LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA TRAVANJ 2019. GODINA 57. BROJ 2054

PODRAVKA



Sretan Uskrs!

SVE DOBROBITI RIBE STISNUTE KA SARDINE U KONZERVI



U konzervi Eva sardina nalaze se samo riba, sol i ulje. Ali zato svaka sardina donosi obilje proteina, kalcija, vitamina D i omega 3 masnih kiselina, osnovnih sastojaka prirodne i zdrave prehrane.

Eva. Iz srca mora.

PODRAVKA

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,



I ove godine obilježavajući blagdan Uskrsa, Uprava naše kompanije tradicionalno daruje svoje radnike sa 600 kuna uskrsnice. Lijepa tradicija koja će brojnim Podravkašicama i Podravkašima te njihovim obiteljima omogućiti dostojnu proslavu Uskrsa.

A kada već pišemo o tradicijama, onda treba naglasiti kako je i ove godine Podravka predstavljala svoje proizvode na Međunarodnom Mostarskom sajmu gospodarstva. Inače, tradiciju nastupa na gospodarskim sajmovima, prvo u Neumu, a kasnije u Mostaru, Podravka drži od 1992. godine kada je registrirano poduzeće Podravka d.o.o. BiH koje je danas po broju zaposlenih među najbrojnijim Podravkinim predstavništvima. A kako i ne bi kada je bosansko-hercegovačko tržište, pored hrvatskog, najznačajnije tržište u regiji.

Također, ove godine Vegeta slavi 60 godina te je proslavljeni modni dvojac ELFS pripremio novu kolekciju inspiriranu velikim jubilejom Vegete. Oni ove sezone preferiraju odijela u kombinaciji s tri dizajnerske trendovske majice s motivom legendarnog kuhara izrađene povodom jubilarnog 60. rođendana Podravkine Vegete.

I još malo o popularnosti Vegete. Naime, prema izboru litavskih potrošača, a u organizaciji Association of Lithuanian Trade Enterprises, Vegeta 250 grama najprodavaniji je proizvod u kategoriji Začini i mješavine začina. Vegeta je na tržištu Baltika prisutna dugi niz godina, a ova nagrada samo dokazuje njenu omiljenost kod potrošača. A da je Podravka dobro prepoznata i često u baltičkim potrošačkim košaricama, pokazuju i prošlogodišnji rezultati: više o njima možete pročitati na stranicama koje slijede.

Naravno, i u ovom broju naših novina možete pročitati o brojnim događanjima koja su obilježila poslovanje i djelovanje naše kompanije u proteklom razdoblju, a mi, drage Podravkašice i Podravkaši, vama i vašim obiteljima od srca želimo sretan i blagoslovljen Uskrs. (R)

SADRŽAJ

4 - 10	**Vijesti**
11	**Ljudski potencijali i pravo**
12	**Vijesti**
13	**Istraživanje i razvoj**
14 - 15	**Kampanje Novi proizvodi**
16 - 17	**Recepti**
18 - 19	**Kampanje Novi proizvodi**
20 - 21	**Tržišta**
22	**Žito**
23	**Belupo**
24 - 25	**I ja sam Podravkaš**
26	**Lino višebojac**
27 - 29	**Sport**
30	**Coolinarika**
31	**Kultura / Kolumna**



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.bosilj@podravka.hr.**

Novine dioničkog društva Podravka

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

Za izdavača:
Korporativni marketing i komunikacije

Redakcija lista:
Lana Bosilj, Boris Fabijanec

Lektura:
Tea Cikojević Prlić

Grafička priprema:
Miroslav Miletić

Tisak:
Printera

List Podravka čitajte i na:
www.podravka.hr

Održan 22. Mostarski sajam

Podravka tradicionalno na Mostarskom sajmu gospodarstva

Izložbeni prostor Podravke je i na 22. Mostarskom sajmu gospodarstva jedan od najposjećenijih gdje je centralno događanje neizostavan kulinarski kutak u kojem Podravkini promotori kulinarstva dva puta dnevno za sve posjetitelje i izlagače pripremaju kulinarska iznenađenja. Posebnu pažnju Podravka je ove godine posvetila svojoj novoj zvijezdi - Lino Ladi Gold koja je već osvojila sve simpatije ljubitelja krem namaza

Podravka je tradicionalno dijelom najuspješnije sajamske izložbe u Bosni i Hercegovini, ali i regiji - 22. po redu Međunarodnog Mostarskog sajma gospodarstva.

Mostarski sajam 2019. održava se od 9. do 13. travnja na prostoru Slobodne zone Hercegovina. Kao i ranijih godina, Podravkin izložbeni prostor postavljen je u Paviljonu 1, u samom središtu događanja.

Zemlja partner 22. Međunarodnog Mostarskog sajma gospodarstva je NR Kina.

Podravkin izložbeni prostor na Sajmu u znaku je prepoznatljivih Podravkinih brandova - Vegete Natur, Lino Lade Gold i Dolcele, a Podravkini promotori kulinarstva i ove godine, za sve posjetitelje i izlagače tijekom sajamskih dana, pripremaju raznovrsna jela.

"Podravkino je strateško opredjeljenje i interes prisutnost na tržištu Bosne i Hercegovine, pa samim tim i na Mostarskome sajmu gospodarstva, među našim partnerima i suradnicima. Ujedno, ovo je prigoda da se susretnemo s našim kupcima – posjetiteljima Sajma, da im prezentiramo novitete i inovacije u Podravkinu radu, ali i podsjetimo zbog čega Podravka i njezini brandovi, poput Vegete s kojom ove godine obilježavamo 60 godina, traju toliko dugo. Stoga nam je važno nastaviti i ovu tradiciju sudjelovanja na Sajmu u Mostaru, koji okuplja najznačajnije gospodarstvenike u regiji. Ovo je zbilja dio godine kojemu se uvijek posebno radujemo i nema sumnje da će tako biti i u narednim godinama", kazala je članica Uprave Ljiljana Šapina.

Izložbeni prostor Podravke je i na 22. Mostarskom sajmu gospodarstva jedan od najposjećenijih gdje je centralno događanje neizostavan kulinarski kutak u kojem Podravkini promotori kulinarstva dva puta dnevno za sve posjetitelje i izlagače pripremaju kulinarska iznenađenja. Posebnu pažnju Podravka je ove godine posvetila svojoj novoj zvijezdi - Lino Ladi Gold koja je već osvojila sve simpatije ljubitelja krem namaza dok je Dolcela sa svojim sloganom „Imaš pravo na slatko" potvrdila da je omiljeni način da se zasladi dan.

Svečanom otvaranju 22. Mostarskog sajma nazočile su brojni visoki uzvanici - državni-





ci iz regije koji su posjetili izložbeni prostor Podravke i Hrvatske gospodarske komore Koprivničko-križevačke županije, predvođeni prof. dr. Draganom Čovićem, zamjenikom predsjedavajućeg Doma naroda Parlamenta BiH te predsjedavajućim Predsjedništvom BiH Miloradom Dodikom, predsjednikom Republike Srbije Aleksandrom Vučićem te dopredsjednikom Kineskog vijeća za promociju međunarodne trgovine Zhangom Shenfengom.

U izložbenom prostoru Podravke i HGK KC-KŽ županije, delegacije su dočekali domaćini – Ljiljana Šapina, članica Uprave Podravke; Darko Koren, župan Koprivničko-križevačke županije; Mirko Habijanec, predsjednik Gospodarskog vijeća Koprivničko-križevačke županije te Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH.

Tradicionalna svečana večera u organizaciji Podravke i Koprivničko-križevačke županije održana je i ove godine u Trgovačko-poslovnom centru Mepas.

Podravka je u Bosni i Hercegovini prisutna još od prosinca 1992. godine. Tada je registrirano poduzeće "Podravka d.o.o. BiH". Od tada pa sve do danas bh. tržište je postalo i ostalo, pored hrvatskog, najznačajnije tržište u regiji. Podravka BiH je po broju zaposlenih među najbrojnijim Podravkinim predstavništvima. (R)

U izložbenom prostoru Podravke i HGK KC-KŽ županije, delegacije su dočekali domaćini – Ljiljana Šapina, članica Uprave Podravke; Darko Koren, župan Koprivničko-križevačke županije; Mirko Habijanec, predsjednik Gospodarskog vijeća Koprivničko-križevačke županije te Milan Šarlija, direktor Podravke u BiH



Krenulo obilježavanje Vegetine obljetnice

Elfsi kreirali posebnu majica povodom 60. r

Nakon prošlogodišnje kolekcije inspirirane Podravkinim ikonama te prepoznatljivim i dugovječnim Podravkinim simbolima pijetla i kravice, Elfsi su ove godine pripremili novo iznenađenje inspirirano velikim jubilejom Vegete.

Nova kolekcija proslavljenog modnog dvojca slavi ženstvenost i klasičnu ljepotu žene koja nije rezervirana samo za haljine. Tako modni dvojac ELFS ove sezone preferira odijela u kombinaciji s pamučnim majicama. U elegantnim odijelima iz nove kolekcije obogaćenim dizajnerskim majicama s trendovskim printovima izrađenim povodom jubilarnog 60. rođendana Podravkine Vegete, moderna žena izgledat će istodobno ženstveno i mladenački.



Vegeta majice začinile ženska odijela

„Iako je nekad bio rezerviran samo za muškarce, power suit danas daje osjećaj moćnog stajlinga i izgleda odlično, posebice ako se kombinira s uličnom modom. Klasične forme odijela iz muškog ormara dobile su trendi i ženstvena obilježja poput jarkih ili pastelnih boja, uzoraka i krojeva. Ako to još kombinirate s trendovskom majicom s ELFS potpisom, ne možete pogriješiti“, ističe Aleksandar Šekuljica, dodajući da su upravo stoga u suradnji s Podravkom dizajnirali tri trendovske majice s motivom legendarnog kuhara povodom jubilarnog 60. rođendana Podravkine Vegete koja će osvježiti svaku modnu kombinaciju, a dama koja ih nosi osjećat će se istodobno i elegantno i opušteno.



„Sve dame koje u ovoj kampanji prezentiraju snagu žene u odijelu bile su oduševljene kombinacijama s ELFS x Vegeta T-shirtima jer su na taj način unijele novu svježinu u kombinacije sakoa i hlača za kojom i same vrlo često posežu“, ističe Ivan Tandarić.

Uspješne žene znaju prepoznati idealnu kombinaciju

ELFS odijela u kombinaciji s razigranim motivima Vegeta majica isprobale su i pohvalile četiri uspješne moderne žene.

„Nakon prošlogodišnje uspješne kolekcije majica s motivima Podravkinih legendi pijetla i kravice, Elfsi su nas opet oduševili i povodom Vegetinog 60. rođendana, inspirirani likom našeg legendarnog kuhara, kreirali novu modnu priču. Početak je to obilježavanja ovog velikog jubileja u kojem će uskoro naši potrošači imati priliku izraziti svoju kreativnost, dizajnirati ambalažu svog omiljenog proizvoda i osvojiti vrijedne nagrade. Kada se spoje ovakva dva kreativna branda i dva jubileja, onda možemo očekivati nešto o čemu će se pričati“, izjavila je Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke.

„Čini me neizmjerno sretnom što mogu dati

kolekciju dizajnerskih ođendana Vegete



podršku ovako velikom jubileju 60 godina Vegete, branda koji ima globalnu prepoznatljivost. Samo od velikih kreativaca sam mogla očekivati ovako zanimljivu kombinaciju i spoj dvaju brandova prepunu inovativnosti i pozitivne energije", ističe Jadranka Primorac, članica Uprave Specijalne bolnice Sv.Katarina.

„Žene koje se bave sportom svi su navikli gledati u hlačama i vrlo često trenirkama. Osobno, kad iskočim iz dnevne rutine moram priznati da se i u odijelu osjećam izrazito glamurozno. Ove ELFS majice uskoro bi mogle postati omiljene i mojim kolegicama iz rukometnog kluba Podravka Vegeta, no vjerujem da ćemo ih češće nositi uz trenirke", dodala je uz osmijeh Korina Karlovčan, rukometašica Podravke Vegete.

„Kuhinja moje bake ili kako ja to volim zvati #kuhinjababeeve oduvijek je bila obojana Podravkinim bojama, nekako je to baš lijepa, prepoznatljiva i uspješna hrvatska priča. Jako me veseli da istim epitetima nakon 15 godina rada možemo okititi rad i trud mojih dragih prijatelja, javnosti poznatih kao dvojac ELFS. Veselim se proljetnoj kolekciji i proljetnoj hrani", izjavila je Doris Pinčić Rogoznica, radijska voditeljica i influencerica.

