LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA SRPANJ 2020. GODINA 58. BROJ 2067

PODRAVKA



Nastavak odličnog poslovanja uz nove investicije

PODRAVKA

Senf

Gurmanski senfovi za kulinarske entuzijaste



BEZ GLUTENA

ZA VEGETARIJANCE

Uz premium Podravka senfove otvarate vrata novim kombinacijama okusa i jedinstvenim kulinarskim doživljajima.



Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

unatoč izazovnoj situaciji i mnoštvu novonastalih okolnosti, Grupa Podravka spremno odgovara na svaki novi izazov koji se pred njom nađe. Potvrđuju to i rezultati polugodišnjeg poslovanja za 2020. godinu iz kojih je vidljivo da, bez obzira na porast troškova izazvanih pandemijom COVID-19, Grupa Podravka i dalje ostvaruje pozitivne rezultate: porast prihoda od prodaje za pet posto te 15,4 posto rasta neto dobiti u odnosu na 2019. godinu. Ovi su rezultati pokazatelj mogućnosti brze prilagodbe te trenutnih i uspješnih odgovora na brojne izazove u zadnjih šest mjeseci.

U jeku koronakrize Podravka je uspjela, osim ostvarenja dobrih rezultata, privesti kraju i višemilijunski investicijski „Projekt slice" te nabaviti najsuvremeniji narezni i pakirni stroj za polutrajne i trajne mesne proizvode. Ovom investicijom mesni program drži korak s tehnološkim dostignućima i trendovima u istoimenoj industriji.

Veliko priznanje stiglo je s češkog tržišta: tamo je tim Podravke – Lagris a.s. patentirao novi uređaj i metodu za pronalazak insekata prilikom prijema šarži prehrambenih zrnatih sirovina koji, osim što služi u svakodnevnom radu u tamošnjoj proizvodnji, ima mogućnost daljnje komercijalizacije i smanjenja troškova proizvodnje.

A Podravkine napore za postizanje kvalitetnih proizvoda prepoznale su i drugu godinu zaredom čitateljice portala miss7 te odabrale Vegetu i Podravku kao omiljene brandove. Woman's Choice Award dodijeljen im je u kategoriji omiljenih dodataka jelima te omiljenih juha.

Novitete u asortimanu, prijedloge jela za vruće ljetne dane te sportske crtice i još više pronađite na stranicama koje slijede.

Ugodno Vam čitanje! (Lana Miletić)

SADRŽAJ

04 - 07 Vijesti
08 - 13 Kampanje
14 - 15 Vijesti
16 - 19 Tržišta
20 - 21 Coolinarika
22 - 23 Žito
24 - 25 Belupo
26 - 28 Sport
29 Kultura
30 Recepti
31 Vijesti / 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

Rezultati poslovanja Grupe Podravka za 1.- 6. 2020. godine

Grupa Podravka o rast prihoda i neto

„Unatoč brojnim negativnim utjecajima na ukupno gospodarstvo uzrokovanim bolesti COVID-19, uspjeli smo brzom transformacijom poslovanja odgovoriti na razne izazove te ostvariti rezultate na koje svi zajedno moramo biti ponosni. Razdoblje koje je pred nama bit će vrlo zahtjevno i izazovno, međutim vjerujemo kako ćemo unatoč tome nastaviti s pozitivnim razvojem našeg poslovanja.“ – naglasio je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave rezultata poslovanja.

Nadzorni odbor Podravke d.d. na svojoj današnjoj sjednici potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvo polugodište 2020. godine te izrazio veliko zadovoljstvo i podršku svim naporima koji su učinjeni kako bi kompanija i u ovim otežanim uvjetima poslovanja prouzrokovanim utjecajem bolesti COVID-19 nastavila s ostvarenjem pozitivnih pokazatelja na gotovo svim razinama poslovanja.

„Unatoč brojnim negativnim utjecajima na ukupno gospodarstvo uzrokovanim bolesti COVID-19, uspjeli smo brzom transformacijom poslovanja odgovoriti na razne izazove te ostvariti rezultate na koje svi zajedno moramo biti ponosni. Razdoblje koje je pred nama bit će vrlo zahtjevno i izazovno, međutim vjerujemo kako ćemo unatoč tome nastaviti s pozitivnim razvojem našeg poslovanja.“ – naglasio je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave rezultata poslovanja.

Rast prodaje i profitabilnosti oba poslovna segmenta

Neto dobit Grupe Podravka za prvo polugodište 2020. godine iznosila je 161,6 milijuna kuna što predstavlja rast od 15,4 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Rast prodaje organskog asortimana uz istovremenu kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s rastom profitabilnosti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 105,8 milijuna kuna te su iznosili 2.245,3 milijuna kuna što predstavlja rast od 4,9 posto u odnosu na godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast oba poslovna segmenta, Prehrane i Farmaceutike.

U Prehrani najviše raslo PP Kulinarstvo, u Farmaceutici Bezreceptni program

Segment Prehrane ostvario je 1.755,0 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja povećanje od 70,7 milijuna kuna u odnosu na prethodnu godinu. U okviru navedenog segmenta gotovo svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brendova za 6,2 posto odnosno za 97,9 milijuna kuna. Najveći rast u iznosu od 45,2 milijuna kuna ostvaren je kod poslovnog programa Kulinarstvo te

Prihodi od prodaje porasli za 105,8 milijuna kuna odnosno 5 posto

Ostvarena neto dobit u iznosu od 161,6 milijuna kuna što predstavlja rast od 15,4 posto u odnosu na godinu ranije

Vlastiti brendovi ostvarili rast prihoda od prodaje u iznosu od 118,6 milijuna kuna te je ostvaren rast u oba segmenta poslovanja, Prehrani i Farmaceutici

U vrlo otežanim i kompleksnim uvjetima poslovanja kompanija je iskazala veliku sposobnost brze prilagodbe novonastaloj izvanrednoj situaciji te time uspješno odgovorila na brojne izazove

stvarila o dobiti



kod poslovnog programa Mesni proizvodi, jela i namazi u iznosu od 21,6 milijuna kuna. Kod poslovnog programa Riba zabilježen je rast prihoda od prodaje u iznosu od 14 milijuna kuna, kod poslovnog programa Dječja hrana, slastice i snack 12,1 milijun kuna dok je poslovni program Podravka hrana ostvario rast za 6,9 milijuna kuna u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Poslovni program Žito i Lagris zadržao je prihode od prodaje na razini prošle godine najveći dijelom zbog negativnog utjecaja od kretanja prihoda u kategoriji svježih pekarskih proizvoda, primarno na tržištu Slovenije i Italije.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika ostvarila je 490,3 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 35,1 milijuna kuna u odnosu na godinu ranije. U navedenom segmentu, kategorija Bezreceptni program ostvarila je rast prihoda od prodaje u iznosu od 12,2 milijuna kuna dok je kategorija Lijekovi na recept zabilježila rast prihoda od prodaje u iznosu od 8,5 milijuna kuna u odnosu na usporedno razdoblje.

Najveći rast, po regijama, onaj u Adria regiji

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći rast u iznosu od 68,5 milijuna kuna zabilježen je u Adria regiji, potom u regiji Centralna Europa u iznosu od 30,4 milijuna kuna te regiji Istočna Europa u iznosu od 5,6 milijuna kuna dok je regija Zapadna Europa i prekooceanske zemlje ostvarila 3,6 milijuna kuna rasta prihoda od prodaje u odnosu na godinu ranije.

Kompanija spremna na razne izazove

Grupa Podravka je unatoč brojnim negativnim utjecajima bolesti COVID-19 na poslovanje (rast cijena sirovina i ambalaže, rast cijena usluga prijevoza te otežani uvjeti isporuke proizvoda, utjecaj tečajnih razlika, izraženija kompleksnost poslovanja u gastro segmentu i sl.) uspjela sačuvati i nastaviti s pozitivnim trendovima poslovanja u odnosu na prethodno usporedno razdoblje, što još jednom potvrđuje činjenicu o sposobnosti kompanije za prilagodbom poslovanja i u ovakvim nepredviđenim, izvanrednim situacijama. Kada je riječ o procjeni utjecaja budućih trendova na cjelokupno poslovanje Grupe Podravka u 2020. godini u ovome trenutku vrlo teško je procijeniti, s obzirom na nepoznanicu razvoja situacije proglašene pandemije. U svakom slučaju, kompanija će biti spremna odgovoriti na razne izazove koji je moguće očekuju u narednom razdoblju. (R)

Proizvodnja Danica

„Projekt Slice“ - velika investicija za još bolje rezultate

S 30. lipnja krenula je proizvodnja trajnih *slice* proizvoda, a krajem srpnja krenut će i proizvodnja polutrajnih *slice* proizvoda

Krajem 2018. godine rodila se ideja o novom projektu, koji je do konca 2019. utanačen i prihvaćen od strane Uprave, a ovih dana doživljava svoj završetak. Radi se o projektu nabavke nove opreme i čiste sobe s pripremnim građevinskim radovima u mesnoj tvornici Proizvodnja Danica u Koprivnici pod nazivom „Projekt Slice“.

Veća efikasnost i noviteti

Kako bi se bilo ukorak s tehnološkim dostignućima i trendovima u mesnoj industriji, kupljen je stroj za narezivanje i pakiranje trajnih i polutrajnih mesnih proizvoda. Osim nabavke stroja, „Projekt Slice“ je uključio pripremanje prostora, građevinske radove te instalaciju čiste sobe – prostora s kontroliranim uvjetima pojačane mikrobiološke čistoće.

„Čista soba omogućila nam je uvođenje noviteta: stvoreni su preduvjeti za lansiranje kvalitetnih, zdravstveno ispravnih polutrajnih *slice* proizvoda koje na dosadašnjim linijama nije bilo moguće proizvesti“, ističe Vlasta Begić, direktorica Proizvodnje Danica. Dodaje kako je, osim hvatanja koraka s najnovijim trendovima, ovom investicijom omogućena i veća efikasnost: „Zahvaljujući dobroj suradnji tijekom cijelog vremena trajanja projekta između različitih cjelina, od nabave preko tehnologa, pravnika, sigurnosti, marketinga, proizvodnje pa do održavanja, napravio se korak više, postignut je zadovoljavajući dogovor s dobavljačima koji omogućuje potpuno iskorištavanje investicije i veću efikasnost u proizvodnji“.

