

PODRAVKA



**Tisuću Podravkaša na
korporativnim igrama**

MAJSTOR & NJEGOVA EKIPA!



*Nove gurmanske kobasice
po tradicionalnoj recepturi*



Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

„Zadovoljan i motiviran radnik ključ je rasta i razvoja kompanije te ćemo nastaviti ulaganja u daljnje poboljšanje njihovog statusa i materijalnih prava.“ – rekao je predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar. Upravo je to i bit povijesno dobrih poslovnih rezultata ostvarenih prošle i u prvom tromjesečju ove godine pa je više od 1.000 Podravkaša okupljenih na korporativno edukativno-sportskim igrama u Baškom Polju imala razloga za slavlje. Također, razloga za slavlje osim njih, imaju i ostali radnici koji nisu bili na korporativnim igrama jer je Uprava donijela odluku o isplati nagrade radnicima u neto iznosu od 1.000 kuna. U svakom slučaju, organizacijom korporativnih edukativno-sportskih igara te isplatom nagrade Podravka je dodatno osnažila zajedništvo i timski duh, a silna pozitivna energija i entuzijazam svih prisutnih na igrama pokazali su spremnost za još bolje poslovne rezultate.

Izvršnost u poslovanju Podravke prepoznaju i drugi pa smo tako u proteklom razdoblju dobili brojne prestižne nagrade. U konkurenciji Proizvođača godine Podravka je svojim rekordnim poslovnim rezultatima u protekloj godini, unapređenjem materijalnih prava zaposlenika, razvojem i nadogradnjom brandova te osvajanjem brojnih priznanja tijekom 2018. godine još jednom potvrdila status lidera u prehrambenoj industriji i zasluženo osvojila prvo mjesto. Lino Lada Gold osvojila je Zlatnu košaricu u kategoriji Proizvoda godine i potvrdila status jednog od najuspješnijih lansiranja novog proizvoda. Također, na 10. izdanju svečanosti "Odabrani proizvod godine 2019. – Najbolji novi proizvodi prema ocjeni potrošača", Vegeta NATUR proglašena je pobjednicom u kategoriji Začina. Prema novinama 24sata, Vegeta je „vrhunskom i kontinuiranom kvalitetom, koju potvrđuju brojne nagrade i priznanja, nadahnuće i „must have“ proizvod“ te ima važnu ulogu u životu i poslovanju, uz dodatnu vrijednost koja nadilazi obilježja marke. Kao da to mi ne znamo.

Udruga Hrvatski izvoznici Podravki je dodijelila „Zlatni ključ“ za najboljeg izvoznika u Bosnu i Hercegovinu, a Belupu za najboljeg izvoznika na tržište Ruske Federacije u 2018. godini. Također, ove godine u Hrvatskoj je prvi put dodijeljena nagrada Woman's Choice pa su se tako Podravkini brandovi proslavili u čak tri kategorije. Omiljenim brandom u kategoriji žitarica proglašen je Lino, u konkurenciji dodataka jelima prvo mjesto pripalo je Vegeti, dok su omiljene juhe one Podravkine.

Sve u svemu, brojna priznanja i nagrade koje smo primili u zadnje vrijeme pokazuju i dokazuju da se u našoj kompaniji dobro radi punom parom.

Na veliku žalost brojnih klinci i klinceza velikim finalem u Koprivnici završila je još jedna sezona Lino višebojca. Tijekom sezone u sportskim natjecanjima sudjelovalo je oko 10.000 osnovnoškolaca. Lino višebojac zasigurno je najdugovječniji sportsko-zabavni projekt namijenjen osnovnoškolcima, a u ovih 13 godina okupili smo više od 300.000 djece iz tristotinjak škola diljem Hrvatske. Njegov osnovni cilj je poticanje školskog sporta, razvijanje zdravih navika te poticanje kulturnog stvaralaštva, a prema reakcijama brojnih klinaca u tome smo potpuno uspjeli.

Održani su i izbori za Radničko vijeće te za povjerenike zaštite na radu. Tko će nas u iduće četiri godine zastupati te o ostalim brojnim temama koje su obilježile proteklo razdoblje pročitajte u novom broju naših novina. (R)

SADRŽAJ

- 4 - 7** **Vijesti**
- 8 - 11** **Korporativne i edukativne igre**
- 12 - 17** **Noviteti i kampanje**
- 18 - 19** **Tržišta**
- 20 - 21** **Žito**
- 22 - 23** **Coolinarika**
- 24 - 25** **I ja sam Podravkaš**
- 26 - 27** **Vijesti**
- 28** **Belupo**
- 29** **Vijesti**
- 30 - 31** **Lino višebojac**
- 32** **Sport**
- 33** **Kultura**
- 34** **Recepti**
- 25** **Nagradna igra**



Postanite dio Podravkinog biltena

Svi koji žele podijeliti svoju priču s nama, napisati nešto ili misle da postoji nešto zanimljivo što bi se moglo objaviti u biltenu, neka se jave na
e-mail: lane.bosilj@podravka.hr.

Novine dioničkog društva Podravka

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

Za izdavača:

Korporativni marketing
i komunikacije

Redakcija lista:

Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:

Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr

Podravkaši odabrali predstavnike za Radničko vijeće i Povjerenike radnika za zaštitu na radu

Redoviti izbori za Radničko vijeće Podravke d.d. i Povjerenike radnika za zaštitu na radu održano je 12. lipnja od 4 do 18 sati. Glasalo se na dva listića: za članove Radničkog vijeća na jednom listiću te za Povjerenike radnika za zaštitu na radu.

Glasovanju za izbor članova Radničkog vijeća odazvalo su se 1582 radnika od ukupno 3256 radnika upisanih u popis birača, a od toga su 1522 listića bila važeća. Prvi rezultati, na koje postoji mogućnost prigovora do 18. lipnja pokazuju kako je Sindikat PPDIV Podravka osvojio najviše glasova, 865, slijedi ga Nezavisni sindikat Podravke (HUS) s 374 glasa te je na trećem mjestu Sindikat radnika koncerna Podravka (SINPOD) s 283 glasa. Na temelju dobivenih glasova, u Radničko vijeće ulaze: Ksenija Horvat (PPDIV), Đurđica Bratković (PPDIV), Martinka Marđetko Vuković (HUS), Marija Sučić (PPDIV), Marijan Slukić (SINPOD), Igor Rac (PPDIV), Željka Martinec (HUS), Andreja Perić (PPDIV), Dražen Kraljić (PPDIV), Vjekoslav Indir (SINPOD), Ranka Kodrić (HUS), Alen Samoščanec (PPDIV), Andrej Avirović (PPDIV), Darko Sobota (PPDIV), Sonja Havaić (SINPOD).

Glasovanju za izbor Povjerenika radnika za zaštitu na radu Podravke d.d. glasovala su 1582 radnika od ukupno 3256 radnika upisanih u popis birača, a važeće je bilo 1533 listića. Prvi rezultati, na koje postoji mogućnost prigovora od strane radnika i kandidata do 18. lipnja pokazuju kako je Sindikat PPDIV osvojio najveći broj glasova, njih 874. Na drugom mjestu na-



lazi se Nezavisni sindikat Podravke s 367 dobivenih glasova te je na trećem mjestu Sindikat radnika koncerna Podravka s 292 osvojena glasa. Na temelju dobivenih glasova, povjerenicima radnika za zaštitu na radu izabrani su: Branko Korošec (PPDIV), Zdenko Franjkić (PPDIV), Martinka Marđetko Vuković (HUS), Snježana Porić (SINPOD), Milan Gril (PPDIV), Ivan Behin (PPDIV), Jadranka Tudić (HUS), Maja Barić (PPDIV), Sonja Havaić (SINPOD), Dejan Korenjak (PPDIV), Željko Hanžek (PPDIV), Ran-

ka Kodrić (HUS), Zdenka Vrčec (PPDIV), Zvonko Zdravec (SINPOD), Danijel Krstitović (PPDIV). Svaki radnik i kandidat može u roku od tri radna dana od objavljivanja rezultata (koji su objavljeni 13. lipnja) podnijeti Izbornom odboru pisanu prijavu o nepravilnosti izbornih postupaka. Nakon što prođe rok za mogućnost prigovora, Izborni će odbor donijeti odluku o valjanosti izbora te, ukoliko ne bude nepravilnosti, potvrditi izborne rezultate.

(Lana Bosilj)



Radnicima Podravke d.d. 1000 kuna neto nagrade za izvrsne poslovne rezultate

Uprava Podravke d.d. donijela je odluku o isplati nagrade radnicima Podravke d.d. za povijesno dobre poslovne rezultate u protekloj godini i nastavak uspješnog poslovanja ostvarenjem iznad planskih rezultata u ovoj godini. Radnicima će se, sukladno odluci Uprave, isplatiti nagrada u neto iznosu od 1000 kuna.

Podravka je u 2018. godini ostvarila zacrtane poslovne ciljeve, te dodatno poboljšala materijalna prava radnika za što je izdvojeno ukupno 30 milijuna kuna. Tako su već od 1. listopada 2018. godine radnicima

s najnižim primanjima ista povećana za oko 1000 kuna neto, a od početka ove godine primjenjuju se za sve radnike Podravke i druge mjere sukladno novom Kolektivnom ugovoru, poput povećanja osnovice plaće i fiksnog dodatka, uplate štednje u 3. mirovinski stup, povećanja jubilarne nagrade te povećanja uskrsnice.

Podravka na ovaj način zahvaljuje svojim radnicima na zalaganju i trudu koji svakodnevno ulažu u rast i razvoj kompanije.

„Poslovna 2018. godina jedna je od najboljih u dugogodišnjoj Podravkinoj povijesti u

kojoj smo izvrsnošću u svim poslovnim segmentima i trudom naših radnika ostvarili povijesno dobre poslovne rezultate. Zahvaljujući njima, ovaj trend nastavljen je i u ovoj godini. Važno nam je što smo našim radnicima nakon dugo vremena omogućili bolje radne i materijalne uvjete, te ih nagradili i za iskazanu lojalnost našoj kompaniji. Zadovoljan i motiviran radnik ključ je rasta i razvoja kompanije te ćemo nastaviti ulaganja u daljnje poboljšanje njihovog statusa i materijalnih prava“ – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)

Održani redoviti Skupovi radnika

Kontinuitet ostvarivanja planova vodi u daljnje nagrađivanje radnika

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 Radničkog vijeća u protekloj godini u kojoj su održane 22 sjednice. Najzastupljenije teme sjednica Radničkog vijeća bile su one o gospodarsko-socijalnom položaju radnika. Naglasila je kako su od prošlih Skupova radnika donesene i izmjene Kolektivnog ugovora Grupe Podravka koje su unaprijedile materijalni status radnika Grupe Podravka što je još jedna potvrda kvalitetnog odnosa s Upravom kompanije što otvara mnoga vrata za daljnja poboljšanja statusa radnika u našoj kompaniji. Osim toga, navela je kako se sljedećeg tjedna, 12. lipnja održavaju Izbori za Radničko vijeće te izbori za Povjerenike radnika za zaštitu na radu i pozvala sve radnike da se odazovu i izaberu ljude koji će ih predstavljati u tim tijelima u narednom razdoblju.