Odijela iz najnovije ELFS kolekcije u kombinaciji s jubilarnim ELFS x Vegeta majicama šarenih uzoraka idealan su izbor ne samo za poslovne sastanke i užurbani radni ritam, već i opuštene večere i izlaske. (R)

Tek početak slavlja velike obljetnice

Na modnoj reviji dvojca ELFS po prvi su puta uživo predstavljene dizajnerske majice povodom 60. rođendana Vegete, prvi dio projekta slavlja koji će se odvijati u narednim mjesecima. Naime, u sklopu obilježavanja 60. obljetnice, Vegeta će organizirati kreativni natječaj gdje će potrošači sami moći kreirati svoju Vegeta etiketu u zanimljivoj web aplikaciji.

Najvažnije od svega - sve dizajnirane Vegeta etikete, bit će otisnute te će se naći na policama trgovina ove jeseni. Budući da Vegeta slavi 60 godina, peteročlani žiri će dodatno odabrati 60 najbolje dizajniranih etiketa koje će dobiti nagradu. Jedan od članova žirija koji će odlučivati o najboljim ambalažama, Petar Grašo, svojim je dolaskom na reviju pružio podršku projektu proslave Vegetina rođendana. Višegodišnji partner Podravke na raznim projektima bit će i dijelom Vegetine proslave na događanjima diljem regije.

Strpite se još malo i 60 godina Vegete proslavite kreativno kroz kreiranje Vegeta etikete! (Lana Bosilj)



Visoka delegacija Irana u posjetu Podravki



S ciljem uspostavljanja dobrih odnosa između dviju država, Hrvatske i Irana, prvenstveno povezivanjem kroz gospodarstvo, visoka delegacija Irana posjetila je Hrvatsku. Na čelu s ministrom gospodarstva i financija Islamske Republike Iran, Farhadom Dejpasandom i veleposlanikom Islamske Republike Iran u Hrvatskoj, Mohammadom Rezom Sadeghom, na poziv Darka Horvata, ministra gospodarstva, poduzetništva i obrta RH, visoka delegacija posjetila je i Podravku.

Predstavljanjem Podravke, najjače hrvatske kompanije kroz poslovne razgovore i obilazak Tvornice juha i Vegete, gostima je prikazan izvozni potencijal Podravke temeljem kojeg je zaključeno kako Podravka ima kvalitetu koja se traži na iranskom tržištu.

Kako bi obje zemlje prosperirale u gospodarskom smislu, ovakvi su susreti neophodni: njima se omogućava razmjenjivanje ideja, iskustva, ali i dogovaraju daljnje suradnje i zajednički projekti. (Lana Bosilj)

Suradnja s najvećom studentskom udrugom eSTUDENT

Podravka prepoznaje potrebe studenata i podupire njihovo djelovanje

Nakon inicijalnog sastanka održanog između Udruge eSTUDENT i Ljudskih potencijala i prava, prepoznate su razne mogućnosti za suradnju između Podravke i Udruge. U želji da se svojim aktivnostima predstavi širem krugu potencijalno zainteresiranih sektora, organiziran je ponovni susret s eSTUDENT-om, na kojem su kolegama iz Poslovnih programa, sektora Korporativni marketing i komunikacije te Istraživanje i razvoj detaljnije predstavljeni projekti Udruge. Velik interes za uključivanje od strane Podravke rezultirao je suradnjom s ovom iznimno bitnom i često izazovnom ciljnom skupinom.

Udruga okuplja studente Sveučilišta u Zagrebu, Osijeku, Rijeci i Varaždinu te svake



godine organizira i provodi više od 30 različitih projekata na kojima sudjeluju tisuće studenata iz cijele Hrvatske, ali i regije.

U svom radu imaju snažnu podršku akademske i poslovne zajednice jer biti partner eSTUDENT-a znači biti partner svih studenata u Republici Hrvatskoj, a mogućnosti su brojne što je prepoznala i Podravka.

Također, Podravka se priključila slavlju Udruge eSTUDENT koja ove godine obilježava 15 godina postojanja te im je, od strane Podravke, osiguran vrijedan poklon paket za darivanje putem nagradnog natječaja na Facebook stranici.

Uvjet sudjelovanja u nagradnom natječaju bio je označiti najvećeg fana Čokolina, a odaziv studenata bio je iznad svih očekivanja s preko 10.000 ostvarenih komentara i oznaka Čokolino fanova.

(Irena Blažek Nasipak)

Projekt Koprivničko-križevačke županije i Podravke

Pametan obrok za pametnu djecu

Koprivničko-križevačka županija je u suradnji s Podravkinim timom nutricionista iz Istraživanja i razvoja, službe Nutricionizam i senzorika, u siječnju ove godine započela projekt „Pametan obrok za pametnu djecu". Poticaj za njegovo pokretanje su nezadovoljavajuće prehrambene navike školske djece, poput slabe konzumacije povrća, voća, mahunarki, ribe, preskakanja doručka i slično. Ovakvo stanje potaknulo je Županiju kao vlasnika 18 osnovnih škola da s Podravkom oformi radnu skupinu koja će intenzivno raditi na uvođenju promjena u školskoj prehrani.

Podravkini nutricionisti su za potrebe projekta osmislili jelovnike koji trebaju obogatiti školske obroke s kategorijama namirnica koje do sada nisu bile zastupljene u zadovoljavajućoj mjeri, ujedno vodeći računa o usklađenosti s Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama. U siječnju i veljači 2019. proveden je pilot projekt sa 6 osnovnih škola koji je popraćen edukativnim letkom za učenike i roditelje, a osmišljen unutar radne skupine ovog projekta.



Od početka ožujka, projekt se proširio na sve županijske škole (18), a kako je za njegov uspjeh potrebna kontinuirana edukacija svih dionika, djelatnice službe Nutricionizma i senzorike, M. Vidaković, D. Janković i H. Tomić Obrdalj održale su edukaciju za predstavnike svih 18 županijskih škola na temu razlike između pametnog i dosadašnjeg obroka, nutritivnim kriterijima za izradu jelovnika, a prezentirani su i rezultati ispitivanja zadovoljstva okusom novih obroka.

Za dugoročnu održivost i uspjeh ovog projekta, najvažnija je edukacija djece te podrška roditelja i nastavnika koji su u prilici svakodnevno poticati djecu na konzumaciju školskih obroka. Za Podravku je to prilika za razvoj novih, za konzumaciju spremnih obroka koji će nutritivno i organoloeptički odgovarati djeci u školama na županijskoj i nacionalnoj razini.

(Helena Tomić-Obrdalj, Davorka Gajari)

Vegeta najpopularniji proizvod u Litvi

Vegeta 250 grama najpopularniji je proizvod u Litvi u protekloj godini. Prema izboru litavskih potrošača, a u organizaciji Association of Lithuanian Trade Enterprises, Vegeta 250 grama najprodavaniji je proizvod u kategoriji Začini i mješavine začina. Izbor najprodavanijeg proizvoda vrši se na temelju rezultata prodaje za cijelu godinu u supermarketima Maxima, Iki, Rimi i Norfa, a isključuje privatne marke tih istih supermarketa.

Zahvaljujući dobivenoj nagradi i prepoznatosti od strane potrošača, Vegeta 250 grama dobit će oznaku na svom pakiranju „Najpopularniji proizvod" koja, prema istraživanjima provedenim među potrošačima, pridonosi u odabiru baš tog proizvoda prilikom donošenja odluke koji proizvod kupiti, kad se radi o sličnim proizvodima.



Inače, Vegeta je na tržištu Baltika prisutna dugi niz godina, a ova nagrada samo dokazuje njenu omiljenost kod potrošača. Uz Vegetu, baltički potrošači najviše kupuju Podravkinu Kokošju juhu. A da je Podravka dobro prepoznata i često u baltičkim potrošačkim košaricama, pokazuju i prošlogodišnji rezultati: prošle je godine u Litvi u kategoriji Kulinarstva ostvaren rast od 34 posto u odnosu na godinu dana ranije. Zahvaljujući projektima Vegeta Natur i Vegeta kocke koje su potrošači prepoznali ostvaren je dvoznamenkasti rast čiji se nastavak očekuje i ove godine.

(Lana Bosilj)



Obilježavanje Dana žena u Podravki

Dan žena, međunarodno priznat dan u čast žena čiji je cilj slaviti postignuća žena u različitim područjima života, tradicionalno se obilježava i u Podravki. Tako je za svaku zaposlenicu bio osiguran besplatan gablec, a ove je godine predsjednik Uprave svakoj zaposlenici poklonio i slatko iznenađenje u obliku čokolade.



Svih žena, članica svog sindikata, sjetio se i PPDIV te, kao i svake godine, darivao ih uz kratko druženje.

Prigodnim programom predstavio se i KUD Podravka te sekcije unutar njega: Ženska vokalna skupina izvođenjem pripremljenih pjesama, Likovna sekcija svojim umjetničkim djelima te Literarna sekcija kazivanjem poezije. (Lana Bosilj)





Dolcela na modnom spektaklu

Sedma samostalna revija Aleksandre Dojčinović

Nova kolekcija Lei Lou by Aleksandra Dojčinović predstavljena je prošlog tjedna u Tehničkom muzeju Zagreb. Spoj visoke mode i znanosti glavna je nit vodilja cijele kolekcije te su modeli, okruženi najboljim muzejskim eksponatima, pokazali funkcionalnost i nosivost nove kolekcije.

Dolcela, kao dugogodišnji partner, i ovog je puta zasladila modni spektakl te su predstavljeni novi premium pudinzi: Toffee i Vanilija&Chia.



Održan Leadership program

Izvrsnost u menadžmentu

Na uspješnost poslovanja utječe mogućnost prilagodbe svakodnevnim izazovima i promjenama



Programi usavršavanja i razvoja vještina i kompetencija zaposlenika ključni su za uspješno odrađivanje svakodnevnih radnih zadataka, suočavanje s izazovima i brzim promjenama, kao i za razvoj i održavanje dobrih odnosa u timu i organizaciji.

Ulaganjem u kvalitetne programe fokusirano se radi na unapređenju poslovnih vještina, jačanju kompetencija te usvajanju novih tehnika rada kojima se stvaraju prednosti potrebne u današnjem poslovanju. Uz to, ključno je sve više osvijestiti važnost zdrave klime i kulture kompanije kroz fokus na ljude, njihove potrebe, motivaciju, njihove kvalitete i snagu koju daju kompaniji.

Leadership program za izvršne direktore

Izvrsnost u menadžmentu iznimno je bitna za postizanje generalnog zadovoljstva i uspjeha, kako samih menadžera, tako i osoba u timu.

Podravka je u 2018. godini u suradnji s visokim učilištem Effectus osmislila i provela Leadership program s fokusom na bitna područja za svakog menadžera u kojem su aktivno sudjelovali direktori sektora Podravke. Program sastavljen od 6 modula obuhvatio je teme poput organizacijske kulture i timskog rada, upravljanja pomoću emocionalne inteligencije, analize financijskih izvještaja, pravnog aspekta korporacijskog poslovanja te dvije inovativne teme koje su dobro prihvaćene od strane polaznica programa: „Izdvojila bih teme problem solving i teorije igara predavača Roberta Kopala. Za mene je to bio ulazak u novo područje, itekako primjenjivo u svakodnevnoj poslovnoj praksi, ali i privatnom životu. Međutim, za svakodnevnu implementaciju ove module bi ipak trebalo slušati u duljem periodu, ako ne u njegovom obimu kako je predviđeno na visokoškolskoj instituciji. Osim teme, iznimman je bio i predavač zbog metodike predavanja koja nije bila uobičajena *ex cathedra* već s jako puno praktičnih primjera“, istaknula je Jasmina Ranilović, direktorica sektora Istraživanje i razvoj.

Radom na konkretnim primjerima iz prakse iz različitih područja, dobivanjem novih spoznaja, jačanjem poslovnih vještina, upoznavanjem i vježbom novih metoda i tehnika rada, menadžeri su pokazali koliko su spremni konstantno učiti i unapređivati se.

Održani program razvoja u potpunosti je bio prilagođen onima kojima je bio i namijenjen: „Predavanja i radionice su posebno osmišljene za izvršni management koji se svakodnevno bavi donošenjem odluka. S tog aspekta važno je upoznavati se i vježbati nove tehnike i metode donošenja odluka. Navedeni razvojni program nam je upravo to omogućio kroz timski i individualni rad te velik broj primjera koje smo proučili i na kojima smo zajednički radili“, istaknuo je Marko Marić, direktor sektora Tržišta Zapadne Europe i prekooceanskih zemalja.

Uspješno završenim programom, kako su i sami potvrdili, dobili su alate koje mogu primijeniti za još brže odlučivanje, kvalitetnije upravljanje, stvaranje novih vrijednosti te razumijevanje i stvaranje boljih odnosa na svim razinama.