Krenula proizvodnja trajnih, a uskoro će i polutrajnih *slice* proizvoda

„Projekt Slice“ investicija je vrijedna 15,2 milijuna kuna, a zaposlenicima će olakšati dosadašnje obavljanje poslova zbog automatizira-





Osim nabavke stroja, „Projekt Slice“ je uključio pripremanje prostora, građevinske radove te instalaciju čiste sobe – prostora s kontroliranim uvjetima pojačane mikrobiološke čistoće

nosti samog stroja. Ono što se zaposlenicima promijenilo jesu „modna“ pravila zbog uvođenja čiste sobe koja uključuju dodatnu radnu odjeću.

Nova pravila vrijede od 30. lipnja kad je u pogon puštena linija za trajne *slice* proizvode, a za kraj srpnja je planirano puštanje u pogon linije za polutrajne proizvode. Inicijalno, projekt je trebao završiti mjesec dana ranije, no zbog iznenadne situacije s pandemijom COVID-19 tijekom travnja je došlo do kratkog zastoja pri izvođenju radova. Sad je projekt pred završetkom, a sve to zahvaljujući uključenosti svih nadležnih službi i dobre suradnje i prilagodbe novim uvjetima u najkraćim mogućim rokovima.

(Lana Miletić)







Radovi na PRC-u

Podravkin rekreacijski centar postaje top izletnička destinacija Hrvatske

Još davne 1976. Štagelj i Podravska klet ugledali su svjetlo dana. Od tada pa do danas, održali su se pod nazivom Podravkin rekreacijski centar, popularno zvano PRC. Otad, Podravska klet radi kao restoran, a Štagelj kao pomoćni objekt Podravskoj kleti za veće grupe gostiju. Mnoga su poznata, a i manje poznata lica tamo proslavila svoj izgovoreni „uzimam", proslavljena su mnoga krštenja, svete potvrde, ali i odrađene mnoge poslovne prezentacije te sklopljeni razni uspješni poslovi.

PRC početkom jeseni dobiva novo ruho

Stariji se sjećaju PRC-a kao omiljene vikend destinacije, neizostavnog mjesta za proslavu praznika. A kako i ne bi? Okružen prekrasnom prirodnom, velikom terasom i mirom svega nekoliko kilometara od centra Koprivnice, PRC je godinama služio kao mjesto za bijeg od gradske vreve i uživanje u prirodi. S ciljem revitalizacije obiteljskih druženja u ugodnom okruženju, napravljen je projekt kojim će PRC početak jeseni dočekati spreman, s bogatijom gastronomskom ponudom te mogućnostima za dodatne aktivnosti. Prostor dosadašnje velike terase Štaglje bit će natkriven, a na travnatom dijelu nalazit će se sjenice koje će ostavljati dojam piknika. Uz to, bit će postavljeno i dječje igralište, jedna od neizostavnih stavki svakog mališana za uspješan provod.

Početkom rujna, nakon povratka s godišnjih odmora, vrijedit će ona stara, davno izrečena: „Otpočinite si u našem „Štaglju", uživajte u jelu i ambijentu jer tu stoluje zakon gozbenog stola." (Lana Miletić)



Dobrodošli za naš stol



Sektor Ljudski potencijali i pravo s ciljem postavljanja dobrih temelja za ostvarivanje poslovnih ciljeva kompanije, kontinuirano organizira i provodi program za pripravnike i novozaposlene radnike – Dobrodošli za naš stol.

Cilj programa je da se novim radnicima omogući brže upoznavanje s kompanijom, njezinim funkcioniranjem i poslovanjem te da im se pruže informacije i alati potrebni za efikasno i kvalitetno odrađivanje radnih zadataka. I u ova izazovna vremena želi se zadržati kontinuitet provođenja programa koliko god je to moguće te se nakon inicijalnih sastanaka sa svakim novim radnikom, organizirala i prva grupna aktivnost iz općeg dijela programa uz poštivanje svih aktualnih i propisanih mjera vezanih za zaštitu svih uključenih kolega.

Novim zaposlenicima održana je prezentacija o pravima i obvezama radnika, predstavljena im je organizacijska shema kompanije, a kroz korporativnu prezentaciju prošlo se kroz povijest Podravke i tradiciju poslovanja, upoznalo ih se s Grupom Podravka u smislu naših tvornica, tržišne rasprostranjenosti, distribucijske mreže, poslovnih programa i brendova te drugih tema važnih novopridošlim kolegama.

Na kraju, prezentiran je Pravilnik o komuniciranju s javnošću i ophođenju na društvenim mrežama kako bismo svi zajedno odgovornim ponašanjem pridonijeli ugledu kompanije. (Irena Blažek)

Podravka ima novog doktora znanosti

Predsjednik Uprave Podravke postao doktor znanosti

Marin Pucar obranio je doktorsku disertaciju na temu „Strategije upravljanja i širenja marke proizvoda u prehrambenoj industriji“ i time završio poslijediplomski doktorski studij „Management“

Predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar obranio je 22. srpnja doktorsku disertaciju i time stekao titulu doktora znanosti. Rad na temu „Strategije upravljanja i širenja marke proizvoda u prehrambenoj industriji“ kruna je višegodišnjeg ulaganja i truda uloženog u poslijediplomski doktorski studij „Management“ na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku.



Doktorska disertacija predsjednika Uprave dala je cjeloviti sustavni i sveobuhvatni pregled upravljanja markama proizvoda vezanih uz prehrambenu industriju u Hrvatskoj te je ostvarila cilj: kroz istraživanje su definirani strateški modeli upravljanja markom, istražena je percepcija teritorija marke od strane potrošača te mogućnosti širenja marke kroz inovacije i njihovu prihvatljivost od strane potrošača. Cjelokupni rad napravljen je kroz istraživanje i primjere vezane uz Vegetu, Podravkinu najprepoznatljiviju marku u svijetu.

Istraživanje provedeno na 1.009 ispitanika potvrdilo je osnovnu hipotezu: Proces upravljanja markom širenjem u nova područja smatra se uspješnim kad je portfolio proizvoda marke prisutan na tržištu jednak percipiranom asortimanu marke proizvoda od strane potrošača. Uz osnovnu, potvrđene su i pomoćne hipoteze te su u disertaciji definirane kritične točke i rizici koji se javljaju pri širenju marke na novi teritorij.

Doktorsku disertaciju Marin Pucar obranio je pred povjerenstvom sačinjenom od prof. dr. sc. Tihomira Vranševića, Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet, izv. prof. dr. sc. Davorina Turkalja, Sveučilište J. J. Strossmayera, Ekonomski fakultet u Osijeku te prof. dr. sc. Borisa Crnkovića, Sveučilište J. J. Strossmayera, Ekonomski fakultet u Osijeku.

Predsjednikovoj prezentaciji prisustvovale su i njegove kćeri, Zara i Mia, dajući mu svesrdnu podršku u najvažnijem trenutku poslijediplomskog studija, trenutku obrane doktorske disertacije.

Čestitke novom doktoru znanosti!

(Lana Miletić)









Prigodan poklon morža Šime

Eva proizvodi u posebnom poklon paketu

Na tržištu Slovenije, Bosne i Hercegovine te Crne Gore potrošači imaju priliku kupiti odabrane Eva proizvode u posebnom pakiranju: u posebno izrađenoj metalnoj poklon kutiji koju dobivaju uz Eva proizvode.

Kako bi Eva brand i njen zaštitni znak, morž Šime, bili što bliže potrošačima, pripremljene su multifunkcionalne poklon kutije koje, nakon konzumacije Eva proizvoda potrošač može iskoristiti u svojoj kuhinji.

Metalne poklon kutije omogućuju kombinaciju nekoliko različitih varijanti i količina Eva riba, a svako je tržište odabralo svoju kombinaciju četiri Eva proizvoda kao posebnu ponudu za potrošače. (Lana Miletić)



Za hranjiv, a brzo gotov obrok – Eva tuna dvostruko pakiranje

Tuna je od izuzetne važnosti i dobrobiti za ljudsku prehranu jer je prirodan izvor proteina i omega-3 masnih kiselina. Zbog toga je ova ukusna plava riba nutritivno vrlo poželjna namirnica na našim tanjurima.

Novo dvostruko pakiranje koje sadrži dvije konzerve tune od 80 grama praktično je za pripremu pojedinačnih brzih obroka, hranjivih i kvalitetnih, poput sendviča ili salata.

Uz sve blagodati plave ribe, Eva tuna komadi u biljnom ili maslinovom ulju pripremljeni su od sočnih komada tune koji su preliveni kvalitetnim uljem, bilo da se radi o biljnom ili maslinovom.

Eva tuna u maslinovom ulju i Eva tuna u biljnom ulju savršeno funkcioniraju kao ukusan samostalan obrok, ali i kao nezamjenjiv dodatak koji obogaćuje umake, pizze, jela od tjestenine ili riže.

(Zvjezdana Hunjadi, Lana Miletić)



Bez puno drila do sočnog grilla





Kako do sočnog grilla na različitim hrvatskim destinacijama koje ostavljaju bez daha pokazao je Domagoj Sever, poznati hrvatski influencer, u suradnji s Podravkom i Putopisom. Ljubitelji putovanja svakog tjedna mogu u novom videu pratiti zanimljivosti s raznih destinacija poput Plitvica, Paga i Rta Kamenjak te uživati u ljepotama Hrvatske i prizorima ukusnog roštilja pripremljenog u prirodi s Vegetom Natur. Pritom su mogli osvojiti i Podravka Grill poklon paket pripremajući svoj roštilj na omiljenoj lokaciji.

Na putovanju po Hrvatskoj, kroz različite kontinentalne i morske destinacije, Sever priprema roštilj s Podravka grill proizvodima: Vegetom Natur Grill, ketchupom, ajvarom, senfom. Autentični krajobrazi, atraktivne lokacije i roštilj uz Podravku ono su što čini ljeto savršenim.

U serijalu od ukupno pet videa roštiljanje u prirodi upotpunjuju Vegeta Natur grill classic, Vegeta Natur Burger Classic, Vegeta Natur vratina, Vegeta Natur za pikantno pečenje i Vegeta Grill marinada BBQ.

