LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA TRAVANJ 2020. GODINA 58. BROJ 2064

PODRAVKA



Hvala vam na trudu, sretan Uskrs!

dolcela

IMAŠ PRAVO NA SLATKO!



DO ZADNJE žlice pudinga!

Ostvari svoja slatka prava. Uživaj sve do zadnje ukusne, kremaste žlice Dolcela pudinga.

Slatki dodir fantazije

PODRAVKA

www.podravka.com



Drage kolegice i kolege, dragi Podravkaši,

pred nama su uskršnji blagdani kojima se uvijek veselimo i za koje se, prema tradiciji i običajima, posebno pripremamo u svojim domovima. To je vrijeme u godini u kojem smo navikli na pune trgove, ulice i tržnice, okupljanja i druženja s prijateljima i obitelji.
Ove godine iščekujemo ih u potpuno drugačijem ozračju, uslijed epidemije koronavirusa koja nam je uvelike promijenila živote i navike te postavila posebna pravila i ograničenja. To se prije svega odnosi na preporučene mjere socijalne distance i izbjegavanja bliskog kontakta koje ne smijemo zaboraviti ni ovih dana, bez obzira koliko volimo Uskrs i blagdanska okupljanja i koliko nam sve to teško pada.
Unatoč svemu, i ove blagdane možemo ugodno provesti u najužem krugu naših najmilijih uz tradicionalnu uskršnju trpezu. Ti dragocjeni trenuci s obitelji svakome od nas donijet će mnoštvo potrebne pozitive i uspomene koje ćemo pamtiti.
To želim svakome od vas!

Želim vam od srca sretan i blagoslovljen Uskrs, uz zahvalu za izniman trud i predan rad u vremenu u kojem naša Podravka ima posebno važnu i odgovornu ulogu.

Marin Pucar
predsjednik Uprave

SADRŽAJ

4 - 11 Vijesti
12 - 13 Tržišta
14 - 16 Kampanje i noviteti
17 - 19 Intervju
20 Recepti
21 Nagradna igra

Postanite dio Podravkinog biltena

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

Urednica:
Lana Miletić

Lektura:
Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:
Miroslav Miletić

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr

Sigurna narudžba i dostava namirnica

Podravka i Hrvatsk
online narudžbu pa
proizvoda uz bespl

Akcija pripreme paketa potaknuta je brojnim upitima građana o mogućnostima dostave Podravkinih proizvoda koje najčešće koriste u svojim kućanstvima. U posebnim paketima koje je od sada moguće naručiti putem internetske trgovine Žuti klik (www.zutiklik.hr) po cijeni od 300, 500 i 800 kn, nalaze se tako proizvodi za velike i male, upravo oni koji su prema dostupnim prodajnim podacima najtraženiji iz Podravkinog asortimana

Kako bi hrvatskim građanima olakšale svakodnevicu uslijed epidemije koronavirusa i doprinijele da što manje izlaze iz svojih domova, dvije značajne hrvatske tvrtke, Podravka i Hrvatska pošta udružile su snage i omogućile online narudžbu paketa Podravkinih prehrambenih proizvoda, uz besplatnu dostavu.

Akcija pripreme paketa potaknuta je brojnim upitima građana o mogućnostima dostave Podravkinih proizvoda koje najčešće koriste u svojim kućanstvima. U posebnim paketima koje je od sada moguće naručiti putem internetske trgovine Žuti klik (www.zutiklik.hr) po cijeni od 300, 500 i 800 kn, nalaze se tako proizvodi za velike i male, upravo oni koji su prema dostupnim prodajnim podacima najtraženiji iz Podravkinog asortimana kao što su kvasac, juhe, konzervirano povrće, ribe u konzervi, dječja hrana, proizvodi za pripremu slastica, namazi i dr.. Pojedinačne cijene proizvoda najniže su redovne cijene na tržištu, a paketi se mogu naručiti i poslati nekome drugome.

„Dok je velika većina građana sada u sigurno-



na kućni prag

a pošta omogućile aketa Podravkinih atnu dostavu



sti doma, naši zaposlenici neumorno rade kako bi proizveli dovoljne količine prehrambenih proizvoda. Pritom, ulažemo i dodatan napor u pakiranju i pripremi paketa koji preko pošte dolaze na kućne adrese ljudi kako bi što manje izlazili. Na ovaj način, uz našeg partnera Hrvatsku poštu, podupiremo aktivnosti nadležnih institucija usmjerene ograničavanju širenja koronavirusa", poručuje Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke.

Ivan Čulo, predsjednik Uprave Hrvatske pošte ističe: „Osjećamo dužnost pomoći kad imamo priliku. Podravka i Pošta zajedničkim će snagama osigurati dobru uslugu narudžbe putem Žutog klika i dostave paketa namirnica. Poštari su uvijek na raspolaganju građanima, a posebno u kriznim vremenima. Sve zaposlenike opremamo zaštitnim sredstvima, iznimno se pazi na higijenu i ograničen je broj rukovanja pojedinačnim pošiljkama. Pakete ćemo prevoziti u sigurnim uvjetima." Poštari svakodnevno obilaze adrese na kojima netko živi ili radi. Oduvijek su bili važni članovi zajednice, a danas, u vrijeme krize uzrokovane koronavirusom, njihova uloga u povezivanju i prenošenju pošiljaka i poruka još je istaknutija. (R)





Nagrada radnicima za pojačani rad

Podravka nagrađuje svoje r logističkim cjelinama te dir



Uprava Podravke donijela je odluku o isplati jednokratne nagradu u iznosu od 1.000 kuna neto u znak zahvale radnicima Podravke koji u ožujku ove godine pojačano rade, obzirom na pojačane narudžbe vezane uz novonastalu situaciju s koronavirusom. Nesebičan svakodnevni angažman, posebno u ovo doba povećanog obujma poslova zbog potreba povećanja proizvodnje i daljnjeg plasmana Podravkinih proizvoda, Uprava je odlučila nagraditi te će zaposlenicima u proizvodno logističkim cjelinama te službama podrške, nakon isplate plaće za ožujak, u travnju biti isplaćeno dodatnih tisuću kuna neto.

„Na ovaj način još jednom želimo zahvaliti našim zaposlenicima na predanom radu, pogotovo onima koji i u ovoj aktualnoj situaciji vezanoj uz koronavirus savjesno i angažirano pojačano odrađuju svoj posao i omogućuju da Podravkini proizvodi budu svima dostupni u trgovinama. Naši zaposlenici iz proizvodno-logističkih cjelina, te onih službi koje su zajedno s navedenim cjelinama ovih dana organizirane za rad u tri, odnosno četiri smjene, upravo su ti koji su najzaslužniji da svakodnevni život ne stane u potpunosti stoga im na ovaj način dodatno želimo pokazati da cijenimo njihov trud i rad.“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke donoseći ovakvu odluku.

