LIST DIONIČARSKOG DRUŠTVA "PODRAVKA" KOPRIVNICA SVIBANJ 2020. GODINA 58. BROJ 2065

PODRAVKA



Građani Podravku smatraju najboljom domaćom kompanijom

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,

iako vremena još uvijek nisu normalna po onome što smo dosad poznavali kao normalno, sve se više krećemo k tome. Premda je zadnjih tjedana bilo izazovno, život i poslovanje odvijaju se najbolje što mogu u danoj situaciji. Bez obzira na otežane i kompleksne uvjete poslovanja, Podravka je u najbržem mogućem roku prilagodila svoje poslovanje i odgovorila na zahtjeve tržišta i svojih potrošača.
A da se to vidi i prepoznaje svjedoče i provedena istraživanja: građani Podravku smatraju najboljom domaćom kompanijom. Kako sve ne bi ostalo na lijepim riječima, uspjeh potvrđuju i rezultati poslovanja potvrđeni na Glavnoj skupštini održanoj zadnjeg dana travnja: u prvome kvartalu ove godine prihodi od prodaje rasli su više od 20 posto dok je neto dobit porasla 13,5 posto.
U cijeloj situaciji Podravka nije zaboravila ni one od kojih sve kreće, domaće poljoprivrednike, te ih je još jednom pozvala da postanu kooperanti i partneri te ugovore otkup domaćeg voća i povrća uzgojenih na vlastitim poljima i u vrtovima.
Naš najprepoznatljiviji online alat, Coolinarika, također se ispostavio odličnim i korisnim u vremenu važenja onog, sad već zastarjelog, #ostanidoma: u doba kad je velik broj ljudi zaista ostao kod kuće, dnevni je prosjek posjeta Coolinarici porastao za 100 posto.
Važno je naglasiti kako je otvorena sezona roštiljanja pa podržali smo i ovogodišnji Chill&Grill te vas još jednom podsjećamo na prigodnu Majstorovu ponudu. A znamo da uz roštilj odlično paše senf pa pronađite što je to novo u asortimanu Podravka senfa.
Stigle su i paštete nove generacije, pogledajte o čemu se radi i samo mažite.
Više o svemu navedenom, ali i drugim temama, čitajte na nadolazećim stranicama naših novima i, ne zaboravite, #ostanimoodgovorni!

(Lana Miletić)

SADRŽAJ

4 - 9	Vijesti
10 - 19	Kampanje
20 - 23	Žito
24	Tržišta
25	Belupo
26 - 27	I mi smo Podravkaši
28 - 30	Sport
32 - 33	Recepti
34	Kultura
35	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

Grupa Podravka i u poslovanja nastavlja

- **Prihodi od prodaje porasli za 211,3 milijuna kuna odnosno 20,8 posto**
- **Ostvarena neto dobit u iznosu od 91 milijun kuna što predstavlja rast od 13,5 posto u odnosu na godinu ranije**
- **Dvoznamenkasti rast prodaje vlastitih brendova ostvaren je u oba segmenta poslovanja, Prehrani i Farmaceutici**
- **U vrlo otežanim i kompleksnim uvjetima poslovanja, posebice tijekom mjeseca ožujka, kompanija je iskazala veliku sposobnost brze prilagodbe poslovanja novonastaloj izvanrednoj situaciji te time uspješno odgovorila na brojne izazove**

Nadzorni odbor Podravke d.d. potvrdio je nerevidirane rezultate poslovanja Grupe Podravka za prvo tromjesečje 2020. godine te izrazio veliko zadovoljstvo ostvarenim pokazateljima, s obzirom na vrlo otežane uvjete poslovanja prouzrokovane utjecajem pandemije COVID-19.

„Gledajući na rezultate poslovanja Grupe Podravka za prva tri mjeseca tekuće godine prije svega moramo odati priznanje našim zaposlenicima s kojima smo u vrlo kratkom roku odgovorili na razne neplanirane izazove i prilagodili poslovanje naše kompanije novonastaloj, izvanrednoj situaciji. Na brojne negativne utjecaje na poslovanje uspjeli smo odgovoriti povećanjem prihoda od prodaje naših proizvoda te na taj način podići profitabilnost Grupe Podravka na još višu razinu. Ono na što smo posebno ponosni je da smo uspjeli održati naše javno obećanje za dostatnošću naših proizvoda na policama brojnih trgovina diljem svijeta te ih na taj način učinili dostupnima našim vjernim potrošačima“ – naglasio je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravke prilikom objave rezultata poslovanja.