(Ana Lukčin, Lana Miletić)

Poznati odabrali prave riže, riže Zlato polje



Ponekad nismo sigurni oko odabira prave riže za pripremu željenog jela. Kako bi pomogli potrošačima, u Zlato polju su osmislili pregledan Vodič kroz riže i odgovorili na vječno pitanje: koja je riža pogodna za određeno jelo?

A kako izgleda kad se odabere baš ona prava riža, Zlato polje riža za Domaća jela za pripremu punjenih paprika pokazala je, i podijelila sa svojim pratiteljima, televizijska voditeljica i lifestyle influencerica Marijana Batinić. Jer „kakvo je to lito bez punjenih paprika“, pita se ona, ne zaboravljajući kako je za njih važno odabrati pravu rižu pa je uz sliku dodala i „… ali treba znati „ubosti“ pravu – nije svaka riža za svako jelo“. Da je izabrala pravu rižu, ali i recept, pokazuje mnoštvo pozitivnih komentara u kojima potrošači govore kako slažu punjene paprike baš po njenom receptu.

Osim Marijane Batinić, Zlato polje riže pri pripremi svojih kreativnih jela koristili su i poznati food bloggeri. Tako je Hungry Mile pripremio rižoto od povrća sa Zlato polje Arborio rižom, Andrea Cukrov čarobnu juhicu sa Sant Andrea rižom dok je Sandra Rončević pripremila ljetnu salatu sa Zlato polje 3 žitarice, idealnu za tople dane koji predstoje.

(Lana Miletić)



Nove Podravka dječje juhe

Atraktivan i potpuno drugačiji dizajn, zanimljiva priča koju priča naslovni lik, mali svemirac VanzeMljac te loyalty program skupljanja naljepnica kroz zabavan plakat dio su priče o novim Podravka dječjim juhama. Dječje juhe se trenutno mogu pronaći na tržištima Bosne i Hercegovine te Slovenije, a uskoro i na tržištu Crne Gore. Linija dječjih juha sastoji se od četiri ukusne juhice bez dodanih pojačivača okusa i bojila: Pileće juhe s tjesteninom, Povrtne juhe s tjesteninom, Krem juhe od rajčice s rižom te Krem juhe od mrkve i bundeve.



Degustacija Podravka dječjih juha

Kako bi približili ove nove juhe zaposlenicima poduzeća, tijekom mjeseca srpnja održana je interna degustacija u Podravkinim restoranima i kantinama. Na dan degustacija svatko je mogao isprobati nove okuse dječjih juha te uzeti plakat za sakupljanje naljepnica. Plakati ispunjeni naljepnicama s dječjih juha kupljenih u Podravkinim diskontima bit će nagrađeni poklon paketima proizvoda, zato marljivo skupljate naljepnice i javite se u Marketing tim Poslovnog programa Kulinarstvo po zasluženu nagradu. (R)



Ne radi od Fini-Mini juhe slona, ali kreiraj maštovit uradak!

U sklopu kampanje za Fini-Mini juhe u periodu od 25. svibnja do 25. lipnja održan je zanimljiv nagradni natječaj putem kojeg su se korisnici poigrali s našim Fini-Mini juhama i stvorili prava mala remek djela! Koristeći vizuale pakiranja naših juha potrošači su stvorili maštovite crteže zahvaljujući slagalici na landing stranici fini-mini.hr, a pred nama je bio težak zadatak izabrati pobjednika koji će osvojiti GoPro Hero 8 sportsku kameru. Predstavljamo vam najbolje od





najboljih radova koje smo odlučili nagraditi - crteži su stvarno FiniMastični! A ukoliko i sami želite provjeriti koliko je ovaj zadatak zanimljiv i zahtjevan, slobodno posjetite stranicu i poigrajte se. Iako je nagradni natječaj završen, zabava je zagarantirana! (Tomislav Horvat)





Predstavljamo vam SOUS VIDE metodu kuhanja

Sous vide (/su:'vi: d/; francuski – u vakumu) je revolucionarna metoda spremanja hrane pri konstantnoj, niskoj temperaturi i kao rezultat dobivamo odlično skuhan komad mesa, a ono najvažnije, pritom se sačuvaju svi okusi, boja i tekstura namirnice koju spremamo.

Princip je sljedeći: meso se začinjeno sprema u posebne vrećice koje se vakumiraju pa potom uranjaju u posebne vodene kupke koje održavaju točno onu temperaturu na kojoj se određena namirnica savršeno kuha. Iako je namirnica u vodenoj kupelji, pošto je u vakum vrećici i nije u dodiru s okolinom, mi je zapravo pečemo.

Sous vide metoda kuhanja zahtijeva određenu profesionalnu opremu i to: posebne vrećice, uređaj za vakumiranje vrećica i sous vide uređaj s vodenom kupelji u kojoj se namirnica termički obrađuje.



Prednosti sous vide metode kuhanja:

- Smanjuje se kaliranje mesa i meso zadržava oblik (ne deformira se)
- Nije potrebna dodatna masnoća – zdravije je
- Meso upije začine koji su stavljeni u vrećicu – dobijemo savršeno začinjen komad mesa
- Meso ima intenzivniji okus – dobiva na bogatstvu okusa i sočnosti



Asortiman Podravka sous vide i pulled proizvoda za gastro kanal

- Pulled pork/trgana svinjetina – idealno za burgere i sendviče uz coleslaw salatu u pecivu
- Pulled veal/trgana teletina – idealno za burgere i sendviče uz coleslaw salatu u pecivu
- Pulled beef/trgana junetina – idealno za burgere i sendviče uz coleslaw salatu u pecivu
- Sous vide pileća prsa – idealno kao glavno jelo uz prilog ili kao dodatak salatama
- Sous vide pureća prsa – idealno kao glavno jelo uz prilog ili kao dodatak salatama
- Sous vide pačji batak i zabatak – idealno kao glavno jelo uz prilog i dodatak umaka po želji
- Sous vide svinjska rebra – idealno za roštilj/grill
- Sous vide svinjsko carsko meso – idealno za roštilj/grill
- Sous vide svinjska koljenica – idealno kao glavno jelo uz prilog i dodatak umaka po želji
- Sous vide svinjski kare bez kosti – idealno kao glavno jelo uz prilog i dodatak umaka po želji
- Sous vide svinjski file – idealno kao glavno jelo uz prilog i dodatak umaka po želji
- Sous vide juneći ramstek - idealno kao glavno jelo uz prilog i dodatak umaka po želji ili hladan i tanko narezan kao predjelo na salati

Podravka program sous vide i pulled pripremljenih proizvoda je pravi izbor za kupce u gastro (HoReCa) kanalu koji svojim gostima mogu poslužiti savršeno pečen, sočan i idealno začinjen komad mesa. (R)

Upoznajte nove Lino proizvode

Kao pouzdan proizvođač dječje hrane već 50 godina, Podravka uvijek prati tehnološke dosege i trendove u prehrani, a širok i raznolik asortiman od sada je bogatiji za dva nova proizvoda: Čokolino bez glutena i Moj prvi flips mrkva bez glutena



Malo je ljudi koji nisu čuli za bezglutensku prehranu, a broj onih koji je prakticiraju, bilo zbog želje ili potrebe, iz dana u dan se povećava. Osim potrebe za zdravijom i pravilnijom prehranom, mnogi se na nju odlučuju zbog raznih preosjetljivosti organizma na gluten. Stres, užurban tempo svakodnevice, ali i česta konzumacija namirnica bogatih glutenom, povećali su broj tih tegoba, čak i kod djece. Roditelji stoga imaju želju, ali i odgovornost, svojim mališanima ponuditi hranu visokih nutritivnih vrijednosti, kako bi im osigurali optimalan rast i razvoj. Ponekad je to izazovan posao, posebice ako se radi o bezglutenskoj prehrani onih najmlađih. I dok se odrasle osobe lakše naviknu na restrikcije kad je u pitanju hrana, djeci to mnogo teže pada.



Ipak, prehrana bez glutena ne mora uvijek značiti i odricanje od ukusnih obroka, za što se svojim novitetom pobrinula Podravka. Kao pouzdan proizvođač dječje hrane već 50 godina, Podravka uvijek prati tehnološke dosege i trendove u prehrani, a širok i raznolik asortiman od sada je bogatiji za dva nova proizvoda: Čokolino bez glutena i Moj prvi flips mrkva bez glutena. Čokolino bez glutena ukusna je kašica na bazi rižinih pahuljica i čokolade u kojoj mogu uživati podjednako djeca i odrasli koji primjenjuju bezglutensku prehranu. Čokolino bez glutena sadrži 7 vitamina neophodnih za zdravlje i razvoj dječjeg organizma te je izvor proteina potrebnih za normalan rast i razvoj kostiju kod djece. Djeca u Čokolinu uživaju jer je ukusan, čini jutra slađima, a roditelji ga vole jer stvara dobar temelj za samostalno hranjenje žlicom i pruža sigurnost da djeci daju provjerene i kvalitetne obroke s kojima se dnevni izazovi lakše svladavaju. Lino Moj prvi flips mrkva bez glutena, dobrodošao je novitet u sferi bezglutenskih grickalica. Ovaj hrskav i lako topiv zdravi snack pripremljen je od fine kukuruzne krupice i mrkve, ne sadrži sol te je bez dodanog šećera. Dolazi u obliku medvjedića, pa je djeci zanimljiv i rado će sami posegnuti za njim. Zahvaljujući obliku, Lino flips je jednostavan za držanje i potpomaže razvijanju motoričkih spretnosti pa se mališani mogu dobro zabaviti grickajući ovaj fini snack. Djeci zabavan, roditeljima ukusan Lino moj prvi flips s mrkvom postat će stalan gost u brojnim Lino obiteljima, na dječjim druženjima te omiljena grickalica svim generacijama, posebice onima koji bez obzira na intoleranciju na gluten žele ukusan i kvalitetan međuobrok. (R)



Uravnotežite živ spremniji uz Lino

Kako imati snažno i zdravo tijelo? Pa naravno, uz brigu o njemu: kretati se što više te birati što zdraviju hranu koja tijelo njeguje iznutra i vraća ga u ravnotežu. Upravo takav obrok osigurava Lino Nutri Balance sa savršeno uravnoteženim sastojcima koji u trenu, pomiješani s vodom, postaju obrok spreman za konzumiranje. Uz Lino Nutri Balance se uživa u punini okusa cjelovitih žitarica i vrijednih nutrijenata bez kompliciranja, samo uz vodu, a birati se može između dvije varijante: Lino Nutri Balance CHIA i Lino Nutri Balance OATS.

bez glutena



ot i budite o Nutri Balance

Nutri Balance CHIA lagan je, dobro izbalansiran obrok obogaćen vitaminom C i B kompleksom sa žitaricama cjelovitih zrna, cornflakesom i chia sjemenkama. Nutri Balance OATS kombinacija je žitarica cjelovitog zrna čija je baza zob, instant pahuljice i hrskava, ekstrudirana riža uz dodatak vitamina B skupine i kalcija.