Vrijedi podsjetiti kako je Uprava Podravke već nagrađivala zaposlenike iz spomenutih cjelina koji su u ljetnim mjesecima prijašnjih godina imali povećan radni učinak zbog zadovoljavanja pojačanih potreba tržišta u turističkoj sezoni.

(Lana Miletić)

Korištenje dara u naravi za zaposlenike povodom Uskrsa

Sukladno Odluci Uprave Podravke d.d. o jednokratnom dodatku na plaću zaposlenicima koji ostvaruju pravo na Uskrsnicu, omogućeno je korištenje dara u naravi u iznosu od 600 kuna na Podravkinim prodajnim mjestima – u prodavaonicama maloprodaje Podravke d.d. i Umjetničkoj radionici, u Ljekarnama DELTIS PHARM te na prodajnom mjestu Mirne d.d. (Diskont 1) u razdoblju od 26. ožujka 2020. do 30. lipnja 2020. godine.

Prilikom korištenja dara u naravi, apeliramo na zaposlenike da se obavezno pridržavaju definiranih mjera, kao i uputa objavljenih na intranetu te da ne stvaraju nepotrebne gužve u ili ispred prodajnih mjesta, a sve s ciljem zaštite od koronavirusa.

Također, zabranjen je ulaz u Podravkina prodajna mjesta osobama kojima je određena mjera samoizolacije ili imaju povišenu tjelesnu temperaturu i smetnje s dišnim organima, a posebno suhi kašalj i kratki dah. (R)





adnike u proizvodno-
ektno povezanim službama



„Na ovaj način još jednom želimo zahvaliti našim zaposlenicima na predanom radu, pogotovo onima koji i u ovoj aktualnoj situaciji vezanoj uz koronavirus savjesno i angažirano pojačano odrađuju svoj posao i omogućuju da Podravkini proizvodi budu svima dostupni u trgovinama. Naši zaposlenici iz proizvodno-logističkih cjelina, te onih službi koje su zajedno s navedenim cjelinama ovih dana organizirane za rad u tri, odnosno četiri smjene, upravo su ti koji su najzaslužniji da svakodnevni život ne stane u potpunosti stoga im na ovaj način dodatno želimo pokazati da cijenimo njihov trud i rad.“; istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke donoseći ovakvu odluku.







Podravka za Gradsko društvo Hrvatskog crvenog križa Koprivnica

Donirani proizvodi za 500 obitelji s područja Koprivničko-križevačke županije



Za 500 obitelji iz cijele županije u koprivničko Gradsko društvo Crvenoga križa Podravka je donirala svoje prehrambene proizvode koje su potrebitima podijelili volonteri. Obzirom da su se police socijalnih samoposluga zbog pandemije koronavirusa ispraznile, a zbog preventivnih mjera izdanih od strane Nacionalnog stožera za obranu od koronavirusa nije bilo mogućnosti organizacije akcije prikupljanja po trgovačkim centrima, ova je pomoć i više nego dobrodošla.

Podravka i inače, uoči blagdana, daruje najpotrebitije: „Trudimo se pomoći svima onima kojima je pomoć potrebna. Nažalost, ovih tjedna i dana broj tih ljudi je znatno narastao. Aktivnost koja je danas, povezana je i s Uskrsom i dobrotom koju želimo pokazati ljudima koji žive na našim prostorima“, rekao je Krunoslav Bešvir, direktor Poslovnog programa Kulinarstvo. (Lana Miletić)

Vrijedna donacija Podravke Stožeru civilne zaštite Koprivničko-križevačke županije i Gradu Koprivnici

Podravka donirala zaštitnu opremu za potrebe bolničkog osoblja i pripadnike civilne zaštite

Podravka, kao društveno odgovorna kompanija, prilikom nabave zaštitne opreme za svoje zaposlenike vodi brigu i o ljudima koji su na „prvoj crti“ obrane od koronavirusa, kao što su županijski i gradski službenici angažirani kroz stožere civilne zaštite, ali prije svih, naši bolnički djelatnici, koji su često puta najizloženiji u ovakvim situacijama.

Tako je Stožeru civilne zaštite Koprivničko-križevačke županije i Gradu Koprivnici donirano osam tisuća komada zaštitnih maski i deset tisuća komada zaštitnih rukavica.

Podsjetimo, menadžment Grupe Podravka već je prikupio značajna financijska sredstva za pomoć zdravstvenim ustanovama pri nabavci prijeko potrebnih respiratora i nužne medicinske opreme. Također, Podravka je donirala i 750 paketa prehrambenih proizvoda Stožeru civilne zaštite Koprivničko-križevačke županije, za potrebe korisnika gradskih društava Crvenog križa Koprivnice, Križevaca i Đurđevca, odnosno obitelji slabijeg imovinskog statusa te obitelji s više djece s tih područja.

Većina radnika Grupe Podravka, prije svega zaposleni u proizvodnji, kontroli kvalitete, logistici i distribuciji, uključena je u sve radne procese kako bi se u potpunosti zadovoljile potrebe tržišta za hranom i lijekovima.

Podravkaši su, kao i mnogo puta do sada, pokazali predanost kompaniji u kojoj rade, ali i veliku odgovornost prema značaju koji Podravka, kao najveća domaća prehrambena kompanija, ima za Hrvatsku. (R)

Vrijedna donacija Podravkinog menadžmenta

Menadžment Grupe Podravka sakupio više od 900 tisuća kuna koje će usmjeriti kao donaciju za pomoć u borbi protiv koronavirusa

Zaposlenici Grupe Podravka ovih dana rade punim kapacitetima. Proizvodnja je organizirana u 3 do 4 smjene, u skladištima se i vikendima do kasno u noć vrši utovar robe u kamione, laboratoriji za kontrolu kvalitete besprijekorno prate rad proizvodnje, dio zaposlenika iz korporativno administrativnih odjela poslan je svojim domovima, kako bi se umanjio potencijalni rizik od pojave koronavirusa, te im je organiziran rad od kuće,… Sve ovo čini se sa svrhom da svojim potrošačima proizvedu dovoljne količine hrane i lijekova, da police trgovina ne ostanu prazne i da sebi, svojim obiteljima i svojim sugrađanima



"Ponosan sam što sam na čelu kompanije čiji radnici svesrdno pojačanim ritmom odrađuju svoje zadatke te čiji menadžment ni trenutka nije dvojio da pojedinačno odvajajući svoja vlastita sredstava bude dio ove humanitarne priče."- istaknuo je ovom prilikom pokretač ove hvalevrijedne inicijative Marin Pucar

osiguraju egzistenciju i sigurniju budućnost.

Sa željom da se pomogne onima kojima je u ovome trenutku pomoć najpotrebnija, Uprava i potpredsjednici Grupe Podravka pokrenuli su inicijativu prema menadžmentu kompanije da od svojih osobnih primanja izdvoje u humanitarne svrhe. Inicijativa je naišla na odličan odaziv te je prikupljeno više od 900 tisuća kuna koji će biti donirani bolnicama za nabavku prijeko potrebnih respiratora i druge nužne medicinske opreme.

