

PODRAVKA



Sretan Uskrs!



Slatki dodir fantazije

NEKA I OVO
PROLJEĆE BUDE
POSEBNO UZ DOLCELU



Uvodna riječ



Drage Podravkašice i Podravkaši,

Ožujak, koji donosi proljeće, duže i ljepše dane, donio je pregršt lijepih vijesti i u Podravki. Veseli nas da se ponovno možemo pohvaliti brojnim nagradama i priznanjima za kvalitetu naših proizvoda, ali i velikim i važnim obljetnicama, poput obilježavanja 40 godina laboratorija Kontrole kvalitete Tvornice juha i Vegete.

Osvrt na poslovne rezultate u 2017. godini, iznjedrio je jasnu sliku i smjer za razvoj Podravke u budućnosti. Optimizma, unatoč brojnim izazovima, ne nedostaje. Ono čemu ćemo se posvetiti u razdoblju koje je pred nama, kako je istaknuo prvi čovjek Podravke Marin Pucar, jest povratak prirodnim tržištima na kojem će se temeljiti razvoj Podravke kroz daljnja ulaganja, nove proizvode i tehnologije. Jačanje timskog duha i zajedništva, kako je naglasio, preduvjet je za ostvarenje još boljih rezultata pa je svim Podravkašima bilo drago čuti da ćemo nakon sedam godina ponovno zajedno na Korporativne igre, a i da će nam, odlukom Uprave, biti povećana uskrsnica.

Prvi proljetni bilten donosi dobre vijesti i za naše umirovljenike koji su i nakon dugog radnog vijeka u Podravki aktivni, puni ideja za zajedničke aktivnosti, druženja i doprinos društvu. Također, i u ovom broju predstavljamo djelatnike koji se ističu svojom izvršnošću na radnom mjestu, ali i po hobijima i aktivnostima izvan svojih poslova u Podravki.

Ni ovaj mjesec nismo zaboravili biti partner i pružiti podršku vrijednim projektima u zajednici te čestitati na uspjesima i rezultatima našim sportašima.

Na kraju, za lijepe i ugodne blagdane, donosimo recept za uskrni stol na jedan malo drugačiji i originalniji način.

Želimo Vam sretan i ukusan Uskrs!

SADRŽAJ

- 04 - 07** **Vijesti**
- 08 - 09** **Uskrs s Podravkom**
- 11** **Vijesti**
- 12** **Coolinarika**
- 13** **Vijest**
- 14** **Istraživanje i razvoj**
- 15** **Vijest**
- 16 - 20** **Tržišta**
- 21** **Belupo**
- 22 - 23** **Žito**
- 24** **Prodaja**
- 25** **Udruge**
- 26** **Kultura**
- 27** **Vijest / Kolumna**
- 28 - 29** **I ja sam podravkaš**
- 30 - 31** **Lino višebojac**
- 32 - 33** **Sport**
- 34** **Zlatna dob**
- 35** **Nagradna igra**

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

Nerevidirani rezultati poslovanja Grupe Podravka za 2017. godinu

Grupa Podravka u protekloj godini ostvarila 4,1 milijardu kuna prihoda od prodaje

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane financijske izvještaje Grupe Podravka za 2017. godinu te ujedno izrazio svoje jednoglasno priznanje i podršku Upravi Podravke za način na koji je vodila poslovanje u protekloj godini, a koja je bila obilježena brojnim poslovnim izazovima. Prihodi od prodaje Grupe Podravka u 2017. godini iznosili su 4.111,2 milijuna kuna. Na kretanje prihoda od prodaje najvećim dijelom je utjecao izostanak godinu ranije dezinvestiranog programa Pića, ostvarene jednokratne prodaje robnih rezervi Ministarstvu gospodarstva u veljači 2016. te identificirane nekonzistentnosti u tretmanu evidentiranja prihoda na tržištu Rusije. Bez navedenih utjecaja, prihodi Grupe Podravka ostvarili bi rast od 1,2 posto u odnosu na isto razdoblje godinu prije. Pored navedenog, značajan utjecaj dolazi i s područja poremećaja na tržištima Adria regije uslijed izvanrednih i bitno promijenjenih tržišnih okolnosti povezanih s najznačajnijim kupcem.

Kada je riječ o realizaciji prihoda od prodaje na inozemnim tržištima, posebno vrijedi istaknuti rast navedenih prihoda u regiji Istočne Europe u iznosu od 9,4 posto. Bruto dobit Grupe Podravka u navedenom razdoblju iznosila je 1.484,1 milijuna kuna dok je ostvarena neto dobit u iznosu od 54,4 milijuna kuna, a normalizirana neto dobit u iznosu od 165,6 milijuna kuna. Profitabilnost Grupe Podravka u promatranom razdoblju je, između ostalog, pod utjecajem niza odluka koje u 2017. godini imaju negativan utjecaj na profitabilnost, ali su nužan preduvjet za stvaranje održivog i profitabilnog rasta poslovanja. Uprava i Nadzorni odbor Podravke utvrdili su da poslovanje tržišta Afrike, Kine i MENA-e nije održivo jer od 2015. godine kontinuirano odstupa od poslovnih planova koji su tada bili podloga za donošenje poslovne odluke o ulaganju u navedena tržišta. Novčani izdatci za navedena tržišta od početka 2015. godine iznose procijenjenih 150 milijuna kuna, dok je ukupno kroz tri protekle godine ostvareno

tek nešto više od 20 milijuna kuna prihoda. Negativan utjecaj na profitabilnost Grupe za 2017. godinu temeljem negativnog rezultata navedena tri HUB-a iznosi ukupno 51,6 milijuna kuna na razini neto dobiti. Prihodi u segmentu Prehrana iznosili su 3.243,7 milijuna kuna. Na nižu razinu prihoda od prodaje u ovom segmentu, uz već spomenute negativne utjecaje ranije dezinvestiranog programa Pića utjecali su i poremećaji na tržištima Adria regije uslijed izvanrednih i bitno promijenjenih tržišnih okolnosti povezanih s najznačajnijim kupcem. Pored navedenog, negativan utjecaj na prihode od prodaje imalo je i usklađivanje identificiranih nekonzistentnosti u tretmanu evidentiranja podataka o prihodima na tržištu Rusije. U segmentu Farmaceutika ostvareno je 867,5 milijuna kuna prihoda što predstavlja rast od 6,4 posto u odnosu na isto razdoblje prošle godine. Na navedeni rast najviše je utjecao porast prihoda od prodaje vlastitih brendova u iznosu od 6,9 posto. (R)

Uskrsni pokloni za članove SINPOD-a

Svim članovima Sindikata radnika koncerna Podravka – SINPOD uručeni su prigodni pokloni povodom Uskrsa. Članovi su svoje poklone mogli podići u prostoriji Sindikata (uglovnica – inženjering), a za proizvodnju Danice podjela je organizirana ispred tvornice Danica.

Svim zaposlenicima Podravke sindikat SINPOD želi sretan i blagoslovljen Uskrs.

Uskršnji bon za članove Nezavisnog sindikata Podravke

Povodom Uskrsa, Nezavisni sindikat Podravke daruje svoje članove uskršnjim bonom u vrijednosti 300 kuna. Bon je moguće realizirati u trgovačkom centru KTC-a na Danici, ulica Ivana Česmičkog 15 u Koprivnici u razdoblju od 19. ožujka do 15. travnja 2018. godine.

Bonovi će se realizirati na blagajni KTC-a, gdje će svaki član predočiti svoju osobnu iskaznicu i tako ostvariti pravo na uskršnji bon.

Sretan Uskrs želi vam Nezavisni sindikat Podravke!

Podravka povećala uskršnicu svojim radnicima za 50% i izdvojila 2,5 milijuna kuna

Podravka će i ove godine darivati svoje zaposlenike za blagdan Uskrsa za što će ukupno izdvojiti 2,5 milijuna kuna, što je 50 posto više nego godinu ranije.

Uprava Podravke donijela je Odluku o jednokratnom dodatku na plaću u visini od 600 kuna u naravi, a pravo na uskršnicu imaju zaposlenici koji su u radnom odnosu na dan 12. ožujka 2018. godine.

Uz uskršnicu, Podravka svojim zaposlenicima tijekom godine isplaćuje i božićnicu, dar za djecu, regres, kao i godišnju nagradu – stimulaciju za doprinos ostvarenju poslovnih rezultata.

Ovim znakom pažnje Podravka zahvaljuje na zalaganju i trudu svojim radnicima koji svakodnevno ulažu u rast i razvoj kompanije.

Podizanje dara u naravi bit će omogućeno od 19. ožujka do 30. travnja 2017. godine, putem aplikacije ePotvrde na maloprodajnim mjestima Podravke d.d. i Umjetničkoj radionici. Konzumacija dara također je moguća u Pivnici Kraluš i Podravskoj kleti te se može



iskoristiti u Ljekarnama DELTIS PHARM.

Vrijednost dara na prodajnom mjestu može iznositi 100 kn, 200 kn, 300 kn, 400 kn, 500 kn ili 600 kn.

Za radnike koji rade u mjestima gdje nema organizirane maloprodaje Podravke, omogućit će se podizanje dara u naravi od 22. do 30. ožujka 2018. godine. (R)



Zaposlenici upoznati s rezultatima i daljnjim planovima

Održani redoviti Skupovi radnika

Uprava Podravke i Radničko vijeće podnijeli su svoje izvještaje i upoznali zaposlenike s planovima

Na redovitim Skupovima radnika održanim na tri lokacije u Koprivnici, u Proizvodnji Danica, Tvornici juha i Vegete te u restoranu Društvene prehrane, predsjednica Radničkog vijeća Ksenija Horvat podnijela je izvještaj o radu Vijeća u protekloj godini u kojoj je održana 21 sjednica. Također, naglasila je kako se najviše raspravljalo o gospodarsko-socijalnom položaju radnika te da je odnos s Upravom zadovoljavajući i otvara mnoga vrata za daljnja poboljšanja, počevši od kolektivnih pregovora.

Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar zahvalio je zaposlenicima na sve tri lokacije na predanom radu, naglasivši kako je „Podravka ostala i opstala na kvaliteti“ te danas čini perjanicu hrvatske industrije.

„Prioritet u sljedećem razdoblju su organski rast kompanije koji će se postići vraćanjem prirodnim tržištima, tržištima koja se poznaju i na koja će se ulagati, plasiranjem novih proizvoda i uvođenjem novih tehnologija“, dodao je. Također, okupljenima je priopćio



odluku o povećanju uskrsnica s dosadašnjih 400 kuna na 600 kuna.

Istaknuo je kako će se „vratiti onaj prepoznatljivi duh Podravkaša, i nakon sedam godina ponovno zajedno otići na Korporativne igre“, dodavši kako jedino zajedničkim radom možemo doći do još boljih rezultata i zadovoljstva.

Govoreći pak o prošlogodišnjem poslovanju

i rezultatima naše kompanije, član Uprave Podravke Davor Doko izvijestio je o ključnim događajima koji su utjecali na poslovanje u 2017. godini. Posebno je istaknuo smanjenje zaduženosti u prošloj godini u odnosu na 2016. godinu te kako je refinanciranjem kredita s povoljnijom kamatom pokazana Podravkina stabilnost i održivost te su postavljeni temelji za daljnji rast i razvoj. (R)



Obilježena 40.godišnjica formiranja laboratorija Kontrola kvalitete Tvornice juha i Vegete

Prije 15 godina u laboratoriju je bilo zaposleno 30 djelatnika, dok danas 17 djelatnika provodi poslove kontrole kvalitete, sukladno planovima kontrole od ulaza materijala u tvornicu do verifikacije kvalitete analizom gotovih proizvoda

Laboratorij Kontrola kvalitete Podravka jela osnovan je 22. veljače 1978. godine, točnije tada se laboratorij Kontrole kvalitete Podravkinih juha i kocki odvojio od ostalih Podravkinih laboratorija te funkcionira kao zasebni, a od 2003. godine pridružio mu se i laboratorij Vegete. Budući da su od tada ova dva laboratorija u sastavu službe Kontrola kvalitete koja djeluje u sektoru Istraživanje i razvoj, a od osnivanja je prošlo 40 godina, bila je to prilika za obilježavanje ove značajne godišnjice uz malu proslavu začinjenu slatkim delicijama koje su pripremile vrijedne zaposlenice ovog laboratorija.