Ulaganje u sebe, ulaganje je u budućnost

Važnost edukacija i ulaganja u sebe potvrdio je direktor Poslovnog programa Kulinarstvo, Krunoslav Bešvir: „Najveću bi pažnju trebali usmjeriti na kreiranje novih programa za širi krug nižeg i srednjeg menadžmenta. Važnost takvih programa je velika jer omogućuju usvajanje novih znanja korisnih za profesionalni razvoj, a mlađim zaposlenicima dodatna vrijednost je i upoznavanje kolegica i kolega iz različitih cjelina jednako kao i ocjena samih sebe u takvom okruženju.“

Znanje, vještine i kompetencije, stečene tijekom formalnog obrazovanja, ali i dodatnim edukacijama i svakodnevnim radom na sebi, ono su što ostaje zauvijek i donosi boljitak, kako na osobnoj razini, tako i u kolektivu.

(Irena Blažek Nasipak, Lana Bosilj)







22. proljetni međunarodni bjelovarski sajam u Gudovcu

Najveći poljoprivredni sajam u Hrvatskoj začinili ajvarom, pekmezom i džemovima

Najveća sajamska manifestacija poljoprivrednog karaktera u Hrvatskoj održana je i ove godine u Gudovcu. Po 22. put održan je proljetni bjelovarski sajam na kojem se predstavilo nekoliko stotina izlagača iz Hrvatske i inozemstva, među kojima se našla i Podravka.

Tijekom tri dana, Podravka se posjetiteljima predstavila s ajvarom, pekmezom od šljiva i džemovima kroz degustacije. Kako Podravka ima vlastite sorte paprike koje koristi u svom ajvaru, posjetiteljima su dijeljeni uzorci sjemena paprike Slavonke kako bi svatko kod kuće vidio kako je to uzgojiti sirovinu za Podravkin ajvar.

S ciljem pronalaska novih kooperanata i poslovnih partnera te zadržavanja postojećih, a sve kako bi se ostvario cilj povećanja udjela domaće sirovine u Podravkinim proizvodima, prezentiran je Podravkin proces „od polja do stola". Na taj je način, kroz video materijale, prikazan životni ciklus proizvoda kao što je ajvar.



S nekoliko desetaka tisuća posjetitelja kroz tri dana, na više od 70 tisuća kvadratnih metara izložbenog prostora, Bjelovarski sajam s razlogom nosi ime najvećeg poljoprivrednog sajma u Hrvatskoj. Sajamski program nudi, osim direktnog kontakta između zainteresiranih strana, prezentacije novih tehnologija, strojeva i alata, stručna predavanja i okrugle stolove te izložbu poljoprivredne mehanizacije, tako da posjetitelji na jednom mjestu mogu pronaći i čuti sve o novostima u poljoprivrednom sektoru. (Lana Bosilj)

Podravka na Viroexpo 2019.

Održan drugi najveći regionalni sajam u Virovitici

Tijekom ožujka održan je u Virovitici 24. međunarodni sajam gospodarstva, obrtništva i poljoprivrede pod nazivom Viroexpo 2019. Tijekom tri dana posjetiteljima se predstavilo 625 različitih izlagača iz čak 29 zemalja svijeta. Među njima se našla i Podravka koja je kroz degustacije posjetiteljima predstavila svoj ajvar od vlastitih sorti paprike i jedan od najdugovječnijih proizvoda, pekmez od šljiva.

Drugi najveći regionalni sajam u Hrvatskoj, Viroexpo 2019. pokazao je i ove godine svu raznolikost gospodarskog, obrtničkog i poljoprivrednog sektora i opravdao velik interes i dugogodišnju tradiciju održavanja.

(Lana Bosilj)



Novi alat za brži razvoj novih proizvoda

Tehnološka karta Podravke

Inženjeri službe Korporativni razvoj proizvoda Tanja Cvetković, Iva Trtanj i Ivan Tkalec, informatičar Matija Horvat u suradnji s inženjerima Ivanom Sabolićem i Darijem Lonjakom iz službe Razvoj ambalaže i suradnicima iz sektora Proizvodnja, izradili su metodologiju i evidentirali više od 500 uređaja za obradu i pakiranje hrane u on-line Bazu stanja tehnologije



Tehnološka karta Podravke predstavlja arhivu tehnoloških resursa Podravke d.d. u digitalnu, ažuriranu i strukturiranu bazu podataka, što je rezultat jednogodišnjeg projekta koji su realizirali djelatnici sektora Istraživanje i razvoj Podravke u suradnji sa sektorima Informatike i Proizvodnje.

Inženjeri službe Korporativni razvoj proizvoda Tanja Cvetković, Iva Trtanj i Ivan Tkalec, informatičar Matija Horvat u suradnji s inženjerima Ivanom Sabolićem i Darijem Lonjakom iz službe Razvoj ambalaže i suradnicima iz sektora Proizvodnja, izradili su metodologiju i evidentirali više od 500 uređaja za obradu i pakiranje hrane u on-line Bazu stanja tehnologije. Baza je dostupna na intranet portalu Podravke, samo za ovlaštene korisnike, njih više od sto, uključujući i Upravu Podravke.

Prednosti on-line Baze su jednostavnost upotrebe, brzi pogled i pregled raspoloživih tehnoloških resursa Podravkinih tvornica u Hrvatskoj prema opisu proizvoda i tehnologiji obrade hrane. Opis proizvoda uključuje pregled po grupama i podgrupama proizvoda, vrstama jediničnih, skupnih i transportnih ambalaža (u koje se gotovi proizvodi pakiraju) i veličinama pakiranja, a tehnologija obrade hrane, tehnološki proces proizvodnje i certifikate tvornicama. Obrađene su sve proizvodne lokacije, njih 9 u Hrvatskoj tj. u Koprivnici, Varaždinu, Umagu i Rovinju kao i istraživačko-razvojni poluindustrijski laboratoriji (koji služi za "scale-up" u procesu razvoja novih proizvoda), a upravljanje Bazom opisano je posebnom radnom uputom.

Projekt je uključivao i predtestiranje efikasnosti baze s budućim korisnicima te je u upotrebi od 12. veljače 2019.

Projekt će se nastaviti 2019.-2020. mapiranjem tehnoloških resursa tvornica Žito u Sloveniji i Lagrisu u Češkoj.

Baza je zamišljena kao jednostavan alat za pretraživanje Podravkinih tehnoloških resursa koji će na operativnoj razini pružiti priliku za inovaciju u razvoju novih proizvoda iskorištavanjem kapaciteta postojećih tehnologija, a na strateškoj razini pružiti priliku za analize efekata investicijskog ciklusa, izradu strategija i smjernica za proces digitalizacije i povećanje efikasnosti lanca opskrbe.

„Iznimno sam zadovoljna postignutim rezultatima ovog, po svemu originalnog projekta (od ideje do realizacije) čime smo još jednom dokazali da su ljudi najveća vrijednost naše kompanije", rekla je dr.sc. Jasmina Ranilović, direktorica sektora Istraživanje i razvoj i inicijator projekta.

(Iva Trtanj)

Suradnja Istraživanja i razvoja i Sveučilišta Sjever



Djelatnici Podravkinog Korporativnog razvoja proizvoda iz Istraživanja i razvoja, Maja Sajdl i Domagoj Matković, sudjelovali su na Danu otvorenih vrata Sveučilišta Sjever u Sveučilišnom centru Koprivnica.

Podravkaši su u sklopu predstavljanja studija Prehrambene tehnologije održali radionicu *Tehnologija proizvodnje snack proizvoda by Podravka* kroz koju su, na pristupačan i zanimljiv način za više od 500 učenika, većinom maturanata, iz Koprivnice, Đurđevca, Slatine, Vrbovca i drugih gradova, približili tehnologiju proizvodnje ekstrudiranih snack proizvoda. Osim u zanimljivom predavanju, posjetitelji su mogli uživati i u degustaciji Podravkinih snack proizvoda, pri čemu su naročito dobro primljeni novi proizvodi iz linije Kviki Choco#Lols.

Osim maturanata i učenika srednjih škola, kojima je Dan otvorenih vrata prvenstveno i namijenjen kako bi im olakšao izbor studija na kojem će nastaviti svoje školovanje, događaj su pohodili i brojni roditelji, nastavnici te ostali građani Koprivnice i okolice koji su željeli saznati nešto više o Sveučilištu Sjever, posebice Sveučilišnom centru Koprivnica. (R)

Što je novog spremila Lino Lada?

Najbolja vijest ove (pro)ljetne sezone: sladoledna varijanta Lino Lade!



Na upit „Što novog sprema Lino Lada?“ možemo s ponosom objaviti kako Lino Lada nije više rezervirana da bude samo kremni namaz – već danas u Ledo škrinjama možete pronaći Lino Lada duo sladoled.

Lino Lada duo sladoled kombinacija je fine kreme od lješnjaka i mliječne kreme, a obavijen je dvostrukim mekanim preljevom od nougata i mliječne čokolade koji se topi pri svakom grizu. Neka proljeće počne uz dvostruki užitak ledene varijante najdražeg kremnog namaza. (Lana Bosilj)







Lino razveselio sretne dobitnike novitetom iz asortimana Lino Lade

Novu Lino Ladu Gold od 700 grama Lino predstavio najvećim ljubiteljima čokoladnog zlata s lješnjacima prilikom uručenja nagrada

Da Podravkašice i Podravkaši zbilja vole Lino Ladu Gold, pokazala je nagradna igra gdje se tražio „Najveći ljubitelj Lino Lade Gold“. Među mnoštvom pristiglih prijava, one najbolje su nagrađene. A ima li bolje nagrade za najveće ljubitelje Lino Lade Gold od paketa koji uključuje novu Lino Ladu Gold 700 grama, duplo veće pakiranje od dosad postojećeg koje će uživanje postaviti na novu, još višu razinu.

Ovog je puta uručenje nagrada bilo nešto drugačije: Lino je stigao na radno mjesto dobitnika (nominiranih i onih koji su nominirali) te im vlastoručno uručio nagrade i zahvalio im na svim pozitivnim stvarima koje su o ovom čokoladnom zlatu napisali. Pozvao ih je da i dalje budu strastveni ljubitelji Lino Lade Gold i da se nada kako će novo pakiranje od 700 grama biti pun pogodak.



Izbor najboljih nije bio lak: stiglo je nekoliko stotina prijava. Neki su pisali pjesmice, neki su, jednostavno, iz srca napisali zašto baš njihova kolegica ili kolega zaslužuje osvajanje nagrade, a da pritom nisu slutili da će i sami osvojiti nagrade.

Među pet dobitnih kupona ipak se našao onaj koji je odskočio: Zrinka Kukovec nominirala je Daniela Petrasa koji je, samo u čast Lino Lade Gold skladao pjesmicu:

„Kad sam gladan,
Osjećam se jadan.
Postoji nada
Gold Lino Lada.
Maznem slatko.
Dalje ide sve glatko,
Uzmem teglicu
I osmijeh na licu,
Žlicu po žlicu
I teglicu u perilicu.
Prije upotrebe ne čitam upute, … slijedim instinkt!“

(Lana Bosilj)



Vegeta Natur tjedan

Pedeset sretnika osvojilo je vrijedne poklon pakete Poslovnog programa Kulinarstvo

U sklopu tjedna posvećenog Vegeti Natur održana je nagradna igra za zaposlenike Podravke. S ciljem približavanja asortimana Vegete Natur zaposlenicima, ujedno i ambasadorima kompanije i proizvoda, cijelog se tjedna moglo kušati gablece pripremljene s Vegeta Natur proizvodima i sudjelovati u nagradnoj igri odgovarajući na pitanje koji se sastojci nalaze u Vegeti Natur.

Pedeset najsretnijih izvukla je Dejana Milosavljević, rukometašica RK Podravke Vegete te su im uručene nagrade. Prilikom uručenja nagrada direktor Poslovnog programa Kulinarstvo, Krunoslav Bešvir obratio se nagrađenima i zahvalio im na sudjelovanju u nagradnoj igri te ih pozvao da i dalje budu veliki ambasadori Podravkinih proizvoda i Vegete.



Jedna od zadovoljnih dobitnica, Matea Poljan, pripravnica u Istraživanju i razvoju na Tvornici juha i Vegete rekla je kako joj se sviđa ovaj način interne promocije: „Prvi sam put osvojila nešto u nagradnoj igri te ću se odazvati i na druge, ako će ih biti. Sviđa mi se da postoji način da i Podravkaši sudjeluju u Podravkinim nagradnim igrama i imaju mogućnost osvojiti poklone."