Neto dobit Grupe Podravka za prvo tromjesečje 2020. godine iznosila je 91 milijun kuna što predstavlja rast od 13,5 posto u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije. Rast prodaje organskog asortimana uz istovremenu

Održana Glavna skupština Podravke d.d.

Glavna skupština Podravke d.d. održana je zadnjeg dana travnja u Podravkinoj središnjici u Koprivnici. Na Glavnoj skupštini Društva bilo je nazočno 5.653.508 dionica, što čini 79,40 % temeljnog kapitala Društva.

Glavna skupština Društva utvrdila je neto dobit Podravke d.d. za 2019. godinu u iznosu od 145.189.103,67 kuna na temelju čega su donesene odluke o njenoj upotrebi. Iznos od 7.259.455,18 kuna bit će unijet u zakonske rezerve te je donijeta odluka o isplati dividende dioničarima Društva u bruto iznosu od 9 kuna po dionici, prema protuprijedlogu Centra za restrukturiranje i prodaju kao zakonskog zastupnika Republike Hrvatske i Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje. Dividenda će se isplatiti dioničarima koji su upisani u depozitoriju Središnjeg klirinškog depozitarnog društva d.d. na dan 29. svibnja 2020. godine. Datum od kojeg će se trgovati dionicom društva Podravka d.d. bez prava na isplatu dividende je 28. svibnja 2020. godine. Tražbina za isplatu dividende dospijeva na dan 26. lipnja 2020. godine. Preostali dio dobiti koji neće biti raspoređen u zakonske rezerve ni isplaćen kroz dividende, prenijet će se u ostale rezerve, a obračunati iznos dividende na vlastite dionice Društva zadržat će se u neraspoređenoj dobiti Društva.



(Lana Miletić)

1.-3.2020. godine

otežanim uvjetima
a sa snažnim rastom



kontrolu operativnih troškova rezultiralo je s rastom profitabilnosti.

Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli su za 211,3 milijuna kuna te su iznosili 1.228,7 milijuna kuna što predstavlja rast od 20,8 posto u odnosu na godinu ranije. Na kretanje prihoda od prodaje utjecao je rast oba poslovna segmenta, Prehrane i Farmaceutike, uslijed povećanih prodajno-marketinških aktivnosti, gdje je rast prihoda od prodaje iz prva dva mjeseca nešto snažnije potaknut u trećem mjesecu, a pod utjecajem pojave COVID-19.

Segment Prehrane ostvario je 970,9 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja povećanje od 155,4 milijuna kuna u odnosu na prethodnu godinu. U okviru navedenog segmenta svi poslovni programi ostvarili su rast prihoda od prodaje te je ostvaren rast vlastitih brendova za gotovo 21 posto odnosno za 157,9 milijuna kuna. Najveći rast u iznosu od 45,9 milijuna kuna ostvaren je kod poslovnog programa Kulinarstvo te kod poslovnog programa Žito i Lagris u iznosu od 34,1 milijun kuna. Kod poslovnog programa Mesni proizvodi, jela i namazi zabilježen je rast prihoda od prodaje u iznosu od 24,1 milijun kuna, kod poslovnog programa Podravka hrana 22,8 milijuna kuna, poslovni program Riba porastao je za 16,4 milijuna dok je poslovni program Dječja hrana, slastice i snack ostvario rast prihoda od prodaje u iznosu od 14,5 milijuna kuna u odnosu na usporedno razdoblje godinu ranije.

Drugi segment Grupe Podravka, Farmaceutika, ostvarila je 257,9 milijuna kuna prihoda od prodaje što predstavlja rast od 56 milijuna kuna u odnosu na godinu ranije. Vlastiti brendovi Farmaceutike ostvarili su rast u iznosu od 40,8 milijuna kuna odnosno 25,2 posto. U navedenom segmentu najveći rast u iznosu od 25,1 milijun kuna ostvaren je u kategoriji Lijekovi na recept dok je kategorija Bezreceptni program ostvarila rast prihoda od prodaje u iznosu od 15,7 milijuna kuna.