„Pored toga što naša kompanija redovito humanitarno pomaže, najmanje što kao pojedinci možemo napraviti u ovom trenutku je da pored organizacije poslovanja u ovim izvanrednim vremenima i mi osobno financijski pomognemo, kako bi naš doprinos bio ugrađen u respiratore pomoću kojih ćemo nekome možda pomoći da živi ili kako bi zahvaljujući nabavci zaštitne opreme sačuvali zdravlje onih koji spašavaju živote. Ponosan sam što sam na čelu kompanije čiji radnici svesrdno pojačanim ritmom odrađuju svoje zadatke te čiji menadžment ni trenutka nije dvojio da pojedinačno odvajajući svoja vlastita sredstava bude dio ove humanitarne priče."- istaknuo je ovom prilikom pokretač ove hvalevrijedne inicijative Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke. (R)

Podravka koprivničkoj vatrogasnoj zajednici donirala novu cisternu

Podravka je Vatrogasnoj zajednici grada Koprivnice donirala cisternu za vatrogasne potrebe marke TAM s vatrogasnim aparatom S-250. U Podravkinim prostorima preuzeo ju je predsjednik VZG-a Ivan Golubić. Prevezena je u sjedište, a sad je potrebno napraviti registraciju kako bi bila spremna za upotrebu.

Podravka i VZG surađuju dugi niz godina, a članovi Javne vatrogasne postrojbe obavljaju dio posla vatrogasnog nadzora u Podravkinom tvorničkom krugu u Koprivnici. (Lana Miletić)



Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 2019. godinu

Grupa Podravka nastavlja sa snažnim rastom

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za 2019. godine te izrazio veliko zadovoljstvo ostvarenim pokazateljima. Nakon 2018. godine koja je bila jedna od najuspješnijih poslovnih godina u dugogodišnjoj povijesti, Grupa Podravka nastavila je s uspješnim poslovanjem i u 2019. godini.

„Rezultati za proteklu godinu posljedica su fokusa na organski rast i naša prirodna tržišta, a to nam daje za pravo da konstatiramo kako su usvojene strateške smjernice s početka našeg mandata bile u potpunosti ispravne i opravdane. Posebno nas veseli činjenica da smo, unatoč značajnijem izdvajanju sredstava za unaprjeđenje statusa i položaja naših radnika te rastu ulaznih inputa proizašlih iz trendova na globalnom tržištu u protekloj godini, ostvarili rast profitabilnosti na gotovo svim razinama poslovanja. Uvjereni smo kako ćemo i u narednom razdoblju nastaviti s pozitivnim trendovima poslovanja te nas pored toga očekuje i snažniji investicijski ciklus usmjeren na modernizaciju naše kompanije“ – istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave rezultata poslovanja za 2019. godinu.

Neto dobit Grupe Podravka za 2019. godinu iznosila je 221,6 milijuna kuna odnosno 7,7 posto više u odnosu na godinu ranije. Rast prodaje organskog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s rastom profitabilnosti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 177,3 milijuna kuna te su iznosili 4.409,4 milijuna kuna što predstavlja rast od 4,2 posto u odnosu na godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast oba poslovna segmenta, Prehrane i Farmaceutike, uslijed povećanih prodajno-marketinških aktivnosti te potražnje za novo lansiranim inoviranim proizvodima.

Segment Prehrane ostvario je 3.454,0 milijuna kuna prihoda od prodaje odnosno povećanje od 118,8 milijuna kuna u odnosu na prethodnu godinu. U okviru navedenog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brandova za 4,1 posto, ponajviše uslijed intenzivnijih prodajno – marketinških aktivnosti, potražnje za novo lansiranim proizvodima te širenja distribucije pojedinih kategorija. Najveći relativni rast ostvarili su Poslovni program Riba od 15,2 posto te Dječja hrana, slastice i snack 7 posto dok je najveći apsolutni rast ostvario Poslovni program Kulinarstvo i to u iznosu od 40,7 milijuna kuna što predstavlja rast od 4,5 posto u odnosu na prethodnu godinu.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 955,4 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 6,5 posto u odnosu na godinu prije. Vlastiti brandovi Farmaceutike ostvarili su rast od 4,9 posto, ponajviše uslijed rasta potražnje i prodaje na tržištima Rusije, Hrvatske, Srbije i Slovačke. Vrijedi spomenuti kako je najveći relativni rast od 9,5 ostvarila kategorija Bezreceptnog programa, dok je kategorija Lijekovi na recept ostvarila najveći apsolutni porast prihoda od prodaje u iznosu od 26,5 milijuna kuna odnosno 4,1 posto više od prethodne godine.

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći relativni porast u iznosu od 14,5 posto zabilježen je u regiji Istočna Europa te 6,8 posto u regiji Zapadna Europa i prekooceanske zemlje. Adria regija, kao najznačajnije tržište Grupe Podravka, ostvarila je najveći apsolutni rast prihoda od prodaje i to u iznosu od 118,1 milijuna kuna što predstavlja rast od 4 posto.

Na razini 2019. godine cijena dionice Podravke ostvarila je rast od 29,1 posto, čime je nadmašila rast domaćih dioničkih indexa CROBEX i CROBEX10 koji su pojedinačno porasli 15,4 posto odnosno 18,0 posto. Vrijedi spomenuti kako je u 2019. godini prosječna ponderirana dnevna cijena dionice Podravke porasla za 35,6 posto u odnosu na 2018. godinu.

Fokus menadžmenta i u nastavku godine biti će na provedbi strategije poslovanja koju se može sažeti u tri ključne točke: fokus na tradicionalna tržišta na kojima je Grupa Podravka već etablirani proizvođač, ulaganje u daljnji razvoj vlastitih brandova i inoviranje proizvoda te efikasno upravljanje troškovima. (R)

Fokus menadžmenta i u nastavku godine biti će na provedbi strategije poslovanja koju se može sažeti u tri ključne točke: fokus na tradicionalna tržišta na kojima je Grupa Podravka već etablirani proizvođač, ulaganje u daljnji razvoj vlastitih brandova i inoviranje proizvoda te efikasno upravljanje troškovima.

