu prehrambene industrije. Sa svojim predavanjem, prehrambenu industriju je predstavljala kolegica Nina Puhač Bogadi, voditelj sustava sigurnosti hrane i upravljanja kvalitetom iz Poslovne kvalitete i održivog razvoja s izlaganjem na temu Zaštita hrane u prehrambenoj industriji. Namjerna kontaminacija podrazumijeva mogućnost namjernog djelovanja, kontaminacije prehrambenih proizvoda, s namjerom da naštetiti kompaniji, pojedincu i šire, s nacionalnim i međunarodnim posljedicama. Radi se o mogućoj sabotaži opskrbnog lanca, nestašici hrane, neovlaštenom rukovanju hranom, domaćem ili stranom terorizmu, zlouporabi hrane za terorističke ili kriminalne svrhe. Zaštita hrane najviše se provodi u području prehrambene industrije, u kompanijama koje su certificirane prema standardima sigurnosti hrane kao što su IFS, BRC, SQF, NSF, FSSC 22000. Prehrambeni proizvođači koji imaju obvezu prema svojim kupcima/zainteresiranim stranama, implementiraju i provode zahtjeve zaštite hrane te ga integriraju u sustav sigurnosti hrane kompanije. (Nina Puhač Bogadi)

Djelatnici Istraživanja i razvoja prezentirali istraživačke radove akademskoj i stručnoj zajednici na europskim konferencijama

Na nedavnoj 8. Europskoj konferenciji o senzorskim istraživanjima i istraživanjima potrošača „A sense of taste“ EuroSense 2018, Podravkine predstavnice iz Istraživanja i razvoja, službe Nutricionizam i sensorika, mr.sc. Davorka Gajari i Helena Tomić-Obrdaj univ.spec., predstavile su istraživački rad autora mr.sc. Davorka Gajari, dr.sc. Jasmina Ranilović, Helena Tomić-Obrdaj univ.spec., Tanja Cvetković dipl.ing i prof.dr.sc. Ljiljana Primorac s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta J.J. Strossmayer iz Osijeka pod naslovom „Sensory profiles and acceptability of an innovative salt substitute in comparison with traditional salt samples evaluated by trained and consumer panels“.

Kada je o EuroSensu 2018 riječ, može se reći da je to konferencija koja se održava svake druge godine i koja objedinjuje najzvučnija imena koja su zaslužna za eksplozivni razvoj senzorske znanosti. Sudionici konferencije dolaze iz akademskog svijeta i industrije, iz Europe, ali i šire, koji su na bilo koji način svoj rad posvetili istraživanjima na području senzorskih znanosti. Ove godine, u organizaciji dva udruženja iz područja senzorske znanosti, europskog i talijanskog, EuroSense je obilježio najveći broj sudionika, čak 727 istraživača koji su predstavili svoj rad kroz 63



usmenih izlaganja i 360 postera.

Ranije ove godine, na 4. Međunarodnoj konferenciji o prehrambenom i poljoprivrednom inženjerstvu održanoj u Lisabonu, mr.sc. Davorka Gajari, dobila je priliku prezentirati jedan drugi rad u formi usmenog priopćenja autora dr.sc. Jasmina Ranilović, mr.sc. Davorka Gajari, Helena Tomić-Obrdaj univ.spec., Tanja Cvetković dipl.ing i prof.dr.sc. Irene Colić Barić sa Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, pod nazivom: „Salt reduction: Translation of consumer expectations into wishful taste product attribute“. Mr.sc. Davorka Gajari je tom prilikom nagrađena za najbolju prezentaciju u svojoj sekciji. Sudjelovanje na konferenciji pružilo je

mogućnost i objave istoimenog rada u znanstvenom časopisu International Journal of Food Engineering.