Prije 15 godina u laboratoriju je bilo zaposleno 30 djelatnika, dok danas 17 djelatnika



provodi poslove kontrole kvalitete, sukladno planovima kontrole od ulaza materijala u tvornicu do verifikacije kvalitete analizom gotovih proizvoda. Iako je danas u laboratoriju 13 zaposlenika manje u odnosu na razdoblje od prije 15 godina, to ih ne sprječava da i dalje rade sa srcem koristeći sve raspoložive resurse, energiju, znanje i iskustvo uz kontinuiranu optimizaciju postupaka i sma-

njenje troškova.

„Naravno, imamo i želju za naš rođendan, a to je da se zaposle novi, mladi ljudi kojima bi mogli prenijeti sve naše stečeno znanje i iskustvo, jer dobra stara poslovice kaže - na mladima svijet ostaje.“ – izjavila je na proslavi 40. rođendana laboratorija direktorica službe Kontrola kvalitete Vesna Popijač.

(Boris Fabijanec)

„Zagrizi tradiciju, pronađi deliciju!“

Muzej grada Koprivnice u suradnji s Muzejom prehrane Podravka organizira umjetnički natječaj na temu života i prehrane na selu, za sve učenike od 14 do 18 godina. Sve što je potrebno napraviti kako bi se sudjelovalo u natječaju jest u bilo kojem mediju, tradicionalnom ili suvremenom, interpretirati tradicijski život na selu i kulturu prehrane koja ga prati. Rad se može temeljiti na stvarnim doživljajima ili na izmišljenim slikama života na selu.



Natječaj je otvoren za sve škole na području Republike Hrvatske do 7. svibnja 2018. godine. Prijave se dostavljaju elektroničkim putem na adresu: hkusenic@muzej-koprivnica.hr ili na adresu: Muzej grada Koprivnice, Trg dr. Leandera Brozovića 1, 48 000 Koprivnica, s naznakom: „Za natječaj: Zagrizi tradiciju, pronađi deliciju!“

Po završetku natječaja stručni će žiri izabrati najbolje radove te će oni biti predstavljeni na izložbi u prostorima Muzeja prehrane u Koprivnici (1. – 15. lipnja 2018. godine), a na otvorenju će biti odabrana 3 najbolja rada koja će biti nagrađena. (Lana Bosilj)



Pivnica Kraluš i Podravska klet u turističkom filmu Županije

„Putevima vina Podravine i Prigorja“ turistički je film koji na jedan bajkovit način prikazuje najljepše enogastro te kulturne destinacije podravsko-prigorskog kraja, od prekrasnog brdovitog Kalnika, starohrvatskog grada Križevaca, grada Koprivnice i okolnih općina pa sve do kraljevskog Đurđevca i Starog grada te najboljih podravskih vinara čija vina dolaze s poznatih „Peski“.

Pivnica Kraluš i Podravska klet, Podravkini ugostiteljski objekti, dio su postojeće ponude Podravine i Prigorja te im je dana zaslužena pažnja kako bi se s njima upoznalo turiste.

Cijeli turistički film možete pronaći na Youtube-u pod nazivom „Putevima vina Podravine i Prigorja“. (Lana Bosilj)

Pokrenut projekt GDPR-a u Podravki



Predavanjem Ostendo Consultinga, ekspertnog tima specijaliziranog za područje GDPR-a, upravljanja rizicima, sukladnosti i informacijske sigurnosti, pokrenut je postupak usklađivanja poslovanja Podravke, Belupa te Ljekarni Deltis Pharm s Općom uredbom o zaštiti osobnih podataka - GDPR. Tijekom predavanja istaknute su važne odrednice koje je do datuma početka primjene Opće uredbe (25. svibnja 2018.) potrebno uskladi- ti i primijeniti u poslovanju.

Podravka je u navedenu svrhu oformila projektni interni multidisciplinarni tim. Aktivnosti tima u trenutnoj fazi projekta usredotočene su na analizu raskoraka u odnosu na trenutnu usklađenost, identifikaciju obrada osobnih podataka putem strukturiranih radionica i intervjuu vlasnika poslovnih procesa te istovremeno utvrđivanje razine usklađenosti IT servisa s funkcionalnim i sigurnosnim zahtjevima koje propisuje Opća uredba.

U cilju informiranja i podizanja svijesti o



značaju upravljanja osobnim podacima i GDPR-om općenito otvorena je stranica na korporativnom Intranetu Podravke gdje zainteresirani korisnici mogu pronaći sadržaje i vijesti vezane uz GDPR te i sami sudjelovati u kreiranju stranice upućivanjem pitanja i odgovora koji će redovito biti objavljeni.

Važnost pravovremenog pokretanja projek-

ta usklađivanja s GDPR-om sadržana je i u činjenici kako su u slučaju neusklađenosti s odredbama GDPR predviđene izrazito visoke kazne koje mogu dosezati do 4 posto ukupnog godišnjeg prometa prethodne poslovne godine na svjetskoj razini ili do 20 milijuna eura, ovisno koji je iznos veći.

(Lana Bosilj, Željko Vugrinec)

Obilježen Dan žena

Podravka se s veseljem pridružila milijunima diljem svijeta koji obilježavaju Međunarodni dan žena s ciljem promicanja ekonomskih, političkih i društvenih prava žena. Iako se ni



Sindikat PPDIV Podravka d.d. darivao članice

Već tradicionalno, sindikat PPDIV Podravka d.d. obilježio je Dan žena. Prigodnim slatkim poklonom darivane su sve članice, njih 381. Po svim cjelinama povjerenici sindikata razveselili su svoje članice poklonima, a u kino dvorani u poslovnoj sedmerokatnici članicama su povjerenici čestitali njihov dan.



dan, više od 100 godina od obilježavanja prvog dana žena, još uvijek ne može reći da živimo u svijetu rodne ravnopravnosti. Upravo zato, 8. ožujka pokreću se brojne inicijative kojima se potiče aktivniji pristup osnaživanju položaja žena u društvu.

Podravka je, kao jedan od većih poslodavaca u Hrvatskoj, pozitivan primjer kompanije koja promiče prava žena, jednako vrednuje njihov rad, potiče i pomaže njihov profesionalni razvoj te poštuje i uvažava činjenicu da osim uloge zaposlenica Podravke, ima-

ju i druge važne uloge u svojim obiteljima i društvu. U Grupi Podravka danas su zaposlene 3273 žene. One svojim vrijednim radom značajno pridonose uspjehu kompanije te aktivno sudjeluju u promicanju korporativne društvene odgovornosti kojoj se posvjećuje posebnu pažnju.

Stoga je Uprava Podravke donijela odluku te gablecom i Gorenjka čokoladom uljepšala dan svim Podravkašicama, ali i iskazala poštovanje i zahvalu za svakodnevni doprinos ostvarenjima i životu Podravke. (R)

JAJA PUNA IZNENAĐENJA

Sastojci (4 osobe):

- 4 jaja
- 2 poriluka (bijeli dio)
- 700 ml suncokretovog ulja
- **1 žličica Hrena Podravka**
- **1 žličica Senfa estragon Podravka**
- 1 žlica kiselog vrhnja
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar mljeveni**

U manjem loncu skuhaite jaja na tvrdo. Jaja stavite hladiti pod mlazom hladne vode. Potom u loncu s vodom stavite kuhati dvije veće oguljene sirove cikle narezane na veće komade. Nakon 10 minuta kad cikla pusti boju ubacite oguljena i skuhana jaja i pričekajte da poprime boju cikle.

Nakon što su jaja obojana, izvadite ih da se ohlade. Kada su jaja ohlađena, zarezite nožićem po dijagonali jednu stranu jajeta i pažljivo izvadite žumanjak.

U drugu posudu žumanjcima dodajte: hren, senf, kiselo vrhnje, sol, papar. Izradite pjenjačom ili štapnim mikserom u kremu. Krem ohladite. Dressir vrećicu puniti nadjevom i napunite kremom jaja.

Poriluku odrezite zeleni dio, a bijeli dio narežite na 3-4 jednaka dijela. Tako narezan poriluk narežite po dijagonali tako da imate dijelove s ravnim dnom (tako ste si osigurali uvjete za sigurniji rad). Odvojite pola od odrezanog dijela i imate spremnu količinu za rezanje trakica. Nož mora biti oštar kako ne bi gnječio namirnicu. Prislonite i ne dižite nož previsoko tijekom rezanja, u kratkim intervalima dobit ćete chiffonade - vrlo tanke trakice poriluka.

Suncokretovo ulje zagrijte u dubljem loncu i poriluk u malim porcijama stavljajte u ulje. Vadite ga čim dobije prženu boju francuskom rupičastom žlicom.

Na ubrus odložite prženi poriluk i posolite. Pustite da odleži i izgubi suvišnu masnoću. Od poriluka napravite mala gnijezda gdje ćete smjestiti jaja.



Posluživanje

Ovako pripremljena jaja možete poslužiti uz laganu lisnatu salatu. Dekorirajte po želji: povrćem, voćem, orašastim plodovima, klicama (kao podlogu možete koristiti i povrće: tikvicu, krastavce svježe, mrkvu, celer, repu, rotkvicu ...).

Savjet

Jaja kuhajte bar 6 minuta, ali ne dozvolite da se prekuhaju i da poplave.

Mala tajna

Postupak koji ste izveli s porilukom možete na gotovo isti način uspjeti postići i s krumpirom. Krumpir izrežite na šnitice vrlo tanko pa na trakice. Krumpir mora biti suh. Tanke trakice krumpira uronite u vruće ulje u manjim porcijama i pržite dok nije hrskav. Hrskavost se primijeti po boji.

Napomena

Imajte na umu da su jaja osjetljiva namirnica s kojom nema kompromisa u smislu vremenskog trajanja. Ukoliko ih nećete jesti isti dan, poželjno ih je skuhati na tvrdo jer ćete onda ubiti potencijalne bakterije i produžiti vijek trajanja namirnici.

USKRŠNJI ZALOGAJI

Sastojci:

- **90 g Glatkog brašna Podravka**
- **1 žličica Praška za pecivo Dolcela**
- 2 jaja
- 125 ml mlijeka
- 8 žličica ulja
- **8 kriški Dimljene rolane šunke Podravka**
- **2 žlice Hrena Podravka**
- sol
- **Vegeta Maestro mljeveni crni papar**



Brašnu dodajte prašak za pecivo, jaja i sve dobro izmiješajte. Postupno ulijevajte mlijeko neprestano miješajući. Posolite i popaprite po želji.

Kalup za muffine nauljite (ulijte po žličicu ulja u svaku rupu i kistom ih lagano namažite).

Kalup potom stavite 5 minuta u pećnicu prethodno zagrijanu na 220 °C.

Izvadite i odmah po nauljenim rupama rasporedite pripremljenu smjesu. Vratite u pećnicu i pecite 20 minuta dok puding ne naraste i lagano ne posmeđi.

Izvadite kalup iz pećnice, a pudingiće pažljivo izvadite iz kalupa.

U sredini svakog pudinga nožem napravite manji i dublji rez, pa u svaku rupu stavite ¼ žlice hrena i po jednu zarolanu šnit šunke.

Poslužite uz omiljenu salatu.

Savjet:

Ploške rolane šunke možete prvo zarolati, pa učvrstiti čačalicom i onda lagano popeći u tavici ili u pećnici uz pudinge.

Vrijeme pripreme: 35 minuta



HRASKAVA SOČNA ROLADA

Sastojci (4 osobe):

- 3 žlice maslinova ulja
- 1 poriluk (bijeli i svjetlo zeleni dijelovi)
- 2 češnja češnjaka
- ½ vezica peršina
- oko 1 kg teletine od flama (u komadu pogodno za veliki odrezak)
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar**
- **200 g Pečene paprike Podravka**
- 8 ploški sira (edamer, gauda,...)

Za crustadu:

- 100 g panko mrvica (ili usitnjen bijeli kruh)
- **1 žličica Vegeta Maestro usitnjenog ružmarina**
- 2 žlice narezanog svježeg peršina
- **3 žlice Hrena Podravka**
- 3 žlice maslinovog ulja
- soli
- **Vegeta Maestro crni papar**



Poriluk sitno narežite i stavite na zagrijano maslinovo ulje u tavi. Popecite poriluk da uvene a zatim dodajte protisnuti češnjak, maknite s vatre, posolite, pospite paprom i umiješajte sitno narezani peršin. Papriku isperite i odvojite da dobijete ploške.

Meso oblikujte u veliki odrezak (neka bude duži a uži) te potucite da bude iste debljine. Odrezak stavite na podlogu pa lagano posolite, pospite mljevenim crnim paprom. Po njemu rasporedite ploške paprike (ostavite rub mesa bez nadjeva) te preko njih ploške sira. Rasporedite pripremljeni poriluk i meso savijte u roladu (tanja).

