



PODRAVKA



**Kompanija sa srcem za
blagdane darivala mališane**

70
GODINA

ZNAMO KAMO IDEMO JER ZNAMO ODAKLE DOLAZIMO.

Začinili smo život u najudaljenijim krajevima, obišli smo pola svijeta samo kako bismo otkrili da je kod kuće najljepše i da ova zemlja može roditi fantastičnim stvarima. I zato za svoj 70. rođendan ne želimo samo slaviti, nego želimo svim znanjem i iskustvom koje smo stekli u dugih sedam desetljeća učiniti Hrvatsku uspješnijom zemljom.



@ New York

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Zadovoljstvo mi je obratiti vam se na kraju još jedne poslovne godine, u kojoj je Podravka, zahvaljujući doprinosu svakoga od vas ostvarila vrijedne poslovne rezultate i iskorake. Prihodima, kako na domaćem tržištu i tržištu regije, tako i rezultatima s naših brojnih izvoznih tržišta, potvrđujemo poziciju vodeće prehrambene kompanije u regiji, ali i kompanije koja je stup razvoja gospodarstva grada Koprivnice, naše županije i hrvatskog gospodarstva u cjelini. Ova je godina za sve nas Podravkaše posebna i po tome što slavimo 70 godina postojanja. To je prilika da se prisjetimo i zahvalimo svima onima koji su tijekom duge povijesti, gradili uspjehe Podravke i čvrste temelje na kojima iz godine u godinu stvaramo nove vrijednosti, nove uspješne poslovne priče. Kada sam se ove godine vratio u Podravku, u kojoj sam proveo 12 godina radnog vijeka, rekao sam kako je biti Podravkaš čast, privilegija, ali i obveza. Naša je zajednička obveza učiniti Podravku još boljom i uspješnijom. Uvjeran sam da to zajedno i možemo.

Imamo vrijedne brandove i proizvode koji su osvojili srca potrošača diljem svijeta, ali ono što je puno važnije, imamo ljude koji su predani kompaniji, vrijedne, sa znanjima i stručnošću koja čine prednost na današnjem konkurentnom globalnom tržištu. Zato u Podravki ciljeve uvijek postavljamo visoko. To smo učinili i za razdoblje koje je pred nama. Želimo s našim proizvodima još snažnije iskoračiti u svijet, želimo im dodati one vrijednosti koje današnje tržište i potrošači trebaju i traže. Pritom nećemo zaboraviti tko smo i odakle dolazimo. Poruka naše rođendanske kampanje kaže „Znamo kamo idemo, jer znamo odakle dolazimo“. To znači da svoju kvalitetu gradimo na kvaliteti domaćeg proizvoda, trudu naših poljoprivrednika, kojima ćemo u godinama koje su pred nama pružiti još snažniju podršku, kako bismo zajedno stvarali nove generacije Podravkinih proizvoda.

Podravka je oduvijek bila kompanija sa srcem, a to je prije svega zasluga njezinih zaposlenika. Stoga vam od srca zahvaljujem na svemu onome što, svatko na svom radnom mjestu, činite za našu Podravku i rezultate koje ostvaruje. Uz vašu podršku, uvjeren sam, Podravka će još mnogo, mnogo godina čvrsto držati svoju titulu lidera u prehrambenoj industriji. Na kraju, u ime Uprave Podravke, želim vam sretan i blagoslovljen Božić te uspješnu i veselu novu godinu. Nadolazeće blagdane provedite u krugu svojih najmilijih, u miru i veselju, uz zasluženi odmor.

Marin Pucar



SADRŽAJ

- 04 - 15** **Vijesti**
- 16 - 17** **I ja sam Podravkaš**
- 18 - 22** **Tržišta**
- 23** **Coolinarika**
- 24** **Žito**
- 25** **Belupo**
- 26** **Kultura**
- 27** **Lino višebojac**
- 28 - 29** **Sport**
- 30** **Recepti**
- 31** **Recept
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: lana.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:

Boris Fabijanec, Lana Bosilj

Lektura:

Lana Bosilj

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



„Doručak za donatore“ Hrvatskog Crvenog križa

Za dugogodišnje donatore Hrvatskog crvenog križa održan je „Doručak za donatore“. Tako su se na jednom mjestu okupili predstavnici brojnih tvrtki, medija i humanitarnih

organizacija koji već dugi niz godina podržavaju, na različite načine, brojne projekte Hrvatskog Crvenog križa namijenjene ljudima u potrebi diljem Hrvatske.

Među 50 donatora bila je i Podravka koja je dobila zahvalnicu za svoj dugogodišnji nesebičan doprinos u ostvarivanju humanitarnih zadaća Crvenog križa.

Prisutnima je zahvalnice uručio Robert Markt, izvršni predsjednik Hrvatskog Crvenog križa, uz poruku da bez podrške svih prisutnih, ali i onih koji nisu uspjeli doći, mnogi humanitarni programi ne bi bili realizirani tako uspješno. (Lana Bosilj)



Podravkina torta na otvorenju Koprivničke bajke

Otvorena je još jedna, druga po redu Koprivnička bajka. Ovog puta, otvorenju je nazočila i predsjednica Republike Hrvatske koja je na tri dana preselila ured u Koprivničko-križevačku županiju. Nakon Djeda Božićnjaka, riječ je pripala predsjednici koja je Bajku službeno proglasila otvorenom i zahvalila svima na toplom dočeku uz prigodne blagdanske želje.

„Prekrasno je biti među vama, želim vam svima zahvaliti na srdačnom i toplom dočeku, dobrodošlici i domaćinstvu. Želim vam i blagoslovljen Božić i svako dobro u novoj godini. A posebno mi je zadovoljstvo proglasiti Koprivničku bajku otvorenom!“, rekla je predsjednica i krenula u čaroliju koju nudi ovogodišnja Bajka.

Kako priliči otvorenju Koprivničke bajke, Podravkini promotori kulinarstva potrudili su se i napravili Dolcelinu megatortu koja je podijeljena svima prisutnima, čime je prva, čarobna večer Koprivničke bajke upotpunjena. Svi zainteresirani imaju priliku posjetiti Bajku do kraja tekuće godine, 31. prosinca i uživati u Božićnoj čaroliji. (Lana Bosilj)





Predsjednica Republike Hrvatske Kolinda Grabar-Kitarović posjetila Podravku

U okviru svog radnog boravka u Koprivnici, predsjednica Republike Hrvatske Kolinda Grabar-Kitarović posjetila je Podravku, gdje ju je ugostila Uprava Podravke.

«Podravka je perjanica naše prehrambene industrije. Ona je u nama koji smo neko vrijeme proveli u inozemstvu prizivala sjećanja na dom. Sa svoje strane, u okviru gospodarske diplomacije koju provodim u sklopu državnih posjeta, gospodarskih foruma, nastavit ću raditi na promociji proizvoda tvrtke. To ću činiti u bliskoj suradnji s Upravom Podrav-

ke», izjavila je ovom prigodom predsjednica Kolinda Grabar-Kitarović.

Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar zahvalio je predsjednici na posjetu, baš u trenutku kada Podravka obilježava veliki jubilej, 70 godina poslovanja. Posebno je naglasio kontinuiranu podršku predsjednice Podravkinim izvoznim planovima i izlasku na strana tržišta.

„Zahvalni smo predsjednici za vrata koja nam otvara, nedavno u Rusiji, a imali smo i uspješan posjet Kataru gdje smo sklopili

prve ugovore. To je put kojim želimo ići zajedno s predsjednicom. Za iduću godinu iskazali smo ambiciju da pokušamo otvoriti nova tržišta i neke nove kontinente.“ – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Dodao je kako je Podravki jedan od prioriteta povećati udio domaće komponente u proizvodima te u idućih pet godina s domaćim poljoprivrednim gospodarstvima i braniteljima povećati domaću sirovinu komponentu. (R)





Krenula božićna čarolija na "sedmerokatnici"

Povodom nadolazećih božićnih i novogodišnjih blagdana, na poslovnoj zgradi Podravke nalazi se prigodna čestitka za sve koji će u vrijeme adventa posjetiti Koprivnicu.

S obzirom na veliku visinu i površinu zgrade, u pomoć su pristigli alpinisti koji su postavili platno s kojeg se Lino obraća s prigodnim željama. (Lana Bosilj)



Darivatelji krvi Podravke su mali heroji velikoga srca

U Podravkinoj kino-sali održana je izborna Skupština Društva dobrovoljnih davatelja krvi naše kompanije na kojoj je izabrano novo rukovodstvo Društva. Za predsjednicu je jednoglasno izabrana Ines Kukec koja se ujedno osvrnula na proteklo razdoblje te govoreći o brojnim aktivnostima Društva istaknula kako je prošle godine prikupljeno 2075 doza krvi. Društvo je osnovao 1960. godine Ljudevit Hunsjak i imalo je 10 članova, a danas je 1.100 dobrovoljnih darivatelja krvi Podravkaša, među kojima je jedan sa više od 125 davanja, 23 sa više od 100, 83 sa više od 75 i 165 sa više od 50 davanja te dragocjene tekućine. Te sve brojke dokazuju kako je i dalje u Podravki prisutan trend rasta darivanja krvi i velike humanosti Podravkaša. Predstavljen je i program rada za iduće razdoblje gdje će se i dalje kontinuirano organizirati dobrovoljno

davanje krvi, organizirati druženja darivatelja te edukacije.

„Darivatelji krvi Podravke su mali heroji velikoga srca“, istaknula je Ines Kukec na skupštini.

Nazočne je pozdravila i predsjednica Gradskog društva Crvenog križa Koprivnice Adela Sočev te naglasila kako je naša županija prva u Hrvatskoj po broju prikupljenih doza godišnje, a Koprivnica u samom hrvatskom vrhu. Predsjednica Crvenog križa Koprivničko-križevačke županije Dubravka Jaković je pak istaknula kako je riječ o 8.600 doza prikupljenih ove godine te svim Podravkašima darivateljima krvi poželjela puno zdravlja kako bi mogli nastaviti s davanjima krvi.

Podijeljene su zahvalnice i priznanja darivateljima za jubilarni broj darivane krvi.

(Boris Fabijanec)

Podravkino obilježavanje Donacije i obrazovanja

Prigodnom i veselom programu koji su pripremila djeca vrtića Tratinčica, pridružili su se i omiljeni Lino te „Sveti Nikola“ koji su se pobrinuli da se dječje čizmice napune Podravkinim slatkim proizvodima

Svjesna važnosti ulaganja u digitalno obrazovanje djece od najranije dobi, Podravka u svom programu korporativne društvene odgovornosti veliku važnost pridaje podršci projektima koji omogućuju djeci da se već u vrtićima upoznaju s tehnologijom kao temeljem njihovog daljnjeg obrazovanja.

Tako je na sam blagdan Svetog Nikole, vrijednom donacijom računalne opreme, Podravka uz partnera B.T.C. razveselila djecu i zaposlenike u Dječjem vrtiću Tratinčica u Koprivnici. Oprema će od sada biti korištena na svih 11 lokacija vrtića, a donirana su četiri prijenosna računala, stolno računalo te oprema za ispis, kopiranje i skeniranje.

Prigodnom i veselom programu koji su pripremila djeca vrtića Tratinčica, pridružili su se i omiljeni Lino te „Sveti Nikola“ koji su se pobrinuli da se dječje čizmice napune Podravkinim slatkim proizvodima.

