

LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA OŽUJAK 2019. GODINA 57. BROJ 2053

PODRAVKA



Zlatna godina Podravke



IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



Novo!

Zgrabi
Cake2go

Ne trebaš ništa raditi.
Samo zgrabi, otvori, zagrizi i uživaj!



www.podravka.com

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Ono što smo naslućivali tijekom cijele prošle godine je i ostvareno. Naša kompanija je ostvarila najbolji poslovni rezultat u sedamedesetogodišnjoj povijesti Podravke. Prihodi od prodaje ostvarili su rast od 121 milijun kuna, neto dobit iznosi 205,7 milijuna kuna, ukupna zaduženost smanjena je za 303,7 milijuna kuna, a cijena dionica Podravke je porasla 38,9 posto.

„Danas sa sigurnošću možemo ustvrditi kako se Podravka u ključnim parametrima poslovanja može u potpunosti uspoređivati s kompanijama s internacionalnih tržišta.“ – istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

A da smo prisutni i na internacionalnim tržištima dokazuje uspješan nastup Podravke u prostorima Dubai World Trade Centra, gdje je naša kompanija uz podršku svog ambasadora Zlatka Dalića prisustvovala na Gulfoodu - najvećem i najznačajnijem specijaliziranom sajmu prehrambene industrije na Bliskom istoku s preko 5.000 izlagača. Najveća atrakcija bio je Vegeta „live cooking station“, gdje je promotor kulinarstva Podravke Mišel Tokić pripremao raznovrsna ukusna jela za posjetitelje, a na oduševljenje mnogih posjetitelja u pripremi i prezentaciji pridružio mu se Zlatko Dalić. Izbornik hrvatske nogometne reprezentacije i Podravkin ambasador potpisivao je Vegeta majice i pažljivo birane Vegeta recepte mnogobrojnim obožavateljima koji su dva sata tijekom ovog specijalnog događaja strpljivo čekali u redu da bi imali priliku fotografirati se i upoznati s jednim od najboljih svjetskih trenera.

Našu kompaniju je posjetila visoka delegacija Konzuma na čelu s predsjednikom Uprave Slavkom Ledićem te tom prigodom izrazila zahvalnost Podravki u velikoj podršci i razumijevanju tijekom opće poznate krize kroz koju je Konzum i općenito Agrokor prolazio tijekom 2017. godine, a i tijekom procesa stabilizacije u prošloj godini. Činjenica je da tih godina je trebalo imati hrabrosti i odvažnosti vući riskantne poslovne poteze, ali Podravka je to uspješno odradila. Ne kaže narod uzalud – tko ne riskira, taj ne profitira. Veseli što je na ovom sastanku čelnih ljudi Podravke i Konzuma izraženo obostrano zadovoljstvo dosadašnjom suradnjom te su dogovoreni strateški projekti koji će donijeti daljnji rast za obje kompanije.

Počelo je pozitivno „ludilo“ u hrvatskim osnovnim školama. Krenula je nova sezona Lino višebojca i to u Legradu. Atmosfera za pamćenje, ali zapravo je to odlika svih Lino višebojaca – klinci i klinge su kao očarani. Iz godine u godinu projekt Lino višebojac se dokazuje kao vrlo uspješni brand koji je osvojio sve hrvatske osnovnoškolce. Već smo pomalo naučeni da i juniorke i seniorke Rukometnog kluba Podravka Vegeta osvajaju nagrade i priznanja pa je tako bilo i ove godine na proglašenju najboljih sportaša Grada Koprivnice. Rukometašice Podravke su proglašene najboljom ženskom sportskom ekipom u 2018. godini, a kadetkinje Podravke najuspješnijom perspektivnom ekipom. Najbolja perspektivna muška ekipa su kadeti Streljačkog sportskog kluba Podravka. No, posebno veseli što je za sportašicu godine izabrana Ivana Babić, članica Streljačkog sportskog kluba Podravka, potom za najbolji sportski par Zlatko Betlehem i Zvonimir Horžitsky, članovi Kuglačkog kluba Podravka, a za najuspješnijeg perspektivnog sportaša Valent Delimar iz Hrvackog kluba Podravka. Kada ovom popisu dodamo i našeg Podravkaša Borisa Kapustu koji je dobio priznanje za zaslužnog sportskog djelatnika, onda itekako možemo biti ponosni na naše sportaše. Svima njima iskrene čestitke. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 15** **Vijesti**
- 16 - 20** **Kampanje**
- 21** **Coolinarika**
- 22 - 23** **Žito**
- 24 - 25** **I ja sam Podravkaš**
- 26** **Belupo**
- 27** **Lino višebojac**
- 28 - 32** **Sport**
- 33** **Kultura**
- 34** **Recepti**



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: iana.bosilj@podravka.hr.

Mirjana Pianec – sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom juha kao glavno jelo je Mirjana Pianec iz Tržišta RH kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Novine dioničkog društva Podravka

PODRAVKA, PREHRAMBENA
INDUSTRIJA D.D. KOPRIVNICA
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica
Tel. 048/651-505
E-mail: novine@podravka.hr

Za izdavača:

Korporativni marketing
i komunikacije

Redakcija lista:

Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:

Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr

Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 2018. godinu

Grupa Podravka u pro najbolji rezultat u dug

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za 2018. godinu te izrazio veliko zadovoljstvo ostvarenjem pozitivnih trendova poslovanja na svim razinama. Riječ je o najboljem rezultatu u sedamdesetogodišnjoj Podravkinoj povijesti, a valja istaknuti kako je navedeno ostvarenje rezultat organskog rasta prodaje uz istovremenu kontrolu operativnih troškova poslovanja što dodatno potvrđuje uspješnost poslovanja Grupe Podravka za proteklu godinu. „Nova vizija Podravke koja je započela promjenom organizacije i formiranjem poslovnih programa u potpunosti je ispunila očekivanja poslovne 2018. godine. Koncentracijom na naša tradicionalna tržišta i bržom dinamikom inovacijskih ciklusa na ključnim brendovima i kategorijama donijeli su nam najbolji operativni rezultat u dugogodišnjoj povijesti. Danas sa sigurnošću možemo ustvrditi kako se Podravka u ključnim parametrima poslovanja može u potpunosti uspoređivati s kompanijama s internacionalnih tržišta.“ – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave rezultata poslovanja za proteklu godinu.

Neto dobit Grupe Podravka u protekloj godini iznosila je 205,7 milijuna kuna što predstavlja vrlo značajan rast u odnosu na godinu ranije kada je ostvareno 18,2 milijuna kuna.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka izno-



Prihodi od prodaje ostvarili rast od 121 milijun kuna



Ostvarena neto dobit u iznosu od 205,7 milijuna kuna



Ukupna zaduženost smanjena za 303,7 milijuna kuna



Cijena dionica Podravke porasla 38,9 posto

sili su 4.232,1 milijuna kuna što predstavlja rast od gotovo 3 posto u odnosu na godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi bili procijenjeno viši za 4,2 posto. Uslijed snažnijih prodajno – marketinških aktivnosti, inovacija proizvodnog portfelja te širenja distribucije pojedinih kategorija na određenim tržištima, snažan rast prihoda od prodaje ostvaren je u oba segmenta poslovanja, i Prehrani i Farmaceutici, u ukupnom iznosu od 121 milijun kuna.

Segment Prehrane ostvario je 3.335,3 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja povećanje od 2,8 posto odnosno 91,6 milijuna kuna u odnosu na godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika

prihodi procijenjeno bili viši 3,6 posto. U okviru navedenog segmenta gotovo svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brendova za 3,6 posto odnosno 106,2 milijuna kuna. Najveći rast od 8,7 posto ostvario je poslovni program Dječja hrana, slastice i snack dok je poslovni program Žito i Lagris zabilježio rast prihoda od 5,7 posto, poslovni program Riba 3,3 posto te poslovni program Kulinarstvo 1,5 posto u odnosu na godinu ranije.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika, ostvarila je 896,9 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 3,4 posto odnosno 29,4 milijuna kuna u odnosu na godinu ranije dok bi bez utjecaja tečajnih razlika prihodi procijenjeno bili viši 6,4 posto. Vlastiti brendovi Farmaceutike ostvarili su rast od 2,5 posto, ponajviše uslijed nastavka trenda rasta potražnje na tržištu Rusije te širenja distribucije na tržištima regije Centralna Europa. Kod najznačajnije kategorije Lijekovi na recept zabilježen je porast prihoda od prodaje u iznosu od 2,1 posto dok je Bezreceptni program ostvario rast prihoda od prodaje u iznosu od 5,4 posto.

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, vrijedi naglasiti kako je ostvaren rast u svim re-



Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, vrijedi naglasiti kako je ostvaren rast u svim regijama, a najveći rast prihoda u iznosu od 71,5 milijuna kuna zabilježila je Adria regija

tekloj godini ostvarila godišnjoj povijesti



gijama, a najveći rast prihoda u iznosu od 71,5 milijuna kuna zabilježila je Adria regija. Značajan rast prihoda od prodaje u iznosu od 30,2 milijuna kuna zabilježen je u regiji Centralna Europa dok je regija Zapadna Europa i prekooceanske zemlje ostvarila rast od 13 milijuna kuna, a regija Istočna Europa 5,6 milijuna kuna.

Kada je pak riječ o cijeni dionica Podravke, u 2018. godini cijena dionica Podravke ostvarila je rast od 38,9 posto, dok su pritom domaći dionički indeksi Crobex i Crobex10 pojedinačno pali 5,1 i 5,6 posto. Vrijedi istaknuti kako je Grupa Podravka u 2018. godini smanjila ukupnu zaduženost za 303,7 milijuna kuna.

Zlatni uspjeh Lino Lade Gold u 2018. godini:

- Najuspješnije lansiranje novog proizvoda u sektoru robe široke potrošnje
- 1,3 milijuna proizvedenih staklenki Lino Lade Gold u svega dva mjeseca
- 185.000 potrošača kupilo Lino Ladu Gold

*prema istraživanju GfK panel kućanstava 2018.



Podravka uz svog ambasadora na najvećem prehrambenom

Tijekom pet dana sajma, posjetitelji su imali priliku obići Podravkin štand te uživati u omiljenim brandovima kao što su Vegeta, Lino, Kviki, Šumi, Žito i Dolcela.

U prostorima Dubai World Trade Centra, od 17. do 21. veljače, Podravka je uz podršku svog ambasadora Zlatka Dalića prisustvovala na Gulfoodu - najvećem i najznačajnijem specijaliziranom sajmu prehrambene industrije na Bliskom istoku s preko 5.000 izlagača. Podravka već treću godinu za redom izlaže na Gulfoodu kojeg godišnje posjeti oko 90.000 posjetitelja.

Tijekom pet dana sajma, posjetitelji su imali priliku obići Podravkin štand te uživati u omiljenim brandovima kao što su Vegeta, Lino, Kviki, Šumi, Žito i Dolcela.

Live cooking station i Dalić najveće atrakcije

Najveća atrakcija bio je Vegeta „live cooking station“, gdje je promotor kulinarstva Podravke Mišel Tokić pripremao raznovrsna ukusna jela za posjetitelje, a na oduševljenje mnogih posjetitelja u pripremi i prezentaciji pridružio mu se Zlatko Dalić. Izbornik hrvatske nogometne reprezentacije i Podravkin ambasador potpisivao je Vegeta majice i pažljivo birane Vegeta recepte mnogobrojnim obožavateljima koji su dva sata tijekom ovog specijalnog događaja strpljivo čekali u redu da bi imali priliku fotografirati se

i upoznati s jednim od najboljih svjetskih trenera. Također, u Carrefour hipermarketu čiji je lanac trgovina apsolutni lider na tržištu UAE, Zlatko Dalić pridružio se kupcima u trgovini gdje se uz police s Podravkinim brandovima družio s kupcima i promovirao proizvode koji sve više stječu naklonost potrošača na tržištima Bliskog istoka.

Gulfood - mjesto okupljanja ljudi iz cijelog svijeta

Na sajmu su organizirani susreti proizvođača, izvoznika, distributera i predstavnika najvećih maloprodajnih lanaca, a brojni po-





Podravka Zlatka Dalića na sajmu Gulfood u Dubaiju



sjetitelji sajma iz cijelog svijeta prepoznali su kvalitetu i tradiciju Podravkinog poslovanja i njenih brandova.