S njom se složio i Dejan Nemec, radnik u proizvodnji Danica rekavši kako je ovakav jednostavan način sudjelovanja u nagradnoj igri pun pogodak te se nada da će i ubuduće biti ovakvih nagradnih igara u kojima svi Podravkaši mogu sudjelovati. (Lana Bosilj)

Vegeta Natur specijali odsad i u praktičnim posipačima

Brz tempo života s jedne strane, želja za zdravom i prirodnom prehranom s druge strane djeluju kao dva nepomirljiva zahtjeva modernog čovjeka. No tome ne mora biti tako. Vegeta Natur specijali olakšavaju pripremu svakog jela – od hrskavih krumpirića, sočne piletine i grilla pa sve do raznovrsnih salata i ribljih delicija. Kao i ostatak Natur obitelji, napravljeni su po receptu majke prirode, kao kombinacija jadranske morske soli, pažljivo odabranog sušenog povrća i začina.

Vegeta Natur specijale za piletinu, krumpir i grill od sada možete pronaći u praktičnim posipačima koji zadovoljavaju potrebe i onih najzahtjevnijih. Posipači omogućujući brzu i kvalitetnu primjenu, a dolaze u atraktivnom pakiranju koje dobro izgleda i na postavljenom stolu. (Lana Bosilj)



SALATA S KOZICAMA

coolinarika.com

Sastojci (za 4 osobe):

- 500 g repova kozica
- **1 žličica Vegete Natur Mediteran**
- **Vegeta Maestro crni papar mljeveni**
- 200 ml maslinova ulja
- 50 ml konjaka
- 100 ml bijelog vina
- 200 g cherry rajčica
- **150 g Kukuruza šećerca Podravka**
- 50 g rikule ili neke druge samonikle salate
- 50 ml vinskog octa
- 2 češnja češnjaka
- 3 lista mente
- limun
- sol



Za početak očistite repove kozica ili uzmite gambere.
Očišćene repove kozica pospite 1 žlicom Vegete, popaprite, prelijte sa 100 ml maslinova ulja i marinirajte 20 minuta.
Na suhoj i dobro zagrijanoj tavi popecite kozice, prelijte konjakom i flambirajte.
Nakon flambiranja podlijte vinom i pirjajte dok tekućina ne ishlapi.
Cherry rajčice prerežite na pola te im dodajte ocijeđeni kukuruz šećerac i matovilac.
Sve skupa lagano izmiješajte, dodajte popečene kozice, prelijte s pripremljenim maslinovim uljem i malo vinskog octa.
Poslužite odmah s ploškama limuna.

Vrijeme pripreme: 25 minuta.
Zahtjevnost: Srednje zahtjevno

JANJETINA S MEDOM OD KADULJE

Sastojci (za 4 osobe):

- 2-4 kg janjećeg buta s rebrima
- 50 ml ulja
- 100 ml meda od kadulje
- 200 ml bijelog vina
- **1 žličica Vegete Natur Mediteran**
- sol
- **Vegeta Maestro crni papar mljeveni**
- pola limuna
- 20 g pinjola
- 1 kg kiselog kupusa
- 3 žlice ulja
- **30 g Pancete Podravka**
- 1 češanj češnjaka



Na zagrijanom ulju popecite meso sa svih strana.
Meso posolite, popaprite, pospite Vegetom natur mediteran, dodajte med i pirjajte dok ne potamni od karameliziranog meda. Polako podlijevajte vodom i bijelim vinom. Meso zajedno s tekućinom premjestite u kalup, prekrijte folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C sat i pol do dva.
Kad je meso mekano, otkrijte ga, dodajte narezani limun i pinjole te uklonite višak masnoće.
Kao prilog poslužite pirjani kiseli kupus koji pripremate tako da na ulju popečete narezanu pancetu, dodate kupus, protisnuti češnjak i pirjate dok kupus ne omekša.
Meso poslužite s umakom od pečenja i pirjanim kupusom.

♥ Savjet:
Janjetinu je prije pripreme dobro oprati i posušiti s krpom, a možete je i natrljati češnjakom i limunom kako biste ublažili karakterističan miris janjetine.

Vrijeme pripreme:3 sata
Zahtjevnost: Složeno



RIBA U ŠKARTOCU



Sastojci (za 4 osobe):

- 4 fileta bijele ribe (oslić, brancin) oko 600 g
- **1 žlica Vegete Natur za ribu**
- 4 žlice maslinova ulja
- 2 limuna
- 200 g *cherry* rajčica

Riblje filete pospite Vegetom Natur za ribu.
Papir za pečenje narežite na 4 komada veličine 40 cm × 40 cm i premažite ga maslinovim uljem.
Na pripremljeni papir položite filet ribe, po njemu rasporedite na kolutove narezan limun i rajčice narezane na polovice. Pokapajte maslinovim uljem i zatvorite da dobijete škartoc. Ponovite tako da dobijete 4 škartoca.
Pripremljene škartoce stavite na lim za pečenje i pecite 10 minuta u pećnici zagrijanoj na 220 °C.
Ribu poslužite s kuhanim krumpirom koji ste posuli nasjeckanim peršinom i nakapali maslinovim uljem.

♥ Savjet:
Prije nego što zatvorite škartoc, ribu možete nakapati i suhim bijelim vinom.

Vrijeme pripreme: 20 minuta
Složenost: jednostavno

PANETTONE U PUDINGU OD VANILIJE

Za panettone:

- 50 g suhih brusnica
- 80 g zlatnih grožđica
- 80 g suhih marelica
- 70 g čokolade za kuhanje
- 50 g bijele čokolade
- 1 žlica voćnog likera

- 140 ml mlijeka
- 50 g šećera
- **1 Instant suhi kvasac Dolcela**
- 2 jaja
- 3 žumanjka
- **1 Limun šećer Dolcela**
- **1 Vanilin šećer Dolcela**
- **430 g Glatkog brašna**

Podravka

- **1 žličica Praška za pecivo Dolcela**
- ½ žličice soli
- 120 g maslaca sobne temperature
- 1 jaje

Za *panettone* u pudingu:

- 500 g ispečenog panettona
- **1 Puding okusa vanilija Docela**
- 500 ml mlijeka
- 200 ml slatkog vrhnja
- 80 g šećera
- 40 g maslaca



Suhe marelice narežite na kockice, dodajte brusnice i grožđice. Ukoliko su grožđice krupne prerežite ih po pola. Čokolade narežite na kockice. Prelijte ih s likerom i 2 žlice tople vode, promiješajte i ostavite sa strane.
Toplo mlijeko stavite u veliku zdjelu, dodajte šećer, limun šećer, vanilin šećer, kvasac, jaja, žumanjke i pola količine brašna.
Dobro izmiješajte mikserom, pa dodajte preostalo brašno pomiješano s praškom za pecivo i soli te maslac narezan na listiće.
Izmiješajte glatko tijesto uz pomoć miksera sa spiralama.
Na kraju umiješajte pripremljeno suho voće.
Tijesto pokrijte kuhinjskom krpom ili plastičnom folijom i stavite dizati na toplom mjestu oko 90 minuta.
Metalnu posudu Ø 18 cm premažite maslacem i obložite papirom za pečenje, posebno dno, a posebno obod tako da papir viri iz posude. Papir neka bude visine 10 cm.
Dignuto tijesto premijesite uz pomoć špatule i umiješajte čokoladu.
Nakon toga tijesto stavite u posudu tako da ispunite do polovice volumena posude.
Lagano pokrijte i ostavite stajati još sat vremena da se tijesto digne.
Površinu tijesta premažite razmućenim jajetom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 15 minuta. Temperaturu smanjite na 180 ° C i pecite još 35 minuta.
Kolač pecite na donjoj rešetki pećnice i već nakon 10 minuta ga pokrijte papirom za pečenje.
Pečeni kolač premažite maslacem i ostavite ohladiti u posudi. Prije posluživanja panettone pospite šećerom u prahu ili ga prelijte čokoladnom ili limun glazurom.
Za panettone u pudingu, panettone narežite na ploške, a zatim svaku plošku prerežite po pola. Nižu i manju vatrostalnu posudu premažite maslacem.
Ploške posložite tako da stoje skoro uspravno i da korica bude s gornje strane (popunite posudu).
Puding od vanilije skuhajte u mlijeku i slatkom vrhnju sa šećerom.
U kuhani puding umiješajte maslac i još topli puding pažljivo ulijte u posudu s biskvitom tako da popunite prostor između šnita panettonea.

♥ Savjet:
Na isti način možete zapeći ostatke pince, makovnjače, orehnjače i sličnih kolača.
Ovaj recept vrlo je prikladan nakon blagdana kada nam ostane blagdanskih kolača.

Vrijeme pripreme:
100 minuta i vrijeme dizanja tijesta.
Zahtjevnost: Srednje složeno.





Eva sardine

Super hrana iz Jadrana

S ciljem održavanja vlastitog zdravlja sve više posežemo za super hranom – probranim namirnicama bogatim hranjivim i prirodnim sastojcima, bez konzervansa. Ono što ponekad zaboravljamo je da super hrana ne mora uvijek biti egzotična i teško dostupna, ona nam se može nalaziti i pred nosom – u našem Jadranskom moru. U njemu stanuje mnoštvo malih riba – srdela (ili sardina) s velikim dobrobitima za naše zdravlje. Svaka srdela koja pliva Jadranskim morem bogata je kalcijem, proteinima, vitaminom D i omega 3 masnim kiselinama. Kalcij i sunčani vitamin D pomažu nam održavati zdravlje kostiju i zuba, proteini su nam potrebni za rast i razvoj mišića, a omega 3 masne kiseline čuvaju naš mozak i živce te nam pomažu u koncentraciji i pamćenju.

Sve velike dobrobiti ovih malih riba stisnute su kao sardine u konzervama našeg Šime! Svako pakiranje dupkom je puno probranim hranjivim tvarima. U konzervama Eva sardina nema mjesta za konzervanse i razne druge aditive – u njih stanu samo riba, sol i ulje. Ako ste ljubitelji super hrane, obavezno „omastite brk“ ovom delicijom iz Jadrana. (R)

Super hrana iz Jadrana na meniju poznatih influencera

Ovi mladi ljudi imaju različita zanimanja i aktivnosti, ali svima je zajedničko da vole uživati u zdravim i ukusnim obrocima – Eva sardinama

Sve veća želja za konzumiranjem nutritivno bogate i funkcionalne hrane nije više isključivo zahtjev sportaša. Brz tempo života i mnogo obaveza ponekad znaju biti prepreka u nastojanju da se hrani zdravo. Hrana koja odgovara svim trendovima zdrave i nutricionistički bogate prehrane je Eva sardina – super hrana iz Jadrana. Riba je jedna od najzdravijih namirnica te je glavni predstavnik mediteranske prehrane koja glasi za najzdraviju na svijetu. To su prepoznali mnogi influenceri te su svoje ukusne trenutke s Eva sardinom podijelili na društvenim mrežama.

Tako je Juraj Šebalj, poznati vozač automobila koji cijele dane provodi u vozilu, podijelio na svom Instagram i Facebook profilu svoj „Vozački doručak“: Eva sardine lijepo servirane na stražnjem kraju jurilice.

Profesionalni fitness treneri žude za dobrim proteinima. Takve obroke pune proteina podijelili su sa svojim pratiteljima na društvenim mrežama fitness influenceri Martina Boss i Sandi Imerović. Oboje obožavaju Eva sardine jer su ukusan izvor proteina koji im je neophodan za njihove sportske aktivnosti.

Gdje god putuju, Kristijan Iličić i njegova djevojka nose sa sobom Eva sardine kako bi uvijek mogli napraviti zdrav i romantičan ugođaj. Uz prekrasan pogled na Dubrovnik



uživali su u Eva sardini i složili su se da im je ta večera bila romantičnija od bilo koje u restoranu.

Gastro bloggerica Sanja Mijac – Domaćica uživa u kuhanju pa je tako napravila prefino jelo s Eva sardinama. Najsretnija je kada zna da je jelo uistinu zdravo i veoma ukusno, a s Eva sardinama to je slučaj.

Ovi mladi ljudi imaju različita zanimanja i aktivnosti, ali svima je zajedničko da vole uživati u zdravim i ukusnim obrocima - u super hrani iz Jadrana.

Dan ajvara u Koprivnici i Varaždinu

Podijeljeno sjeme originalnih sorti paprike

Svi oni koji vole ajvar reći će da je Podravkin po nečemu ipak drugačiji i poseban. Tajna svakog dobrog ajvara je u sorti i kvaliteti paprike, a Podravkine originalne sorte Podravka i Slavonka stvorene su za savršen ajvar.