Svečanosti je prisustvovalo i šestero osnovnoškolaca iz Koprivnice, stipendista Podravke za Algebrinu digitalnu akademiju. Naime,



dana Svetog Nikole

aktivnosti za pomoć digitalnom u djece od najranije dobi



Podravka se kao partner pridružila projektu Digitalne akademije, Algebrinom programu digitalnog obrazovanja za osnovnoškolce, koja je od ove školske godine prisutna u čak 18 hrvatskih gradova. U sklopu ovog projekta, Podravka stipendira po jedno dijete u svakom od gradova, kako bi što više djece dobilo priliku na kreativan i zabavan način iskoračiti u digitalni svijet i steći važna znanja

kao nadogradnju njihovog redovnog obrazovanja. U sklopu podrške digitalnom obrazovanju djece, tijekom trajanja proljetnih školskih praznika, Podravka će organizirati i „Malu školu informatike“ za zainteresiranu djecu zaposlenika Podravke.

„Danas je, bez obzira kojim se poslom bavimo, nezamislivo biti uspješan i konkurentan bez informatičkog znanja i praćenja novih

tehnologija. Stjecanje ovih vještina važno je od najranije dobi, kao sastavni dio obrazovanja i pripreme mladih za globalno tržište rada. Podravka, kao odgovoran član zajednice, pokreće i podržava razne projekte i inicijative kako bi što više djece u vrtićima i osnovnim školama dobilo uvjete za tehničku i informatičku izobrazbu.“ – izjavio je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)





Studenti Ekonomskog fakulteta u posjetu Podravki

Studenti Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, njih 130, u pratnji petero profesora, posjetili su središnjicu Podravke u Koprivnici. Studenti četvrte godine preddiplomskog studija koji pohađaju kolegij Upravljanje marketingom dobili su priliku, prije no što završe studij, vidjeti kako se ono što uče na fakultetu primjenjuje u praksi i stvarnom po-

slovanju.

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



Predstavnici 20. naraštaja Ratne škole Ban Josip Jelačić u posjetu Podravki

U sklopu studijskog putovanja, Podravku je posjetio 20. naraštaj polaznika Ratne škole Ban Josip Jelačić. S obzirom na njihovo zanimanje, bili su zainteresirani za Podravkine IBO pakete (individualne borbene obroke) te su dobili informacije o aktualnoj ponudi i mogućnostima za buduće suradnje.

Također, u sklopu posjeta obišli su Tvornicu juha i Vegete gdje im je prezentiran rad i proizvodi iz Poslovnog programa Kulinarstvo. (Lana Bosilj)



Novo priznanje za Kompaniju

Podravka predstavnik najuspješnije hrvatske tvrtke s kojom surađuje Lindström Grupa

Krajem svake kalendarske godine, Lindström Grupa izdaje svoj godišnjak i kalendar za novu godinu. Pritom se vode onom da prezentiraju svoje proizvode kroz najuspješnija poduzeća s kojima surađuju. Tako je Podravka najuspješniji partner u Hrvatskoj, čime je reprezentativna kao predstavnik Lindström Hrvatske.

Lindström Grupa je finsko poduzeće s tradicijom poslovanja u sektoru proizvodnje radne odjeće i otirača od 160 godina. Tvrtke kćeri ima diljem Europe, a krajem svake godine želi predstaviti najuspješnija poduzeća s kojima surađuje. Tom prilikom, fotografirani su zaposlenici Tvornice juha i Vegete čija se radna uniforma sastoji od Lindströmovog radnog odijela: bluza i hlača. (Lana Bosilj)



Uspješno završena nagradna igra

Nagradna večera s Podravkinim promotorom

Povodom proslave drugog rođendana lokalnog portala ePodravina.hr organiziran je nagradni natječaj u koji se uključila Podravka. Tako je glavna nagrada za najsretniju ili najsretnijeg bila dolazak Podravkinog promotora u dom i priprema večere za goste.

Za nagrađenu čitateljicu i njezino društvo kuhao je Zlatko Sedlanić, Podravkin promotor kulinarstva. U cijelu pripremu uključila se i sama nagrađena domaćica kako bi uhvatila koji trik majstora od kuharice. (Lana Bosilj)





Završeno 1. kolo Hrvatskog kuharskog kupa

„Kuhajmo slavonski“ HKS-a i Udruge kuhara Brodsko-posavske županije

„Kuhajmo slavonski“, pod generalnim pokroviteljstvom Podravke, organizirali su Hrvatski kuharski savez i Udruga kuhara Brodsko posavske županije. Natjecanje u Slavonskom Brodu, u sklopu Katarinskog sajma održalo se 24. i 25. studenog te je okupilo natjecatelje iz svih krajeva Hrvatske. Neodoljivo ukusna jela od mesa crne slavonske svinje, maštovite kreacije hladnih plata s delikatesama od svinjskoga buta, svinjski lungići u kombinaciji sa šljivama, uz deserte od oraha, samo su dio bogatog stola svečane večere u Slavonskom Brodu, kao krune dvodnevnog natjecanja. Natjecanje su upotpunile i razne prezentacije i radionice u kojima su sudjelovali Ante Ojdanić iz Splita, Marija Bošnjak i Ana-Marija Stanković iz Vinkovaca, Anđelko i Lada Ledić iz Požege te Dražen Šafar iz Orahovice.

Hrvatski kuharski kup

Hrvatski kuharski kup svojevrsni je festival pet kulinarskih natjecanja koja se na razne zadane teme održavaju diljem Hrvatske. Osim svekolike afirmacije kuhara i struke, te cjelokupnog hrvatskog kulinarstva i hrvatskih proizvoda,



cilj mu je prezentacija, razvoj i izgradnja prepoznatljive hrvatske kulinarske ponude. Posebna je zadaća ovih natjecanja kreativan i konkretan doprinos oblikovanju kulinarske prepoznatljivosti lokalne sredine, a time i unapređenje sadržajnosti i atraktivnosti cjelokupne turističke ponude. Hrvatski kuhari i slastičari koji sudjeluju na svim natjecanjima bore se, uz sponzorske nagrade, i za titulu ukupnog pobjednika kupa i prestižnu kristalnu kuhaču. Titulom pobjednika 1. kola kupa u Slavonskom Brodu okitili su se Ivan Tomas i Dinko

Tomašić iz varaždinskog restorana Fontana Crnković. Drugo mjesto osvojile su mlade kuharske nade iz Splita, Tina Đerek i Petar Tadinac predstavljajući Udrugu kuhara Splitsko-dalmatinske županije dok su na trećem mjestu završili Antonio Bukvić i Tomislav Sabolić kuhajući za Chef.hr iz Koprivnice. Njihova jela ocjenjivali su članovi Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza, Miroslav Dolovčak, Vladimir Balent i Erich Glavica, a nagrade im je uručio gradonačelnik Slavonskog Broda Mirko Duspara. (R)





Završetak ovogodišnje sezone Hrvatskog kuharskog kupa Najboljima dodijeljene Kristalne kuhače

Troje najboljih kuhara koji su svoje vještine pokazali u ovogodišnjem Hrvatskom kuharskom kupu primilo je u Podravkinom gastronomskom centru Štagelj nagrade i priznanja.

Ana-Maria Stanković obranila je titulu te uvjerljivo osvojila prvo mjesto s pomoćnikom Markom Kovačevićem predstavljajući Srednju strukovnu školu Vinkovci. Drugo mjesto pripalo je Ivanu Tomasu iz varaždinskog restorana Fontana Crnković, dok je treće mjesto osvojila



mlada nada još jednog varaždinskog restorana Bedem. Pobjednici su primili trofeje – Kristalne kuhače, kao i vrijedne poklon-pakete sponzora: Podravke i Dicka. Nagrade su im uručili predsjednik i potpredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza, Damir Crleni i Dražen Đurišević, uz pomoć Miroslava Dolovčaka, predsjednika sekcije sudaca HKS-a.

Podravka je ovo natjecanje prvi puta ugostila prije trinaest godina, kada je bilo u samim počecima. Prije dolaska u Štagelj, članovi Saveza i natjecatelji sa svojim su timovima obišli Podravkin muzej prehrane i naučili o počecima tvrtke te se upoznali s prvim proizvodima i načinom njihove izrade i pakiranja.

Ovom dodjelom Kristalnih kuhača završio je 12. ciklus Hrvatskog kuharskog kupa, svojevrsnog festivala, u cjelinu povezanih kuharskih natjecanja koja se na razne zadane teme održavaju diljem Hrvatske. (R)



Lino u Dalmaciji

U periodu godine kada s radošću iščekujemo blagdan obiteljsko društvo i darivanje najmilijih, malim članovima obitelji naših zaposlenika, pripremili smo iznenađenje koje će im sudeći po veselju ostati u lijepome sjećanju.

Sva djeca zaposlenika Podravke d.d. Regije Dalmacija družila su se s Linom i uživala u njegovom svijetu.

Lino je svima tom prigodom podijelio šarene, zanimljive poklone i opet razveselio djecu i roditelje.

Svi su imali priliku fotografirati se sa Linom za uspomenu.

Nakon podjele poklona, druženje se nastavilo uz Lino i Kviki grickalice, a cijela dvorana je bila ispunjena smijehom i veseljem. U tome je čarolija blagdana i darivanja. (Jelena Alduk)

Potreba popularizacije domaće tjestenine

Održan 10. stručni simpozij tjesteničarstva Conpasta

Conpasta, 10. stručni simpozij tjesteničarstva, kojeg organiziraju Novinsko-nakladnička kuća Robinson i tvrtke Podravka i Dukat održan je po četvrti put u Karlovcu.

Osnovni cilj kongresa je preferiranje domaćih jela, populariziranje tjestenine, kao zdrave hrane putem različitih okusa i sirovina, a da bi se kongres približio široj publici u poslijepodnevnom satima, za građane Karlovca organizator je priredio malu, tjesteničarsku feštu, pod nazivom Pašta Fešta, koja se održala u prostoru Turističko-ugostiteljske škole, gdje je podijeljeno više od 700 obroka raznih vrsta tjestenina, koje su spravljali specijalisti kulinarstva Podravke i poznati eminentni kuhari. Pripremala se Jesenska rapsodija, tjestenina Žito u umaku od sira s piletinom i povrćem, čime je posjetiteljima prezentirana široka paleta tjestenina Podravka i Žito te Vegeta Maestro začini.

U sklopu kongresa, osim stručnih radionica, održana su natjecanja profesionalnih hrvatskih kuhara i učenika srednjih škola Hrvatske i Slovenije.

Okupljenima se obratio Stjepan Odošić, ispred organizatora simpozija gdje je naglasio važnost zaštite domaće tjestenine: „Hrvatska



do danas ima jednu zaštićenu domaću tjesteninu. U Europi je godišnji promet zaštićenim delicijama blizu 50 milijardi eura. Domaća hrana je brand kojeg moramo razviti i intenzivirati, tjestenina je također vrlo bitna u toj priči, no današnja situacija je daleko od blistave. Velike šanse za zaštitu imaju pljukanci, fuži, šurlice i makaruni, kaže Odošić, a pohvalno je to što su zagorski mlinci prva i za sada jedina zaštićena domaća tjestenina. (Zlatko Sedlanić)

26. obljetnica bitke za Vukovar

Podravkini branitelji tradicionalno u vukovarskoj Koloni sjećanja

Pod geslom "Vukovar – mjesto posebnog pijeteta" mirno i dostojanstveno obilježena je 26. obljetnica bitke za Vukovar i okupacije tog grada, a središnji događaj je bila tradicionalna Kolona sjećanja kojom se odaje počast svim žrtvama Vukovara. Među više od 65.000 ljudi bili su, kao i svake godine, predstavnici Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke predvođeni predsjednikom Slobodanom Lončarom. Prije kolone, Podravkini branitelji su zapalili svijeće kod Spomen-križa u dvorištu vukovarske bolnice kojega je podigla Podravkina Udruga 2002. godine. Kolona sjećanja, predvođena vukovarskim braniteljima krenula je iz vukovarske bolnice Županijskom ulicom, prošla kroz središte grada preko mosta Jean-Michel Nicoliera te nastavila Radićevom ulicom i Ulicom bana Josipa Jelačića sve do Memorijalnog groblja žrtava iz Domovinskog rata, gdje su državna i druga izaslanstva položila vijence i zapalila svijeće. Svijeću su zapalili i Podravkini branitelji.