Nastup na sajmu iskorišten je, između ostalog, i da se održi niz sastanaka s distributerima iz MENA regije, s kojima Podravka ima kvalitetnu suradnju, s ciljem analize dosadašnje suradnje te definiranja narednih koraka za daljnji rast i razvoj kompanije na tom vrlo zahtjevnom tržištu.

1995. godine francuski lanac trgovina Carrefour, čija se strategija bazira na lojal-

nosti kupaca i kvaliteti otvorio je prvu trgovinu u Ujedinjenim Arapskim emiratima, a hipermarket u Dubaiju među svjetskim je liderima u dnevnoj prodaji. Između ostalih trgovačkih lanaca, upravo i na policama tog lanca nalaze se brojni Podravkini proizvodi. Podravka već godinama posluje na tržištu Bliskog istoka, a njeni omiljeni brandovi i proizvodi mogu se naći na policama najvećih trgovačkih lanaca u UAE, Kataru, Omanu, Kuvajtu, Saudijskoj Arabiji i drugim tržištima. (R)



Održana još jedna tematska konferencija Večernjeg lista

Hrvatska kakvu trebamo – dvije godine poslije: Poljoprivreda i turizam

Na još jednoj konferenciji Večernjeg lista pod nazivom „Hrvatska kakvu trebamo – dvije godine poslije“ održano je devet tematskih izlaganja uz šest panel diskusija. Na jednoj od njih, onoj o poljoprivredi i turizmu sudjelovao je i Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Kako se konferencije pod nazivom „Hrvatska kakvu trebamo“ održavaju već dvije godine, napravljen je presjek te je konferencija poslužila kao pregled učinjenog: gdje se, i što, dosad učinilo, a što bi se još trebalo i moglo.

Što se tiče poljoprivrede i turizma, pomaci su vidljivi, no ono što nedostaje jest plasman kvalitetnih hrvatskih poljoprivrednih proizvoda u turizmu. Zbog toga, Hrvatska još uvijek nije označena kao destinacija na gastronomskoj karti svijeta. Ono što bi pomoglo u pozicioniranju jest domaća proizvodnja: smanjenje uvoza kako bi se povećala potrošnja u turizmu iz vlastitog uzgoja i vlastite proizvodnje. Na tragu toga predsjednik Uprave Podravke istaknuo je kako Podravka „nastoji dići udio domaće sirovine u svojim proizvodima jer time ne samo da se povećava izvoz već se i smanjuje uvoz.“

Kako tijekom turističke sezone prodaja Podravkinih proizvoda raste i 60 posto, povećanjem domaće sirovine potpomoglo bi se u nastojanjima da se Hrvatska profilira kao gastronomska destinacija s kvalitetnim, domaćim proizvodima, a time i potpomo-



gne gospodarstvo u cjelini.

„Turizam je idealan medij da naše izvozne proizvode promoviramo na uskom teritoriju s puno manjim marketinškim troškovima pa ćemo ove godine krenuti s puno agresivnijom, ciljanom reklamnom kampanjom“, najavio je Pucar i dodao kako je, zahvaljujući turizmu, Vegeta osvojila svijet. Podravka je uložila velike napore kako bi pokrenula poljoprivrednu proizvodnju industrijskog povrća i žitarica u Hrvatskoj. Već sada oko 90 posto potreba za primarnim sirovinama (žitarice, voće i povrće) dobavlja se s domaćeg tržišta, a strateški cilj

Podravke je povećanje tog udjela na 100 posto. Naravno, to se odnosi na one sirovine koje je moguće nabaviti s domaćeg tržišta.

Podravka značajno potiče proizvodnju povrća i voća na domaćem tržištu, ne samo cjenovnom politikom (povećanje cijena otkupa sirovina) već i suradnjom, mogućnošću kreditiranja u repromaterijalu, sjemenu i presadnicama, edukacijama te stručnom pomoći u svim fazama proizvodnje kako bi se ostvarili što veći prinosi, ali i što kvalitetnija sirovina.

(Lana Bosilj)



Američki veleposlanik u posjetu Podravki

Robert Kohorst, veleposlanik Sjedinjenih američkih država u Hrvatskoj stigao je u petak u posjet Podravki. S iskustvom u području prava, nekretnina i financija, veleposlanik Kohorst poznat je po svojim poduzetničkim sposobnostima i vještinama upravljanja te je posjet Podravki održan s ciljem iskorištavanja potencijala američkog tržišta od strane Podravke.

Tijekom posjeta, veleposlanik je obišao tvornicu juha i Vegete, prikazana mu je Grupa Podravka te su mu prezentirani dosadašnji uspjesi na američkom tlu, zajedno s mogućnostima za daljnji rast i razvoj, a sve s ciljem proširenja postojećeg portfelja dostupnog na području SAD-a. (Lana Bosilj)



Veliko srce za najmlađe

Podravka sudjelovala u donaciji KBC-u Zagreb

Povodom Međunarodnog dana djece oboljele od malignih bolesti, koji se obilježava 15. veljače, Klinici za neurokirurgiju KBC-a Zagreb doniran je neurokirurški aparat i oprema vrijedna 90 tisuća eura, koju su darovali Udruga roditelja "Ljubav na djelu" te tvrtke Podravka, Kraš, Atlantic Trade, Jana pharm i Novartis.

„Podravka je kompanija sa srcem i pod sloganom „Uvijek sa srcem“ posebno je zadovoljstvo činiti lijepe stvari, pogotovo za naše najmlađe. Podravka i Belupo često pomažu ovakve projekte i uvijek će nastojati podupirati zdravstvene ustanove u kvalitetnim projektima“, istaknuo je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar.

Ravnatelj KBC-a Zagreb Ante Čorušić zahvalio se na vrijednoj donaciji koja će pomoći u liječenju najmlađih oboljelih i istaknuo kako je Klinika za neurokirurgiju referentni centar za sve neurokirurške operacije u cijeloj Hrvatskoj. Goran Mrak,



predstojnik Klinike nadovezao se i rekao kako će uređaj omogućiti puno preciznije istraživanje dubokih procesa unutar mozga za vrijeme operacija: „Dosad smo koristili zadnje dvije generacije tog tipa uređaja, no oni su se potrošili zbog broja operacija. Samo prošle godine napravljeno je 3.000 postupaka, od toga čak 2.400 operacija.“

Ovakve donacije pomoć su i roditeljima oboljelih mališana te će se, zahvaljujući visokoj tehnologiji doniranog uređaja smanjiti neizvjesnost i olakšati nošenje s teškim situacijama koje su zadesile obitelji oboljelih, istaknula je Ljiljana Vuletić, predsjednica Udruge roditelja Ljubav na djelu.

(Lana Bosilj)

Vodstvo Konzuma u posjetu Podravki

Rekapitulacija dosadašnje i dogovori oko daljnje suradnje

Najviša delegacija Podravkinog najvećeg kupca, Konzuma, na čelu s predsjednikom Uprave, Slavkom Ledićem, posjetila je početkom veljače Podravku. Tom je prilikom izraženo obostrano zadovoljstvo dosadašnjom suradnjom te su dogovoreni strateški projekti koji će donijeti daljnji rast za obje kompanije.



Tijekom posjeta proanalizirani su prošlogodišnji postignuti rezultati koji su zadovoljavajući i ohrabrujući za obje strane, a prema riječima predsjednika Uprave Podravke Marina Pucara i ove će se godine nastaviti u smjeru potpunog iskorištavanja potencijala obje strane: „Bili smo dosad, a bit ćemo i dalje pružena ruka Konzumu kako bismo zajedno radili projekte i bili što

uspješniji.“

Slavko Ledić složio se s predsjednikom Pucarom i dodao kako se puno priča o Podravki i Konzumu te da su zasluge zajedničke. Ujedno je i zahvalio za potporu Podravke u teškom periodu krize tijekom 2017., ali i tijekom procesa stabilizacije Konzuma u 2018. godini.

(Lana Bosilj)

Suradnja Podravke i Zlatka Dalića nastavljena i u Bosni i Hercegovini

Livno ovacijama dočekalo promociju knjige „Rusija naših snova“

Povijesni uspjeh Zlatka Dalića s hrvatskom nogometnom reprezentacijom na Svjetskom prvenstvu u Rusiji pretočen u knjigu „Rusija naših snova“, premijerno je predstavljen bosanskohercegovačkoj čitalačkoj publici, i to upravo u Livnu, rodnome gradu ovoga hrvatskoga viteza. Uz pokroviteljstvo Podravke i Sportskih novosti, koje su dale potporu i prvome izdanju, tiskano je još tisuću knjiga posebice za ovu prigodu, a Livnjaci su se na promociji još jednom imali priliku iz prve ruke podsjetiti kakvo im je prekrasno nogometno ljeto ovaj Podravkin brand ambasador priredio.

„Znamo kamo idemo jer znamo odakle dolazimo – Podravkin je slogan kojim bih opisao i nogometni put izbornika Dalića, zaokružen knjigom koja je danas predstavljena i u BiH. Sretni smo i ponosni što smo partneri ovog događaja, prve promocije ‘Rusije naših snova’ u BiH upriličene upravo u Livnu, rodnom gradu Zlatka Dalića“, kazao je Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH na otvaranju promocije.

Gromoglasnim pljeskom pozdravljeni su svi gosti i govornici, među kojima su bili Miroslav Čiro Blažević te Marijan Kustić, Blaž Baka Slišković, dok je posebnu pažnju izazvao Davor Šuker, i sam Livnjak podrijetlom. Na promociji su viđeni i drugi uvaženi gosti iz sportskog,



kulturnog i političkog segmenta društva BiH i Hrvatske. Dalić je knjigu posvetio svojoj obitelji, reprezentativcima, Hrvatskom nogometnom savezu, ali i svim hrvatskim navijačima koji su ovog ljeta podržavali reprezentaciju i, prema Dalićevim riječima: „disali kao jedno i omogućili ljeto naših snova“. (R)



Podravkini Vegeta monozačini glavne su zvijezde jela 'na žlicu'

Podravkini promotori kulinarnstva Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić i Zoran Delić osmislili su recepte i pripremili poseban jelovnik u šest sljedova - tradicionalne obroke 'na žlicu' za pedesetak uzvanika

U Podravkinoj organizaciji eno-gastro koncepta „Vino uz žlicu“, zaljubljenici u dobro jelo i kapljicu imali su priliku kušati tradicionalna kontinentalna i mediteranska jela oplemenjena predstavljanim Vegeta Maestro i Vegeta Natur začinima, sljubljena s kvalitetnim vinima. Osnovni cilj Podravkinog projekta „Vino uz žlicu“ jest podsjetiti na ona tradicionalna, krepka, no danas pomalo zapostavljena jela 'na žlicu'. Upravo Vegeta Natur i Vegeta monozačini odigrali su ključnu ulogu u čitavom konceptu – istaknuli okus svake korištene namirnice i upotpunili svako jelo, na Podravkin način. Podravkini promotori kulinarnstva Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić i Zoran Delić osmislili su recepte i pripremili poseban jelovnik u šest sljedova - tradicionalne obroke 'na žlicu' za pedesetak uzvanika. Prisutne su, kroz posebnu eno-gastro večeru, vodili novinari Renata Cisar i Mustafa Topčagić te gastro stručnjak Domagoj Jakopović Ribafish uz pomoć Podravkinog glavnog kuhara – Dražena Đuriševića. Đurišević je predstavio svaku žlicu Vegeta začina te nam pojasnio na koji način oni oplemenjuju predstavljena jela te savršeno komplementiraju odabranim vinima, istaknuvši kako



je simbol Vegete upravo žlica te kako njezini začini savršeno zaokružuju ovakvu gastro priču.

Večera je započela Zagorskom juhom, koju je pratio lepršavi Škrlet llovčak iz berbe 2017. i neizostavna Vegeta Natur. Žlice su ostale u rukama da dočekaju novo jelo - Štrukle u juhi - uz otmjeni Pinkert Rose 2017. i Vegeta Maestro slatku papriku.

Potom je Rižoto s plodovima mora maštovito spojen s Vegeta Maestro ružmarinom, Vegeta Maestro bosiljkom te kontinentalnim Trdenićevim Pinotom bijelim 2017., a Gulaš od divljači u društvu Vegeta Maestro lovora i Vegeta chillija raskošno se 'zalilo' sa šest godina odležanim Polettijevim Cabernet sauvignonom. Njezino Veličanstvo Sarmu svečano je popratila 'po francuski' skladana Feravinova crna

kupaža Miraz Cuvée 2015. Najizdržljiviji gosti uspjeli su se sačuvati za slasni Čokoladni desert s daškom Vegeta Maestro cimeta, koji su spremno dočekala dva voćna vina Raak - od tri vrste crnog ribiza i dvije sorte višnje.