Krušnim mrvicama dodajte ružmarin, peršin, Hren,

maslinovo ulje, sol i mljeveni papar. Smjesu dobro promiješajte. Roladu premažite maslinovim uljem i obložite pripremljenom smjesom. Na nekoliko mjesta pomoću čačkalice pričvrstite meso da se tokom pečenja ne odmota. Pri tome pazite da kora ostane ravnomjerno nanescena. Roladu stavite u nauljenu posudu za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 50-60 minuta. Korica pri tom dobit će zlatno rumenu boju.

Savjet: Umjesto teletine možete upotrijebiti veće pureće odreske.

Vrijeme pripreme: 90 minuta.

Složenost: srednje složeno.

NOUGAT PLETENICA

Sastojci:

- **350 g Glatkog brašna Podravka**
- **1 Instant kvasac Dolcela**
- prstohvat soli
- 70 g maslaca
- 30 g šećera
- **1 Vanilin šećer Dolcela**
- 1 jaje
- 1 žumanjak
- oko 150 ml toplog mlijeka
- **200 g Lino lade Nougat**

Brašnu dodajte instant kvasac, sol i promiješajte.

Zatim dodajte omekšali maslac, jaje i žumanjak izmiješan sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajući toplo mlijeko električnom miješalicom umiješajte glatko tijesto. Tijesto prekrijte i ostavite na toplom mjestu da se diže dok se volumen ne udvostruči (oko 1 sat).

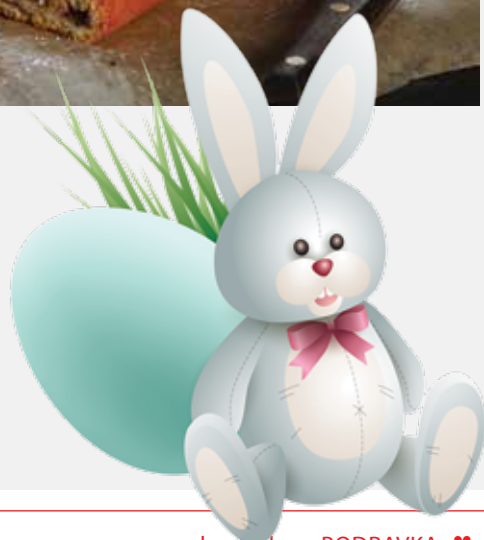
Dignuto tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi u obliku pravokutnika debljine 0,5 cm. Tijesto premažite Lino ladom nougat i savijte u savijaču koju potom nožem prerežite

po dužini, a dobivena dva dijela prepletite. Pletenicu stavite u duguljasti kalup (30x10 cm) obložen papirom za pečenje i ostavite pokrivene da se diže pola sata. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 35 minuta. Pečeni kolač premažite maslacem i ostavite da se ohladi u kalupu. Ohlađen kolač pospite šećerom, narežite i poslužite.

Savjet: Na pola pečenja prekrijte tijesto papirom za pečenje da zadrži lijepu boju.

Vrijeme pripreme: 60 minuta i vrijeme dizanja.

Složenost: srednje složeno.



SARDINE SADRŽE 2 PUTA VIŠE VITAMINA D NEGO JAJA.*



*sardina konzervirana u ulju i kokošje jaje; usporedba na: 100 g
(Izvor: USDA National Nutrient Database for Standard Reference)



SUPER HRANA IZ JADRANA!



Eva. Iz srca mora.

Eva Sardina - ukusan, brz i lagan obrok za dugi život

"Super hrana iz Jadrana"

Možete ju probati u različitim salatama, grilanu na roštilju ili svježu. Srdela će biti ukusan obrok i na šniti kruha s dodatkom vlasca. Osim zdravstvenih, ova riba rješava i probleme zaboravnih ljudi

Poznato je da se riba treba naći na tanjuru najmanje dva puta tjedno. Preporuka je to nutricionista koji proučavaju energetske i nutritivne vrijednosti. Iako nećete pogriješiti izborom bilo koje vrste ribe, srdela je vrsta koje u Jadranskom moru ima na pretek pa možete biti sigurni kako će u vašu kuhinju ona stizati uvijek svježa i ravno iz Jadrana – jednog od najčistijih mora Europe.

Srdela, ili ona u konzerviranom obliku, sardina, je vrsta ribe koja je odličan izbor namirnica za sve koji teže uravnoteženoj prehrani. Prednosti po zdravlje je zaista mnogo, a posebno blagotvorno djelovanje ima i na mozak.

Među najkvalitetnijim vrstama riba na svijetu

Kako Jadransko more obiluje srdelom, ova riba je dostupna tijekom cijele godine. Osim što obožavamo kupanje u našem kristalno čistom moru, moramo ga obožavati i zbog njegove biološke raznolikosti. Bogat podvodni životinjski svijet dokazuje koliko je Jadransko more nezagađeno, a naše more se može pohvaliti i činjenicom da je raznovrsnije životinjskim svijetom od brojnih drugih mora. Kvaliteti Jadrana doprinose i brojne rijeke ponornice koje u Hrvatskoj izviru u najčišćim dijelovima zemlje, a svoj tok završavaju upravo u našem moru. Okusu i kvalitetnoj nutritivnoj vrijednosti ribe iz našeg mora pogoduje i temperatura te razina saliniteta koja je jedinstvena u svijetu.

Zašto je srdela zdravlje na tanjuru?

Imate li problema s tenom, pucanjem noktiju ili beživotnošću kose, možda vam u prehrani nedostaje plava riba. Nutritivne vrijednosti iz srdele rješavaju sve navedene nedostatke, a blagotvorno djeluju i na razna koštana oboljenja. Ova mala riba iz Jadrana



obiluje vitaminom A, vitaminima B skupine, kalcijem i željezom. Također, sadrži i vitamin D koji u kombinaciji s kalcijem održava normalni krvni tlak, rad srca i pomaže u izgradnji kostiju zbog čega je konzumacija srdele ili sardina poželjna u svakoj životnoj dobi.

Dodatan razlog za konzumaciju ove plave ribe je i blagotvoran učinak omega-3 masnih kiselina koje poboljšavaju koncentraciju. Ako ste postali zaboravni ili vam se čini da s godinama možete precipirati manji broj infor-

macija možda je krivac nedostatak omega-3 kiselina. Rješenje je jednostavno. Navedene kiseline ljudsko tijelo ne može samostalno sintetizirati pa je unos hranom neophodan. Unosom omega-3 kiselina čuvaju se moždane i živčane stanice pa se brzo vide rezultati u poboljšanju memorije i sposobnostima u učenju. Danas se već radi na istraživanjima koja su na tragu otkrića da omega-3 masne kiseline mogu pomoći u kontroliranju razvoja Alzheimerove bolesti. (R)





Hren – biljka s karakterom

Hren ne žari u beskraj, već se osjećaj škakljanja u nosu iznova ponavlja sa svakim novim zalogajem

Njegovo puno ime je *Armoracia Rusticana*. Za nas je samo – hren, korijen koji se koristi za pripremu umaka za kuhano meso ili jaja. Kako bismo ublažili njegov pikantan okus dodaju se jabuke, kruh, vrhnje. Moguće je koristiti i mlade listove, sirove ili kuhane. Navodno se radi o samoni-



kloj biljci iz srednje i južne Europe. Dodatni dokaz toj tvrdnji je da se u brojnim europskim kuhinjama, pa i jezicima, provlači pod istim ili sličnim nazivom.

Rusi ga zovu "hron". Talijani naziv "cren" koriste za umak od hrena s dodatkom octa i kruha. Francuski naziv je "raifort", ali ga često nazivaju i "njemačkim senfom". Englezi su ga učinili slavnim izmisливši "horseradish sauce", mješavinu hrena, senfa, šećera, soli, vrhnja i kruha.

S druge strane svijeta, iznikao je i u nešto drukčijoj formi, u Japanu. Japanci su ga pronijeli svijetom zahvaljujući sushiju, koji se jede s dodatkom wasabija, određene vrste hrena s korijenom zelene boje.

Svakako se radi o biljci s karakterom. Svatko tko je ikad probao hren, opisat će ga kao pikantan. Međutim, njegova pikantnost nije jednaka onoj papričica, koje nakon prvog zalogaja "sprže" usta i jezik, a kasnije jednjak i želudac. Žar, koji papričicama daje

kapsaicin, osjeća se još neko vrijeme nakon što smo prestali jesti.

Hren je drukčije pikantan. Njegova pikantnost širi se iz ustiju prema nosu. Uglavnom će svi taj osjećaj opisati u smislu oživljavanja ili otvaranja sinusa. Hren ne žari u beskraj, već se osjećaj škakljanja u nosu iznova ponavlja sa svakim novim zalogajem. Ono što hren čini ljutim su tvari koje se zovu glukosinolati.

Osim umaka, hren se može skuhati s kumpirima u gustu juhu, dodati jajima i ispeći frittatu ili souffle, umiješati u pire, dodati gratiniranoj cvjetači, cikli ili mrkvi, naribati sirovog u salatu, na meso ili ribu, poput parmezana.

Za one koji nikad nisu pripremali hren, dobro je koristiti rukavice dok ga gulite ili ribate, te nikako nemojte dirati oči dok dobro ne operete ruke. Ako inače jako suzite u društvu crvenog luka, pripremite naočale ili, isprobano, masku za ronjenje. (R)



Dolceta u trendu

Sa željom da se približi mlađim potrošačima, brand Dolceta je u svoju online komunikaciju uključila influencere i gastro bloggerice. Tako Dolceta kontinuirano uspješno surađuje s nekoliko sada već dobro poznatih bloggerica u Hrvatskoj - Domaćica, Bite my cake i Matea's kitchen stories. One na svojim kanalima promocijom sebe i svojih recepata promoviraju i Dolceta proizvode te su postale brand ambasadori.

Blogger scena u Hrvatskoj svakim danom ra-

ste, a potvrdu da idemo dobrim smjerom su i nagrade i nominacije koje ostvaruju Dolceta bloggerice – Domaćica je proglašena već dvije godine zaredom Naj bloggerom. Na Coolinarici su također aktivni i zanimljivi korisnici koji vrlo vješto spremaju deserte te možemo izdvojiti mladu Splitsanku pod nadimkom KarlaSandra koja s Dolceta proizvodima radi zanimljive deserte te je pred njom sasvim sigurno lijepa i uspješna slastičarska karijera. Potražite i isprobajte njihove recepte, ako već niste. (R)



Podravka partner u europskom projektu koji se bavi zdravim sastojcima hrane

Od prosinca 2014. Podravka d.d. je uključena u europski projekt COST FA 1403, koji ima za cilj omogućiti bolje razumijevanje pozitivnih učinaka bioaktivnih komponenti u namirnicama biljnog podrijetla i njihove primjene u prevenciji bolesti krvožilnog sustava i bolesti metabolizma. Na taj način želi se dostaviti nove informacije i znanja zakonodavnim tijelima odgovornima za specifične prehrambene preporuke koje su usmjerene k pojedinim populacijskim skupinama kao i europskim proizvođačima hrane, radi razvoja novih, funkcionalnih proizvoda namijenjenih personaliziranoj prehrani.

Sudionici projekta dolaze iz 32 države članice EU i zemalja okruženja, a interesantan je i podatak da je u projekt uključeno 72 institucionalna partnera, među kojima su vodeći europski univerziteti, istraživačke institucije, udruženja i nekoliko velikih proizvođača (Unilever, Nestle, Podravka). Projekt vodi francuski nacionalni institut za hranu (INRA), a Upravni odbor projekta (MC) čine po 2 člana iz svake zemlje partnera. Hrvatsku, ujedno i Podravku, predstavlja dr.sc. Nada Knežević, Direktor Regulatornih poslova u I&R-u, koja je ujedno i član radne grupe WG3, čiji zadatak je pokušati integrirati ključne nalaze radnih grupa WG 1 i 2 te utvrditi one s najvećim potencijalom za aplikaciju.

Kao partneru u projektu, Podravki će biti omogućen pristup bazama institucija i kontakata koje se bave istraživanjima vezanim



za bioaktivne komponente te dijele rezultata istraživanja, što će biti temelj za daljnju komunikaciju prema zakonodavnim tijelima i industriji oko mogućnosti u razvoju novih, funkcionalnih proizvoda.

Aktivnosti vezane za projekt FA 1403 trajat će do kraja 2018. godine, a one, među ostalima, uključuju i godišnje sastanke članova radnih grupa (WGs) i upravnog odbora (MC), svake godine u drugoj zemlji. Ovogodišnji skup održan je u Hrvatskoj, u Dubrovniku od 6. do 7. ožujka 2018. na kojemu je bilo prisutno

preko 50 sudionika iz preko 25 zemalja.