„Podravkini branitelji tradicionalno sudjeluju



u Koloni sjećanja kako bi odali počast žrtvama Vukovara, grada heroja koji je prije 26 godina pretrpio najstrašnije razaranja u Europi nakon Drugog svjetskog rata. Ovo je dan ujedinjenja, dan ponosa i dan tuge, ali i dan pijeteta prema žrtvi hrvatskih branitelja koji su podnijeli u hrvatskoj obrani Vukovara. Ovoliki broj ljudi dokazuje kako je Vukovar i dalje simbol narodnog zajedništva i taj naš hod u koloni spaja sve hrvatske krajeve i ljude diljem domovine i svijeta, branitelja i novi naraštaj kojemu prenosimo vrijednost spomena.“, rekao je Slobodan Lončar.

Nakon Memorijalnog groblja Podravkini branitelji su zapalili svijeće na spomen obilježju heroju Vukovara, generalu Blagi Zadri na Trpinjskoj cesti. Program obilježavanja Dana sjećanja na žrtvu Vukovara 1991. završio je tradicionalnom manifestacijom pod nazivom „Svjetlosna rijeka sjećanja“ prilikom koje su se u Dunav puštale svijeće u spomen na ubijene i nestale branitelje Vukovara te manifestacijom „I u mome gradu Vukovar svijetli“ prilikom koje su se u 18 sati u svim gradovima u Republike Hrvatske palile svijeće. (Boris Fabijanec)

Kolumna

Piše: Maje Kušenić Gjerek

Bijela svijetlost

O, da, i ja se nadam, kao i vi, nekim malim, sretnim čudima Božića, kao da sam još uvijek dijete (jer znam dobro, u sebi, da jesam), dijete koje čezne za očekivanim darom i nezemaljskom svjetlosti najsvetijeg od svih dana. Kad se pomiješaju sve pahulje, svih Božića do sada, poput sitnog šećera na blagdanskom kolaču... A oni koje volimo, šire ruke u zagrljaj - najveći i najtopliji i najčvršći - od svih do sada!

Ne znam je li to samo moj Božićni san, no znam da se zbilja sjećam naših radosnih Božića, onih s roditeljima i obitelji, ali i onih s ekipom, koja je moj životni i prijateljski tim snova, najveći dar godina provedenih u školovanju, prijatelji koji su zapravo sestre i braća po srcu: Vlatka, Robi, Mišo, Kama, Cveba, Boris, Iva, Chato i svi ostali koje godinama već i zauvijek volim. Zato smo uplesali u tolike naše blagdane, znajući da je najljepši poklon baš to naše, sve bogatije sjećanjima, prijateljstvo.

Nekad je čarolija Božića u našem gradu najprije počinjala raznobojnim svjetlima okićenih borova pred „Podravkom“ i svjetlucanjem sličnih kamenčića na pijevcu pred zgradom... Izmišljali smo razloge da onuda kao slučajno prođemo i upijemo dašak atmosfere nebeskog svijeta koji se spustio, u malim zvijezdama žarulja, na grane visokih jelki.

Koliko sam puta šetala tuda s Dadom i maštala o tek naslućenim darovima! A tek kad bi i snijeg još pao, sva ta obasjana bjelina, koja šapće u koracima... Divota!

I zapravo, nije se toliko toga promijenilo, jer i danas Božić stiže najprije

u očima najmlađih, koje su još raširene i spremne za čudesno, treperave od radosti i slutnje neiskazivog. Sjećate li se?

Moj prvi i obožavani dječak Marko (inače veliki ljubitelj, od najranije dobi, medvjedića Lina i slatkog - dobro - jutro Čokolina), kao i većina vrtićanaca njegove dobi, ima već tjednima oči koje sjaje od iščekivanja Božića.

Grijem se u tom sjaju, dok slažemo igračke na podu (u ove dane kad su lepršanja blagdana prisutna, osim u molitvama, još samo u prigodnim reklamama sa snijegom ili u ponekom nježnom filmu) i dok glasić njegovog jednako voljenog brata Nikole, koji uživa u prvim koracima, zvoni i razlijeva se oko nas poput buketa kristalnih zvončića. I tu su i svi ostali koje volim, moj naj sretniji Božić, Božić Srca!

Neki će reći da je srce male pjesnikinje licitarsko, odveć nestvarno, baš poput slatkog nakićenog narodnog kolača sa zrcalom u sredini, koje pripada sjećanjima na djetinjstvo, duboke zime. Drugi će se, u sitnom zrcalu, iznenada ugledati i prepoznati, baš kao i prelijepa pjesma... Puno točica u ovom tekstu - kao da imitiraju pahulje u negativu - puno skrivenog kurziva, poput šapata u riječima o ljubavi i Božiću, sretan vam svima i blagoslovljen i Nova 2018. godina!





Suradnja multidisciplinarnog tima Podravke i PBF-a

Završetak istraživačkog projekta „Lino dječja hrana s probioticima“

U Podravki je održan zaključni sastanak projekta implementacije probiotika u Lino dječju hranu kojega je u suradnji s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu proveo multidisciplinarni tim kolega iz Istraživanja i razvoja, Razvoja proizvoda, Kontrole kvalitete, Proizvodnje i Marketinga Podravke.

Žitne kašice „Lino tri žitarice riža- proso- heljda“, „Lino riža s jabukom i mrkvom“ i „Lino riža s bananom“ proizvodi su namijenjeni prehrani djece od navršanih 4 mjeseca starosti i sadrže probiotičku kulturu *Bifidobacterium animalis subsp. lactis* BB-12 koja ima pozitivan učinak na ravnotežu crijevne mi-

krobiote dojenčadi.

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković i prof. dr. sc. Blaženka Kos prezentirale su rezultate istraživanja koje je provedeno u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura PBF-a, a koji su pokazali da Lino žitne kašice pojačavaju probiotički učinak soja BB-12 te da funkcionalnost probiotičke kulture ostaje očuvana u čitavom roku trajnosti proizvoda. Profesorice su zaključno predlo-

žile zajedničku znanstvenu publikaciju rezultata provedenih istraživanja.

(Lenkica Penava)



Nova postignuća i budući izazovi

Kongres o sigurnosti i kvaliteti hrane

Po prvi puta organiziran je hrvatski kongres o sigurnosti i kvalitete hrane na kojemu su sudionici raspravljali i razmjenjivali iskustva o uvijek aktualnim i važnim temama vezanim uz sigurnost i kvalitetu hrane, utvrđivanje izvornosti, zemljopisnog porijekla, patvorenja hrane kao i utjecaju hrane na zdravlje potrošača.

Ukupno su održana 43 predavanja i prikazana 47 postera. Prisustvovalo je više od 250 sudionika, predstavnika znanstvene zajednice, nadležnih ministarstava, inspeksijskih tijela, agencija, laboratorija i predstavnika prehrambene industrije iz Hrvatske, regije i zemalja Europske unije.

Podravka je sudjelovala s posterskim izlaganjem Principi zaštite hrane u prehrambenoj industriji, autorice Nine Puhač Bogadi Vodi-

teljice sustava sigurnosti i kvalitete hrane, koautorice Vesne Popijač, direktorice Kontrole kvalitete i Mare Banović s Prehrambeno biotehnološkog fakulteta. Posterskim izlaganjem je istaknuto da je sadašnja regulativa povezana s HACCP-om koji učinkovito kontrolira slučajnu kontaminaciju, ali je ne- učinkovit kod namjerne kontaminacije koja je sve značajnija. Zaštita hrane predstavlja kariku koja nedostaje u tradicionalnom sustavu upravljanja sigurnošću hrane. Za učinkovitu provedbu potrebno je uključiti sve zainteresirane strane, stoga je važno podići svijest o zaštiti hrane kroz cijeli lanac hrane i cjelokupnu zajednicu na nacionalnoj i međunarodnoj razini.

Između 47 postera međunarodna ocjenivačka komisija izabrala je 5 najboljih od ko-



jih je Podravkin poster autorice Nine Puhač Bogadi dobio prvu nagradu radi aktualnosti teme, inovativnosti, koncepta i suradnje sa znanstvenom zajednicom. (R)

Nutricionizam u fokusu

Međunarodni kongres nutricionista

Sinergijskim pristupom Belupa i Podravke kreiran je nutritivno uravnotežen 7-dnevni jelovnik u obliku knjižice recepata. Ovaj alat može doprinijeti uspješnijem provođenju nutritivne terapije i održavanju kvalitete života pacijenta

Međunarodni kongres nutricionista od samih početaka prepoznat je kao središnje mjesto komunikacije između nutricionista i zdravstvenih radnika, istraživača, inovatora te dakako, industrije.

Na ovogodišnjem 5. Kongresu sudjelovalo je više od 400 posjetitelja iz više od 7 zemalja i više od 30 predavača iz Hrvatske i svijeta, što ga čini najvećim regionalnim okupljanjem stručnjaka iz područja nutricionizma, a Podravkini i Belupovi nutricionisti dali su značajan doprinos radu ovog Kongresa.

Dr. sc. Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoj Podravka d.d. i znanstvena suradnica na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, bila je članom Znanstvenog odbora Kongresa, pozvani predavač i moderator u sekciji "Šećer i sol". Svojim predavanjem pod nazivom "Smanjenje soli: izazov i prilika za inovaciju u prehrambenoj industriji", prikazala



je povezanost prekomjernog unosa soli na pojavu kroničnih nezaraznih bolesti poput povećanog krvnog pritiska, prekomjerne tjelesne mase na koja ukazuju znanstvena istraživanja, globalne i nacionalne politike u vezi sa smanjenjem unosa soli, te budući da se smatra da su prerađeni prehrambeni proizvodi glavni izvor prekomjernog unosa soli u ljudi, prikazala je i moguće taktike za reformulaciju proizvoda. Reformulacija proizvoda stručno je iznimno zahtjevan proces za sve one koji razvijaju nove proizvode, ali i ujedno i prilika za inovaciju i povećanje konkurentnosti proizvoda na



tržištu. Dr. sc. Ranilović sudionike kongresa informirala je i o rezultatima Akcijskog plana *Nutritivne strategije Podravke* po pitanju smanjenja soli u njezinim proizvodima u periodu od 2014. – 2016. godine, što Podravku legitimira kao industriju koja razvija svoje proizvode prema najnovijim globalnim i nacionalnim politikama te želi potrošaču ponuditi proizvod sa dodanom vrijednosti za zdravlje.

Klinička prehrana

Predavanje na temu „Nutricionistički aspekti enteralne hrane“ održale su Marijana Ceilinger dipl.ing., pomoćnica direktorice Nutraceutike iz Belupa i Helena Tomić-Obrdaj, univ. spec. Istraživanje i razvoj, Podravka. U svom izlaganju ukazale su na razloge zbog kojih se propisuje enteralna prehrana te prezentirale nutricionistički alat u obliku recepata za primjenu enteralne hrane u pripremi obroka.