- **Prihodi od prodaje porasli za 177,3 milijuna kuna odnosno 4,2 posto**
- **Ostvarena neto dobit u iznosu od 221,6 milijuna kuna što predstavlja rast od 7,7 posto u odnosu na godinu ranije**
- **I u 2019. godini nastavljeno je sa strategijom smanjenja zaduženosti, što je rezultiralo sa smanjenjem kratkoročnih i dugoročnih kredita i zajmova za 190,0 milijuna kuna**
- **Prosječna ponderirana dnevna cijena dionice Podravke porasla za 35,6 posto u odnosu na 2018. godinu**





Podravka donirala 50.000 KM bolnicama u BiH

Nastavlja se i potpora javnim kuhinjama i organizacijama koje se brinu o najpotrebitijima, kao i udruženju Pomozi.ba

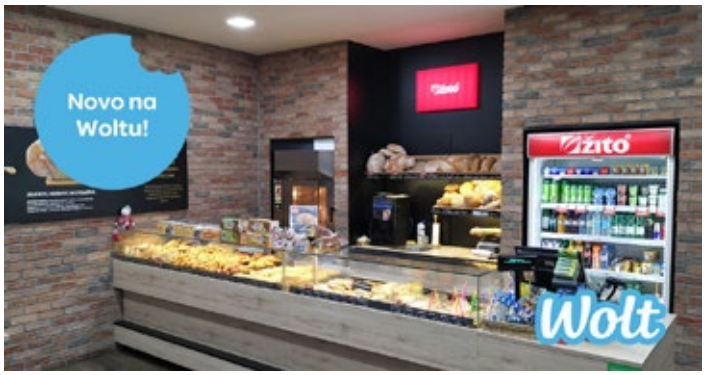
U sklopu svojega društveno odgovornog poslovanja, Podravka u Bosni i Hercegovini nastavlja pružati potporu zajednicama u kojima posluje. Pozivajući na solidarnost i humanost, u okviru svoga odgovora na situaciju nastalu pandemijom COVID-19 svoju potporu u borbi protiv virusa, ukupne vrijednosti 50.000 KM - novčanim donacijama i donacijama u prehrambenim proizvodima za bolničke kuhinje, uputila je zdravstvenim ustanovama diljem BiH. Ovim aktivnostima su obuhvaćene: JU Kantonalna bolnica Dr. Irfan Ljubijankić Bihać, JU Kantonalna bolnica Zenica, Klinički centar Univerziteta u Sarajevu, Sveučilišna klinička bolnica Mostar, JZU Univerzitetski klinički centar Republike Srpske, te JZU Univerzitetski klinički centar Tuzla.

Dodatnih 195 prehrambenih paketa Podravkinih proizvoda upućeno je i udruženju Pomozi.ba koje dalje distribuirara donaciju onima kojima je to najpotrebitije. Pojačanim intenzitetom i uvećanjem u vrijednosti od 15.000 KM nastavlja se i redovita potpora za 25 javnih kuhinja, humanitarnih udruga i organizacija koje se brinu o najpotrebitijima, sa kojima Podravka ima redovitu suradnju.

Podravka u BiH ovom prilikom iskazuje iznimnu zahvalnost svim liječnicima i svom medicinskom osoblju na požrtvovanom radu u teškoj i izazovnoj borbi s pandemijom. Podravka šalje poruku #OstaniDoma, i poziva sve građane Bosne i Hercegovine da ostanu u kućama, brinu o svojem i zdravlju svojih najbližih, pa tako i o zdravlju svojih sugrađana i očuvanju našega zdravstvenog sustava.

Podravka će nastaviti pružati potporu u zajednicama u kojima posluje kroz redovite aktivnosti, te u okviru svojega društveno odgovornog poslovanja nastaviti pomagati najpotrebitijima. (R)

Od sada Žitove i Po u Ljubljani možete



Poželjeli ste slasni kroasan, mirisni Jelenov kruh, u ovim vremenima posebno primamljivo Žitovo brašno, odličnu tjesteninu Zlato polje ili popularni Čokolino za malu i veliku djecu, ali biste radije izbjegli posjet trgovini? Ove i druge svježe i trajne proizvode Žita i Podravke možete



Žitova vlastita internets

Žito je ovih dana uspostavilo vlastitu internetsku trgovinu. U njoj potrošači mogu birati među 90 trajnih proizvoda Žita i Podravke. Moguće ih je naručiti u cijeloj Sloveniji s dostavom na kućnu adresu, a proizvodi se sigurno isporučuju u roku od jednog do tri radna dana. Mogu se upotrijebiti za pripremu brojnih ukusnih jela, a ideje i recepti nalaze se na društvenim mrežama Žita i Podravke.

„Život za vrijeme epidemije koronavirusa promijenio je navike kupaca. Danas kupujemo samo jednom tjedno ili rjeđe, u trgovinu idemo s unaprijed planiranim popisom namirnica, a stranice s receptima jedne su od najposjećenijih na internetu. Kako bismo potrošačima omogućili najsigurniji i najjednostavniji pristup proizvodima Žita i Podravke, odlučili smo se za internetsku prodaju. Naše trgovine postale su i virtualne trgovine u kojima potrošači mogu pronaći sve proizvode koji su im potrebni za pripremu ukusnih jela kod kuće," odluku o uspostavljanju internetske trgovine objasnila je Melita Bunić, direktorica marketinga za trajni program u Žitu.

Tako se u Žitu i Podravki Slovenija novim trgovačkim putovima, želeći kupcima omogućiti kupnju prema njihovim potrebama, a pritom osigurati sigurne uvjete kupnje u vrijeme kada se ne preporučuju česti posjeti trgovinama, prilagođavaju trenutačnoj situaciji. Kupci mogu tako iz udobnosti vlastitog doma u novoj internetskoj trgovini, dostupnoj putem stranica Zito.si i Podravka.si., birati među 90 kvalitetnih i trajnih proizvoda Žita i Podravke. Dostupni su proizvodi Zlato polje (riža, tjestenina, mrvice,

dravkine proizvode naručiti za doma

od sada za doma naručiti preko internetske stranice i aplikacije Wolt. Dostava se odvija bez kontakta.

Na internetskoj stranici i u aplikaciji Wolt možete odabrati i naručiti čak 56 različitih proizvoda, svježih i trajnih, iz pet ljubljanskih Žitovih trgovina. Osim širokog izbora svježe pripremljenih Žitovih sendviča, ukusnih bureka, mirisnih kroasana s različitim nadjevima, odabranih brzih ručaka i pizza u tri okusa, korisnici mogu preko aplikacije naručiti čak 7 vrhunskih Žitovih kruhova, među kojima je i popularni Heljdin kruh s orasima, Jelenov kruh, Hribovc i najnoviji – kruh Zlato zrno.





Pobrinuli su se i za sve koji u trenutačnoj situaciji žele sigurnu kupnju trajnih proizvoda iz udobnosti kućne fotelje. Tako možete iz triju Žitovih trgovina – Šmartinska, Tržaška i Koseze – za doma naručiti širok izbor osnovnih trajnih namirnica koji će se nadopunjavati novim proizvodima. Možete birati među nekoliko vrsta Žitovih brašna za pripremu domaćih mirisnih majstorskih pekarskih proizvoda kod kuće, a s tjesteninom, rižom, palentom i grizom Zlato polje možete svaki dan pripremiti maštovit ručak koji obvezno prate brzo pripremljene ukusne Podravkine juhe bez dodanih aroma i pojačivača okusa. Preko Wolta možete si osigurati i ukusan doručak i večeru jer su uz pekarske delicije u ponudi i lagane zobene pahuljice Zlato polje i Čokolino koji će razveseliti kako malu tako i veliku djecu te svestrana tuna i salate od tune Eva.