Predsjednik Uprave Marin Pucar u svojim se obraćanjima radnicima prije svega zahvalio na predanom radu i njihovom doprinosu u ostvarenju povijesno rekordnih rezultata u prošloj poslovnoj godini: „Rezultati koje smo postigli prošle godine nastavljaju svoj pozitivan trend i u ovoj godini te je riječ o najboljim rezultatima u dugogodišnjoj povijesti naše kompanije. Kontinuitet ostvarenja zacrtanih ciljeva i planova vrlo je važan što će, uostalom, dovesti do daljnjeg nagrađivanja radnika.“

Dodano je i kako se tijekom prošle godine kre-



nulo u poboljšanje radničkog standarda za što je izdvojeno dodatnih 30 milijuna kuna, a nedavnom odlukom o isplati nagrade za dobre rezultate dodatnih 5 milijuna kuna: „Krajem prošle godine sklopili smo izmijenjeni i dopunjeni Kolektivni ugovor čime smo pokrenuli proces unaprjeđenja statusa naših radnika. Jednako tako, u prosincu smo pored Božićnice od 1.500 kn isplatili i nagradu za uspješno poslovanje u iznosu od 1.500 kn, a sada isplaćujemo dodatnu nagradu od 1.000 kn za nastavak pozitivnih trendova poslovanja i u ovoj godini. Pored toga, ove godine gotovo 90

posto regresa biti će neoporezivo čime će se radnicima iznos neto regresa povećati za oko 500 kn. S krajem ljeta izvršiti ćemo procjenu rezultata poslovanja te ukoliko će se planovi poslovanja ostvarivati namjera nam je isplatiti novu nagradu za radnike.“

Uprava je na skupovima radnika izvijestila o povijesnim rezultatima poslovanja u prošloj godini i u prvom kvartalu ove godine, naglasivši kako je ostvarena najveća operativna dobit od 206 milijuna kuna u 2018. te rekordna neto dobit od čak 80 milijuna kuna u prvom kvartalu ove godine. (Lana Bosilj)

Zlatni ključevi za Podravku i Belupo

Tržište Bosne i Hercegovine tradicionalno je jedno od najvećih i najvažnijih Podravkinih izvoznih tržišta s 260,3 milijuna kuna izvoza

Na tržištu Ruske Federacije Belupo je u 2018. godini ostvario 16 posto rasta u odnosu na 2017.

Udruga Hrvatski izvoznici 5. je lipnja, u sklopu 14. konvencije hrvatskih izvoznika održane pod nazivom 'Uloga izvoza u modernoj gospodarstvenoj politici', Podravci dodijelila „Zlatni ključ“ za najboljeg izvoznika u Bosnu i Hercegovinu, a Belupu za najboljeg izvoznika na tržištu Ruske Federacije u 2018. godini. Konvencija je organizirana pod visokim pokroviteljstvom Vlade Republike.

U kategoriji najboljeg izvoznika na BiH tržište bili su nominirani Kraš i Našicecement, dok su u kategoriji za ostale europske zemlje – najbolji izvoznik u Rusku Federaciju u 2018. godini bili nominirani Jadran Galenski laboratorij te Omco Croatia. Nagrade je, u ime obje kompanije primio član Uprave Podravke i predsjednik Uprave Belupa, Hrvoje Kolarić.

U uvodnom govoru predsjednik Hrvatskih izvoznika Darinko Bago pohvalio je napredovanje

hrvatskog izvoza te najavio nagrađene u 15 kategorija za najveća hrvatska izvozna tržišta. Podsjetio je na vrlo složene uvjete na globalnom tržištu gdje uvoznici djeluju. Tu je istaknuo trend državnog protekcionizma i intervencionizma što usporava globalnu trgovinu i rast gospodarstva. Dodao je da usluge čine 23 posto vrijednosti hrvatskog izvoza, no 43 posto nove vrijednosti izvoza. U Hrvatskoj imamo situaciju da nam od 2017. izvoz slijedi BDP što znači da slijedimo dobar put, ali time ne smijemo biti zadovoljni nego moramo ići dalje.

Skupu se obratio predsjednik Vlade Republike Hrvatske Andrej Plenković. "Svake godine se na ovakvom događanju može čuti koliko se pozitivnih pomaka u hrvatskom gospodarstvu dogodilo u prethodnoj godini. Svi ste vi pridonijeli da Hrvatska lani ostvari izvoz od 14,5 milijardi eura. To je sve na tragu vizije i ove vlade da naše planove razvoja pretvorimo u stvarnost. Naš kreditni rejting temeljem rejting agencija vraćen je na razinu investicijskog, a izvoznici najbolje znaju kako se to odražava na njihovu konkurentnost. Ova Vlada je preokrenula trendove koji su bili karakteristični za bivše razdo-

blje te bilježimo suficite proračuna, a što onda utječe na povećanje plaća i mirovina. BDP smo od 2016. podigli 9,6 %, a rast BDP-a u prvom kvartalu 2019. je i najbolji u EU. Smanjili smo javni dug na 89 % BDPa, a što sve znači da danas imamo zdraviji rast nego u prethodnom razdoblju." Dodao je da su na tom tragu i reforme mirovinskog i zdravstvenog sustava te istaknuo EU fondove kao veliki poticaj za domaće investicije. Preuzimajući „Zlatni ključ“ član Uprave Podravke i predsjednik Uprave Belupa istaknuo je da na tržištu Bosne i Hercegovine Podravka prodaje gotovo 730 jediničnih proizvoda iz svog asortimana, a najprodavaniji među njima je Košja juha 62 g. „Tijekom 2018. godine prodano je više od 12 tisuća tona proizvoda, a ukupan izvoz iznosio je 260,3 milijuna kuna, što tržište Bosne i Hercegovine čini, tradicionalno, jednim od najvećih i najvažnijih izvoznih tržišta. Na tržištu Ruske Federacije Belupo je u 2018. ostvario 16-postotni rast prihoda u odnosu na godinu ranije. I dalje očekujemo nastavak rasta izvoza u Rusku Federaciju, a podaci prvog kvartala 2019. potvrđuju naša očekivanja“ - zaključio je Hrvoje Kolarić.

Podravkini brandovi omiljeni kod Hrvatica

Lino, Vegeta i Podravka juhe najpopularniji su ženski brandovi i proizvodi

Ove godine u Hrvatskoj je prvi put dodijeljena nagrada Woman's Choice, a iza projekta stoji tim najjačeg medijskog ženskog branda - miss7. Na temelju istraživanja agencije Ipsos o navikama, stavovima i omiljenim brandovima žena gdje su žene u dobi od 20 do 55 godina svojim glasovima odlučile pobjednike, Podravkini su se brandovi proslavili u čak tri kategorije.

Prema najviše dobivenih glasova, Podravkini su proizvodi proglašeni najboljima u kategoriji

Omiljene žitarice, Omiljeni dodatak jelima te Omiljena juha. Omiljenim brandom u kategoriji žitarica proglašen je Lino, u konkurenciji dodatka jelima prvo mjesto pripalo je Vegeti dok su omiljene juhe one Podravkine.

Na svečanoj dodjeli nagrada u hotelu Esplanada nagrade su, u ime pojedinog branda, preuzele Maja Pezelj Stunja za Lino, Mihaela Francić Kušnjer za Vegetu te Martina Šalković Rabadžija za Podravka juhe. (Lana Bosilj)



Vegeta proglašena hrvatskim brandom koji traje i kojem se vjeruje

24sata proglasila Vegetu jednim od najvažnijih i najdugovječnijih hrvatskih brandova

„Brandovi su marke koje se pretvaraju u vjerovanja, ideje, svijet s kojim će se poistovjećivati. Traju stoljećima, na njima su odrasle generacije i sinonim su za kvalitetu“, pišu 24sata, navodeći Vegetu kao jedan od najuspješnijih hrvatskih brandova s dugom tradicijom i prepoznatljivim sloganom poput onoga „S Vegetom

se bolje jede“.

Prema 24sata, Vegeta je „vrhunskom i kontinuiranom kvalitetom, koju potvrđuju brojne nagrade i priznanja, nadahnuće i „must have“ proizvod“ te ima važnu ulogu u životu i poslovanju, uz dodatnu vrijednost koja nadilazi obilježja marke. (Lana Bosilj)



Podravka osvojila prestižne nagrade Zlatna košarica

Podravka proglašena proizvođačem godine, Lino Lada Gold proizvod godine



Zlatna košarica nagrada je koja je dodijeljena četvrtu godinu zaredom od strane specijaliziranog magazina za maloprodaju i FMCG industriju Ja TRGOVAC. U Kristalnoj dvorani hotela Westin održana je dodjela nagrada najboljima među kojima se, u čak dvije od šest kategorija, našla Podravka. Odluku o uvrštenju i nagrađivanju za sve kategorije donio je posebno okupljeni panel stručnjaka i predstavnika strukovnih institucija na temelju dostavljenih prijava, dostupnih pokazatelja i provedenih analiza.

U konkurenciji Proizvođača godina Podravka je svojim rekordnim poslovnim rezultatima u protekloj godini, unapređenjem materijalnih prava zaposlenika, razvojem i nadogradnjom brandova te osvajanjem brojnih priznanja tijekom 2018. godine još jednom potvrdila status lidera u FMCG industriji i zasluženo osvojila prvo mjesto.

Na temelju kvalitetne analize tržišta i okruženja, kroz Lino Lada brand prepoznat kao kvalitetan i pouzdan lansirani su novi proizvodi, Lino Lada Gold. Čokoladni namaz sa sjeckanim lješnjaci-

ma upotpunio je asortiman Lino Lade i postavio Lino Lada brand za onaj s najvećim izborom okusa te ga ujedno učinio tržišnim liderom. Zahvaljujući ovim istaknutim ostvarenjima, Lino Lada Gold osvojila je Zlatnu košaricu u kategori-

ji Proizvoda godine i potvrdila status jednog od najuspješnijih lansiranja novog proizvoda.

Osvajanje Zlatnih košarica u kategoriji Proizvođača godine i Proizvoda godine dodatna je potvrda Podravkinih ostvarenja u 2018. godini te potvrđuje leaderski status Podravke kao kompanije i njene proizvode prepoznate kao kvalitetne i pouzdane.

O Zlatnoj košarici

Zlatna košarica je priznanje koje se dodjeljuje za osobita ostvarenja tvrtki u protekloj godini te ukazuje na najbolje primjere poslovanja i tržišnog uspjeha predstavnika industrije. Dodjeljuje se od 2016. godine od strane magazina za maloprodaju i FMCG industriju Ja TRGOVAC. O najboljima iz sektora maloprodaje, proizvodnje i distribucije robe široke potrošnje odlučuje žiri sastavljen od stručnjaka i predstavnika strukovnih institucija na temelju obrazloženja prijave te primjera i dokaza o uspjehu strategija i poslovnih politika. Ovogodišnji žiri činili su predstavnici Hrvatske gospodarske komore, Hrvatske obrtničke komore, Hrvatske udruge poslodavaca, Hrvatske udruge za zaštitu potrošača, Sindikata trgovine Hrvatske, Ekonomskog instituta Zagreb, Hauska&Partner, GfK, Deloitte, Focus ispitivanja tržišta, Hendala, Ipsosa, Ja TRGOVCA, Nielsen i Valicon.

(Lana Bosilj)





Gotovo tisuću Podravkaša na korporativnim edukativno-sportskim igrama

Povijesno dobre poslovne rezultate ostvarene prošle godine te u prvom tromjesečju ove godine, Podravka je proslavila na korporativnim edukativno-sportskim igrama. Od 23. do 26. svibnja 2019. godine Podravkaši, njih gotovo tisuću s čak 14 tržišta družili su se, natjecali, educirali i zabavljali u Baškom Polju kod Markarske.

U sportskim natjecanjima nadmetale su se ekipe u malom nogometu, košarci, odbojci, pikadu i neizostavnoj „beli“. Finalne susrete loptičkih sportova pratili su i istaknuti pojedinci iz sportskog svijeta: Zlatko Dalić, izbornik hrvatske nogometne reprezentacije, Joško Jeličić, stručni nogometni analitičar i bivši nogometni reprezentativac te Goran Šprem, bivši rukometni reprezentativac i osvajač svjetskog i olimpijskog rukometnog zlata.

Osim sportskih natjecanja, Podravkaši su kroz edukaciju imali prilike čuti nešto više o razlikama između generacija te naučiti kako međusobno komunicirati, bez obzira na različitosti i time pridonijeti boljoj internoj klimi i odnosima.

Večernji zabavni program bio je rezerviran za



poznate pjevače, Jolu i Jelenu Rozgu te Luku Bulića, Taru Thaler i hrabre Podravkine pojedince koji su opjevali kompaniju sa srcem kroz popularne Bullhitove i oduševili sve prisutne. Organizacijom korporativnih edukativno-

sportskih igara, Podravka je osnažila zajedništvo i timski duh, a silna pozitivna energija i entuzijazam svih prisutnih pokazali su spremnost za još bolje poslovne rezultate.

