

PODRAVKA



**Ove godine prerada
povrća u punom zamahu**

Lino[®]

Čokolino



Škola počinje,
Lino
nagrađuje!

Evo kako do nagrade:

1.

Za kupnju Čokolina u
ukupnoj količini od **1 kg***
dobiješ pernicu

2.

Sačuvaj račun,
a ostale detalje otkrij na:

WWW.LINO.EU

Termin aktivnosti: 21.8. - 20.9.2017.

* U aktivnosti sudjeluju sljedeći proizvodi:
Čokolino, Lješnjak Čokolino, Čokolino fit, Čokolino plus.



Za veliku i malu djecu.



Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši

Iako nam je sport na zadnjim stranicama naših novina, ovaj uvodnik početak ćemo s velikom obljetnicom Slaven Belupa – 110. godina kluba i 20 godina igranja u Prvoj HNL. Koprivnički prvoligaš zaista se potrudio da svojim vjernim navijačima organizira feštu za pamćenje. A kada smo već kod sporta onda moramo posebno pohvaliti naše vrijedne kulinarske promotore kojima nije bilo teško prevaliti više od 1.400 kilometara do rumunjskog Cluja te razveseliti košarkašku reprezentaciju Hrvatske pripremivši razne domaće delicije za naše košarkaše te im time dati dodatni poticaj u borbi za medalju na Europskom prvenstvu.

Što se pak tiče gospodarskih događanja u proteklom razdoblju vezanim za našu kompaniju treba naglasiti hvale vrijednu inicijativu iz naše tvornice Kalnik u kojoj je u tijeku otkup i prerada paprike za naš internacionalno poznati ajvar. Naime, želja je Podravke da se sva sirovina potrebna za proizvodnju otkupljuje od hrvatskih poljoprivrednika, a to je na tragu promišljanja kako bi Podravka trebala biti jedan od važnijih generatora razvoja hrvatske poljoprivrede. O tim planovima upoznat je i hrvatski premijer Andrej Plenković koji je sa suradnicima posjetio našu tvornicu u Varaždinu i tom prilikom je rečeno kako planovi tvornice za naredne tri godine uključuju povećanje domaće sirovine sa 73 posto na 100 posto te udvostručenje proizvodnje uz veću iskoristivost slobodnih kapaciteta. Kada već pišemo o Podravki i poljoprivredi neizbježna je manifestacija Dani rajčice u Umagu koji ove godine slave dvadeseti rođendan.

„Proizvodi od istarske rajčice široko su prihvaćeni na brojnim tržištima na kojima posluje Podravka pa biti ovdje i sudjelovati u stvaranju uspješne hrvatske priče uistinu veseli. Sve ovo dokazuje da je prepoznavanje i ulaganje u domaću proizvodnju i domaće gospodarstvo najbolji temelj za dugoročnu opstojnost hrvatske proizvodnje, no jednako tako i izgradnju konkurentskih prednosti ne samo Podravke već i Hrvatske u cjelini“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravka u Umagu.

Kao i uvijek u proteklom razdoblju bilo je brojnih marketinških, gospodarskih, sportskih te kulturnih događanja. Na Renesansnom festivalu Podravka je bila neizbježna, naši internacionali rade punom parom pa je tako, između ostalog, Podravka već odavno neizbježna na Sarajevu film festivalu.

Sve u svemu, pred vama je novi broj naših novina s brojnim događanjima pa uživajte. (R)

SADRŽAJ

- 04 - 12** **Vijesti**
- 13** **Ljudski potencijali i pravo**
- 14 - 15** **Centralni arhiv Podravka**
- 16 - 17** **I ja sam Podravkaš**
- 18 - 20** **Tržišta**
- 21** **Žito**
- 22** **Belupo**
- 23** **Istraživanje i razvoj**
- 24** **Coolinarika**
- 25** **Kultura**
- 26 - 29** **Sport**
- 30** **Recepti**
- 31** **Povijest 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:

Korporativne i marketinške komunikacije

Redakcija lista:

Boris Fabijanec, Ines Lukač, Lana Bosilj

Lektura:

Lana Bosilj

Grafički prijelom:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr

Prepoznata kvaliteta i domaća proizvodnja

Podravka će ove godine u tvornici Kalnik u Varaždinu proizvesti više od 4 tisuće tona domaće paprike

Vlada će poduprijeti tehnološki napredak koji će omogućiti osnaživanje domaće proizvodnje

U Podravkinoj tvornici za preradu povrća i proizvodnju kondimenata trenutno je u punom zamahu proizvodnja ajvara, najpopularnijeg Podravkinog proizvoda iz kategorije prerađevina povrća koji iz godine u godinu povećava svoju prodaju i zastupljenost na raznim tržištima diljem svijeta. U 2017. godini za proizvodnju ajvara ugovoren je otkup više od 4 tisuće tona paprike od domaćih kooperanta, odnosno 73 posto ukupnih potreba Podravke. Već 2018. godine plan je podići udio domaće sirovine na 95 posto, a uskoro i ukupnu proizvodnju ajvara u potpunosti realizirati od domaće paprike.

„Ponosni smo što Podravka za potrebe proizvodnje u Tvornici Kalnik Varaždin prije svega surađuje s domaćim OPG-ovima te malim domaćinstvima koje organizacijski pokrivaju organizatori proizvodnje. Grašak je iz vlastite proizvodnje, ciklu osim iz vlastite proizvodnje osiguravaju i proizvođači iz okolice Varaždina, a ostale sirovine nabavljaju se uglavnom iz sjeverozapadne te istočne Hrvatske. Tvornica Kalnik pravi je primjer na koji način Podravka podupi-



re domaću poljoprivrednu proizvodnju, kao temelj za dugoročnu opstojnost hrvatske proizvodnje i izgradnju konkurentskih prednosti.“ – izjavila je Slavica Kolesar, direktorica Podravkine tvornice Kalnik u Varaždinu.

Podravka i Slavonka – Podravkine vlastite sorte paprike

S ciljem osiguranja potpune slijedivosti u proizvodnji, prije desetak godina kreirane su dvije vlastite sorte paprike namijenjene preradi u ajvar, Podravka i Slavonka.

„Podravka i Slavonka su prve, i zasada još uvijek jedine hrvatske sorte povrća s međunarodnim DUS (Distinguish, Uniformity, Stability) certifikatom upisane u Zajednički katalog sorti Europske unije. Vlastito proizvedenim njihovim

certificiranim sjemenom zasnovana je gotovo sva domaća proizvodnja namijenjena preradi u tvornici Kalnik u Varaždinu. Za sortu paprike Podravka, prošle smo godine dobili prestižno priznanje Hrvatskog agronomskog društva „Zlatno sjeme“ za najrašireniju domaću sortu povrća u Republici Hrvatskoj. Sorte se odlikuju visokim prinosom i dobrom prilagodljivošću lokalnim proizvodnim uvjetima pa su široko prihvaćene u proizvodnji, a kvalitetom plodova nadmašuju slične strane sorte“ – izjavio je dr. Zdravko Matotan, direktor službe Razvoj poljoprivrede.

Oplemenjivačko selekcijski rad na razvoju novih sorti crvene rog paprike namijenjene preradi u ajvar i dalje se nastavlja pa se uskoro očekuje registracija i novih vlastitih sorti.



tvornici Kalnik preraditi više paprike za proizvodnju ajvara



Ulaganje u modernizaciju omogućilo snažan rast prerade i proizvodnje

Podravka je nedavno provedenu modernizaciju tvornice Kalnik u iznosu od oko 13 milijuna kuna financirala dijelom i sredstvima iz Programa ruralnog razvoja RH za prvi dio projekta „Modernizacija tvornice za preradu povrća“. Isplaćena sredstva u iznosu od oko 6,2 milijuna kuna predstavljaju oko 50 posto vrijednosti ukupne investicije. Veći dio projekta odnosio se na zamjenu stare opreme na liniji sterilizaci-

ranog povrća, modernizaciju linije te povećanje standarda sigurnosti gotovog proizvoda.

Nova linija osigurava porast kapaciteta prerade za 30 posto, smanjuje potrošnju energenata i vode te omogućuje vraćanje jednog dijela asortimana iz takozvanog outsourcinga u vlastitu proizvodnju i razvoj novih proizvoda.

Ove godine, za ulaganje u primarnu proizvodnju i povećanje kapaciteta za proizvodnju ajvara, Podravka planira kroz EU fondove povući dodatnih 30 milijuna kuna.

Kvaliteta prepoznata i od strane Vlade

Premijer Andrej Plenković je u sklopu svog boravka u Varaždinu obišao pogon za preradu paprike i krastavaca s ciljem upoznavanja s radom tvornice Kalnik, dosadašnjim uspjesima i planovima za naredne tri godine. Pritom je istaknuo da je „cilj Vlade da pomogne tehnološki napredak u Kalniku kako bi se omogućio dovoljan broj proizvodnih linija koje bi dugoročno osigurale stopostotni otkup hrvatske, domaće sirovine“, u skladu s najavljenim planovima rukovodećeg kadra Kalnika. (R)



Donesene odluke Nadzornog odbora

Produžen mandat aktualnoj Upravi i imenovan novi član Uprave

Prema odluci Nadzornog odbora Podravke d.d. članom Uprave Podravke d.d. imenovan je Marko Đerek, koji ima dugogodišnje menadžersko iskustvo u internacionalnim kompanijama. Njegov je mandat počeo 18. srpnja 2017. godine, a u Podravku je stigao s pozicije direktora prodaje za jugoistočnu Europu PLIVA/TEVA.

Nadzorni odbor također je donio odluku da se predsjedniku Uprave Marinu Pucaru i svim članovima Uprave mandat produžuje do 23. veljače 2022. godine. Time je Upravi ukazano povjerenje te dana puna podrška da nastavi s jačanjem tržišnih pozicija kako na domaćem, tako i na inozemnim tržištima na kojima je Grupa Podravka prisutna već dugi niz godina. Jedan od osnovnih ciljeva aktualne Uprave je da Podravka bude predvodnik trendova u segmentu inovacija proizvoda i modernih tehnoloških rješenja te povećanju efikasnosti ukupnog poslovanja. (R)



Srpanjski tradicionalni humanitarno- Jubilarni 20. Dan rajč

Dodatna atrakcija Fešte od rajčica bilo je javno ocjenjivanje novih sorti konzumne rajčice, proglašenje sorte godine i natjecanje za izbor najveće istarske rajčice

20. Dan rajčice, humanitarno-kulinarski projekt u organizaciji Podravke d.d., grada Umaga i Turističke zajednice grada Umaga, koji već dvadeset godina plijeni pažnju brojnih obožavatelja rajčice, no jednako tako i ostale javnosti, u jubilarom je ozračju uspješno održan u Umagu.

Dan rajčice u Umagu, gradu sa stoljetnom tradicijom prerade rajčice, redovno okuplja i vodeće stručnjake i poljoprivrednike čije je područje djelovanja vezano uz ovu vrijednu namirnicu. Ovom prilikom raspravljaju o najnovijim trendovima u proizvodnji, selekciji, obradi i preradi rajčica te razmjenjuju svoja iskustva u želji da na stolove potrošača zajedničkim znanjima i zalaganjima donesu najkvalitetniji proizvod.