Predstavnici medija na kraju večeri izrazili su svoje oduševljenje, ali i kritički sud, o spajanju vina, jela na žlicu i Vegeta začina. Prema njihovim glasovima, najboljom kombinacijom pokazalo se vino Poletti Cabernet sauvignon 2013. uz Gulaš od divljači sa začinima Vegeta chilli, Vegeta Maestro papar i Vegeta Maestro lovora.

Druženje se nastavilo i nakon službenog dijela promocije, a organizatori su najavili da se uskoro vidimo na nekom drugom mjestu sa sličnim, ali malo drukčijim izborom hrane i vina. (R)

SDG Masterclass



U organizaciji Službe Poslovna kvaliteta i održivi razvoj, 5. veljače 2019. godine u sjedištu Grupe Podravka u Koprivnici, održani su predavanja i trening pod nazivom SDG Masterclass (SDG=Sustainable Development Goals=Ciljevi održivog razvoja). Edukaciju je provela dr. sc. Mirjana Matešić, ravnateljica Hrvatskog poslovnog savjeta za održivi razvoj (HR PSOR).

Cilj edukacije je bio potaknuti procese promišljanja utjecaja koje Grupa Podravka ima na Ciljeve održivog razvoja (COR), a bila je namijenjena višem menadžmentu i članovima Tima za izradu Izvješća o održivom razvoju Grupe Podravka.

Nakon uvodnog predavanja ravnateljice Matešić, svi zainteresirani sudjelovali su u izazovnom timskom odabiru i definiranju COR-ova na koje kompanija ima najsnažniji utjecaj. Potom su temeljem definiranih COR-ova razmatrali različite ideje i prijedloge za doprinos njihovom ostvarenju.

Projekt edukacije pod nazivom SDG Masterclass razvila je međunarodna organizacija CSR Europa za potrebe pokretanja procesa evaluacije utjecaja poslovnih organizacija na UN-ove Globalne ciljeve održivog razvoja (COR).

Novi razvojni program (Agenda 2030) donesen je u rujnu 2015. godine na inicijativu Ujedinjenih naroda (UN), a razvoj se temelji na 17 ciljeva održivog razvoja. Potpisale su ga 193 članice UN-a, među njima i Hrvatska.

Održivi razvoj predstavlja novu razvojnu strategiju Europske unije, koja je također sadržana u UN-ovom razvojnom Programu 2030. i prikazana sa 17 Globalnih ciljeva održivog razvoja. Za provedbu nove razvojne strategije u Republici Hrvatskoj (RH), osim Vlade RH, odgovorno je i gospodarstvo. Ravnateljica je napomenula da RH mora ove godine UN-u predati izvješće o napretku i doprinosu ostvarenju ciljeva održivog razvoja. (Matija Hlebar)



Ponos Hrvatske

Priznanja za humanost na djelu

Najhrabriji, najhumaniji i najpošteniji u 2018. primili su nagradu Ponos Hrvatske, priznanje za hrabra djela koja su u protekloj godini učinili i pritom nas sve skupa zadužili, čineći Hrvatsku boljom zemljom.

Podravka je, u skladu s društveno odgovornim poslovanjem kojeg promovira i prakticira sudjelovala u slavlju humanosti. Svim dobitnicima i okupljenima u to se ime obratila članica Uprave Ljiljana Šapina: „Svakom od dobitnika nagrade Ponos Hrvatske te svim nominiranima za ovu nagradu, iskazujem divljenje i poštovanje jer su nesebično, a neki i riskirajući vlastiti život, pomogli drugome. Uz čestitku i zahvalu na njihovim velikim djelima, poručujem im da svojim primjerom potiču dobro i pozitivno u društvu te podsjećaju na istinske životne vrijednosti.

Promicanje korporativne društvene odgovornosti jedno je od najvažnijih načela Podravke. Brojnim inicijativama podupiremo različite segmente društva te pružamo potporu raznim projektima zdravstvenog, edukativnog, sportskog, kulturnog i humanitarnog karaktera. Već duži niz godina s ponosom i zadovoljstvom sudjelujemo kao partner manifestacije Ponos Hrvatske koja u prvi plan ističe male ljude velikog srca i promiče prave vrijednosti. (Lana Bosilj)

Podijeljene diplome polaznicima razvojnog programa Recept za izvrsnost

Ponekad je teško pronaći balans između svakodnevnih radnih zadataka, izazova, poslovnih putovanja i vlastitih poslovnih ambicija s kvalitetnim privatnim životom.

Pitanje balansa postaje izazovnije ukoliko se tu uključi i dodatno obrazovanje putem kojeg se posvećujemo jačanju vlastitih znanja, kompetencije i sposobnosti.

Primjer odličnog balansiranja svega navedenog pokazala je grupa talenata Grupe Podravka koja je uz svoje poslovne i privatne zadaće uspješno završila interni MINI MBA program Recept za izvrsnost.

Ovaj dvogodišnji razvojni program pokrenut s ciljem detektiranja i razvoja talenata, a uključivao je 29 zaposlenika Grupe Podravka

s visokim potencijalom i spremnosti na visoku razinu angažmana u poslu.

Kroz 17 modula sastavljenih od poslovno/ekonomskih znanja te interpersonalnih znanja i vještina uz predavačku palicu vrhunskih stručnjaka iz navedenih područja učili su i usvajali nove spoznaje kako bi mogli efikasnije dolaziti do poslovnih rezultata, no isto tako kako bi stekli znanja i vještine koje mogu kvalitetno primijeniti i u privatnom životu.

Grupa Podravka nastavit će provoditi razvojne programe za svoje zaposlenike jer samo kvalitetnim radom s ljudima i ulaganjem u njihov rast i razvoj možemo pridonijeti općem zadovoljstvu samih radnika kao i ostvarivanju dugoročne strategije kompanije. (R)



Noć muzeja u Muzeju prehrane

Projekcije Podravkinih dokumentarnih i reklamnih filmova pogledalo više od 800 posjetitelja

Tijekom 2018. godine Muzej prehrane Podravka sakupio je značajan broj jedinica audiovizualne građe iz povijesti Podravke te se *Projekcijama iz Podravkine audiovizualne baštine* uključio u program Noći muzeja 2019. na temu Muzeji – inovacije i digitalna budućnost.

Peti put, brojni Podravkaši, ali i gosti iz Koprivnice i šire Podravine, pratili su program Muzeja prehrane u sklopu Noći muzeja. Od 19 sati pa sve do ponoći oko 800 posjetitelja svih uzrasta vidjelo je projekcije starih sačuvanih i digitaliziranih Podravkinih dokumentarnih filmova i reklamnih spotova, a najviše su ih se dojmili reklamni crtani filmovi iz 60-ih i 70-ih godina kao što su crtani *Mudra lija* i *Jutarnja gimnastika* te dokumentarni filmovi o Podravki iz 80-ih godina 20. stoljeća.

Popularizacija muzejske djelatnosti

Kulturnu manifestaciju Noć muzeja Hrvatsko muzejsko društvo organiziralo je 14. put, a Podravkin Muzej prehrane u program se



uključio 5. put, a sve s ciljem popularizacije muzejske djelatnosti. A da istraživanje filmske arhivske građe može biti vrlo uzbudljivo ponovno je potvrđeno prošle godine kada se u Muzej prehrane javio gospodin Mirko Ferković iz Zagreba i otkrio nam kako je kao sedmogodišnji dječak „glumio“ u Podravkinom filmu 1952. godine. Lik dječaka uz drveni sanduk Podravkine marmelade, otisnut na starom šaukartonu bio je poznat (iako ne i ime), ali da je Podravka već 1952. godine imala reklamni film manje je znana činjenica

jer dotad taj podatak nije pronađen u literaturi i dostupnoj dokumentaciji.

Zahvaljujući Juraju Kukoču iz Hrvatskog filmskog arhiva, kompletirani su filmografski podaci te je potvrđeno da se radi o Reklamnom filmu o proizvodima tvornice Podravka iz Koprivnice u produkciji Ozehe, 35 mm, 60 metara (2 minute), c/b, a scenarist i redatelj bio je Krsto Petanjek. Dozvolu za prikazivanje film je dobio 24. prosinca 1952., a od 1953. igrao je u kinima prije glavne kino-predstave.

(Nada Matijaško, Lana Bosilj)



Održan jubilarni pčelarski sajam i proglašeni najbolji medenjaci

Jubilarni, 15. međunarodni pčelarski sajam i 6. izložba vina održani su na Sajamskom prostoru u Gudovcu, pored Bjelovara 9. i 10. veljače. Sajmu je prisustvovao rekordan broj izlagača, njih 136 iz čak 8 zemalja te 50 izlagača vina i vinogradarske opreme.

Posjetitelji su mogli uživati u degustaciji meda i vina, prisustvovati zanimljivim i korisnim stručnim predavanjima te kupovinom meda i pčelinjih proizvoda podržati vrijedne pčelare. S ciljem promocije meda s hrvatskih pčelinjaka i nacionalne staklenke održan je i Medni doručak u organizaciji Ministarstva poljoprivrede, Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu te Pčelarskog saveza.

U okviru Međunarodnog pčelarskog sajma, šestu godinu zaredom, održano je natjecanje kuhara amatera u pripremi medenjaka. Na natjecanje je prijavljeno 20 uzoraka medenjaka i medenih pita, a u ocjenjivačkom timu uz kolegice Sanju Kalšan direktoricu Laboratorijske kontrole kvalitete, Koestlin i predsjednicu Stručnog tima za ocjenjivanje medenjaka, kao članovi komisije sudjelovale su Sanja Posavac,



rukovoditelj kvalitete, Dukat mliječna industrija i Vesna Popijač, direktorica Kontrole kvalitete, sektor Istraživanje i razvoj, Podravka. Svi dostavljeni uzorci bili su visoke organoleptičke kvalitete, a ocjenjivani su oblik, površina, boja, ispečenost, struktura te naravno okus i miris.

U sendviču između Bjelovarčanki, između prvog i trećeg mjesta, našla se prošlogodišnja

pobjednica Mira Veltruski iz Daruvara, dok je prvo mjesto osvojila Vlasta Naranda, a treće Irena Jantolek.

Poklon pakete sponzora i priznanja Bjelovarskog sajma za svoj trud i sudjelovanje dobili su svi sudionici, kao i poziv da svoje vještine u pripremi medenjaka prezentiraju i sljedeće godine, gotovo u isto vrijeme na istom mjestu. (R)

Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Karnevali i astrali u žlicama

O čemu uopće pisati u veljači no o valentino-vu i maškarama?

I jedno i drugo pišem malim slovom, jer ih smatram podjednako izmišljenim i pučkim feštama, kojima je jedina uloga u našem životu da nam pruže priliku - prva, za malo sentimentalne, a druga, hedonističke bezbrižnosti, prije one prve, prave fešte u prirodi – dolaska proljeća!

Već iz uvoda vam je jasno da ne držim puno ni do jednog od ova dva slavlja u veljači, jer ih smatram pomalo izvještačenim, uvezanim sa zapadnim materijalizmom te podjednako poganim i djetinjastim.

No nimalo ne zamjeram onima koji uživaju u njima, jer posebno se djeca vesele maškarama i bilo bi ludo ne podržati bar osmijehom sve te male, zamaskirane prinčeve i princeze, gusare, superjunake i ostale šarene prilike koje trčkaraju u karnevalskim povorkama.

A kažu da je i za turizam u zimskim mjesecima dobro pa zašto ne, tko voli, nek izvoli.... Osobno, smatram da je maskiranja i tako previše u svakodnevnom životu, a čokoladu volim svaki dan u godini i kad nije u obliku srca!

Jer karneval u životu ne staje sve od prvog

siječnja, do trideset i prvog prosinca sva-ke godine i zamaskirane spodobе na ulici, u politici, čak i među bliskim suradnicima, uvjeravaju nas da to nisu maske na njihovim prijetvornim licima, već stvarni osmijesi odobravanja i dobrote (ali, na kraju se ispostavi, na žalost, tek prigodno nacrtani za novu igru daš – dam, tužnu igru bez srca.)

No, ne budimo previše strogi prema veljači, posebno kad u poluotvorenoj šaci već skriva prve visibabe i jaglace, kao u našem zaklonjenom dvorištu.

Iako je još uvijek čaj, barem za mene, najdragocjeniji napitak u ovo doba godine i obično biram Podravkin od hibiskusa i šipka ili kamilicu s medom, koja me podsjeća na bakine cvjetne čajeve iz djetinjstva.