(Lana Bosilj)









Pobjednici sportskih natjecanja:

Nogomet:

- 1. 100% original:** Krstitović D., Martinović M., Mikulić Ž., Kolarek G., Bukovac R., Kocijan M., Virovec B., Jadan G., Tomašević I.
- 2. Picsek Corporation:** Ledinski D., Pracević A., Sakajec M., Prvčić S., Blahinek M., Ramljak I., Jazvec I., Povrženić I., Hotko T., Deak K.
- 3. #KoOdMajkeRođeni:** Bešvir K., Zvonar D., Šimunić I., Ištvanović D., Karić D., Perković B., Vitelj M., Vitelj T., Marić M., Matijević M.

Odbojka:

- 1. Podravka Žito 1:** Leban T., Bratuša A., Liber A., Hrobat D.
- 2. Podravka Srbija:** Stajić S., Hasanbegović F., Šegrt A., Matić A.
- 3. Kviki:** Kolarek G., Kocijan M., Krstitović D., Jadan G.

Košarka:

- 1. Crna Gora:** Boljević D., Kovačević S., Čupić S., Tomašević I.
- 2. Informatika:** Jalšovec D., Martinović M., Krstitović D., Fabijanec B., Grubešić D.
- 3. Podravka Srbija:** Stajić S., Šegrt A., Matić A., Cvetanović M., Despotović B.

Pikado:

- 1. Off-Road:** Janković D., Radić A.
- 2. Logistika 2:** Pokos S., Golub I.
- 3. Pikadisti:** Kocijan M., Krstitović D.

Bela:

- 1. Vinter Mint:** Povrženić I., Križanić D.
- 2. Žutokrugi:** Vukres M., Hegedušić T.
- 3. Amazing:** Salak V., Varga S.



Kviki Choco #LOLs

Slatka hrskavost koja se ne može odbiti

Tako slatki, tako hrskavi, tako neodoljivi. Sve su to Kviki Choco #LOLsi, čokoladne kuglice koje su toliko dobre i ukusne da ih je nemoguće pustiti iz ruke

Najcool izazov, #LOLsanje, opasno je zatresao slatki svijet: pokušajte ispustiti Kviki Choco #LOLse ma što radili: igrali igrice, učili, družili se s prijateljima ili jednostavno uživali. Ako vam ne uspijeva, nema veze, jer još se nije našao onaj koji je uspio. Zato ne brinite, u društvu #LOLsa ionako je svatko na dobitku. Hrskave čokoladne loptice u pet varijanti okusa nikog ne ostavljaju ravnodušnim. Zato i nije čudo da dosad još nitko nije, a sumnja se i da hoće, ispunio izazov.



U jednostavnim pakiranjima #LOLsi su spremni za „kvik“ grickanje u trenu. Oduševit će svakog jer dolaze s mliječnom ili bijelom čokoladom, s dodatkom kokosa, naranče, maline ili jagode, a bez obzira na odabir, nema pogreške, jer svaki je okus jednako neodoljiv kao i preostala četiri.

Pred neodoljivosti #LOLsa pokleknuli su i Tara

i Dino i pokazali zašto su Kviki Choco #LOLsi baš sve ono što #LOLE mladi. S njima je sve razigranije: koncert omiljenog benda, ljenčarenje, sunčanje, rolanje, igranje, ma čak i učenje. Zaraznost loptica zadesila je i modni Podravkin svijet i pokazala da se projekt živi od A do Ž: loptice se nose gdje god stignu.

(Lana Bosilj)

CRAFT je u modi!

Kategorija kobasičarskih proizvoda u Hrvatskoj, najveći je tržišni segment u prehrani s preko 700 različitih ponuđača.

Stavimo li se na trenutak u ulogu prosječnog potrošača, shvatimo da gotovo i ne postoji dan kad izlazimo iz trgovina, a da nismo kupili barem jedan proizvod iz dane kategorije. U takvom dinamičnom okruženju i bogatoj ponudi, potrebno je pronaći snažne elemente diferencijacije kako bi upravo baš naši proizvodi postali prvim odabirom potrošača. U želji da napravimo inovativan iskorak i potrošačima ponudimo nešto potpuno novo i drugačije, a uvažavajući činjenicu da u svakom kutku naše zemlje postoje majstori od zanata koji rade najbolje kobasice u svom kraju, nastala je ideja CRAFT linije kobasičarskih proizvoda.

Poštujući zanatsko umijeće, lokalnu tradici-



Okus domaćih kobasica

Tradicionalan način zrenja

Dimljeno na drvu bukve

Meso poznatog i provjerenog podrijetla

Bez glutena

Izvor / bogato proteinima

Bez glutena

Bez bojila

ju, izvornost i kvalitetu definirali smo koncept proizvoda od 100% svinjskog mesa. Značajko umijeće i vrijedne ruke naših majstora u razvojnom timu, vrlo brzo, pretvorile su marketinšku ideju u stvarnost.

U suradnji s agencijom B&Ž kreirana je nova brand platforma i vizualni identitet ambalaže za 4 proizvoda koje možete potražiti na policama trgovina od sredine lipnja.

Želimo vam da od ovog ljeta nezaobilazni suputnik u vašim gurmanskim trenucima budu Vinka, Vatroslava, Blaženka ili Jeger

pod brandom MAJSTOR.

S našim proizvodima možete uživati bez grižnje savjesti i biti potpuno sigurni u ono što jedete.

Ovaj tekst posvećujemo našem dragom Majstoru Jadranku koji, nažalost, nije više s nama, ali njegovo znanje i umijeće koje je svakodnevno nesebično dijelio s mlađim kolegama, osigurat će nam još mnogo proizvoda za sve ljubitelje vrhunskih mesnih delicija.

(MKT tim PP mesni proizvodi, jela i namazi)

Punjeni povrtni proizvodi za najzahtjevnija nepca

Uživajte u Podravkinim delikates povrtnim prilogima

Ljubitelji povrtnih salata i priloga došli su na svoje: nove Podravkine povrtni delicije zadovoljit će i najzahtjevnije. Savršena kombinacija pažljivo odabranih okusa povrća, upotpunjenih ukusnim sirnim namazom, bademima ili tunom idealan su izbor za razne prilike. Bilo da se radi o svakodnevnom ili svečanim prigodama, četiri nova premium proizvoda: Paprike punjene sirnim namazom, 190g Masline punjene sirnim namazom, 190g, Masline punjene bademom, 190g i Paprike punjene tunom, 190g savršeno će se uklopiti kao dodatak glavnom meniju i omogućiti istinsko uživanje u hrani.

Kombinacija delikatesnih aroma sirnog

namaza kao i specifično punjenje bademima i tunom isprepletenih svježim okusima povrća savršen su spoj koji, pod brandom Podravka, nosi garanciju kvalitete.

Novitete iz povrtna kategorije pronađite u prodavaonicama Konzuma, Kauflanda, Pločina, Spara i Tommyja.

(Lana Bosilj)



Promotivna pakiranja Eva tune

U posljednjih nekoliko godina ljudi su sve svjesniji koliko je kvaliteta prehrane bitna za osobno zdravlje. Sve više ljudi traže nutritivno što kvalitetnije obroke, da bi se osjećali bolje, te da bi bili „fit“, čak i u zrelijim godinama. Balansirana prehrana bogata proteinima je ključ za takav lifestyle. Eva tuna u konzervi je upravo to, zdravi, brzi obrok, prepun proteina i omega-3 masnih kiselina, koji ne samo da su od velike funkcionalne važnosti za organizam, već su i izvrsnog okusa.

U želji da potrošačima omogućimo da još češće svoje obroke obogate izvrsnom Eva tunom, pripremili smo veća, promo pakiranja Eva tune po pristupačnijim cijenama. Promotivna pakiranja dolaze u dvije varijante: Eva tuna komadi u biljnom ulju 4x80 grama i Eva tuna komadi u maslinovom ulju 4x80 grama.



Noviteti u Eva asortimanu

Tri nova okusa za ljubitelje tune

Tko kaže da zdrava prehrana mora biti jednolična? Kulinarским znalcima odavno je poznato da se tuna savršeno sljubljuje s raznim okusima, čime to poznato jelo poprima nove dimenzije i na nove načine oduševljava potrošače.

Vođeni idejom da tržištu ponude nove varijacije okusa, Eva tim osmislio je tri nova okusa Eva tune, tuna s okusom limuna, u umaku od rajčice s okusom origana, te s okusom dima. Eva tuna s aromom limuna sjajnog je osvježavajućeg okusa, a ističe se fina nota limuna koja je savršeno izbalansirana te će i najzahtjevniji potrošači u ovom proizvodu naći idealan samostalan obrok ili pak sastojak za pripremu raznih zanimljivih jela.

Eva tuna u umaku od rajčice s aromom origana bogatog je i atraktivnog okusa. Sočni komadi tune postaju još sočniji uronjeni u umak od rajčice, a origano dodatno obogaćuje



okus ove tune.

Eva tuna s aromom dima proizvod je za istinske ljubitelje gurmanskih okusa. Punoća okusa glavna je karakteristika ovog proizvoda. Aroma dima savršeno se povezuje sa sočnom tunom, a uz malo kreativnosti i još pokoji dodan sastojak ili bez njega, idealan obrok je spreman za konzumiranje.

Eva tuna proizvodi s okusima i aromama idealni su i za pripremu raznih jela od tjestenine, salata, sendviča i pizza. (Lana Bosilj)





Dizajn Mirele kroz povijest

Rovinjska tvornica Mirna donosi najbolje iz mora još od davne 1877. godine. Bogata morska tradicija i jedinstveno znanje u konzerviranju ribe u tih 142 godine iznjedrili su brojne proizvode u raznim pakiranjima i oblicima.

Jedan od najuspješnijih brandova u bogatom portfelju Mirne je i brand Mirela koji na tržištima postoji već više od 28 godina i još uvijek nosi vrlo značajan dio prodaje.

Povijest branda Mirela karakteriziraju brojne, pretjerane promjene dizajna i brandinga. Mirela je često mijenjala svoje lice, te brand nije u potpunosti mogao kapitalizirati svoj pravi potencijal.

U posljednjih desetak godina dizajn se iskristalizirao, te su žuta boja, plavi logotip Mirele s brodićem i oval s ribom postali prepoznatljivi i zaštitni znak. Elementi dizajna toliko su se učvrstili u svijesti potrošača da su dosegli gotovu kulturnu razinu.

Na tragu toga odrađeno je i zadnje osvježanje dizajna Mirele, stavljen je dodatan naglasak



na poznate elemente dizajna koji asociraju na tradiciju i starinski način pripreme sardina, ali koji su interpretirani na drugačiji, moderniji

način, čime proizvodi nisu izgubili svoj tržišni identitet, a dobili su na vrijednosti.

(Tamara Jakopanec, Lana Bosilj)



Lino Lada Gold

Velika staklenka stvorena za velike sladokusce



Na kruh, na palačinke ili na žlicu. Dok se vode rasprave o tome kako je najbolje jesti Lino Ladu Gold, u jednom će se svi složiti – malo što donosi toliku radost kao taj čokoladno-krckavi raj za nepce. Upravo kako bi kremasti užitak što duže trajao, Lino Lada Gold je od sada dostupna i u veeeelikijoj staklenci od 700 grama.

Odlična za borbu žličicama

Ideju o velikoj staklenci Lino Lade Gold dali su sami linoladoljupci. Nakon što su dvije pala-

činke ostale prazne i nakon što je jedna osoba ostala kratka za žličicu omiljenog namaza pa je za „nešto slatko“ stvarno pojela jabuku, hitno se morala udvostručiti doza Lino Lade Gold. U novom pakiranju sada je ima dovoljno za sve.

Osim toga, staklenka od 700 grama sada je napokon dovoljno velika da može postati mjesto ravnopravne borbe žličicama. Niste čuli za borbu žličicama? To je ekstremno sretni sport u kojem svaki sudionik svakim zaloga-jem osvaja – zlato, i to ono s okusom lješnjaka.

Okušajte se u njemu već danas!

Namazano preko 20 milijuna palačinki

Podaci iz 2018. godine pokazuju da se u samo pola godine prisustva na tržištu Lino Lada Gold uspjela uvući u 185.000 kućanstava u kojima je namazano 20 milijuna palačinki. Nije ni čudno kada je riječ o namazu koji je svim sladokuscima pružio posve novi oblik kremastoga savršenstva.