Više nema izgovora da se dan ne započne zdravim doručkom ili ga se ne učini boljim uz Lino Nutri Balance.

(Lana Miletić)





Savršeni baš svaki put

Dolcela deserti – gotovi za tren

Dolcela premium deserti i moussevi su brzo gotove slastice idealne za predstojeće ljetne mjesece. Uz savršen okus svakako oduševljavaju i izgledom.

Bilo da se radi o ljubiteljima čokolade, ili onima koji više preferiraju voćne note, svatko će u tek nekoliko minuta dobiti desert po svojoj mjeri. A ukoliko se ohrabrite i odlučite za „veći zalogaj", kao što to rade bloggeri s kojima Dolcela surađuje, možete pripremiti vrhunska slastičarska ostvarenja koja će sve zadiviti. Hungry Mile i Tonkina kuzina odabrali su za svoje deserte Dolcela Double choco desert, Mascarponatu i toffee preljev te Mousse vanilija, a vama preporučamo da isprobate i ostale iz Dolcela ponude: Panna Cottu i malina preljev, Creme brulee s karameliziranim šećerom i Mousse čokolada.

Ideje za nove deserte možete pronaći i u novim videoreceptima na Coolinarici: Čudesno dobar tart, Dvostruka čokoladna torta ili Panna cotta šarlota te iznenaditi svoje najdraže.

(Lana Miletić)

Dolcela Cake2go Brownies Kokos – novost u asortimanu Dolcela gotovih slastica



Dolcela Cake2go Brownies Kokos slastica je u kojoj možeš odmah uživati. Idealan je desert za sve koji vole kokos i žele slatki predah tijekom dana, stane u svaku torbu ili ruksak te je upravo zato odličan međuobrok gdje god se zatekli. Bogatog je i sočnog okusa bez umjetnih boja i palmine masti, a prikladan je i za vegetarijance. Zgrabi svoj Cake2go Brownies Kokos jer – IMAŠ PRAVO NA SLATKO!

(Ana Lukčin)



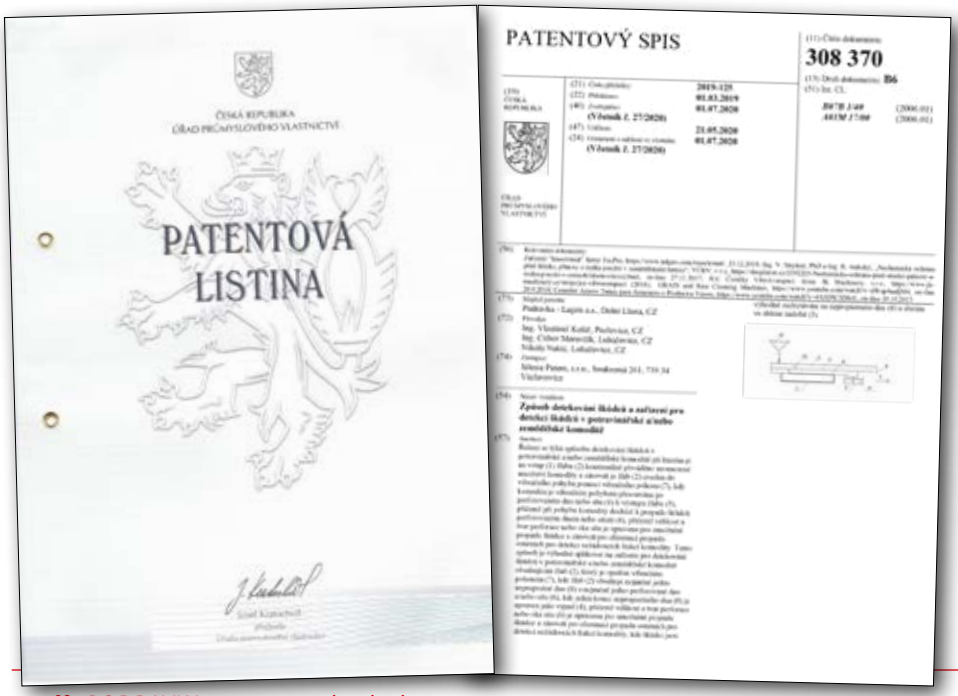
Veliko priznanje za Podravku - Lagris a.s.

Novi izum Podravkin



Češki tim patentirao način detekcije i uređaj za detekciju prisustva insekata pri prijemu šarži prehrambenih zrnatih sirovina

Lider na češkom tržištu u univerzalnim dodacima jelima te jedan od lidera u kategoriji riža i mahunarki pod brandom Lagris, kompanija Podravka – Lagris a.s. primila je veliko priznanje: priznat joj je patent za novu metodu uzorkovanja za kontrolu insekata. Važno je to priznanje jer potvrđuje prepoznatost truda uloženog u postizanje najviših standarda kvalitete i zdravstvene ispravnosti Podravkinih proizvoda.



Podravka oduvijek daje prednost preventivnim mjerama, pogotovo kad se radi o kontroli kvalitete proizvoda, a novi patent upravo je nastao s ciljem unapređenja međunarodno priznate metode rada koja se koristi u Češkoj za reprezentativno uzorkovanje prilikom prijema sirovine. Radi se o ČSN EN ISO 24333 normi za koju se u praksi primijetilo da je prilično ograničena po pitanju pouzdanosti otkrivanja problema u samom začetku prilikom kontroliranja zdravstvene ispravnosti i kvalitete prehrambene zrnate sirovine.

Kako je nastao patent?

Problemi vezani uz zdravstvenu ispravnost i kvalitetu prilikom prijema sirovine, na samom početku procesa, pojavljuju se žarišno i to u manjim obujmima te nisu homogeno raspoređeni. Zato je njihov pronalazak otežan, gotovo kao igranje lutrije: što se više puta kombinacija odigra, to jest uzme više uzoraka, to je veća šansa da će se ostvariti zgoditak, to jest pronaći problem. No taj način oduzima previše vremena i smanjuje poslovnu efikasnost. Stoga je češki tim sastavljen od zaposlenika Podravke – Lagris

og tima





a.s.: Ctibora Moravčika, Vlastimila Koláře i Nikole Nakića, dobio ideju kojom će odvojiti sva usitnjena zrna sirovine koja se naprave prilikom transporta sirovine te će na temelju njih dobiti realan uvid u stanje cijele ulazne šarže koja teži 24 tone.

Od postojećih transportnih traka, uz određene tehničke modifikacije, napravljen je prototip nove metode uzorkovanja koji nije usporavao proces istovara sirovine. Rezultati testiranja uzetih uzoraka na nov način pokazali su već u prvoj fazi kako se radi o dvostruko preciznijoj metodi uzorkovanja od trenutno prihvaćene. U suradnji s praškim Institutom za zaštitu od štetnika „VURV" testirani su unaprijed pripremljeni laboratorijski uzorci koncentracije dvostruko manje od donjeg praga osjetljivosti postojeće metode. Test za svaki uzorak se radio u seriji od tri ponavljanja, sve kako bi se dokazala i pokazala važnost novog izuma. Svi testovi su pokazali potvrdni nalaz - u svakom od uzoraka je bila detektirana prisutnost insekata. Time su steknuti osnovni preduvjeti za dobivanje patenta: otkrivena je nova metoda uzorkovanja, napravljen je novi uređaj i funkcionalnost izuma je verificirana testovima s laboratorijski pripremljenim uzorcima.

Važnost izuma

Novi patent ima svakodnevnu primjenu prilikom pripreme uzoraka za laboratorijske analize. Dva uređaja svakodnevno uzimaju uzorke iz više od 100 tona ulaznih sirovina i time olakšavaju precizno određivanje daljnje tehnološke obrade svih riža i mahunarki što omogućuje velike vremenske i financijske uštede. Ovaj izum omogućava, uz kombinaciju primjene s prije implementiranom ekološkom tehnologijom tretmana sirovina dušikom, razvoj ekološke proizvodnje u Podravki – Lagris a.s. Također, Institut s kojim češki tim surađuje vidi komercijalni potencijal izuma u svrhu efikasnije zaštite prehrambenih sirovina od insekata, a što je jedan od velikih svjetskih izazova.

(Lana Miletić)

MVP Lige prvaka i hrvatski reprezentativac Igor Karačić uz svjetske rukometne zvijezde preporučuje nove proizvode Čokolino FIT i PLUS White



Najpoznatiji proizvod u kategoriji dječje hrane te omiljeni proizvod među svim generacijama potrošača ČOKOLINO, na tržištu Sjeverne Makedonije predstavio je nove proizvode Čokolino FIT s 30 % manje šećera i Čokolino Plus White s hrskavim dodacima, a kao brend ambasadora je odabrao najpopularnijeg igrača, MVP prošlogodišnje Lige prvaka Igora Karačića.