I dok ih polako srčem u toplini sobe, čitam novosti povezane s omiljenom mi „Tvornicom Vegete“.

Tako me razveselila vijest da su Podravkini promotori kulinarstva Đurišević, Sedlanić i Delić osmislili recepte za tradicionalne obroke „na žlicu“, oplemenjene Vegeta Maestro i Vegeta Natur začинима, u sklopu projekta „Vino uz žlicu“, a čiji naziv već govori o čemu se zapravo radi.

Što mogu, volim sve tradicionalno pa i hranu i uvijek u srcu plješčem očuvanju i moderniziranju naše tradicije, jer Hrvatska je neiscrpan izvor bezvremenih kulinarskih i kulturnih vrijednosti, koje svijet tek otkriva.

U međuvremenu, saznajem da je objavljeno još nekoliko antologija s prijevodima moje poezije na više jezika i drago mi je i toplo kod srca, jer ipak sam pjesnikinja no istodobno potpuno nevažno, u usporedbi s dvostrukim sjajem Markovog i Nikolinog osmijeha, dok trče dnevnim boravkom, vičući „Gol, gol, Modrić u akciji!“ i platnenom loptom ruše ukraše s pijanina...

Toliko za ovaj put, dragi moji, lucidni čitatelji i zanosne čitateljice.

Sljedeći put nam već ožujak namiguje svim svojim svijetlim i dragocjenim očima novoga proljeća, a to je, znate i sami, tako dobro i neprocjenjivo..





Podravkini majstori kuhinje delicijama iznenadili goste u križevačkom hotelu Kalnik



Podravkini promotori kulinarstva Zlatko Sedlanić i Dario Horvat odradili su edukativno praktičnu prezentaciju „Priprema jela s Podravkom“ u hotelu Kalnik. S ciljem upoznavanja s asortimanom Podravke, delicijama su razveselili goste.

Direktor hotela Nikola Barbarić kazao je kako je degustacija hrane dogovorena s ponajbo-

ljim hrvatskim kuharima kako bi se osvježio jelovnik hotela.

Zlatko Sedlanić rekao je kako Podravka s gastro kupcima često radi ovakav tip prezentacije: edukativno praktične prezentacije kako bi se obogatila ponuda kod kupca i kako bi Podravkini proizvodi sve više bili implementirani u jela. (Lana Bosilj)



PODRAVKA u Bosni i Hercegovini

Održana redovna godišnja konferencija Prodaje i Marketinga na tržištu BiH

Sada već tradicionalna dvodnevna prodajno-marketingška godišnja konferencija Podravke u Bosni i Hercegovini održana je drugog vikenda veljače u Tesliću, BiH.

Ključne teme na kojima se temeljio program odnosile su se na ostvarene rezultate 2018. godine, a poseban osvrt je bio na ciljevima i planovima za tekuću, 2019. godinu te planiranu marketinšku podršku s posebnim osvrtom na prvu polovicu godine.

I u ovoj je prigodi posebno naglašena važnost timskog rada, suradnje i zajedništva za postizanje izuzetnih rezultata, ali istovremeno je istaknuta važnost svakog pojedinca u lancu ponosa, od unapređivača prodaje



do izvršnog menadžmenta.

BiH je jedno od Podravkinih najznačajnijih tržišta, na kojemu kvaliteta Podravkinih proizvoda uvijek pronađe put do potrošača, a

svoju vezu s potrošačima u BiH Podravka brižljivo njeguje kroz razne programe vjernosti, brojne društveno odgovorne aktivnosti i projekte kojih neće nedostajati ni u 2019. godini.

Prvi put u Hrvatskoj održana Noć Harryja Pottera

Svi mali čarobnjaci i vještice odjenuli su svoje pelerine, zgrabili čarobne štapiće te na metlama doletjeli u Hoću knjigu knjižare kako bi prvi put proslavili za njih najbitniji događaj u godini – Noć Harryja Pottera. Uz prigodni program dostojan hogwartsovih čarobnjaka u Bogovićevoj i Megastoreu u Zagrebu, bilo čarobnjaci, bilo bezjaci, imali su priliku zasladiti se Dolcela muffinima.

Noć Harryja Pottera je događanje dobro poznato diljem svijeta još od 2014., kada ga je pokrenuo britanski izdavač Bloomsbury. Prvog četvrtka u veljači knjižnice, škole i knjižare organiziraju aktivnosti Harry Potter tematike kako bi mali i veliki obožavatelji u njihovom ambijentu slavili planetarno poznatog čarobnjaka.

Sve posjetitelje dočekali su dobro pripremljeni članovi udruge Ministarstvo magije, Tjedna Harryja Pottera te ostali suradnici koji su za najmlađe pripremili nekoliko aktivnosti. Bilo je tu razvrstavanja učenika u hogwartske domove pomoću muffina punjenih raznim bojama, Lova na čarobne knjige, oživjelih knjiga i olovaka u obliku



maskota, stand up nastupa, mini kvizova te velikih kvizova, natjecanja u kostimiranju ili izrade zvrčki te označivača za knjige. U svim se gradovima mogla pogledati i posebna izložba izdanja Harryja Pottera koje je prikupio kolekcionar Damir Tonković, među kojima su se našli i Harryji Potter iz Kine, Ukrajine, Tadžikistana, Australije te ostalih

pomalo egzotičnih zemalja. A posjetitelje Megastorea u Bogovićevoj 7 dočekalo je zaista prekrasno iznenađenje – kredom nacrtani Hogwarts na ploči velikoj čak 10 metara, što je djelo slikara Krešimira Kirasića. Knjižare povremeno nisu bile dovoljno velike kako bi u njih stali svi posjetitelji.

(Lana Bosilj)



Dolcela Cake2go i na Tajlandu

Ljubitelji slatkog već su i više no dobro prihvatili Cake2go, slasticu odmah spremnu za konzumaciju. Ukusni, punjeni biskviti obliveni kakao preljevom u četiri različita okusa: lješnjak, čokolada, vanilija i jaffa omogućuju svakom da pronađe onaj najprikladniji za sebe.

Tako je i s poznatim svjetskim putnikom Kristijanom Iličićem: na svoj put na Tajland poveo je i praktično pakiranu, ukusnu slasticu, Dolcela Cake2go. Na savršenom mjestu za odmoriti, isključiti se od svijeta bez struje i interneta Cake2go bila je prava poslastica jer završetak obroka s desertom nije svakodnevica u tajlandskoj kuhinji. Stoga se Cake2go od čokolade savršeno uklopila i upotpunila Kristijanov odmor na Tajlandu. (Lana Bosilj)

Dolcela u trendu

Novi premium pudinzi za uživanje u slatkim notama

Druga(chia) slastica!

Klasik među pudinzima, puding od vanilije, širi vidike uz dodatak visokovrijednih chia sjemenki. Novi premium puding Vanilija & Chia može biti osnova za brojne slastice, a idealan je i kao samostalan desert. Mirisan, kremast i savršeno ukusan puding od vanilije u kombinaciji s ovom supernamirnicom stvoren je za uživanje svim osjetilima.

Karamela koja obuzima sva osjetila

Za ljubitelje karamela i njenog okusa, Dolcela je pripremila još jedan novitet. Premium puding Toffee savršen je spoj finog karamel-



iziranog šećera i kremastog vrhnja, a svojim kremastim okusom upotpunit će svaki kolač ili tortu, ali i samostalno, u toploj ili hladnoj varijanti, oduševiti svakog tko ga isproba.

Novi Dolcela premium pudinzi nude jedinstveni okus koji će oduševiti svakog, bilo u kolačima, torti ili, jednostavno, u izvornom obliku.

Tako dobra!

Lino Lada Gold zvijezda ovogodišnjeg New York Fashion Weeka

Ovo je tako dobro! Gdje to možemo kupiti? Ajme, moramo posjetiti Hrvatsku.....komentari su mnogih koji su na ovogodišnjem New York Fashion Weeku kušali Podravkinu Lino Ladu Gold.

Lino Lada Gold je na svoju američku avanturu krenula u koferu fotografa i lifestyle blogera Josipa Novosela, jer se, kako kaže, „na nju navukao kao Donald Trump na periku“. Svako svoje putovanje koristi i za promociju naše zemlje, a kao najboljeg ambasadora odabrao je upravo Lino Ladu Gold.

Kolegama bloggerima iz raznih krajeva svijeta koji su pratili New York Fashion

Week ponudio je da je kušaju, a ona ih je sve redom oduševila i ostavila bez riječi. Osim okusa za koji kažu da je bolji od svih njoj sličnih proizvoda, najviše su im se svidjeli hrskavi lješnjaci, ali i činjenica da se radi o proizvodu bez glutena. Jednako oduševljeni bili su i zaposlenici hotela i muzeja voštanih figura koji su odmah poželjeli posjetiti Hrvatsku.

„Lino Lada Gold bila je najbolji promotor Hrvatske u Americi. Turistička zajednica Hrvatske bi trebala razmisliti koga će uzeti za novog brand ambasadora Lijepe Naše. Ja sigurno bez nje više nigdje ne putujem“ – poručuje Josip. (R)



Prirodno i fino

Savršeni okusi za sve generacije

Lino pojačao svoje redove s tri nova proizvoda

U kategoriju dječje hrane ubrajaju se različiti proizvodi koji su namijenjeni bebama do 12 mjeseci života, periodu ubrzanog rasta i razvoja djeteta. Lino je za njih razvio širok asortiman žitnih kašica: pripremljene prema ukusu djece, nutritivno i energetski prilagođene njihovim potrebama i proizvedene u skladu s visokim standardima proizvodnje dječje hrane.

No i stariji vole malo „ukrasti“ dječje hrane i zasladiti se njome jer je jako hranjiva i ukusna te vraća u djetinjstvo. Čokolino je savršeni primjer: to je bezvremenski užitek bez obzira na godine, hrana za sve generacije i za sve ukuse. Zbog toga smo tijekom godina razvili širok asortiman Čokolino proizvoda: Plus, Fit, Lješnjak Čokolino i Čokolino Baby - svatko može naći svojeg favorita.

Savršenstvo za brzi životni ritam

Kako gotovo polovica ljudi na svijetu doručkuje iz zdjelice sa žlicom, energetski bogat obrok Čokolino Plus idealan je za početak dana, ali i užinu ili večeru. Svojom kombinacijom zobenih i kukuruznih pahuljica te hrskavih čokoladnih rižica, zdjelica Čokolino Plusa izvor je proteina i sadrži čak osam vitamina. Za one koji više vole bijelu čokoladu,



u Lino timu osmislili su savršeni proizvod za njih: Čokolino Plus White. Bijele pahuljice obogaćene zobem i kukuruznim pahuljicama, hrskavim žitaricama i bijelom čokoladom predstavljaju savršenu kombinaciju za užurbani dnevni ritam i sve dnevne izazove.

Širenje ponude za najmlađe

Prema stručnim preporukama, s uvođenjem čvrste hrane u prehranu bebe trebalo bi krenuti u periodu od 17. tjedna do 26. tjedna djetetova života. Slijedeći preporuke i trendove u prehrani male djece razvijen je Lino Cornelino, kukuruzna kašica namijenjena bebama od četvrtog mjeseca života. Bez

dodanog šećera i bez glutena, obogaćena sa sedam vitamina, željezom i jodom, svim sastojcima potrebnim za djetetov razvoj, Lino Cornelino ukusna je kombinacija kašica koja se priprema s mlijekom koje dijete u to doba uobičajeno uzima.

„Prirodno i fino“ u potpunosti odgovara kao opis novoj zobenoj kašici Lino Zobelino sa šljivom. Kako i samo ime kaže, Zobelino sa šljivom blagog je okusa šljive, obogaćen s devet vitamina i kalcijem, a priprema se s vodom. Hranjivost i blagotvoran utjecaj na probavu koje Zobelino nudi čine ovu kašicu idealnim odabirom za bebe već od njihovog šestog mjeseca života. (Lana Bosilj)

Podravka i Slavonka – tajna najboljeg ajvara

Nabavite sjemenke originalne sorte paprike

Svi oni koji vole ajvar reći će da je Podravkin po nečemu ipak drugačiji i poseban. Tajna svakog dobrog ajvara je u sorti i kvaliteti paprike, a Podravkine originalne sorte Podravka i Slavonka stvorene su za savršen ajvar. Sjeme povrća vrhunske kvalitete mnogi bi sačuvali samo za sebe, ne otkrivajući tajnu uspjeha. Podravka ono najbolje što ima rado dijeli sa svojim potrošačima. Tako su pripremljene sjemenke vlastitih sorti koje će se kroz nagradni natječaj na Coolinarika.com dijeliti potrošačima kako bi svatko mogao sudjelovati u procesu uzgoja i iz prve ruke vidjeti na koji način paprike postaju savršeni ajvar.