Podravka je, kao institucionalni partner projekta, podržala ovaj događaj te je upriličena degustacija na kojoj su sudionici skupa imali priliku kušati Podravkine proizvode iz kategorije kulinarsstvo i slastice. Pozitivne povratne informacije o proizvodima i interes za našu kompaniju od strane istaknutih stručnjaka koji se bave hranom, potvrda je da je ovo bio dobar način i prilika za prezentaciju naše kompanije, ali i Hrvatske kao turističke destinacije. (R)





Gosti i struka prepoznali kvalitetu

Podravska klet ponovno među 100 vodećih restorana u Hrvatskoj

Temeljem istraživanja mišljenja gostiju restorana i ugostitelja u preko 1500 restorana u Hrvatskoj u 2017. godini, Podravska klet je po 21. put osvojila povjerenje potrošača i struke te se našla na listi 100 vodećih u Hrvatskoj. Projekt 100 vodećih hrvatskih restorana – Restaurant Croatica provodi se već 23 godine. Restoranima koji uz glasove gostiju i struke zadovolje kriterije omogućena je prezentacija u vodiču kroz vrh hrvatske gastronomije 100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi recep-

ti – vodič za 2018./2019. godinu, koji izlazi na hrvatskom i engleskom jeziku u tiskovnom i online izdanju. Također, materijali će biti objavljeni na portalu www.gastronaut.hr, a preporuka na vodeće restorane vrtjet će se cijelu godinu i na glavnoj stranici portala u rubrici Preporuke.

Izbor najboljih vrši se u tri koraka: prvi dio provodi se preko portala Gastronom, gdje glasaju gosti restorana. U drugom dijelu voditelji i vlasnici restorana glasaju za pet restorana za koje

smatraju da trebaju ući među 100 vodećih. Na kraju, završnu riječ daje Časni odbor projekta prema kriterijima utvrđenima u uvjetima za preporuku u vodiču 100 vodećih, aktualnom za cijelu godinu.

Biti među 100 vodećih je čast, ali i obaveza; gost koji dolazi, dolazi s povjerenjem po kvalitetu. Tako je ova nagrada pokazatelj dobrog poslovanja i kvalitete, ali i motivacija za daljnje ulaganje i usavršavanje.

(Lana Bosilj)

Podravki opet dvije nagrade Proizvod godine

U sklopu projekta Proizvod godine, kojeg je šestu godinu za redom organizirao portal zena.hr, održana je svečana dodjela nagrada koje su pripale najpopularnijim proizvodima u Hrvatskoj prema sudu čitateljica portala zena.hr. Tako su i ove godine Podravkini proizvodi osvojili priznanje, i to u dvije kategorije: Gotovi proizvodi i namirnice te u Dječjoj hrani. U kategoriji Gotovih proizvoda i namirnica najpopularnijom je proglašena Dalmatinska juha, a u Dječjoj hrani Čokolino.

U konkurenciji od 446 nominiranih proizvoda iz segmenta roba široke potrošnje, glasanju se odazvalo više od 25.000 čitateljica i čitatelja portala zena.hr. U glasanju koje je trajalo od 14.10.2017. do



31.12.2017., čitateljice su odabrale najpopularnije proizvode podijeljene u 27 kategorija te veseli priopćiti kako su i ove



godine Podravkini proizvodi prepoznati i nagrađeni.

(Lana Bosilj)

Vegeta u restoranu Michaela Jordana u New Yorku

Vegeta, najpoznatiji hrvatski dodatak jelima iz Podravke, sve je prisutnija u prehrambenim navikama Amerikanaca. Ne čudi stoga što i poznati restoran u vlasništvu NBA legende Michaela Jordana "The Michael Jordan's Steak House N.Y.C." u New Yorku svojim jelima dodaje i taj začín.

"Koristimo Vegetu jer našim jelima mediteranske kuhinje i steakovima daje bogatiji okus. Bogatstvo arome raznih vrsta povrća usklađenih u kombinaciji koja ne opterećuje ribu ili meso nego upravo pojačava njihovu svježinu i zaokružuje kulinarsku priču, motivira me da pripremam još bolja jela pa je Vegeta postala nezaobilazni dodatak jelima u našoj kuhinji." rekao je glavni kuhar Cenobio Canalizo. Restoran je smješten u Grand Central Terminalu, glavnoj stanici za prigradske vlakove u samom središtu Manhattana na 42. ulici koja je nedavno proslavila stoti rođendan. Tu dnevno prođe više od 700 tisuća njujorčana i turista a ruča više od 10 tisuća budućih je omiljeno okupljalište poslovnih ljudi.

Interes za Vegetu je pokazao i tv kanal Spectrum 79 snimajući kratku reportažu o receptima chefa Cenobio Canaliza koju emitira u serijalu "Tastes of New York". Podravka je najveći hrvatski izvoznik pre-



hrambenih proizvoda na američko i kanadsko tržište gdje se najviše prodaje popularna Vegeta, ali su zastupljeni i drugi

poznati Podravkini proizvodi poput juha, mesnih konzervi, dječje hrane, povrća, kondimenata, džemova, slastica. (R)

Podravka na Južnom polu

Zahvaljujući Davoru Rostuharu, prvom Hrvatu koji je uspio doći do najjužnije točke na kugli zemaljskoj, možemo se pohvaliti da su naši proizvodi bili i na Južnom polu.

U ekspediciji koja je trajala 48 dana, Davor je uspio ostvariti svoj Polarni san i postaviti hrvatsku zastavu na krajnjem zemaljskom jugu. S obzirom da je na put išao sam, sa sobom je ponio sve što mu je kroz 48 dana bilo potrebno. Tako su se, među ostalim, na Davorovim sanjkama našle Lino lade milk i Fini mini juhice za lakše svladavanje zadnog puta.

Još jednom hvala Davoru što je omogućio Podravkinim proizvodima da, zajedno s njim, stignu do Antarktike. (Lana Bosilj)



Edin Džemat – sa srcem iz Švedske

Kulinarski Ibrahimović - ambasador Ajvara u Švedskoj

Vrhunski chef bosanskohercegovačkih korijena svakodnevno promovira Kompaniju na čijim je proizvodima odrastao

Kao dvanaestogodišnjak otišao je s roditeljima u Švedsku. Želio je postati nogometaš, no shvativši kako ne može doći do bolje pozicije od druge selekcije, okrenuo se kulinarstvu. Kaže da je njegov talent prepoznala njegova učiteljica koja ga je potaknula da krene u kulinarske vode.

„Učiteljica mi je rekla da krenem, a kad sam krenuo, odlučio sam dati sve od sebe. Ja kad se nečeg uhvatim, onda dajem 120 posto. Tako sam pobijedio na školskom natjecanju i shvatio da mogu i dalje tako“, kaže Edin, dodajući kako mu je važan taj natjecateljski karakter koji ga tjera naprijed, da bude svakim danom još bolji i inovativniji.

Svjetski prepoznata kvaliteta

Nakon što je završio kulinarsku gimnaziju, dao se na put po svijetu te radio u vrhunskim restoranima u Kopenhagenu i New Yorku. Uz to, hranio je i svoj natjecateljski duh: postao je kapetan švedske kulinarske reprezentacije s kojom je osvojio drugo mjesto na svjetskom kuharskom prvenstvu. Pobijedio je i u prestižnom kulinarskom šou za profesionalne kuhare „Masterchef“ u Švedskoj te imao nekoliko vlastitih restorana diljem Švedske.

Danas radi na različitim projektima, a jedan od njih je projekt Podravkinog Ajvara u Švedskoj na kojem surađuje nekoliko godina.

„Suradnja s Podravkom je nekako prirodna. Odrastao sam na Podravkinim proizvodima: gulašu, Vegeti, Ajvaru. Vidio sam, i još uvijek, u Podravki vidim potencijal. Ona je, i treba biti lider. A netko tko je lider, mora biti inovativan“, kaže, dodajući kako „ono što on servira, nitko ne može napraviti kod kuće“. Sam za sebe kaže da radi lude kombinacije koje na određeni način iritiraju, ali su s druge strane u balansu i pašu nepcu.

Inovativnost je ključ uspjeha

Kako voli kombinirati, Švedska mu je legla



jer je plodno tlo za istraživanje: „Što prolazi u Švedskoj, prolazi u velikom broju država u Europi, ali i svijetu“. Na tragu tog, krenulo se u projekt kombiniranja različitih okusa Ajvara. „Novi okusi omogućuju širinu. U Švedskoj ima 50 različitih brandova koji proizvode ajvar. Ali Podravkin je onaj koji daje optimalan omjer cijene i kvalitete i zaista je jako dobar proizvod. A važno je imati širinu, jer ona zauzima mjesta na polici i uzima mjesta konkurenciji“, kaže Džemat dodajući kako je jedna od najvažnijih komponenti uspjeha priča. Priča je ono što prodaje, a Podravka ima dobru priču:

„Ona se veže uz Balkan, a Balkan is the new u Švedskoj. Šveđani su otvoreni za novo, zainteresirani za etno dućane i restorane“.

Kroz godine „borbe“ na polici, priče i degustacije vezane uz Ajvar, Podravka je postala lider u kategoriji ajvara. Zahvaljujući širini asortimana, ali i dobrom pozadinskom pričom te inovativnim pristupom s raznolikim okusima zadovoljila je zahtjevnije potrošače i donijela im nešto novo te pokazala svoju fleksibilnost i mogućnosti koje jedan proizvod, u ovom slučaju Ajvar, pruža.

(Lana Bosilj)

Kroz Australiju s Podravkom i Vegetom

Bernarda Jurič – inženjerka p

uređenja nemirnog duha i hra

Na put dugačak 5 500 kilometara po Australiji, s različitim vremenskim uvjetima krenut će s 15-ak kilograma prtljage, s time da će uzeti tek četiri litre vode

Put od 5 500 kilometara biciklom kroz Australiju većini na prvu zvuči kao šala, ako ne i nemoguće. No ne i za nju, 44-godišnju Slovenku iz Ptuja. Bernarda Jurič, aktivna biciklistica i skijašica, u poslovno vrijeme inženjerka prostornog uređenja u jednoj privatnoj građevinskoj tvrtki, jedna je od rijetkih koja će se za nepunih mjesec dana zaputiti na avanturu života.

Željna pronalazjenja mira, a druge strane avanture, dubljeg upoznavanja Australije u kojoj je već četiri boravila nagnala ju je da se prijavi na međunarodnu utrku „Indian Pacific Wheel Ride“. Utrka je, zbog nerazjašnjenih okolnosti prošlogodišnjeg smrtnog slučaja jednog od sudionika u zadnji čas otkazana, no velik je broj onih koji su ipak odlučili, bez obzira na izostanak podrške organizatora, ispuniti svoj san i odvoziti 5 500 kilometara dugi put cestama Australije. Među njima je i Bernarda koja se za utrku intenzivnije spre-

ma zadnjih godinu dana u različitim uvjetima, shodno tome da će je slični očekivati i u Australiji.

Promjenjivi vremenski uvjeti - od preko 40 pa do 0 stupnjeva

Bernarda će prijeći put od Perth do Sydneya, koji uključuje različite klimatske zone, a samim time i vremenske uvjete. S obzirom na to da je utrka krenula 17. ožujka, kad je u Australiji kraj ljeta, još uvijek su temperature prilično visoke, i preko 40 stupnjeva. Dolaskom do drugog dijela utrke, na dionici od Melbournea do Canberre očekuju je alpski uvjeti s mogućim snijegom i temperaturom oko nule. Na kraju puta, u Sydneyu, čekat će je predstavnici Podravke kako bi joj među prvim čestitali i uvjerali se da je uspjela u svom naumu. To bi se, prema Bernardinim procjenama moglo zbiti 24 dana nakon što krene, sredinom travnja.

Na put s 15 kilograma prtljage

Bernarda na put neće moći nositi mnogo stvari: „Krenut ću sa četiri litre vode, računam da će mi za svakih 100 kilometara biti dovoljna litra vode, a najdulji put koji moram prijeći od jedne do druge benzinske postaje ili dućana je maksimalno udaljen 200 do 300 kilometara. Tako će mi ova posljednja litra biti baš za krajnji slučaj, da nešto pođe po zlu“.

Okvirni izračun kaže da će Bernarda krenuti na put s 15-ak kilograma prtljage, prvenstveno odjeće za sve vremenske uvjete i hranom za prvi dio puta.