Ove godine Dan rajčice započeo je na originalan i zanimljiv način, otvaranjem dječje izložbe radova kroz koje se proteže motiv „rajčice“. Nakon izložbe uslijedilo je otvaranje tradicionalnog stručnog skupa, na kojem su ugledni strani i domaći stručnjaci, u

prisustvu brojnih kooperanata iz cijele Istre i Uprave Podravke, govorili o suvremenim trendovima u proizvodnji i preradi rajčice.

„Zahvaljujući upravo ovoj manifestaciji koja ima i edukativni karakter mnogo je učinjeno na razvoju tehnologije proizvodnje rajčice u Istri i stalnom povećanju njene kvalitete. Proizvodi od istarske rajčice široko su prihvaćeni na brojnim tržištima na kojima posluje Podravka pa biti ovdje i sudjelovati u stvaranju uspješne hrvatske priče uistinu veseli. Sve ovo dokazuje da je prepoznavanje i ulaganje u domaću proizvodnju i domaće gospodarstvo najbolji temelj za dugoročnu opstojnost hrvatske proizvodnje, no jednako tako i izgradnju konkurentskih prednosti ne samo Podravke već i Hrvatske u cjelini“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravka d.d.

Tvornica za preradu rajčice Umag

Podravkina tvornica za preradu rajčice u Umagu, jedina je takva u Hrvatskoj, koja godišnje može preraditi 12.000 tona rajčica.

U 2017. godini proizvodnja rajčice za preradu ugovorena je s tridesetak obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava na površini od dvjestotinjak hektara na kojima je posađeno 4,3 milijuna presadnica rajčice. Prema zasađenim površinama i trenutnom stanju usjeva za očekivati je da će se ove godine proizvesti oko 12.000 tona. Usporedbe radi, 2016. godine Tvornica Povrća Umag otkupila



-kulinarski projekt ice oduševio prisutne u Umagu

je i preradila od lokalnih istarskih poljoprivrednika, iz ugovorene proizvodnje, 11.000 tona rajčice.

Podravkini proizvodi od istarske rajčice prodaju se na tržištu Hrvatske, Poljske, Slovačke, Češke, Rusije, Slovenije, BiH, Srbije, Crne Gore i USA. Najprodavaniji proizvod je Pasirana rajčica 500g u tetra briku koja je 100% istarska rajčica, bez dodane soli i bez aditiva. Karakterizira ju kontrolirana sadnja na otvorenim poljima blizu morske obale u okolici Umaga, Poreča, Rovinja i Pule i prerada u roku 24 sata od berbe. Podravka je jedina u Hrvatskoj koja ima tvornicu za preradu svježih rajčica te time zaokružuje proces od sadnje do proizvodnje, što u konačnici rezultira kvalitetom koju potrošači itekako prepoznaju i cijene.

Fešta od rajčica u večernjim satima

Nakon bogatog stručnog dijela 20. Dana rajčice tijekom prijedopodnevni sati, posebno zanimljivi bili su i večernji sati tijekom kojih je održana "Fešta od rajčica". Jedna od najposjećenijih zabavno-gastronomskih manifestacija u Umagu, na kojoj se svake godine za najpotrebitije prikuplja sve veći iznos, a ove godine prikupljena sredstva osigurat će nabavu radiološkog aparata za umaški Dom zdravlja.

Podravkini promotori kulinarstva ovom su prilikom zajedno s kolegama iz Hrvatskog kuharskog saveza i dugogodišnjim poslovnim suradnikom i prijateljem, koji baš kao i Podravka, ove godine slavi 70 rođendan, Stevom Karapandžom, priredili oko 3.500 porcija jela s Podravkinim proizvodima od rajčice po

promotivnim cijenama, a brojni posjetitelji su se kušajući ukusna hrvatska jela na bazi rajčica, zabavljali uz domaću glazbu do dugo u noć.

Dodatna atrakcija večeri bilo je i javno ocjenjivanje dvadesetak novih sorti konzumne rajčice, kao i proglašenje sorte godine te natjecanje za izbor najveće istarske rajčice.

Vlasnik Naj Rajčice odnosno rajčice s najboljim organoleptičkom svojstvima je OPG Maurizio Vouk, dok je vlasnica najteže rajčice Marija Bok, a rajčica je teška 1.702g.

Na Danu rajčica priznanje za najveću isporučenu količinu dobio je Agroprodukt Pula, ono za najkvalitetniju rajčicu Stjepan Majkovića, a za najveći napredak u proizvodnji Roberta Nemez Kovačić. (R)



Istraturist i Podravka nagrađivali umašku publiku

Podravka „začinila“ egzibicijski meč ATP-a u Umagu

Egzibicijski meč odavno je zaštitni znak umaškog teniskog turnira, a ove ga je godine dodatno „začinila“ i Podravka.

Glavne zvijezde egzibicije, teniski showman Gael Monfils, David Goffin, Borna Ćorić i Ivan Dodig, ispucavali su loptice u gledalište, a izazov je bio uhvatiti one označene srcem. Četiri sretna i spretna gledatelja, Istraturist je nagradio putovanjem na ATP Finals u London, gdje će se okupiti osam najboljih tenisača na svijetu, a Podravka vrijednim poklon paketima.

U nezaboravnom putovanju i vrhunskom tenisu na ATP Finalsu u Londonu uživati će tako sretni dobitnici i teniski navijači Gordan Fran Mileusnić i Mika Kaplan. Poklon pakete Podravke uručio im je Podravkin voditelj promocije kulinarstva Dražen Đurišević, koji je ovom prilikom potvrdio da su Podravkini kuhari ujedno i dobri tenisači. Naime, u kuharskoj je uniformi odigrao gem sa zvijezdama egzibicijskog meča te time oduševio umašku publiku.

Podravkini promotori kulinarstva tijekom meča pripremali su ukusne delicije te je tako publika imala priliku uživati u dvostrukom zadovoljstvu – egzibicijskom tenisu i ukusnim zalagajima.

Podravka je dugogodišnji partner najvećeg hrvatskog ATP turnira, jednog od najznačajnijih sportskih i društvenih događaja u Hrvatskoj, koji je izrastao u snažnog promotora Hrvatske, njezine turističke ponude, ali i vodećih hrvatskih brandova. (R)



Veselo i slatko u školu s Lino medvjedićem

Podravka i Lino drugu godinu zaredom sudjeluju na prvom školskom satu koji je za sve osnovnoškolce od drugog do osmog razreda s područja grada organizirao Grad Koprivnica.

Prvi školski sat održan je u sportskoj dvorani Gimnazije Fran Galović, a na ulazu u dvoranu dočekao ih je Lino medvjedić kako bi im osladio prvi dan škole nakon ljetnih praznika.

Podravka već jedanaestu godinu sudjeluje u opremanju bilježnicama koprivničke osnovnoškolce. Tako je i ove godine, osim slatkog iznenađenja, donacijom Podravke osigurana je i Lino bilježnica za svakog učenika na području grada. (Nives Hemetek)



Okusi Podravine i Prigorja

Klet i Pivnica među osam dobitnika certifikata

Podravska klet i Pivnica Kraluš među osam su ugostiteljskih objekata u županiji, dobitnika certifikata Okusi Podravine i Prigorja.

Certificiranje lokalnih gastronomskih objekata doprinos je razvoju ovdašnjeg kontinentalnog turizma, rekao je prilikom dodjele prvih gastrocertifikata, predsjednik županijske Turističke zajednice Zdravko Mihevc, a jedan od osnovnih kriterija za dobivanje certifikata su četiri tradicionalna jela u ugostiteljskoj ponudi.

Koprivničko-križevačka županija sedma je županija u kojoj je uveden hrvatski tradicijski gastronomski brend. Njega nosi ukupno 76 ugostiteljskih objekata u cijeloj Hrvatskoj, koji su pod stalnim monitoringom. (R)



Podravka novi sponzor Hrvatskog košarkaškog saveza

Podravkini kuhari prevalili čak 1400 kilometara kako bi našim košarkašima donijeli okus doma

Hrvatska košarkaška reprezentacija snimila spot za Vegetu prije odlaska na Europsko prvenstvo

Podravka, kao sponzor hrvatske košarkaške reprezentacije, svoju podršku našoj ekipi pruža na razne načine, u čemu su se posebno iskazali Podravkini kuhari Mišel Tokić i Zoran Delić, koji su svojim kuhanjem razveselili naše dečke na Europskom košarkaškom prvenstvu u Cluju u Rumunjskoj.

Okus doma u Cluju

Sve je organizirano u kratkom roku, iako su kuhari prvo morali stići do Koprivnice, Mišel iz Splita, a Zoran iz Rijeke. Nakon što su pripremili sve potrebno, krenuli su na put i tako u istom danu prešli ukupno 1400 kilometara kako bi našoj ekipi pripremili ukusna jela od hrvatskih proizvoda i namirnica i donijeli im tako okus doma. Iskoristivši slobodan dan naše reprezentacije, Podravka je u Cluju organizirala zajednički ručak s košarkašima i predstavnicima hrvatskih i rumunjskih medija, koje je pozdravila Marinka Akrap, direktorica korporativnog marketinga i komunikacija Podravke. „Podravka kontinuirano podržava hrvatski sport, kako nacionalne reprezentacije, tako i brojne klubove. Ako netko zaslužuje našu podršku, onda je to zasigurno hrvatska košarkaška reprezentacija i ponosni smo što smo njihov sponzor. Tako je našim kuharima bila čast



doći u Rumunjsku pripremiti našim košarkašima ukusna domaća jela. Sigurna sam kako će im naš mali poticaj dobro doći za osminu finala i izazove koje su pred njima. Vjerujemo u njih i želimo im da se kući vrate s medaljama oko vrata” – izjavila je Marinka Akrap.

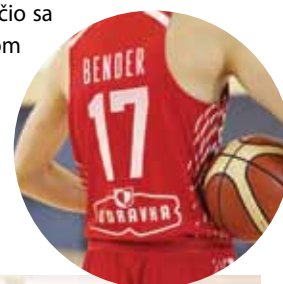
Podravka u Rumunjskoj

Također, vrijedi spomenuti kako su Podravka i njeni proizvodi na rumunjskom tržištu jako dobro poznati i priznati. Podravka je na rumunjsko tržište „iskoračila“ 2000. godine. U posljednjih pet godina značajno je proširila asortiman svojih proizvoda na tom tržištu, od početnih 20-ak na čak 70 proizvoda, a krajem 2015. godine započela je razvoj proizvoda i u gastro segmentu, koji prati i promotivnim aktivnostima.

Snimanje video materijala za Vegetu

Neposredno prije Europskog prvenstva u košarci 2017. Podravka je kao novi sponzor, snimila video materijal za Vegetu s hrvatskim košarkašima. Osim što su se pokazali kao izvrsni glumci, naši reprezentativci tom su se prilikom i odlično zabavili snimajući se međusobno i dijeleći snimke na svojim društvenim mrežama. Tako je atmosferu sa snimanja spota prenijela i Philadelphia 76ers, klub našeg Daria Šarića koji je prednjačio sa šalama i zafrkancijom na snimanju.