U izradi recepata u Laboratoriju za istraživanje okusa, Podravka vodilo se računa o nutritivnoj uravnoteženosti i organoleptičkom profilu. Sinergijskim pristupom Belupa i Podravke kreiran je nutritivno uravnotežen 7-dnevni jelovnik u obliku knjižice recepata. Ovaj alat može doprinijeti uspješnijem provođenju nutritivne terapije i održavanju kvalitete života pacijenta.



a u Zagrebu



Poster sekcija Kongresa

Istraživanje i razvoj Podravke se predstavilo temom *"Unapređenje prehrambenih navika zaposlenika"* autora mr.sc. Davorka Gajari, Helena Tomić-Obrdalj univ.spec., dr.sc. Jasmina Ranilović i Maja Vidaković univ.spec. Rezultati ankete provedene u Podravki 2016. ukazuju na potrebu promjena stavova zaposlenika o prehrani stoga je provedeno kvalitativno ispitivanje u kojem se pokazalo da svakodnevna, kontinuirana i dugoročna edukacija može poboljšati prehrambene navike zaposlenika. Najprihvatljivijim oblicima edukacije smatraju se kratke poruke na različitim mjestima unutar kompanije poput restorana društvene prehrane i kratke usmene interaktivne prezentacije za manje grupe zaposlenika.

Drugi posterski rad djelo je zajedničkog rada Belupa i Podravke na temu *"Izabrane karakteristike hrane za posebne medicinske potrebe"*, autora Marijane Ceilinger dipl.ing., Valerije Bukvić mag.nutric., Nine Puhač Bogadi dipl.ing, Jelene Miličević mag.nutric., mr.sc. Lenkice Penava, mr.sc. Vesne Popijač, mr. sc. Davorka Gajari i Helene Tomić-Obrdalj univ.spec.

Značajan doprinos kao članovi organizacijskog odbora Kongresa dale su i djelatnice Podravke, nutricionistice Valerija Bukvić i Marija Petras.

(Jasmina Ranilović)



Natječaj Green Frog Award 2017.

Podravka osvojila nagradu za najveći napredak u izvješćivanju o održivom razvoju

Na Deloitteovom natječaju za najbolje izvješće o održivom razvoju u Hrvatskoj za 2016. godinu osim nagrade za najbolje izvješće koju je osvojila INA d.d., ove je godine po prvi put dodjeljena i nagrada za najveći napredak u izvješćivanju koju je osvojila Podravka d.d., a koju je preuzeo Matija Hlebar, voditelj održivog razvoja. „Ključno za napredak izvješća ja kvalitetno uključivanje dionika u proces određivanja sadržaja i procjena materijalnosti aspekata poslovanja.“ navodi Hlebar te dodaje: „Pri izradi ovog izvješća po prvi puta smo kvantificirali i nefinancijske utjecaje poslovanja u lokalnom kontekstu održivosti Grupe Podravka“.

I ove je godine najbolje izvještaje među prijavljenima odabrao neovisni žiri kojeg čine dipl. ing. Mirna Maravić, univ. spec. oec., viša stručna savjetnica u Ministarstvu

gospodarstva, mr.sc. Nenad Nikolić, dipl. ing. fizike, Hrvatski zavod za norme, izv. prof. dr.sc. Mislav Ante Omazić, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu i dipl. politolog Dragan Zelić iz GONG-a.

Prije dodjele nagrade održana je radionica o nefinancijskom izvješćivanju na kojoj su Deloitteovi stručnjaci polaznicima približili postupak pripreme nefinancijskih izvješća kroz pojašnjenje regulatornog okvira, te definiranje koraka u procesu, kao na primjer: definiranje sadržaja izvješća i ključnih područja izvješćivanja, identifikacija potrebnih podataka i ključnih osoba za komuniciranje, način prikupljanja, analize i prezentacije informacija, grafički dizajn izvješća analizu izvještaja o održivosti, pokazali primjere dobre prakse te predstavili zakonski okvir za nefinancijsko izvještavanje. (R)



//

*Sa snimanja spota,
koje je trajalo dva
dana, ima samo
lijepu uspomenu, a
kaže da mu je naj-
bolji dio bila vožnja
u Mustangu i "bje-
žanje od policije"*



MARINO HORVAT

SA SRCEM IZ BELUPA

Nakon što izađe iz analitičkog laboratorija, u kojem radi već više od sedam godina, a prije tog i šest u skladištu, Marino otkriva svoju rokersku stranu

Marino Horvat, dugogodišnji Belupovac, ima zanimljivu priču. Ono što većina nas, kao klinci, sanja, Marinu je pošlo za rukom: druži se sa svojim najdražim bendom, a čak je i s njima snimio spot.

Nakon što izađe iz analitičkog laboratorija, u kojem radi već više od sedam godina, a prije tog i šest u skladištu, Marino otkriva svoju rokersku stranu.

Odlazi na koncerte najdraže mu grupe, Opće opasnosti, s kojima se na taj način i upoznao i stupio u kontakt.

Druga sreća

Sve je krenulo kad je nakon jednog koncerta ostao i odlučio se upoznati s članovima benda Opća opasnost. Par koncerata nakon toga krenuli su se družiti, a kako im profilom odgovara, pozvali su ga da glumi u njihovom spotu. Momci iz benda uočili su, već nakon nekoliko druženja, Marinovu glumačku vještinu izbrušenu na kazališnim daskama u Đurđevcu i Ludens teatru. No nažalost, prvi



*Dječake snove
pretočio
je u stvarnost*

puta Marino nije imao sreće: dogodilo se hitno snimanje i Marino nije uspio sudjelovati u njemu. Već je prekrizio tu mogućnost, kad su ga ove godine nazvali i pitali želi li još uvijek sudjelovati u spotu, ovog puta za pjesmu „Kriva si“. On je, naravno, pristao i već se sljedećeg tjedna našao na setu u Slavoniji.

Marino nije ostao nezapažen

Sa snimanja spota, koje je trajalo dva dana, ima samo lijepe uspomene, a kaže da mu je najbolji dio bila vožnja u Mustangu i „bježanje od policije“. Cijela se priča odvijala na ne-

koliko lokacija diljem Slavonije (Vukovar, Osijek, Županja), a situacije u kojima se našao u spotu, poput pljačke i bježanja od policije, imao je prilike isprobati bez težih posljedica. A da ga nisu uočili samo dečki iz Opće opasnosti govori u prilog to što će Marino uskoro nositi reviju poznatog hrvatskog dizajnera. Potencijal koji Marino ima uvidjela je agencija Opće opasnosti, predstavila ga drugima, koji su ga isto tako prepoznali i pozvali da nosi reviju. Pred Marinom je, ne sumnjamo, još mnogo angažmana te mu želimo sreću.

(Lana Bosilj)





Važnost bosansko-hercegovačkog tržišta za Grupu Uprava Podravke zasjedala u Sarajevu

Prisutnost i u prehrambenoj i u farmaceutskoj industriji na tržištu BiH koje je, odmah poslije hrvatskog i slovenskog, najznačajnije i najveće za Podravku

Članovi Uprave Grupe Podravka u posjeti su Bosni i Hercegovini te je, u okviru radnog dijela posjete, organizirana sjednica Uprave u Sarajevu. Značaj bosansko-hercegovačkog tržišta za grupu je istaknut i ovoga puta, a osim analitičkog osvrta na poslovanje tijekom prethodnog perioda, naglasak je bio na definiranju strategije razvoja za naredno razdoblje.

"Tržište Bosne i Hercegovine je za Grupu Podravka, poslije hrvatskog i slovenskog tržišta, najznačajnije i najveće. Na nivou cijele grupe, Podravka na tržištu BiH ostvaruje više od 120 milijuna maraka prihoda. Danas analiziramo razdoblje koje je iza nas, ali i definiramo strateške smjernice za narednih pet godina gdje



nam je cilj i dalje očuvati tržišne pozicije naših glavnih brandova. Namjera nam je Grupi Podravka - prehrambenoj i farmaceutskoj diviziji pronaći prilike gdje možemo rasti u narednih pet godina kako bi naši brandovi postali još značajniji i još uspješniji", istaknuo je predsjednik Uprave Marin Pucar.

Na tržištu BiH, Grupa Podravka je prisutna i u farmaceutskoj industriji kroz Farmavitu, od-

nosno Belupo koji je vlasnik Farmavite.

"Transferom tehnologije i znanja koje Belupo posjeduje u proizvodnji lijekova, mi smo u ovih deset godina značajno povećali broj lijekova koje proizvodimo u Sarajevu i to je, rekao bih, primjer i put kojim trebamo ići u narednom razdoblju te želimo isti model iskoristiti i u prehrambenoj diviziji. Prihodi u narednih pet godina su planirani sa dvoznamenkastim rastom, a udvostručili smo i broj zaposlenih u Farmaviti. Interes tržišta i zemlje gdje je prisutna Grupa Podravka, odnosno Belupo je da se poveća broj zaposlenih, ali i proizvodnja jer je Farmavita do ulaska Belupa bila dominantno veleprodajno poduzeće", kazao je Pucar.

Članovi Uprave Podravka grupe posjetili su i nekoliko prodajnih mjesta u Sarajevu te analizirali poziciju i vidljivost proizvoda diskutirajući brandovske prednosti i prilike za unaprjeđenje tržišnih pozicija pojedinih proizvoda i linija proizvoda. (R)





Medvjedić Lino uveseljava najmlađe u osam bolnica diljem BiH

Lino posjetio pedijatriju bolnice Istočno Sarajevo, SOS dječje selo u Sarajevu i uručio poklone polaznicima SOS Vrtića

Medvjedić Lino započeo je svoj tradicionalni obilazak bolnicama diljem Bosne i Hercegovine posjetom pedijatrijskom odjelu Bolnice Istočno Sarajevo gdje je obišao mališane uz simbolične poklone, te izmamio osmijehe svim uzrastima, a posebno najmlađima.

Sa svakim novim danom, osim brige o zdravlju najmlađih, pedijatrijski odjeli nastoje djeci ublažiti strah od boravka u bolnici i učiniti ga što ljepšim, ali i roditeljima pružiti sigurnost i oslonac. Ovakve posjete pomažu im obogatiti zabavni sadržaj za djecu i unijeti pozitivne misli.

Nakon obilaska pedijatrije, medvjedić Lino je nastavio svoju turneju posjetom SOS Dječjem selu u Sarajevu gdje je donirao Podravkine proizvode, te uručio poklone polaznicima

SOS vrtića.

U narednom razdoblju, medvjedić Lino će obići pedijatrijske odjele bolnica: Kantonalne bolnice Zenica, RMC „Dr. Safet Mujić“ Mostar, Sveučilišne kliničke bolnice Mostar, Univerzitetskog kliničkog centra Tuzla, Opšte bolnice Sveti vrančevi Bijeljina, Kliničkog centra Banja Luka i Kantonalne bolnice Bihać, te nastaviti s aktivnostima koji će boravak djece u bolnicama učiniti što manje stresnim i što više ugodnijim. Kako već tradicija nalaže, Podravka u BiH će s maskotom Lino medvjedićem u narednom razdoblju posjetiti i podijeliti poklone djeci bez roditeljskog staranja u Majčinom selu u Međugorju i Domu „Rada Vranješević“ u Banjaluci kako je to već učinila danas u SOS Dječjem selu. (R)



Sve jača prisutnost na turskom tržištu

Predstavnici Demaka, Podravkinog distributera u Turskoj, proveli su dva dana u Hrvatskoj upoznavajući se s Podravkom. Kao jedan od najvećih uvoznika hrane u Turskoj, značajni su na tamošnjem tržištu. Stoga njihov posjet ima veliku važnost. Želja za proširenjem Podravkinog asortimana dostupnog u Turskoj te jačanje suradnje obostrana je želja koja kreće u realizaciju s novom godinom.