Prezentirani istraživački radovi imaju za cilj informirati europsku akademsku i stručnu zajednicu, o istraživačkim inovacijama u području hrane kompanije Podravka s jedne strane, a s druge strane pratiti metodologiju i napore kolega osobito u području senzorske procjene. Njezina multidisciplinarnost koja se ogleda u integraciji genetike, psihologije, statistike, novih tehnologija te naprednih instrumentalnih analiza, predstavlja novu dimenziju izazova ovog specifičnog područja u kojem Podravka ima posebne kompetencije i velike ambicije. (Davorka Gajari, Jasmina Ranilović)



Zadovoljan sam s poslom, radim s dobrim društvom, imam odličnu šeficu i trudim se da svaki dan odradim sve što se od mene zahtijeva. Osim dostave pošte u glavnoj zgradi, obilazim i vanjske Podravkine lokacije, a po potrebi idem u FINU ili banku

DRAŽEN MUSTAČ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Sve se može velikom voljom i upornošću

Životna priča Podravkaša Dražena Mustača zavrđuje film. Naime, Dražen je kao devetogodišnjak doživio i preživio tešku prometnu nesreću kada ga je na cesti pokupio pijani motociklist i razbio glavu. Nakon mjesec dana kome, kada su već i liječnici polako dizali ruke, on se snagom volje probudio te dugotrajnom rehabilitacijom vratio u život. Posljedice nesreće – poluoduzete ruka i noga.

Prvi invalid zaposlen u Podravki

To ga nije spriječilo da završi srednju školu te se kao prvi invalid zapošljava 1986. godine u Podravki. Radio je 29 godina u reklamnom skladištu, potom u doradnom pogonu, a sada već nekoliko godina radi kao dostavljač. „Zadovoljan sam s poslom, radim s dobrim društvom, imam odličnu šeficu i trudim se da svaki dan odradim sve što se od mene zahtijeva. Osim dostave pošte u glavnoj zgradi, obilazim i vanjske Podravkine lokacije, a po potrebi idem u FINU ili banku. Sve se stigne, samo treba dobro organizirati posao i imati dobar bicikl“ – ističe sa smiješkom Dražen.

Osvojio treće mjesto na Paraolimpijskim igrama

Kao što je dobar u svom poslu, tako je vrlo dobar, ako ne i odličan u sportskom segmentu. Naime, kada se prije 25 godina učlanio u koprivničko Društvo invalida, a s obzirom da se od mladosti bavio stolnim tenisom i igrao za ekipu Podravke, počeo je igrati i za Hrvatsko paraolimpijsko društvo. Prvo vatreno krštenje imao je na Paraolimpijskim igrama u Vinkovcima gdje osvaja treće mjesto.

„Takav uspjeh nisam ni u snu mogao sanjati jer na tim igrama su nastupali vrhunski stolnotenisači s odličnom logističkom podrškom i koji su imali značajne rezultate iza sebe. Ali voljom, inatom i tvrdoglavošću jer su nas iz Podravine maltene doživljavali kao nekakve Dudeke koji su zalutali na Olimpijadu, uspio sam ostvariti gotovo nemoguće“ – s ponosom priča Dražen.

Zavidna kolekcija medalja, pokala i priznanja

Nakon velikog uspjeha na Olimpijadi Dražen nastavlja osvajati prva, druga i treća mjesta na državnim prvenstvima invalida Hrvatske, kupovima, druženjima invalida, braniteljskim

igrama. Ima zavidnu kolekciju osvojenih medalja, pokala i priznanja. Kada smo ga pitali što za njega znači sport i koja mu je medalja najdraža, on je rekao:

„Stolni tenis je sport u kojem treba imati puno upornosti i htjenja jer nijedna lopta nije izgubljena sve do samoga kraja seta i meča. Volim ići na natjecanja jer mi puno znači druženje s kolegama, ne samo nas sportaša invalida, već i publike koja zdušno navija za nas. A kada me pitate koja mi je medalja najdraža, pa upravo ova prva s vatrene krštenja na Paraolimpijadi u Vinkovcima.“

I vraćamo se na početak priče o našem simpatičnom Draženu. Velika volja i upornost dok mu je život visio o niti, potom tvrdoglavost te vječiti optimizam kojim on zrači dokazuju kako se u ovom našem životu sve može posložiti nabolje kada i izgleda da je situacija teška. Dražen ima recept i za takve slučaje. (Boris Fabijanec)