„Spavat ću gdje stignem i uspijem, pokušat ću pronaći što više hostela, ali kad to ne bude moguće, imat ću šator u kojem mogu odmoriti“, kaže Bernarda, dodajući kako je najviše muči prehrana.

„Neću moći jesti kvalitetno. Naravno, imat ću sa sobom energetske pločice i pripravke za energiju, ali većina prehrane svest će mi se na usputne *hot dogove* i *Fish&chips*, brzu hranu koju je najlakše pronaći na putu i moguće brzo pojesti.“

Svake godine nova avantura

Kako se na ovakav put ljudi ne odlučuju preko noći, već je u pozadini mnogo priprema i odricanja, Bernarda kaže da je to došlo nekako spontano: „Svake si godine zadan neki san, neki cilj koji želim ostvariti. Već se dugo bavim biciklizmom i skijanjem, intenzivnije zadnjih godina i kako sam već prošla različite ture na sjeveru Europe, došla mi je želja da prođem i Australiju. Tamo sam bila već četiri puta, saznala sam za utrku, krenula intenzivnije s pripremama i evo me“.

Prve reakcije bile su nevjerica, i većina joj nije vjerovala kako će se zaista odlučiti otići na ta-



rostornog abrog srca



*Volim ili ekstremno to-
plo ili ekstremno hlad-
no. Ovo u sredini, nor-
malno, to je za posao.
Za uživanje i slobodno
vrijeme su ekstremi*

kav put. Također, to je u skladu s Bernardinim karakterom.

„Volim ili ekstremno toplo ili ekstremno hladno. Ovo u sredini, normalno, to je za posao. Za uživanje i slobodno vrijeme su ekstremi“, kaže, dodajući kako se mnoštvo ljudi van Australije zapravo i ne odlučuje na ovakve izazove, jer uvjeti nisu ni približno slični: „To nije Europa, da lako nađeš vodu i hranu. Pogotovo, u Australiji je sve opasno. Što je manje i nevidljivije, to je gore“. U ovoj utrki, za koju je zasad 40 prijavljenih, samo su dvije žene iz Europe, a jedna od njih je Bernarda.

„U muškoj konkurenciji je veći broj Europljana, no nitko s naših prostora. Najviše je Australaca, što je logično jer su naučeni na lude uvjete, a slijede ih Amerikanci“, kaže dodajući kako ova utrka nije klasična, gdje se mjeri brzina i tko će prije stići do cilja. Važno je jedino da se prijeđe svih 5 500 kilometara, a to će se pratiti putem GPS-a kojeg svaki sudionik mora imati, prvenstveno zbog sigurnosnih razloga, ali i mogućnosti praćenja.

Pozitiva je jedino što Bernarda priznaje

„Svugdje mi se može nešto dogoditi. Ne želim razmišljati na taj način.“, kaže Bernarda svima koji joj govore o opasnostima i pokušavaju odgovoriti. No ona je ustrajna te će ostvariti svoj najveći san. Barem najveći zasad. A nakon toga sigurno će se naći nešto novo što će je privući. (Lana Bosilj)





Tržište RH

Djelatnici mjeseca za veljaču

Veljača, često u narodnom žargonu nazivana kao prevrtača zbog svoje čudljive naravi, najkraći je mjesec u kalendarskoj godini, a svu svoju promjenjivu narav uspjela je iskazati i proteklog nam mjeseca. Usprkos svim vremenskim i inim (ne)prilikama, kao i svakog mjeseca do sada, Tržište RH je između svih svojih iznimnih i vrijednih djelatnika prepoznala i izdvojila one najbolje koji su ponijeli sada već prestižnu titulu – DJELATNIKA MJESECA VELJAČE:

♥ **DRAŽEN PIANEC**, Trgovački predstavnik, Regija Sjeverozapadna Hrvatska – obrađuje prodajna mjesta u Koprivnici i užoj okolini; tijekom veljače ostvario je zacrtani osobni plan prodaje, istaknuo se izgledom i urednošću prodajnih mjesta za koja je zadužen, a za sebe skromno kaže: „26 godina u Podravki, ponosan i sretan! Hvala svima na pomoći, podršci i suradnji!“

♥ **ZDRAVKO VARGA**, Trgovački predstavnik, Regija Slavonija – osim ostvarenja osobnog plana prodaje, istaknuo se kroz veliki broj samoinicijativno postavljenih dodatnih izlaganja i promotivnih materijala, a nakon više nego zasluženog proglašenja djelatnikom mjeseca prenosimo njegovu izjavu: „Rezultat sam uspio ostvariti zbog dobrih, dugogodišnjih partnerskih odnosa sa kupcima (voditeljima i trgovcima). Uz ispunjenje osobnog plana odradio sam veliki broj gratis dodatnih izlaganja i postavljanja promotivnog materijala. Naravno svemu tome pomogla je i podrška koju dobivam od direktora, voditelja i ostalih kolega, samo međusobnom, učestalom komunikacijom može se



uvijek napraviti korak više.“

♥ **DALIBOR DRAŠČIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Istra i Kvarner – prema svi strogim kriterijima koji se prate potpuno zaslužen nosi titulu DJELATNIK MJESECA, a ističe sljedeće: „Za dobrobit kompanije spreman sam i nada se koristiti sva svoja dosadašnja stečena i naučena znanja i iskustva, kako bi zajedno bili još uspješniji u realizaciji postavljenih ciljeva i poslovnih izazova. Ovaj izbor za djelatnika mjeseca biti će mi dodatni poticaj u daljnjem radu na ostvarenju zacrtanih planova na moje osobno zadovoljstvo i dobrobit grupe Podravka!“

♥ **SINIŠA NOVAK**, Trgovački predstavnik, Regija Središnja Hrvatska – DJELATNIK MJESECA već drugi puta, posebno se istaknuo,



uz ostvareni osobni plan, svojom pro aktivnošću i kreativnošću i s potpunim pravom nije krio svoje zadovoljstvo te s ponosom izjavljuje: „Izuzetna mi je čast ponovno biti izabran za djelatnika mjeseca. Uz odrađene promjene terena, a uz stečeno znanje i vještine u prodaji i ovaj mjesec uspio sam ispuniti očekivanja, kako nadređenih tako i vlastitih u ostvarenju osobnog plana.“

♥ **MIRO BABIĆ**, Trgovački predstavnik, Regija Dalmacija – konstantnim predanim radom i zalaganjem ostvario je sve zacrtane osobne planove za mjesec veljaču, a reče sljedeće: „Počasćen sam titulom djelatnika mjeseca veljače i to mi daje polet za daljnje izazove u svakodnevnom radu. Od srca zahvaljujem!“

(Goran Miloš)

Pobjedničko rješenje Lean Six Sigma slogana

BELean ili Budi lean, budi učinkovitiji!

Interni stručni tim odabrao je najbolji slogan, onaj Matije Krokeka, ali i još dva slogana koji dijele drugo i treće mjesto. Vedrana Thür, rukovoditeljica u Farmaceutskim poslovima predložila je slogan Budi promjena!, a Irena Matić-Trputec, koordinatorica medicinske dokumentacije, slogan trl – TRANSFORMACIJA: informacija – integracija – implementacija

Matija Krokek, mr.pharm., rukovoditelj u Belupovoj Pakirnici, autor je najboljeg prijedloga slogana, kratke, snažne i dojmljive poruke koja upućuje na cilj koji želimo postići provo-



deći lean Six Sigma transformaciju - pojednostaviti i ubrzati sve poslovne procese, kako bismo postali brži i efikasniji. Pobjedničko rješenje nagradnog natječaja, koga smo na razini kompanije provodili od 13. do 21. veljače je: BELean ili Budi lean, budi učinkovitiji! Interni stručni tim odabrao je još dva slogana koji dijele drugo i treće mjesto. Vedrana Thür, rukovoditeljica u Farmaceutskim poslovima predložila je slogan Budi promjena!, a Irena Matić-Trputec, koordinatorica medicinske dokumentacije, slogan trl – TRANSFORMACIJA: informacija – integracija – implementacija.

Podsjetimo, internom je nagradnom natječaju moglo pristupiti osamstotinjak zapo-

slenika Belupa d.d. Hrvatska. Njih pedesetak prijedloga je dostavilo putem linka u Google formatu ili tiskanom obrascu. S mišlju na dugoročno poslovanje svoje kompanije, belupovci i belupovke pomno su se dali na posao i sročili gotovo osamdesetak slogana (neki su imali više prijedloga).

Zahvaljujemo svima koji su sudjelovali u nagradnom natječaju, a posebice kolegama i kolegicama koji su predložili po nekoliko slogana. Kolegi Krokeku te kolegicama Thür i Matić-Trputec čestitamo na osvojenim mjestima. Kolegice su osvojile poklon-paket, a pobjednik natječaja, kolega Krokek pridružit će nam se na 25. Danima Belupa sa svojim sloganom: „Budi lean, budi učinkovitiji!“ (R)



Nastavak Lean Six Sigma transformacije u Belupu

Green beltovima dodijeljeni projekti i sponzori

Upravljački je odbor na svojoj posljednjoj sjednici odabrao projekte koje će voditi *green beltovi*, nositelji projekata. Svaki projekt ima sponzora – rukovoditelja sektora ili službe u kojoj se projekt provodi,

a konzultanti će pomagati *green beltovima* i usmjeravati ih u pripremi i provedbi kroz sve faze lean six sigma transformacije s porukom „Budi lean, budi učinkovitiji!“ (R)

Titula najinovativnije namirnice u kategoriji pretpakiranih proizvoda

Priznanje za Žito tost s konopljom



Žito tost s konopljom dobio je naziv najinovativnije namirnice 2018. godine u skupini pretpakiranih proizvoda. Naziv dodjeljuje Institut za nutricionizam u okviru poziva za najinovativniju namirnicu. Ovogodišnji nagrađeni tost s konopljom odlikuje sadržaj proteina konoplje koji je na inovativan način uveden u recept tosta od pšeničnog crnog brašna. Inovativnost je konstanta u razvoju Žito

pekarskih proizvoda koji na prodajne police svake godine donose nove kombinacije okusa i oblike proizvoda već 70 godina. U razvoju novih proizvoda koriste se brojni novi sastojci i uzimaju se u obzir trendovi kao što je povećanje prirodno prisutnih funkcionalnih sastojaka u proizvodima. Među njima se nalazi i povećani sadržaj proteina koji se zajedno s konopljom uzima u obzir kod razvoja tosta s konopljom.

Tost s konopljom izrađen je prema jedinstvenoj recepturi od pšeničnog crnog brašna kojem je dodan protein konoplje. Za veću svježinu i dužu uporabnu vrijednost kruha tost se priprema posebnom metodom s kiselim tijestom. Osim toga, ne sadržava konzervanse.

(PR Žito)



Dvodnevni posjet Žitu

Početkom veljače u Sloveniji je održana sjednica Uprave Podravke na kojoj je, osim osvrta na poslovanje prethodnog razdoblja, naglasak bio na definiranju poslovnih strategija i procesa za naredno razdoblje. Upra-

va Žita, tvrtke koja je u vlasništvu Grupe Podravka predstavila je, zajedno sa suradnicima, djelovanje, poslovanje i maloprodaju te proizvodnju u većim proizvodnim jedinicama.

Tijekom dvodnevnog posjeta tim iz Podravke iskoristio je priliku posjetiti proizvodne pogone u Ljubljani, Mariboru i Krškem te maloprodajne prodavaonice u Ljubljani i Mariboru. (Lana Bosilj)





Potvrda zavidne kvalitete proizvoda

Žito ponovo dobitnik zlatnih priznanja za kvalitetu kruha, pekarskih proizvoda i tjestenina

Na ovogodišnjem 18. stručnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva, tjestenina, keksa i slastica Žito, koje ove godine obilježava 70. godišnjicu djelovanja, dobilo je najviše, čak 34 zlatnih priznanja za odličnu kvalitetu proizvoda na području pekarstva.

Ocjenjivanje kruha održava se tradicionalno pod okriljem Sekcije za pekarstvo u Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije.

U Žitu su primili zlatna priznanja za čak 26 vrsta kruha i pekarskih proizvoda, sedam vrsta tjestenina i jednu vrstu keksa. Kod ocjenjivanja stručna je komisija uzela u obzir parametre kvalitete vanjskog izgleda proizvoda, sredine, korice te mirisa i okusa.