Cijela priča u Turskoj krenula je, kao i na većini tržišta, s Vegetom, no jedan je proizvod u zadnje vrijeme zasjao. Radi se o Vegeta Twist hrskavim krumpirićima s kojim su turski potrošači veoma zadovoljni. Zahvaljujući tome, s distributerom je odlučeno da se pobliže upoznaju Podravkin asortiman te je delegacija, sastavljena od kuhara i menadžera, stigla u Hrvatsku. Tijekom posjeta obišli su različite trgovine i restorane gdje im je pokazana širina Podravkinog asortimana i zastupljenost na hrvatskom tržištu. Također, upoznati su s aktualnom ponudom te su dogovoreni daljnji koraci koji će pojačati i pospješiti suradnju između distributera i Podravke te povećati Podravkinu zastupljenost na turskom tržištu. (Lana Bosilj)



Pikantna pileća juha s đumbirom i chillijem

Sastojci:

- 6 pilećih hrbata
- prstohvat soli
- 5 zrnca cijelog papra
- 2 klinčića
- 2 lista lovora
- prstohvat mljevenog korijandera
- 1 žličica kari začina
- 2-3 cm svježeg đumbira
- 1-2 osušene chilli paprike
- 1 mrkva
- 1 poriluk
- 1 žlica Podravka Nature
- 2 smeđa šampinjona ili još bolje neka vrsta azijskih gljiva (na primjer enoki)
- 1 mladi luk



Postupak pripreme:

Pileće hrbate staviti u lonac s litrom hladne vode. Zapaliti plamen i umjerenim tempom zagrijavati. U međuvremenu dodati sol, papar, klinčić, lovor, korijander i curry. Đumbir oguliti i cijeli staviti u juhu, samo ga nekoliko puta zarezati nožem (tako da ga kasnije možemo jednostavno izvaditi). Chilli papričice razrezati, iz njih izvaditi sjemenke te ih fino nasjeckati. Dodati u juhu, poluotovreno i ostaviti da se kuha.

Od trenutka kada se juha počne kuhati ostaviti je i do jedan sat da lagano ključa. Zatim dodati oguljenu mrkvu izrezanu ukoso. Nakon

desetak minuta dodati poriluk izrezan isto ukoso te šampinjone izrezane na tanke kriške.

Kuhati dodatnih 7 minuta, poriluk i gljive moraju ostati hrskavi (ako imamo enoki, dodati ih tek malo prije kraja).

Onda izvaditi kosti iz kojih odvojimo lijepe veće komade mesa koje vratimo nazad u juhu. Probati da li je još potrebno posoliti i dodati neki začim. Juhu ponovno staviti da vrije, dodati tanke kružice od zelenog dijela mladog lula i možemo posluživati. Iz tanjura nemojte zaboraviti izvaditi đumbir koji je je upao u tanjur...

Marinirana Feta na grčki način

Sastojci:

- 400 g fete
- grubo usitnjeni papar u boji
- 2 češnja češnjaka
- oko 3 dl maslinovog ulja
- 2 grančice svježeg timijana, ružmarina, kadulje i origana
- 2 osušene chilli paprike
- 5 osušenih rajčica
- šačicu crnih maslina

Za serviranje:

Podravka blagi ajvar

Postupak pripreme:

Sir ostaviti da se ocijedi te ga narezati na kockice veličine od oko 2 cm. Oguliti češnjak i protisnuti ga u šalicu s maslinovim uljem. Začinsko bilje grubo narezati (bez drvenastih stabljika). Chilli papričice i osušene rajčice također je potrebno grubo nasjeckati. Sve zajedno pomiješati s maslinovim uljem.

U svaku staklenku uvijek staviti po jedan sloj kockica sira, prelići ga uljem sa svim dodacima, i tako se nastavi sve dok staklenka nije puna. Kockice sira moraju biti sasvim uronjene u ulje. Ostaviti na hladnom mjestu da odstoji najmanje dva dana.

Posluživati s zdjelicom Podravkinog blagog ajvara koji lijepo nadopunjuje okus ovako pripremljenog sira.





Suradnja s češkom kuharicom

Češka ambasadorica Podravke i Lagrisa

Tvrtka Podravka – Lagris, a. s., počela je ove godine surađivati s Karolinom Kamberskom koja ima vlastiti TV show „Karolina, domaća kuharica“. Tako je Karolina Kamberska postala ambasadorica za proizvode pod markom Podravka i Lagris. Motiv ove suradnje je podizanje svijesti o proizvodima pod markom Podravka i Lagris.

Suradnja s Karolinom Kamberskom je sveobuhvatna. Počinje od kreiranja recepata sa proizvodima pod markama Podravka i Lagrisa, izrade profesionalnih fotografija, snimanje video recepata za društvene mreže do samog prikazivanja proizvoda u TV show-u.

Dodatno je organiziran i nagradni natječaj na službenim web stranicama koji je namijenjen za široku javnost, ali i za zaposlenike Podravka - Lagrisa. Za sliku pripremljenog omiljenog jela (uz korištenje proizvoda pod markom Podravka ili Lagris), natjecatelji mogu osvojiti vrijedne pakete ili čak tečaj kuhanja s Karolinom. Suradnja s Karolinom se do sada pokazala vrlo uspješnom te se na nju računa i u budućnosti. Možete se sami uvjeriti kako se kuha s Karolinom pripremajući ukusne obroke prema sljedećim receptima iz TV show-a „Karolina, domaća kuharica“, a sve ostale recepte možete pogledati na Podravka CZ YouTube kanalu.



Indonezijska delegacija u Podravki

U sklopu posjeta Koprivnice, s ciljem uspostavljanja veza s Koprivničko-križevačkom županijom, Podravku je posjetila indonezijska delegacija na čelu s predsjednikom lokalne vlade provincije Purworejo, Agusom Bastianom.

Na zamolbu veleposlanika Republike Hrvatske u Jakarti, Indonezija, sa željom za uspostavom suradnje u sektoru prerade hrane, delegacija se susrela s predstavnicima Podravke i dogovorila daljnje korake. (Lana Bosilj)



Podravka Slovačka osvojila je, po četvrti put, „Pečać bonity“

Podravka Slovačka ispunila je iznimno zahtjevne kriterije prema kojima se ocjenjuju poslovni i ekonomski rezultati poslovnih subjekata koji djeluju na teritoriju Slovačke Republike za 2016. godinu.

Ovu nagradu, Pečać bonity, dodjeljuju dvije nezavisne agencije: Slovačka agencija za informiranje i marketing, d.d. i Nacionalni informativni centar Slovačke Republike, d.d., koji su razvili model poslovne procjene pomoću prediktivnih metoda financijske analize. Radi se o modelu koji ocjenjuje ukupnu vjerodostojnost poslovnog subjekta na temelju detaljne analize njegovog upravljanja. Time izražava njegovu solventnost, vjerodostojnost, sposobnost procjenjivanja investiranog kapitala i ispunjavanja svojih obveza. Rezultat evaluacije je objavljeni spisak kreditno sposobnih tvrtki čiji poslovni i ekonomski rezultati zadovoljavaju stroge kriterije. U ovogodišnjoj usporedbi ocijenjivano je više od 734 000 subjekata koji posluju na teritoriju Slovačke Republike i samo je njih 0,87% bilo ocijenjeno kao kreditno sposobna tvrtka i dodijeljen im je „Pečać bonity“.

Za Podravku u Slovačkoj je ovo već četvrta uzastopna nagrada Pečać bonity i njezino ponovno dobivanje potvrđuje, ne samo to da ima dobru reputaciju, već i da je u stanju opstati u objektivnoj i vrlo strogoj procjeni nezavisnih agencija. (R)



Nagrađeni djelatnici mjeseca studenog

Studen je mjesec ključan u pripremi prodajnih mjesta za nadolazeću blagdansku „potrošačku groznicu“. Kvalitetno pozicioniranje Podravkinih stalaka i vizuala, osvajanje prostora na policama, želja da se proširi prostor za naše proizvode i „istisne“ konkurenciju obilježili su protekle dane i tjedne i pred našu prodajnu operativu donijele nove izazove.

Podravkini prodajni operativci koji su najbolje odgovorili zahtjevima posla i pripremi za sezonu povećane potrošnje u trgovini su:

TOMISLAV SAMARŽIJA, Trgovački predstavnik, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – obrađuje prodajna mjesta na području Bjelovara i Čazme; kvalitetno odrađeni prodajni fokusi uz postavljene dodatne pozicije i iskorak na redovnoj polici, pravodobna povratna informacija o odrađenom kao i o nastalim izazovima te učinkovita komunikacija s Key account managerima doprinijeli su da se kolega izdvoji ispred ostatka vrijedne prodajne ekipe Regije SZH.

NIKOLA ŠERBEDŽIĆ, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – zadužen je za teren Vinkovci – Županja; osim ostvarenog osobnog plana prodaje i natprosječne ocjene prodajnih mjesta, posebno se istaknuo vrlo velikim brojem novopostavljenih dodatnih izlaganja Podravkinih proizvoda, u potpunosti odrađenim zadatkom postavljanja promotivnih materijala te odličnim odnosom s poslovođaма na prodajnim mjestima.

ROBERT MIKŠA, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Sjeverno Primorje – na području Pule i okolice svojom marljivošću i okretnošću te kroz razvijene partnerske odnose s



trgovcima uspio je dodatno proširiti redovne pozicije, te se iskazao posebno kroz samoinicijativu u postavljanju dodatnih stalaka, parazit-stalaka, košara i paletnih mjesta na prodajnim mjestima većih kupaca.

MIRO PRGOMET, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – tijekom minulog mjeseca, osim prebačaja osobnog plana prodaje i izvrsne ocjene prodajnog mjesta, odradio je i kroz „gerila marketing“ mnoštvo dodatnih izlaganja, posebice na kategoriji Fanta i Podravka juha; zahvaljujući njegovoj probitačnosti potrošači na području Makarske imaju priliku kupiti naše proizvode izložen uz svježe povrće, meso i na uobičajenim redovnim pozicijama.

BOŽENA TARGUŠ, Trgovačka predstavnica, Regija Središnja Hrvatska – po prvi puta u aktivnosti Djelatnik mjeseca imamo NAJDJELATNICU Regije; prenosimo njezin dojam i poruku nakon proglašenja:

„Lijep je osjećaj imati tu čast i zadovoljstvo i biti dio Podravkine obitelji! Sve ovo ne bi bilo moguće bez podrške na terenu od strane unapređivača prodaje, punjača polica, a pogotovo kad imam vodstvo nadređenih i prava usmjerenja, te učenja vrijednosti koje su bitne za razvitak i boljitak, kako moj osobni tako i Podravke. Nastojim isto tako pravilno usmjeravati i vanjske suradnike kako bih naš prodajni tim učinila jačim. Još jednom hvala za iskazanu čast!“ (Hrvoje Biluš)

Novi hipermarket na tržištu Crne Gore

Podravki dobre pozicije na policama

Najveći i najznačajniji Podravkin kupac na tržištu Crne Gore, kompanija Voli, otvorio je novi hipermarket. Pod nazivom „Naš diskont“, novootvoreni objekt je najveći objekt Volija u Crnoj Gori. Radi se o modernom objektu na više od 3 500 kvadrata gdje Podravka ima veoma dobre pozicije svojih proizvoda.