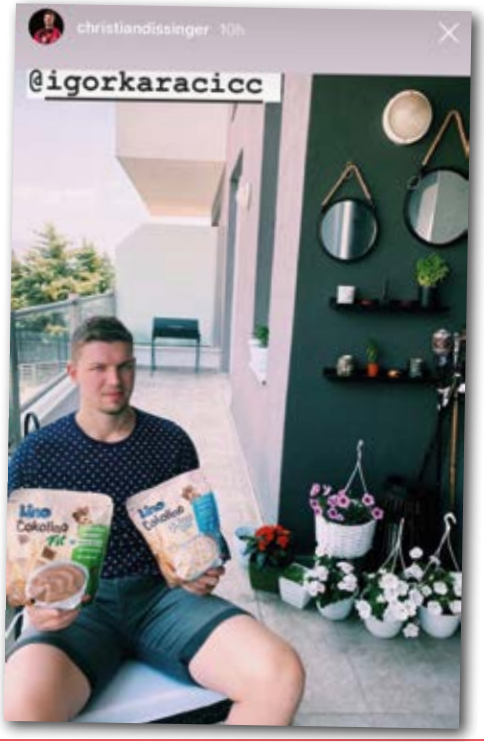
„Čast mi je je što sam se pridružio Podravki. Osobna mi je čast da prenesem poruku omiljenog brenda ČOKOLINO uz koji sam odrastao. Novi proizvodi Čokolino FIT i Čokolino Plus White su specijalno napravljeni kao zdrav i brz obrok za sve koji se bave sportom ili su aktivniji tijekom dana. Daju svu potrebnu energiju kako bi mogli postignuti vrhunske rezultate, a Čokolino FIT k tome sadrži i 30 % manje šećera. Osim talenta, upornosti, discipline i posvećenosti radu, ishrana je ta koja vam garantira uspjeh i podizanje forme na viši nivo. Zajedno s Čokolinom, kojeg obožavam još od djetinjstva, a prisutan je više od 50 godina na tržištu Adria regije, želim da zajednički prenesemo poruku prema mladim sportašima i zajednički napravimo promjenu u njihovoj prehrani“, rekao je Igor Karačić.

Hrvatski reprezentativac i MVP Lige prvaka, koji je jedan od najzaslužnijih za osvajanje drugog europskog naslova RK-a Vardar, priredio je zanimljivo iznenađenje svojim bivšim suigračima koji su sudjelovali u osvajanju naslova Lige prvaka te kapetanici najuspješnijeg ženskog rukometnog kluba Kometal koji je 2002. godine osvojio Ligu prvaka. Organizirao je giveaway Lino sportskih torbi punih Čokolino FIT i Čokolino Plus White proizvoda koji su idealan obrok za sve one koji su fizički aktivni. Igrači za koje je priredio poklon pakete su ruski reprezentativac Timur Dibirov, kapetan Vardara i makedonske reprezentacije Stole Stoilov, Ivan Karačić, brat Igora Karačića koji je ujedno i BiH reprezentativac, Christian Dissinger, njemački reprezentativac i jedan od najboljih igrača RK-a Vardar te Indira Kastratović, kapetanica rukometnog kluba Kometal.

Suigrači su se zahvalili Karačiću i objavili fotografije na svojim profilima društvenih mreža. (R)









Koja je vaša omiljena kombinacija s paštetom?

Podravka Sjeverna Makedonija odradila kampanju novih Podravka pašteta uz poruku SAMO MAŽI!

Prateći potrebe makedonskih potrošača, a tako i tržišnih trendova, Podravka Sjeverna Makedonija dodala je novu energiju i inovativan način komunikacije novih Podravka pašteta. Pomoću marketinškog miksa koji je uključivao reklame na TV-u i radiju, društvene mreže, aktivne web kampanje na najčitanijim web portalima, aktivnu outdoor kampanju koja je uključivala brending autobusa, BB, citylight, stavljen je naglasak na komunikaciju visoko kvalitetnih novih Podravka pašteta… bez konzervansa, bez umjetnih boja, bez aditiva i 100 % čistog file mesa.

Najvjerniji potrošači informirani su o novim okusima uz inovativna dizajnerska rješenja za svaki okus novih pašteta te je pritom preko društvenih mreža pokrenuta nagradna aktivacija u kojoj su se dijelile Podravka paštete kako bi se potrošači uvjerili u visoku kvalitetu proizvoda. Napravljen je i korak više te se potrošače pitalo „Koja je vaša omiljena kombinacija s paštetom"? I tako su se počele redati kombinacije - bijeli kruh su zamijenili crnim, u neku su ubacili kuhano jaje, sjemenke, svježi sir, vlasac, listove pršuta, majonezu…rodilo se mnogo zanimljivih i kreativnih ideja i tko zna, možda je to jedan od novih okusa pašteta.







Podravka paštete i dalje ostaju jedan od glavnih prioriteta Podravke Sjeverna Makedonija. (R)



Trikovi za uvijek savršen sve tajne spužvastog ko

Kako cjelokupna izvedba ovisi prije svega o čvrstim temeljima, priprema biskvita najčešće je među prvim slastičarskim koracima, a o njegovoj podatnosti ili rahlosti ovisi cjelokupan ishod slastice



Pridržavamo li se osnovnih uputa za izradu biskvita, dobit ćemo ukusnu, jednostavnu i brzu podlogu za kolač. Međutim, nakon godina iskustva, domaćice su usavršile različite izvedbe i danas postoji niz varijacija, savjeta kako da uvijek, baš uvijek savršeno ispadne.

Biskvit ili *sponge cake*

Tradicionalni biskvit ili kako ga Britanci nazivaju *sponge cake* je naziv za tijesto za kolače koje datira iz doba renesanse i sadrži samo tri osnovna sastojka - brašno, jaja i šećer. Prilikom njegove pripreme bitno je bjelanjke odvojiti od žumanjka. I dok bjelanjke treba istući u čvrsti snijeg, žumanjci, šećer i vanilin šećer miješaju se dok ne postanu pjenasti i dok više nema tragova kristala šećera. Nakon što savladamo osnove, možemo nadograđivati svoje znanje, jer postoji više izvedbi, a samim time i više naziva, poput laganog **francuskog biskvita** ili pak talijanskog **genoise biskvita** koji se razlikuje po tome što se miksaju cijela jaja.

Snijeg ne pada daleko od biskvita

Želite li biti sigurni da je snijeg za biskvit dovoljno čvrst, okrenite posudu naopako i uvjerite se da ništa nije iscurilo iz posude. Želite li ubrzati postupak dobivanja čvrstog snijega, na pola miksanja dodajte malo soli. **Snijeg od bjelanjaka** dodaje se lopaticom, lagano i vrlo nježno kako bi biskvit bio prozračniji i mekši.

Osim čvrstog snijega od bjelanjaka, bitnu ulogu prilikom izrade biskvita ima i brašno. Glatko brašno rezultirat će savršeno spužvastim i rahlim biskvitom, dok će mu oštro dati elastičnost i kompaktnost potrebnu za oblikovanje **rolada**. Želite li zadovoljiti sve ukuse, onda slastičari iza kojih su kilometri izrađenih biskvita savjetuju da koristimo mješavinu glatkog i oštrog brašna u jednakim omjerima. Ali naravno, izbor je na svakome od nas, jer moramo u obzir uzeti za što je namijenjen kao i poznavanje vlastitih slastičarskih umijeća.



Osnovni biskvit - obična i čokoladna verzija

Ovisno koliko je teško jaje, toliko se dodaje brašna i šećera. Za sočniji biskvit savjetuje se dodatak 3 žlice ulja na jedno jaje. Varijanta s jogurtom daje rahli biskvit, ali uz napomenu da on nije prikladan za punjenje kremom.

Sastojci za jednostavan biskvit:

- 3 jaja
- 140 g šećera
- 1 Dolcela Vanilin šećer
- 200 g Glatkog brašna Podravka
- 1 Dolcela Prašak za pecivo
- prstohvat soli
- 100 ml ulja
- 100 ml mlijeka

Brašnu dodajte sol i prašak za pecivo pa promiješajte i po želji prosijte. Ako dodajete kakao, obavezno morate prosijati. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješajte (mikserom). Smjesa mora biti gusta bez tragova kristala šećera pa umiješajte ulje i mlijeko. Uspite suhe sastojke i pomoću lopatice lagano promiješajte da dobijete homogenu smjesu bez grudica. Smjesu odmah

biskvit - lača

izlijte u kalup za torte (Ø24 cm) obložen papirom za pečenje.
Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C 30-35 minuta.
Ostavite ga u kalupu da se ohladi do pola (pritom će se odvojiti od stijenki), a zatim skinite kalup. Pričekajte da se biskvit ohladi do kraja prije daljnjeg postupka.

Savjet: Biskvit je prikladan da se prereže po pola i nadjene. Želite li napraviti **tamni biskvit**, tada u osnovnom receptu brašnu oduzmite 30 grama, a dodajte toliko kakaa u prahu.

Biskvitna rolada

Odlučite li se pripremiti **biskvitnu roladu**, tada lim obložite masnim papirom pri čemu je bitno da papir bude centimetar duži od stranice lima. Papir za pečenje dodatno namastite, a smjesu za tanki biskvit ravnomjerno izlijte kako bi pečeni biskvit bio iste debljine. Imajte na umu da ne smije biti prepečen jer se onda ne može saviti u roladu. Kada je tijesto pečeno, izvadite ga, odnosno preokrenite na papir za pečenje, a papir oprezno skinite s tijesta. Biskvit pomoću papira savijte i ostavite da se ohladi, jer ćete tako dobiti savršeno zarolanu, nježnu roladu koju možete pripremiti i bez brašna, koristeći kakao u prahu.

Savjeti za pečenje biskvita

Ponekad se i najboljima stvari mogu zakomplicirati i krenuti naopako. Zato ih pokušajte izbjeći s nekoliko korisnih savjeta:

- biskvitno tijesto mora se peći odmah nakon izrade, pridržavajući se uputa
- ako je u kolaču voće (ili komadići čokolade) ono će tijekom pečenja navlažiti kolač pa pazite da čačkalicu ubodete u mjesto gdje nema voća
- kako bi kolač bio sočniji, može se u sastojke dodati nekoliko žlica džema
- naribana jabuka jednostavnom će biskvitu dati sočnost
- za kolač bez glutena koristite škrobno brašno (Gussnel) ili rižino brašno
- suhi biskvit možete spasiti ako ga nakapate voćnim sirupom ili ohlađenom kavom začinjenom s nekoliko žlica likera
- čokoladu je lakše dodati u biskvitnu smjesu ako se prethodno otopi kao za *ganache*: natrganu ili nasjeckanu čokoladu prelijte vrelim slatkim vrhnjem i uz miješanje otopite. (R)





Žito i Podravka Ljubljana poklonili bon za kupnju dječje sprave

Na posljednji školski dan, učenici OŠ Gustava Šiliha u Mariboru razveselili su se poklon bonu za kupnju nove sprave za svoje vanjsko igralište. Nagradu, koju su dobili u okviru kreativnog natječaja „Kreativno kuhanje“, donirale su tvrtke Žito i Podravka Ljubljana.