U Woltu osiguravaju sigurnu dostavu bez kontakta jer vam proizvode ostavljaju ispred vrata.

U Žitu i Podravki tako svojim kupcima omogućavaju da njihov dom svaki dan miriši po svježim pekarskim proizvodima, a istodobno, kako se ne preporučuje česti posjet trgovinama, osiguravaju i zalihu kvalitetnih trajnih proizvoda. Trenutačna ponuda trajnih proizvoda i svježih proizvoda i dalje će se nadopunjavati. (R)

ka trgovina: moguća dostava u cijeloj Sloveniji



palenta, krupica) te toast, dvopek, grisini i brašno Žito. Za pečenje su u ponudi i vanilin šećer te prašak za pecivo Dolcela. Sa začinima Maestro, Fant i Vegeta, ribom Eva, paštetama i juhama Podravka te slatkim delicijama iz Gorenjke i Šumija kupci mogu napraviti vlastiti kupovni jelovnik. Za doručak i večeru mogu se opskrbiti pahuljicama Zlato polje, Čokolinom, Podravka marmeladom i Lino namazima. Nudi se i izbor čajeva 1001 CVET. Na internetskoj stranici mogu se naručiti i neki drugi proizvodi, poput mlijeka, kave i ulja.

Nakon jednostavne kupnje u internetskoj trgovini i primitka potvrdne poruke e-pošte o provedbi kupnje, proizvodi će se poslati u roku od jednog do tri radna dana. Pritom je dostava moguća na području cijele Slovenije.

„Asortiman proizvoda u našoj internetskoj trgovini trenutačno prilagođavamo okolnostima i mogućnostima takve prodaje. U budućnosti planiramo uključiti i druge proizvode iz izuzetno širokog asortimana Žitovih i Podravkinih priznatih brendova. Ovaj će se izbor proširiti i na temelju potražnje kupaca," rekao je Dejan Mirković, direktor Žitove maloprodaje.

U međuvremenu se potrošačima obraća i putem svojih društvenih mreža. „Kako trenutačno provodimo više vremena u virtualnom svijetu nego ikada prije, na našim Facebook i Instagram stranicama svakodnevno dijelimo jednostavne recepte i sljedbenike inspiriramo za kuhanje kod kuće. Tako mogu na našim društvenim mrežama pronaći puno ideja za pripremu vrhunskih obroka i slastica", dodala je Melita Bunić. (R)



Odgovorno tvrdim – doma sam i kuham!

Savjeti za lakše kuhanje, inovativni prijedlozi za jednostavnu i brzu pripremu jela od dostupnih namirnica te recepti koji će uskoro biti u kategoriji „omiljeni", čekaju vas na stranici Doma sam i kuham (www.domasamikuham.vegeta.hr)



Stvoriti ukusan obrok uz minimalno namirnica izazovno je, ali ne i nemoguće, stoga nam se pridružite na stranici Doma sam i kuham. Eksperimentiranje s novim jelima i pićima, egzotičnim začinima i okusima za sada ostavljamo po strani i vraćamo se korijenima, pouzdanim, provjerenim receptima te kraljici začina koja je uvijek uz nas – Vegeti. Zahvaljujući njoj sva su naša i dalje jela 100% ukusna, 100% originalna i 100% naša!

Doma sam i kuham!

Vjerujemo kako će nam ovo biti krilatica i za nekoliko mjeseci, kad ćemo na druženje oko stola pozvati cijelu obitelj i sve prijatelje. Ali, sada je važno ponašati se odgovorno i ostati doma. Ne zaboravite i da iz udobnosti doma možete naručiti Podravkin paket 'Pošiljka sa srcem', sebi ili nekome tko ne može sam do trgovine. Na ovaj način čuvamo svoje zdravlje, ali i zdravlje znanih nam i neznanih ljudi. Nezaboravni okusi i mirisi svejedno se šire kućom, jer i uz namirnice koje imamo pri ruci, poput riže, tjestenine i brašna, te dodatak omiljene Vegete uživamo u ukusnim, jednostavnim i brzim jelima. Bilo da ste u kuhinji početnik ili stručnjak, savjeti za lakše kuhanje, inovativni prijedlozi za jednostavnu i brzu pripremu jela od dostupnih namirnica te video recepti i trikovi za kvalitetan ručak s namirnicama koje imate u hladnjaku čekaju vas na stranici Doma sam i kuham.

Motivirajte ostale na društvenim mrežama

Dok čekamo ponovne susrete s prijateljima i poznanicima, doma smo i kuhamo. Inspirirajmo i druge, dijeljenjem fotografija svojih kulinarskih uspjeha na Facebooku i Instagramu, uz hashtag #domasamikuham. U ovome smo zajedno, hvala što se ponašate odgovorno i brinete o sebi i drugima. Doma sam i kuham, a znamo da ste i vi! (R)

Pokrenuli smo posebnu #ostanidoma Coolinarika stranicu



Glavno mjesto zbivanja ovih dana je naš dom i naša kuhinja. Upravo zato, napravili smo posebnu stranicu https://www.coolinarika.com/ostanidoma koju smo ispunili jednostavnim receptima i praktičnim idejama za kuhanje, s lako dobavljivim namirnicama.
Tamo možete preuzeti i posebne knjižice recepata – naše Coolerice – koje otkrivaju tajnu kruha i peciva bez kvasca, nude ideje za jela od tjestenine, maštovite sendviče te razna prigodna jela za velike i male.
A kako se sve ne bi svelo samo na recepte – tu su i naši savjetodavni članci, jer nam je važno da ovih dana ostanete zdravi i vedra duha.
Učenje plesnih koraka također doprinosi očuvanju vedrog duha i dobre forme, pa tako na #ostanidoma Coolinarika stranici možete naći i video plesnu školu, i ovo vrijeme iskoristiti za učenje i usavršavanje plesnih vještina. Ukratko – na našoj #ostanidoma stranici imamo sve što vam treba da ovo vrijeme provedete što kvalitetnije, zdravije i pozitivnije!

Uskrs s Dolcelom



Kao i svake godine, Dolcela je neizostavni dio Uskrsa. Iako različito od dosadašnjih, Uskrs će se i ove godine slaviti, a Dolcela se prilagodila novonastaloj situaciji. U suradnji s bloggerima i influencerima Dolcela je dala ideje i inspiracije za uskršnji stol. Tako je Hungry Mile napravio Uskrsni kuglof, Matea Kitchnstories Pincu s praškom za pecivo, a Mirna Maras i Stazysweets su se odlučile za kolače s Dolcela pudingom.
Obzirom na nestašicu kvasca educiralo se kako pripremiti tijesto za kruh, peciva, pogačice, pizzu i s Dolcela praškom za pecivo jednako uspješno kao i s kvascem. Angažirane su bloggerice Domaćica, Like chocolate, O slanom i slatkom, Matea Kitcnstories da odrade seriju recepata. Priprema je brza i jednostavna, dovoljna su tri-četiri sastojka, nema klasičnog dizanja tijesta i na kraju se dobije tijesto „mekano kao duša" – kako se kaže.
A upravo je objava bloggerice Like chocolate „Mini pizze bez kvasca" bila najuspješnija objava Dolcela kanala i dosegla preko 77.000 foloowera na FB Dolcela i preko 25.000 followera na IG Dolcela. (Ksenija Maltarić, Lana Miletić)







Savršenstvo ipak postoji?