„Vrlo smo ponosni na rekordan broj nagrada jer cijenimo svako priznanje kvaliteti naših proizvoda. To je za našu tvrtku potvrda da radimo dobro i to već 70 godina. U razvoju proizvoda također uspješno slijedimo trendove potražnje na tržištu i želje kupaca. Oni idu prema uporabi lokalno uzgojenih sirovina, pečenju od starih žitarica, pripremi proizvoda od cjelovitih žitarica te proizvoda s povećanim sadržajem proteina. Istovremeno

moraju pružati cjenovnu pristupačnost i slijediti načela zdrave prehrane,” po primitku priznanja rekao je Janez Bojc, generalni direktor Žita i predsjednik Sekcije za pekarstvo u Gospodarskoj komori Slovenije.

Žito i nakon prošlogodišnje kvalitetne žetve kupcima na domaćem tržištu nudi kruh od isključivo 100% slovenske pšenice. Tako Žito održava svoje mjesto među najvećim otkupljivačima slovenske pšenice i teži visokoj kvaliteti sirovina i konačnih proizvoda. A pritom potrošačima nudi proizvode kojima je poznato podrijetlo sastojaka.

„Ovogodišnja zlatna priznanja još su bitnija budući da su primljena u jubilarnoj godini

kada Žito slavi 70 godina svog djelovanja. Kao najveći proizvođač u sektoru svjesni smo tradicije pečenja odličnog slovenskog kruha i nastojimo dalje razvijati visokokvalitetne i inovativne proizvode,” dodao je Janez Bojc. Uspješnom poslovanju doprinosi i visoka prodaja u inozemstvu. Čak 21% ukupne prodaje Žita predstavlja prodaja na inozemnim tržištima. Najomiljeniji izvozni proizvod je heljdin kruh s orasima koji je jedan od ovogodišnjih dobitnika zlatnog priznanja.

U svim godinama ocjenjivanja kruha i pekarskih proizvoda Žito je dosad dobilo već 301 zlatno priznanje.

(PR Žito, Lana Bosilj)

Nagrađeni proizvodi:

Kruh: Heljdin kruh s orasima, Stoletni kruh, Zlati hlebec, Hribovc, Jelenov integralni, Hribovc pirov, Stoletni pirov s Chia sjemenkama, Krušnik, Jelenov kruh, Gorenjc polubijeli, Pastirski crni kruh, Domaći crni kruh, Dolenjski hlebec, Martinov kruh, Kukuruzni kruh, Jelenov kruh, Heljdin kruh, Talijanski kruh, Kruh sa sjemenkama, Integralni kruh

Burek: burek sa sirom, burek sa špinatom
Pekarsko pecivo: pirovo pecivo, pizza pecivo, šarena spirala
fino pekarsko pecivo: orahnjača

Keksi: integralni džepići,

Tjestenina: Široki valjani rezanci s jajima, pirovi fidelini, pužići od koprive, široki valjani pirovi rezanci, ribana kaša s jajima, fidelini s jajima, 3-bojni mini makaroni



Trening prodajne operative

Standardizacija za povećanje uspješnosti prodajne operative na terenu

Važnost praćenja trendova jedan je od ključnih faktora uspješnosti. Sve većom koncentracijom tržišta prema velikim trgovačkim lancima te pojavom novih tehnologija, mijenja se način cjelokupnog poslovanja, pa i u FMCG sektoru (sektoru robe široke potrošnje) u kojem se nalazi Podravka. Kako bi se prilagodili u prodajnom segmentu, u Podravki se 2016. godine krenulo s projektom edukacija prodajne operative čiji je cilj standardizacija pristupa prodaji. Počelo se s pilot treningom prodaje čiji su sudionici bili management na tržištima Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije i Slovenije. Kako su upravo oni ocijenili trening program kao potreban za cjelokupnu prodajnu organizaciju, tijekom prošle godine projekt je nastavljen implementacijom na tržištu RH, najprije s voditeljima prodaje, da bi se ove godine krenulo s cjelokupnom prodajnom operativom.

Promjene na terenu dovele do promjena u pristupu

Iako se posao prodajnih predstavnika mijenja zahvaljujući mogućnostima, i sve većem prihvaćanju indirektnih narudžbi, oni su i dalje veoma važan faktor koji spaja Podravku s kupcima.

„Prodajni predstavnik i dalje vrši egzekuciju na prodajnom mjestu, stoga je to potrebno usavršiti i mjeriti na adekvatan način“, rekao je Vedran Janković, menadžer za razvoj prodaje, jedan od provoditelja edukacija. Kako bi se što bolje prilagodili novonastalim uvjetima i situacijama na terenu i tržištu, zaposlenici u prodaji prolaze dvodnevne edukacije gdje ih se, kroz interakciju i konkretne primjere, rješavanje zadataka, educira o osam koraka prodaje. Na primjerima, kroz vježbe kreativnosti, igranje uloga, timski rad osvješćuje se važnost pristupa, korištenja alata, razumijevanja potreba tržišta.

„8 koraka prodaje“

Kako bi se aktivno pratilo stanje na terenu, postavljali i ostvarivali dnevni ciljevi, kontinuirano ulagalo i pratilo sve procese koji se odvijaju na terenu uveden je standardiziran postupak „8 koraka prodaje“.

„8 koraka prodaje“ jest način na koji se treba postaviti i raditi kako bi se postigli željeni rezultati. Kroz trening i edukaciju objašnjava se važnost pristupa po principu osam koraka, zbog njihove međusobne povezanosti i međuovisnosti. Kako bi se napravilo dobre

temelje, važno je dobro se pripremiti, pozdraviti, to jest pristupiti kupcu, pregledati prodajno mjesto te napraviti pre-prodajne modifikacije. Nakon tog je važno napraviti prodajnu prezentaciju prilagođenu kupcu, na temelju koje će se i kasnije pospješivati prodaja. Važno je odraditi i administrativni dio te na kraju napraviti analizu kojom će se vidjeti, konkretno, što se sve napravilo.

Zbog već spomenutih promjena u procesima naručivanja proizvoda, u sve više slučajeva onemogućeno je povezivanje narudžbe i stimulacije jer prodajni predstavnik više nije jedina osoba koja dogovara poslove. Stoga se krenulo u nov način mjerenja uspješnosti: voditelj regije, prema kojoj je formiran tim, jest menadžer tima koji sa svakim prodajnim predstavnikom provodi po minimalno dva dana mjesečno na terenu. Tako mjeri uspješnost na dva načina: numerički, mjerljivo u brojkama, te narativno, način kojim se pokazuje kakvo je stanje u samom prodajnom mjestu, što se moglo bolje i što će se sljedeći puta provjeravati kako bi se poslovalo u skladu s Podravkinim standardima i u cilju što bolje uspješnosti.

(Lana Bosilj)

Sve veći rad Pulsa prepoznat i nagrađen



Udruga Puls svakodnevno radi i pomaže. Da je tome tako pokazuje priznanje najaktivnijim volonterima grada Koprivnice, među kojima se našla i članica Udruge Puls, Dubravka Horvat. U jednoj od četiri kategorija, kategoriji Zlatni vol za volontere starije od 29 godina nagrađena je članica predstavništva Pulsa.

A kako se ne bi živjelo od stare slave,

Pulsovcu su odmah krenuli s daljnjim akcijama.

U humanitarnom finalu KC lige članovi Udruge volontera Podravke – PULS priskočili su u pomoć udruzi KURS te su na ulazu dijelili Kviki grickalice i skupljali dobrovoljne priloge za Matea Galjera iz Prugovca. Ovaj hrabri malac boluje od idiopatske skolioze te mu je potrebna operacija u ino-

zemstvu. Također, Pulsovcu su sudjelovali u akciji za prijateljsku udrugu, Latice, kako bi im omogućili dobivanje vlastitog prostora. Na humanitarnom koncertu s mnoštvom poznatih izvođača prikupljana su sredstva kojima će Latice osigurati vlastiti prostor na području kampusa, gdje će nastaviti pomagati osobama s intelektualnim teškoćama.

(Lana Bosilj)



Uvijek sa srcem

Nova Uprava zaklade i odluke o financijskim potporama

Zaklada Uvijek sa srcem održala je prvu ovogodišnju sjednicu. Tom su prigodom imenovana tri nova člana Uprave Zaklade, tako da Upravu sada čine: Sandra Ledić, predsjednica, Marko Prlić, zamjenik predsjednice, Goran Plahinek, član, Marijan Lisjak, član te Slobodan Lončar, član.

Također, donijeta je odluka Uprave o 13 jednokratnih financijskih potpora pojedincima u potrebi, a sve u skladu s odredbama Pravilnika o mjerilima i postupku za dodjelu potpore Zaklade.

U cilju još većih mogućnosti humanitarnog djelovanja, pozivaju se



ZAKLADA
UVIJEK SA SRCEM

svi da pokažu solidarnost s onima u potrebi i uključe se u rad Zaklade. To je moguće učiniti putem financijskih izdataka od minimalno 10 kuna mjesečno, bilo putem uplatnice ili potpisivanjem izjave za obustavu određenog iznosa na plaći putem stranice Zaklade na intranetu.

Poduprimo rad Zaklade i pomozimo najpotrebitijima.



Izložba Literarne sekcije KUD-a Podravka

Članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka izložili su u vitrinama pored restorana do sada objavljene zajedničke zbornike radova. Ovom prilikom želi se upoznati radnike kompanije o dosadašnjem plodonom radu djelatnika, koji su dali svoj obol u promoviranju Podravke i kulture, pisanjem poezije i proze.

Literarna sekcija počela je djelovati davne 1975. godine, da bi već 1976. godine njeni članovi objavili prvu zajedničku zbirku "Tvorička svjetla". Tri godine kasnije javljaju se sa zbirkom „Naše viđenje“, a 1986. radovi Podravkinih literata objavljeni su u knjizi pod nazivom „Senje“. Bogato stvaralaštvo predstavljeno je i tiskano u zbirkama „Susret riječi“ (1996.), „Podravski venec“ (1999.), „Mjesečevo tkanje“ (2001.), „Čuvari vremena“ (2003.), „Skladno mnogoglasje“ (2006.), „Podravsko srce“ (2011.), te „Zavičajna zipka“ (2016.). Uz sve to, članovi sekcije objavljivali su svoje radove u novinama (Podravka, Radničke novine, Glas Podravine, Podravska gruda, ...), kao i u časopisu (Podravski zbornik).

(Domagoj Švabek)



Zagrebačka Gavella u koprivničkom ludens teatru

Uspješnica GDK Gavella
"Kao na nebu" sljedeća je
predstava koju će pogledati
koprivnička publika

Ludens teatra planira novo gostovanje za koprivničku publiku. Nakon odrađena dva gostovanja u 2018. godini, početkom travnja, koprivnička će publika moći pogledati predstavu u režiji Renea Medveška, a u produkciji zagrebačkog gradskog kazališta Gavella „Kao na nebu“.

Ova humorna melodrama, nastala prema istoimenu filmu švedskog redatelja Kaya Pollaka, na rasporedu je 9. travnja u 20:00 sati. "Kao na nebu" pripovijeda o zajedništvu i stvaranju homogene grupe ljudi / izvođača iz naoko posve raznorodnih i nepovezivih jedinki, o moći glazbe i

umjetnosti općenito da mijenja ljude i liječi ih, o potrebi za izražavanjem, o tišini i slušanju. Predstava je nagrađena dvjema nagradama, Nagrade: nagrada za najbolju mušku ulogu: Ozren Grabarić (31. "Gavelline večeri", 2016.) te Nagrada "Vanja Drach" za najbolju predstavu (24. Festival glumca, 2017.).

U predstavi igraju: Ozren Grabarić, Martina Čvek, Darko Milas, Slavica Knežević, Sven Šestak, Siniša Ružić, Dijana Vidušin, Hrvoje Klobučar, Ana Kvirgić, Igor Kovač, Nenad Cvetko, Antonija Stanišić Šperanda.

Ulaznice za predstavu „Kao na nebu“, mogu se kupiti u Šarenom Dućanu, Hotelu Podravina, Le Petit Caféu, uredu Ludens teatra (Doma mladih/1. kat), te na portalu ulaznice.hr. Pojedinačna cijena ulaznice iznosi 50,00 kuna.

(Ena Bebek)

Izložba likovne sekcije Podravka 72 KUD-a Podravka

U predvorju restorana Društvene prehrane u Podravkinj sedmero-katnici postavljena je izložba minijatura „Cvjetna platna“. Dvadeset cvjetnih impresija, na slikama manjih dimenzija izložilo je desetak slikara likovne sekcije „Podravka 72“ KUD-a Podravka.

Želja im je iskoristiti prostor, ali i pokazati što sve rade te uljepšati djelatnicama Podravke nadolazeći Dan žena.