Kompanija Voli pozicionirala se kao prvi izbor velikog broja potrošača u Crnoj Gori, što pokazuje važnost dobrog pozicioniranja Podravkinih proizvoda kako bi dospjeli do što većeg broja potrošača. (Lana Bosilj)





Malo drugačije ruho

Zimski napitci za male i velike

Na bogatoj blagdanskoj trpezi svoje mjesto moraju naći i prigodni napitci. Baš kao i u ljetno doba, šarena pića nas vesele, daju onu potrebnu notu razigranosti ali i elegancije, sve ovisno o tome kako ih dekoriramo. Donosimo vam prijedloge i inspiraciju za bezalkoholne blagdane u čaši, na veselje svoj djeci, odgovornim vozačima, trudnicama i ljubiteljima šarenila.

Vruća čokolada s cool efektom

Gusta, vruća čokolada definitivno je najbolji napitak za zagrijavanje, utjehu i opuštanje. Svaki ovisnik o slatkom uvijek će najprije posegnuti za tim toplim blagdanskim napitkom. Ali kako ovih blagdana to ne bi bila tek obična vruća čokolada – valja ju dotjerati. Prvi prijedlog je da one tvrde, bijele pepermint bombone smrvite u sitni prah i umiješate u čokoladnu tekućinu. Čašu također možete dekorirati „snježnim injem” tako da rubove čaše premažete limunovim sokom pa ih umočite u pepermint prah.

Bez marshmellovsu u šalici vruće čokolade ne prolazi niti jedna fotka na Instagramu. Prigr-

lite trend i napravite svoj mali „iglu” od hrpe mini sljezovih kolačića na vrhu svoje šalice. Veoma je dekorativno, ali i ukusno. Oni se mi-ješanjem tope i savršeno zamjenjuju svu količinu šećera koju ste planirali dodati napitku.

Grinch Punch

Veseli je zeleni koktelčić koji možete konzumirati u toploj ili hladnoj verziji. Obje tekućine podnose zagrijavanje, kao i kockice leda. U domaću limunadu ili sok od jabuke dodajte komadiće zelenog voća (jabuke, grožđe, kruške...) i kap prehrambene boje. Cilj je dobiti onu „Grinch zelenu” koja divno paše uz crvenu slamčicu, listiće mente za ukras ili rubove čaša uvaljane u crveni šećer. Tako jednostavno, a tako efektno.

Shirley Temple

Ovaj bezalkoholni koktel ime je dobio po poznatoj glumici koja je sa svojih šest godina postala ponosna dobitnica Oscara. Klinci se s čašom tog koktela u ruci osjećaju jako veliko i važno, a veliki se osjećaju... elegantno i važno. :) Sastojci su sasvim jednostavni – visoka



Bez marshmellovsu u šalici vruće čokolade ne prolazi niti jedna fotka na Instagramu. Prigrnite trend i napravite svoj mali „iglu” od hrpe mini sljezovih kolačića na vrhu svoje šalice

čaša napuni se mrvljenim ledom i gaziranim pićem okusa limuna te se dodaje Grenadine sirup, koji možete napraviti i kod kuće. Kandi-rana višnja na vrhu dodatno pridonosi blagdanskom efektu jer podsjeća na Rudolfov nos. Čin-čin!

Pokažite svoju kreativnu stranu i uživajte ove godine u malo drugačijem ruhu zimskih napitaka!



Proizvodi Podravke i Žita odlične slastice na konferencijama

Slušanje zanimljivih predavanja svakako je ugodnije ako nam posluže ukusne slastice. U studenom i prosincu 2017. Podravkine i Žitove proizvode tijekom pauze kušali su sudionici PR teatra, konferencije SEMPL i Poslovne konferencije Portorož. U studenom 2017. u Ljubljani je održana najveća studentska konferencija o odnosima s javnošću PR teatar, koja je ove godine organizirana pod nazivom Stopi v stik. Sudionici su se također susreli s odabranim slatkim i slanim slasticama iz Podravke i Žita. (Nina Rus Turuk)



Blagdansko raspoloženje u Sloveniji

Šumi bomboni za ljepše praznike

U Žitu su se ove godine odlučili organizirati slatko veselje u danima prije praznika u različitim dijelovima Slovenije. Počeli su u Ljubljani uz paljenje lampica. Uz predaju donacija svečanim su lovom na Šumi slatka iznenađenja razveselili posjetitelje centra Ljubljane, a zabavni lovovi održani su i u Celju, Kopru i Kranju. U vrijeme prije Nove godine tradicionalno daruju tonu Šumi bombona dobrotvornim organizacijama i projektima koji brinu o djeci iz socijalno ugroženih obitelji. Ove su godine bombone primili Zveza prijateljev mladine Ljubljana Moste-Polje, Anina zvezdica i projekt Božiček za en dan.

Lov na šumi slatka iznenađenja

Vrijeme prije praznika savršeno je za dijeljenje slatkiša i prizivanje osmijeha na licima djece punim očekivanja. Na Kongresnom

trgu u Ljubljani tako se 1. Prosinca, uz svečano paljenje blagdanskih lampica održao prvi od četiri zabavnih lova na Šumi slatka iznenađenja. Šumi bomboni su začiniili događanje u središtu grada. Djeca, mladi, ali i oni mladi u srcu isprobali su svečani lov i Šumi poslastice lovili razbijanjem Šumi pinjate.

(Nina Rus Turuk)



Odabrani doživljaj jedinstvenih svećanih okusa Gorenjke

U ekskluzivnoj novogodišnjoj liniji možete birati između posebnih izdanja najboljih proizvoda koji su pripremljeni u prestižnoj ambalaži. U ovogodišnjem izboru naći ćete finu mliječnu čokoladu Gorenjka s pažljivo odabranim cijelim lješnjacima najviše kvalitete koja je sinonim za čokoladu Gorenjka. Zanimljiv je također izbor dviju tamnih čokolada sa 70 %-tnim sadržajem kaka u kojima su tamna čokolada, čili i mango te tamna čokolada, karamelizirani bademi i sol. Također su pripremili paket odličnog čokoladnog voća koji uključuje sušeno voće kao što su šljive, marelice i smokve

prelivena najkvalitetnijom čokoladom. U novogodišnjoj ambalaži je i nježna mliječna čokolada s ekskluzivnim zlatnim cijelim lješnjacima te mliječna čokolada baršunasto topive teksture s pravim mliječnim uku-

som u iznimno tankoj pločici. U zlatnu foliju odjeven je i mekani čokoladni kolač – mini rolada, punjena kremom od naranče i čokolade, prelivena kakaom i posuta arancinima. (Nina Rus Turuk)





Lojalnost i povjerenje nemaju cijene

Dan otvorene tvornice za zaposlenike Belupa

Lojalnost i povjerenje nemaju cijene. Prepoznajući tu kvalitetu kod svojih zaposlenika, Belupo im je 24. studenoga otvorio vrata novog mjesta proizvodnje, tvornice krutih, polukrutih i tekućih lijekova na južnoj strani Belupovih proizvodnih pogona.

Čak 200-tinjak belupovki i belupovaca zadovoljno je prošetalo novim proizvodnim prostorima sa stručnim ljudima zaduženima za proizvodnju, vagaonu, pakirnicu i skladi-

šte te doznalo kako izgledaju procesi važni za svakodnevnu proizvodnju i skladištenje lijekova.

Zaposlenici posjetitelji sa zanimanjem su promatrali i koračali novim prostorima prateći sažeta objašnjenja stručnjaka o namjeni prostora, osnovama načina rada i funkcioniranja proizvodnje. Mnogi su postavljali pitanja stručnom osoblju koje se potrudilo podastrijeti činjenice i strpljivo odgovarati na

postavljena pitanja kao što su: kako je tekla gradnja tvornice, koji su noviteti postignuti izgradnjom nove tvornice, što Nova tvornica znači za belupovce, kako pojedini strojevi rade...

Ovim obilaskom kompanija je svojim zaposlenicima omogućila da svjedoče velikom zajedničkom uspjehu i budu ponosni što su dio ekipe koja stvara sigurniju i mirniju budućnost. (R)

Nutribel Complex - novi proizvod za dijetalnu prehranu onkoloških bolesnika

Na hrvatskom tržištu Belupov portfelj enteralne hrane iz Rx programa obogaćen je s novim proizvodom za dijetalnu prehranu onkoloških bolesnika koji je ovih dana izašao na tržište pod nazivom Nutribel Complex.

Nutribel Complex je visokokalorična, visokoproteinska, nutritivno kompletna tekuća hrana s dodanom eikozapentaenskom kiselinom (EPA), vlaknima i srednjelančanim trigliceridima (MCT). Radi se o hrani za posebne medicinske potrebe namijenjenoj za dijetalnu prehranu bolesnika s malnutricijom ili rizikom njezine pojave, posebno onkoloških bolesnika, bolesnika s kaheksijom i kroničnim kataboličkim bolestima.

Nutribel Complex primjenjuje se kao nadopuna prehrani u preporučenoj količini od 2 pakiranja dnevno, a daje se samo uz liječnički nadzor.

Nutribel Complex prisutan je na tržištu sa okusom čokolade i u pakiranju od 200 ml. (R)

Transformacija Lean Six Sigma metodologijom

Uspjeh kompaniji donose zaposlenici, kupci i procesi

Belupo će u sljedećih sedam mjeseci transformirati svoje poslovne procese te korporativnu kulturu, čime će izravno doprinijeti povećanju efikasnosti i smanjenju troškova poslovanja, rečeno je na posljednjoj sjednici Kolegija uprave i izvršnih direktora Belupa.

Programom Lean Six Sigma, čulo se na kolegiju, povezat ćemo tri ključna faktora za uspjeh kompanije – zaposlenike, procese i kupce. U proces transformacije ulaze svi sektori unutar lanca vrijednosti, dok izvan okvira ostaju podržavajući sektori (Kontroling, Računovodstvo, Pravni i zajednički poslovi, Riznica). Putem transformacije vodit će nas konzultantni ifss-a, specijalizirani za provođenje poslovnih promjena u multinacionalnim farmaceutskim tvrtkama – Vladimir Puškarić, Indira Žitković te Jasna Štrajher.

S konzultantskim će timom svakodnevno surađivati Tatjana Šešok, kojoj je Uprava kompanije povjerila vođenje Lean Six Sigma transformacije Belupa. U upravljanju i provođenju promjena sudjelovat će i članovi Upravljačkog odbora: Hrvoje Kolarić, Ksenija Punčikar, Ana Derdić,



Željko Dragec, Snježana Foschio-Bartol, Tihana Hubicki, Ivo Mušura, Tatjana Šešok, Zdravko Vučić, Anica Job, Željka Bešvir, Igor Kalčić i Damir Bijač. Projekte, za koje će Upravljački odbor procijeniti da su važni za Belupo vodit će „Green Beltovi“, kao voditelji projekata: Igor Ceilinger, Lenka Francišković, Ivana Kovač-Lovrenčić, Matija Kroppek, Bojan Premužić, Irena Repić-Blažeković, Vedrana Thur, Nataša Urbančić, Ana Viljevac i Tatjana Šešok.