Kako bi podijelili tajnu kvalitetne paprike, u timu Podravka hrana odlučili su darivati sjeme originalne Podravkine sorte paprike Slavonke. Sjeme povrća vrhunske kvalite-





te mnogi bi sačuvali samo za sebe, ne otkrivajući tajnu uspjeha, ali Podravka ono najbolje što ima rado dijeli. Tako su pripremljene sjemenke vlastitih sorti podijeljene tijekom Dana ajvara svima koji su bili na gablecu u Koprivnici i u Varaždinu u tvornici Kalnik.

Osim podjele sjemena vrhunskih sorti paprike, povodom obilježavanja Dana ajvara pripremana su, prigodno, jela s ajvarom. Osim što je prikazano kako gotovo svakom jelu na gablecu ajvar savršeno pristaje, pripremljeni su i jednostavni klipići s ajvarom koje svatko kod kuće može spremiti.

(Lana Bosilj)



Savršenstvo za brzi životni ritam

Novo ruho Čokolina Fit i Čokolina Plus

Gotovo polovica ljudi na svijetu doručkuje iz zdjelice sa žlicom, a energetski bogat obrok Čokolino Plus idealan je za početak dana, ali i užinu ili večeru. U novom dizajnu, svojom kombinacijom zobenih i kukuruznih pahuljica te hrskavih čokoladnih rižica, zdjelica Čokolina Plus izvor je proteina i sadrži čak osam vitamina.

Kako smo cijelog života u jednom tijelu, valja se potruditi da nam u njemu bude ugodno i lijepo. Zato je za one s većom potrošnjom energije savršen izbor Čokolino Fit. Sa smanjenim udjelom šećera od čak 30 posto, velikim udjelom B vitamina i vlakana, Čokolino Fit pravi je izbor za sve koji se žele zdravo hraniti, bez obzira na uzrast. Zbog optimalnog udjela ugljikohidrata, uz bogatstvo magnezija koji smanjuje grčenje mišića i omogućuje brži oporavak nakon fizičkih napora, Fit je idealan za konzumaciju prije ili nakon treninga. (Lana Bosilj)

Imaš pravo na slatko – Dolcela pudinzi

Priprema slastica može biti pravi izazov, a posebno kada je riječ o novom receptu. Kao spas u pravi čas, na scenu stupa Dolcela. Uz nju nastaju brze, jednostavne i ukusne slastice, zbog kojih ruka sama leti prema tanjuru.

Jedan od prvih deserata koje ste naučili pripremati je upravo puding? Ovaj klasik odličan je kao samostalan recept, no pravi je hedonizam kada mu dodate voće, kekse ili orašaste plodove. Bilo da ste više ljubitelj slatkog okusa čokolade ili nježnog okusa vanilije, s ovim pudingom ne možete pogriješiti.

Osim već dobro poznatih okusa kremastih premium pudinga čokolade, vanilije bourbon, nougat i kokos, Dolcela širi asortiman i s dva nova moderna pudinga.

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

Za ljubitelje karamele i njenog okusa, Dolcela je pripremila još jedan novitet. Premium puding Toffee savršen je spoj finog karameliziranog šećera i kremastog vrhnja, a svojim kremastim okusom upotpunit će svaki kolač ili tortu, ali i samostalno, u toploj ili hladnoj varijanti, oduševiti svakog tko ga isproba.

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



Izvučeni dobitnici nagradne igre „Juha kao glavno jelo“

Kako je asortiman Podravka juha obogaćen okrepljujućim, ukusnim, nutritivno bogatim, zasitnim juhama, priređena je nagradna igra u trajanju od kraja siječnja do kraja veljače. U promociju su bile uključene krem juhe i nove bogate juhe, a sve što je bilo potrebno učiniti jest kupiti najmanje tri krem juhe, s time da je barem jedna morala biti bogata juha.

Glavne nagrade su dva Samsung S9+ Plavi mobitela koja su, nakon izvlačenja, krenula put Zagreba i Osijeka. Ostalih deset nagrada, deset setova suđa iz kolekcije Iris Dots svoje će vlasnike potražiti diljem Hrvatske.

Osim što njihove juhe okrepljuju i obogaćuju trenutke zajedničkog druženja, iz tima Kulinarstva željeli su nagraditi vjernost potrošača i pokazati im, kroz promociju i nagradnu igru, da su nove bogate juhe, kako im i samo ime govori, dovoljno bogate da se mogu konzumirati i kao glavno jelo.





Povodom Dana žena

Promocija Podravke na koncertu Zdravka Čolića u Beču

Jedna od najvećih glazbenih zvijezda, Zdravko Čolić, povodom Dana žena održao je nezaboravni koncert u Beču. Na koncertu se okupilo više od 4.200 posjetitelja iz Austrije, Slovenije, Njemačke i Italije koji su prije i za vrijeme koncerta mogli upoznati posljednji komunikacijski TV spot za Vegetu.

Podravka je podržala veliki glazbeni događaj glazbene legende koja kontinuirano nastupa još od davne 1967. godine te podsjetila kako je i ona legenda u kulinarskom svijetu. (R)

Slavljenje palačinki u Crnoj Gori

Lino, Lino Lada i voćn



Povodom svjetskog dana palačinki u Crnoj je Gori održan Dan palačinki. Kako bi se obilježio taj svjetski dan, najveći trgovački centar u Crnoj Gori, Delta City, pripremio je dvodnevni gastro događaj kojem se odazvala i Podravka. Pripremajući palačinke s Lino Ladom Gold i Lino Ladom Kokos te voćnim namazima, Podravka je darivala sve koji su se zadnjeg vikenda u veljači našli u Delta Cityju.

Osim pozitivnih reakcija na Podravkine kremne i voćne namaze, pažnju je plijenio i Lino. Dobro znani prijatelj svih mališana razveselio je sve: i mlado i staro te uljepšao prvi Dan palačinki koji će, prema željama organizatora i svih sudionika, postati tradicionalan i svake godine obilježiti svjetski dan palačinki.

(Lana Bosilj)

Vegeta Vavoom juhe na tržištu Australije

Na tržištu Australije lansirana je nova linija tekućih juha naziva Vavoom! Nove tekuće juhe nalaze se pod Vegeta brandom, a slijede australske prehrambene trendove: praktičnost, „free from" te važnost odabira obroka prema vlastitom izboru.

Vegeta Vavoom juhe originalne su i jedinstvene što je vidljivo kroz privlačan razigrani dizajn, a rezultat su odlične kombinacije okusa, pružanje užitka i dobrog raspoloženja prilikom konzumacije. Sadrže samo prirodne sastojke, a dio sastojaka je australskog porijekla. Također sadrže jedinstvenu mješavinu mineralnih soli – Supisol s 35% manje natrija u odnosu na sol.

Vegeta Vavoom linija uključuje tri originalne kombinacije juha:

Vavoom juha od prženih rajčica i mediteranskog bilja: pažljivo pržene rajčice začinjene origanom, bosiljkom i korijanderom donose puni mediteranski okus!

Vegeta Vavoom krem juha od graška i mente: ova klasična juha osvježavajućeg je okusa koji traži na još, a bogata je i vlaknima.

Vegeta Vavoom pileća krem juha s proljetnim povrćem: bogate, kremaste strukture, izvrsno je izbalansirana s proljetnim povrćem.

Nove Vegeta Vavoom juhe proizvodi su visoke dodane vrijednosti, razvijeni za moderne australske potrošače, koji donose pravi užitak prilikom konzumacije! (R)



i namazi obilježili Dan palačinki







Novosti u Dolceli za tržište BiH, Makedonije i Crne Gore

Dolcela čokolade za jelo i kuhanje

Gotovo svaki kolač ili torta barem u malom dijelu traži kraljicu slatkog, čokoladu. Kako bi slastice bile još ukusnije i vizualno primamljivije, Dolcela je lansirala asortiman čokolada za jelo i kuhanje.



Njihova tekstura i lagana topivost prilagođene su pripremi čokoladnih "čarolija", od čokoladnih glazura sve do malih čokoladnih zalogaja i mignona.

Općepoznata je činjenica da tamna čokolada i pridonosi zdravlju jer je bogati izvor fosfora i magnezija. Stoga je Dolcela Čokolada za jelo i kuhanje s čak 45 posto kakaa savršen izbor jer sadrži proporcionalno manji udio šećera, a zahvaljujući fino mljevenim sastojcima činit će svaku glazuru glatkom i sjajnom.

Dolcela Čokoladni preljev – Ganache, jedinstveni je proizvod u ponudi čokolada za kuhanje.

Priprema preljeva je jednostavna i brza, bez dodavanja ikakvih masnoća. Čokolada se samo otopi i prelije preko slastice.

Za lakše miješanje u različite smjese, nadjeve, ali i za pripremu napitaka fino mljevena Dolcela Čokolada u prahu pun je pogodak. Multifunkcionalna, Čokolada u prahu lakše se topi i spaja s ostalim namirnicama.

Novi Dolcela čokoladni asortiman dostupan je na tržištu Bosne i Hercegovine, Makedonije i Crne Gore.

(Lana Bosilj)

1001 CVET predao je 20.000 eura mladim skijaškim nadama



Na kraju skijaške sezone na Krvavcu održano je nacionalno prvenstvo u spustu. Mlade nade slovenskog skijanja nisu samo navijale za svoje starije kolege i slavile dobre rezultate u sezoni, nego su se razveselile i sredstvima u iznosu od 20.000 eura. U ovogodišnjoj sezoni podržao ih je omiljeni brand čajeva 1001 CVET kao partner programa za mlade slovenskih alpskih skijaša.

U Žitu i Podravki Slovenija svoje su obveze društvene odgovornosti i održivog razvoja ispunjavali sve od listopada prošle godine s kampanjom „Z okusi narave do okusa zmage“. Tako prikupljena sredstva za mlade nade slovenskog alpskog skijanja namijenjena su potpori mladim skijaškim talentima te im omogućavaju ostvarenje njihovih ciljeva, kako na treninzima tako i na utakmicama u Sloveniji i inozemstvu.

Tanja Jelača, voditeljica kategorije čajeva prilikom predaje donacije rekla je: „Čajevi 1001 CVET vjerni su podupiratelj slovenskih skijaša još od 1984. godine. Zadovoljni smo i ponosni što možemo nastaviti ovu tradiciju i ovaj put podržavamo najperspektivnije mlade skijaške natjecatelje. Našom podrškom želimo im olakšati put do ostvarenja snova, pobrinuti se za neometan trening i lakše sudjelovanje u utakmicama. Svojim izvrsnim rezultatima obećavajući sportaši pokazuju da će budućnost slovenskog alpskog skijanja zasigurno biti puna okusa pobjede.“

Kampanja čajeva 1001 CVET “Z okusi narave do okusa zmage” javnosti je ispričala priču o omiljenim čajevima i predstavila mlade slovenske skijaške talente.

Čajevi 1001 CVET na Krvavcu nisu razveselili samo mlade skijaše, već su tople osmijehe i ukusne čajeve dijelile i promotorice. Navijače i skijaše posebno su razveselili posljednji okusi biljnih čajeva 1001 CVET – Šmarnogorski, Nanoški i Pohorski koji su nazvani prema planinskim vrhovima te sadrže biljke tipične za tamošnja područja. Osim vodećeg tržišnog udjela u Sloveniji, popularnost čajeva 1001 CVET već desetu godinu zaredom pokazuje dodijeljen naziv Trusted brand, odnosno najpouzdaniji brand koji dodjeljuje časopis Reader’s Digest. (R)

1001 CVET i Gorenjka na Planici

Protekli vikend u Sloveniji je bio obilježen skijaškim skokovima. Tako su se na Planici našle najbolje reprezentacije svijeta, a kakav bi to zimski sport bio u Sloveniji da je prošao bez najboljeg slovenskog čaja i čokolade: 1001 CVET-a i Gorenjke.

Posebno je slatka bila pobjeda poljske reprezentacije koja je osvojeno prvo mjesto okrunila i Gorenjkinom velikankom: sedam kilograma teškom mliječnom čokoladom s cijelim lješnjacima.





Istu čokoladnu radost priuštili su i legendarnom slovenskom skakaču, Robertu Kranjcu koji je baš ovog vikenda odradio svoj posljednji skok i završio profesionalnu karijeru.

Sve prisutne gledatelje i navijače ekipa 1001 CVET Tea partyja ugrijala je mirisnim čajem, a za najsretnije u nagradnoj igri Žito nagradila i Gorenjkinim poklonom.