Izložba se u ovom sastavu može pogledati sve do Uskrsa, kada će je zamijeniti drugom. Također, izložba je prodajnog karaktera te je sve postavljene slike moguće i kupiti. Svi zainteresirani za kupnju podatke o slikaru i kontakt mogu naći ispod svake slike. (R)





Novi čajevi uz novu modnu kolekciju Lei Lou

Početak nove modne sezone ni ovog puta nije mogao proći bez ženskog druženja i predstavljanja nove kolekcije u trgovinama poznate hrvatske dizajnerice Aleksandre Dojčinović. Mjesto radnje bile su njene uvijek rado posjećene adrese u Zagrebu i u Splitu, a ugodno druženje na spomenutim lokacijama poslužilo je kao idealna prilika za upoznavanje s novom Lei Lou kolekcijom za proljeće i ljeto, koja je upravo stigla u prodaju.

Brojni su poznati prijatelji branda, kao i poznate Hrvatice koje s dizajnericom veže dugogodišnja suradnja, uživali u prekrasnim kreacijama, ali i slatkim Dolcello kolačićima. Osim u njima, Aleksandrini gosti uživali su u mirisnim čajevima: naranča s cimetom i klinčićem, limun i limeta, malina i kupina s vanilijom, šljiva i brusnica koji su pripremljeni kao topli i kao hladni napici. (R)



Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Ljuti hren i šarene pisanice

Ne znam kako vi, dragi moji čitatelji, no ja spadam u one romantične duše koje naivno vjeruju ljudima, vole ih i vesele im se, ne propitkujući tko su, odakle dolaze, kakvog su obrazovanja ili materijalnog stanja, imaju li utege iz prošlosti i kakva im bje, do časa kad su ušli u moj život, moralna vertikala. Naravno da me to koštalo i živaca i osjećaja, a neki su me usput i doslovno pokrali pa sam tek naknadno saznala da su već ranije nađeni s prstićima u tuđem pekmezu.

Volim ljudima dati novu šansu, jer je svi zaslužujemo, budući da nitko nije bezgrešan i jer je to humano. No, neki vole pomiješati kruške i jabuke (a to može biti dobro samo u super džemu, poput Podravkinog!), odnosno pobrkati dobrotu s glupošću i ne primijetiti očito - recimo, da osoba koja ima 25 objavljenih knjiga i državno odlikovanje za književni rad - teško da ima problema s inteligencijom!

Sigurno vam se to, kao i meni, već događalo, pa vas želim sjetiti da se ponekad dobro malo poigrati detektiva, preventivno, da se čovjek zaštiti, ili naknadno, ali odmah nakon prve sumnjive eskapade dotičnog ili dotične, što u današnje vrijeme interneta i posvudašnjih informacija i nije teško, jer protiv zla smo se dužni boriti!

Ako to propustimo učiniti, ista će se osoba sutra okomiti na našeg člana obitelji, prijatelja ili nekog drugog bezazlenog i nezaštićenog čovjeka! Moja je poruka - ne dajte se zezati i sredite mentalnog ili fizičkog nasilnika na vrijeme, dok još imate snage za borbu, jer hren peče i suzi, ali je ljekovit!

A u tome nema boljih saveznika od dugogodišnjih prijatelja i poznanika, onih koji znaju kako dišete - odnosno u mom slučaju i - pišete!

Pa kad ih nešto zamolite, oni vam to ispune, veselo.

Ponekad zaboravim da su neki od njih, mojih dugogodišnjih prijatelja, najpoznatiji hrvatski književnici i književnice, poput Sanje Pilić, Julijane Matanović, Mire Gavran, moje Ivane Šojat, Lidije Bajuk, ili akademika Luke Paljetka i Tonka Maroevića, koji je upravo dobio Goranov vijenac za poeziju, a čija je supruga, Iva Grgić, i vrsna prevoditeljica!

Svi oni s radošću će poslati, na moj prijedlog, svoje najdraže recepte, koji uključuju Vegetu i druge Podravkine proizvode - začinjene njihovim omiljenim mislima o hrani - za Coolinariku!

I mislim da nema osobe, kojoj ovakav spoj gastronomije i vrhunske književnosti, ne bi bio ideja i pol, na čast i našoj Podravci i mojim književnicima, na koje sam s razlogom ponosna.

Opet se pokazuje da su veliki ljudi, po kojima će se jednom zvati ulice, škole i trgovi, zapravo oni najjednostavniji i dobra srca, dok se napuhane žabe rasprsnu od lažne taštine, kao u poznatoj basni...

Zato zagrlijaj do neba mojoj obitelji i naj-prijateljima, jer prave su pisanice ne samo na trgu, već i u srcu. Uživajte i u hrenu i u kolačima, ravnopravnim okusima života!

Sretan i blagoslovljen Uskrs vama koji čitate i voljenima!

Ne zaboravite, s Kristom nismo sami!





***Sigečanin s 31
godinom staža u
Podravki voli raditi i
družiti se s ljudima,
kako u poslovnom
tako i u privatnom
životu. Stoga i ne
čudi njegova druga
strana, strana
zabavljачa***

KREŠIMIR LUKAČINEC

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Krešimir je većini poznat kao Cinober, lik kojeg utjelovljuje prema kulturnoj seriji „Gruntočani“

Zamjenik poslovođe iz Podravkinog diskonta, onog „kraj žlice“, prepoznatljiv je lik u koprivničkom kraju. Većina ga zna kao Cinobera, lika kojeg utjelovljuje prema kulturnoj seriji Gruntočani.

Sigečanin s 31 godinom staža u Podravki voli raditi i družiti se s ljudima, kako u poslovnom tako i u privatnom životu. Stoga i ne čudi njegova druga strana, strana zabavljača.

Članstvo u udruzi i KUD-u

Krešimir je član Udruge Sigečko srce koja okuplja 80-ak članova iz različitih krajeva, a bave se pjevanjem, izdali su knjigu, a zadnjih pet godina imaju i KUD Gruntočani. Kaže kako se do KUD-a došlo „nekako prirodno“; s obzirom da je u Sigecu snimana kulturna serija, iz općine su tražili da se napravi prigodni skeč na temu. Kako je postojala infrastruktura, zahvaljujući Udruzi, nastao je KUD koji izvodi skečeve s likovima poznatima iz serije, na aktualne teme.

Kako je, zapravo, sve krenulo

Prije 17 godina nastala je Udruga čija je jedna od osnivačica te predsjednica Krešimiro-

va žena. On, kao dobar muž i podupiratelj, aktivni je član otpočetak. S godinama, javila se potreba za skečevima, uprizorenjem Gruntočana na vremešan način. Taj dio posla, izradu scenarija i podjelu uloga, odrađuje gospođa Lukačinec koja je s godinama shvatila što je učinila dodijelivši ulogu Cinobera mužu: inače Krešimir i Cinober nisu bili u mnogočemu slični, osim što je Krešimir pokupio Cinoberove gegove te puštao, prigodno, brkove koji potonjeg karakteriziraju. No s godinama, prema riječima njegove žene, sve je više pokupio i ponašanje, pa sad više ne zna je li dodjeljivanje uloge Cinobera bilao najbolja ideja.

Brojne aktivnosti

Cinober i njegova vesela družina nezaoobilazni su likovi mnogih manifestacija: Podravske motive, Renesansnog festivala, Fašnika.

Skečeve koje izvode rade svake godine iznova, na aktualne teme, a premijera je uvijek rezervirana za Gruntočanijadu, listopadsku manifestaciju u Sigecu.

Hobi koji uzima sve više maha

„Već tri godine zaredom nas zovu u Sloveniju, a traže nas i u Zagorju“, kaže Lukačinec dodajući kako danas nije teško „dobiti kaj ‘očeš“, govoreći pritom da ih ljudi traže na najrazličitije moguće načine, preko drugih

**Voli raditi
s ljudima**

poznanika, okolnim putevima ili, s obzirom na dostupnost, putem društvenih mreža i interneta, i to ne samo u Hrvatskoj, već i van granica Lijepe naše. Kako su neprofitna udruga, sve rade zahvaljujući dobroj volji, a „idu dok ih se zove“, i tako će i ostati.

Kako je, kao član KUD-a zauzeti skoro svaki vikend, hobi je prerastao u jednu prilično veliku obvezu, no kad se i dogodi da je jedan ili dva vikenda zaredom slobodan, bude mu čudno jer je naviknut da je uvijek negdje.

Kroz dugi staž u zabavljačkim vodama u ulozi Cinobera bilo je mnoštvo zanimljivih situacija. Jedna od onih koja mu se urezala u pamćenje je susret s dvojicom bježovarskih slikara koji su, kad su ga spazili, zaključili da prilično nalikuju Cinoberu i da je ovaj „mrti posijal kakvo seme v Sigecu“ tijekom snimanja serije, pa i ne čudi da Krešimiru tako dobro stoji uloga.

(Lana Bosilj)





Lino višebojac žari i pali Hrvatskom i BiH

Početak nove sezone u Bosni i Hercegovini

Kraj veljače obilježio je početak nove, četvrte sezone Lino višebojca u Bosni i Hercegovini. OŠ Safve-beg Bašagić iz Visokog sa skoro tisuću učenika bila je prvi domaćin. Uz pomoć poznatih visočkih sportaš bivšeg nogometnog reprezentativca Esmira Džafića, Mahira Džuđu rukometaša, mladu nogometašicu Merime Semić i karate dvojca Sadžida i Senahida Buluta najboljima od 24 natjecatelja postali su učenik sedmog razreda Alen Užičanin i učenica devetog razreda Hana Bećirhodžić.

Selma Aliomerović, učenica VI-3 napisala je najbolji literarni rad na temu Svijet po mom koji je izazvao veliki pljesak.

Najboljim navijačima stručni je žiri proglasio cijelu školu dok su najbolje transparente napravili učenici VI-3 razreda. Najbolju i najzapaženiju masku je imala Nermana Halilović iz IV-2 u kostimu divlje Lino mačke.

Već idućeg tjedna Lino višebojac posjetio je OŠ Petra Petrovića Njogoša u Tesliću.

Linograd u Tesliću bio je sve samo ne običan, jer su učenici za omiljenog medvjedića pripremili Radosnicu Linografiju, a članovi informatičke sekcije organizirali utrku robota koje su sami napravili. Napisali su i 815 literarnih radova na temu „Svijet po mom“ u tome moru radova najbolje su proglašene Marija Kovačević iz četvrtog razreda i Ana Vidić iz devetog razreda.

O izvrsnosti tesličkih osnovaca govori i nagrada za najbolju masku, najbolji transparent i najbolje navijače, jer je stručni žiri odlučio da je pobjednik – cijela škola.

Ipak zvijezde dana u OŠ Petra Petrovića Njogoša proglašeni su Mihajlo Bogdanić i Mara Đurić koji su uz sportske zvijezde košarkašicu Vanju Božić, nogometaša Vladimira Markovića i strijelca Branka Kovačevića osvojili najviše bodova.

Između dva Lino višebojca u susjednoj Bosni i Hercegovini smjestio se i onaj u Brestovcu u Požeško-slavonskoj županiji.

Uz zvukove tamburice, plesne korake malih brestovačkih folkloraša i dvije sportske gošće članice košarkaškog kluba Plamen Požega Kristinu Soldo i Martinu Pandža Brnić višebojac je mogao početi.

Natjecatelji su vrijedno skupljali bodove, a najviše ih je prikupio dvojac iz 8. razreda Sara Franić i Manuel Sojčević. Iz istog razreda dolazi i Barbara Knežević koja je napisala najbolji rad na temu „Svijet po mom“.

Sve, od atmosfere, navijanja, maski, transparenti sve je bilo za pet. Koga nagraditi bilo je uistinu teško, zato je Lino odlučio da su svi do jednog transparenti odlični, nagrada za najoriginalniju masku otišla je u Područnu školu Pavlovci, dok se 6b razred diči s nagradom za najbolje navijače.

(Nives Hemetek)







Odličan ulazak Slavenaša u nastavak prvenstva

Prije početka proljetnog dijela nogometnog prvenstva trener Slaven Belupa Tomislav Ivković optimistično je izjavio kako je ova ekipa puno bolja od jesenske te da će Slavenaši igrati prepoznatljiv i kvalitetan nogomet. To su i pokazali u 21. kolu Prve lige HNL-a gostujući u Zaprešiću protiv Intera gdje je Slaven Belupo imao više od igre, djelovao vrlo sigurno, a igrači koji su došli u zimskom prijelaznom roku: Puclin, Kitanovski, Doležal i Delić pokazali su da će biti pojačanja za proljetni nastavak. Osvojeni bod u Zaprešiću (0:0) bio je vrlo važan za start u drugi dio prvenstva te veliki doprinos samopouzdanju ekipe.