Svojim bogatim okusom, primamljujućim mirisom i zabavnom teksturom Lino Lada Gold vrlo je brzo osvojila srca i nepca i odraslih i djece. Osvojila je ova zlatna kraljica i Superior Taste Award žiri koji joj je dao maksimalnu ocjenu.

Dvostruko više užitka

Lino Lada Gold privlači ono što zrači. Dakle, samo najbolje. Zato je upravo izbornik hrvatske nogometne reprezentacije Zlatko Dalić njezin ambasador, a 2018. godina bila je njihova godina. Lino Lada Gold ostvarila je lani rekordnu prodaju, i to u 15 zemalja.

Dok se ostatak svijeta tek sprema upoznati zlatnu kraljicu, vi požurite po staklenku od 700 grama i dvostruko više uživajte! (R)

3D stickers uz Lino Pillows nougat i Lino Pillows milk

Žitni jastučići punjeni najfinijom Lino Ladom odsad su još zabavniji: osim odlične kombinacije hrskavih čokoladnih žitarica i fine, kremaste Lino Lade, Lino Pillowsi odsad dolaze s naljepnicama.

Dva najprodavanija proizvoda, Lino Pillows nougat 250g i Lino Pillows milk 250g, bogatija su za naljepnice Lina u pet varijanti. Tako se mogu pronaći Lino pjevač, Lino vatrogasac, Lino nogometaš, Lino astronaut i Lada pjevačica. Uz svako pakiranje dolazi jedna velika 3D naljepnica i četiri male koje vizualno prate glavnu, veliku naljepnicu.

Osim hrskavih čokoladnih jastučića punjenih Lino Ladom i 3D naljepnica, na stražnjoj strani pakiranja nalaze se prigodne igrice, sadržajno vezane uz 3D naljepnice.

Pillows s 3D naljepnicama moguće je pronaći na tržištu Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore, Slovenije i Makedonije.



Svjetski poznati klasici novost u Dolceli

Dolcela mousssevi dolaze u dva popularna okusa, čokolada i vanilija

Dolcela uvodi nove deserte, moussseve, svjetski poznate klasike vrhunske kvalitete koji omogućuju brzu, jednostavnu i sigurnu pripremu. Potrošači mogu birati između dva najpopularnija okusa moussseva – čokolade i vanilije, a kako desert nije potrebno kuhati, vrijeme pripreme je izuzetno kratko, **svega tri minute**.

Mousse čokolada i Mousse vanilija lagane su pjenaste slastice. Priprema je brza i jednostavna, bez kuhanja, potrebno je dodati samo mlijeko i ovaj savršeni desert spreman je za konzumaciju. Dolcela mousssevi mogu se koristiti kao samostalni deserti, ali i kao krema za kolače i torte.

Dolcela Mousse od čokolade sadrži 14 posto kakaova praha i deset posto čokolade



de te garantira puni, zaokruženi čokoladni okus, dok je **Mousse od vanilije** laganog

kremastog okusa vanilije.

(Lana Bosilj)

Najfiniji okusi novih Dolcela Premium deserata

U novim Dolcela Premium desertima pronaći ćete onaj pravi za sebe koji će ispuniti vaše „pravo na slatko“

Moderno slastičarstvo traži vrhunske slastice koje ne zahtijevaju puno vremena pripremi.

Ono što je osnovni zahtjev, bez obzira radi li se o tradicionalnom, klasičnom ili pak modernom slastičarstvu, jest kvaliteta.

Kvaliteta je, uz savršenstvo okusa, mirisa i boja, vrlina koja krasi sve Dolceline slastice.

Različitost okusa gdje svatko može pronaći onaj pravi za sebe, opis je koji se veže uz novu ponudu u Dolcela Premium asortimanu slastica. Novi Dolcela Premium deserti dolaze u četiri različita okusa: od kre-

masto-voćnih kombinacija do karamelnih i čokoladnih nota. Ono što odlikuje sva četiri proizvoda jest **brzina i jednostavnost pripreme: u pet minuta** savršeni desert bez kuhanja spreman je za konzumaciju.

Ljubitelji kremaste karamele bit će na svome kad probaju novu **Mascaronatu & Toffee preliv**: ukusna krema od mascarponea i Toffee preliv savršeno se slažu i čine skladnu kombinaciju za potpuno uživanje.

Čokoljupci će se oduševiti novim **Double choco desertom** s mliječnom i tamnom čokoladnom kremom koji pruža mnoštvo

mogućnosti za atraktivno dekoriranje.

Francuski šik na Dolcela način pronađite u novoj **Crème brûlée s karameliziranim šećerom** u nikad jednostavnijoj varijanti za pripremu.

A talijanski klasik **Panna Cotta** u varijanti **s malina prelivom** zadovoljit će i one najzahtjevnije: u Dolcela varijanti, bez kuhanja, nekad zahtjevan desert za pripremu sada možete pripremiti u svega pet minuta. Koji god okus tražili, u novim Dolcela Premium desertima pronaći ćete onaj koji će ispuniti vaše „pravo na slatko“.

(Lana Bosilj)





Povodom obilježavanja Dana državnosti RH, Podravka u Rusiji organizirala prigodnu proslavu uz promociju knjige Zlatka Dalića „Rusija naših snova“

Povodom obilježavanja Dana državnosti Republike Hrvatske, a s ciljem pozicioniranja Hrvatske na gospodarskoj i turističkoj mapi svijeta, Podravka je u Moskvi priredila prigodan program uz promociju knjige Zlatka Dalića „Rusija naših snova“. U suradnji s Veleposlanstvom Republike Hrvatske u Ruskoj Federaciji i Hrvatskom turističkom zajednicom, Podravka je ovom prigodom okupila brojne uzvanike među kojima i izbornika ruske nogometne reprezentacije Stanislava Čerčesova, poslovne partnere te predstavnike medija.

Simbolično, promocija je organizirana u petak, 14. lipnja, upravo na datum početka Svjetskog nogometnog prvenstva održanog u Rusiji 2018. godine, na kojem je naša nogometna reprezentacija, predvođena izbornikom Dalićem, ostvarila povijesni uspjeh.

Sa Zlatkom Dalićem, kao brend ambasadorom, Podravka promovira vrijednosti ustrajnog rada i truda kojim se postižu iznimni rezultati. Povezujući sportske i poslovne uspjehe zajednički doprinose promociji Hrvatske u svijetu.

Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke u pozdravnom govoru okupljenima istaknuo je: „Podravka i Rusija imaju dugu vezu koja traje već više od 50 godina. Sve je započelo s Vegetom, a danas su na stolovima naših potrošača u Rusiji omiljeni i brojni drugi naši proizvodi. Drago nam je da možemo doprinositi jačanju gospodarskih veza Rusije i Hrvatske, ali i prijateljskih kroz podršku promociji sporta, sportskih vrijednosti i uspjeha poput ovog kojim su naši nogometaši i izbornik Dalić proslavili našu malu zemlju.“

Uz Zlatka Dalića, autora knjige „Rusija naših snova“, na veličanstven put Hrvatske do srebra na Svjetskom nogometnom prvenstvu, osvrnuli su se i Mario Zorko, glavni urednik Sportskih novosti koje su izdale knjigu te bivši Vatreni Stipe Pletikosa i Ivica Olić, koji su dio svoje igračke karijere proveli u Rusiji.



Zlatko Dalić, ne skrivajući emocije zbog povratka na mjesto velikog uspjeha, naglasio je: „Poseban je osjećaj doći ponovno ovdje u Rusiju i osvježiti sjećanja na veličanstven uspjeh. Zahvaljujući Podravki i Sportskim novostima ispričali smo priču kako je mala Hrvatska postala najponosnija zemlja na svijetu, priču o zajedništvu s kojim je sve moguće. Veseli me da je knjiga „Rusija naših snova“ sada dostupna i na ruskom jeziku kao zahvala ruskom narodu na gostoprimstvu i svim lijepim trenucima koje nikada nećemo zaboraviti.“

Podravka, vodeća hrvatska prehrambena kompanija, na ruskom je tržištu prisutna više od 50 godina i svojim je proizvodima odavno osvojila srca i stekla povjerenje brojnih potrošača u Rusiji. Događanja poput ovog, ujedno su prilika i za jačanje gospodarskih veza i suradnje, što je ovom prilikom naglasio Tomislav Car, veleposlanik Republike Hrvatske u Ruskoj Federaciji. Svečani program u Kulturnom centru u Moskvi, svojim je nastupom „začeo“ poznati hrvatski glazbenik Petar Grašo. (R)



Priznanje na tržištu Rumunjske Vegeta Natur osvojila priznanje „Odabrani proizvod godine“

Na 10. izdanju svečanosti „Odabrani proizvod godine 2019. – Najbolji novi proizvodi prema ocjeni potrošača“, Vegeta NATUR proglašena je pobjednicom u kategoriji Začina.

Natjecanje je organizirano između 23. ožujka i 14. travnja 2019. godine, za 28 kategorija, na temelju tržišne ankete koju su proveli Exact Business Solutions na ukupnom uzorku od 4814 rumunjskih potrošača u dobi od 18 do 54 godine, iz urbanih područja, korisnika interneta. Natjecanje je organizirao Media Concept Store, nositelj licence „Odabrani proizvod godine“ u Rumunjskoj, koju je dodijelio Product of the Year Worldwide, vlasnik robne marke „Odabrani proizvod godine“. Proizvod godine međunarodni je koncept - pokrenut u Francuskoj 1987. - koji nagrađuje inovativne proizvode, a sada aktivno sudjeluje u 47 zemalja. Svrha „crvene etikete“ je biti vodič za najbolje proizvode s tržišta i za njihove proizvođače te za podršku marketinškim kampanjama.

Logotip „Odabrani proizvod godine“ godinu dana se može koristiti od strane Podravke Rumunjske za Vegetu Natur dodatak jelima (povrtni i za piletinu), 12 mjeseci, počevši od 17. svibnja 2019. godine, na ambalaži i svim komunikacijskim materijalima. (R)



Podravka Makedonija na skopskom Wizz air maratonu

Više od 12.500 tisuća natjecatelja iz 58 zemalja sudjelovalo je u jubilarnom 15. izdanju Wizz air maratona održanog u Skopju, a među njima bilo je i 15 zaposlenika Podravka Makedonije. Oni su pokazali timski duh i dobru zabavu tijekom utrke na pet kilometara.

Kao okrepa, poslužene su palačinke s Lino Ledom, službeni desert najmasovnijeg sportskog događaja u Makedoniji. Palačinke s Lino Ledom pokazale su se kao odličan recept za brzo obnavljanje snage za sve trkače i posjetitelje te je podijeljeno preko 2000 palačinki premazanih s pet vrhunskih okusa Lino Lade. Za najbrže trkače osigurana je Gorenjka od sedam kilograma, mliječna čokolada s lješnjacima.

A za savršeni kraj ovog događanja pripremljena je humanitarna pasta night pod nazivom „Hasta la pasta baby“ s proizvodima iz asortimana Zlato Polje, a prihodi od prodanih kupona za večeru otišli su u dobrotvorne svrhe.

„Podravka Makedonija nalazila se na najvažnijem događaju koji je poznat diljem svijeta te

Makedoniju svrstava na svjetsku kartu sportskih događanja kada je u pitanju maraton. Ovo je bio veliki organizacijski izazov, ali uz trud svih sektora i zajedničko djelovanje ostvareni su imponzantni rezultati. U brojkama to iznosi više od 2000 podijeljenih palačinki, preko 350 porcija tjestenine Zlato Polje, 500 Lino balona i 200 Lino Lade 20g“, rekao je Igor Manjić, direktor poduzeća Podravka Makedonija.

(Mislav Matijević)



Dolcela muffini osvojili Ujedinjene Arapske Emirate



Podravkini brandovi dosad su već osvojili potrošače u Ujedinjenim Arapskim Emiratima, a među njima je sada i Dolcela koja je odnedavno dostupna na policama Carrefoura, najvećeg trgovačkog lanca u UAE.