Lino Lada Quattro – novo ruho omiljenog kremnog namaza



Nakon što je Lino Lada sladoled na štapiću u trenu osvojio srca mnogih te prošle godine i službeno postao najbolji na svijetu od strane Međunarodnog udruženja proizvođača sladoleda (IICC) u Švedskoj, Podravka i Ledo predstavljaju još jedan novi proizvod u kojem može uživati cijela obitelj –Lino Lada Quattro!

Lino Lada Quattro jedinstven je spoj četiri najpopularnija i najfinija kremasta okusa svima omiljenih kremnih namaza, svijetle i tamne Lino Lade duo, Lino Lade nougat te Lino Lade kokos s komadićima.

Neodoljivi okusi u ovoj primamljivoj kombinaciji dodatno su obogaćeni preljevom od bijele i tamne Lino Lade, a za potpuni užitak tu je i posip s komadićima lješnjaka koji su savršeni dodatak ovom fantastičnom desertu.

Lino Lada Quattro čisti je dokaz da savršenstvo ipak postoji!

Ispunit će slatke želje cijele obitelj, nestat će u trenu, a neopisivi osjećaj zadovoljstva pratit će vas još dugo. Pronađite ga u najbližoj Ledo škrinji i podijelite s dragim ljudima.

Kviki i Lino se pridružili aktualnim online kampanjama





Preporuke i savjeti naše nutricionistice i Voditeljice Podravkinog Kulinarskog Centra, Katarine Pentek

U periodu izolacije i ograničenih mogućnosti nabave svježe hrane često zanemarujemo brigu o prehrani, a u smanjenoj mogućnosti izbora prepuštamo se lošem izboru namirnica. Obzirom da se ne radi samo o izolaciji već i o pripremi organizma za zaštitu od bolesti važna je pravilna, dobro izbalansirana prehrana koja doprinosi jačanju imuniteta – poručila nam je Katarina Pentek, naša nutricionistica i Voditeljica Podravkinog Kulinarskog centra.

Ove nezgodne dane valja provoditi kod kuće. Upravo zato kreirana je posebna stranica „ostanidoma“ **https://www.coolinarika.com/ostanidoma** koja nudi praktične recepte i savjete poput ovih.

Katarina nam je spremno odgovorila na sva naša pitanja i nedoumice, uz pregršt korisnik savjeta, kako bi u ovo nezgodno vrijeme, koliko god je moguće, zadržali kvalitetu života.

U ovo doba pojačanog opreza, i nažalost pojačanog stresa hrana, zapravo prehrana je jedna od važnijih tema. Kakvu prehranu preporučujete za vrijeme izolacije?

Važno je odabrati namirnice koje će nam osigurati dovoljnu količinu hranjivih tvari, vitamina i minerala, a koje se istovremeno mogu dulje skladišti i čuvati. Kombinirajmo smrznute, suhe i konzervirane namirnice, a od svježih one koje u dugotrajnije poput citrusa, jabuka, orašastih plodova i korjenastog povrća

Važno je odabrati namirnice koje će nam osigurati dovoljnu količinu hranjivih tvari, vitamina i minerala, a koje se istovremeno mogu dulje skladišti i čuvati. Kombinirajmo smrznute, suhe i konzervirane namirnice, a od svježih one koje u dugotrajnije poput citrusa, jabuka, orašastih plodova i korjenastog povrća.

U vrijeme izolacije raspolažemo manjim izborom namirnica, stoga predlažem nekoliko jela i vrsta namirnica kojima možemo održati uravnoteženu prehranu:

Tanjur tople juhe donijeti će okrjepu i olakšanje. Bilo da se radi o pilećoj za koju je znanstveno dokazano da ima antibiotsko i protuupalno djelovanje, ribljoj, junećoj ili povrtnoj, dobrodošla je na svakom stolu.

Rajčica i prerađevine od rajčice. Bioraspoloživost likopena iz proizvoda od rajčice je značajno viša nego iz svježih rajčica, lako se kombiniraju s ostalim namirnicama poput riže, tjestenine, palente, a jednostavno se skladište i čuvaju.

Mahunarke (zelene mahune, grašak, grah, slanutak, leća….) koje možemo čuvati smrznute



ili još lakše u limenkama. Od graha, slanutka ili leće mogu se pripremati variva, namazi, dipovi, salate i ukusni prilozi. Dobar su izvor proteina, minerala, vitamina i vlakana, ne sadrže zasićene masnoće već mononezasićene i višestruko nezasićene masne kiseline.

U otežanim uvjetima odlaska u mesnicu ili ribarnicu, dobro će poslužiti smrznuto. Odlična zamjena za ribu i meso su konzervirani riblji proizvodi bogati punovrijednim bjelančevinama koje sadrže esencijalne aminokiseline, minerale i vitamine. Malo je poznato da sardine sadrže duplo više proteina nego svježi kravlji sir, vitamina D nego jaja i 2 puta više kalcija nego mlijeko.

Suho voće prava je riznica vitamina, minerala i prehrambenih vlakana.

Vrlo je važno spomenuti dovoljan unos tekućine od čega važan udio treba činiti voda.

Odlična zamjena za ribu i meso su konzervirani riblji proizvodi bogati punovrijednim bjelančevinama koje sadrže esencijalne aminokiseline, minerale i vitamine. Malo je poznato da sardine sadrže duplo više proteina nego svježi kravlji sir, vitamina D nego jaja i 2 puta više kalcija nego mlijeko.



Osim hidratacije organizma, voda ispire viruse i bakterije, razrjeđuje sluz i olakšava iskašljavanje.

Toplim čajevima možete dodati đumbir, cimet ili kurkumu. Ovi začini djeluju antimikrobno i protuupalno te potiču čišćenje organizma.

U pravilnoj prehrani nezaobilazno je voće i povrće.

Po pitanju svježeg voća i povrća, predlažete li da kupimo i ako može – zamrznemo? Trebamo li dobro oprati to povrće i koje namirnice ne bi smjeli zamrzavati? Koje pak voće i povrće može najduže stajati bez zamrzavanja?

Zamrzavanje je jedan od najboljih načina čuvanja (konzerviranja) namirnica. Mnogobrojne su prednosti: brzim smrzavanjem na niskim temperaturama zaustavljaju se biokemijski procesi, a time i fermentacijske promjene te djelovanje mikroorganizama, čuvamo više minerala i vitamina nego ostalim načinima konzerviranja, nema gubitaka kod kuhanja.