Zbog prošlogodišnjeg interesa za sjemenom originalnih sorti paprika Podravka i Slavonka, Podravka je pokrenula još jedan krug nagradnog natječaja i daruje dodatnih 20.000 paketića sjemenki svojih sorti paprika.

U čemu je tajna Podravke i Slavonke?

S ciljem osiguranja potpune sljedivosti u proizvodnji, prije desetak godina Podravkine stručnjaci Razvoja poljoprivrede razvili su dvije sorte paprike namijenjene preradi u ajvar, Podravku i Slavonku.

Ove dvije sorte jedine su originalne hrvatske sorte paprika, ujedno jedine hr-

vatske sorte povrća s međunarodnim DUS (Distinctness, Uniformity, Stability) certifikatom upisane u Zajednički katalog sorti Europske unije. Upravo one Podravkin ajvar čine jedinstvenim proizvodom.

Podravka je srednje rana sorta crvene rog paprike, šezdesetak centimetara visoke stabljike na kojoj se formira najčešće 7-8 krupnih plodova višećeg položaja. Dobre je lišnatosti koja značajno umanjuje pojavnost sunčanih opekotina plodova. U fiziološkoj zriobi plod je intenzivno crvene boje, blago izduženog srololikog oblika. Prosječna masa ploda je 150 grama i sadrži oko 7% suhe tvari. Sorta je namijenjena prvenstveno za preradu u ajvar i proizvodnju fileta. Uspješno se može uzgajati na području čitave nizinske Hrvatske, a posebno se visokim prinosom i vrhunskom kvalitetom istakla u pokusnoj proizvodnji na području Podravine. Slavonka je u odnosu na Podravku nešto ranija po dospijevanju i gotovo dvadesetak centimetara niže, izrazito čvrste i kompaktne stabljike. Listovi su krupni i dobro štite plodove od prejakog sunčevog svjetla.

Na biljci se formira najčešće po 15 plodova prosječne mase 130 grama. Sazrijevanje

plodova je dosta ujednačeno, a plodovi u fiziološkoj zriobi dobivaju intenzivno crvenu boju veoma postojanu tijekom prerađivanja. Sadržaj suhe tvari u razini je sa sortom Podravka. Uspješno se može uzgajati u gotovo svim područjima nizinskog dijela Hrvatske, a u pokusnoj se proizvodnji se posebno istakla uzgojem u sjeverozapadnom dijelu Slavonije.

Posljednji dani ožujka idealni su za sjetvu sjemena paprike, a one će nas već sredinom travnja nagraditi prvim listovima. Sorte crvene rog paprike Podravka i Slavonka namijenjene su prvenstveno za pripremu ukusnog ajvara, ali se njihovi plodovi mogu kao očišćene polovice ili rezanci uspješno ukiseliti i za zimnicu.

Podravka Ajvar – bogatstvo povrća i 100% okusa

Kvaliteta Podravka Ajvara naširoko je prepoznata i nagrađivana. Uz bogatstvo povrća, bez glutena, bez konzervansa te umjetnih boja i aroma, nudi 100% okusa, a pogodan je i za vegane te vegetarijance. Za fin i uravnotežen okus i nutritivna svojstva Podravka ajvara, zaslužno je genetsko nasljeđe, blaga klima i plodna zemlja iz koje rastu. Kako bi se ta dobra svojstva očuvala u ajvaru, važno je da paprike stignu u tvornicu što svježije. Naše paprike prerade se u roku od tri sata od zaprimanja i zato je Podravka ajvar bogat prirodnim nutrientima, te jedinstvene arome i okusa.



PODRAVKA
AJVAR

ORIGINALNE SORTE PAPRIKE

JESTE LI ZNALI?

U jednoj staklenci 350 g nalazi se 7 jedinstvenih paprika. Podravka u proizvodnji ajvara koristi vlastite sorte paprika nazvane **Podravka** i **Slavonska**. To su jedine hrvatske originalne sorte upisane u registar sorti Europske unije.





Na žlicu ili vilicu

„Što danas jesti?“ jedno je od najčešćih pitanja koje si postavlja svatko od nas.

Kako bi vam odluka bila lakša, iz Poslovnog programa Mesni proizvodi, jela i namazi su pripremili nekoliko savršenih jela s kobasicama za sve članove obitelji.

Optimalno izbalansirani obroci puni prirodnih proteina ističu najfiniji

okus kobasica čime dolazi do izražaja kvaliteta same kobasice, a jednostavna i praktična priprema hranjivih obroka ono je što dodatno mami.

Kranjske kobasice, u classic ili pikantnoj verziji s kajenskim paprom, najkvalitetnije su na tržištu, s udjelom goveđeg i svinjskog mesa od čak 95 posto. Potražite ih na prodajnim mjestima, a više saznajte na <http://kobasice.podravka.hr/>.

Podravkina 100% istarska pasirana rajčica u novim pakiranjima

U skladu s poslovnom strategijom usmjerenom prema domaćim uzgajivačima rajčice, Podravkina pasirana rajčica širi svoj portfelj na još dva pakiranja: passata 200 grama i 3 x 200 grama. Uz postojeću passatu 500 grama i passatu u boci 680 grama mogućnost proširenja istarske rajčice u nova pakiranja bazirano je na prošlogodišnjoj investiciji u novu Tetra pak proizvodnu liniju.

Sa 100 postotnim udjelom domaće istarske rajčice i proizvodnjom u umaškoj tvornici, Podravkina je passata prirodni izvor nutrijenata vrlo visoke vrijednosti s domaće istarske crljenice.





5 hit ideja za najpraktičnije uredske užine

Za mnoge zaposlenike gablec, marenda ili užina je i najsretnijih pola sata u danu. Čak i oni koji u blizini imaju dobar restoran ili organiziranu dostavu u nekom trenutku odluče se za pakiranje obroka od doma

Odmah nakon jutarnje kave, na poslu krene s pitanjima – „Što ćemo danas jesti“. Osim ako neki kolega ne slavi rođendan. Ili rođene djeteta. Za mnoge zaposlenike gablec, marenda ili užina je i najsretnijih pola sata u danu. Čak i oni koji u blizini imaju dobar restoran ili organiziranu dostavu u nekom trenutku odluče se za pakiranje obroka od doma.

Pri tome je važna praktična ambalaža, a iskustvo je ugodnije ako je i oku privlačna. Da užina može biti i više nego inspirativna, pokazala je jedna hrvatska dizajnerica, osmisliivši posebna pakiranja, papirnate vrećice i staklenke sa šarenim naljepnicama koji ispunjavaju svoju estetsku i funkcionalnu stranu.

„Stoliću, prostri se!“

U poznatoj bajci braće Grimm, čim se izgovori magična rečenica, čarobni stolić prostre se najprobranijim jelima. Budući da na radnim mjestima često ne možemo koristiti kuhinju, a nemamo ni čarobni stolić, donosimo 5 kreativnih i ukusnih prijedloga obroka bez podgrijavanja.

1. Salata s tjesteninom u staklenci

Salate su zadnjih desetljeća posve evoluirale iz priloga u glavno jelo. Za praktično pakiranje u staklenci, preporučuje se „mokre“ sastojke sipati na dno, orašaste plodove i povrće ili tjesteninu u sredini, a na vrhu „suhe“ lisnate salate. Netom prije konzumacije staklenku treba okrenuti naopačke (sa zatvorenim poklopcem!), kako bi svi sastojci zadržali optimalnu vlažnost. Nebrojene su kombinacije sastojaka pa svaki novi dan možete imati novu.

2. Quiche u papirnatu vrećicu

Quiche je mnogima najdraže toplo jelo koje je jako fino i kad se ohladi tako da se može pojesti i za radnim stolom, bez podgrijavanja. Postoje brojne kombinacije sastojaka, a najjednostavnije ga je zapakirati u papirnatu vrećicu, „škarniclu“ ili „škartoc“.

3. Integralni krekeri ili štapići od povrća + hummus

Posebno zdrava i nadasve ukusna, kombinacija domaćeg hummusa i integralnih

krekeri ili štapića povrća, također se može spakirati u prozirne staklenke s hummusom na dnu.

4. Veseli miks u bento kutiji

Najkreativnije, šarene kombinacije mogu se složiti u tzv. bento kutije s razdjelnicama koje potječu iz Japana. Danas se mogu naći u svima materijalima, staklu, plastici, metalu ili drvetu. Ako ih nemate pri ruci, možete napraviti svoju varijantu u običnoj kutiji s pregradama od alu folije ili muffin omota. Često se sastoje od narezanog voća i povrća, orašastih plodova ili zdravih slatkiša, kako bi pokrili sve potrebe za jedan radni dan.

5. Punjena tortilja

Tortilje su zdravija verzija sendviča, posebice ako sami mijesite tijesto. Puniti ih možete omiljenim povrćem, salatama i mesom ili ribom, uz nezaobilazne umake. Za pakiranje su najpraktičnije vrećice sa zatvaračem, kako bi ukusan sadržaj ostao sigurno spremljen.



Ponovno potvrda kvalitete

Žitu najviše, čak 39 zlatnih odličja za kvalitetu kruha, pekarskih proizvoda i tjestenina

Na nacionalnom 19. stručnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva, tjestenina, keksa i slastica, Žito je primilo čak 39 zlatnih priznanja za odličnu kvalitetu proizvoda. Ocjenjivanje proizvoda održava se tradicionalno pod okriljem Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije

Žito je na ovogodišnjem ocjenjivanju primilo rekordan broj, čak 39 odličja za kruhove, pekarske proizvode i tjesteninu. Svi nagrađeni proizvodi dobili su najviša zlatna priznanja za kvalitetu. Nagrade dodjeljuje neovisna komisija sastavljena od različitih stručnjaka s područja pekarstva koji prema posebnoj ljestvici za ocjenjivanje ocjenjuju prijavljene anonimne proizvode.

„Žito je za kvalitetu proizvoda tijekom svih godina, uključujući i ovogodišnja odličja, ukupno primilo čak 340 zlatnih priznanja. Predstavljaju nam potvrdu da uspješno proizvodimo osnovnu smjernicu našeg djelovanja: to je priprema i razvoj visokokvalitetnih proizvoda koji zadovoljavaju i najzahtjevnije kupce na domaćem tržištu i u inozemstvu. Trenutačno su nagrađeni Žitovi kruhovi i pekarski proizvodi dostupni u 15 zemalja diljem svijeta, izvozimo ih čak 6 tisuća tona godišnje,“ rekao je Janez Bojc, generalni direktor Žita i predsjednik Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih tvrtki u Gospodarskoj komori Slovenije. Dodao je: „Sve veći broj priznanja pokazuje da ispravno prepoznavamo prehrambene trendove i želje potrošača. Uglavnom se radi o manjim kruhovima koji dugo zadržavaju svježinu i pripremaju se iz različitih kombinacija tamnijih brašna. Njima se dodaju

različite sjemenke, prekrupe, krupice, mahunarke i druge kvalitetne sirovine. Osim toga, posebno brinemo o svježini proizvoda koju postižemo tradicionalnim tehnologijama kao što je produžena fermentacija i činjenicom da imamo čak osam pekarnica koje su lokalno podijeljene diljem Slovenije. Tako više od 600 pekara brine da na 2469 prodajnih mjesta diljem zemlje svakodnevno osiguravamo svježi kruh.“

Grupa Žito, koja je prošle godine proslavila 70. obljetnicu djelovanja tvrtke, ima najveći tržišni udio na području proizvodne pekarske djelatnosti u Sloveniji. Prepoznatljivost i popularnost kruhova gradi se na temelju

bogate slovenske baštine u kojoj je tradicionalno kruh imao glavno mjesto u prehrani naših predaka.

S tom sviješću i dugogodišnjim iskustvom u Žitu stvaraju jedinstvene, inovativne i vrhunske proizvode, koriste tradicionalne žitarice te iskorištavaju suvremenu tehnologiju.