Kako je to izgledalo možete vidjeti na instagram profilu Philadelphia 76ers-a. (R)



Pregršt događanja za sve dobne skupine

Podravka na Renesansnom festivalu

Kraljevska kuhinja i pivnica Kraluš obogatile renesansni program prigodnom ponudom i natjecanjima

Podravka je tradicionalno, i ove godine, bila dio renesansne priče u Koprivnici. U četiri dana Podravka je sudjelovala u pregršt događaja.

Zahvaljujući Podravkinim renesansnim promotorima kulinarstva, pripremljena je Kraljevska gozba za sponzore i pokrovitelje te organizatore projekta Renesansnog festivala.

Renesansni kuglaš

Renesansnu Podravkinu kuhinju isprobao je i Stipe Žunić, osvajač brončane medalje u bacanju kugle na svjetskom prvenstvu u Londonu. U društvu pobjednice literarnog natječaja „Svijet po mom“ ovogodišnjeg Lino višebojca, Izabele Štimac, i njene ravnateljice, sudjelovao je u Kraljevskoj gozbi.

Profesionalno i amatersko kulinarско natjecanje

Sve dane trajanja festivala pivnica Kraluš obogaćivala je gastronomsku ponudu, dok je Kraljevska kuhinja bila zadužena za razna kulinarskih natjecanja, rezbarenja, kraljevsku gozbu, ukrašavanje renesansnog stola. Natjecateljski dio u Kuhinji kraljeva započeo je međunarodnim natjecanjem za titulu Renesansnog kraljevskog kuhara. Deset parova profesionalnih kuhara iz Hrvatske i Bosne i Hercegovine iskazalo je svoje umijeće u pripremanju jela koja su se mogla kušati u renesansi, s namirnicama prilagođenim tom razdoblju. Najboljima su se pokazali Dragan i Jasna Visković iz Dramlja osvojivši tako pre-



stižnu titulu Kraljevskog kuhara i njegovog pomoćnika, to jest pomoćnice. Drugi natjecateljski dio odnosio se na natjecanje amaterskih kuhara za naslov Plemenitaškog kuhara. U konkurenciji 4 para, kuhar Stjepan Vrhovec, s pomoćnikom Miljenkom Jagodićem pripremio je najbolji gulaš i time postao ovogodišnji Plemenitaški kuhar.

Raskoš Kraljevske kuhinje

U skladu s nazivom, Kraljevska kuhinja prikazala je sva svojstva renesansne kraljevske kuhinje. Tako je bilo moguće vidjeti ukrašavanje renesansnog kraljevskog stola: rezbarenjem bundeva i lubenica prikazani su razni oblici i uzorci specifični za razdoblje renesanse. Također, predstavljen je izgled stola koji bi se u ono doba mogao naći pred kraljem, s ukusnim jelima pripremljenim na tradicionalan način primjeren razdoblju događanja. Ni najmlađi nisu ostali bez mogućnosti sudjelovanja u kraljevskim događanjima. Za male renesansne kuhare posljednjeg dana festivala organizirano je spravljanje kolačića:

djeca su sama zamijesila tijesto, napunila ga Podravkinim slatkim namazima, Lino ladom i džemovima te ga ispekla u tradicionalnim pećima.

Svoj obol dali su i zaposlenici sektora Istraživanje i razvoj: u svom alkemičarskom kutku pripremali su razne efektne čarolije kojima su zainteresirali posjetitelje.

Marko Kolaković na Renesansnom festivalu

U četiri dana festivala Podravka se vratila u davne dane renesanse, pokazujući umijeće kulinarskih virtuozima bez upotrebe modernih pomagala te promovirajući povijest kraja iz kojeg potječe. Tome se pridružio i član Nadzornog odbora Podravke, Marko Kolaković sa svojom obitelji. Zajedno s članicom Uprave, Ljiljanom Šapina obišao je gradske bedeme, upoznao povijest Koprivnice, vidio alkemičarske čarolije te isprobao renesansna jela pripremljena od zaposlenika Podravka gastronomije i kulinarskih promotora.

(Lana Bosilj)





Puno igre, zabave i smijeha

Ljeto zaslađeno pillowsima, Lino ladom i Kviki grickalicama

Ljeto na Zrinskom, Koprivnicu je obogatilo za brojna događanja, a Podravka se ponovo pridružila kao partner Ljeta. Posjetitelji su tijekom srpnja i kolovoza mogli uživati u nastupima domaćih i stranih izvođača, jer održani su glazbeni nastupi prilagođeni različitim ukusima, zatim nekoliko dječjih predstava i druga zbivanja i aktivnosti za razbuđivanje tijela i uma.

Sve kino projekcije na otvorenom popratio je Lino, koji je filmoljupce počastio slanim i slatkim grickalicama iz Lino i Kviki asortimana.

Također, u okviru sportske srijede na Ljetu na Zrinskom, rani su večernji sati svake srijede bili rezervirani za druženje s Linom u različitim i maštovitim igrama punim zabave i smijeha.

Skakalo se u vrećama, natjecalo u kuglanju, pokazivala spretnost u badmintonu i drugim sportovima, a sve to zaslađeno pillowsima, Lino ladom i Kviki grickalicama. (Ines Lukač)



Centar zbivanja koprivničkih mališana

Ljetne bazezancije oduševile mališane

Druženje, zabava i smijeh i ove godine obilježili su Ljetne bazezancije. Više od 80 djece natjecalo se u raznim disciplinama – tko brži u čamcu na vodi, utrka na luftićima, delfin štafeta, zarobljeno plivanje u dvoje, rocker, target cube, kayak polo i nizu drugih aquatrack poligona. U svemu tome pratio ih je i Lino, neizostavan dio svake dobre dječje zabave.

Ovo su već sedme po redu Ljetne bazezancije na kojima su djeca u raznim aktivnostima pokazala svoje vještine, brzinu i spretnost. Zadnji dan igara pobjednicima su uručene

medalje i vrijedne nagrade partnera ovog projekta: Podravke i Wibita, dok su svi sudionici dobili poklon paket iznenađenja.

Djeca su iskusila neviđenu zabavu u nizu različitih natjecanja, imali su priliku dokazati se u različitim igrama te što je najvažnije djeca su se kroz igru i razonodu poticala na bavljenje sportom i vježbanjem kao i na zabavu i druženje s vršnjacima.

Na bazenima "Celine" najavljene su i Zimske bazezancije za vrijeme zimskih školskih praznika koje djeca, kao i Lino već sada nestrpljivo očekuju. (R)



Podravkini branitelji na izletu u Rovinju

U organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke organiziran je izlet za Podravkine branitelje i članove njihovih obitelji u Rovinj. Lijepo je bilo vidjeti u autobusu nekoliko generacija zajedno – od umirovljenika do djece branitelja. Prva destinacija prilikom dolaska u Rovinj bila je naša tvornica Mirna, gdje su o povijesti, proizvodnim procesima, novim investicijama te planovima tvornice Podravkašima govorili direktor službe Lanac opskrbe Silvano Križman i voditelj Općih poslova i zaštite na radu Evelino Marić. Također, vrijedni djelatnici Mirne su pripremili izvrstan doručak u kojemu su osnova bila srdele, ribe koje su bile tijekom noći ulovljene, a tu je bilo i ostalih delicija iz proizvodnog programa Podravkine tvornice u Rovinju. Nakon doručka krenulo se u obilazak tvornice, a domaćin je sve Podravkaše iznenadio prigodnim poklon-paketima s proizvodima Mirne. Na lijepom prijemu i domaćinskom ugođaju predstavnicima Mirne se zahvali predsjednik UBIUDR Podravke Slobodan Lončar.

Potom je uslijedio obilazak jedinstvenog Rovinja, zaista prelijepog gradića koji plijeni svojom ljepotom i bogatim turističkim sadržajima. Biti u Rovinju, a ne vidjeti Stari grad i crkvu Svete Eufemije sa čijeg 60 metara visokog tornja puca pogled na ulice i trgovu, luku, marinu i otoke te na rivi popiti kavu bio bi grijeh.

A što je najbolje nakon višesatne šetnje po Rovinju, nego naći osvježanje u moru. Iako je vrijeme bilo varljivo pa je čak palo i par kapi kiše, najhrabriji Podravkaši su skočili u more koje je bilo vrlo ugodno za kupanje. Kupanje, sunčanje, osvježavajuće piće i tako nekoliko sati do polaska natrag prema Koprivnici. Agilni i vrijedni organizatori izleta ništa nisu prepustili slučaju te su se zaista potrudili da ovaj izlet ostane braniteljima u dugom sjećanju pa je tako, između ostalog, na povratku organizirana i večera u poznatom grobničkom restoranu Putnik. Nakon obilne večeri krenulo se prema Koprivnici pa, iako je gotovo cijelim putem padala kiša, atmosfera u autobusu je bila odlična jer je UBIUDR Podravke organizirao još jedan izlet za pamćenje. (Boris Fabijanec)



U povodu 9. godišnjice smrti **Odana počast profesorici Zlati Bartl**

Na koprivničkom Gradskom groblju predstavnici Podravke, Zaklade „prof. Zlata Bartl“ i UBIUDR Podravke - Snježana Jurašin, Snježana Šlabek i Željko Vugrinec te nećakinja Dijana Jelčić sa suprugom Zdenkom, polaganjem cvijeća i paljenjem svijeća na posljednjem počivalištu profesorice Zlate Bartl, odali su počast omiljenoj Podravkinjoj profesorici.

Iako već devet godina nije s nama, profesorica Zlata Bartl, voditeljica Podravkinog tima zaslužnog za izum Vegete te prvih dehidratiziranih juha, ostavila je neizbrisiv trag u Podravkinom razvoju i njezinoj povijesti. Profesorica koju život nije pazio i mazio ostavila je dubok trag koji se prenosi na generacije budućih zaposlenika, jer oni koji su imali sreću poznavati je, od nje su naučili mnogo toga o poslu i životu. Podravkaši koji nisu imali prilike zajednički djelovati u njezinom okruženju, rado i danas slušaju priče i anegdote iz života i vremena kada se Podravka tek stvarala i uspinjala.

Profesorčina silna stvaralačka energiju i znanje pokazale su kako je uz svoj izniman um i ljudske osobine ideju pretočila u uspjeh svojeg tima i same Podravke, ne ističući zbog vlastite skromnosti svoje osobne zasluge. U Podravki je provela gotovo cijeli radni vijek, a osim za izum planetarno popularnog dodatka jelima Vegete, zaslužna je i za lansiranje prvih dehidratiziranih juha na ovdašnjem tržištu te posebice poticanje klime inventivnosti i kreativnosti među stručnjacima Podravke. Dobitnica je mnogih priznanja, od kojih se posebno može izdvojiti visoko odličje predsjednika Republike Hrvatske - red Danice Hrvatske s likom Nikole Tesle, Zlatna kuna za životno djelo Hrvatske gospodarske komore, Priznanje za životno djelo Večernjakov pečat 2006. te spomenica Podravke za životno djelo iz 1987. godine. Primila je i nagrade za životno djelo Grada Koprivnice i Koprivničko-križevačke županije, a proglašena je i za počasnu građanku Koprivnice.