Namirnica je prije zamrzavanja potrebno oprati i očistiti. Povrće je prikladnije od zamrzavanja od voća. Gotovo sve vrste povrća se uspješno zamrzavaju osim onih koje sadrže veliki postotak vode (rajčica, zelena salata, rotkvica) jer prilikom zamrzavanja nastali led oštećuje tkivo.

Neke vrste sirovog povrća potrebno je prethodno kratko termički obraditi (blanširati) kako bi se što više očuvala kakvoća. Nakon blanširanja povrće treba što brže ohladiti, najbolje pod mlazom vode ili ga uroniti u lonac s hladnom vodom, ocijediti, osušiti i pakirati u vrećice. Prilikom pakiranja u vrećice za zamr-

zavanje izuzetno je važno istisnuti zrak je on uzrokuje gubitak okusa.

Voće sadrže visoki postotak vode i osjetljive komponente arome što otežava njihovo čuvanje. Bez obzira o kojoj se vrsti voća radi, ono uvijek mora biti svježe, neoštećeno i ne prezrelo. Nakon pranja se cijedi i briše, a zatim zamrzava. Bobičasto voće potrebno je raširiti na pliticu i zamrznuti svaku bobicu, a kad se smrzne staviti skupa u vrećicu u manje porcije.

Veće voće narezati na komade, a potom zamrznuti. Voće se može prije zamrzavanja posuti šećerom radi očuvanja arome, a može se kratko prokuhati u malo vode sa šećerom u koju je dobro dodati limunova soka da voće ne tamni. Takvo voće nakon odmrzavanja je prikladno za pripremu smoothija ili za kolače. Voće kao i povrće može stajati u zamrzivaču 8-12 mjeseci. Nakon toga gubi na kvaliteti.



Glavna vijest ovih dana je kvasac i nedostatak istog. Znamo da imamo prašak za pecivo i sodu bikarbonu kao zamjenu u određenim slučajevima. Koji su to slučajevi i što sve možemo napraviti s praškom za pecivo i sodom?

Točno, za pripremu omiljenog kruha i peciva, umjesto kvasca se može upotrijebiti prašak za pecivo ili soda bikarbona. Prašak za pecivo povećava volumen tijesta i čini ga rahlijim, a po sastavu je kombinacija sode bikarbone, kiseline i sastojka koji služi za upijanje vlage - poput kukuruznog škroba.

Iako je soda bikarbona 4 puta jače sredstvo od praška za pecivo, daje gorkast i pomalo metalan okus, pa se treba kombinirati s nekim kiselim sastojkom. Osim toga, prašak za pecivo će puno ljepše i ravnomjernije dignuti tijesto. Nekim se tijestima za dodatnu rahlost može dodati jogurt, mineralna voda ili pivo, a u nekim, težim tijestima kombiniramo prašak za pecivo i sodu bikarbonu.

Od mahunarki iz limenke, brzo i jednostavno se mogu pripremiti variva, juhe, odlični prilozi, namazi, salate. Osim što je priprema vrlo jednostavna i brza, za kompletno jelo trebamo samo namirnice kojih uvijek imamo u kuhinji (čak i u vrijeme izolacije) poput luka, mrkve, začina, krumpira ili tjestenine. Od malo brašna i jednog jaja možemo ukuhati noklice.

Imate li kakve ideje kako uklopiti već gotove ili polugotove proizvode i od njih napraviti bogatiji obrok?

Od mahunarki iz limenke, brzo i jednostavno se mogu pripremiti variva, juhe, odlični prilozi, namazi, salate. Osim što je priprema vrlo jednostavna i brza, za kompletno jelo trebamo samo namirnice kojih uvijek imamo u kuhinji (čak i u vrijeme izolacije) poput luka, mrkve, začina, krumpira ili tjestenine. Od malo brašna i jednog jaja možemo ukuhati noklice. S ribom iz konzerve se mogu pripremiti mnoga vrlo kvalitetna jela, odlične salate, nadjevene tortilje, jela s tjesteninom, rižom, namaze…

Za ljubitelje slatkog, Dolcela je pravi spas. Za pripremu odličnih, slatkih delicija, najčešće nam je potrebno samo mlijeko, koje jaje ili malo ulja/maslaca, odnosno vrhnje.



Priprema je brza, kalorijska vrijednost niža nego prilikom pripreme klasičnih slastica. Dolcela kreme i slastice odlično se kombiniraju sa smrznutim voćem, a ponekad je dovoljno samo skuhati puding. Puding je odličan za pripremu nekih omiljenih kolača ili deserata u čašama.

Jesu li kompoti dobra rješenja?

Kompoti su dobra rješenja kad nedostaje svježeg voća. Fini su kao samostalna slastica ili u kombinaciji s kremama, svježim sirom ili kolačima. Zamka kod kompota je slatkoća i velika količina šećera u soku u kojem se čuva voće stoga u kompotima trebamo uživati umjereno.

I za kraj – dajte nam neku ideju za jednostavan, a fini desert, da si malo zasladimo ove dane!

Moram biti praktična, pa ću preporučiti kuglof za koji nam ne treba puno sastojaka, može se pripremiti s praškom za pecivo, obogatiti suhim voćem, začinima i orašastim plodovima ako ih imamo, a možemo ga posuti šećerom u prahu ili preliti čokoladom. Mogućnosti su mnogobrojne, ali i najjednostavnija varijanta, bez puno sastojaka je vrlo ukusna i što je jednako važno, može duže stajati. Sutra ću pripremiti Dolcela Princes uštipke jer mi treba samo malo ulja, jaja, i mlijeka, a moja obitelj ih obožava.

(Maja Krivić)

USKRŠNJE PLETENICE

coolinarika.com

Sastojci:

- **700 g Glatkog brašna Podravka**
- 1/2 žličice soli
- **10 g Dolcela Instant kvasca**
- **1 žličica Dolcela Praška za pecivo**
- 80 g šecera
- **1 Dolcela Vanilin šećer**
- **1 Dolcela Limun šećer**
- 2 jaja
- 2 žumanjka
- 50 ml ulja
- 60 g krem sira
- oko 250 ml toplog mlijeka
- 6 kuhanih (i obojanih) jaja

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 2 žlice mlijeka
- granulirani šećer za posipavanje



U veću posudu stavite brašno, sol, kvasac, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer i limun šećer. Suhe sastojke promiješajte.
Dodajte ulje, jaja, žutanjke, krem sir i toplo mlijeko. Izmiješajte električnom miješalicom da dobijete glatko i mekano tijesto.
Pokrijte posudu i ostavite na toplom mjestu dizati tijesto 1 sat i 30 minuta da se volumen udvostruči. Tijesto premijesite i podijelite na 6 dijelova. Od svakog dijela formirajte dvije trake koje uvijete i formirajte u vjenčić.
Stavite Ih na lim za pečenje prekriven masnim papirom. U sredinu svake pletenice stavite kuhano jaje. Pokrijte tijesto i ostavite dizati još 30 minuta.
Tijesto premažite žutanjkom pomiješanim s mlijekom, pospite granuliranim šećerom.
Pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C oko 30 minuta.
Pečene pletenice prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se tako ohlade.