Budući da Lean Six Sigma program mobilizira sve zaposlenike koji, da bi promjene provodili moraju u njih vjerovati, program edukacije prošlo je četrdesetak izvršnih direktora, pomoćnika direktora i rukovoditelja službi. (R)



45. Smotra likovne sekcije „Podravka 72“ KUD Podravka

Najdugovječnija sekcija slikara amatera u Podravini, likovna sekcija „Podravka 72“, pripremila je svoju jubilarnu godišnju smotru. Riječ je o 45. po redu izložbi godišnjeg stvaralaštva slikara i kipara koji djeluju u okviru likovne sekcije KUD-a Podravka.

Slike i skulpture članova sekcije bit će izložene u Edukativnom centru Opće bolnice dr. Tomislav Bardek, Koprivnica, od 1. prosinca ove, do 7. siječnja naredne godine.

Svečano otvaranje izložbe na kojoj sudjeluje 37 autora bilo je 1. prosinca u 18 sati, a tom prilikom nastupili su i članovi ostalih sekcija KUD-a Podravke. Na otvorenju izložbe sudjelovao je Ženski vokalni sastav KUD-a Podravka, pod vodstvom Karle Meštrović, koji je s prekrasnim glasovima započeo ovu svečanost. Zatim je sve prisutne pozdravila voditeljica programa, Jadranka Lakuš. Literati KUD-a Podravka su uputili pjesnički pozdrav sa svojim

stihovima: Ivan Picer, Domagoj Švabek, Ankica Bistrović, Zdenka Čavić, Marija Hegedušić. O likovnoj sekciji govorio je tajnik sekcije Boris Kralj

Na izložbu i radove članova likovne sekcije osvrnuo se Pero Markić, profesor likovne kulture, a dodjelu nagrada zaslužnima za dugogodišnje djelovanje u likovnoj sekciji i Zahvalnice, uručili su predsjednica KUD-a Podravka Vesna Martinjak i predsjednik likovne sekcije Alen Gjerek. (KUD Podravka)

Prosinac u Ludens teatru

Nakon uspješne premijere i prve izvedbe predstave „Sjećanje vode“, za koju se tražila karta više, te nakon predstava „Kazalište – što, kako i zašto uopće?!“ i prve gostujuće predstava „Taksimetar“, Ludens teatar do kraja godine neće imati predstave za koprivničku publiku. Odrađena su i prva gostovanja, a gostovala je predstava „Sjećanje vode“, koja je nakon Koprivnice igrala u Novoj Gradiški i Vukovaru, te predstava „Kazalište – što, kako i zašto uopće“ koja je gostovala u Novom Marofu i Daruvaru. Tako su posljednji mjesec u godini – prosinac, obilježila prva ovosezonska gostovanja.

Ludens teatar produljio je upise u Dramski studio do kraja godine, pa kroz prosinac možete upisati svoje dijete u najmlađu skupinu Dramskog studija. Ovim putem pozivamo zainteresirane roditelje učenika 4., 5. i 6. razreda da upišu svoje dijete u Dramski studio



Ludens teatra. Upisi se vrše u uredu Ludens teatra svakodnevno od 10:00 do 14:00 sati i utorkom do 17:00 sati te telefonski na broj 097 7583367. Termin održavanja bit će ponedjeljak od 19 do 20 sati, te srijeda od 19 do 20 sati.

Ludens teatar želi vam sretan Božić, te uspješnu i sretnu Novu godinu. Vidimo se u 2018. (Ena Bebek)

Lino i dalje žari i pali po Hrvatskoj

Lino je posjetio osnovne škole u Varaždinu, Vrbovskom i Zagrebu, a tamo su mu se, da bi razveselili osnovce i još ih više motivirali da daju sve od sebe, pridružile poznate sport-ske osobe.

Vatrena atmosfera na Lino višebojcu u Varaždinu

Po prvi puta, Lino višebojac stigao je u IV. osnovnu školu Varaždin i zabavio osnovce prepune pozitivnog natjecateljskog duha i željne dobre zabave.

Ionako vatrenu atmosferu dodatno su začiniili izbornik hrvatske nogometne reprezentacije, Zlatko Dalić i višestruki svjetski i europski prvak u kanuu, Emil Milišević. Bodreći cijelo vrijeme natjecatelje i pomažući im da postanu pobjednici škole, najviše su sreće donijeli petašici Jani Koščak i osmašu Karlu Cesaru koji su odnijeli titulu najboljih.

Za najhrabrije iz publike, održani su kratki nogometni izazovi u kojima su se nogometnom izborniku i kanuistu svjetskog glasa suprotstavili Lucija Lazar i Luka Tomašić. Lucija je bila bolja od Emila, a Luku nije zastrašila pojava nogometnog izbornika među vratnicama čime je dobio vječnu slavu pobjede nad izbornikom u njegovom sportu.

Sreća i veselje u Vrbovskom

Škola domaćin Lino višebojca u Primorsko-goranskoj županiji bila je OŠ I.G. Kovačić u Vrbovskom kojoj je u goste došla rukometna legenda, osvajač dviju zlatnih olimpijskih medalja kao i zlatne medalje sa svjetskog prvenstva Valter Matošević.

Uz veliku podršku sportske zvijezde, pobjednici Lino višebojca u OŠ I.G. Kovačić iz



Vrbovskog su, u konkurenciji dječaka, Gabriel Rajić iz 6. razreda koji je ostvario drugi najbolji rezultat ove sezone, a u konkurenciji djevojčica do pobjede je stigla Ivona Milić iz petog razreda.

Svoje sportsko umijeće pokazali su i izazivači iz Publike Alma Petrović i Kristijan Osojnicki među rukometnim vratnicama protiv Valtera Matoševića.

Legende hrvatskog sporta na Lino višebojcu u Zagrebu

Jedna od najvećih zagrebačkih škola ugostila je Lina i njegove drage prijatelje, legendarnog trenera vatrenih Miroslava Ćiru Blaževića i zlatnog rukometnog olimpijca Gorana Šprema koji je i sam bio učenik ove škole.

Gostovanje vrhunskih sportaša oduševilo je učenike OŠ Tituša Brezovačkog koji su od prve do posljednje minute glasnim na-

vijanjem i pjesmom podržali svoj prvi Lino višebojac. Nemoćan da odluči čije su maske, transparenti i navijanje najbolji Lino je odlučio nagraditi cijelu školu Lino ladom što je izazvalo opće oduševljenje svih prisutnih.

Osim natjecatelja, navijači su bodrili i svoj zbor, folklorashe, violinisticu, Korinu Horvatić i Stribora Trbojevića koji su u rukometu i nogometu odnijeli pobjedu nad legendarnim Ćirom i Goranom.

Pred gostima svjetskog glasa natjecatelji su davali sve od sebe. Osim što su izrazito brzo trčali, skakali daleko u dalj i precizno gađali košarkaške obruče i nogometne i rukometne golove, višebojci su pokazali i timski duh i odgovornost. Stoga i ne čudi da su se u takvom okruženju svi radovali pobjedi osmašice Klare Šavorić i šestaša Maria Stojića.

Pohvale Lina zaslužila je i Franka Šindler za priču o svijetu kakvog bi ona voljela.

(Nives Hemetek, Lana Bosilj)



Podravka Vegeta kakvu bi željeli S Viborgom smo vidjeli europsku utakmicu

Ove je godine nastavljena tradicija pobjeda na domaćem parketu. Podravka Vegeta napustila je natjecanje u EHF kupu s dojmom. To je ono što je nedostajalo u prošlim pokušajima pozicioniranja u Europi

U proteklih mjesec dana najvažniji rukometni događaj bile su dvije utakmice kvalifikacija za grupnu fazu EHF kupa. Suparnik je bio, za Podravku tradicionalno neugodan, danski Viborg. U Viborgu je domaća ekipa pobijedila s 32:17, u Koprivnici Podravka Vegeta bila je bolja za gol, 21:20.

Nemile uspomene vežu Podravku Vegetu uz gostovanja na danskom poluotoku. Naime, od 1995. godine do danas u 12 gostovanja u Danskoj ostvareno je deset poraza (šest s Viborgom, dva s Ikast Bordingom, što je današnji Mittdjylland i po jedan s Baekkelagetsom Oslo i Slagelseom). To su znali biti visoki porazi s minus 5, 3x10, 11, 12 i zadnji 15.

Suprotno tome, u Koprivnici su danski klubovi loše prolazili. Podravka je ostvarila devet pobjeda (od toga s Aarhusom +12, a pet puta s +1). U Koprivnici su po pobjedu ostvarili Ikast Bording, Slagelse i Viborg).



Ove je godine nastavljena tradicija pobjeda na domaćem parketu. Podravka Vegeta napustila je natjecanje u EHF kupu s dojmom. To je ono što je nedostajalo u prošlim pokušajima pozicioniranja u Europi. Iako se nisu svi usuglasili s tom ocjenom, Podravka Vegeta je već u Danskoj, usprkos visokom porazu pokazala neke naznake novoga vala. Naime, borbenost, htijenje i bez pada motiva nije popratio rezultat, ali je tinjala nada da se nešto pokrenulo.

To su u punoj mjeri ostvarilo u uzvratu, kada je spajanje energije na terenu i u gledalištu tako prokletu dobro podsjećalo na sredinu devedesetih, bez obzira na to što su tada bila druga vremena i što tada rukomet bio broj jedan društveni događaj, ne samo sportski. Potpuno je jasno da danas kod ljudi postoje drugi prioriteti. Jako smo se izmijenili u 20 godina, a i novca je znatno manje. Tek za održavanje europske osrednjosti. Publika ipak voli Podravku onakvu kakva je bila u studenom s Viborgom i, bez obzira koliko to sanjarski zvučalo, možda je baš ta utakmica postavila putokaz s jednim smjerom: dugačkom oznakom pravca prema naprijed! Bez oznake

bilo kojeg drugog pravca, jer on bi vodio u propast ženskog rukometa u Koprivnici.

Naznake napretka u igračkom smislu donosi način rada nove trenerice Snježane Petike. Zadatak je svih profesionalki da istrče kilometre, da nadograde snagu i da se na svakom treningu i na svakoj utakmici ponašaju u skladu sa svojim krajnjim mogućnostima, ciljajući uvijek više. Ne treba bagatelizirati domaće susrete, jer se pokazalo da se manji klubovi strašno žeste na Podravku, iscrpe i posljednje atome snage, što im se održava na idućim utakmicama sa



odličnu

sebi ravnima. To je ono na što upozorava Petika: nikoga ne podcjenjivati, svakoga uvažavati, pa onda sigurno pobijediti.

Jasno je da utakmice hrvatskoga prvenstva imaju cilj. Ne treba kriti da je to pobjeda 10. ožujka kada u Koprivnicu dolazi Lokomotiva Zagreb. Pobjeda sasvim sigurno donosi naslov prvakinja, a tim i osnova za više stvari. Prvo: ide se u Europu, opet u kvalifikacije za Ligu prvakinja. Ali, drugo: donosi obećana kadrovska osvježenja. U Europi igraju rukometne velesile, Podravka Vegeta sada u svaku utakmicu ulazi sa sedam juniorki. E, tu će na velikom ispitu biti sportska direktorica Miranda Tatari Šimunović. Ne samo izborom svježe krvi, već i moći uvjeravanja sponzora u opravdanost investicija. Bez Podravke d.d. ne bi bilo rukometa. Svi napori svih ovih godina da se osokoli male sponzore na kakav-takav prilog financijskog jačanja kluba nisu uspjeli, ili nisu bili dovoljno artikulirani, ili nismo bili dovoljno agresivni.