Skromnost, izvrsnost, kreativnost, samozatajnost i inovativnost, neke su od vrlina kojima profesoricu opisuju njezini suvremenici, naglašavajući kako je za života učinila velika djela koja nam trebaju biti smjer i putokaz kako graditi budućnosti utemeljenu na znanju, podređenosti timu i uvijek u interesu dobrobiti i razvoja Podravke i cijelog društva. Kroz svoj rad, ali i iznimnu osobnost, ostavila je jasno utisnut pečat u povijesti naše kompanije, što Podravka čuva kao veliku vrijednost i trajnu uspomenu. (R)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Kako kuhati i pjevati

Za vrijeme ankete na Filozofskom, zaskočili su me pitanjem što studiram. Nakon odgovora - komparativnu književnost i filozofiju - zgodna novinarka upitala me (mršteći obrve), a što ću raditi? Odlučila sam je iznenaditi i rekla – bit ću obrazovana domaćica!

O, da sam tad znala ono što sad znam, obuzdala bih želju za humorem! Jer, život profesionalne književnice (osim činjenice da ste usput napisali i dvadesetak knjiga) – upravo je to! Kuhaš, spremaš, pišeš. A kad honorari jaako kasne, više nego o zapletu, razmišljaš o ručku. Uff! Shvatit će oni, pametni su, moji mili, dragi, najdraži - nešto jednostavno i ne preskupo. Možda tjestenina s rajčicom? To svi vole!

Znala bih, da sam bila u vremeplovu kojeg zovemo iskustvom, i da su SVE domaćice obrazovane, svaka na svoj način, ali s istom ambicijom – samo da sve stignem, da ništa ne zeznem i da jelo uspije, jer o tome ovisi veselje obiteljske popodnevne sieste!

U glavi zamirišu, na vruće ljeto, rajčice, a kad podignem nos, kroz prozor ugledam natpis „Podravka“, kao poruku na jutarnjem suncu! Ne možeš vjerovati! SMS na nebu! Za umak s Podravkinim rajčicama.

Volim staviti i malo origana, tek da zamiriši na more i crvenu zemlju..

Povremene i stalne domaćice ponekad se zavale, prolistaju novine i virnu što se događa na društvenim mrežama, taman dok se skuha tjestenina...

Čitajući o proslavi Podravkine tvornice u Umagu, sjetila sam se kuharice, koju sam dobila od Steve Karapandže. Mijenjali smo se za knjige, on je dobio neku moju tanku zbirčicu i nadam se da ju je bar upola listao kao ja njegove recepte, osobito onaj koji je sav već zaflekan..

Uglavnom, luda sam za rajčicama, zlatnim rajskim jabukama.

I u vrtu ih imam. Čak i u poeziji.

Nekad nisam razumjela važnost hrane za kvalitetu življenja na sve suznoj i grozničavijoj planeti. (Na pridjeve zadržavam autorska prava).

Uglavnom, Vlatka i ja znale smo odjuriti na faks nakon doručka od samo jednog jogurta, preskočiti ručak i ponovno večerati jogurt, kako bismo stale u nove traperice.

U tramvajima su posvuda lelujale izgladnjеле i dotjerane studentice, trebalo se uklopiti.

S vremenom, došle smo pameti.

Kulinarški, u hodu obrazovane domaćice, kuhale smo sve češće zbog okupljanja prijatelja, uz čašicu pića i razgovore, pa i ples nakon deserta.

Podravka i njena genijalna Vegeta, povrće i zdravopodravkine slastice, dio su naših malih i veselih slavlja, kao i užurbane svakodnevnice.

Zato ja, kad pomislim na Podravku, vidim Ženu, koja voli svoje bližnje, koja sve stiže, koja kuha, brzo i dobro, uz pomoć kutijica najfinijih sastojaka, a koje joj pomaže nabaviti njena dugogodišnja i vjerna prijateljica, također Podravka, ali - d.o.o!

Ženu, koja ponekad pjeva dok kuha!





Stvaranje kvalitetnih temelja

SHAPE program - dobar početak za daljnji razvoj

Desetomjesečni pripravnički program koji mladim ljudima omogućuje korištenje vlastitih potencijala i pronalazak svojeg mjesta pod suncem u poslovnom životu

Još jedna generacija visokoobrazovanih mladih ljudi utabala je put svoje karijere kroz četvrti SHAPE pripravnički program.

Kako bi se postavili što bolji temelji za daljnji razvoj karijere pripravnici su prošli desetomjesečni program sastavljen od općeg i stručnog dijela.

Unutar općeg dijela pripravništva Ljudski potencijali i pravo organizirali su edukacije unutar područja komunikacijskih i prezentacijskih vještina, rad na grupnim zadacima, posjete tvornicama i prodajnim mjestima kako bi svim pripravnicima bila prokazana širina kompanije i međuovisnost poslova. U stručnom djelu, pod vodstvom mentora svaki pripravnik se uvodio u posao stječući znanja i vještine vezane uz struku.

Također, uz opći i stručni dio mnogi su se pripravnici odazvali i priključili volonterskoj udruzi PULS kojom su u potpunosti saznali što znači „Uvijek sa srcem“, općepoznata uzrečica vezana uz Podravku.

Dojmovi iz prve ruke

Da je pripravništvo dobro i da predstavlja dobar početak za daljnji napredak potvrdili su i sami, sad već bivši, pripravnici.

„Ono što je važno, u pripravništvu postoji mentor, osoba koja ti je u svakom trenutku dostupna i spremna odgovoriti na sva tvoja pitanja“, rekla je Josipa Bregović iz Riznice, dodavši kako je i opći dio imao veliku važnost u njenom razvoju. „Prije edukacije o prezentacijskim vještinama postojala je nesigurnost i strah od onog što nas tamo očekuje, ali kako je edukacija započela shvatila sam da je to odlična vježba koja nam pomaže da sa svakom održanom prezentacijom budemo bolji.“, dodala je Josipa. Važnost pripravničkog programa i njegovu ulogu potvrdio je i Ivan Derdić iz službe Pravnih poslova: „Pripravništvo omogućuje lakšu

asimilaciju u radno okruženje te se općim dijelom radi na međusobnom povezivanju pripravnika što omogućuje bolje međusektorsko razumijevanje i suradnju.“

S obzirom na pozitivne dojmove, argumentirane pozitivnim iskustvom, SHAPE pripravnički program pokazao se kao dobar temelj za daljnji razvoj svakog pojedinca i međusobno povezivanje mladih zaposlenika.



A man and a woman are standing in a narrow aisle of an archive. The shelves on both sides are filled with numerous colorful folders (yellow, red, blue, green) organized in rows. The man, on the left, is wearing a blue t-shirt and dark pants, with his right arm resting on a shelf. The woman, on the right, is wearing a black dress and has her arms crossed. They are both looking towards the camera with serious expressions.

Prikupljanje, obrada i arhiviranje
važnih dokumenata

Čuvar povijesti: Centralni arhiv Podravke



Nije svaki dokument za arhiviranje, niti se sve arhivira na određeni rok. Nije arhiva samo hrpa papira s kojima ostali ne znaju što bi



Kad netko spomene arhiv većini na pamet padnu prepunjene sobe hrpom papira, raznih dokumenata, paučinom od stajanja i ustajalim, vlažnim zrakom. Kad govorimo o Podravkinom Centralnom arhivu možemo pronaći sve samo ne to: prostrane prostorije popunjene uredno složenim registratorima na policama označenim barkodovima i lakom mogućnošću pretraživanja. No nije to tako oduvijek: prije desetak godina, kada je količina registratora i pretraživanje dokumenata postala nemoguća misija, došlo je do osmišljavanja današnjeg prostora i organiziranosti Centralnog arhiva pod budnim okom umirovljenog Podravkaša Šprema. U cilju modernizacije, 2015. godine došlo je do unaprijeđenja i elektroničkog arhiviranja dokumenata iz redovnog poslovanja na dnevnoj bazi od oko 2500 tisuće dokumenata koji se digitaliziraju u Pisarnici i jednom dnevno dostavljaju u Centralni arhiv te više ne kolaju po uredima. Zahvaljujući tome, napravljena je kompletna baza registraturnog i arhivskog gradiva te je omogućeno brže pretraživanje.

Zavidna razina uređenosti i organiziranosti

Centralna arhiva dio je organizacijske cjeline Upravljanja dokumentacijom, uz Prijem i dostavu pošte te Pisarnicu, i zadnja karika koja prati životni vijek svakog dokumenta koji je zaprimljen ili nastao u Podravki.

„Poslovanje u Upravljanju dokumentacijom odvija se prema Pravilniku o upravljanju dokumentacijom, načinu upravljanja i zaštiti arhivske i registraturne dokumentacije odobrenom od nadležnog Državnog arhiva Republike Hrvatske. Posebno smo ponosni na dio očuvanog trajnog gradiva koji se još uvijek pretražuje, a veli-

ki interes je upravo i za našim povijesnim brojevima biltena Podravka“, pohvalila se Ljiljana Slukić, voditeljica poslova upravljanja dokumentacijom.

Elektroničko uredsko poslovanje i izlučivanje građe

Iako je s ePisarnicom (*OfficePoint*) omogućeno elektroničko uredsko poslovanje i praćenje dokumenata, originali dokumenata se i dalje spremaju i u fizičkom obliku. Zato danas imamo više od 56 000 registratora gradiva, od kojih je nešto manje od 4 000 i digitalizirano s rokom čuvanja od 11 godina. Kontinuirano izlučivanje gradiva s istekom roka čuvanja nužno je zbog osiguranja prostora za novu građu. Tako se prošle godine krenulo u izlučivanje preko 12 000, a ove je već gotovo 14 000 registratora predano na uništavanje.

Što se, i kako, arhivira

Iako mnogi smatraju da je baš njihov dokument nešto što je potrebno sačuvati, potrebno je poštivati procedure

Pravilnika koji određuje rokove čuvanja za pojedinu vrstu dokumenata, a koji se nadopunjuje s novim vrstama dokumenata za arhiviranje.

„Arhivsko i registraturno gradivo predaje se u arhiv u sređenom stanju, tehnički oblikovano i označeno uz popis građe o čemu se potpisuje Primopredajni zapisnik. Svako korištenje gradiva iz Centralne arhive mora biti odobreno od strane stvaratelja, a o izdavanju gradiva potpisuje se potvrda o reversu kako bi se mogao pratiti tijek građe, a sve to evidentira se u Knjigu pismohrane“, rekla je Željka Peić, organizatorica arhive.

Arhiviranje se vrši prema organizacijskoj cjelini, vrsti dokumenta i godini nastanka gradiva.

„Najviše se traže stari računi i dosjei radnika koji sadrže podatke važne za stupanje u mirovinu, koji su ujedno i dio trajne građe, te ugovori“, rekli su u arhivu šaleći se kako će i sebe arhivirati nakon što završe svoj radni vijek.

(Lana Bosilj)





Psi su dio mog života od djetinjstva pa je tu bilo svakakvih pasmina i mješanaca, a pridružiti se kinološkom društvu bio je logičan slijed



BARBARA STANČIN

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Bivša igračica, danas rukometna trenerica i strastvena ljubiteljica pasa, ali prije svega, srčana Podravkašica

Referentica u Korporativnom marketingu i komunikacijama jedna je od onih koja ima vremena za sve što voli, a toga se u njenom slučaju ima: Barbara je rukometna trenerica, članica je Kinološkog društva, bavi se psima i s njima ide na izložbe.