Voli ići na natjecanja jer se druži s kolegama, ali i publikom





Europski san postao



Nakon punih deset godina Podravka će dočekati proljeće u Europi

U napetoj utakmici finala za ulazak u EHF Ligu prvakinja Podravka Vegeta je pobijedila rumunjsku Craiovu (22:21). Veliki je to rezultat iza kojeg stoji naporan rad stručnog stožera na čelu

s trenerom Zlatkom Saračevićem, ali i napore pripreme koje su za rukometašice Podravka Vegete trajale od kraja srpnja sve do velikog vikenda koji je europski rukomet vratio u Koprivnicu. Izuzetna atmosfera na krilima koje su odabranice Zlatka Saračevića ostvarile europski san rezultat je i kvalitetne suradnje glavnog sponzora prehrambene kompanije Podravke s RK Podrav-

kom. Veliku euforiju izazvali su i Zaprešić Boysi koji su samo za RK Podravka Vegetu napravili himnu koju već sada zna većina Koprivničanki i Koprivničanca, Podravki i Podravaca. Ovo je postignuće RK Podravka Vegeti nakon 3 godine osiguralo čak 12 europskih, jakih utakmica i vratio RK Podravka Vegetu tamo gdje joj je i mjesto, među europsku rukometnu elitu. (R)





stvarnost



Slaven Belupo približava se publici

Cilj: Postati ponos Podravine



Nogometni klub Slaven Belupo ove sezone okrenuo je novu stranicu, stranicu koja će približiti klub Koprivničancima i Podravicima, stranicu koju će, nadamo se, pratiti i odlični rezultati. Društvene mreže danas su sastavni dio života ljudi, a baš smo u tom segmentu krenuli s najjačom aktivnošću. Tri tisuće novih 'likeova' na našoj Facebook stranici, 2100 'followera' na našem novootvorenom Instagramu, gotovo 350 pratitelja na našem Twitteru te gotovo 150 subscibera na našem YouTube kanalu znak su da klub ima veliku želju približiti se svojim navijačima, ali isto tako da se i navijači žele približiti klubu.

Nogometaši Slaven Belupa ovu sezonu igraju na novom travnjaku. Na glavnom igralištu postavila se nova drenaža, novo automatsko zalijevanje te instalacija za grijanje novog hibridnog travnjaka koji je u potpunosti obnovljen i na kojem su odigrane već dvije utakmice. Kompletan projekt samostalno

su financirali naš klub i Hrvatski nogometni savez. Osim glavnog terena, obnovljen je i rekonstruiran 'limački'. Postavljena je nova drenaža te nova travnata podloga na kojoj će trenirati stotine polaznika naše Škole nogometa.

I sportski segment radio je 'punom parom'. U klub su stigli brojni igrači s nogometnim pedigreeom. Izraelac Roei Gordana veznjak je s iskustvom igranja u Europskoj ligi, napadač Matej Jelić bio je najbolji strijelac istog natjecanja, Jorge Aparicio reprezentativac je Gvatemale, Luis Bongongui igrao je finale francuskog Kupa prošle sezone kada je njegova momčad poražena od PSG-a, dok je Mateus Lima tresao mreže u Prvoj srpskoj ligi. Ono na što smo posebno ponosni je podatak da je u momčadi od 27 igrača čak 14 nogometaša iz naše Škole nogometa.

Brojni projekti su još uvijek pred nama, a cilj je samo jedan – klub kojim će se ponositi svi



Podravci i kojeg će s velikim respektom gledati svi ligaški konkurenti. Deset tisuća ljudi na dočeku naših nogometaša 1996. godine nakon ulaska u Prvu ligu su neka druga vremena, ali više od 700 Podravaca na finalu Kupa prije dvije godine u Osijeku kada je Slaven bio nadomak prvog trofeja, gotovo 2500 ljudi na prošlosezonskoj utakmici protiv Hajduka, gotovo 2000 ljudi na utakmici protiv Dinama znak su da Slaven može i mora imati veliku podršku s naših tribina. Pokažimo svi zajedno koliko nam znači naš klub koji više od 20 godina ponosno igra u najvišem rangu hrvatskog nogometa i koji je svojim navijačima omogućio gledanje nogometnih velikana koji su branili boje engleske Aston Ville, španjolskih Athletic Bilbae i Deportiva, ruskog CSKA, turskog Galatasaray, njemačkog Stuttgarta i mnogih drugih. (Luka Šarlija)