Zlatnim odličjem kvalitete za 2019. godinu nagrađeni su sljedeći Žitovi proizvodi:

kruh: Heljdin kruh s orasima, Stoletni kruh, Hribovc, Hribovc bijeli, Jelenov integralni, Hribovc od pira, Stoletni kruh s chia sjemenkama, Krušnik, Jubilarni, Jelenov kruh 1 kg, Jelenov bijeli kruh, Zlati hlebec crni, Kruh od pira u kalupu, Gorenjc polubijeli, Gorenjc bijeli, Pastirski crni kruh, Domaći crni kruh, Mlinarjev hlebec, Dolenjski hlebec, Martinov kruh, Kukuruzni kruh, Jelenov kruh 0,5 kg, Ješprenjček s orasima, Ječmeno pecivo, Talijanski kruh, Kruh sa sjemenkama, Martinov kruh xxl, pekarsko pecivo: Pletenica od pira, Hamburger bombeta, Pecivo od pira, Pizza pecivo, fino pekarsko pecivo: orahnjača, burek sa sirom, tjestenina: Široki valjani rezanci s jajima, Integralni fidelini od pira, Fidelinignijezda, penne integralne, Rezanci valjani sa špinatom Zlato polje, Rezanci od pira integralni Zlato polje. (R)



Lino Lada Gold, Krušnik i Vegeta NATUR dobili titulu Odabrani proizvod godine 2019.

Čak tri Žitova i Podravkina proizvoda – Lino Lada Gold, kruh Krušnik i Vegeta NATUR – dobili su laskavu titulu Odabrani proizvod godine 2019. Radi se o najvećoj svjetskoj nagradi sa strane potrošača za inovacije, novosti i promjene proizvoda. Titula se dodjeljuje na temelju nacionalnog istraživanja među potrošačima. Proizvodi s pečatom Odabrani proizvod godine kupce vode do najnovijih proizvoda na tržištu.

Među odabranim su proizvodima u 2019. godini i proizvodi Žita i Podravke: Lino Lada Gold, Krušnik i Vegeta NATUR. „Čak su tri naša proizvoda potrošači prepoznali kao najbolje u svojim kategorijama te su tako primili titulu Odabrani proizvod godine 2019. Takva priznanja daju nam zamah u stvaranju novih ukusnih i vrhunskih proizvoda. Istovremeno, to je za nas potvrda da dobro radimo i uspješno pratimo trendove potražnje na tržištu te želje kupaca,“ rekla je Danijela Pošta, marketing manager za slovensko tržište, po primitku titule Odabrani proizvod godine 2019.

Putokaz za potrošača

Zajednički nazivnik sva tri proizvoda Žita i Podravke s titulom Odabrani proizvod godine svakako je inovacija. Ekskluzivni namaz Lino Lada Gold spaja najbolju tamnu kremu lješnjaka s pomno odabranim prženim i posebno sjeckanim lješnjacima. Svi su sastojci najviše kvalitete koju osigurava stroga Podravkina interna kontrola kvalitete.

Kvaliteta je obilježila i kruh Krušnik. Radi se o kruhu kakav se nekoć pekao kod kuće. Na-

pravljen je od sirovina koje su se nekada koristile za pečenje. Pripremljen je od pet žitarica i kiselog tijesta. U Žitovim pekarnicama peče se u krušnim pećima. Odlikuje se inovativnim dinamičnim ovalnim oblikom, hrskavom koricom i mekanom sredinom punog okusa.

Titulu Odabrani proizvod godine 2019. dobila je i Vegeta NATUR čija se ažurirana receptura ponosi prirodnim sastojcima zapakiranim u obnovljenu modernu ambalažu. Sadrži morsku sol, devet vrsta povrća i pažljivo odabrane začine koji jelima daju najbolji okus prirode. Nema pojačivača okusa, konzervansa ili umjetnih boja tako da se uklapa u brojna jela.

Koncept star već 30 godina

Koncept Odabrani proizvod godine osnovao je francuski poduzetnik Christian Le Bret 1987. godine, a danas se smatra pouzdanim pečatom koji slijede potrošači u više od 40 zemalja širom svijeta. Predstavlja kupovni savjet koji služi kao prečac u kupnji i pomaže kupcima da uštede vrijeme i novac. Istovremeno nagrađuje proizvođače za kvalitetu i inovativnost njihovih proizvoda.

Koji su proizvodi u izboru

U izboru za titulu Odabrani proizvod godine mogu sudjelovati svi proizvodi iz svih vrsta potrošačke pakirane robe i usluga široke potrošnje s dokazanom inovativnosti u dizajnu, funkciji ili pakiranju te novostima i pozitivnim promjenama za kupce u posljednjih 18 mjeseci. Nominirani se proizvodi zatim razvrstavaju u kategorije kao što je prehra-



na, nakon čega slijedi procjena stručnjaka iz pojedinačne industrije koji zatim stavljaju proizvode u uži izbor. Pobjednike u svakoj kategoriji, na temelju indeksa inovacija koji sadrži tri kriterija - inovativnost, atraktivnost i namjeru kupovine, biraju potrošači putem neovisnog, transparentnog i nacionalno reprezentativnog istraživanja koje provodi poduzeće za istraživanje Nielsen Research Company.

Žito i 1001 CVET na Zlatnoj lisici

Proteklog je vikenda na mariborskom Pohorju održana utrka Svjetskog kupa za žene, 55. po redu Zlatna lisica. Dok su se najbolje skijašice svijeta borile za osvajanje još jednog slovenskog trofeja, u Žitu su se pobrinuli da navijanje bude ugodno. Svim posjetiteljima podijeljeni su ukusni pekarški Žitovi proizvodi, a kako bi se zagrijali i prigodni 1001 CVET čajevi. U skladu s mjestom održavanja utrke, Pohorski čaj ozario je mnoga lica i zagrijao sve prisutne dok su i predstavljeni novi čajevi: Šmarnogorski i Nanoški, također čajevi gorskih okusa.





//

Kao što je i posao u prodaji određena zaraza, tako je to i kuglanje. Znam da govorim o, uvjetno rečeno malom sportu, ali kuglanje je odličan sport ne samo za razvijanje fizičke, već i mentalne kondicije

ZLATKO BETLEHEM

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

*Radim u zaista
odličnom timu,
gdje svako zna
svoj posao*

Kada se 1988. godine zaposlio kao radnik u tadašnjoj Tvornici koktela i voća, Zlatko Betlehem nije mogao niti sanjati kako će mu se razvijati 31-godišnji poslovni put u Podravki. Od radnika u tvornici, referenta, pomoćnika direktora prodaje do današnje pozicije – voditelja prodaje u Regiji sjeverozapadna Hrvatska. Zapravo, već oko 23 godine Zlatkov posao je vezan za prodaju, a to znači da mu je taj posao „u malom prstu“, ali da se u tom segmentu poslovanja baš puno i ne pita za radno vrijeme.

Prodaja je kao neizlječiva zaraza

„Imate pravo, riječ je o dinamičnom i zahtjevnom poslu, stalnom kontaktu s kupcima, brizi o prodajnim mjestima, usklađivanju prodajnih aktivnosti s marketingom i nizom još predviđenih, ali i povremeno nepredviđenih detalja koji svakodnevno čine ovaj posao. No, radim u zaista odličnom timu, gdje svatko zna svoj posao i pokušava ga što bolje i kvalitetnije napraviti. Motivacije nam ne nedostaje, iako bi ljudi mogli pomisliti da s godinama čovjek gubi volju, ali vjerujte mi, ovaj posao vas stalno tjera naprijed da uradite bolje i više. Prodaja je kao neka neizlječiva zaraza u kojoj se na kraju balade priznaju samo postignuti rezultati“ – veli Zlatko.

Osvojio nekoliko stotina medalja, pehara i priznanja

I dok Zlatko iz mjeseca u mjesec ostvaruje i prebacuje zacrtane prodajne planove, isto tako u tim mjesecima uspješno ruši čunjeve u kuglanama diljem Hrvatske i tjera svoje protivnike u očaj. Naime, Zlatko je predsjednik i kapetan Kuglačkog kluba Podravka.

„Ljubav prema kuglanju usadio mi je Dušan Bencek već mojim dolaskom u Podravku i prvi put sam kuglao na radničko-sportskim igrama te 1988. godine. Od onda pa do danas igram najviše za Podravku, a nekoliko godina sam igrao za krapinske i bjelovarske klubove. Bio sam prvak Krapinsko-zagorske, Bjelovarsko-bilogorske i Koprivničko-križevačke županije te sam u više od 30 godina kuglanja osvojio nekoliko stotina medalja, pehara i priznanja“ – skromno govori Zlat-

ko, no treba istaknuti kako su njegovu respektabilnu kuglačku karijeru prepoznali i u Gradu Koprivnici pa je ove godine zajedno s kolegom Zvonimirom Horžitskim izabran za najbolji sportski par, a i nominiran je za sportaša godine.

„Kao što je i posao u prodaji određena zaraza, tako je to i kuglanje. Znam da govorim o, uvjetno rečeno malom sportu, ali kuglanje je odličan sport ne samo za razvijanje fizičke, već i mentalne kondicije. U našem klubu koji se sada natječe u Prvoj B ligi i trenutno smo na četvrtom mjestu prvenstvene tablice, igraju odlični dečki koji imaju potencijala da za koju godinu uđemo i u Premijer hrvatsku ligu, ali kao što znate, za veće i bolje rezultate potrebne su i veće financije. Za sada taj nedostatak novaca nadoknađujemo velikim entuzijazmom.“

Ribolov je za mene relaksacija

Kada već govorimo o ljubavima, onda Zlatko ima još jednu i to veliku – ribolov.

„Od malih nogu bavim se ribičijom jer njome su se bavili moj djed i otac, a da jabuka ne pada daleko od stabla dokazuje i to što se moja kćer Iva također uspješno bavi ribolovom pa je tako s ekipom Podravke osvojila drugo mjesto na Kupu Hrvatske. Ovo pak jabuka i stablo vrijedi i za moga sina Ivana koji se također zarazio kuglanjem te nastupa za Podravku. Ja zapravo ne mogu opisati što za mene znači ribolov. Nije poanta uloviti ribu, već biti dio prirode, uživati u vodi, biljnom i životinjskom svijetu, a samo ribiči znaju kakav je osjećaj i kako proradi adrenalin kada riba zagriže. Super. Ribolov je za mene relaksacija, mjesto gdje punim svoje akumulatore jer čovjek mora imati nekakav ispuh nakon, kao što sam rekao na početku razgovora, dinamičnog, ali ipak stresnog posla, a i općenito života kojim danas živimo“ – rekao je na kraju razgovora Zlatko Betlehem.

(Boris Fabijanec)





Svako pakiranje Belupovog lijeka na recept ima jedinstveni kod i zaštitu

Od 9. veljače 2019., svako pakiranje Belupovog lijeka na recept ima jedinstveni kod i zaštitu. Tako je sa svim lijekovima na recept u Europi. U tisuću hrvatskih ljekarni smanjena je mogućnost da se pojavi krivotvoreni lijek, odnosno omogućeno je praćenje svakog pakiranja te povećana sigurnost primjene

Nakon opsežnih priprema projekta, Belupo je tim u okviru zadanih rokova uspješno implementirao sustav za provjeru autentičnosti lijekova na recept. Serijalizacija lijekova na recept ima za cilj spriječiti izdavanje krivotvorenih lijekova u legalnom lancu opskrbe. Trenutačno je to jedan od najvećih i najzahtjevnijih IT projekata. Njime se uspostavlja složena paneuropska mreža za razmjenu mnogobrojnih informacija. Implementacija uključuje definiranje i testiranje rješenja, regulatorne aktivnosti, kvalifikacijske aktivnosti, promjene u sustavu rada, prilagodbu ambalaže, stavljanje sigurnosnih oznaka, softverska rješenja za upravljanje serijalizacijskim podacima i usklađivanje odnosa s partnerima i nacionalnim organizacijama (NMVO) zaduženima za implementaciju nacionalnih repozitornih sustava za serijalizaciju.

Prema dostupnim informacijama, u Hrvatskoj još nikada nije zabilježena pojava krivotvorenih lijekova u ovlaštenim lancima opskrbe. Isto tako, u Belupu nemamo informacije o pokušaju krivotvorenja Belupovih proizvoda ni na drugim tržištima. Krivotvorenje lijekova predstavlja golemi problem u svijetu, štoviše problem koji je u znatnom porastu. Za primjenu serijalizacije bila je potrebno

uvođenje tehnologije i kontrola svih faktora koji utječu na implementaciju (ambalaža, tinta, kvaliteta ispisa, kompatibilnost zaštite od otvaranja i komercijalnih kutija...).