Sasvim slučajni ulazak u rukometni svijet

Još kao učenica petog razreda, Barbara je krenula u rukometne vode. Iako se u to vrijeme bavila stolnim tenisom, prijateljice su bile jače i povukle ju u rukomet, gdje je ostala i do danas. Doduše, danas kao trenerica ekipe 2008. godište i mlađi u Rukometnom klubu Koprivnica Hangar 18, uz povremene izlete na mjesto trenerice vratara prve ekipe. Iako je željela trenirati

samo vratare, put se s vremenom promijenio i danas svoju cijelu ekipu ne bi mijenjala ni za što.

S psima od malena

Uz rukomet, Barbara je aktivna i u Kinološkom društvu Koprivnica. „Psi su dio mog života od djetinjstva pa je tu bilo svakakvih pasmina i mješanaca, a pridružiti se kinološkom društvu bio je logičan slijed“, kaže Barbara jer, da bi se moglo sudjelovati na izložbama i imati legla, potrebna je dokumentacija koja se dobiva s članstvom.

Članstvo u društvu uključuje sudjelovanje u raznim aktivnostima kao što su održavanje prostorija i terena te organizacija izložbi. Svatko sudjeluje prema mogućnosti i sve je na dobrovoljnoj bazi.

Kroz život je imala razne pasmine. Prvi pas kojeg je nabavila sa suprugom bio je labrador koji je ime dobio tek nakon tri godine. „Zahvaljujući sinu koji ga je zvao „mali, mali, dođi“, pas je dobio ime Mali. On je ujedno i jedini kojem smo sami dali ime, ostali su dobili od uzgajivača“, kazala je Barbara.

Dobra
organizacija
omogućuje
sve

Nakon nekoliko boksera, nabavili su ženku francuskog buldoga, Naomi, a ubrzo i mužjaka Atroxa. Bokseri su u kratkom roku, jedan za drugim uginuli, tako da je Naomi ostala je sama s Atroxom.

Dobra organizacija je ključ svega

Nakon što završi uredski posao vezan uz zahtjevnice i narudžbenice, slobodno vrijeme koristi za ono što voli. Da se sve stigne, sama je dokaz.

„Uglavnom ima svega i sve se stigne, no moram priznati nekad je malo gužva, ali nije problem ako se dobro organiziraš i ako imaš podršku i pomoć od ukućana“, rekla je Barbara apelirajući na sina i muža u zagrljaju svoja dva buldoga.

(Lana Bosilj)





Podravka u Ujedinjenim
Arapskim Emiratima

Počela kampanja „Povratak u školu“

Trziste Ujedinjenih Arapskih Emirata prepoznalo je Podravkinu kvalitetu te je od lipnja Podravka prisutna u Geant trgovačkom lancu. U supermarketima i hipermarketima, od kojih je nekoliko na ekskluzivnim lokacijama u Dubaiju (Ibn Battuta Mall, Dragon Mart) i Abu Dhabiju (Yas Mall) moguće je pronaći Vegeta seosonings, Lino, Ajvar i Kviki proizvode za koje je potpisan ugovor još u svibnju. S obzirom na doba početka nastave, počela je kampanja „Back to school“ (Povratak u školu) u Geantovim dućanima. Tako je moguće naći prigodna pakiranja Lino i Kviki proizvoda namijenjenih prvenstveno najmlađima, ali i svim ostalima željnih ukusnih grickalica i kremnih namaza.

(Lana Bosilj)



Dugogodišnja suradnja na visokoj Podravkine aktivne Festivalu ponovno

Festivalski doručak s Podravkom, tradicionalna Podravkina večer te ručak u povodu dodjele Partnerskih nagrada - Delicious finger food prepared by Podravka, bile su među najzapaženijim izvanprogramskim festivalskim događanjima

Trajno opredijeljena za unaprjeđenje kvalitete života, društva i okoline u kojima djeluje, te odgovornim ulaganjem u obrazovanje, održivi razvoj, kulturu i umjetnost, Podravka je i ove godine podržala brojna događanja u okviru festivalskih dana osiguravajući hranu pripremljenu s puno ljubavi i pažnje. Da je višegodišnje partnerstvo Podravke i Sarajevo Film Festivala doprinijelo razvoju kulturnog i društvenog života u Bosni i Hercegovini, te pomoglo festivalu da postane najkvalitetniji i najugledniji filmski događaj u regiji, potvrdila je i Podravkina večer, koja je obilježila jednu od završnih noći ovogodišnjeg, 23. Sarajevo Film Festivala.

Podravkina večer

Ovogodišnji Zlatni sponzor festivala, Podravka, na Festivalu je trgu okupio veliki broj uzvanika iz kulturnog i filmskog života, poslovnih partnera, suradnika te prijatelja Podravke i festivala. Podravkini promotori kulinarstva s posebnom su pažnjom pripremili slasne delicije uz neizostavnu pomoć glavne uloge u kuhinji- začina Vegeta Maestro. Svi uzvanici uživali su tijekom večeri u Podravkinim delicijama, a najraspoloženiji je bio glumac Goran Bogdan, član žirija ovogodišnjeg Festivala i poseban gost Podravkine večeri. Filmsko ozračje s kojim se Sarajevo ponosi više od dva desetljeća dalo je poseban ugođaj večeri na kojoj se nazdravljalo i slavilo višegodišnje Podravkino partnerstvo s Festivalom, te je posebice istaknuto da se samo radom sa srcem i dobrom energijom mogu postići najbolji rezultati kako u Bosni i Hercegovini, tako i u regiji.

Lino za najmlađe

Podravkina suradnja s Festivalom u prethodnim godinama ogledala se u potpori Sarajevo Film Festivalu kroz Sarajevo grad filma - fond za podršku realizaciji kratkih i dugometražnih igranih mikrobudžetnih filmova. I ove godine već tradicionalno, osim Podravkine večeri i



razini

nosti na 23. Sarajevo Film o izazvale iznimnu pažnju



te završnog festivalskog ručka – *Delicious finger food prepared by Podravka* organiziranog u povodu dodjele Partnerskih nagrada, posebna pažnja je posvećena dječjem programu Festivala na kojemu je Lino uveselio tri dječje projekcije za mališane koji štuku sedmu umjetnost.

Festivalski doručak s Podravkom

Podravka je bila i domaćinom Festival-skoga doručka s Podravkom za koji je, u želji da dodatno obogati uvijek ukusnu i jedinstvenu trpezu, angažirala gastro-nomicu Gabrielu Ključec. Taj je događaj zabilježen kao magičan spoj Gabrieline ljubavi prema kuhanju, dobroj hrani i drugačijem pristupu pripremi hrane te Podravkine tradicije kvalitete, najljepših prepoznatljivih okusa i bogate palete proizvoda za sve recepte i prigode.

Delicious finger food prepared by Podravka kao uvertira dodjeli nagrada Uručenje Partnerskih nagrada 23. Sarajevo Film Festivala održano je na Festival-skome trgu tijekom podneva pretpo-

sljednog dana Festivala. Svečani završni ručak koji je tom prilikom organizirala Podravka za više od 150 prisutnih svečanosti, pripremljen je u režiji Podravkinih promotora kulinarstva i uz maestra-lan nastup glavne uloge svake kuhinje,

pa i festivalske – Vegete Maestro. Tako je umjetnost koju su kreirali filmaši, a koja je predstavljena tijekom ovog Sarajevo Film Festivala začinjena i obogaćena okusima slasnih jela iz Podravkine kuhinje. (R)



Suradnja Podravke Rumunjska i Glavnog ureda za socijalnu pomoć u Bukureštu

Donacija proizvoda za najpotrebitije

Mnogi od nas ne pridaju važnost činjenici da ponekad preskačemo ručak ili odlazimo od kuće bez da smo doručkovali. Hrana je dio naše svakodnevne rutine i ponekad zaboravljamo koliko smo sretni što si uvijek možemo priuštiti ukusan obrok. Kako bilo, ne smijemo zaboraviti da, iako smo u 2017. godini, ima onih koji nisu u istoj situaciji.

Podravka u Rumunjskoj je, u skladu sa svojim motom „Uvijek sa srcem“ odlučila donirati stotine paketa Vegete piletna Glavnom uredu za socijalnu pomoć u Bukureštu, poznatim i pod nazivom pučka kuhinja Grivita. Tamo se trude boriti i spriječiti marginalizaciju ljudi s poteškoćama, niskim primanjima, problematičnim obiteljima.

„Već desetljećima uživamo povjerenje naših potrošača i ispunjavamo njihova očekivanja.

Danas, kao globalno poznati brand, i mi dugujemo dio svog uspjeha onima koji su prije nas bili poznati. Vjerujemo da ljudi trebaju dobrotu i podršku ako bi postali najbolji što mogu. Naša donacija je podrška inicijativi Glavnog ureda za socijalnu pomoć u Bukureštu. Donirani proizvodi omogućuju dodatan okus i osmijeh na licu ljudi koji uživaju u hrani iz pučke kuhinje Grivita,“ rekao je Saša Gregurić, direktor Podravke Rumunjska.

Podravka Rumunjska ima velik portfelj proizvoda vrhunske kvalitete koji omogućuju izvrstan okus svih vrsta jela. Također, kompanija je prepoznata i zbog svojeg društveno odgovornog poslovanja te će u tom smjeru nastaviti podupirući inicijative civilnog društva za poboljšanje svakodnevnog života.

(Saša Gregurić)



Web stranica Čokolinologija lansirana i u Sloveniji

Živopisna web stranica Čokolinologija, centralno mjesto svih ljubitelja Čokolina, dobila je i svoju slovensku verziju, na adresi www.coko.lino.si

Kao i u Hrvatskoj, poseban naglasak stavljen je na same potrošače koji putem zanimljivih video testimoniala pričaju o svojim iskustvima s Čokolinom, uspomena uz koje ga vežu te načinima na koje ga pripremaju.

Čokolinologija je puno više od web stranice, ona predstavlja svojevrsnu „znanost“ koja se oformila oko ovog proizvoda. Korisnici sami stvaraju sadržaj i pričaju svoju priču o Čokolinu. Osim zanimljivih video materijala, stranica sadrži i aplikaciju za pripremu svog idealnog recepta za Čokolino, kao i live Instagram feed putem kojega možete u realnom vremenu gledati objave korisnika o Čokolinu na ovoj društvenoj mreži. Web stranica nastala je u suradnji s digitalnom agencijom Web Burza. Izrađena je u Responsive Web Design tehnologiji, čime je omogućena potpuna prilagodba sadržaja uređaju na kojem se pregledava, bez obzira radi li se o pametnom telefonu ili računalnom monitoru. (Maja Jurković)



Veliko svjetsko priznanje iz Poljske

Podravkin ajvar uvršten na listu najboljih primjera primjene superhrane u kategoriji delikatesnih namaza

Mintel, jedna od najutjecajnijih svjetskih kompanija za business intelligence, koja je autoritet u praćenju i analizi trendova u kategoriji hrane i pića, u svom mjesečnom izvještaju za lipanj analizirala je trend superhrane u kategoriji delikatesnih namaza na tržištu Poljske. Među najboljim primjerima izdvojili su i Podravkin ljuti ajvar, proizveden od prirodnih sastojaka, bez konzervansa, aditiva i umjetnih boja.