Upisi u tijeku

Velika i bogata tradicija Podravkine škole šaha

Šahovski športski klub Podravka upisuje nove polaznike u školu šaha. Upis se obavlja svake srijede tijekom rujna u vremenu od 18 do 19 sati u prostorijama kluba, Ante Starčevića 15, a škola će započeti s radom 3. listopada i to opet svake srijede od 18 do 20 sati. Školu šaha vodit će stručnjak Krunoslav Novosel koji je predavao šah kao izborni predmet u osnovnoj školi u Sloveniji. Uz glavnog trenera Krunoslava Novosela tu su još pomoćni treneri: međunarodni majstor Jurica Srbiš te majstori šaha Matija Ostović i Hrvoje Matijević.

Iz kluba ističu da svi oni koji su neodlučni mogu prvih mjesec dana bez obaveza doći u šahovski klub i prisustvovati školi šaha u vrijeme održavanja pa se nakon toga odlučiti. Također, u prvom tjednu listopada nastavlja se škola šaha za srednju i najstariju grupu (kadeti i juniori).

Koliko su uspješni i napredni šahisti Podravke najbolje dokazuje komparacija rezultata 2017. i 2018. godine. Naime, 2017. godine Podravkaši Jan Horčička i Matej Zadro na Kadetskom prvenstvu Hrvatske u ubrzanom šahu do 10 godina osvojili su 3. i 4. mjesto, potom 4. mjesto na državnoj završnici školskih sportskih društava u šahu. Uz to, 3. mjesto u Drugoj kadetskoj ligi centar ekipno, te 6. i 7. mjesto na Kadetskom prvenstvu Hrvatske. A ove godine Emaunel Bunić osvaja 1. mjesto na Kadetskom prvenstvu Hrvatske do 11 godina, Jan Horčička osvaja 1. mjesto u Međunarodnom finalu Sportskih igara mladih do 11 godina te 2. mjesto u Nacionalnom finalu Sportskih igara mladih do 11 godina, a ekipa osvaja 1. mjesto u Drugoj kadetskoj ligi centar te 2. mjesto na Državnoj završnici školskih sportskih društava u šahu. Koliki na-



predak u samo godinu dana.

Treba naglasiti da se Podravkaši većinom s koprivničkim šahistima u seniorskoj postavi natječu u Prvoj državnoj šahovskoj ligi od 2014. godine, a ovogodišnji prvoligaški nastup Podravkaši započinju 15. rujna u Biogradu na Moru gdje se održava natjecanje Prve šahovske lige.

Od zanimljivosti iz povijesti kluba treba istaknuti da je 1991. godine na Svjetskom prvenstvu za kadete u Brazilu kao kadetski prvak bivše države nastupao Podravkaš Hrvoje Matijević i u konkurenciji 50-ak natjecatelja osvojio 8. mjesto. Hrvoje je igrao s hrvatskom zastavicom na stolu tako da se to po biltenu Hrvatskog šahovskog saveza vodi kao prvi

nastup nekog šahista za Hrvatsku na službenom međunarodnom natjecanju od razdoblja državne samostalnosti.

Također, šahisti Podravke posebno su ponosni što su 2014. godine ugostili najboljeg šahista svih vremena Gari Kasparova koji je odigrao simultanku na Renesansnom festivalu i kojemu su Podravkaši dodijelili plaketu.

Inače, prema istraživanjima šah potiče razvoj i vježbanje obje strane mozga, povećava inteligenciju, potiče kreativnost, poboljšava motoričke sposobnosti, vještinu čitanja i sposobnost pamćenja te uči boljem planiranju i predviđanju pa zato upišite djecu u Podravkinu školu šaha.