U 22. kolu i prvom proljetnom nastupu pred svojim navijačima Slaven Belupo je postigao vrlo važnu pobjedu protiv Cibalijske 2:0.

Nakon Cibalijske uslijedilo je u 23. kolu teško

gostovanje u Splitu protiv Hajduka. Slavenaši su odigrali utakmicu za povijesno pamćenje, a vrhunac susreta dogodio se u 71. minuti kada Hajduk gubi loptu u opasnoj zoni, a Kitanovski to koristi i nabacuje Deliću koji sjajnim volejem dovodi Slaven Belupo u vodstvo koje zadržavaju do kraja. Pokazali su Farmaceuti koncentraciju, zrelost i inat tijekom svih 90 minuta i zasluženo pobijedili 1:0.

Prva je ovo pobjeda Slaven Belupa u Splitu protiv Hajduka, pobjeda za povijest. U dosadašnjih 30 gostovanja na Poljudu Slaven je uspio šest puta remizirati, ali do tri boda nisu mogli. To je pošlo za rukom Tomislavu Ivkoviću koji će ostati upisan u povijest kopriivničkog kluba. On je nadmudrio svog suparničkog kolegu i donedavno trenera kopriivničkog prvligaša Željka Kopačića koji je prvi put otkako vodi Hajduk ostao bez ijednog boda na Poljudu. Zadovoljstvu igrača našeg kluba i trenera Ivkovića nakon ovog sjajnog uspjeha nije bilo kraja u splitskoj svlačionici. Nakon sjajna splitska tri boda porasli su i apetiti uoči gostovanja kod zagrebačkog Dinama, ali na žalost, neugodna tradicija za Slavenaše se nastavlja. Dinamo jedinim pogotkom Gavranovića minimalno pobjeđuje, a priliku za popravak imaju Kopriivničanci u 25. kolu kada ugošćuju na domaćem travnjaku ekipu Rudeša te pobjeđuju 2:0.

Sve u svemu, Slavenaši su nastavili s odličnim rezultatima ovog proljeća. Deset bodova u pet kola, uključujući tri s Poljuda te peto mjesto na prvenstvenoj tablici s 31 bodom dokazuju odličnog ulaska Slaven Belupa u nastavak prvenstva.

(Boris Fabijanec)



Podravka Vegeta odah Smiješi

Podravka Vegeta u derbiju 1. HRL nevjerovatnog rasporeda pobijedila je u Koprivnici zagrebačku Lokomotivu s minimalnih, a tako velikih, 16:15 (10:9) i tako ostvarila prednost na tablici od dva boda, računajući da će Lokomotiva u zaostaloj utakmici pobijediti Split 2010. Utakmica je okupila oko 1000 gledatelja i bila je toliko izjednačena da se do zadnje sekunde nije moglo sa sigurnošću reći na koju će stranu jezičac pobjedničke vage.

Lokomotiva se predstavila kao brza ekipa i ekipa koja je učvrstila obranu, ali Podravka Vegeta igra raznovrsniji rukomet. Vratarke na obje strane (Kapitanović i Pijević) bile su u dobroj mjeri te koje su krojile rezultat, ali Podravkina vanjska linija podnijela je glavni teret. Briljirale su prinovali Aljoma Ilnjeva i Marijeta Vidak, svaka s po sedam golova, a nakon dugih mjeseci oporavljanja zaigrala je vrlo korisna vanjska igračica Dora Krsnik (ona i Ana Toth zabile su po jedan gol). Da-



Održan 15. Zlatni pijetao Mnoštvo odličja za

U organizaciji hrvatskog kluba Podravka u dvorani Gimnazije „Fran Galović“ u Koprivnici održao se tradicionalan, 15. po redu Međunarodni turnir Grada Koprivnice za djevojčice, mlađe i starije dječake u hrvanju slobodnim i grčko-rimskim načinom „Zlatni pijetao 2018.“

Na ovogodišnjem turniru nastupilo je ukupno 280 hrvatica i hrvata iz 26 klubova te pet zemalja (Hrvatska, Mađarska, Slovenija, Češka i Slovačka).

Turnir je otvorio Mišel Jakšić, gradonačelnik Ko-

nula: pobijedila je Lokomotivu

se naslov prvakinja



kle, svaka utakmica do kraja prvenstva (16. svibnja) bit će važna, "kvalifikacijska" za osvajanje naslova prvakinja. Igra se još osam kola. U Koprivnicu dolaze Zrinski, Bjelovar, Koka i Split 2010, a domaćini Podravki Vegeti bit će Zamet, Pitomača, Sesvete Agroproteinka, i Petason Vranjic. Zadatak je: pobijediti sve i osvojiti naslov.

Nastavak sezone i borba za naslov pobjednica Kupa

Ova utakmica pokazala je da je na vrijeme počelo formiranje ekipe Podravke Vegete za iduću sezonu. Jasno je da je na poziciji vanjske igračice Aljona Ihnjeva, ruska internacionalka, veliko pojačanje za utakmice do kraja sezone, a u idućoj će joj se priključiti krilo Nikolina Zadravec, koja dolazi iz Švedske (sada je na posudbi u Bjelovaru) te Dejana Milosavljević, trenutno vanjska igračica varaždinske Koke. I tu nije kraj. Za

visoke ciljeve potreban je i visokokvalitetan kadar.

No, otvara se i druga "linija fronte", kup. Krajem ožujka u Koprivnici će Podravka Vegeta igrati utakmicu 1/4 finala kupa sa Splitom 2010, a od 10. do 12. svibnja u Umagu će se igrati Završnica kupa, polufinale i finale. Bit će to borba za naslov pobjednica Kupa. Opuštanja, dakle, nema.

Humanitarna nota utakmice protiv Lokomotive

Utakmica je imala i humanitarni karakter. Dobrovoljnim novčanim prilozima gledatelji su poduprli opremanje prostorija Kluba Latica Udruge za pomoć osobama s intelektualnim teškoćama. Članovi Latica sudjelovali su u svečanosti otvaranja utakmice. To nije prvi susret s Laticama, a niti zadnji. (Ivo Čičin-Mašansker)



Podravkine hrvače

privnice, a natjecateljima i gledateljima obratio se i predsjednik Kluba Darko Tetec.

Na ovogodišnjem turniru HK Podravka predstavio se sa 49 natjecatelja, a osvojili su ukupno 18 medalja, od čega sedam zlatnih, tri srebrne i devet brončanih.

Najuspješniji Podravkin hrvač, bio je Valent Delimar (1. mjesto, stariji dječaci, kategorija 52 kilograma) koji je dobio bicikl, već tradicionalnu nagradu jednog od sponzora.

(Lana Bosilj)





Osnovana Udruga Podravkinih i ostalih umirovljenika Zlatna dob

U Udrugu se mogu učlaniti svi zainteresirani umirovljenici

U cilju bolje socijalne integracije i povezivanja umirovljeničke populacije nedavno je u Koprivnici osnovana Udruga Podravkinih i ostalih umirovljenika Zlatna dob. Predsjednica Udruge je bivša Podravkašica Ana Milek, a do sada je učlanjeno oko 200 umirovljenika. Godišnja članarina iznosi 50 kuna s kojom se ostvaruju određene pogodnosti kao što su: poveći popust na autobusnim linijama u RH, popust u Ghetaldusu, u određenim topicama. Kroz Udrugu umirovljenici također mogu ostvariti pogodnost obročne otplate drva, pilećeg mesa, šećera i višednevnih izleta i to po vrlo prihvatljivim cijenama kako bi se omogućilo podizanje standarda financijske osjetljivosti svih umirovljenika. Kada govorimo o izletima treba naglasiti kako postoji velika potreba zajedničkih druženja umirovljenika jer to pridonosi razbijanju monotonije, izgubljenosti, sprječavanju pasivnosti te izuzetno pozitivno djeluje na psiho-fizičko i mentalno zdravlje umirovljenika. Na taj način umirovljenici ispunjavaju praznine koje im je život dodijelio, bilo da su izazvani zbog narušenog zdravlja ili su pritisnuti obiteljskim

problemima koji posebno znaju biti teški, čak nepremostivi za pojedine umirovljenike. Na žalost, kod nas u Hrvatskoj vrijedi sintagma – na starima svijet ostaje s obzirom na to da brojni umirovljenici i dan-danas moraju financirati svoju djecu i unuke. Upravo zajednička druženja i izleti omogućuju da ova populacija pronađe samu sebe, a i jedni druge te se na taj način lakše nose sa životnim problemima. Zbog toga je i ove godine u planu niz izleta – od Brijuna, Sarajeva, toplica, Vukovara, Kopačkog rita, Slavonije, posjet seoskim gospodarstvima, Prag, odlasci na more pa sve do Rima.

Zlatna dob će organizirati kreativne radionice: glazbenu pjevačku, likovnu, dramsku, sve što ruke mogu napraviti od konca, drveća, kamena, glinamola, izrada ručnih radova, ukrasi od svile, umjetno cvijeće. Cilj je, kroz kreativno izražavanje, omogućiti podizanje pojedinačne i društvene prepoznatljivosti, a sve zbog njegovanja i očuvanja kulturne baštine ovog kraja, a kroz iskaz osobnosti pojedinaca gdje će se oni osjećati korisno i priznato u trećoj dobi.

Naravno, kao i svaka nova Udruga, i ova se

u počecima susreće s financijskim poteškoćama, kao i neadekvatnim prostorom za rad i djelovanje. Želja je, i namjera, okupiti Podravkine umirovljenike, kao i sve umirovljenike Grada Koprivnice i Koprivničko-križevačke županije.

„Ponosni smo što je u našoj udruzi ime Podravka jer većina naših članova su bivši Podravkaši koji su svoje najbolje godine ostavili u najboljoj hrvatskoj prehrambenoj kompaniji. Zato mi je drago da nam je Podravka izašla u susret te nam pružila financijsku pomoć, tako da već planiramo brojne aktivnosti. Između ostaloga, već sada počinjemo s pripremom i organizacijom naše prve redovne Skupštine koja je planirana 22. svibnja.“ – rekla je predsjednica Udruge Zlatna dob Ana Milek.

Za sada Udruga djeluje u prostorima u koprivničkoj Dugoj ulici 4 (ponedjeljkom i petkom od 9 do 12 sati), a sve informacije oko učlanjenja, rada, plana i programa Udruge zainteresirani umirovljenici, a i svi ljudi dobre volje mogu dobiti na telefonski broj: 099 679 04 72.

(Boris Fabijanec)

Voliš naočale? 1 platiš, 2 nosiš!

Od 15.02.2018. do 20.04.2018. za jedne kupljene dioptrijske naočale iznad 700 kuna darujemo te drugima iz odabrane kolekcije.

Svim zaposlenicima PODRAVKE, te članovima njihovih obitelji odobravamo stalni popust od 20%.

Popusti se ne zbrajaju s akcijama u tijeku.



GHETALDUS
OPTIKA

www.ghetaldus.hr



Nagradna 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 9. ožujka, 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 Gaži -

sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju rebusa s točnim odgovorom „Krinka“ je Marijana Gaži iz pogona Kokteli kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.





SRETAN USKRS



ZA 4 OSOBE

USKRSNA ŠUNKA NA ZABAVAN NAČIN

250 g Dimljene rolane šunke Podravka

150 g listova raštike (blitve ili špinata)

1 žličica Vegete

1 list lisnatog tijesta (oko 375 g)

2 žumanjka

Hren Podravka



Šunku narežite na prutiće debljine prsta. Rašniku kratko blanširajte, ocijedite, pa popecite na otopljenom maslacu. Dodajte Vegetu i promiješajte. Lisnato tijesto narežite na trokute i na sredinu stavite rašniku i šunku. Rubove premažite žumanjkom, zarolajte i premažite razmućenim žumanjkom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 30 min. Poslužite s hrenom.

SAVJET Hrenu dodajte kiselo vrhnje ili naribane jabuke.

VRIJEME PRIPREME 45 minuta

Uskrsno vrijeme oduvijek se veže uz finu, tradicionalnu hranu. Blagdanski stol nezamisliv je bez rolane šunke i hrena koji svaki zalogaj pretvaraju u pravu svečanost.

Snažan i prepoznatljiv okus hrena savršeno pristaje laganoj i sočnoj šunki oplemenjenoj neodoljivom aromom dima i dobivenoj od vrhunskog mesa svinjskog buta.

Više recepata, ali i ideja za uskršnje dekoracije čeka vas na coolinarika.com/za-uskrs-od-srca, svratite!