Novi delikatesni namazi predstavljeni u Poljskoj potvrđuju da se potrošači sve više okreću prehrani baziranoj na voću, povrću te žitaricama. Superhrana, kao jedan od glavnih sastojaka slanih/delikatesnih namaza, čini ih i održava još zdravijima.

Uvrštenjem među najbolje u ovoj kategoriji, Podravkin ajvar potvrdio je svoju kvalitetu. Bogat je povrćem, vlaknima, vitaminom C i A, a proizvodi se bez konzervansa i aditiva.

Mnogo povrća i skladan okus uz nizak udio masnoće osobine su koje ovaj ajvar čine omiljenim prilogom, nezamjenjivim u brojnim kombinacijama, od praktičnih sendviča do neizostavnog roštilja. (R)



Novi imidž čajeva 1001 CVET i začina Maestro

Bolje uživanje u jedinstvenim okusima i mirisima

Osim osvajanja različitih nagrada, 2017. godina bila je također u znaku moderniziranja dviju velikih i tradicionalnih robnih marki na slovenskom tržištu, moderniziranja pogona za pakiranje čajeva i preseljenja proizvodnje čajeva Podravka u Gradišče. Preoblikovali smo robne marke čajeva 1001 CVET i začina Maestro. Potrošačima pružamo široku paletu proizvoda s novim imidžom koji odgovara svakodnevnom načinu života i doprinose boljem raspoloženju, a njihov dan čine posebnim.

Novi imidž 1001 CVET-a

Preduvjet za ostvarenje ambicioznih ciljeva bilo je preseljenje proizvodnje čajeva Podravka u Gradišče. Slijedili su projekti obnavljanja pakiranja i visoka investicija u proizvodnju za moderniziranje pakiranja čajeva. Čajevi 1001 CVET pakirani su u novim, suvremenijim kutijama koje štite proizvod



od vanjskih utjecaja i ekološko prihvatljivijima. »Kako bi naši kupci u potpunosti uživali u svakoj šalici čaja, osigurali smo im filterske vrećice, pakirane u posebnom aroma-omotu. Vrećica čuva okuse i mirise sastojaka do trenutka kuhanja čaja te produžava rok uporabe. Ono što aroma-omot razlikuje od standardnih omota jest njegova manja propusnost vlage i kisika. Kupcima osigurava uživanje u jedinstvenim okusima naših čajeva svim osjetilima«, objašnjava Danijela Pošta, voditeljica tržišnog marketinga za Sloveniju. Novost je također praktičnost ambalaže koja je primjerena za *to-go* situacije.

Jednostavnijim oblikovanjem pakiranja modernizirali smo i logotip 1001 CVET. Novi logotip zadržao je prepoznatljivost, a dodali smo nekoliko novih suvremenih elemenata koji marku povezuju s tradicijom, prirodom i prirodnošću. Misija nije samo ponuditi najbolje iz prirode u obliku čajeva visoke kakvoće, već i ukazati na važnost očuvanja prirode kako bi se osigurala kvaliteta života budućih generacija.



Suvremeniji Maestro za prstohvat inspiracije

Dobro poznati i provjereni začini Maestro dobili su novi imidž. Zadržali smo prepoznatljivu žutu boju, a dodali dinamičnije i suvremenije elemente. Slike začina odražavaju svježinu, dok su nazivi okusa pregledniji. Modernizirali smo logotip, a ambalaži smo dodali srebrne dijelove za elegantniji izgled. Osim novog imidža, obogaćeni su i drukčijim pakiranjem. Postojeće smo mlince i bočice zamijenili suvremenijima i privlačnijima. Jedinstven je dupli poklopac posipača koji omogućava lakše otvaranje i zatvaranje, a pritom čuva aromu. Ako želimo istresti veću količinu sadržaja, jednostavno pritisnemo jednu stranu i dobijemo veći otvor.

(Nina Rus Turuk)

Finale projekta Kuhnapato

Kako predstavljati jela naših predaka na suvremen i slikovit način

Čak 18 nadobudnih mladih kuhara iz cijele Slovenije na zaključnom je događanju u Gostionici Pečarič u Ljubljani predstavilo svoje dovršene kulinarske kompozicije.

Od studenog do ožujka imali su priliku marljivo vježbati u školskim kuhinjama u ulozi glavnih kuhara za svoje školske kolege. Školski su objedi postali dio regionalnih natjecanja čiji je vrhunac bio zaključno događanje krajem svibnja. Stručna komisija, u sastavu predstavnika priznatih slovenskih gostionica, ocjenjivala je inovativnost mladih kuhara u preoblikovanju tradicionalnih jela. Glavni je zadatak bio sastaviti suvremeni i zdravi obrok za cijelu obitelj, slijedeći nove kulinarske pristupe.

S markama Zlato polje, Maestro i Natura već pet uzastopnih godina u



Žitu podržavamo kulturu zdrave prehrane i pripremanja jela od strane osnovnoškolaca. Sretni smo što imamo priliku promijeniti prehrambene navike i doprinijeti zdravom načinu života mladih. (Nina Rus Turuk)

Važnost preventivnih pregleda

Žena u urološkoj ordinaciji

Što radi žena u ordinaciji urologa? Nije li urolog za-pravo „ginekolog za muškarce“? Nerijetko se čuju slična mišljenja iako se možda neki od Vas tome čude. Na raznim forumima možete naći pitanja i komentare koji zapravo otkrivaju svaki-dašnje zablude i nedoumi-ce. Poput: „Naručena sam na pregled kod urologa. Kako se trebam pripremiti?“ Ili: „Što će mi urolog raditi? Što on uopće kod žena treba pregledavati!? Nije li on samo za muškarce?“

Sasvim je izvjesno da, barem neke čitatelje, treba razuvjeriti – urolog nije „ginekolog za muškarce“ i ne bavi se samo problematikom spolno-reproduktivnog sustava muškarca. Urologija se, s kirurškog aspekta bavi, spolnim sustavom muškarca ali i mokraćnim sustavom (bubrezi, mokraćovodi, mokraćni mjehur i mokraćna cijev) i to u oba spola! Ginekologija i urologija nisu dvije struke koje se razlikuju samo spolom svojih bolesnika odnosno bolesnica. Istina je – muškarci ne odlaze ginekologu, ali žene čine značajnu proporciju uroloških bolesnika. Pri tome reproduktivni sustav žene (maternica, jajnici, spolovilo, hormonska osovina i plodnost žene itd.) svakako nije u fokusu urološkog interesa.

Uzroci posjeta urologa

Najčešći uzroci zbog kojih žene odlaze, ili su upućene urologu, su infekcije donjeg (rjeđe gornjeg) mokraćnog sustava, inkontinencija i mokraćni kamenci. Vrlo često žene s recidivi-

The screenshot shows the 'Zdravo budi!' website interface. At the top, there's a navigation bar with links: 'Savjeti', 'Pitaj doktora', 'Blog', 'Stručni članci', a search icon, and 'Prijava'. Below this is a row of four medical professionals: a female nutritionist, a female dermatologist, a male rheumatologist, and a male urologist. Each has their name and specialty listed below their photo. Below this row is a section titled 'Imate zdravstvenih problema?' with a subtext 'Saznajte više o svojim tegobama.' and a 'Prikaži sve' button. Underneath are four featured articles with images and titles: 'Anksiozni poremećaji (DSM-5) - 8. dio', 'Osteoartritis kuka 5. dio', 'Sa ili bez epiziotomije', and 'Temperatura i oteklina u urologiji'.

rajućim (često ponavljanim) upalama mjehura (cistitis) dolaze urologu i zadatak urologa je otkriti postoji li organski uzrok ponavljanju infekcije, a koji bi se mogao ili trebao kirurškom intervencijom otkloniti. Tako se može raditi o prirođenim bolestima mokraćnog sustava (iako se one obično, upravo zbog stalnih infekcija, otkriju već u dječjoj dobi) poput divertikla mjehura, ureterokele, vezikoureteralnog refluksa (VUR), podvojenog kanalnog sustava bubrega s duplim mokraćovodom ... Nadalje, kamenci bilo kojeg dijela mokraćnog sustava također nerijetko ženu dovode u urološku ordinaciju i to bilo zbog akutne bubrežne kolike ili recidivirajućih infekcija. Inkontinencija mokraće je također česti problem i to mnogo češći u žena nego u muškaraca. I dok muškarci s godinama polako, nekako gotovo prirodno, povećavaju vjerojatnost nastanka retencije urina (nemogućnost izmokravanja – pražnjenja mjehura), žene, upravo suprotno, prolaskom vremena sve slabije uspijevaju kontrolirati sfinkterski mehanizam i tako teže inkontinenciji. Upravo je inkontinencija stanje (katkad bolest, a katkad samo simptom odnosno posljedica druge bolesti) gdje se, u kirurškom smislu, ginekologija i urologija preklapaju pa je tako i nastala subspecijalistička grana: urološka ginekologija ili ginekološka urologija.

Kako se pripremiti

Nažalost, osim navedenih bolesti, žene nisu pošteđene ni tumorskih bolesti, a u urološku domenu spadaju svi tumori bubrega, mokraćovoda, mokraćnog mjehura, mokraćne cijevi. I ovdje katkad dolazi do preklapanja kirurškog interesa odnosno nužnosti zajedničkog operacijskog liječenja od strane ginekologa i urologa. Osobito je to slučaj kad se radi o proširenim ginekološkim tumorima koji su zahvatili i susjedne organe – najčešće mokraćni mjehur. Kao posljedice tumorskog širenja, katkad i samog kirurško-iradijacijskog liječenja viđaju se, osobito u žena, razni oblici fistula.

Radi se o neprirodnom spoju dvaju sustava – mokraćnog i reproduktivnog ili mokraćnog i probavnog. Tako se može raditi o veziko-vaginalnoj (fistula između mokraćnog mjehura i vagine) fistuli koja se prezentira inkontinencijom. Prodor tumora debelog crijeva u mokraćni mjehur rezultat će tzv. rektovezikalnog fistulom s pojavom stolice u mokraći. Kao što vidite, ne treba se začuditi kad u urološkoj čekaonici vidite ženu, a za urološki pregled žena se treba pripremiti uobičajeno kao i za ginekološki jer katkad i urolog treba učiniti klasični ginekološki pregled.

(Ante Reljić)



Zaposlenici sektora Istraživanje i razvoj na Renesansnom festivalu **Alkemija za sve posjetitelje**

Iskrena zainteresiranost djece za svaki pokus, nestrpljenje i nevjerica prilikom svakog izvođenja

Već treću godinu zaredom zaposlenici sektora Istraživanje i razvoj oplemenjuju program Renesansnog festivala približavajući, na zabavan i efektan način (al)kemiju najmlađima, ali i svim ostalim posjetiteljima. Podravkinci zaposlenici se na trenutak, iz digitalnog vremena u kojem živimo, „vraćaju“ na sam početak razvoja kemije kao moderne znanosti, lišene predrasuda, strahova i fantazija. Kemija i alkemija postojale su zajedno sve do sredine 17. stoljeća. Za razliku od suvremenih kemičara, alkemičari su stoljećima miješali i kuhali svoje neobične mješavine i propovijedali svoje čarolije. U svijesti su imali svoj cilj, a to je kako pretvoriti neplemenite metale u zlato da bi izliječili sve bolesti i ostvarili vječni život.