(Boris Fabijanec)

Prva izložba umjetničkih radova Udruge Zlatna dob



U koprivničkom hotelu Podravina otvorena je prva izložba kreativnih radova članova Udruge Podravkinih i ostalih umirovljenika Zlatna dob. Desetak članova kreativne radionice Udruge izložilo je svoje slike, rukotvorine, muzičke instru-

mente, vezove, goblene, cvjetne aranžmane i kiperske radove.

Govoreći na otvorenju izložbe, predsjednica Udruge Zlatna dob Ana Milek je, između ostaloga, istaknula: Izložbu smo organizirali, prije sve-

ga, s ciljem očuvanja kulturne baštine i prijenosa iskustva na mlađi naraštaj. Posebno bih ovom prigodom htjela zahvaliti našoj Podravki koja nam je puno pomogla oko organizacije ove izložbe i koja nam i inače pomaže u našem radu.

Izložba radova naših „penzića“ može se razgledati do kraja mjeseca rujna.

DE SO MOJE RUŽE BELE

V MOJEM VRTU CVETU RUŽE BELE
KAK STE LEPE RUŽE DRAGE
SRCE SEM VAM SVOJE DALA
ALI NISTE MENI CVELE

V JUTRO RANO DOK IH GLEDIM SNENE
KAK DA PLAČU RUŽE MOJE
LATICE IM KAK SNEG BELE
ZAKAJ VI STE DRUGOJ CVELE

DE SO NAŠE RUŽE BELE
KOJE SI MI NEGDA KRAL
REKEL SI DA RAD ME IMAŠ
DA JE DRUGOJ NEBUŠ DAL
ALI TI SI SE POGAZIL
SVOJE REČI KAJ SI MENI DAL
DRUGOJ ŽENI SI OTIŠEL
BELE RUŽE NJOJ SI DAL.

(Stjepan Kvakan)

Brojni izleti u rujnu

Iz Udruge Zlatna dob obavještavaju sve zainteresirane da su u tijeku upisi za izlete u dolinu Netretve s branjem mandarina te posjet Međugorju. Taj izlet se planira krajem rujna, a osim njega u tijeku su upisi za izlete u Prag, Beč, Sveti Martin na Muri i Vukovar. Također, primaju se i narudžbe za pileće meso, a za sve navedeno postoji mogućnost obročne otplate za sve umirovljenike, djelatnike Podravke i njihove obitelji.

Iz Udruge mole da svi zainteresirani izvrše upise što hitnije zbog organizacije putovanja u agencijama, jer u slučaju nedovoljnog broja putnika određena putovanja agencija otkazuje ili određuje drugi termin. Sve potrebne informacije mogu se dobiti na broj mobitela 099 679 04 72, ili u prostorijama Udruge Zlatna dob, Duga ulica 4 (ponedjeljak i petak od 9 do 12 sati). (Boris Fabijanec)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Superheroji među nama

Opet sve miriše na jesen, iako kalendarsko ljeto odolijeva sunčanim danima, kao i svakodnevnim vijestima, u kojima turisti još uživaju na jadranskim plažama, taj miris dozrelih plodova koji se širi ravnicom i prve berbe, nepogrešivo svjedoče o dahu jeseni na našim vratima.

A ona je oduvijek bila i bit će svečanost zrenja i vrenja, kestenja i grožđa i Galovičevih nostalgičnih i bliskih kajkavskih stihova, rođenih u podravskim goricama.

Ove su godine berbe uranile pa i svečanosti, a onih minulih sjećamo se s osmijehom.

Renesansni festival u Koprivnici jedno je takvo slavlje koje širi dobar glas o nama nadaleko, a ove godine kao da je bilo posebno lijepo i zanimljivo.

I vrijeme je izdržalo, a inspirativnu renesansnu modnu reviju nosili su osobiti manekeni, rukometašice „Podravke“ i Slavenovi nogometaši, prava snaga cvatuće mladosti u zanosu.

Ali srce se najviše razgalilo, kao i uvijek, u pogledu na one najmlađe, iz vrtića, renesansno odjevene, koji su plesali i igrali se s roditeljima i čiji je smijeh sve pozlatio najvećim smislom.