Čak 2683 djece iz 56 vrtića i 45 osnovnih škola sudjelovalo je na natjecanju „Kreativno kuhanje“ koje su organizirali Lidl i Zavod Zaupanje. Cilj natjecanja, koje se održalo krajem 2019. godine, bio je upoznati djecu sa zdravom prehranom i vježbanjem na zabavan način te pritom potaknuti njihovu maštu. Vrtićka djeca tako su se okušala u stvaranju bajki u obliku ilustracija u kojima je glavnu ulogu imala hrana, a osnovnoškolci su osmislili recepte za pripremu zdrave hrane.

Podizanje svijesti djece o važnosti zdrave i kvalitetne prehrane također igra važnu ulogu u Žitu/Podravki Ljubljana i zato su se pridružili natjecanju „Kreativno kuhanje“ donirajući glavnu nagradu - bon u vrijednosti od 18.000 eura za kupnju nove sprave za dječje igralište. Poklon bonu su se razveselili u OŠ Gustava Šiliha Maribor gdje su spravu već postavili.



„Društvena odgovornost u tvrtkama Žito i Podravka Ljubljana dio je organizacijske kulture, zato smo se s veseljem odazvali pozivu na sudjelovanje u lijepoj priči za vrtiće i škole, natjecanju „Kreativno kuhanje“. S ovakvim projektima, naime, vraćamo okolini u kojoj radimo. Posebno nas veseli kada možemo usrećiti najmlađe. Vjerujemo da će i ova donacija pridonijeti osmijesima na dječjim licima“, rekla je za vrijeme uručivanja donacije Katja Zorc, voditeljica prodajnog marketinga u Podravki Ljubljana.

Na natjecanju je nagrađeno ukupno 32 vrtića i osnovnih škola. Žito i Podravka Ljubljana su svoje proizvode također osigurali za djecu koja su primila nagradu „Zdravkov doručak“ kao i dodatne nagrade za izuzetno domišljate proizvode. (R)

S proizvodima Žita i Podravke do Škode Kamiq

U Sloveniji je završena nagradna igra „Odvezi se u kulinarski doživljaj“ u okviru koje su Žito i Podravka Ljubljana obradovali sretnu dobitnicu novim autom - Škodom Kamiq. Sretna je pobjednica nagradne igre „Odvezi se u kulinarski doživljaj“, koja se odvezla doma glavnom nagradom, Gordana Šuler iz Raveni na Koroškem. Dodijeljene su i druge privlačne nagrade - 45 kulinarskih paketa i 12 poklon bonova za kupnju u Lidlu.





Nagradna igra „Odvezi se u kulinarski doživljaj“ odvijala se od 21. svibnja do 10. lipnja 2020. u svim trgovinama Lidl Slovenija. Kupci su dobivali kupone za kupnju proizvoda brendova 1001 CVET, Zlato Polje, Lino, Vegeta, Fant, Gorenjka, Eva, Žito i Podravka u bilo kojoj poslovnici lanca Lidl Slovenija. Popunjene kupone slali su s dokazom o kupnji ili fotografijom najomiljenijeg kulinarskog doživljaja Podravki Ljubljana i tako sudjelovali u nagradnoj igri. (R)

30 godina vrhunskih bio žitarica Natura

Brand Natura ove godine obilježava 30 godina uspješne suradnje sa slovenskim ekološkim proizvođačima kojom osigurava da potrošači tijekom cijele godine imaju priliku na policama trgovina kupiti razne ekološke žitarice i proizvode slovenske proizvodnje. Žito je tako s brandom Natura pionir u području ponude ekoloških žitarica slovenskim potrošačima.

Kupci sve veću važnost pripisuju prirodnoj, lokalno proizvedenoj hrani koja ne samo da je prihvatljiva za okoliš, već i dobro utječe na zdravlje. U Žitu su već 30 godina svjesni i važnosti slovenskog podrijetla sirovina iz branda Natura i zato nude širok izbor žitarica i proizvoda od žitarica poput pahuljica, brašna i kaša od slovenske bio heljde, bio pira, bio pšenice, bio zobi, bio raži i bio ječma.

Povezivanjem lanca proizvođača ekoloških žitarica iz Slovenije, Žito potrošačima omogućuje cjelogodišnji pristup kvalitetnim bio žitaricama, a istovremeno se brine o održivom razvoju i vraćanju samoopskrbe kvalitetnim namirnicama. „Svake godine se s našim partnerima dogovaramo o tome što će pojedinačni poljoprivrednik ili zadruga sijati za nas. Tako dugoročno surađujemo s više od 20 ekoloških poljoprivrednika i zadrugara“, objašnjava Tanja Jelača, voditeljica branda Natura. U Žitu osiguravaju kvalitetu proizvoda Natura redovitom vlastitom kontrolom zdravstvene ispravnosti sirovina, a slijede i stroge propise predviđene ekološkom preradom žitarica.

Potrošači mogu pronaći proizvode Natura na policama trgovina u obnovljenoj ambalaži koja nudi poboljšanu vrstu pakiranja, a istovremeno održava prirodnost kao temelj branda. S pomlađenim izgledom brand Natura ostaje vjeran kvalitetnim sastojcima i svojoj obvezi da potrošačima ponudi vrhunske žitarice. (R)



Putna ljekarna

Dobro opremljena putna lje krene u neželjenom smjeru



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

lako je novo normalno u kojem se još uvijek pokušavamo snaći mnogima promijenilo planove, omiljena ljetna zanimacija velikom broju ljudi bilo je i ostalo putovanje. U kovčeg je osim nužnih stvari potrebno staviti i vlastitu, malu, putnu ljekarnu. Njen sadržaj odgovara opisu za „zlu ne trebalo“: radi se o preparatima koji služe za prevenciju i liječenje blažih zdravstvenih problema za koje nije potreban odlazak liječniku. Opća pravila nalažu kako se u maloj putnoj ljekarni trebaju nalaziti:

1. Pripravci protiv bolesti kretanja – na tržištu postoje u nekoliko oblika. Najčešće se koriste tablete koje kao djelatnu tvar sadrže ili dimenhidrinat ili ekstrakt đumbira. Mlađoj populaciji dostupne su i praktične lizalice. Alternativa oralnim pripravcima su akupresurne narukvice pogodne za djecu i trudnice.
2. Pribor za prvu pomoć: sterilne komprese, zavoji, vodootporni flasteri, flasteri za žuljeve, antiseptik za rane u spreju, škarice, pinceta, toplomjer.
3. Analgetici i antipiretici: najčešći izbor su lijekovi koji sadrže paracetamol ili ibuprofen. Pri tome je potrebno voditi računa i o svojim suputnicima (djeca) te ponijeti njima prikladan farmaceutski oblik (tablete, sirupi, supozitoriji).
4. Zaštita od insekata (repelenti) koji postoje u različitim oblicima (sprej, krema, stick, flaster, narukvica). Kod odabira repelenta potrebno je pripaziti da bude prikladan za pojedinu dob djeteta. U slučaju boravka u prirodi neophodno je sredstvo za zaštitu od uboda krpelja.
5. Sredstva nakon uboda insekta i za blaže nadražaje kože – najčešće se radi o pripravcima u formi gela koji daje osjećaj ugodnog hlađenja. Oni pogodni za kožu nadraženu nakon sunčanja, brijanja ili depiliranja te kod pretjeranog znojenja najčešće sadrže ekstrakt kamilice ili nevena. Za svrbež uzrokovanu ubodima insekata, opeklinama od sunca i površinskim opeklinama prvog stupnja pogodni su gelovi koji sadrže antihistaminike poput dimetindenmaleata. U regeneraciji tako nadražene kože pomažu i pripravci s dekspantenolom u formulaciji u obliku pjene koja je izuzetno nježna i lako maziva.
6. Sredstva protiv proljeva i dehidracije. Ljeti su česte viroze koje uzrokuju proljev i povraćanje. Osim prilagodbe prehrane, za zaustavljanje proljeva mogu pomoći i pripravci koji sadrže loperamid ili probiotike. Ako se radi o trovanju hranom preporuka je uzimanje medicinskog ugljena. Proljev, povraćanje, povišena tjelesna temperatura i povećano znojenje mogu uzrokovati dehidraciju. Tako izgubljene elektrolite najbolje je nadoknaditi korištenjem oralnih rehidracijskih soli (ORS). Ako se ORS počne koristiti već kod prvih simptoma, znatno se smanjuje vjerojatnost dehidracije organizma što posebno vrijedi za primjenu kod djece.
7. Sredstva protiv zatvora. Kako se na putu često poremeti normalno pražnjenje crijeva poželjno je najprije pokušati potaknuti crijeva uzimanjem hrane koja djeluje kao prirodni laksativ (smokve, šljive). Ako to ne pomaže može se uzeti sredstvo protiv zatvora (primjerice sirup s laktulozom).
8. Sredstva za zaštitu kože od sunca. Iz široke lepeze ovih proizvoda (gelovi, kreme,



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

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

ekarna može putovanje koje vratiti na pravi, sretan put

losioni, mlijeka, sprejevi) možemo odabrati onaj dovoljno visokog faktora zaštite koji odgovara tipu naše kože. Posebno je potrebno zaštititi kožu onih najmlađih. U tu svrhu može pomoći i odjeća s ugrađenom UV zaštitom (šeširići, kape, majice) uz obvezno korištenje zaštitnih naočala.

9. Pastile, sprej ili otopina za dezinfekciju usta i grla. Ljeti su zbog konzumacije vrlo hladnih tekućina česte upale grla. Kod tih stanja može pomoći grgljanje/ispiranje usne šupljine otopinom benzidaminklorida koji djeluje specifično na lokalne mehanizme upale kao što su bol ili edem.
10. Čepići i kapi za uši. Vlažna okolina može pogodovati nastanku bolnih upala uha i stoga ih je potrebno zaštititi. U slučaju razvijanja blažih upala mogu nam pomoći kapi za uho koje sadrže fenazon i prokainklorid. Kod težih i bolnijih upala nužno je što prije javiti se liječniku.
11. Maske, rukavice, dezinficijensi za ruke. Donedavno nisu bili dio naše svakodnevice, ali zbog neizvjesne epidemiološke situacije oni koji se ohrabre na putovanje trebaju sa sobom uvijek nositi zaštitnu opremu.