Izvedeći pokuse „dobivanja zlata“, „prizivanja duha iz boce“ koji ispunjava pozitivne želje, „zmajskim plamenom“ koji raspršuje negativne misli i ove su godine pokušali posjetiteljima približiti tajne drevne vještine alkemičara.

Sudeći prema zadržavanju u alkemičarskom kutku i brojnosti-posjetitelja, interes je iz godine u godinu sve veći. Posjetitelji se vrlo često vraćaju sa željom da još jednom vide sve pokuse. Alkemija je uvijek zanimala ljude i danas se u tom smislu nije



ništa promijenilo, bez obzira na spoznaje i znanja koja nas okružuju i koja su svima dostupna jednim klikom na mobitelu.

Djeci se najviše sviđa igranje sa šarenim tanjurom, pisanje nevidljivom tintom te boca želja koja, ukoliko promijeni boju, ostvaruje želje. Odrasli su zainteresirani za kremu protiv starenja kojom se baš i ne mogu namazati, za vrt u kojem rastu različiti minerali iz kojeg će, s vremenom, izniknuti eliksir mladosti.

Dvadesetak zaposlenika tijekom tri godine zabavilo je posjetitelje, među kojima najviše djece, približilo im tajne i čarolije drevne vještine koje će možda, jednog dana i sami moći isprobati.

(Zdenka Podhraški-Relja, Lana Bosilj)



Iskorištavanje prirode na najbolji mogući način

Zašto je dobro jesti sezonsko

Najbolji i zapravo jedini važan argument u korist prehrane sezonskim namirnicama je taj da ćemo tako svom organizmu osigurati nutritivno najkvalitetnije i najbolje namirnice

Iako je većina nas svjesna kako je sezonska hrana odnosno prehrana koja se zasniva na sezonskim namirnicama ona koja je nutritivno najpoželjnija, današnja globalizirana prehrana i industrijalizacija doveli su do toga da često zaboravljamo na "sezonsko" i okrećemo se onome što je "lako dostupno cijele godine".

Ravnoteža u unosu sezonskih i cjelogodišnjih namirnica

Kad je riječ o prehrani, teško je danas generalizirati te kao općenite preporuke nutricionista predlagati isključivo jedan oblik prehrane, pa bio to i onaj zasnovan na sezonskim namirnicama. Razlog je tomu današnji sve užurbaniji način života, nedostatak sezonski dostupne hrane, njihova visoka cijena te, budimo iskreni sami prema sebi – želja da se obrok pripremi brzo, jednostavno i ukusno. Stoga je preporuka svakako unijeti ravnotežu u prehranu između sezonskih namirnica i onih dostupnih tijekom cijele godine te što je moguće više "pomicati" tu granicu prema sezonskome. Sezonske namirnice prate prirodni tijek sazrijevanja biljaka i s polja do stola dolaze u trenutku maksimalne zrelosti te stoga omogućavaju najviše koncentracije hranjivih tva-



ri. S druge strane, namirnice koje dozrijevaju sezonski dozrijevaju u svom prirodnom okruženju, a ne u plastenicima te nisu uvezene iz različitih krajeva svijeta pomoću raznoraznih transportnih sredstava, što dodatno pridonosi njihovoj kvaliteti.

Važnost trenutka maksimalne zrelosti namirnice

To znači da dobivamo namirnice koje su dozrijevale u našoj blizini, ubrane su u trenutku maksimalne zrelosti te nisu morale proći procese hlađenja, skladištenja i transporta tijekom kojih su vrlo vjerojatno bile izložene kontaminaciji, a zasigurno su i izgubile dio hranjivih tvari.

Kada govorimo o okusu sezonskih namirnica, sigurna sam da će se mnogi složiti kako

je razlika u okusu sezonskih i nesezonskih namirnica primjetna te da su zaista ukusnije one koje su u najkraćem mogućem roku dopremljene od polja do stola u vrhuncu zrelosti, što je također rezultat količine očuvanih hranjivih tvari i antioksidanasa.

Priroda i organizmi, i biljni i humani, gotovo su savršeni sustavi koji su se kroz stoljeća i tisućljeća naučili suživotu i sinergiji. Stoga nije čudno što svaka pojedina sezonska namirnica, kao i skupina namirnica imaju točno određeno razdoblje dozrijevanja – upravo u onom trenutku u kojemu je to ljudskom tijelu najpotrebnije s obzirom na izmjenu godišnjih doba. Na nama je samo da oslušujemo svoje tijelo i iskoristimo ono što nam priroda omogućuje na najbolji mogući način.

(Coolinarika uredništvo)





Literarna sekcija KUD-a Podravka na „Ljetu na Zrinskom“

Gostovanje kod ogranka Društva hrvatskih književnika

Koprivničko ljeto ove je godine bilo bogato događanjima i raznovrsnošću dostojnim našeg grada. Bilo je svirke, plesa, igre i zabave napretek, kako za djecu, tako i za odrasle. Ve-

dro i veselo, baš kakvo treba biti ljeto. Koprivničancima je bio ponuđen i književni štih. Književne večeri „Čit-Čet“ u organizaciji koprivničkog ogranka Društva hrvatskih knji-

ževnika, zamišljene su i kao predstavljanje zavičajnih književnika, pa su tako gosti jedne od večeri pod nazivom „Pjesnici svome gradu“ bili članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka.

Uz žubor vodoskoka i svirku gitare potekle su pjesme. Svirao je Vjekoslav Lukanec.

U koprivničkom parku, zelenoj oazi centra našega grada, pjesme su se nizale kao biseri, a recitacije Nikol Bali, Branka Mihovila Rakijašića, Marije Hegedušić, Božice Galinec, Ivana Picera, Ivana Pobija, Zvonimira Igreci i Zdenke Čavić, bile su popraćene toplim pljeskom. Bilo je tu i desetak pjesnikinja i pjesnika podravskoga kraja, koji nisu članovi Sekcije, a koji su svojim recitiranjem također učinili predvečerje toplog ljetnog dana zaista nezaboravnim. Na jedan neformalan način i vrlo ležerno, recital je vodila Ana Jakopanec, koja je također čitala svoju poeziju.

(Zdenka Čavić)



Premijera krajem listopada

Nova predstava Ludens teatra

Nakon sedmog Ljeta u Ludensu i ljetne stanke, Ludens teatar ušao je u jedanaestu sezonu svog rada. Iako je prošlogodišnja sezona bila posvećena gostujućim predstavama, ovu će otvoriti nova predstava iz produkcije Ludens teatra. Radi se o humornoj drami „Sjećanje vode“, autorice Shelagh Stephenson, nagrađenoj prestižnom nagradom Olivier za najbolju komediju.

Tri sestre susreću se uoči majčinog sprovoda u kući svoga djetinjstva evocirajući sjećanja na zajedničko odrastanje u obitelji složenih odnosa: Mary, liječnica, pokušava razriješiti davno potisnutu traumu; Theresa, vlasnica trgovine zdravom hranom i homeopatskim pripravcima, ljuta je jer je sama brinula o bolesnoj majci; Cathrine, najmlađa, neutaživo je željna pažnje i opsjednuta muškarcima. Njihovi se muški partneri teško snalaze u tom pakle-



nom trokutu i upravo su situacije konflikata između intenzivnih sestara i pomalo zatečenih muškaraca mjesto najbrutalnijeg britanskog humora kojim je ovaj komad izuzetno vješto protkan.

Režiju potpisuje Franka Perković, a u predstavi igraju: Bojana Gregorić Vejzović, Ivana Krizmanić, Iskra Jirsak, Goran Grgić te Ivan Grčić. Premijerna izvedba na rasporedu je 28. listopada.

(Ena Bebek)



Velike obljetnice Slaven Belupa

Proslava 110. godišnjice i 20 godina igranja u Prvoj HNL

Nogometni klub Slaven Belupo priredio je pravu feštu za sve svoje navijače povodom dva velika jubileja – 110. rođendana i 20 godina igranja u Prvoj hrvatskoj nogometnoj ligi. Za više od 2.000 okupljenih navijača na koprivničkom Gradskom stadionu agilni organizatori iz kluba podijelili su prigodne majice i brošure, a da ne bi nitko ostao gladan ili žedan pobrinuli su se sponzori – Podravka i Carlsberg podijelivši brdo kobasica i tisuće litara piva. Odigrane su i dvije utakmice.

Sve je krenulo s revijalnom utakmicom legendi i veterana

Najprije su na teren izašle legende Slavena Belupa, koje su 1997. godine kroz kvalifikacije ušle u Prvu HNL i selekcije veterana HNS-a. Početni udarac na ovoj revijalnoj utakmici izvela je jedna od legendi koprivničkog kluba, Vinko Zember kojemu je predsjednik Slavenaša, Hrvoje Kolarić, uručio i prigodni poklon. Za ekipu Slaven Belupa nastupili su: Bulić Mario, Brčić Robert, Međimorec Zdravko, Ka-

dović Tomislav, Poldrugač Dalibor, Omrčen Čeko Josip, Tetec Josip, Havačić Antun, Drvosek Kihars Olivek, Kobaš Željko, Lončarević Hrvoje, Kobaš Luka, Kišiček Željko, Štefulj Danijel, Sertić Ivica, Ogrizović Zoran, Dodik Marijo, Ferencina Roy, Županac Goran i Mesić Ivan. Naravno, na klupi je bio trener Ivan Bedi, koji ih je vodio i prije 20 godina kada su slomili Cibaliu u Kranjčevićevoj i ostvarili plasman u Prvu HNL.

Povele su legende Slaven Belupa pogotkom





Drvoseka, ali je do kraja poluvremena selekcija HNS-a preokrenula rezultat na 1:3 s dva gola Vidovića i jednim Čivraga. U drugom poluvremenu vidjeli smo još dva pogotka. Za Hrvatsku je po treći puta zabio Vidović, a počasni pogodak za Slaven zabio je Mesić. Što se tiče same utakmice, gledali smo niz odličnih nogometnih poteza, a svi su bili nagrađeni velikim pljeskom publike. Legendarni Slave- naši još jednom su nas podsjetili da bez obzira na godine i nedostatak kondicije još uvijek mogu, i znaju, odigrati sve ono lijepo što krase nogomet - od voleja, dijagonala, guranja kroz noge, točnih kratkih i dugih paseva do efikasnih pogodaka. Jednom majstor, uvijek majstor.

Prezentacija koprivničke nogometne mladosti u drugoj utakmici

U srazu prve ekipe Slaven Belupa i mađarskog prvoligaša Ujpesta publika nije vidjela pogodak. Utakmica bez previše prilika i s puno

izmjena završila je rezultatom 0:0, a valja istaknuti da je na koprivničkom Gradskom stadionu igralo čak deset igrača iz Škole nogometa našeg grada koji su pokazali da Slaven ima potencijala u nogometnoj mladosti. Prije početka utakmice je Mario Kustić, član Izvršnog odbora Hrvatskog nogometnog saveza, uručio prigodni poklon predsjedniku Slaven Belupa, Hrvoju Kolariću.