Tržište UAE ima velik potencijal u kategoriji slastica što je stvorilo priliku da se i Dolcela predstavi sa svojim vrhunskim proizvodima. Zahvaljujući izvrsnoj suradnji Podravke i lokalnog distributera, put do potrošača ubrzo su pronašli i Dolcela Muffini, Čokoladni Muffini, Krema za kolače Čokolada te Šlag pjene. Tijekom ramazana, najvažnijeg mjeseca za pripadnike islamske vjeroispovijesti, na naj-

ekskluzivnijim lokacijama diljem UAE više od 4000 potrošača imalo je priliku degustirati popularne Dolcela muffine. Degustacije su se odvijale tijekom tri večeri za vrijeme Iftara, večernjeg obroka.

Dok su potrošači strpljivo čekali u redu da isprobaju Dolcela muffine, vrijedne su ih hostese informirale o procesu pripreme i sastojcima, brandu Dolcela, Podravki i Hrvatskoj. Oduševljenje i pozitivni komentari potrošača još jednom su potvrdili da su Podravkini proizvodi zaista sinonim za vrhunsku kvalitetu i okus jer se proizvode - uvijek sa srcem.

(Senka Čabarkapa, Lana Bosilj)



Posjetitelji uživali u dobrotvornoj Gorenjkinjoj mega roladi i kruhu iz Žita Posljednji je vikend u svibnju u središtu glavnog grada Slovenije bio u znaku čokoladne poslastice i mirisnog kruha

Već desetu godinu zaredom Lions klub forum Ljubljana je, u suradnji s Gorenjkom, organizirao dobrotvorno događanje pod nazivom Najveća Lions slastica. Tako su u subotu posjetitelji središta Ljubljane kupnjom slatkog paketa u kojem se nalazio komad najbolje mega Gorenjkine rolade od tamnog tijesta s marmeladom od marelice, marmeladom od naranče i čokoladnom kremom te osvježavajući napitak, donirali 3 eura u dobrotvorne svrhe. Sakupili su čak 3 500 eura koji su ove godine namijenjeni Udruzi gluhoslijepih osoba Dlan i Zavodu „Pod strehco“. Dio donacije tako će biti namijenjen obrazovanju tumača i speci-



jalista za rad s gluhoslijepim osobama i za održavanja ljetnog kampa za gluhoslijepe osobe. Dio prikupljenih sredstava dobit će zavod „Pod strehco“ za provedbu projekta Donirana hrana u Ljubljani. Ovogodišnja mega Gorenjkina rolada bila je dugačka 100 m, teška 230 kg i napravljena od 130 kg biskvita, 40 kg punjenja od naranče, 50 kg čokoladne kreme i 10 kg preljeva od kaka.

Na susjednom Pogačarjevom trgu u Ljubljani istodobno je sve mirisalo po kruhu iz Žita – zlatno zapečenom Jelenu, rustikalnom Hribovcu i Ajdovom s orasima. Komora prehrambenih i poljoprivrednih poduzeća Slovenije

pripremila je Festival izvrsnih pekarskih proizvoda na kojem se predstavilo 11 slovenskih pekarskih poduzeća. Oni su na ovogodišnjem 19. stručnom ocjenjivanju kruha, pekarskog i finog pekarskog peciva, tjestenina i slastica primili priznanja za izvrsnu kvalitetu proizvoda. Među njima je bilo i Žito, s rekordom od čak 39 zlatnih priznanja za izvrsnost svojih proizvoda. Okupljeni su se zasladili i 11 metara dugačkom Festivalskom poticom velikankom. Svaki metar potice pripremili su pekari iz svakog zastupljenog pekarskog poduzeća. Za pripremu potice upotrijebili su 50 kg sastojaka, 30 kg nadjeva od oraha i 20 kg tijesta. (R)



Najfiniji užici na žaru sa začinima Maestro

Više od 10 000 ljubitelja ćevapčića, pljeskavica i ostalih delicija sa žara koji su se krajem svibnja okupili na tradicionalnoj Aktualovoj roštiljadi na Kardeljevi ploščadi u Ljubljani izvršno se zabavilo, a sama roštiljada bila je posebno dobro začinjena začinima Maestro, kako okusima za roštilj tako i zabavnim događanjem.

Žito i Podravka Ljubljana, kao generalni pokrovitelji događanja Aktualova roštiljada koje je Radio Aktual organizirao za svoje vjerne slušatelje, svojim su nepogrešivim Maestro začinima za žar osigurali oduševljenje i užitak za nepce i na pladnjevima ponudili pravu harmoniju okusa. Prstohvat nadahnuća podarili su i kuharima pa su tako meso i povrće bili posebno ukusni. Osim zamamnih okusa i mirisa, Maestro je pripremio raznoliko i



zabavno događanje. Posjetitelji su mogli i sami pokazati da je svaki od njih pravi Maestro. Glavna atrakcija Maestro kutka bila je

igra bacanja obruča u kojoj su se kandidati natjecali za paketiće mirisnih Maestro začina i plinski roštilj Napoleon. (R)

Janez Bojc izabran za predsjednika udruženja AIBI

Janez Bojc, generalni direktor Žita i predsjednik Sekcije za pekarstvo pri Komori poljoprivrednih i prehrambenih poduzeća u sklopu Gospodarske komore Slovenije, u lipnju je na 36. međunarodnom kongresu Europskog udruženja za pekarstvo AIBI, održanom u Manchesteru u Velikoj Britaniji, izabran za predsjednika ove udruge.

Tako je u više od 60 godina dugoj povijesti ovog uglednog međunarodnog udruženja sa sjedištem u Bruxellesu, Sloveniji prvi put pripala čast predsjedavati udruženjem, a osim toga, to je i prilika za pozicioniranje države na međunarodnu kartu pekarske industrije. Janez Bojc, koji je na ovu funkciju izabran za mandat od 2019. do 2021., prilikom preuzimanja predsjedanja istaknuo je: „Tijekom našeg predsjedanja aktivnosti udruženja AIBI bit će usredotočene na daljnje aktivno djelovanje u europskom zakonodavnom procesu. Podupirat ćemo širenje povezivanja i jačanje partnerstava s ključnim sudionicima. Osim povezivanja poticat ćemo i digitalizaciju pekarske industrije te prijenos znanja u području novih tehnologija. Primjenom znanja, stručnosti i suvremenih pristupa želimo tradiciju pekarstva sačuvati za buduće generacije.“

Udruženje AIBI (International Association of Plant Bakers) osnovano



je 1956. godine u Parizu. Slovenija je članica udruženja od 2006. Danas ovo udruženje spaja 16 nacionalnih pekarskih udruženja sa širem europskog prostora i predstavlja povjerenja vrijedan i vjerodostojan glas pekarske industrije na međunarodnoj razini. (R)

TOP 5 Neizostavni savjeti za kuharske početnike

Iako vjerojatno imate prijatelja ili člana obitelji kojem se možete obratiti za rješavanje moguće katastrofe u kuhinji, nudimo vam nekoliko savjeta koji bi također mogli dobro doći



„Nemojte kuhati zato što ste gladni, nego zato što želite kuhati“ – poznata je izjava u svijetu kulinarstva. Savjet zvuči pomalo utopistički, većina ipak kuha kako bi utažila glad. U kojoj god dobi da se dogodio, ulazak u kulinarske vode često nas dovede u tragikomične situacije. Donosimo vam naizostavne savjete kako se snaći na početku kuhanja – unatoč početnim pogreškama!

1. Vrijeme

O važnosti vremenske dimezije u kuhinji govori priča jedne kulinarske početnice: „Jednom sam stavila kuhati juhu u velikom loncu. Kako sam bila malo umorna, otišla sam prileći. Nakon dva sata probudio me miris zagaranja. Od juhe su ostali samo zagorjeli komadi povr-



ća i mesa na dnu lonca.“

Nemojte kuhati zato što ste gladni, nego zato što želite kuhati.

Iako je u priči vjerojatno veliku ulogu odigrao umor, ipak je važan savjet početnicima: planiranje i priprema pola su posla. Radite korak po korak kako biste se mogli fokusirati na recept.

Iako se nekad čini da ima smisla raditi više stvari odjednom, dugoročno ćete samo izgubiti na vremenu. Pitate se zašto kuhanje na televiziji izgleda tako jednostavno? Zato što sve namirnice čekaju već unaprijed pripremljene. Kuhanje je dobro planirati, primjerice osmišljavajte jelovnike nedjeljom za sljedeći tjedan te odlučite hoćete li kuhati ujutro ili navečer. Tek kada imate vremena, proučite nešto drugačije, isprobajte novi recept. I ako idete prileći za vrijeme kuhanja, navijte budilicu, za svaki slučaj!

2. Posuđe

Posuđe je važan pomoćnik na početku kulinarske karijere, ali isto tako, ako ga ne koristimo pravilno, može nas „ostaviti na cjedilu“.

„Nikad neću zaboraviti kad smo cimerica i ja procijenile da je sasvim prihvatljivo procijediti vruće ulje od pečenja kroz plastično cje-dilo. Nakon prolaska ulja kroz rupice ostala je samo jedna velika rupa“ – jedna je od vrućih ispovijesti. Upotrebljavajte posuđe s debljim dnom za koje namirnice neće prijanjati – sma-

njit ćete upotrebu masnoće. Nemojte koristiti male lonce, već one što šire i dublje kako bi namirnice imale dovoljno mjesta.

Ako je previše namirnica, od topline se stvara para, a tada se ne može dobiti, na primjer, lijepa zlatnosmeđa boja mesa. Također, jedan od najvećih saveznika u kuhinji može bitidobar nož – nemojte ga se bojati! Njime ćete puno brže rezati i dobiti pravilnije rezove.

3. Namirnice

Iako je važno da namirnice koje koristimo budu kvalitetne i svježije, nekad je još važnija dobra procjena količina. „Često mi se dogodilo da pogrešno procijenim količinu riže ili tjestenine. Jako narastu u kuhanju. Nije smiješno“ – priznaju nam ovi ozbiljni.

Kada kuhate tjesteninu ili povrće, stavite dovoljno vode (cca 1 l na 100 g). Ako stavite premalo vode, tjestenina će imati okus po škrobu i biti gumena, a povrće poput blitve ili špinata postat će smeđe. Također, vodite računa o tome da su suhi i svježiji začini različitog intenziteta okusa i mirisa. Za one koji imaju intenzivan miris koristite trećinu zadane količine svježih začina. U slučaju onih blažih, stavite malo više od trećine.

Ako ste presolili juhu (tko nije barem jednom?!), dodajte žličicu šećera i žličicu jabučnoga octa. Vino, pak, pojačava slanost jela (neki su to naučili na teži način :). Nikad ne kuhajte s vinom koje ne biste popili. Ako vam se ne bi svidjelo u čaši, neće vam se svidjeti ni u tanjuru.

4. Postupak

Bez obzira na to jeste li početnik u svijetu kulinarstva ili već imate iskustva, uvijek treba dobro proučiti recept, od sastojaka i omjera do redoslijeda. „Na početku kuhanja često mi se događalo da grame u receptu zamijenim dekagramima. Tako bih umjesto biskvita dobila pijesak“ – šapnula nam je početnica koja je htjela ostati anonimna.

Redoslijed kuhanja postoji s razlogom jer se miješanjem ili obradom namirnica u određenom trenutku može promijeniti konzistencija, pa i okus jela. Čišćenje posuđa i radnih površina nemojte ostaviti za kraj.

Čistite svaki put kad nešto zaprljate, tako možete uštedjeti puno vremena i ubrzati cijeli proces pripreme obroka.



5. Posluživanje

„Nema veze s kuhanjem, ali jednom smo za sestrin rođendan stavili prskalice na tortu. Ne znam što je pošlo po krivu, samo ću reći da je čokolade bilo i po stropu“ – otkrila nam

je ljubiteljica stropnih glazura.

Prskalice su očiti krivci za prskanje glazure, ali to možda nije tako jasno i za prskanje sokova iz pečenog mesa, jer i tu ste krivac – vi! Bez zapečene površine svi fini sokovi cure

iz ribe ili mesa, hrana se lijepi za podlogu, pa vam to može stvoriti dodatne probleme pri serviranju. Meso iz pećnice pustite nekoliko minuta da odstoji jer će tako biti najbolje teksture i okusa.