Kronični bolesnici sa sobom moraju nositi dostatne količine lijekova (pogotovo ako putuju u mjesto koje nema ljekarnu). Lijekove je potrebno čuvati u originalnim pakiranjima s pratećom uputom, zaštićeno od svjetla i ako nije drugačije propisano na temperaturi ispod 25 °C. Osim toga preporučljivo je da sa sobom uvijek imaju valjanu medicinsku dokumentaciju. U eri pametnih telefona mogu je skenirati te nositi u digitalnom obliku.

Nakon odabira smještaja dobro je provjeriti gdje se nalazi najbliža ljekarna, dom zdravlja i liječnik te koje im je radno vrijeme. U slučaju putovanja u inozemstvo prije puta potrebno je provjeriti koje lijekove smijemo nositi preko granice i pod kojim uvjetima. Kod tih putovanja uvijek je preporučljivo uzeti i putno zdravstveno osiguranje. Dobro opremljena putna ljekarna može putovanje koje krene u neželjenom smjeru vratiti na pravi, sretan put.

(mr. pharm. Ivan Barešić)



Rukometni klub Podravka Vegeta

Nakon ljetne pauze počele pripreme za novu sezonu

Nakon ljetne pauze prošlog tjedna su se u prostorijama RK Podravke okupile rukometašice i stručni stožer RK Podravka Vegete. Rukometašice su odradile dva dana testiranja na Kineziološkom fakultetu kako bi stručni stožer imao uvid u trenutnu fizičku spremnost igračica, a nakon toga počele su s pripremama u Koprivnici. Rukometašice i stručni stožer pripreme će odrađivati u Sportskoj dvorani Gimnazije Fran Galović i na Bazenima Cerine. Također planirane su i pripremne utakmice protiv ŽRK Osijeka, Siofoka, RK Krim i Duanea Braile, a njihovo odigravanje ovisit će i o epidemiološkoj situaciji u Hrvatskoj i Europi, a koju u Klubu aktivno prate. Zdravlje i sigurnost svih na prvome su mjestu.

Na prvom okupljanju sportska direktorica Miranda Tatari Šimunović poželjela je dobrodošlicu igračicama te je pohvalila njihov rad tijekom korona krize, ali i tijekom ljetne pauze.

- Situacija u svijetu je trenutno takva kakva je, no mi ćemo raditi kao da ništa nije. Imamo jasno postavljene ciljeve, plan i program. Na vama je da ga se držite i naporno trenirate. Skupina Lige prvaka nije laka, no u Ligi prvakinja nema lakih utakmica. Od ove sezone novi je sustav natjecanja, a naš cilj je prolazak u drugu fazu natjecanja. U domaćim natjecanjima ciljevi nam ostaju isti kao i uvijek, a to je osvajanje Prvenstva i Kupa. Dužni smo glavnom sponzoru Podravki, ostalim sponzorima, ali i svim navijačima da damo sve od sebe i da postignemo čim bolji rezultat u svim natjecanjima u kojima ćemo sudjelovati. Na kraju, ja vam prije svega želim puno zdravlja, čuvajte se i idemo svi zajedno u nove pobjede – rekla je sportska direktorica Miranda Tatari Šimunović.



Nakon okupljanja cure i stožer otišli do Podravkinog rekreacijskog centra na ručak, a na njemu im se pridružio i član Nadzornog odbora Krunoslav Bešvir. Gospodin Bešvir igračicama se obratio u ime Nadzornog odbora, ali i glavnog sponzora Podravke.

Ekipa za novu sezonu

Nakon što je ugovor s RK Podravkom već prije potpisala rumunjska vratarka Yuliya Dumanska u Klubu se nastavilo s kompletiranjem ekipe za novu sezonu. Mlade reprezentativke Ana Buljan, Margarita Škarić i Bruna Zrnić potpisale su ugovore te će u novoj sezoni braniti boje Podravka Vegete. Dobra je vijest i povratak Antonie Tucaković koja se vratila treninzima nakon porodiljnog dopusta.

Trener Zlatko Saračević za sljedeću sezonu na raspolaganju ima sljedeće igračice:

Vratarke: Antonia Tucaković, Magdalena Ećimović, Yuliya Dumanska,

Kružne napadačice: Dragica Džono, Aneja Beganović, Elena Popović,

Lijeva krila: Korina Karlovčan, Dijana Mugoša, Margarita Škarić,

Desna krila: Ana Turk, Nikolina Zadravec, Bruna Zrnić,

Vanjske igračice: Lucija Jandrašić, Selena Milošević, Dejana Milosavljević, Ivona Mrđen, Lea Franušić, Ana Buljan, Lamprini Tsakalou, Azenaide Danila Jose Carlos,

Stručni stožer: glavni trener Zlatko Sarčević, pomoćni trener Antonio Pranjić, trenerica vratarki Barbara Stančin, kondicijski trener Nikola Golub, fizioterapeut Bojan Savić i pomoćni fizioterapeut Jurica Ivančan.

Korina Karlovčan još se uvijek oporavlja od operacije ramena, Lucija Jandrašić i Ivona Mrđen od ozljeda koljena, a Aneja Beganović oporavlja se od operacije krajnika.

Rukometašice i stručni stožer očekuje nekoliko tjedana priprema, a početak Lige prvakinja očekuje se u rujnu. Za domaće prvenstvo i Kup još nema informacija. (Miroslav Miletić)











S prvim danom kolovoza Slavenaši kreću s pripremama

Nogometaši Slaven Belupa remijem u utakmici bez golova na gostovanju kod Gorice 24. srpnja završili su sezonu 2019./2020. nakon kojeg su otišli na odmor uoči novih priprema. Nogometaši Slaven Belupa remizirali su na gostovanju u posljednjem kolu Hrvatski Telekom Prve lige, a utakmicu je obilježilo drugo poluvrijeme koje se igralo u nemogućim uvjetima pod kišom natopljenim terenom.

Prvu priliku u susretu imala je Gorica. Lovrić je u 10. minuti pucao glavom, a siguran je na golu Slaven Belupa bio Ježina. Preuzela je nakon toga inicijativu momčad Slaven Belupa i od 23. do 29. minute napravila četiri dobre prilike. Dva puta je Lulić prijetio iz daljine, Brkovićev direktan udarac iz kornera Kahlina je skrenuo u gredu, a najbolju priliku u prvom poluvremenu, onu Etoundija odlično je obranio vratar Gorice. Drugo poluvrijeme obilježili su nemogući uvjeti. Kišom natopljen teren sprječavao je iole ozbiljnu igru pa se uglavnom samo napucavalo. Obje momčadi su se trudile, ali uzalud te je susret završio bez pogotka.





Nova sezona od 15. kolovoza

Trener Tomislav Stipić i njegov stručni stožer prvi su trening u novoj sezoni zakazali za subotu, 1. kolovoza, a okupljanje će, kao i uvijek, biti na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek – Apaš. Momčad Slaven Belupa sezonu je završila kao sedmoplasirana momčad prvenstva s 39 osvojenih bodova i gol razlikom 34:51. Veseli činjenica da je u posljednjih 13 susreta na domaćem terenu upisala šest pobjeda i šest remija. Tek je Dinamo uspio slaviti u Koprivnici, a bolji su Slavenaši bili dva puta od Intera te po jednom od Istre 1961, Rijeke, Hajduka i Lokomotive. Valja istaknuti i Kup u kojem je Slaven Belupo bio na korak od finala, ali je nažalost izgubio od Lokomotive u polufinalu.

Novo prvenstvo Hrvatski Telekom Prve lige 2020./2021. starta u subotu, 15. kolovoza.

(Luka Šarlija, Lana Miletić)

Kuglačice Podravke osvojile odličje i u parovima

Srebro za par Zver-Orehovec na Prvenstvu Republike Hrvatske u parovima

Početkom srpnja održano je Prvenstvo parova Republike Hrvatske za žene u Rijeci na kojem su nastupila tri para Podravke. Prvog dana natjecanja nastupile su Lukčin (513) i Kolarić (513) te Šimunić (524) i Bolić (553). Nakon njih su nastupile Zver (587) i Orehovec (581) koje su uz sparinu na kuglani ipak pokazale svoju kvalitetu i postavile ljestvicu vrlo visoko. Većina ostalih parova igrala je sljedećeg dana te je bilo samo za čekati hoće li ih tko prestići. Uspjelo je to samo paru Rijeke – Jurišić Ivani i Matei, dok su mnoge reprezentativke ostale „kratke" za medalju. Ovim prvenstvom završena je uspješna sezona za Podravkašice.

1. Rijeka – Juričić I. (590) i Juričić M. (586) 1176,
2. Podravka - Zver (587) i Orehovec (581) 1168,
3. Istra - Sedlar (590) i Nanić (570) 1160,

…

13.Podravka – Bolić (553) i Šimunić (524) 1077,
19.Podravka – Lukčin (513) i Kolarić (513) 1026.

(Jelena Kolarić)



Tradicionalno natjecanje u ribolovu UBIUDR Podravke

I ove je godine UBIUDR PODRAVKA tradicionalno organizirala natjecanje u ribolovu. Tako je 21. lipnja na Šoderici, s obzirom na povoljnu epidemiološku situaciju održano natjecanje. Okupilo se nešto više od sedamdesetak ljudi iz braniteljskih udruga: Udruga veterana i dragovoljaca Domovinskog rata ogranak Koprivnica, HVIDRA, Udruga hrvatskih branitelja, dragovoljaca Domovinskog rata Peteranec, HOS, Hrvatski vitezovi, nekolicina Podravkinih umirovljenika i ostali Podravkaši, zagriženi riboljupci.

Dok su se natjecatelji svojski trudili uhvatiti ribe, GRILE I ČILE (Medenjak Željko i Gašparić Mladen Skočo) spremili su ukusan roštilj za sve sudionike i goste. Predsjednik UBIUDR Podravke proglasio je pobjednike i podijelio pehare, a prvo mjesto osvojila je ekipa UBIUDR Podravke (Održavanje), drugo mjesto UHBDDR-Peteranec, a treće UVDDR ogranak Koprivnica.