Viceprvaci smo svijeta u nogometu i dobro smo već, na sve načine, proslavili tu sretnu istinu, no jedan od dva najmilija dječaka na svijetu, a ime mu je Marko, od Svjetskog prvenstva ne prestaje listati svoje albume sa sličicama nogometaša i pričati o Modriću i ekipi kao o superherojima.

Što oni zapravo i jesu, možda upravo najviše zbog radosti koju su donijeli cijeloj Hrvatskoj, a ponajviše baš djeci. Zato za novog ambasadora Podravke nije mogao biti izabran nitko bolji od našeg nadahnutog izbornika, Zlatka Dalića, čovjeka koji svojim ljudskim kvalitetama može biti primjer svima nama, malima i velikima. I upravo po njima, svojim visokim načelima, po toj moralnoj vertikali, povezan je s Podravkom. Tko mu ne bi poželio stisnuti ruku ili ga zagrliti i reći mu hvala za tu veliku, nacionalnu radost oživjelog ponosa!

Superheroji su među nama, pozorno motrite, jer samo čekaju trenutak da se pojave u punom sjaju, kao naši sportaši, umjetnici, znanstvenici, privrednici i genijalci svih vrsta.

Genijalci često nose čarape različitih boja iz različitih razloga i sramežljivo govore u svoje

ime, prepoznat ćete ih i po briljantnim odgovorima na teška pitanja i načinu kako vas gledaju ravno u oči cijelo vrijeme. Ali ipak ponajviše po čovjekoljublju, želi da budu jedno i s dalekom braćom i sestrama i pomognu svojim sposobnostima svima.

Superheroji, zar ne?

Neka nam vrijeme još dugo bude lijepo i neka zagrabimo duboko u zlatnu jesen i napijemo se do kraja njenog meda - nazdravimo svim dobrim plodovima godine do sada - želim to, svim srcem, svima!

I požurimo se prepoznati one najvrjednije među nama i pomoći

im da napreduju,

jer oni su jedra

koja nas nose

naprijed, sve nas.

Što prije, to bolje.

Samo neka naša

zlatna jesen što

duže potraje.



Ludens imao novu premijeru

Publiku su na početku 12. sezone Ludens teatra dočekale Brodolomke

Ludens teatar otvorio je 12. sezonu predstavom „Brodolomke“ nastalom prema tekstu Ane Maras Harmander, a u koprodukciji s kazalištem Moruzgva. Radi se o tragikomičnoj priči o četiri potpuno različite žene koje povezane zajedničkom ovisnošću kreću u borbu protiv nje, te na dirljiv i humorističan način publiku vode na putovanje o prihvaćanju, razumijevanju, prijateljstvu i oprost.

„Nevjerojatne transformacije, glumačko autorstvo i vještina, ples i pjesma, duhovitost i neposrednost, jednostavnost i kompleksnost svakog ponaosob, najbolji su primjeri vrhunske izvedbene umjetnosti, u koju se gledatelj jednostavno mora zaljubiti.“ (Ana Maras Harmander)



Glumačku postavu, u režiji Krešimira Dolenčića, čine Ecija Ojdanić, Anita Matić Delić, Daria Lorenci Flatz, Sanja Milardović i Luka Petrušić. Premijerna izvedba održana je 27. rujna u Koprivnici u prepunom Domu mladih, a je 29. rujna preselila u Karlovac, a nakon tog, 30. rujna u Zagreb. (R)

mijerna izvedba održana je 27. rujna u Koprivnici u prepunom Domu mladih, a je 29. rujna preselila u Karlovac, a nakon tog, 30. rujna u Zagreb. (R)