Nakon utakmice nastavila se fešta navijača, bivših i sadašnjih nogometaša, uz glazbu tamburaša. Tom prigodom čelnici kluba su istaknuli da je želja klupskog vodstva dodatno ojačati Slaven te izgraditi potrebnu infrastrukturu kako bi uvjeti za rad bili što kvalitetniji.

Također, dugoročni cilj i velika želja Slaven Belupa je ponovno zaigrati u Europi, a to ne bi trebala biti utopija jer, prema viđenom na proslavi, Koprivnica i Podravina su bili, i bit će, uz svoj prvoligaški klub velike tradicije i ponosa. (Boris Fabijanec)



Miljenko Perko pobjednik 51. Kupa Zlata Bartl

U organizaciji Športskog ribolovnog kluba Podravka na jezeru Jegeniš održan je 51. Kup Zlata Bartl, lov ribe udicom na plovak. Nastupila su 72 ribolovca iz 24 kluba, a nakon trosatnog ribolova najbolji ulov imao je Miljenko Perko iz TSH Čakovec. Drugo mjesto osvojio je Miljenkov klupski kolega Rajmond Pokrivač, dok je treće mjesto osvojio Goran Gašpir iz Karasa Kuzminec. Najbolja ekipa bila je TSH Čakovec, drugi su ribolovci iz Vidovca, a treća je ekipa Koprivnice.

Najbolje ribolovcima podijeljene su medalje i pehari, a Čakovčani su preuzeli i prijelazni pehar Kupa Zlata Bartl. Također, najboljima su podijeljene i prigodne nagrade glavnog sponzora natjecanja – Podravke.

„I ove godine okupio se veliki broj ribolovaca na našem Kupu Zlata Bartl što samo potvrđuje veliku tradiciju ovoga natjecanja. Veseli me što osim ribolova imamo ovdje priliku se i podružiti, makar je s druge strane žalosno ugostiti brojne ribolovce kod ove naše derutne drvene barake. Naime, naš klub koji je osnovan 1962. godine i dan-danas ima ove, čak ih ne možemo niti nazvati klupske prostorije, jer ova ruševna baraka definitivno ne bi trebala nositi na sebi ime Podravka. Pokušavamo na sve moguće načine pokrenuti i animirati sponzore kako bi napravili novi ribički dom u kojemu bi svi Podravkaši i njihovi prijatelji mogli se razonoditi i odmoriti tu na Šoderici te uživati u ljepotama našeg jezera. Nadam se da će i Uprava Podravke imati sluha za naše potrebe te da ćemo već iduće godine na 52. Kupu Zlata Bartl moći pogostiti ribolovce iz Hrvatske u novim ribičkim prostorima Podravke.“, izjavio je predsjednik ŠRK Podravka Dar-ko Rakić. (Boris Fabijanec)



Košarkaški klub Koprivnica

Počinja nova sezona

Nakon ljetne stanke okupili su se i koprivnički košarkaši i započeli pripreme za novu natjecateljsku sezonu. U dvorani Branimir treniraju sve klupske selekcije, pod vodstvom trenera Borisa Kapuste, Izeta Čaldarevića i Damira Ba-laška. Trenira se u dvorani, a koriste se i vanjski tereni novouređenog igrališta OŠ Antun Nemčić Gostovinski.

U hrvatskoj košarci ove godine ima novosti koje se odražavaju i na sam Klub. Nakon što je na čelo HKS izabran Stojko Vranković, napravljene su promjene u organizaciji funkcioniranja Saveza i u organizaciji seniorskih natjecanja i natjecanja mlađih dobnih kategorija.

Reorganizirano je natjecanje u prvim i drugim košarkaškim ligama seniora, osnovana je jedinstvena kadetska liga i pomaknuta je dobna granica u mlađim kategorijama lige za jednu godinu. Tako da će sada umjesto: lige juniori (do 18 godina), kadeti (do 16 godina), mlađi kadeti (do 14 godina) i dječaci (do 12 godina), biti košarkaške lige: Juniori (do 19 godina), kadeti (do 17 godina), mlađi kadeti (do 15 godina), dječaci (do 13 godina), te mlađi dječaci (do 11 i 9 godina).

Sve lige mlađih dobnih kategorija igraju se

regionalno (naša regija je Sjeverozapadna Hrvatska), osim lige Kadeta koja će biti jedinstvena na nivou Države.

S obzirom na sve promjene, u Košarkaškom klubu Koprivnica su prionuli reorganizaciji rada u Klubu kako bi se na vrijeme prilagodili novim uvjetima. U toku je definiranje ambicija kluba i postavljanje klupskih ciljeva jer, shodno tome, treba svakoj selekciji osigurati primjerene uvjete za rad. U velikoj mjeri to se odnosi na usklađivanje termina treniranja za rad svake pojedine selekcije što je dosta zahtjevno, s obzirom da koprivničke školske dvorane koriste škole u dvije smjene te nema dovoljno termina za sve.

No zahvaljujući entuzijazmu ljudi koji rade u Klubu (naročito trenera), Klub je svih ovih godina uspijevaao realizirati velik broj planiranih aktivnosti i doprinijeti širenju košarke na ovim prostorima. Pa računamo da će tako biti i ove sezone. Stoga pozivamo sve dječake koji su zainteresirani za treniranje košarke, da se jave trenerima, utorkom i četvrtkom u 19.00 sati u dvorani Branimir. O aktivnostima Kluba više na klupskim web stranicama www.kk-koprivnica.hr. (Dražen Jalšovec)

Podravkašice bez n Nije uspi

Kvalifikacijski turnir u Norveškoj nije donio sreću za koprivničke rukometašice

Podravka Vegeta ni ove sezone neće igrati u najelitnijem europskom rukometnom natjecanju EHF Ligi prvakinja. Na kvalifikacijskom turniru u norveškom Kristiansandu 9. i 10. rujna koprivničke rukometašice zauzele su drugo mjesto, a u Ligu prvakinja je zaslužno otišao domaćin, Vipers Kristiansand. U finalu je svladao Podravku Vegetu sa 42:13 (22:6). No, Podravka je u polufinalu pobijedila turske prvakinja Kastamonu Belediyesi s 21:17 (13:13) i tako izborila bolju poziciju za kvalifikacije za nastup u EHF kupu. Treće su Turkinje, a četvrti je bjeloruski Gomel. Tako je Podravka Vegeta izbjegla nastup u 2. kolu gdje bi suparnici bili iz dalekih krajeva, Portugala ili Španjolske, a iz 3. kola ulazi se u ligu EHF kupa izravno. Suparnici će biti jaki, ali treba pričekati odigravanje 1. i 2. kola. Zasad su u 3. kolo ušli danski Randers, ruska Lada, turski Kastamonu, švedski Høörs, austrijski Hypo, mađarski Érd i rumunjska Craiova. Plasira li se Podravka Vegeta imat će najmanje šest europskih utakmica u siječnju i veljači.

Nova predsjednica Nadzornog odbora je Ljiljana Šapina

Na Glavnoj skupštini RK Podravka s.d.d. za nove članove Nadzornog odbora izabrani su predstavnici Podravke d.d. Ljiljana Šapina i



ajelitnijeg europskog natjecanja o ulazak u Ligu prvakinja



Krunoslav Bešvir, koji su odmijenili Oliviju Jakupec i Hrvoja Kolarića. Na prvoj sjednici NO za predsjednicu je izabrana Ljiljana Šapina.

Zagrijavanje za sezonu na turnirima u Ljubljani i Koprivnici

Prvo vatreno krštenje nova ekipa i nova trenerica Snježana Petika imali su na dvije pripremne utakmice u Beču, gdje im je suparnik bio Hypo Nö. U oba susreta Koprivničanke su zabilježile visoke pobjede. U Ljubljani na

memorijalu Vinka Kandije u konkurenciji Krim Mercatora, Hypa i Budućnosti Podravka je bila zadnja, ali je na memorijalu Josipa Samaržije Bepa nakon sedam godina osvojila prvo mjesto u konkurenciji Lokomotive, Kecskemeta i Hypa.

U 1. kolu prvenstva 16. rujna Umag u Koprivnici

Pripreme nisu bile kompletne jer su u pojedinim fazama nedostajale juniorske, od-

nosno kadetske reprezentativke. Trenutni problem je sve više ozljeda igračica: Krsnik, Dežić, Kapitanović. Prvenstvo počinje u subotu 16. rujna, kada Podravka Vegeta u Koprivnici dočekuje Umag. Susret koji svi sa zanimanjem očekuju, derbi Lokomotive i Podravke Vegete, bit će u 5. kolu 21. listopada u Zagrebu. U početku prvenstva u listopadu bit će pauza zbog reprezentativnog tjedna.

(Ivo Čičin-Mašansker)



GORIČKI LONAC S JEGEROM

Sastojci:

- 500 g Jegera Podravka
- 600 g krumpira
- 200 g mrkve
- 150 g luka
- 50 ml ulja
- 150 ml crnog vina
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 1 Fant za grah i variva
- Sol



Na zagrijanom ulju popržite sitno narezani luk tek toliko da omekša. Dodajte krumpir narezan na kockice, mrkvu narezanu na kolutiće i popržite 3-4 minute na srednjoj vatri. Dodaje oguljeni, na ploške narezani jeger i još kratko popržite tako da jeger dobije lijepu boju.

Podlijte vinom i pirjajte dok vino ne ispari.

Sadržaj vrećice Fanta pomiješajte sa 100 ml mlake vode i ostavite stajati nekoliko minuta.

Varivo podlijte sa 800 ml vode, umiješajte razmućeni Fant, promiješajte i nastavite kuhati pokriveno na laganoj vatri.

Kad su krumpir i mrkva omekšali uklonite sa vatre, umiješajte nasjeckani peršin i poslužite.

♥ Savjet:

Na samom kraju kuhanja možete umiješati jednu limenku ocijeđenih i ispranih mahuna Podravka.

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Složenost: Jednostavno.



MIRISNI PRILOG IZ PEĆNICE

Sastojci:

- (za 4 – 6 osoba)
- 1 kg krumpira
- 1 crvena paprika (150 g)
- 150 g korijena celera
- 2 mrkve (200 g)
- 1 tikvica (150 g)
- 1 luk (100 g)
- 1 komorač (150 g)
- 15 g Vegete Twist za hrskave krumpiriće
- 5 žlica maslinova ulja



Povrće narežite na ploške i stavite u veću posudu za pečenje, pospite Vegetom Twist za hrskave krumpiriće i promiješajte. Pripremljeno povrće nakapajte uljem i pecite oko 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

Poslužite toplo kao samostalno jelo ili prilog pečenju.

♥ Savjet:

Ako koristite povrće s više vode, npr. tikvice, pospite ga Vegetom Twist za hrskave krumpiriće i dodajte zadnjih 15 minuta pečenja.

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Složenost: Jednostavno



slobodno kuhaj



PRSTOHVAT INSPIRACIJE

otkrijte novi svijet
Vegeta Maestro začina

Kad uživate u onome što radite onda uvijek ispadne savršeno. Tako je i s jelima. Kad ih pripremate s ljubavlju i dodate im taman koliko je potrebno Vegeta začina, onda je to uvijek za polizati prste.

S Vegetom se bolje jede!