(Lana Bosilj)

Alergija – bolest suvremenog svijeta

Prema predviđanjima Svjetske zdravstvene organizacije do 2020. godine u Europi će svako drugo dijete biti na nešto alergično

Svjetska zdravstvena organizacija rangirala je alergije na četvrto mjesto najraširenijih bolesti u svijetu te smatra da alergijske bolesti kao bolesti razvijenoga svijeta sve više poprimaju karakteristike pravih pandemija. Alergijske bolesti dišnog sustava među najčešćim su alergijskim bolestima. Prema podacima SZO-a 10-25 % ljudi boluje od nekog oblika alergijskog rinitisa (u Hrvatskoj oko 15 %). Prema predviđanjima Svjetske zdravstvene organizacije do 2020. godine u Europi će svako drugo dijete biti na nešto alergično. Smatra se da se broj alergijskih bolesti dišnih putova u zemljama zapadne Europe svakih deset godina udvostručava. Iako se radi o bolestima koje ne ugrožavaju život, već samo narušavaju kvalitetu života, ta je činjenica zabrinjavajuća.

Sezonski alergijski rinitis

Alergijske bolesti dišnog sustava uzrokovane su preosjetljivošću na neke tvari iz okoliša s kojima u dodir dolazimo putem dišnog sustava. Sezonski alergijski rinitis (hunjavica) alergijska je bolest gornjih dišnih putova, nosa i paranazalnih sinusa koja se javlja sezonski, u vrijeme kada se u zraku nalaze čestice peludi. Sezonski alergijski rinitis uzrokuje pelud sa stabala, trava ili korova. Peludnu groznicu uzrokuju alergeni peludi stabala, trava i korova, a ona podrazumijeva alergijsku hunjavicu i alergijski konjuktivitis (alergijska reakcija koja se odvija na spojnici, konjuktivi oka). Simptomi su izraženiji što je količina peludi u zraku veća, a karakterizirani su crvenilom, suzenjem i svrbežom očiju. Simptomi alergijskog rinitisa su kihanje, curenje vodenastog sekreta, otok krvnih žila (kongestija) koji se osjeća kao začepljenost nosa i otežano disanje, često uz smanjenje ili potpuni gubitak osjeta mirisa te svrbež i suzenje očiju, a ponekad i svrbež zvukovoda. Najčešće se javlja u proljeće i ljeto, a najveća koncentracija polena je ujutro, za sunčanih i vjetrovitih dana u vrijeme cvjetanja (polenacije). Suha i lagana pelud može biti raznesena vjetrom na veliku udaljenost, čak i 100 kilometara. Najranije počinje sezona polenacije drveća – u veljači i ožujku lijeska, a lipa cvjeta tek u lipnju. Najčešći uzročnici alergije su breza, lijeska, bagrem, lipa, čempres, borovi. Trave cvatu od travnja do srpnja, a simptome alergije najčešće uzrokuju mirisavka, vlasnjača, zob, repak, raž i žitarice. Najkasnije nastupa sezona polenacije korova – od kolovoza do listopada. Zlatnica, ambrozija, crkvina, pelin i trputac najčešći su uzročnici alergije među korovima. Među njima, pelud ambrozije jedan je od najjačih i najagresivnijih polenskih alergena. Procjenjuje se da je svaki deseti stanovnik Hrvatske alergičan na ambroziju. Osim simptoma u nosu i očima, mogu se pojaviti i glavobolja, vrućica, gubitak apetita, slabost i malaksalost. U osoba alergičnih na pelud, osobito ako simptomi alergije nisu pravovremeno i ispravno liječeni, mogu se javiti i astmatičke tegobe. Osim liječenja u olakšavanju simptoma proljetnih alergija, iznimno je važna i preventiva. Za uspješnije izbjegavanje sezonskih alergena preporuča se: redovito pratiti bioprognozu i peludni kalendar, za vrijeme cvatnje biljaka držati zatvorene prozore stana i automobila za vrijeme vožnje, izbjegavati boravak i fizičku aktivnost u području bujne vegetacije za vrijeme visoke koncentracije peludi u zraku (od 5 do 10 sati ujutro), izbjegavati jutarnje provjetravanje prostorija kada je koncentracija peludi najviša, odjeću sušiti u stanu ili u sušilici za rublje kako bi izbjegli unošenje neželjene količine peludi u stambene prostorije, za vrijeme suhih i vjetrovitih dana izlaske izvan kuće ili stana reducirati na najmanju moguću mjeru, kosu prati svako večer jer se peludna zrnca skupljaju na vlasima kose. Stoga, kako bi se na vrijeme spriječili problemi vezani za alergijski rinitis i komplikacije, savjetujemo vam da na vrijeme poduzmete sve adekvatne mjere.

(Tatjana Vucelić mr. pharm.)

OGLAS O LIJEKU

BELODIN A 10 mg tablete

BELODIN A 10 mg tablete je bezreceptni lijek koji pripada farmakoterapijskoj skupini: antihistaminici za sustavnu primjenu, ostali antihistaminici za sustavnu primjenu (ATK oznaka: R06AX13)

Sastav:

Jedna tableta sadrži 10 mg loratadina. Pomoćna tvar s poznatim učinkom: laktoza hidrat. Jedna tableta sadrži 71,3 mg laktoza hidrata.

Terapijske indikacije:

Loratadin je indiciran za kratkotrajno simptomatsko liječenje alergijskog rinitisa i kronične idiopatske urtikarije u odraslih i djece u dobi iznad 6 godina i tjelesne težine veće od 30 kg.

Doziranje i način primjene:

Odrasli i djeca starija od 12 godina: 10 mg jedanput na dan (jedna tableta jedanput na dan).

Pedijatrijska populacija:

U djece u dobi od 6 do 12 godina doza se određuje prema tjelesnoj težini. Tjelesna težina veća od 30 kg: 10 mg jedanput na dan (jedna tableta jedanput na dan). Tjelesna težina 30 kg ili manje: Jačina tablete od 10 mg nije prikladna za primjenu u djece tjelesne težine manje od 30 kg. Postoje druge formulacije koje su pogodnije za djecu u dobi od 6 do 12 godina i tjelesne težine 30 kg ili manje. Sigurnost i djelotvornost lijeka BELODIN A u djece mlađe od 2 godine nisu ustanovljene. Način primjene: Tableta se može uzeti bez obzira na vrijeme obroka.

Mehanizam djelovanja:

Loratadin, djelatna tvar u lijeku BELODIN A, je triciklički antihistaminik sa selektivnim učinkom na periferne H1 receptore.

BELODIN A 10 mg tablete dolaze na tržištu u pakiranju sedam (1x7) tableta u PVC/Al blisteru 14 (1x14) tableta u PVC/Al blisteru, a lijek se izdaje u ljekarni, bez recepta.

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





Radim u Službi pravnih poslova – odjel Korporativno ugovaranje, a to znači pregledavanje, koncipiranje i tumačenje ugovora te davanje pravnih mišljenja i rješavanja raznih pravnih pitanja. Posao je vrlo dinamičan i odgovoran, radim u odličnom timu

IVAN DERDIĆ
SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Uspješan voditelj KUD-a, tenisač i jahač

U ovoj našoj Podravki zaista ima ljudi koji naprosto fasciniraju voljom, htjenjem te brojnim talentima, a posebice godi kada je riječ o mladim Podravkašima jer ipak – na mladima svijet ostaje. Jedan od takvih je magistar prava Ivan Derdić koji se nakon završetka Pravnog fakulteta kao pravni referent zaposlio 2016. godine u našoj kompaniji.

Svaki radni dan novi izazov

„Radim u Službi pravnih poslova – odjel Korporativno ugovaranje, a to znači pregledavanje, koncipiranje i tumačenje ugovora te davanje pravnih mišljenja i rješavanja raznih pravnih pitanja. Posao je vrlo dinamičan i odgovoran, radim u odličnom timu i što je najvažnije – surađujem i s ostalim pravnim odjelima, poput Odjela za zastupanje pa time stječem iskustva i u drugim pravnim aspektima. Ma generalno govoreći, surađujemo gotovo sa svim službama i sektorima jer ipak ugovori su ključni za poslovanje kompanije pa je meni svaki radni dan novi izazov i ujedno nova prilika za naučiti nešto novo, ne samo iz pravničke prakse, već i općenito ekonomske. Uz posao u Podravki pripremam se i za pravosudni ispit koji namjeravam uskoro riješiti."

Amaterska gluma u Peterancu ima dugu tradiciju

I dok tijekom radnog vremena Ivan rješava razno-razne pravničke zavrzlame, kada dođe doma u Peteranec, kreće njegova sasvim druga priča. Naime, Ivan je voditelj KUD-a Mudlin koji je unazad dvije godine na županijskim smotrama kazališnih amatera s predstavama Učitelj i Soldat pobjeđivao te prošle, a i u svibnju ove godine predstavljat će našu županiju na državnoj smotri.

„Nekako s dolaskom u Podravku i završetkom fakulteta odlučio sam pomoći mom selu Peteranec te sam postao voditelj Mudlina. Amaterska gluma u Peterancu ima dugu tradiciju, ali ja sam pokušao to staviti, uvjetno rečeno, na profesionalne noge te uključiti ljude raznih dobnih skupina. Dakle, bavimo se društveno korisnom aktivnošću, a osnovni nam je cilj promicanje i zaštita kulturne baštine našeg sela te općenito Podravine."

Zaštita mudlina kao kulturno-materijalnog dobra

Ivane, što je to zapravo mudlin?

„Mudlin je vrsta autohtone peteranske tjestenine koju su radili naše bake i prabake i upravo sam pokrenuo proces zaštite mudlina kao kulturno-materijalnog dobra. To će biti prva zaštićena hrvatska tjestenina, a proces dobivanja certifikata zaštite je prilično dug i naporan, ali i ja i moji suradnici smo po tom pitanju uporni i ne sumnjamo da ćemo u tome uspjeti."

KUD Mudlin najbolja kazališna grupa u županiji

Vratimo se glumi. Za kratko vrijeme najbolja amaterska kazališna grupa u našoj županiji. Gdje je tajna uspjeha?

„Pa opet moram naglasiti kako bez dobre ekipe nema i dobrih rezultata. Naime, u našim nagrađivanim predstavama ja sam i redžiser i glumac, čak u jednoj i scenograf, ali nagrade su dobivale i cure iz naše grupe – Katarina Herman i Valerija Jedvajić za glavne ženske uloge. Svi smo mi iz Peteranca i zaista sa srcem i dušom radimo te predstave. S njima smo obišli brojne gradove u Hrvatskoj, pobijedili i na Komedia-festu u Bjelovaru, a ove godine ići ćemo i na gostovanje u Sloveniju. Također, već četvrtu godinu organiziramo početkom prosinca „Večer glumaca amatera", a ove godine zbog velikoga interesa bit će to dvije večeri. Sve u svemu, kada se dobra srca slože, sve se može."

Uspješan jahač i tenisač

Ako ste mislili da je tu kraj angažiranosti Ivana Derdića – prevarili ste se. On je i uspješan tenisač te se bavi rekreativnim jahanjem.

„Pa da, upravo ovih dana pripremam polaganje licence za preponsko jahanje jer to je zaista odličan sport u kojemu do punoga izražaja dolazi povezanost konja i jahača. A što se tiče tenisa, to mi je ljubav iz djetinjstva i mislim da ga prilično dobro igram" – pomalo skromno govori hiperaktivni Ivan Derdić.

(Boris Fabijanec)









Lino višebojac razveselio osnovce u Semeljcima, Samoboru, Lipiku, Slavonskom Brodu i Zagrebu

U samoj završnici sezone domaćin Lino višebojaca bila je OŠ Josipa Kozarca u Semeljcima s tristotinjak učenika. Kako bi pomogli u postizanju rezultata i davanju najboljeg od sebe, škola je ugostila uspješne sportaše iz Rukometnog kluba Nexe, Marina Šipića i Marija Tomića te članove atletskog kluba Slavonija – Žito, državne prvake u skoku s motkom, Eliju Valentić i Darija Prekla. Uz glasno navijanje, odlučeni su najbolji sportaši u školi, a to su šestašica Iva Jukić i sedmaš Petar Komljenović.

Nakon Lino višebojca u Semeljcima, Lino i ekipa nastavili su put Samobora. Uz savjete i podršku rukometnog vratara RK Rudar Filipa Cvetkovića, najbolje rezultate ostvarili su sedmašica Patricia Gočev i petaš Niko Vlajčević.

Svoju je turneju Lino višebojac nastavio do Lipika u koji se vratio nakon 10 godina, a gdje su ga uz sadašnje osnovnoškolce dočekali i prošli pobjednici, danas studenti.

Uz pomoć rukometaša RK Nexe, Tomija Vozaba i Ivana Vide, najboljima su se pokazali osmašica Antonela i petaš Tin. A osim podrške, rukometni gosti odmjerili su snage s najhrabrijima iz publike: Patricija i Željko dali su sve od sebe i bili brži u utrci protiv sportskih gostiju.