Natjecanje i druženje se odvijalo na Šoderici kod barake Ribičkog kluba Podravka gdje je u posjet stigla i policijska patrola kako bi utvrdila da je sve u redu.

UBIUDR Podravka zahvaljuje Upravi Podravke i Darku Rakiću, predsjedniku Ribičkog kluba Podravka na omogućavanju održavanja ovogodišnjeg turnira. (Slobodan Lončar)



Slikari i kipari za Markuševec

Nakon razornog potresa 22. ožujka 2020. u Zagrebu s epicentrom u Markuševcu, pokrenuta je humanitarna akcija za pomoć u obnovi porušenog mjesta.

Akciju su pokrenuli slikar Milan Stunja i Romeo Carek, predsjednik udruge „Slikari i kipari srcem za Markuševec".

U sklopu humanitarne akcije do sada su održane dvije likovne kolonije 13. 6. i 4.7, na kojima je donirano oko 230 radova umjetnika iz svih dijelova Hrvatske, te iz susjednih država Slovenije, Bosne i Hercegovine i Srbije.

Ovoj humanitarnoj akciji, između ostalih, pridružili su se i članovi KUD-a Podravka, likovne sekcije „ Podravka 72", te donirali 14 slika, a pošto akcija traje, bit će još sudjelovanja članova udruge u 9 mj. na 3. likovnoj koloniji. Slike su darovale slikarice: Branka Šinko, Draženka Kolar, Vesna Martinjak, Marija Stipan, Danica Kuzel, Đurđica Međurečan, Brigita Benjak, Božica Pukec, Marijana Gaži, Marta Rušak, Kristinka Klarić i slikari Anđelko Brkić i Ivan Rođak, uz nadu da će svojim radovima darovanim od srca, barem malo pomoći u obnovi porušenog Markuševca. (Vesna Martinjak)

Nasmijani srpanj

Umjetnost se polako vraća

Ova krizna vremena jako su pogodila kulturne djelatnosti te je kazalište kao takvo bilo potpuno marginalizirano i praktički nepostojeće proteklih mjeseci. Nasreću situacija se poboljšala pa se i kazalište vratilo.

U srpnju smo uspješno proveli manifestaciju Ljeto u Ludensu koja je svake srijede u srpnju održala jedan nastup. Tako su nas svojim stand up nastupima zabavljali Goran Vugrinec, Saša Turković, Vlatko Štampar i Aleks Curać Šarić, sve članovi comedy ansambla Lajnap. Posljednju srijedu u srpnju pripisujemo kolaboraciji Teatra EXIT i Kazališta Ulysses koji su nam doveli cabaret pod nazivom Koncert za žlice i gitaru. Ponosni smo obznaniti da se program uspješno provodi uz poštivanje svih epidemioloških mjera.

Osim Ljeta u Ludensu na scenu su u Matuljima ponovo stale i naše već dobro uhodane Brodolomke, a Kraljevstvo Moje (za početnike) željno je dočekalo svoju zagrebačku premijeru na Ljetnim noćima Teatra EXIT.

S amaterske strane, naša se dramska skupina priprema za županijsku smotru kazališnih amatera i držimo im fige da ponovo ostvare odlične rezultate.

Ostanite pametni i obzirni prema drugima, nosite maske i perite ruke kako bismo nastavili ovaj put ka boljitku. (Mihovil Maloča)



BRANCIN NA UMAKU OD RAJČICE

coolinarika.com

Sastojci (za 4 osobe):

- 4 fileta brancina (4 x 150 g)
- sol
- Vegeta Maestro crni papar
- maslinovo ulje za pečenje
- narezano svježe začinsko bilje za posipavanje pri posluživanju (vlasac, peršin, bosiljak...)

Umak:

- 3 žlice maslinova ulja
- 80 g luka
- 100 g mrkve
- 1 žlica kapara
- 250 g Sjeckane rajčice Podravka
- 3 sušene rajčice (iz uljne otopine)
- 50 g Zelenih maslina Podravka
- 1 žličica Vegete Natur za talijanska jela



Na zagrijano ulje stavite sitno narezani luk i popecite da postane staklast.
Dodajte naribanu mrkvu i sve kratko popecite.
Dodajte kapare, sjeckanu rajčicu, narezanu suhu rajčicu, zelene masline i Vegetu Natur za talijanska jela.
Pirjajte uz povremeno miješanje oko 15 minuta da se umak zgusne.
Filete ribe lagano posolite, popaprite i nakapajte maslinovim uljem, pa pustite da kratko odstoje.
Filete stavite na zagrijano ulje stranom na kojoj je kožica.
Pecite da kožica porumeni, a zatim smanjite vatru i kratko ih popecite s druge strane.
Na ravni tanjur za posluživanje stavite umak i preko njega filete s kožicom prema gore.
Pospite svježim biljem i poslužite s kuhanim krumpirima.

Savjet: Filete ribe pecite kratko na visokoj temperaturi jer ćete tako sačuvati sočnost ribe.
Vrijeme pripreme: 30 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

PANNA COTTA ŠARLOTA S MALINAMA

Sastojci:

- 250 g piškota
- 200 ml mlijeka
- 1 Dolcela Vanilin šećer
- 1 žlica voćnog likera
- Za kremu:
- 1 Dolcela Panna cotta & malina

Za preljev:

- 250 ml hladnog mlijeka
- 200 ml slatkog vrhnja (nezašećerenog)
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1 Dolcela Vanilin šećer
- 300 g malina
- listovi mente ili cvjetići lavande za ukrasiti



Piškote narežite na visinu kalupa za torte. Kratko ih s jedne strane uronite u mlijeko kojem ste dodali vanilin šećer i voćni liker, a zatim posložite uz rub kalupa za torte (Ø 22 cm).
Dno kalupa također obložite piškotama.
Za pripremu kreme u posudu prikladnu za miksanje ulijte hladno mlijeko i slatko vrhnje te dodajte sadržaj mješavine za pripremu deserta.
Miješajte električnom miješalicom na srednjoj brzini točno 1 minutu kako biste dobili desert odgovarajuće gustoće.
Kremu ulijte na pripremljenu podlogu od piškota i stavite u hladnjak 30 minuta.
Slatko vrhnje istucite u šlag i umiješajte vanilin šećer, a zatim ga nanesite preko kreme od panna cotte i poravnajte. Ostavite u hladnjaku da se slastica dobro ohladi.
Za pripremu preljeva od maline u posudu ulijte 50 ml hladne vode i uspite sadržaj vrećice mješavine za malina preljev. Miješajte pjenjačom 1,5 min.
Hladnoj slastici skinite kalup i po njoj obilno rasporedite maline te ukrasite listićima mente ili cvjetićima lavande.
Kod posluživanja preko odrezanog komada prelijte 1 žlicu preljeva.

Savjet: Piškote slažite tako da šećernu stranu okrenete prema kalupu. Na taj će način, kad skinete kalup, šarlota biti dekorativnija.
Vrijeme pripreme: 50 minuta
Zahtjevnost: Jednostavno

DVD Podravka

Vatrogasci odradili ogroman posao u borbi protiv koronavirusa

Veliki doprinos u zaštiti građana grada Koprivnice od virusa COVID-19 u proteklih nekoliko mjeseci dali su i vatrogasci DVD-a Podravka.
Shodno odluci načelnika Stožera civilne zaštite Grada Koprivnice o aktiviranju vatrogasaca u provedbi odluka Stožera civilne zaštite Republike Hrvatske, zapovjednik VZG Koprivnice izdao je 22. ožujka 2020. godine zapovijed o angažiranju Dobrovoljnih vatrogasnih društava na području grada Koprivnice.
Za vrijeme pandemije, vatrogasna djelatnost svodila se uglavnom na preventivne djelatnosti i upozoravanje građana Koprivnice na pridržavanje uputa vezanih za spaljivanje biljnog otpada i korova.
Tijekom preventivnih ophodnji upozoravali su građane da se pridržavaju uputa i odluka o zabrani okupljanja, a u slučajevima nepridržavanja istih obavještavali su policijske službenike PU Koprivničko-križevačke.
Ophodnje su bile organizirane na način da je svako dobrovoljno vatrogasno društvo unutar



VZ Grada Koprivnice imalo smjenu u trajanju od 18 do 22 sata te se na taj način odjednom nisu opterećivala i sva ostala vatrogasna društva. Tijekom jedne smjene ophodnja bi minimalno jednom obišla cijelo područje, a ovisno o procjeni vatrogasaca na terenu i u više navrata. Tijekom ophodnji, vatrogasci su koristili propisana zaštitna sredstva i reflektirajuće prsluke na kojima je bio otisnut znak civilne zaštite.
Ovdje vrijedi istaknuti članove DVD-a PODRAVKA koji su vršili dežurstvo: Božidar Balija, Mario Jadan, Zlatko Hiržin, Matija Sabolić, Matija Nemec i Velimir Cirkvenec.
Vatrogasci, veliko vam hvala na svim provedenim aktivnostima za sigurnost svojih građana te što i dalje nad njima budno bdijete.

(Vladimir Tkalec)

Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite mesni 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 MESNI POKLON PAKET.
Odgovore možete slati do 20. kolovoza 2020., a najsretnija/najsretniji od vas, s točnim odgovorom, bit će odabran putem aplikacije random.org. Ime dobitnice/dobitnika mesnog poklon paketa bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Navedite četiri vrste grill Majstor kobasica.

Željko Denžić
– sretni dobitnik nagradne igre
Najsretniji u rješavanju nagradnog pitanja „Navedite barem tri nova lementa novog dizajna ribljih konzervi“ s točnim odgovorom – osvježen izgled maskote, popularnog i prepoznatljivog morža; cjelokupni vizualni dojam proizvoda naglašen je modernom tehnikom tiska s metalik efektom koji svakom kupcu omogućuje da zamisli kako Eva riba upravo izranja iz morskih dubina; na svakom je proizvodu ikonografski prikazano o kojoj je ribi riječ, u kojoj kombinaciji te su navedene njezine funkcionalne značajke, a za lakše razlikovanje proizvoda uvedeni su obrubi konzerve u različitim bojama, je Željko Denžić iz Logistike kojem je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

UNIQUE RECIPES

GRILL

BEZ PUNO DRILA DO SOČNOG GRILLA