Također, začinsko bilje poput peršina u juhe i sl. stavlja se tek kada je jelo gotovo jer inače gubi sve vitamine, što je i inače pravilo za začinsko bilje. Iznimka su lovor i papar u zrnima. I još!

Budite kreativni i zaboravite na klasičan način serviranja. U trendu je posluživanje obroka u namirnicama. Juhu možete servirati u tanjuru napravljenom od starog kruha, a salatu u velikom listu radiča ili kupusa.

U kuhanju su znanja i vještine važni, ali još su važnije dobra volja i želja, posebno kod kuhara početnika. Doživite kuhanje kao nov izazov i priliku da učinite nešto dobro za sebe i svoje najbliže. Eventualna loša iskustva obojite humorom i podijelite s prijateljima jer ćete se svi zajedno tomu dobro nasmijati. Stoga odbacite strahove i ne ograničavajte se razmišljanjem o tome radite li dobro, nego samo kuhajte – svaki dan. (R)





//

*Nastupao sam diljem
Lijepe Naše pa i šire, a
muzika me zaista ispu-
njava, a i isplati se pa
mi je to i dodatni izvor
prihoda. Iako sam u duši
rocker, danas da biste
uspjeli morate znati svi-
rati sve – od „kuruze“ do
simfonije*

MIHAEL ANDRIĆ

SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Svestrani
kuhar niže
uspjehe

Glavni bul-hit na Korporativnim igrama u Baškom Polju bio je „Divno je biti nekome nešto“, ali u aranžmanu i s nekim novim tekstom od našega hit-mejkera Mihaela Andrića. Najveći pljesak i skandiranje zaradio je naš Miha, a oni koji ga malo bolje poznaju ne čudi uspjeh Podravkinog kuhara jer taj dečko se od svoje 13 godine profesionalno bavi muzikom.

Morate znati svirati sve – od „kuruze“ do simfonije

„Inače, sviram bubnjeve i do sada sam svirao s brojnim bendovima i tamburaškim sastavima od varaždinske Enigme do Frikova i Tima iz Markuševca s kojima i sada idem na brojne gaže. Nastupao sam diljem Lijepe Naše pa i šire, a muzika me zaista ispunjava, a i isplati se pa mi je to i dodatni izvor prihoda. Iako sam u duši rocker, danas da biste uspjeli morate znati svirati sve – od „kuruze“ do simfonije. Što se pak tiče pobjede na našim igrama moram naglasiti da su i svi ostali natjecatelji zaista imali vrlo inspirativne, odlične tekstove i svi oni također zaslužuju da budu bul-hit Podravke.“

Kuharski posao je zahtjevan i odgovoran

Spomenuli ste dodatni izvor prihoda. Je li to znači da baš i nije neka plaća u Podravki?

„Pa od 2015. godine radim kao kuhar u restoranu Društvene prehrane, a po potrebi idem na ispomoć u Podravsku klet. Posao je zahtjevan i naporan, jer primjerice moje radno vrijeme je od 5 sati ujutro, a živim u Malom Otoku pa se moram već u 4 sata dizati i polako kretati na posao. No, uz dobru organizaciju sve se da napraviti. Naravno, svaki radnik u Podravki će vam reći da bi plaća mogla biti veća, ali što je tu je. Radim s dobrom ekipom, atmosfera u kuhinji je uvijek „podgrijana“ u smislu da se koji put šalimo i zafrkavamo, no posao je odgovoran jer se brinemo o prehrani brojnih Podravkaša i tu ne smije biti nikakvih fulanja.“

Nogometaš i trener vratarki

Osim muzike vas se može vidjeti i na nogometnim terenima u našoj županiji.

„Nogometom se bavim od malih nogu jer je i moj otac bio nogometaš i to nam je u genima za razliku od muzike jer nitko u mojoj obitelji nema tu žicu. Nogometnu karijeru kao vratar sam započeo u legradskom Graničaru, potom kao i svi klinci prošao školu Slaven Belupa, potom je tu moja Mladost iz Malog Otoka, a sada nastupam za Miklinovec. Osim toga, vrlo sam ponosan jer radim kao trener vratarki u ŽNK Koprivnica, a naše cure su osvojile drugo mjesto u 2.HNL i to smatram velikim

uspjehom za ženski kopri- nički nogomet. Naravno, imamo ambiciozne planove i želimo za godinu-dvije ući u 1.HNL, ali realizacija toga plana ovisi o brojnim faktorima pa ćemo vidjeti. Glavni faktor su uvijek financije i ovom prigodom moram pohvaliti Podravku koja nam je pomogla prilikom realizacije odlaska na nogometni turnir u Francusku. Toplo se preporučamo za pomoć i dalje.“

Cure imaju bolju radnu etiku od dečki

S kime je bolje raditi – nogometašima ili nogometašicama?

„Ma s curama je puno ljepše raditi, poslušne su i imaju bolju radnu etiku od dečki. Osim toga, nema kod njih onih egoističnih ispada poput isforsiranih nogometnih „zvijezda“. Moram naglasiti da svi koji radimo u ekipi, od glavnog trenera Gregurine, kondicijskoga trenera Darija Potroška do oružara, smo volonteri, štoviše često puta za potrebe kluba trošimo i vlastiti novac, ali vjerujte mi, nije nam žao jer su cure zaista fenomenalne. Ženski nogometni klub Koprivnica ima veliki potencijal, a to ćemo uskoro pokazati i dokazati“ – rekao je na kraju razgovora Mihael Andrić.

(Boris Fabijanec)



Podravka poslužila tradicionalni podravski doručak na Zrinskom trgu

U sklopu završne manifestacije 24. po redu edukativne muzejske akcije (EMA), na Zrinskom je trgu poslužen tradicionalan podravski doručak u organizaciji Muzeja grada Koprivnice. S obzirom da je ovogodišnja EMA bila posvećena prehrani, Podravkinci su promotori kulinarstva pripremili niz tradicionalnih jela pa su se tako u ponudi našli bijeli i kukuruzni žganci, prežgana juha, zlevanka i bučnica. Uz tradicionalne delicije degustirati se mogao i Čokolino, a provedbi akcije doprinijeli su i učenicima 3.c razreda OŠ Antun Nemčić Gostovinski koji su među prvima probali tradicionalne delicije, ali i upotrijebili akciju pripremivši izložbu tradicionalnog suđa i kuhinjskih pomagala od drveta. (Ana Lukčin)



Degustacije Čokolino proizvoda

Čokolino proizvodi predstavljeni su na 1. koprivničkom polumaratonu te na Simpoziju studenata bioloških usmjerenja

Čokolino je omiljena hrana za sve generacije, za odrasle i djecu, mlade, stare, studente, učenike. Omiljeni obrok koji se jede kad smo gladni ili kada samo želimo uživati u jedinstvenom okusu. Bilo da se spremaju gusto ili rijetko, s toplim ili hladnim mlijekom, Čokolino proizvodi uvijek oduševljavaju.

Čokolino u sportskom svijetu

Čokolino je čest izbor sportaša i svih onih kojima je pravilna prehrana bitna za postizanje dobrih sportskih rezultata. Zato oni odabiru Čokolino Fit sa smanjenim udjelom šećera, ali i Čokolino Plus koji je odličan prije i poslije

sportskih napora jer donosi potrebnu energiju. Tako se Čokolino priključio 1. koprivničkom polumaratonu pa je za sve zainteresirane održana degustacija Čokolina Fit, Plus i Plus White.

Samo najbolje za studente

Za svladavanje studentskih izazova, Čokolino je izvor potrebne energije, ali i obrok u kojem studenti uživaju. Stoga su Čokolino Fit, Plus i Plus White podijeljeni studentima prirodoslovnih znanosti na Međunarodnom simpoziju studenata bioloških usmjerenja koji se održao na zagrebačkom PMF-u. (Lana Bosilj)

Podravka na R'n'B Weekend festivalu predstavila Salut

Zagrebačka se Gliptoteka na nekoliko svibanjskih dana pretvorila u gastronomsku meku ugovivši R'n'B Weekend - festival namijenjen svim industrijama vezanim za ugostiteljstvo te najširoj publici zainteresiranoj za kvalitetnu gastronomsku ponudu. U tri dana trajanja festivala posjetitelji su mogli uživati u bogatoj ponudi hrane i pića ali i u nizu ostalih sadržaja poput predavanja, panela i networkinga.

Na panelu „Hrvatska – zemlja soli“, Davorka Gajari iz Podravke predstavila je Salut – novu generaciju soli s 35% manje natrija. Nakon panela Podravkinci promotori kulinarstva pripremili su degustaciju jela sa Salutom, a brojni su se posjetitelji uvjerali kako Proljetna tava s piletinom, Ječmoto sa svinjetinom i Ječmoto vege, u kojim je Salut, nimalo okusom ne odskakuje od jela pripremljenih s kuhinjskom soli.



Udruga volontera Podravke PULS donirala dva reflektora Odjelu ginekologije koprivničke bolnice

Nakon uspješno provedene donacije inhalatora i toplomjera Odjelu za pedijatriju koprivničke bolnice Dr.Tomislav Bardek, Udruga volontera Podravke PULS donirala je opet, no ovaj put Odjelu za ginekologiju u sklopu akcije „Za prvi puls“.

Akcija je pokrenuta još prošle godine s ciljem prikupljanja sredstava za Odjel ginekologije koprivničke bolnice, a dobrovoljne donacije prikupljane su na raznim manifestacijama u Koprivnici, Đurđevcu i Virju. Nakon dogovora i pristiglih ponuda, u suradnji s djelatnicima Ginekološko-porođajnog odjela bolnice, odlučeno je da se doniraju dvije reflektorske lampe, jedna za Odjel ginekologije, druga za ginekološku ambulantu, što je itekako dobra odluka, znajući da su trenutne lampe stare preko 35 godina.

Primopredaja uređaja u vrijednosti od 25 000 kuna organizirana je 28.5.2019. u prostorijama Odjela ginekologije gdje su prisustvovali članovi PULS-a, ravnatelj bolnice dr.Devčić, šef Odjela ginekologije dr.Stanišić i ostali liječnici koji su se zahvalili PULS-u na donaciji, ali i svim ljudima naše županije koji su omogućili kupnju nove opreme.



Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Lipanjaska zipka u lišću

U lipnju bi, naravno, trebale cvjetati lipe i sunce pržiti onako predljetno, ustrajno, kao da najavljuje još intenzivnije vrućine srpnja i kolovoza. Navikli smo da život ima svoju pravilnost, barem onu u prirodi, smjenom godišnjih doba, očekivane hladnoće ili topline, kao da netko nepogrešivo postavlja i mijenja kulise naše svakodnevnice. Kad nije tako, osjećamo se čudno i nesigurno i pitamo zašto odjednom moramo nositi duge rukave u svibnju, a u veljači smo mogli sjediti na terasi bez jakne i piti kavu?

I jesmo li doista sami krivi što je priroda postala ćudljiva i nepredvidljiva i zbunjuje nas nestalnošću vremena, što sve teže u njoj prepoznajemo uobičajene zakonitosti, koje su mirno ljuljale, poput velike, Zemaljske zipke, tolike generacije prije nas? Jesmo li sami krivi?

Bojimo se kaosa, on nas čini nesigurnima, baš poput katastrofičnih vijesti u medijima ili nepredviđenih situacija u vlastitom životu.

Želimo da sve bude jednostavno i poznato.

Želimo biti smireni i sretni.

Ako je lipanj, onda moći sjediti u vrtu ili parku, promatrati cvjetove i zelenilo, slušati radosne ptice u lišću, a zatim zatvoriti oči na suncu i za-

mišljati blizinu neke vode u kojoj bismo mogli zaplivati.

Kao anđeli, bez težine.

I s krilima valova.

Najveća je tajna, smirujuća utjeha u toj jednostavnosti i svakodnevnom životu s bližnjima.

Zato nek nam je blagoslovljen svima ovaj lipanj sa svojim uobičajenim lipama i suncem koje se ne skriva u rasteru kiše.