Vrelo nadahnuća 2018. godine

Natječaj Radio Ludbrega „Vrelo nadahnuća“ ove je godine raspisan šesti put zaredom. Osmišljen je s ciljem da se potaknu stvaratelji duhovne tematike da se svojim književnim, glazbenim i likovnim radovima pridruže šeststoljetnom čašćenju Krvi Kristove i proslavi Ludbreške Svete nedjelje, a u čitateljima da se probudi ljubav i zanos za očuvanje kulturne, nadasve duhovne baštine i ponuka ih se na zauzetiju izgradnju boljeg i ljepšeg svijeta. Vrijednost toga poziva, odazvavši se svojim proznim i pjesničkim radovima, prepoznalo je pedesetak autora iz svih dijelova Hrvatske. Prosudbeno povjerenstvo u



sastavu: Danijela Špoljarić, Jasminka Vugrinec i Mladen Levak izabralo je najuspjelije radove od kojih će pojedini biti javno izvedeni na svečanosti predstavljanja zbornika koji je plod natječaja „Vrelo nadahnuća“. U Zborniku radova sadržani su radovi svih sudionika natječaja, a odlikuju je i ilustracije likovnih umjetnika, članova KUD-a Po-

dravka, likovne sekcije Podravka 72; Vesne Martinjak, Anđelka Brkića, Barbare Percač, Borisa Kralja, Marice Jalšovec, Marine Dvorski, Stanka Gjereka i Alena Gjereka, čiji će radovi biti izloženi povodom predstavljanja zbornika na Sveti petak 31. kolovoza.

Nagradu za najbolji književni uradak dobila je Lea Kra-

mar za pjesmu „Zraka nade“. Predsjednik likovne sekcije „Podravka 72“ Alen Gjerek predao je autorici nagrađene pjesme sliku koja je napravljena inspirirana samim sadržajem nagrađene pjesme te u nekoliko minuta predstavio likovnu sekciju kao dio KUD-a Podravka. Aktivnosti likovnjaka se nastavljaju i idući dan 01.09.2018. u Delovima gdje na likovnoj koloniji koju organizira likovna sekcija KUD-a Delovi, sudjeluje sedmero članova likovne sekcije KUD-a Podravka: Marija Stipan, Draženka Kolar, Vesna Martinjak, Đurđica Međurečan, Marijana Gaži, Anđelko Brkić i Alen Gjerek.

Pjesnička škola u prirodi „Dum spiro - scribo“ – Dok dišem – pišem!

Pjesničkoj školi u prirodi, na poziv i u organizaciji dr.sc. Đurđice Garvanović-Porobija, prisustvovala su Ankica Bistровić, Ana Jakopanec i Božica Galinec, članice KUD-a Podravka. Predavanja Rad na pjesmi, Portret pjesnika, Pjesnički stil, održali su voditelji pjesničke škole prof. dr. sc. Krešimir Bagić, mr.sc.Davor Šalat, prof. Lana Derkač Šalat i dr.sc. Đurđica Garvanović-Porobija.

Održane su mnogobrojne radionice na kojima je analitički obrađena poezija raznih pjesnika na teme prirode, jezika, igre i emocije. Svakodnevno su analizirane naše pjesme te su istaknute slabe i dobre točke pisanja s ciljem da unaprijedimo pjesnički izričaj. Popodneva su bila rezervirana za recitale vlastitih i tuđih pjesama, a



navečer su održavane književne večeri na kojima su predstavljeni polaznici i voditelji škole. (Domagoj Švabek)

JEGER U FANTASTIČNOM GRAH VARIVU

coolinarika.com

Sastojci (za 4 osobe):

- 400 g Jegera Podravka
- 100 g luka
- 100 g mrkve
- 200 g svježih paprike
- 390 g Sjeckane rajčice Podravka
- 200 ml Passate Podravka
- 1 limenka Smeđeg graha Podravka (400 g)
- 2 češnja češnjaka
- 1 Fant za grah i variva
- 1 žlica Vegeta Maestro chilija
- 50 ml ulja
- 1 žlica grubo nasjeckanog peršina
- sol



U posudu na zagrijano maslinovo ulje stavite sitno narezani luk, naribanu ili na sitne kockice narezanu mrkvu i svježju papriku narezanu na manje prutiće.

Popržite 4-5 minuta na srednjoj vatri, pa dodajte na kockice narezani oguljeni jeger i popržite još nekoliko minuta.