Stoga su svi Belupovi sektori osjetili utjecaj implementacije i morali su prilagoditi svoje procedure. Puštanjem u promet prvih serijaliziranih serija u Belupu je napravljen velik korak i zaokruženo zahtjevno razdoblje priprema za usuglašavanje s relevantnim regulatornim zahtjevima. U nastavku slijedi daljnja prilagodba procesa u skladu sa složenim zahtjevima serijalizacije.

Projekt serijalizacije omogućuje stroži nadzor nad prometom lijekovima na europskom tržištu, a Hrvatska, kao članica Europske uni-

je, obvezna je na svom teritoriju primijeniti odredbe Direktive o krivotvorenim lijekovima i Delegirane uredbe Europske komisije. U skladu s njima, sve su države članice EU-a sa svojim nacionalnim organizacijama bile dužne uspostaviti nacionalne sustave za verifikaciju lijekova do 9. veljače 2019. kad se počela primjenjivati serijalizacija. Hrvatska je to pravodobno ostvarila. Na sustav su povezani: proizvođači, sve ljekarne, bolnice i vledrogerije, odnosno ukupno gotovo 1 200 krajnjih korisnika. HOPAL svim dionicima u distribucijskom lancu lijekovima u Hrvatskoj stoji na raspolaganju za tehničku podršku koja podrazumijeva održavanje Sustava za verifikaciju. (R)



Projekt serijalizacije omogućuje stroži nadzor nad prometom lijekovima na europskom tržištu, a Hrvatska, kao članica Europske unije, obvezna je na svom teritoriju primijeniti odredbe Direktive o krivotvorenim lijekovima i Delegirane uredbe Europske komisije



Otvoren drugi dio sezone Lino višebojca

Na domaćem terenu, u Koprivničko-križevačkoj županiji u Legradu, održan je prvi Lino višebojac u 2019. godini

I 2019. godina je za Lino višebojac krenula na razini zahvaljujući domaćinima iz Legrada: iako tek njih nešto više od stotinjak, priredili su atmosferu za pamćenje. Prvi put domaćini, Legradani su dočekali Lina i prijatelje naoružani osmjesima i navijačkim rekvizitima, a pjesma i navijanje nisu stali od početka do kraja druženja.

Nakon literarnog dijela: recitacija, pjesme i plesa te nagrađenog najboljeg literarnog uratka „Svijet po mom“, krenuo je sportsko-natjecateljski dio Lino višebojca. Kako bi bodrile višebojce, u Legrad su stigle rukometašice Podravka Vegete, prvotimke Magdalene Ećimović i Dejana Milosavljević te

kapetan NK-a Slaven Belupo Mateas Delić. Uz pomoć pri povlačenju konopa, bodrenju tijekom pucanja na rukometni i nogometni gol, slobodnih bacanja u košarci i trčanju štafete, sportski su se gosti okušali i protiv izazivača: u rukometnom srazu Magdalene Ećimović i četvrtasice Melani pobjedu je zasluženo odnijela Melani, dok je u muškom okršaju četvrtas Dominik bio bolji od Mateasa.

U napetoj završnici između dvije najbolje, osmašica Tara pokazala je mirniju ruku i odnijela titulu najbolje višebojke u Legradu, a na postolju joj se pridružio Dorian, najvišebojac iz petog razreda.





Mjesec nagrada i dobrih rezultata

Podravka nastavlja svoj europski put i u ožujku, ali i u domaćem prvenstvu te se približava odigravanje osmine završnice Kupa Hrvatske. Prisjetio se trener Zlatko Saračević na zadnjoj konferenciji za medije uoči domaće utakmice s Nykobingom, ciljeva postavljenih na početku i rekao:

Ljudi, možemo biti ponosni zbog ovog što se događa. U ovom trenutku kada vidim da ekipa izvlači iz crvenog i da se nakupio umor i mogu samo reći da sam sretan što su cure sve ovo izdržale – rekao je trener Saračević i naglasio kako je fokus u nastavku ostaje na prvenstvu i Kupu, a očekuje i maksimalnu želju za nastavak europskih utakmica.

Zasad mogu samo reći da me ova situacija podsjeća na skokove Blanke Vlašić, ljestvica se podiže, a mi preskačemo – zaključio je trener.

U veljači su naše cure sudjelovale i na prigodnim domjencima RS Koprivničko-križevačke županije gdje je pojedinačnu nagradu za najuspješniju rukometašicu dobila Ana Turk iz prve ekipe, također je u kadetskoj kategoriji najuspješnijom rukometašicom proglašena Nika Dedi. Nagrada za najbolju žensku rukometnu ekipu otišla



je također u ruke RK Podravka Vegete.

Iz saveza su nagradili i najbolju sportsku djelatnicu u protekloj godini i dugogodišnju trenericu RK Podravke Đurđicu Zečević, ali i njezinu kadetsku ekipu za izniman uspjeh u prošloj godini i osvajanje prvog mjesta na završnici u Umagu.

U istom tjednu domjenak se održao i u Domu mladih, a nagrade je na svojem 20. rođendanu podijelila Zajednica sportskih udruga Grada Koprivnice. Najuspješnija perspektivna ženska ekipa RK Podravke je Kadetska ekipa RK Podravke uz trenera Filipa Turka dok je nagradu za najuspješniju ekipu koja je u ovoj godini igrala Ligu prvaka ponovno dobila 1. ekipa RK Podravka Vegete i zaslužni treneri Snježana Petika te Zlatko Saračević.



VIKINŠKE RATNICE S JYLLA “Realno u sportu

Podravka Vegeta je proteklog vikenda odigrala svoj prvi četvrtfinalni dvoboj protiv danske ekipe Herning Ikast i u Koprivnicu se, nakon što je u grupnoj fazi odličnim igrama osigurala prvo mjesto u skupini, vratila s prvim porazom u drugom krugu EHF Kupa. Dosadašnji je rezultat velik iskorak na europskim rukometnim stazama, a novi test za RK Podravka Vegetu na rasporedu je već u nedjelju u SD Gimnazije Fran Galović Koprivnica s početkom u 17 sati kada će odabranice Zlatka Saračevića uz podršku domaće publike pokušati zakoračiti u polufinale natjecanja. Bit će teško, ali nije nemoguće nakon svega što su uspjele pokazati u dosadašnjih 16 europskih utakmica.

- Mislio sam da nešto možemo i da smo blizu nekog aktivnog rezultata. Na utakmici u kojoj imaš toliko neforsiranih tehničkih grešaka i toliko puta smo iskontrirani što se nama inače ne događa, možda smo i dobro prošli s ovih 8 razlike. Pokušat ćemo sve u sljedećoj utakmici, realno, treba nam čudo, a u sportu se čuda događaju – rekao je trener Saračević koji i dalje vjeruje u ekipu koja će se boriti do kraja.

Povijest susreta s Dankinjama kaže kako je u dosadašnjim ogledima tri pobjede upisala Podravka Vegeta, a tri Dankinje, a ova



JYLLANDA STIŽU U KOPRIVNICU, SARAČEVIĆ:

„...o, treba nam čudo, a u se čuda događaju“



posljednja im je četvrta. Prvi međusobni ogled bio je prije 17 godina i to u četvrtfinalu EHF Kupa kada je Podravka pred domaćom publikom slavila 26:23 no Dankinje su na svom terenu nadjačale našu ekipu uz visoku pobjedu od 32:22. U kvalifikacijama za Ligu prvakinja 2003. još povoljniji scenarij za lkast; nadmoćne na domaćem terenu uz rezultat 44:32, a nakon toga i u Koprivnici uz rezultat 26:21. Zadnji bliski susret s Dankinjama iz središnjeg Jyllanda bio je u glavnoj rundi Lige prvakinja 2008./2009. kada je Podravka ostvarila pobjedu na domaćem terenu 36:26 te slavila na teškom gostovanju 31:28. 10 razlike bilo je prije 10 godina, na domaćem terenu, a ovaj put, ponovno se nudi prilika curama da dokažu što sve ova ekipa može napraviti kada su glave zajedno.

Ukoliko Podravka Vegeta prođe Dankinje ove nedjelje, suparnik će joj biti pobjednik četvrtfinalnog dvoboja između ruskog Kubana i danskog Teama Esbjerga. Uz veliku podršku navijača daljnji nastavak natjecanja i ulazak u polufinale i dalje nije nemoguć, a ova priča dobit će svoj nastavak uz ovu atmosferu i povratak rukometa na slavne i zaboravljene europske staze.

Da je Podravka Vegeti mjesto među europskim rukometnim velikanima dokazuju i brojne pohvale EHF Marketinga, koji RK Podravka Vegetu ističe kao dobar primjer u organizaciji europskih utakmica. Posebno su naglasili kvalitetu u području promocije, izrade materijala, ali i poštivanja neobaveznih, ali poželjnih formalnosti poput konferencija za medije uoči i nakon utakmica, izjava koje



se pravovremeno dostavljaju EHF-u kao i kvalitetnih fotografija koje doprinose još boljoj komunikaciji klubova s EHF-om, ali i EHF-a prema svojim javnostima.

Pojačanje u Slaven Belupu

Nogometaši Slaven Belupa dobili su novo pojačanje. Dario Čanađija nakon četiri i pol godine vratio se u Koprivnicu! Veznjak rođen 17. travnja 1994. godine potpisao je dvogodišnji ugovor sa Slaven Belupom, a pravo nastupa imat će već od subote i utakmice s Goricom na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek Apaš. Čanađija je od odlaska iz Slavena branio boje Rijeke, talijanske Spezije i ljubljanske Olimpije pritom osvojivši naslove prvaka i Kupove Hrvatske i Slovenije. Ove je sezone u dresu riječkog prvoligaša upisao 20 nastupa u prvenstvu, Kupu i Europi pritom postigavši dva pogotka.

– Presretan sam što sam ponovno doma. Moja karijera je počela sa Slaven Belupom, počela je na ovom stadionu i sigurno je da me za ovaj klub i grad veže posebna emocija. Zahvalio bih se direktoru Šimunoviću na ukazanom povjerenju, a ja se nadam da ću se njemu i svima u klubu odužiti dobrim igrama. Svjestan sam da rezultatski trenutno nije bajna situacija, ali vidio sam kroz utakmice, posebno na onoj prije tjedan dana da imamo kvalitetnu ekipu koja ne zaslužuje trenutno mjesto na ljestvici već puno više. Uvjeran sam da ćemo već od subote krenuti s pobjedama i tako prekinuti ovaj niz remija. Nadam se da će nas Koprivničanci u što većem broju dolaziti bodriti – rekao je Dario.

U međuvremenu koprivnički prvoligaš upi-



sao je remi protiv trećeplasiranog Osijeka. U 23. su kolu Hrvatski Telekom Prve lige osvojili veliki bod na gostovanju u Gradskom vrtu. Iako je momčad Slaven Belupa imala igrača

manje više od sat vremena, golom Lime u 86. minuti postignut je rezultat 1:1. Momčad je pokazala veliki karakter i trud čime je bio zadovoljan trener Sertić. (Luka Šarlija)

Srebro za mlade Slavenaše u Kapošvaru, Lovro Pintar igrač turnira

Mladi nogometaši Slaven Belupa, dječaci rođeni 2011. godine, osvojili su drugo mjesto na međunarodnom malonogometnom turniru u mađarskom Kapošvaru. Pod vodstvom trenera Matije Škrinjara, Slavenaši su ostvarili dvije pobjede te po remi i poraz što je bilo dovoljno za srebrnu medalju. Bolji su bili od Kapošvara s 2:0 i od Siófoka s 8:1, remizirali su s Pečuhom rezultatom 2:2, a poraz su upisali od ZTE-a rezultatom 4:2. Valja istaknuti da je najboljim igračem turnira proglašen Lovro Pintar. Što se tiče strijelaca, Niko Nestić je postigao četiri pogotka, Vito Volf, Ante Markić, Karlo Kos i Petar Trakoščanec po dva, dok su Jurica Legemec i Mihael Čavić dodali jedan. Sastav: Niko Nestić, Vito Volf, Ante Markić, Karlo Kos, Petar Trakoščanec, Jurica Legemec, Mihael Čavić, Lovro Pintar, Filip Maronić, Emanuel Kaić. Trener: Matija Škrinjar. (Ana Lukčin)



Međunarodna liga kadeta, Verčević "pomeo" konkurenciju

Četveročlana kadetska ekipa hrvackog kluba Podravka pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca nastupila u Brezovici na 1. krugu Međunarodne lige kadeta. U kategoriji do 60 kilograma nastupili su Filip Verčević i Valent Delimar. Ždrijež im nije bio naklonjen jer već u prvom kolu su se međusobno sastali. Spretniji je bio Filip Verčević koji je pobjedom protiv Delimara još upisao tri pobjede i «glatko» došao do prvog mjesta u kategoriji. Valent Delimar prvo porazom, te kasnije s tri pobjede kroz repasaž uspio je doći do trećeg mjesta.