Da se odmorimo od hladnoće i približimo prirodi opet, svatko na svoj način i spontano, poput djece, bosim nogama ili šetnjom u zelenilu.

A čovjek si nekako i sam može pomoći, jer što je više loših vijesti koje nasrću, postoje i one lijepe koje treba pronaći i napuniti se njima, ne samo zbog ravnoteže, već i zbog pobjede nade u nama.

Da i naša Zlatna košarica želja opet bude puna dobrih predosjećaja, baš poput one u imenu Podravkine nagrade za naj- Lino lađu Gold, slasticu, koja je poput ljeta, neodoljiva svima.

A kad smo kod dobrih vijesti, sjajna je i ona o uspješnosti poslovanja najdraže tvornice Vegete i tako pravedno okrunjena nagradom od tisuću kuna svim zaposlenicima!

Njeguimo lijepe vijesti, poput skrivenih vrtova u nama, jer pričanjem samo o negativnim stvarima i usmjeravanjem pažnje na njih, zapravo činimo uslugu onoj drugoj, tamnoj strani življenja, a da to i nismo primijetili, postajući njeni glasnici.

Jer strah tako rado proviruje iz kaosa, oštreci svoje otrovne zube na nama i našoj krhkosti.

A zatim nam se smije iza leđa, kao prevarenoj djeci. Jer u brigama i strepnjama za vlastitu egzistenciju i onu naših bližnjih nismo više tu, u našoj stvarnosti, onoj najvažnijoj od svih priča.

Kao hipnotizirani, ne čujemo dobre vijesti, ne grlimo prijatelje i ne uživamo u suncu, nesvjesni neponovljivosti trenutaka, ovdje i sad, koje odnosi vrijeme.

Zato, ne dajmo se prevariti, dragi moji čitatelji.

Ljeto se već smiješi,

Osmjehnimo se i mi njemu.

I zaljubljammo u zeleno zipko.



Gljivične infekcije – jedno od najčešćih oboljenja kože

Dermatomikoze su, kao što im i samo ime govori, gljivične infekcije kože. One su vrlo čest uzrok posjeta liječniku i ujedno jedne od najčešćih kožnih oboljenja. Zdrava koža je barijera za prodor gljivica, dok površinski oštećena i vlažna pogoduje infekciji i širenju oboljenja. Gljivične bolesti kože (dermatomikoze) nisu opasne po život oboljelog, ali su "dosadne" kao uostalom i većina kožnih oboljenja, a liječenje traje dugo i česti su recidivi. Osim što predstavljaju estetski problem, izazivaju i nastanak neugodnih simptoma. Gljivice koje zaraze kožu (dermatofiti) žive na odumrlom, najvišem sloju kože (stratum korneum). Neke gljivične infekcije ne uzrokuju simptome ili samo malo nadražuju kožu, dovode do ljuštenja i crvenila. Druge gljivične infekcije uzrokuju svrbež, nateknuće, mjehure i jako ljuštenje. Gljivice se obično nastanjuju u vlažnim područjima tijela gdje se dodiruju površine kože: između nožnih prstiju, u preponi i ispod dojki. Infekcija može zahvatiti i dublje slojeve kože, najčešće kod imunokompromitiranih bolesnika. Stoga je i patogenost gljivica ovisna u prvom redu o

imunom statusu oboljelog, njegovu odgovor na prisutnost gljivica na koži i/ili sluznici te o lokalizaciji. Problematika gljivičnih oboljenja zadnjih je desetljeća postala vrlo aktualna zbog široke primjene antibiotika te imunosupresiva, citostatika kao i brojnih drugih razloga koji mogu smanjiti prirodnu otpornost organizma. Poboljšanjem općih higijenskih uvjeta smanjio se je broj oboljenja, ali su dermatomikoze još uvijek vrlo učestale zbog njihove visoke zaraznosti, a i zbog drugih čimbenika koji pogoduju infekciji i širenju zaraze. Gljivične infekcije kože vrlo su česte tijekom cijele godine, no dolaskom visokih temperatura i jakog znojenja su učestalije. Osobito su česte, naročito ljeti, gljivične infekcije stopala. Tegobe koje se javljaju su: svrbež stopala, crvenilo između prstiju na nogama i neugodan miris, čest osjećaj žarenja, suhoća i pucanje kože između prstiju, a mogu se razviti vezikule i mjehuri. Ta infekcija nastaje zbog pojačanog znojenja stopala, nedovoljne higijene, oblačenja vlažnih čarapa ili cipela, nošenja sintetičkih čarapa i cipela od umjetnih materijala, nošenja stal-

no zatvorene obuće, dodiranjem kože stopala zaražene osobe, korištenjem ručnika i obuće osobe koja ima atletsko stopalo, kao i korištenjem zajedničkih kupaonica.

Kako prevenirati gljivične infekcije?

Održavanje kože suhom i čistom te dobra higijena ključ je prevencije kožnih infekcija. Osim toga, zbog zarazne prirode tih bolesti važno je nakon svakog duljeg kontakta bilo s ljudima bilo sa životinjama temeljito oprati ruke. Također, važno je redovito mijenjanje čarapa i donjeg rublja, izbjegavanje sintetičke i uske odjeće i obuće za vrijeme vrućih ljetnih mjeseci. Potrebno je izbjegavati baze i saune sumnjive higijenske razine te uvijek hodati u odgovarajućim papučama, kožu prati pH neutralnim sredstvima, čarape i rublje prati na visokim temperaturama – višim od 60° C. Lijekove treba primjenjivati točno prema uputama, liječenje treba provoditi redovito i uporno, da bi se izbjegli recidivi oboljenja.

(Tatjana Vucelić, mr. pharm.)

OGLAS O LIJEKU

RojazolDerm 20 mg/g krema

RojazolDerm 20 mg/g krema je bezreceptni lijek koji pripada farmakoterapijskoj skupini: antimikotici za lokalnu primjenu, derivati imidazola i triazola, (ATK oznaka: D01AC02)

Sastav:

Jedan gram kreme sadrži 20 mg mikonazolnitrata. Pomoćne tvari s poznatim učinkom: 1 gram kreme sadrži 40 mg cetilnog i stearilnog alkohola i 2 mg benzoatne kiseline.

Što je RojazolDerm krema i za što se koristi?

RojazolDerm krema sadrži mikonazolnitrata koji uništava gljivice. Namijenjena je liječenju infekcija kože uzrokovanih gljivicama. Infekcije mogu zahvatiti sljedeća područja: šake i stopala (uključujući „atletsko stopalo“), trup i prepone (uključujući površinu kože oko spolnih organa), uške i tjeme.

Koristi se kod odraslih i djece.

U liječenju promjena na koži krema se nanosi dva puta dnevno na oboljela mjesta. Liječenje treba trajati 2 do 6 tjedana ovisno o lokalizaciji i težini lezija, a mora se nastaviti još najmanje tjedan dana nakon nestanka svih znakova i simptoma bolesti. Krema je potrebno nanijeti u tankom sloju i lagano utrljati prstom dok se ne upije. Primjenjuje se samo na koži.

Farmakodinamička svojstva:

Mikonazolnitrata je imidazolski antimikotik koji djeluje interferiranjem s propusnošću stanične membrane gljivice. Posjeduje široki spektar antimikotičkog djelovanja (dermatofiti, kvasnice) te pokazuje antimikrobni učinak na neke Gram pozitivne bakterije (stafilokoke i streptokoke).

RojazolDerm 20 mg/g krema na tržištu dolazi u pakiranju od 20 g kreme u tubi, a lijek se izdaje u ljekarni, bez recepta.

Prije uporabe pažljivo pročitajte uputu o lijeku, a o rizicima i nuspojavama upitajte svojeg liječnika ili ljekarnika.



Podravka osvojila HT Malonogometni turnir 2019

S pet pobjeda i igračem turnira, Podravka dominirala i zasluženno ponijela titulu najbolje ekipe



Podravkaši su još jednom pokazali da im nogomet leži i da im na nogometnom terenu nema ravnih. Osvojili su HT Malonogometni turnir u konkurenciji 12 ekipa kompanija koje djeluju u Hrvatskoj pokazali najviše.

Uz glasnu podršku navijača, u grupnoj fazi Podravkaši su u skupini A nadigrali Zubak Grupu i Erste Banku nakon koje je slijedilo četvrtfinale. U njemu je Podravka dominirala nad Flibom te pobjedom u polufinalu nad Addiko Bankom

osigurala igranje finalne utakmice u kojoj je bila bolja od Orbica i zasluženno odnijela titulu ovogodišnjeg prvaka HT Malonogometnog turnira te slavila na organiziranoj proslavi.

„Sportsko druženje bilo je jako lijepo organizirano i drago nam je da smo osvojili turnir. Domaćin se potrudio da samo natjecanje i kasnije druženje budu najvišoj razini, a Podravka se pokazala kao odličan sudionik. Lijepo je bilo vidjeti Podravkaše koji su nas došli podržati, bilo je Podravkinih zastava i glasne podrške, a svima nam je značilo što je s nama bio i predsjednik Pucar. U sportskom dijelu uspijevali smo preokrenuti rezultat u većini utakmica čime su pobjede bile još i draže. Vrijedi reći da je iz naših redova i najbolji igrač turnira, Igor Šimunić, rekao je Krunoslav Bešvir, direktor PP Kulinarstvo.

Podravkine boje branili su: Krunoslav Bešvir, Branimir Perković, Darko Karić, Željko Mikulić, Igor Šimunić, Ivan

Brckan, Goran Firbas, Marko Martinović, Jurica Keser, Dejan Krstitović, Dražen Dlaka i Ivica Ramljak pod vodstvom izbornika Maria Kraljića.

Još jednom čestitke Podravkašima nogometašima! (Lana Bosilj)

Natjecatelji Podravke i Belupa najbolji na jubilarnim 20. sportskim susretima Sindikata PPDIV



Prošli vikend je četrdesetak Podravkinih radnika, koji su članovi Sindikata PPDIV-a sudjelovali na jubilarnim 20. sportskim susretima

Sindikata PPDIV u Rovinju. Među 800 natjecatelja iz cijele Hrvatske natjecali su se u gotovo svim disciplinama i na kraju ukupno

sakupili 9 bodova koliko su imali i ovogodišnji sveukupni pobjednici iz Belupa, s tom razlikom da je Belupo među sakupljenih 9 bodova imao dva prva mjesta a Podravka samo jedno, pa je to bila prevaga da Belupo ponesu titulu sveukupnih pobjednika s jubilarnih Sportskih susreta Sindikata PPDIV-a.

Sportaši Podravke osvojili su:

1. mjesto u stolnom tenisu (Kolačko i Žardin),
2. mjesto u ženskom kuglanju (Orehovec, Gojković i Lukčin)
2. mjesto u malom nogometu (Kraljić D., Milić, Hajduković, Hegedušić, Ilić, Andrić, Bečević, Kiš, Kraljić L.)
3. mjesto u muškom kuglanju (Betlehem, Razner, Gregurek, Sobota, Barčanec i Draganić)
3. mjesto u pikadu (Kiš, Ilić, Kraljić L.)

(Ksenija Horvat)



U Koprivnici održano finale 13. Lino višebojca 10.000 osnovnoškolaca sudjelovalo u sportskim natjecanjima Lino višebojca u sezoni 2018./2019.

U subotu, 1. lipnja, u Sportskoj dvorani Srednje škole Koprivnica održano je finale 13. sezone Lino višebojca u kojem su sudjelovala 24 najbolja višebojca iz 12 osnovnih škola iz cijele Hrvatske. Finalisti su svoje snage odmjerili u nogometu, košarci, atletici, rukometu, a pobjedu su ove godine odnijeli Nina Varga iz Donje Dubrave i Goran Šustek iz Zagreba.

Finalna natjecanja, prigodnim su govorima otvorili članica Uprave Podravke Ljiljana Šapina te glavni urednik Sportskih novosti Mario Zorko.