Dodajte protisnuti češnjak, chilli, popržite oko 1 minutu, pa dodajte sjeckanu rajčicu i passatu. Pirjajte 10-ak minuta.

Sadržaj vrećice Fanta pomiješajte sa 100 ml mlake vode i pustite da odstoji nekoliko minuta.

Rajčicu s jegerom prelijte sa 600 ml vode, dodajte pripremljeni Fant, promiješajte i pustite da zakuha. Poklopite i kuhajte na laganoj vatri 10 minuta.

Dodajte ocijeđeni i isprani grah, promiješajte i kuhajte još 5 minuta. Uklonite s vatre, pospite peršinom, po potrebi posolite i poslužite.

♥ Savjet:

Po želji možete pojačati chili ili dodati malo tabasco umaka.

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Složenost: Jednostavno.

ZAPEČENA TJESTENINA S RAJČICOM I TUNOM

Sastojci (za 3 osobe):

- 1 Fant mješavina za zapecenu tjesteninu s rajčicom i tunom
- 250 g tjestenine Fusilli Zlato polje
- 110 g Eva tune u vlastitom soku
- 100 g Kukuruznog šećerca Podravka
- 100 g vrhnja za kuhanje

Sadržaj vrećice Fanta isipajte u 800 ml vode i 100 ml vrhnja. Lagano miješajući zagrijavajte dok umak ne zakipi pa kuhajte 1 minutu.

U posudu za pečenje usipajte nekuhanu tjesteninu, dodajte ocijeđenu tunu i kukuruzni šećerac. Preljite pripremljenim umakom i lagano promiješajte.

Pecite 30-ak minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

♥ Savjet:

Osim s tunom, jelo možete pripremiti i s EVA Skušom filetima u maslinovu ulju, što će obogatiti nutritivnu vrijednost jela.

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Složenost: Jednostavno.



ELMA
1980
Peteranska c. 94, Koprivnica, 048/647-380 • 048/647-420



- VODA
- STRUJA
- GRIJANJE
- SANITARIJE
- BIJELA TEHNIKA
- KERAMIČKE PLOČICE

Jesen je, dolazi zima, u Elmi sve za grijanje ima od peći do kamina!

POSEBNA PONUDA

Pirnica "Kralus"

Pulled pork burger --- 35.00 kn
(marinirana, pečena i trgana svinjetina u pecivu uz dodatak coleslaw salate od mrkve, zelja i majoneze)

Čevapi u lepinji - veliki --- 40.00 kn
(0,30dag čevapa, luk, ajvar, lepinja)

Čevapi u lepinji - mali --- 20.00 kn
(0,15dag čevapa, luk, ajvar, lepinja)

Pečeni laks-care sa sušenim voćem
Pečeni krumpir --- 61.00 kn

Punjeni lungić
Domaći njoki --- 66.00 kn

Nagrada igra

Odgovori točno i osvoji prigodni Eva paket iznenađenja

Poslovni program Riba lansirao je na tržište nove proizvode u svom ribljem asortimanu. A kako biste osvojili njihov poklon paket iznenađenja odgovorite točno na pitanje:

Miroslav Vusić - sretna dobitnica nagradne igre

Najsretniji u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom RajčiCar je Miroslav Vusić iz Logistike kojem je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Koja su tri nova okusa Eva tuna salata?

Sve što je potrebno jest poslati točne odgovore, sa svojim podacima, na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI PRIGODNI EVA PAKET IZNENAĐENJA.

Odgovore možete slati do 8. listopada, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika prigodnog Eva nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

The Dolcela logo is located in the top right corner, featuring the brand name in a white, cursive font with a yellow starburst graphic to its right, all set against a red circular background.

Dolcela

IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



CJELOVITI užitak!

Priušti si užitak bez grižnje savjesti uz Dolcela mješavine s brašnom cjelovitog zrna. U samo par minuta i s minimum naporu napravi ukusan desert te ga zasladi medom, smeđim šećerom ili agavinim sirupom. Izbor je tvoj!

Slatki dodir fantazije



www.podravka.com