♥ Savjet:

Tijekom pečenja, a nakon 15 minuta, pletenice prekrijte papirom i nastavite peci (da ne dobiju tamnu boju).
Vrijeme pripreme: 30 minuta.
Zahtjevnost: Jednostavno

ČOKOLADNA FINA TORTA

Sastojci:

Za biskvit:

- **50 g Oštrog brašna Podravka**
- **1 žlica Dolcela Gussnela**
- 40 g kakaa u prahu
- **1 žličica Dolcela Praška za pecivo**
- 4 jaja
- 150 g šećera
- 80 g maslaca
- **1 Dolcela Rum šećer**

Za kremu:

- 500 ml mlijeka
- **1 Dolcela Parfe krema čokolada**
- 100 ml slatkog vrhnja
- **100 g Lino lade nougat**

Za ukrašavanje:

- 80 g maslaca
- 300 g čokolade
- *čokoladna jaja*
- **1 Dolcela Šlag pjena s vodom**
- 100 ml vode

Svečanost uskršnjeg ručka upotpunite ovom čokoladnom tortom čija će, priprema biti jednostavna uz Dolcelinu Parfe kremu od čokolade.



Za biskvit, brašno pomiješajte s Gussnelom, kakaom i praškom za pecivo.
Jaja i šećer miješajte električnom miješalicom dok se šećer ne otopi. Dodajte otopljeni maslac, rum šećer i pripremljeno brašno.
Smjesu lagano izmiješajte i izlijte u kalup za torte (? 24 cm) koji ste premazali
maslacem i posuli brašnom. Pecite 30-35 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.
Za kremu, u hladno mlijeko dodajte sadržaj vrećice parfe kreme, slatko vrhnje i Lino ladu nougat.
Miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete kremu koju odmah prelijte preko ohlađenog biskvita u kalupu i ostavite u hladnjaku nekoliko sati.
Za ukrašavanje, maslac zagrijte, pa u njemu otopite *čokoladu* za glazuru koju potom prelijte preko torte.
Nakon što se glazura stisne, tortu ukrasite *čokoladnim* jajima i pripremljenim šlagom.

♥ Savjet:

Ohlađenu tortu lakše *ćete* rezati ukoliko nož uronite u toplu vodu.
Vrijeme pripreme: 1h
Zahtjevnost: jednostavno

Kolumna

Piše: Maja Kušenić Gjerek

Blagoslovljena pobjeda života

I što reći za ovo proljeće koje opet lepršа cvjetnim lepezama pred našim licima, nekako naizgled uzaludno prizivajući ljepotu buđenja novog godišnjeg doba, kad smo preplašeni karantenama, izolacijama, vijestima o oboljelima u našoj i susjednim zemljama.

I brinemo se hoće li opasni virus prići još više našoj zemlji, zavičaju, gradu i koliko će vremena proći prije no što bude zaustavljen i pobijeđen, kako dugo ćemo strepiti od putovanja, rukovanja, zagrljaja na ulici?

Hoće li ga pobijediti ožujak, travanj ili svibanj ili ćemo strepnju nositi i u ljeto?

Ali kao i uvijek u vrijeme ranijih pošasti i opasnosti, život ide dalje, mladi se ljube u parkovima, djeca skakuću u dvorištima, cvjetni grmovi se otvaraju pod prozorima, a oblaci mirno plove u visinama, poput bijelih nota ptičjega pjeva.

Život ne posustaje.

Radi, ljubi, pjeva.

I mi idemo s njim.

I kupovale su se, bez obzira na sve dramatične vijesti, bombonjere i buketi za Dan žena i slavilo uz svijeće u restoranima i kavanama, pekle se slastice, kao i svake godine i veselilo blizini voljenih.

A sad već razmišljamo o Uskrsu i njegovim košaricama punim pisanica i šunki s hrenom na blagdanskom stolu te koje ćemo kolače opet i koliko dana ranije ispeći za obitelj da svi budu zadovoljni.

Znam da opet možda gnjavim, ali od srca preporučam da barem jedan kolač kojeg odaberete bude s kremom napravljenom od Lino Lade Gold, jer ta slatkoća, predivan okus kreme s mljevenim lješnjacima, jednostavno je nepogrešiv i svaki biskvit učini kraljevskim.

Makar je prošao Dan žena, malo ženske solidarnosti ne škodi i svaki dobar savjet iz iskustva zlata vrijedi, znam, jer ih i sama volim primati i zapamtiti, od mame, kćeri, svekrve, prijateljica, književnica.

I od muške polovice čovječanstva, naravno, svaki je savjet koji olakšava život dobrodošao.

I to su ruke koje pružamo jedni prema drugima kako bismo nešto darovali i podijelili toplinu.

Jer iako se čini da se moramo bojati susreta s ljudima zbog opasnosti od koronavirusa, ostaje nam još toliko drugih načina da, ako ne fizički blizu jedni s drugima, ipak budemo zajedno.

Možemo zvati jedni druge ili si kuckati poruke koje su zamijenile nekadašnja pisma, možemo se javljati prijateljima na društvenim mrežama i pratiti događaje u njihovim životima, možemo sve ono što je postalo sinonim za otuđenje među ljudima, kao čarolijom pretvoriti u oruđe nove bliskosti na daljinu!

Stara je istina da vatra peče, ali i grije, voda potapa, ali i gasi žeđ pa to isto vrijedi za ovaj Vrli Novi digitalni svijet.

Jer lijepa misao je lijepa misao, poslali je nekom na papiru ili elektroničkom poštom, a dobre želje, ako su iskrene, griju dušu jednako nakucka-ne u sms poruci.

Važno je samo da ne odustanemo od ljepote, dobrote i nade.

Da nas ne prestraši ovo doba strepnje, koje će, kao i sva ranija, proći.

Samo se moramo i dalje voljeti.

Jer samo tako ćemo preživjeti.

Sretan svima i blagoslovljen Uskrs, pobjeda Života i Ljubavi!



Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite poklon paket

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na e-mail adresu: lana.miletic@podravka.hr, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI POKLON PAKET.

Odgovore možete slati do 30. travnja 2020., a najsretnija/najsretniji od vas, s točnim odgovorom, bit će odabran putem aplikacije random.org. Ime dobitnice/dobitnika poklon paketa bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Anđelko Pokos –
sretni dobitnik nagradne igre

Najsretniji u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom – Odabrani proizvodi u 2020. godini u Sloveniji su: Gorenjka s Lino Ladom, Lino Nutri Balance i Sport müsli je Anđelko Pokos iz Logistike kojem je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Kako se zovu Podravkini paketi koji se mogu naručiti putem Žutog klika?

PODRAVKA

Samo NAJBOLJE ZA VAŠ uskršnji stol!