U obraćanju natjecateljima, članica Uprave Podravke Ljiljana Šapina je istaknula: „U ovih 13 godina, u okviru najvećeg učeničkog sportsko-zabavnog projekta, okupili smo više od 300.000 djece iz tristo tisuć škola diljem Hrvatske te ga prenijeli djeci i izvan granica Lijepe naše. Iako se radi o sportu i natjecanju, poruka je uvijek ista; važno je sudjelovati!“ Dvorana je bila ispunjena navijačima i odjekivala glasnim bodrenjem, a atmosferu su dodatno zagrijali Tara Thaler i Dino Jelusić, ovo-

godišnji pobjednici showa Zvijezde pjevaju. „Prvi sam puta na Lino višebojcu, očekivao sam natjecanje i mnoštvo djece, ali ovakvu nabijenost emocijama nisam mogao zamisliti. Sportski duh, navijanje, podrška s tribina su fenomenalni i drago mi je vidjeti djecu da se i dalje bave sportom“, rekao je Dino. Tara je također po prvi puta prisustvovala Lino višebojcu: „Projekti poput Lino višebojca zaista mnogo znače za djecu, to se vidjelo na njima. Pod budnim okom poznatih sportaša





imali su priliku pokazati što znaju i ovo će im sigurno ostati uspomena za cijeli život.“

Male sportaše svojim su dolaskom podržali i poznati sportaši: Zlatko Horvat, rukometaš PPD Zagreba i reprezentativac Hrvatske, Roko Prkačin, košarkaš Cibone i reprezentativac Hrvatske, Enes Garibović, najbolji hrvatski karataš, Ana Konjuh, jedna od najboljih hrvatskih tenisačica te Magdalena Ećimović i Korina Karlovcin, rukometašice RK Podravka Vegete i reprezentativke Hrvatske.

U sezoni 2018./2019., u sportskim natjecanjima Lino višebojca sudjelovalo je 10.000 osnovnoškolaca.

Lino višebojac zasigurno je najdugovječniji sportsko-zabavni projekt namijenjen osnovnoškolcima, a njegov osnovni cilj je poticanje školskog sporta, razvijanje zdravih navika te poticanje kulturnog stvaralaštva. (R)





Šest igračica Podravka Vegete na kvalifikacijama za svjetsko prvenstvo

Hrvatska ženska rukometna reprezentacija je u nedjelju, 2. lipnja u potpuno ispunjenoj dvorani Gimnazije Fran Galović i uz veliku podršku navijača odigrala odličnu utakmicu protiv jakih Njemica i remizirala s rezultatom 24:24, poluvrijeme 11:10.

Ostavile su hrvatske reprezentativke pred domaćom publikom i u dobroj atmosferi srce na terenu protiv vrlo jake ekipe s imponzantnom vanjskom linijom.

U prvom je susretu kvalifikacija reprezentaciju pogocima predvodila igračica Podravka Vegete Ana Turk, a s četiri ju je slijedila Dejana Milosavljević.

- Utakmica je bila jako teška. Mogu reći da smo dale sve od sebe i bacale se na glavu. Odradile smo veliki dio toga kako smo se i dogovorile i mislim da je rezultat plod toga. Svaka cura je dala svoj doprinos i ekipa je danas pobijedila na neki način. Atmosfera je bila vatrena, dvorana je bila naš osmi igrač i kad nam je pala koncentracija oni su nas digli i ovim putem



bih im se zahvalila na tako velikom odazivu i veselim se novoj sezoni pred koprivničkom publikom – iako je odigrala odličnu utakmicu skromna Ana Turk ističe da je ono što su prikazale rezultat rada cijele ekipe.

U listu strijelaca su se u prvoj utakmici od naših reprezentativki upisale i Nikolina Zadravec te Ana Debelić.

S velikom je nadom već 5. lipnja Hrvatska ženska seniorska reprezentacija otputovala u njemački Hamm gdje su dan kasnije igrale uzvratnu utakmicu. Ovoga puta zamijenjene su uloge, a vjetar u leđa s tribina dobile su njemačke reprezentativke koje su odigrale puno bolje nego u Koprivnici. Veliku pomoć imale su i od vratarke koja je upisala čak 14 obrana. Njemačka je na kraju slavila pred domaćom publikom rezultatom 25:21, poluvrijeme

14:9 i zatvorila vrata Svjetske smotre u Japanu hrvatskim reprezentativkama. Bez obzira na poraz mlade reprezentativke vjeruju da su krenule u dobrom smjeru i da su dobra ekipa.

- Utakmica je bila jako teška, ali mislim da su sve cure dale svoj maksimum. Ostaje taj neki žal, pokazale smo svima da smo jedna prava ekipa koja je krenula u taj neki novi pothvat, gdje svaki puta kada se okupimo, napredujemo. Ostaje žal jer smo promašile dosta zicera, i da nije bilo tako, možda bi se drugačije odvila utakmica, možda bismo i mi povele pa bi one nas morale stizati i imale bi veću nervozu, ali eto, treba sagledati sa svih strana. Da nam je netko ponudio na početku ove rezultate, mislim da bi ih objeručke prihvatile tako da mislim da trebamo biti na kraju svega zadovoljni – rekla je Dejana Milosavljević.





Nova izložba likovne sekcije „Podravka 72“

Članovi likovne sekcije „Podravka 72“ postavili su 19 novih radova u predvorju Podravkine poslovne zgrade i promijenili postavu minijatura ispred restorana. Žene su opet dokazale svoju marljivi-

vost i kreativnost jer, od 11 autora koji izlažu, sedam je žena.

Izloženi radovi izrađeni su tehnikama ulja na platnu, akrila na platnu te ulja na staklu, a s obzirom na slobodnu temu radovi su slikani

od onih u maniri naive, prikazom proljetnih radova, cvijeća, pejzaža, a izloženo je i nekoliko radova s morskim motivima naznačivši topliju klimu i vrijeme zasluženih godišnjih odmora. (Vesna Martinjak)



Humanitarni lipanj

10 godina postojanja Dramskog studija Ludens teatra

Ova godina posebna je u kalendaru Ludens teatra jer bilježi 10 godina postojanja Dramskog studija. Po završetku školske godine tradicionalno se održava VAK – Vikend amaterskog kazališta na kojem sve skupine Dramskog studija izvedu završnu predstavu koju su pripremali tijekom godine. Kako bi posebno obilježili ovogodišnji 10.VAK Ludens teatar ponovno udružuje snage s Udrugom volontera Podravke – PULS i Komunalcem d.o.o. i provodi humanitarnu akciju u svrhu prikupljanja financijskih sredstava za provedbu programa terapijskog jahanja Udruge za terapijsko jahanje „Osmijeh“.

15.6. (subota):

17:00h - Rođendan Mikijevog kluba (skupina Dramskoljupci) 18:00h - Kroz tuđe oči (skupina Tišina u ulici!) 20:00h - Žene u crvenom (izvodi Amatersko kazalište Gospić – autor: D.Špišić)

16.6. (nedjelja):

18:30h - Probudi se (skupina KaoKaotis) 20:00h - Plodno tlo (skupina Kamikazalište) U profesionalnim vodama i dalje plove 'Brodolomke' koje će u lipnju posjetiti Rovinj, Rab i Bihać te sudjelovati na 25. Zadarskom ljetu i na 43. Danima satire Fadila Hadžića u Satiričkom kazalištu Kerempuh u Zagrebu.

(Mihovil Maloča)



AJVAR SNACK SPRINGROLICE

coolinarika.com

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 luk
- 500 g šiljastog kupusa
- **4 žlice Ajvara blagog Podravka**
- 1 poriluk
- 2 mrkve
- 4-5 listova tankog tijesta za savijače
- 100 ml ulja
- 1 žumanjak

Pržene snack rollice nadjenite povrćem i uživajte u zalagajima uz omiljeni ajvar.

Sitno narežite luk, poriluk, mrkvu i kupus. Za nadjev pomiješajte narezano povrće i ajvar.

Tijesto narežite na veličinu 16x16 cm. Na svaki list tijesta stavite oko 2 žlice pripremljenog nadjeva, zavrnite rubove i zarolajte u rollice. Rubove premažite žumanjkom i slijepite.

Pripremljene rollice pržite u zagrijanom ulju do zlatnožute boje (5-6 minuta) valjaajući ih tako da budu ravnomjerno pržene.

Pržene rollice izvadite na papirnati ubrus kako bi se upila suvišna masnoća, te poslužite tople.



♥ Savjet:

Kada motate rollice pazite da ih dobro stisnete i da vam ne ostanu zračni mjehuri. Mjehurici mogu prilikom pečenju puknuti, pa će ulje ući u nadjev.

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Zahtjevnost: Jednostavno

CREME DE LA CREME S JAGODAMA

Sastojci:

- **1 Puding vanilija&chia Dolcela**
- 3 žumanjka
- 20 g šećera
- 300 ml mlijeka
- **200 ml Šlaga 5+ Dolcela**

Za umak:

- 150 g jagoda
- 50 g šećera
- **1 Vanilin šećer Dolcela**
- 1 žlicu limunova soka

Uz Puding vanilija&chia Dolcela pripremite Creme de la creme, a ukusnu kremu dekorirajte jagodama i uživajte u finom desertu.

Vatrostalne posude (ili keramičke posudice) 4- 6 komada (125 ml) navlažite vodom. U manju posudu stavite žumanjke i šećer, pa ih pjenjačom izmiješajte. Prašak za puding razmutite u Šlagu 5+ i dodajte žumanjcima. Mlijeko zagrijte do vrenja. Mješavinu s žumanjcima polako dolijevajte u mlijeko ne prestano miješajući.

Vratite na vatru i uz miješanje kratko zagrijte da se počne zgušnjavati, ali još uvijek ostane tekuće. Dobivenu kremu raspore-



dite u pripremljene posudice i pustite da se ohladi.

Narezanim jagodama dodajte šećer, vanilin šećer i limunov sok, pa kratko zagrijavate da omekšaju. Omekšane jagode stavite u cjedilo, pa pritisnite žlicom da dobijete gust umak od jagoda. Ostavite da se ohladi.

Ohlađenu kremu prelijte umakom, ukasite ploškama jagoda i poslužite.

♥ Savjet:

Jagode nije nužno propasirati da dobijete umak. Možete ih pomiješati sa šećerima i limunovim sokom, kratko zagrijati, ohladiti i poslužiti preko kreme.

Vrijeme pripreme: 20minuta

Zahtjevnost: Jednostavno



Nagradni natječaj za Podravkaše

Puna torba čiste prirode

Podravkinu Bio rajčicu dotiče jedino priroda stoga joj najbolje leži prirodno okruženje. Tu prirodnost valja zabilježiti fotografijom, a one najkreativnije bit će nagrađene.

Kako Bio rajčica dolazi u varijanti četiri proizvoda: sjeckana u limenci i u bricku, kao passata i passata rustica, valja odabrati onu vama najdražu i smjestiti je u prirodu. Oni najsretniji bit će nagrađeni punom torbom čiste prirode: platnenom torbom i svim proizvodima iz Bio rajčica asortimana.

Fotografije se mogu slati na mail: lane.kasumoviczigo@podravka.hr, zajedno s imenom, prezimenom i organizacijskom cjelinom do 30. lipnja. Najsretniji nagrađeni bit će objavljeni na intranet stranicama. (Lana Bosilj)

*Podravka d.d. u svojstvu voditelja obrade obrađuje osobne podatke, (ime i prezime) sadržane u okviru vaše prijave na nagradni natječaj „Puna torba čiste prirode“ na temelju legitimnog interesa voditelja obrade, a u svrhu provođenja nagradnog natječaja i kontaktiranja dobitnika nagrade. Rok zadržavanja vaših podataka u sustavu pohranu je 90 dana od dana završetka aktivnosti. Kao Ispitanik imate prava sukladno odredbama Opće uredbe o zaštiti podataka, (EU) 2016/679. Službenika za zaštitu podataka možete kontaktirati na telefon broj: 048/653-077, e-mail: dpo@podravka.hr, mob: 099/6651-783.

Marijana Gaži- sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom Bečka juha je **Marijana Gaži** iz tvornice Kokteli i peciva kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.





Spremne u par pokreta

Lino Nutri Balance cjelovite žitarice
pripremaju se s vodom i spremne su odmah.
Izvor su vlakana, proteina i vitamina.
Pridonesite svojoj vitalnosti i izdržljivosti, ali
i sreći i ljepoti uz nove ukusne Lino žitarice!