Nakon utakmica s Viborgom uslijedio je reprezentativni tjedan za seniorsku i juniorsku reprezentaciju. Na tom okupljanju bilo je 12 igračica Podravke Vegete. I to je podatak koji zaslužuje ne samo pljesak, već konkretnu potporu klubu.

Domaće prvenstvo je nastavljeno. S velikom željom igrala je Koka u varaždinskoj Areni, ali ipak je Podravka Vegeta aktualni prvak. Pobjeda Koprivničanki od 26:22. ali kod 25:19 malo se odahnulo. Ne može i ne mora uvijek biti 10 razlike! (Ivo Čičin-Mašansker)



Košarkaški klub Koprivnica

Kadeti poraženi u važnoj utakmici, krenula Mini basket liga za najmlađe

Košarkaši Košarkaškog kluba Koprivnica trenutačno sudjeluju u šest ligaških natjecanja. Natječu se natjecatelji uzrasta do 11, 13, 15, 17 i do 19 godina starosti, dok se seniori natječu u Drugoj košarkaškoj ligi. Ekipe u ovim natjecanjima vode klupski treneri Damir Balaško, Boris Kapusta i Izet Čaldarević, koji se maksimalno trude iskoordinirati sva ova događanja.

U kvalifikacijama za jedinstvenu Hrvatsku ligu u kategoriji kadeta Koprivničanci su u srazu s direktnim konkurentom, ekipom Bjelovara izgubili utakmicu rezultatom 81:69 i time si sveli na minimum izgleda za daljnji plasman.



Mini basket liga

Minibasket liga, za najmlađe košarkaše do 11 godina ima za cilj omogućiti i najmanjim košarkašima da se druže i natječu. Oni igraju s manjim loptama i na spušenim koševima, a naglasak ove lige je na zabavnoj strani igranja košarke. U pauzama utakmica odigravaju se natjecanja u brzom vođenju, šutiranju i drugim košarkaškim vještinama.

Dosadašnji rezultati RK Koprivnica Hangar 18

Generacija dječaka rođenih 2006./07. godine koji treniraju u školi rukometa RK Koprivnica Hangar 18 broji trenutno 27 članova. Natječu su u 1. HRLDB Sjever koja broji 16 ekipa iz regije. Podijeljeni su u dvije ekipe, Koprivnica 1 i Koprivnica 2.

U sezoni 2016./17. ekipa Koprivnice 1 ostvarila je plasman na Završnicu prvenstva Hrvatske u Umagu gdje je sudjelovalo 20 najboljih ekipa iz cijele zemlje. Osvojeno je 15. mjesto što je dobar plasman i pokazatelj da je koprivnička škola rukometa na dobrom putu sa svojim radom. U novoj sezoni 2017./18. nakon petog odigranog kruga Koprivnica 1 zauzima treću poziciju s devet pobjeda i dva poraza, dok Koprivnica 2 se nalazi na trinaestom mjestu s dvije pobjede i devet poraza.

Veseli nas to što se kod dječaka vidi konstantni napredak i da uživaju u igri, druženjima, putovanjima i sklapanju novih poznanstava. Treniraju redovito te pokazuju veliku želju, motivaciju i srčanost kod izvođenja raznih zadataka, i to nas sve zajedno motivira da budemo još bolji. (R)

Podravkaš Zvonimir Horžitzky najbolji na županijskom prvenstvu

Na koprivničkoj kuglani odigrano je pojedinačno prvenstvo Koprivničko-križevačke županije za seniore u dva nastupa. U prvom nastupu bilo je 34 kuglača, a prvih 12 ušlo je u drugi finalni nastup.

Prvo mjesto osvojio je kuglač ŠKK Podravka Zvonimir Horžitzky koji je ukupno srušio 1187 čunjeva (prvi nastup 602, drugi 585). Drugo mjesto osvojio je Marijan Štefoić iz KK Elektra Križevci sa 1173 srušenih čunjeva (594 + 579), treće mjesto osvojio je Podravkaš Goran Šegerec sa srušenih 1129 čunjeva (589 + 540), četvrto mjesto osvojio je Miroslav Šaško također iz Podravke sa 1106 čunjeva (577 + 529), koji je inače prva

rezerva za prvenstvo Regije sjever.

Prva trojica stekla su pravo nastupa na pojedinačnom prvenstvu Regije sjever koje se igra 25. i 26. studenoga na kuglanama u Zaboku i Koprivnici. (Boris Fabijanec)



BLAGDANSKA JUHA

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 vrećica Krem juhe od zelenih i bijelih šparoga Podravka
- 700 ml vode
- 50 ml suhog bijelog vina
- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 2 žlice maslinova ulja
- 200 g očišćenih dagnji
- 1 češanj češnjaka
- **prstohvat Vegeta Maestro chilia sa soli**

Sadržaj vrećice uspite u 700 ml hladne vode. Miješajte pjenjačom sve dok juha ne zavri pa dodajte vrhnje za kuhanje. Kuhajte na laganoj vatri 5 minuta neprestano miješajući. Ulijte vino i pustite da prokuha.

Na zagrijano maslinovo ulje stavite dagnje i kratko popecite. Umiješajte protisnuti češnjak i chili.

Na posluženu juhu stavite nekoliko dagnji i poslužite.



♥ Savjet:

Juhu možete ukasiti kuhanim šparogama ili školjkama dagnji.

Vrijeme pripreme: 1 sat.

Složenost: Jednostavno.

PURICA PEČENA U JABUKOVAČI

Sastojci (za 6 osoba):

- 1 purica (2,5 - 3 kg)
- 1 poriluk
- 1 mrkva
- sol
- 40 g maslaca
- 300 ml jabukovače
- 4 manje jabuke
- 4 manje kruške

Za umak:

- 1 Kokošji temeljac za jela Podravka
- 1 žlica Džema brusnica Podravka
- 1 žličica Gussnela Dolcela
- Za nadjev:
 - 2 žlice maslinova ulja
 - 80 g sitno narezanog luka
 - 1 jabuka
 - 600 g mljevenog mesa (teletina)
 - sol
- **Vegeta Maestro crni papar**
- 1/2 žlice Vegete
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- **malo Vegeta Maestro usitnjene majčine dušice**
- 1 jaje
- 40 g krušnih mrvica



1. U veliku zdjelu stavite mljeveno meso, maslinovo ulje, narezani luk, peršin, jaje, krušne mrvice, začinite paprom, timijanom, Vegetom, promiješajte te dodajte jabuke oguljene i narezane na kockice.

2. Puricu očistite, operite je i osušite te uklonite vrat i iznutrice. Podignite kožu koja prekriva otvor vrata, zatim stavite nadjev, zatvorite otvor, učvrstite s kotel štapićima kako, ostatak stavite u šupljinu, izvana posolite.

3. Punjenu puricu izvažite i izračunajte vrijeme pečenja tako da bude 40 minuta po kilogramu.

4. Poriluk i mrkvu narežite na polovice uzdužno i posložite u jednom sloju u posudu za pečenje i na to stavite puricu i pureći vrat položite uz nju. Dio purice gdje su prsa namažite maslacem.

5. Podlijte jabukovačom (ili sokom od jabuke), dodajte temeljac, prekrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C oko 2,5 sata.

6. Pola sata prije kraja pečenja uklonite foliju, začinite i zapecite, te stavite u posudu jabuke i kruške.

7. Nakon pečenja puricu izvadite iz pećnice, izvadite je na pladanj, prekrijte papirom za pečenje i ostavite stajati oko 30 minuta.

8. Kako biste pripremili umak, uklonite vrat i povrće koje se peklo uz puricu iz posude za pečenje. Zatim zagrijavajte tako da se količina tekućine reducira na polovicu. Po želji dodajte malo džema od brusnica.

9. Za zgusnuti umak, pomiješajte 1 žličicu Gussnela razmućenog u malo hladne vode i kratko prokuhajte.

Pečenu puricu poslužite s nadjevom i umakom te prilogom od pire krumpira i celerom.

♥ Savjet:

Kako biste provjerili da li je purica pečena piknite štapićem za ražnjiće u najdeblji dio purećih prsa i sokovi bi trebali poteci.

Vrijeme pripreme: 3 sata i 30 minuta.

Složenost: Zahtjevno

ORAŠASTA TORTA

Sastojci (za 6 osobe):

Za biskvit:

- 3 jaja
- 150 g šećera
- **1 Vanilin šećer Dolcela**
- 140 g maslaca
- **170 g Oštrog brašna Podravka**
- **40 g Gussnela Dolcela**
- **1 Prašak za pecivo Dolcela**
- **1/2 žličice Vegeta Maestro cimeta**

mljevenog

- 100 g mljevenih badema
- 50 g popečenih nasjeckanih lješnjaka
- 30 g nasjeckanih pistacija
- 50 g nasjeckane čokolade
- **50 g Badema u listićima Dolcela**

- 2 kruške

Za kremu:

- 100 g maslaca
- **120 g Lino lade nougat**
- Za dekoraciju:
- nasjeckane pistacije
- **Badema u listićima Dolcela**



Priprema

Za biskvit:

1. Jaja, šećer i vanilin šećer miješajte električnom miješalicom dok se šećer ne otopi. Dodajte otopljeni maslac i brašno pomiješano s Gussnelom, praškom za pecivo, cimetom i mljevenim bademima.
2. Na kraju lagano umiješajte nasjeckane lješnjake i pistacije, nasjeckanu čokoladu, listiće badema i kruške oguljene i narezane na kockice.
3. Smjesu izlijte u kalup za torte promjera 24 cm koji ste obložili papirom za pečenje. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 45 minuta. Kolac ostavite u ugašenoj pećnici još 20 minuta, a kada je potpuno ohlađen

izvadite ga iz kalupa.

4. Tortu premažite kremom, pospite nasjeckanim pistacijama i bademima.

Za kremu:

1. Maslac sobne temperature i Lino ladu nougat miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete glatku kremu.

Posluživanje

Tortu narežite i poslužite.

♥ **Savjet:**

Kolac držite u hladnjaku, a ostat će sočan i više dana. Po želji, umjesto mljevenog cimeta možete koristiti 1 Cimet šećer Dolcela

Vrijeme pripreme: 1h i 40 min

Složenost: Srednje zahtjevno

Nagrada igra

Riješi rebus i osvoji Podravkin paket iznenađenja

Iskoristite svoje moždane vijuge, zabavite se i usput osvojite Podravkin paket iznenađenja. Sve što je potrebno jest riješiti rebus, dobiveni pojam poslati sa svojim podacima na adresu lista: List Podravka, Ante Starčevića 32, Koprivnica, s naznakom NAGRADNA IGRA: RIJEŠI REBUS I OSVOJI PODRAVKIN PAKET IZNENAĐENJA. Odgovore možete slati do 6. siječnja, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika nagradnog paketa iznenađenja objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.



Marijana Kralj – sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom „Novi Lino pokloni“ je Marijana Kralj iz Tržišta RH kojoj je komisija iz Korporativnih i marketinških komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

70
GODINA

ZNAMO KAMO IDEMO JER ZNAMO ODAKLE DOLAZIMO.

Začinili smo život u najudaljenijim krajevima, obišli smo pola svijeta samo kako bismo otkrili da je kod kuće najljepše i da ova zemlja može roditi fantastičnim stvarima. I zato za svoj 70. rođendan ne želimo samo slaviti, nego želimo svim znanjem i iskustvom koje smo stekli u dugih sedam desetljeća učiniti Hrvatsku uspješnijom zemljom.


PODRAVKA

@ New York