Nakon Lipika, novo odredište Lina bio je Slavonski Brod gdje osnovci još slažu dojmove nakon završenog Lino višebojca u Osnovnoj školi Hugo Badalić. Bila su to, kako kažu, najljepša dva sata provedena u školi ikad! Uzavreloj atmosferi 730 navijača pridonijeli su i sportski gosti: košarkašica Mihaela Lazić, kajakašica i dizačica utega Brigita Bakić te boksač Gabriel Veočić, a najboljima u svim disciplinama su se pokazali Enola Dedić iz 5.b i Anto Čalušić iz 6.c razreda.

Posljednji Lino višebojac u sezoni 2018./2019. održan je u OŠ Malešnica u Zagrebu gdje su natjecatelje cijelo vrijeme bodrile proslavljene maratonke Matea Parlov i Marija Vrajić Trošić, a pobjednicima su proglašeni Helena Furčić iz 5.c i Goran Šustek iz 6.d razreda.

Pobjednici iz svih škola protekle sezone dolaze na finale Lino višebojca koje će se održati u Popovači.

Lino višebojcem u Tuzli započela sezona natjecanja u BiH

Osnovna škola "Sveti Franjo" iz Tuzle ugostila je prvi Lino višebojac u 2019. godini u Bosni i Hercegovini. Natjecanje je započelo gromoglasnim navijanjem osnovaca u dvorani Katoličkog školskog centra u Tuzli. Atmosferu su dodatno podgrijavali i gosti sportaši - Mara Lakić Brčaninović, jedna od najuspješnijih košarkašica svih vremena iz zlatne generacije tuzlanskog kluba „Jedinstvo Aida" i prvi tuzlanski olimpijac, atletičar Vinko Galušić, koji su cijelo vrijeme navijali i bodrili natjecatelje. Pobjednici prvog ovogodišnjeg Lino višebojca u BiH su: Arslan Dizdarević, učenik 6.b i Andrea Pavić iz 9.b razreda.

Drugi Lino višebojac u petoj sezoni u Bosni i Hercegovini održan je u Velikoj Kladuši pred prepunom Gradskom sportskom dvoranom. Velika Kladuša se svojim bogatim i izuzetnim kulturno - umjetničkim programom dokazala kao grad plesa i sporta. Kulturno - umjetnički program je bio red plesa - red sporta, a natjecatelje su bodrili i mladi gosti sportaši: Tarik Salkić - karataš, Dalil Pajazetović - breakdancer i Mia Ribić koja se bavi motokrosom.

Pobjednici Lino višebojca u Velikoj Kladuši su Alisa Kantarević iz 9.a i Aladin Pajazetović iz 6.a razreda

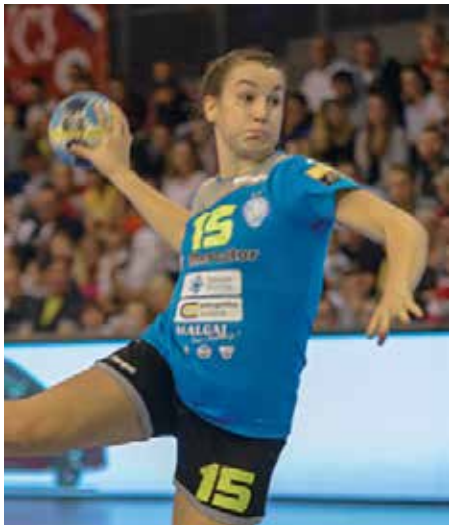


Tijekom pete sezone, nakon Tuzle i Velike Kladuše, Lino višebojac će gostovati u Goraždu, Mostaru, Sovićima kod Gruda i Livnu.

(Ana Lukčin)

RK Podravka Vegeta

Pojačanja u novoj sezoni





Sastav RK Podravke Vegete će u sljedećoj sezoni na vanjskoj liniji pojačati temperamentna i uvijek nasmijana Lamprini Tsakalou. 25-godišnja igračica (rođena 7. kolovoza 1993.) i grčka reprezentativka u Podravku dolazi iz redova ljubljanskog Krim Mercatora. Polivalentna igračica koja jednakim intenzitetom doprinosi na obje polovice rukometnog terena je najveći dio svoje rukometne karijere provela u grčkom klubu OF Nea Ionia s kojim je slavila četiri naslova prvaka i dva osvajanja grčkog Kupa.

Svoju karijeru 2017. godine krenula je graditi izvan grčkih granica, a njezin prvi inozemni klub je Krim Mercator, iz susjedne nam Ljubljane s kojim je u prošloj sezoni osvojila slovensko Prvenstvo i Kup te po prvi put iskusila terene najelitnijeg ženskog rukometnog natjecanja na svijetu, Lige prvakinja. U aktualnoj sezoni je značajan kotačić slovenske ekipe, a u sezoni 2018./19. EHF CL postigla je 38 pogodaka.

Na putu do novih rukometnih postignuća pridružit će joj se i najbolja mlada igračica Lige prvakinja Tjaša Stanko koja je najavljena kao još jedno pojačanje u novoj sezoni. Slovenska reprezentativka rođena je u Mariboru 5. studenog 1997. godine., a svoju je rukometnu karijeru započela u RK Zagorju gdje je bila od 2014. do 2017. godine nakon čega je postala važna karika iskusne slovenske ekipe s dugom tradicijom, Krim Mercatora. S ljubljanskom je ekipom osvojila 2 naslova u slovenskom Kupu i Prvenstvu, a 2018. godine je okrunjena titulom najbolje mlade igračice Lige prvakinja što je ujedno i veliko priznanje njezinom radu i doprinosu na terenu. Trenutno drži visoko 9. mjesto na listi strijelaca u Ligi prvakinja s ukupno 57 postignutih golova u sezoni 2018./2019.

Lijeva vanjska igračica i talentirana mlada topnica na terenu pokazuje široku lepezu rukometnih vještina, a promjena okoline za nju neće biti problem s obzirom da će zajedno s trenutnom suigračicom Lamprini i trenutnim postavom, Podravkina vanjska linija postati atomska opasnost za protivnike u novoj sezoni. (Romana Mihalec)

Koprivnica domaćin kvalifikacija za SP za žene u rukometu

Podravkine reprezentativke u lipnju na domaćem terenu i pred domaćom publikom

Grad Koprivnica i Hrvatski rukometni savez dogovorili su domaćinstvo odigravanja kvalifikacijske utakmice Hrvatske ženske rukometne reprezentacije za odlazak na Svjetsko prvenstvo. Termin utakmice je nedjelja, 2.lipnja 2019. u sportskoj dvorani Gimnazije Fran Galović, a protivnice su reprezentativke Njemačke. Na posljednju akciju reprezentacije odazvale su se Magdalena Ećimović, Nikolina Zadravec, Dejana Milosavljević i Ana Debelić dok su Selena Milošević i Ana Turk ovo okupljanje propustile, a za kvalifikacije će izbornik Nenad Šoštarić sastaviti poziv igračicama kada ćemo preciznije znati koje ćemo sve igračice Podravke Vegete gledati u Koprivnici u sklopu ovih kvalifikacija. Kako je cijela sezona bila prilično sportski atraktivna, a u dvorani se tražila ulaznica više, i ovoga će puta našim curama više od svega trebati glasna podrška s tribina.

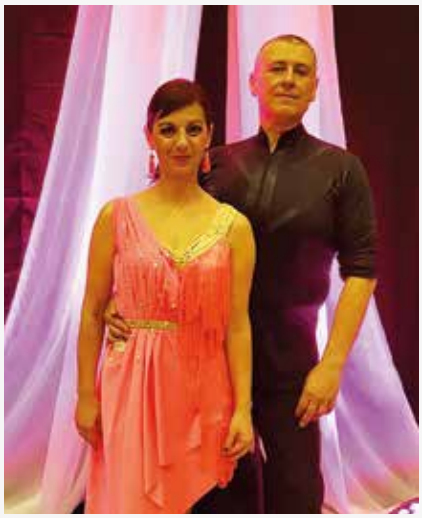
(Romana Mihalec)

Podravkine reprezentativke na Croatia Cupu

Ženska seniorska reprezentacija osvojila Croatia Cup

Podravkine reprezentativke Ana Debelić, Magdalena Ećimović, Dejana Milosavljević i Nikolina Zadravec bile su dio još jednih reprezentativnih priprema za vrijeme nacionalnog tjedna reprezentacije te su se zajedno s ostatkom igračica koje je izbornik Nenad Šoštarić pozvao na ovo okupljanje, pripremale za godišnji turnir u Poreču pod nazivom HEP Croatia Cup. Sve su cure upisale značajnu minutažu za seniorsku reprezentaciju, a pobjede protiv Češke i Slovenije osigurale su im prvo mjesto. (Romana Mihalec)





Podravkaš državni prvak Hrvatske u latino-američkim plesovima

Neno Rojčević i partnerica potvrdili naslov državnih prvaka

Prvenstvo Hrvatske u latino-američkim plesovima održano je prvog travanjskog vikenda u dvorani Srednje škole u Koprivnici. Među plesačima iz cijele zemlje predstavili su se i koprivnički plesači te ostvarili zapažene rezultate.

Među najuspješnijim parom našao se Podravkaš Neno Rojčević sa svojom partnericom osvojivši zlato u kategoriji veterana. Ovim osvajanjem prvog mjesta ponovno su potvrdili naslov prvaka države.

Voditelj BW/BI poslova u Informatici Neno Rojčević rekao je kako je ovakav uspjeh rezultat dugogodišnjeg iskustva, mnogo vježbe i napora te ulaganja u sebe: „Svaki je uspjeh sigurno nagrada za uloženi trud, iako mi naše bavljenje plesom prvenstveno smatramo užitkom tek onda natjecanjem. Vrlo nam je važno i što se zajedno družimo kroz jednu lijepu, zahtjevnu fizičku aktivnost koja je, uz sve, i terapija za nakupljeni stres (više plesa manje stresa), a i za većinu drugih loših stvari što dolaze iz „sjedilačkog" posla kakvim se većina nas danas bavi."

Inače, plesni par Rojčević osvojio je prvo mjesto i na ovogodišnjem Državnom prvenstvu Hrvatske u standardnim plesovima te nastavio niz osvajanja prvih mjesta na državnim prvenstvima od 2016. počevši od kombinacije (deset plesova) preko standardnih pa do latino-američkih plesova s ukupno osvojenih sedam naslova državnih prvaka. (Lana Bosilj)

Mladi nogometaši Slaven Belupa četvrti na jakom turniru u Austriji



Mladi nogometaši Slaven Belupa, dječaci rođeni 2011. godine, sudjelovali su na turniru Masters 2019. u austrijskom Wildonu. Pod vodstvom trenera Matije Škrinjara osvojili su četvrto mjesto u grupi u konkurenciji nekoliko odličnih momčadi poput austrijskih Sturm Graza i LASK-a te slovenskih Maribora i Olimpije.

Valja istaknuti da su mladi Slavenaši iz Koprivnice ponijeli u Austriju poklon pakete Podravke koje su podijelili svojim vršnjacima iz Wildona, domaćinima turnira.

– Krenuli smo vrlo rano iz Koprivnice, oko četiri ujutro, i putovali gotovo sedam sati. Uzelo je to danak u prvim utakmicama što nas je koštalo boljeg plasmana. Ipak, moramo reći da sam i više nego zadovoljan svojim dečkima koji su pokazali da su veoma talentirani i da se mogu nositi s odličnim ekipama. Zahvalio bih se i našem sponzoru Podravki koja je osigurala poklon pakete za oduševljene domaćine te smo se tako pokazali još jednom kao odličan gost – rekao je trener Matija Škrinjar. (Ana Lukčin)

Srebro za Dražena Mustača na Prvenstvu Hrvatske

Na 25. Prvenstvu Hrvatske u stolnom tenisu za osobe s invaliditetom naš Podravkaš Dražen Mustač ostvario je izuzetan rezultat osvajanjem srebrne medalje.

Na 25. Prvenstvu Hrvatske u stolnom tenisu za osobe s invaliditetom koje je održano u Svetom Martinu na Muri nastupila je 153 natjecatelja i natjecateljica iz 20 hrvatskih klubova, a natjecanje je provedeno u 16 stajaćih i kategorija u kolicima, ovisno o stupnju invaliditeta kako kod muškaraca tako i kod žena.

U jakoj konkurenciji naš Dražen Mustač je dospio do finala u kojemu nakon duge i neizvjesne borbe gubi od Igora Pejaka.