Patrik Raknić i Borna Ljubić, ulazni kadeti, također su bili u istoj težinskoj kategoriji, kategoriji do 45 kilograma. Raknić je hrvao četiri borbe, nakon dvije pobjede tušem uslijedio je poraz, a u borbi za treće mjesto upisao je pobjedu s tehničkom superiornošću te uspio doći do postolja. Borna Ljubić porazom u prvom kolu ostao je bez plasmana.



Kuglači Podravke pobjeđuju najbolje u ligi

Kuglači Podravke na domaćoj su kuglani "razmontirali" vodeću momčad 1.B HKL Željezničar iz Čakovca rezultatom 7:1. Već u prvom bloku bilo je jasno da će gosti otići praznih ruku. Horžitzky uvjerljivo dobiva Ružića, Uremović pobjeđuje Gosarića kao i Šegerec Turka. Prvi blok završava 3:0 za Podravkaše i 62 čunja prednosti. U drugom bloku Šaško je bolji od kombinacije Mikac-Košak, Serdar ostvaruje pobjedu nad Plevnjakom, dok Šantek gubi od Tvaroga zbog 3 izgubljena seta. Konačni rezultat 7 : 1 i čak 100 drva razlike u korist Podravke.

Nakon Željezničara Podravkaši u derbiju 19. kola pobjeđuju i drugoplasiranu Lepoglavu 6 : 2, u čunjevima 3316 : 3136. Pobjeda Podravkaša predvođenih odličnim kapetanom Z.Betlehemom (povratnik nakon ozljede) ni u jednom trenutku nije dolazila u pitanje. U prvom bloku Betlehem je superioran protiv Vreska, Horžitzky je bolji od kombinacije Turk+Silić, dok Serdar u zadnjem setu gubi od Posavca. Podravka vodi 2 : 1 i 109 čunjeva razlike. U drugom bloku Šaško gubi od Borčaka, Šantek pobjeđuje Pokrivača, a raspoloženi Uremović stavlja točku na i pobjedom nad Plevnjakom.

Podravka se ovom pobjedom približila drugoplasiranoj Novski i trećeplasiranoj Lepoglavi na 1 bod zaostatka.

Ovoj vijesti treba nadodati kako je par Šantek-Horžitsky osvojio prvo mjesto na prvenstvu parova za seniore Koprivničko-križevačke županije na kojemu je nastupilo 19

parova. Oni su srušili 1.200 čunjeva, 47 više od drugoplasirane ekipe križevačke Elektre, dok su trećeplasirani Podravkaši Uremović-Šegerec srušili 1145 "drva". Isti su nagrađeni medaljama i peharima, a dva prvoplasirana para plasirala su se na prvenstvo Regije koje će se održati u Varaždinu. (Boris Fabijanec)





Košarkaški klub Koprivnica – odlični na početku 2019. godine

Seniori Košarkaškog kluba Koprivnica ne posustaju u borbi za vrh prvenstvene ljestvice Druge košarkaške lige. Koprivnica je, nakon odigranih 12 prvenstvenih kola, druga s bodom zaostatka iza vodećeg Podravca. Uspjeh je tim veći kada se zna da ove godine u ligi igraju i dvije bivše prvoligaške momčadi. Igrači trenera Borisa Kapuste, prijašnjih sezona gubili su se u sivilu prosječnosti, a ove su se stabilizirali, igraju dopadljivu košarku i postižu odlične rezultate. Jedan od razloga leži i u činjenici da su mlađi igrači stasali, a iskusne igrače su, za razliku od prošlih godina, ove sezone zaobišle ozljede. Okosnicu ekipe čine iskusni Beljan, Antolić i Jančijev, te mlađi braća Mihoković i Balaško, a tu su i talentirani



koprivnički kadeti.



U košarkaškom klubu ovih je dana vrlo dinamično i užurbano, kao u košnici. Uz seniore, natječe se i svih šest selekcija košarkaša u mlađim dobnim kategorijama.

A kroz najveće izazove prolaze klupski kadeti, koji se natječu u Jedinствenoj košarkaškoj kadetskoj ligi. Igrajući protiv Šibenika, Splita, Zadra, Cibone, Cedevite i drugih košarkaških divova, naši kadeti su u prilici da steknu iskustvo za svoj daljnji košarkaški razvoj. A to je i prvenstveni klupski cilj. Pobjeda na početku

natjecanja (protiv Zadra, Šibenika i Splita), nisu postignute, a nisu ni imperativ, no nadamo se rezultatskom napretku u nastavku drugog dijela prvenstva.

A trener koji je zaslužan za ove klupske uspjehe, naš Podravkaš, Boris Kapusta proglašen je Zaslužnim sportskim djelatnikom za 2018. godinu. Boris je zaslužan za uspjehe košarkaške seniorske momčadi i za plasman kadeta u jedinstvenu kadetsku ligu. Uz to je vrlo aktivan u radu košarkaškog kluba u trenerskoj udruzi naše Županije i zaslužio je ovo priznanje.



Aktivnosti KUD-a Podravka

Izložba slika u dvorcu Batthyany i Gradskoj knjižnici i čitaonici „Mladen Kerstner“ u Ludbregu

Stihovi Bože Hlasteca nadahnuli su mnoge umjetnike da na svoj način bojom, kistom i oblikom pretoče riječi u različite likovne izričaje tehnikama uljem na platnu, uljem na staklu akrilom i akvarelom. Od velikog broja pristiglih radova iz Varaždina, Koprivnice, Križevaca, Hrašćice, Reke i Ludbrega, stručni žiri oda-

brao je dvadeset i pet radova od dvadeset i dva autora.

Likovnu sekciju „Podravka 72“ predstavilo je šestoro autora sa sedam djela.

Izlagali su: Vesna Martinjak, Marina Dvorski, Anđelko Brkić, Ivan Kovačević, Stanko Gjerek i Alen Gjerek.

Ova izložba jedan je trenutak likovnosti koji pokazuje da su riječ, boja i muzika jedno te isto što izvire iz nas i prelijeva se u jednu emociju, što su dokazali glazbenici i autori pjesama u nastavku programa nakon otvorenja izložbe.

(Alen Gjerek)

Dame su odabrale

Altteatar Sarajevo ponovo puni Dom mladih

Pritisnuti besposlicom, a samim time i besparicom, petorica mladića rješenje svojih egzistencijalnih problema pokušava pronaći u radu kao striperi u noćnom klubu. Predstava nas vodi kroz uzbudljive scene u kojima obiluju koreografske točke, velik broj neispunjenih očekivanja i izuzetno uzavrela atmosfera koja nas drži napetima do samog kraja. Predstava profinjenim humorom tretira tematiku nezaposlenosti mladih ljudi i egzistencijalna pitanja suvremenog čovjeka, omogućavajući mnogima da se prepoznaju kao ljudi bez životne energije, ali i potičući ih da energičnije krenu u promjene. Sve to ko-

privnička publika moći će pogledati u predstavi 'Dame biraju' u Domu mladih. Izvedba 23.2. brzo je rasprodana te smo se pobrinuli za dodatnu izvedbu 24.3. u 20 sati koja je rasprodana jednakom brzinom. Trenutno primamo prijave za potencijalnu 3. izvedbu koja bi se također održala 24.3., ali u 17 sati pa ako još niste, javite nam se i osigurajte svoje mjesto.

Iz produkcije Ludens teatra 'Brodolomke' još uvijek silovito haraju kazalištima diljem Hrvatske te u veljači pune dvorane u Novoj Gradskoj, Dubrovniku, Đakovu, Krku, Vukovaru, Podgori, Korčuli i Zagrebu. (Mihovil Maloča)



KOBASICE I POVRĆE IZ PEĆNICE

coolinarika.com

Sastojci:

- 1 Kranjske kobasice s kajenskim paprom
- Podravka (300 g)
- 3 žlice maslinova ulja
- 300 g prokulica (kelj pupčar)
- 2 mrkve (220 g)
- 400 g krumpira
- sol
- Vegeta Maestro crni papar
- 2 češnja češnjaka

U posudu za pečenje stavite prokulice prerezane po pola, mrkvu narezanu na deblje ukoso rezane kolutove, krumpir oguljen i narezan na kriške.

Posolite, popaprite, dodajte češnjak i ulje. Sve dobro promiješajte pa uz povrće rasporedite kobasice. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200°C i pecite oko 40 minuta. Poslužite toplo.



♥ **Savjet:** Odaberite povrće koje volite ili ovisno o sezoni dozrijevanja.

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Složenost: Jednostavno.

NAJBOLJA SACHER TORTA

Sacher torta je sočna, slasna, planetarno poznata čokoladna torta jednostavnog, a neodoljivog okusa koji nas oduševljava više od 200 godina. Priprema po ovom receptu je jednostavna, brza, uspješna i jednako fina kao što je ona koja se pripremljena po izvornom receptu poslužuje u Sacher hotelu u srcu Beča.

Sastojci:

- 3 jaja
- 65 g maslaca
- 50 g šećera u prahu
- 90 g čokolade za kuhanje
- 1 Bourbon vanilija šećer Dolcela
- 50 g šećera
- prstohvat soli
- 60 g Glatkog brašna Podravka
- ½ žličica Praška za pecivo Dolcela
- 150 g Džema marelica Podravka

Za čokoladnu glazuru:

- 120 g čokolade
- 45 g maslaca

Bjelanjke odvojite od žumanjaka. Maslacu sobne temperature dodajte šećer u prahu i miješajte da dobijete kremastu strukturu. Uz miješanje dodajte jedan po jedan žumanjak, bourbon vanilija šećer i postupno čokoladu otopljenu na pari. Bjelanjke istucite u snijeg. Dodajte im sol i postupno umiješajte šećer, a potom ih lagano lopaticom umiješajte u smjesu s čokoladom. Na kraju umiješajte brašno pomiješa-



no s praškom za pecivo.

Smjesu uspite u namašćen i pobrašnjen kalup za torte Ø 16 cm. Pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C oko 50 minuta.

Pečeni i malo ohlađeni kolač (nakon 15 minuta) okrenite da dobijete ravnu površinu. Nakon 5 minuta ga opet okrenite da se vrati u prvotno stanje, a zatim ohladite do kraja. Tortu prerežite po pola da dobijete dva biskvita. Džem lagano zagrijte i pola nanesite preko biskvita. Prekrijte s drugim biskvitom, premažite s ostatkom džema i sa strane kolača. Pustite da se osuši oko 30 minuta.

Za čokoladnu glazuru, maslac zagrijte do vrenja, maknite s vatre, dodajte natrganu

čokoladu i miješajte da se otopi.

Tortu stavite na žičanu rešetku smještenu nad papirom za pečenje i prelijte čokoladnom glazurom.

Jagode narežite na ploške da dobijete srčoliki oblik, pa njima ukasite tortu.

♥ **Savjet:** Za pripremu veće torte, upotrijebite kalup promjera 22 cm, a sastojke podupljajte.

Prije rezanja tortu ostavite na sobnoj temperaturi da se lakše reže.

Vrijeme pripreme: 20 minuta + vrijeme pečenja i hlađenja

Složenost: Jednostavno.

OPTIKA MARKOVIĆ

Prodaja i izrada dioptrijskih naočala po najpovoljnijim cijenama

Sunčane naočale i okviri poznatih brandova:

Ray Ban, Tommy Hilfiger, Ralph Lauren, Guess, Vogue

Izbor posebnih dječjih okvira

Mogućnost dogovora liječničkog pregleda i mjerenja dioptrije

Primamo i potvrđujemo recepte HZZO-a

Poklon bonovi

Povoljni uvjeti plaćanja: POBA, Visa, MasterCard,

American (do 6 rata), te Diners (jednokratno)

**ZA ZAPOSLENIKE PODRAVKE I BELUPA
ODOBRAVAMO *DODATNIH 15% POPUSTA***



Trg Eugena Kumičića 11, Koprivnica, 1. kat (preko puta bolnice)

tel: 048 641-230  facebook.com/optikamarkovic