No, bez obzira na poraz Dražen je bio izuzet-



no zadovoljan ostvarenim rezultatom: „Ovo mi je jedna od najdražih medalja jer je osvojena u jakoj konkurenciji i na nju sam posebno ponosan. Drago mi je što sam ujedno i kvalitetno prezentirao naš grad i županiju pa i našu Podravku." (Boris Fabijanec)

Županijsko priznanje mladim ribolovkinjama Podravke

Na godišnjoj Skupštini Športskog ribolovnog saveza Koprivničko-križevačke županije kadetkinje Športsko ribolovnog kluba Podravke dobile su priznanje.

Naime, mlade Podravkašice Iva Betlehem, Lorena Blažek, Elena Šijak te rezervna natjecateljica Karla Blažek osvojile su prošle godine drugo mjesto na kadetskom Kupu Hrvatske u konkurenciji trinaest ekipa i tako postale viceprvakinje Hrvatske u ribolovu.

- Iako je ovo županijsko priznanje klubu za rad s mladima ipak su najzaslužnije za to naše mlade natjecateljice koje su osvajanjem drugog mjesta na Kupu Hrvatske pokazale kako budućnost ribolova u našem klubu ima sjajnu perspektivu te im od srca čestitam na dobivenom županijskom priznanju. – zadovoljno je izjavio predsjednik ŠRK Podravka Darko Rakić.(Boris Fabijanec)





Srebro i tri bronce osvojili hrvači Podravke u Sesvetskom Kraljevcu

Sesvetski Kraljevec i istoimeni hrvački Klub bio je domaćin i organizator 7. Međunarodnog hrvačkog turnira «Sesvetski Kraljevec OPEN 2019.» za uzraste mlađih i starijih dječaka u hrvanju grčko-rimskim načinom. U konkurenciji 162 hrvača iz 30 klubova te devet zemalja, Podravka se pod vodstvom trenera Saše Šprema i Vedrana Blažekovića predstavila sa sedam hrvača. U uzrastu mlađih dječaka (2006.- 2008.) Ivan Benko je u kategoriji do 40 kilograma osvojio srebrno odličje. U istom dobnom uzrastu, Marko Špernjak je u kategoriji do 54 kilograma zabilježio tri pobjede i dva poraza koji su mu na kraju donijeli treće mjesto i brončanu medalju.

U uzrastu mlađih dječaka početnika rođenih 2009. i 2010. godine Podravku su predstavljala tri hrvača rođena 2010. godine. Tomas Kičinbači s tri je pobjede i jednim porazom bio treći u kategoriji do 33 kilograma, a treći bio je i Ali Ustundag u kategoriji do 36 kilograma s istim omjerom pobjeda i poraza. Josip Petak jednu je borbu pobijedio i dvije izgubio u kategoriji do 33 kilograma te je na kraju bio peti. S obzirom da im je ovo prvo međunarodno natjecanje na koje su išli kao ulazno godište rezultat je i više nego zadovoljavajući. (R)

Dva zlata i četiri srebra za hrvače i hrvačice Podravke

Tri djevojčice i sedam dječaka hrvačkog kluba Podravka nastupilo je u Austriji na 10. Međunarodnom memorijalnom turniru «MAG. LADISLAV MLYNEK» u hrvanju slobodnim načinom za uzraste mlađih i starijih djevojčica i dječaka. Konkurenciju je činilo dvadesetak klubova iz šest europskih zemalja: Slovenije, Mađarske, Slovačke, Slovenije, Austrije i Hrvatske.

U uzrastu djevojčica sve tri hrvačice Podravke, Jelena Mijatović, Dina Vida Horvat i Lana Nogić osvojile su srebrna odličja, dok su u konkurenciji kod dječaka najbolji bili Tomas Kičinbači i Marko Špernjak koji su se okitili medaljama zlatnog sjaja. (R)



Josip Benko prvak Hrvatske, Ivan Benko doprvak



Prvenstvo Hrvatske za uzraste starijih dječaka u hrvanju grčko-rimskim načinom održano je u Zagrebu, dvorani SŠD «Peščenica». Pod vodstvom trenera Miroslava Mihalca ekipu Podravke činilo je šest hrvača u konkurenciji 107 natjecatelja iz dvadeset i tri kluba. Josip Benko ne posustaje, a sjajan niz osvojenih prvih mjesta u posljednje vrijeme na međunarodnoj i domaćoj sceni zaokružio je još jednim i trenutno najvrjednijim rezultatom, prvim mjestom na Prvenstvu Hrvatske. Josip je nastupio u kategoriji do 68 kilograma u kojoj je do novog naslova prvaka Hrvatske došao kroz četiri uvjerljive pobjede.

Ivan Benko, Josipov mlađi brat također je osvojio medalju, no medalju srebrnog sjaja. Iako je tek ulazno godište kod starijih dječaka do drugog je mjesta stigao pobjedom i porazom te uz povoljan ždrijeb. (R)



Kako Uskrs učiniti još ljepšim i zabavnijim

Uskrs je tako šaren i veseo, sve poziva na buđenje i radost. Ovaj proljetni blagdan divna je prilika da i naše malene uključimo u pripremu jela i dekoracija



Klinci vole kada ih uključimo u aktivnosti „za odrasle". Tada se osjećaju važno jer smo im dali do znanja da su korisni, sposobni i samostalni. Pomoć pri pripremi jela i dekoriranju blagdanskog stola nikada nije naodmet, a još kada znamo da se takvim aktivnostima poboljšava koncentracija i fina motorika u malih pomagača, te se razvija kreativnost – situacija je definitivni „win-win"!

Pile u gnijezdu

Veoma jednostavno a dekorativno jelo. Klinci starosti već od tri godine vam ovdje mogu biti desna ruka, a malo veći mogu sve napraviti sami i dodati još koju svoju ideju.

Mrkvu valja ostrugati na tanke trakice (najlakše gulilicom za krumpir) te na tanjurić posložiti kao gnijezdo. U gnijezdo ide oguljeno kuhano jaje kojem okice napravimo od dva zrna papra, a kljun od komadića mrkve. Komadić ljuske stavimo na vrh jajeta i dobili smo tek izlegnuto pile koje viri iz gnijezda!

Potpuno bijele i potpuno otkačene pisanice

Posebno efektno djelovat će sasvim bijela jaja u društvu šarenih, ludo obojanih pisanica. Bijela jaja dobit ćete tako da ih 10 minuta kuhate u jednakom omjeru octa i vode. Nakon kratkog hlađenja jaja valja oribati grubljom spužvicom (ili žicom za pranje posuđa) kako bi im skinuli gornji sloj.

Klincima prepustite ribanje, kao i dekoraciju šarenih pisanica. Usmjerite dijete kako da, primjerice, u boju uroni samo polovicu jajeta, te potom pažljivo uroni drugu stranu jajeta u novu boju. Tako se vježba gore spomenuta fina motorika. Usput učite boje, a možete mu pokazati i kako se miješanjem boja dobivaju druge.

Desertne jajožličice

Još jedan odličan zadatak za male majstore! Na desertne žličice potrebno je ravnomjerno staviti - što drugo nego Lino Ladu – i potom zagladiti. Da je oku razigranije a maloj ručici izazovnije, na svaku žličicu valja rasporediti šarene mrvice. Žličice potom idu u zamrzivač, a za uskršnji doručak žličice valja uroniti u čašu toplog mlijeka koje najbolje prija uz pincu ili mliječno pecivo. (R)



Ludens teatar

Brodolomke odnose zlato

Još jedan festival komedije uz čije ime smo stavili kvačicu



Ožujak nam je donio zlatno sunce, ali i Zlatni zub. U Poreču je od 26. veljače do 10. ožujka održan 12. Zlatni zub - Festival komedije i smijeha na kojem su naše ´Brodolomke´ osvojile glavnu nagradu. 26. ožujka na Sceni Vidra u Zagrebu izvele su svečanu 50. izvedbu, a 28. travnja sudjeluju na 29. Marulićevim danima u Splitu.

U travnju u klimatskom tjednu za vrtićance, uz Linovu pratnju, dovodimo predstavu Čudak Šumek kazališta Mala scena, a za učenike osnovnih škola Koprivnice i okolice izvodimo predstavu „Kazalište – što, kako i zašto uopće?".

27.4. u Dom mladih Koprivnica dovodimo gostujuću predstavu ´Nikad nije prekasno´- dirljivu, toplu ljudsku priču o dvoje beskućnika i razlozima njihova (našeg?!) pada na društveno dno.

Iza nas je i 16. Županijska smotra kazališnih amatera na kojoj je Dramski studio Ludens teatra u Đurđevcu sudjelovao s dvije predstave. Predstava "Umrijeti s osmiješkom" skupine Kaokaotis osvojila je nagradu za najbolju režiju (Karlo Kučanda), nagradu za inventivnost i nagradu za najbolju predstavu, a Mihovil Maloča dobio je nagradu za najbolju sporednu mušku ulogu s predstavom "Plodno tlo" skupine Kamikazalište.

(Mihovil Maloča)

Kolumna **Piše: Maja Kušenić Gjerek**

Slavlje uskrsne radosti

Ima stvari u životu koje su na prvi pogled zbunjujuće i naizgled neobjašnjive. Tako je jutros u našem dvorištu, u travi, osvanulo stotine ljubičastih kuglica veličine špekule.

Baš ljubičaste i baš u korizmi, kuglice u boji Kristove muke.

Poput kapljica krvavog znoja, koji pada s Neba već duže od dvije tisuće godina. Ili sićušni poljupci skrivene ljubavi, rasuti među proljetnim tratinčicama.

Nekako se naježiš od te mješavine svakodnevnog i neshvatljivog, pred širom otvorenim očima u sunčanom danu.

A onda, pomisliš paranoično, nije li to nešto toksično, što bacaju na nas iz zraka, kao u teorijama zavjere, neki teret bačen iz noćnih aviona, da nas otruje i bude nas manje, da prežive samo oni najsnažniji?

Jesmo li zbilja svi u priči čije rubove ne vidimo i ne možemo razumjeti i čim se scenografija i malo promijeni, makar u nekom i najmanjem detalju, osjećamo se izgubljeni i kao na rubu pameti?

A odrasli smo ljudi i razumni, obaviješteni, pratimo politiku i društvene mreže, radimo koliko možemo za kruh naš svagdašnji i prije sna se pomolimo, na svoj način, za svoje bližnje i sebe.

A ipak nas hrpa obojenih kuglica u dvorištu izbaci iz ravnoteže i zabrine i učini paranoičnim.

Ili, kao što je to mudro i davno rekao vječni pjesnik Shakespeare, mi smo od one tvari od koje su sačinjeni sni.

Znači, ma koliko željeli biti stvarni i trajni i neporecivi, samo prolazimo ovim svijetom, čudeći se vlastitoj krhkosti, pred vratima onog vječnog i čudesnog, kao mravi u travi koji nose svoje mrvice i sklanjaju se od velikih stopala, šapćući svoju nečujnu, mravlju molitvu Stvoritelju…

Neku noć sanjala sam Vlatku, moju najdražu prijateljicu i u jutro shvatila koliko je dugo nisam vidjela, makar tako često mislim na nju i molim se za nju i njene i sve ostalo, zapravo cijeli život..

Ona voli priče poput ove, jer iako naizgled neobjašnjive, imaju jednostavno rješenje, poput dobrog krimića Agathe Christie ili nekog novijeg autora, uglavnom, sve dođe na svoje, a posebno u travnju, najčudesnijem mjesecu u godini, kad je sve moguće i kad drveće cvate kao da je poludjelo, nestvarnim cvjetovima boje snijega i vatre.

Ali, o čemu se zapravo radi, reći ću vam na kraju, kao u pravom krimiću.

Tajna je skrivena u stvarnosti, u kojoj kupujemo šunku za Uskrs, razmišljamo o kolačima koje ćemo peći za djecu i šarenim pisanicama u maloj košarici, položenoj na blagdanskom stolu, tajna je u nama i ljubavi i brizi koju osjećamo prema bližnjima.

Tajna je jednostavna.

Poput omiljene vrećice Podravkine juhe koju ćemo skuhati za pet minuta, kad nemamo vremena za onu goveđu koja se kuha barem dva sata, a želimo nešto toplo i slasno na stolu.



Ili kreme od pudinga za blagdanski kolač, koji svi obožavaju i očekuju.

Ili poput kuglica od ljubičaste želatine, koje se stavljaju u posude s cvijećem i bukete da sačuvaju vlagu, a koje je noćni vjetar vjerojatno donio s nečijeg balkona i rasuo po našem travnjaku…

Sretan vam svima i blagoslovljen Uskrs!

PODRAVKA

Neka svaki dan bude gastronomski blagdan!

OD SVJEŽEG KORIJENA HRENA

PRIKLADNO ZA VEGETARIJANCE



DELIKATES

BEZ GLUTENA

www.podravka.hr