Kada je riječ o ostvarenju prihoda od prodaje Grupe Podravka po regijama, najveći rast u iznosu od 173,8 milijuna kuna zabilježen je u Adria regiji, potom u regiji Centralna Europa u iznosu od 30,4 te regiji Zapadna Europa i prekooceanske zemlje u iznosu od 9,1 milijun kuna dok je regija Istočna Europa zadržala prošlogodišnju razinu prihoda od prodaje.

Vrijedi istaknuti, kako je unatoč brojnim negativnim utjecajima COVIDa-19 na poslovanje (rast cijena sirovina i ambalaže, rast cijena usluga prijevoza te otežani uvjeti isporuke proizvoda, utjecaj tečajnih razlika i sl.), Grupa Podravka nakon pozitivnih trendova poslovanja iz prva dva mjeseca tekuće godine uspjela sačuvati i nastaviti s pozitivnim trendovima poslovanja i u mjesecu ožujku što još jednom potvrđuje činjenicu o sposobnosti kompanije za prilagodbom poslovanja i u ovakvim nepredviđenim, izvanrednim situacijama. Utjecaj 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 je spremna odgovoriti na razne izazove koji je moguće očekuju u narednom razdoblju. (R)





Podravka nudi otkup domaćeg povrća

Gdje su stali naši dje

Znamo i razumijemo koliko je zahtjevno uzgojiti vrhunsko povrće, zato nudimo partnerstvo, podršku i sigurnost

Već više od 70 godina za potrošače diljem svijeta pripremamo samo najbolje proizvode i veseli nas da to radimo zajedno s domaćim poljoprivrednim proizvođačima. Kao najveća prehrambena kompanija u ovom dijelu Europe i kao jedan od pokretača gospodarskog razvoja Hrvatske, Podravka je na raspolaganju svim zainteresiranim poljoprivrednicima, bilo savjetom tijekom procesa uzgoja ili otkupom domaće sirovine koju trebamo za proizvodnju naših proizvoda. Želja nam je, prije svega, u naše proizvode ugraditi najkvalitetniju sirovinu i ujedno potaknuti i ojačati razvoj domaće poljoprivrede i gospodarstva.

Znamo i razumijemo koliko je zahtjevno uzgojiti vrhunsko povrće, zato nudimo partnerstvo, podršku i sigurnost. U suradnji s našim partnerima, zainteresiranima ćemo osigurati stručnu pomoć i po unaprijed dogovorenoj cijeni otkupit ćemo krastavce kornišone, crvene rog paprike i feferone domaćih poljoprivrednika koje vrijedno uzgajaju u svojim vrtovima i poljima.

Krastavci

Birane sorte krastavaca, ukiseljene prema originalnom Podravka receptu, već dugo su neizostavni stanari smočnica. Podravka ukiseljeni krastavci odlikuju se prijatnim okusom, specifičnom aromom i prepoznatljivom hrskavom teksturom. Njihova proizvodnja prigodna je za manja gospodarstva, a prinosi su i do 10 tona na površini od 1.000 m2.

Crvena rog paprika

Crvena rog paprika namijenjena je za preradu u ajvar, a tajna svakog dobrog ajvara je u sorti i kvaliteti paprike. Tajna Podravkinog ajvara leži u vlastitim originalnim sortama crvene rog



paprike, Podravki, Slavonki i Pitomoj, koje su stvorene za savršen ajvar. Kako biste uzgojili najbolje paprike koje će postati dijelom Podravkinog ajvara, osiguravamo vam sjeme vlastitih sorti.

Feferoni

Ove papričice dolaze u blagim i ljutim varijantama, a mi u Podravki se možemo pohvaliti









edovi, počinjemo mi





da naši feferoni spadaju u kategoriju čuvanih sorti. Radi se o tradicijskim domaćim sortama koje smo izdvojili iz godinama uzgajanog materijala u našem području i održavamo njihovu genetsku čistoću. Uvijek dostupne, praktične za uporabu i pripremljene prema pouzdanom domaćem Podravka receptu, jelima osiguravaju željeni ugriz zadovoljstva. Pri proizvodnji se koriste sorte žuti ljuti i zeleni blagi feferon.

Pogledajte kako smo ispričali tu priču upravo kroz primjer jednog od proizvoda po čijoj je nenadmašnoj kvaliteti i okusu Podravka nadaleko poznata. „Nema težeg posla, ali ni veće sreće kad živiš od svoje zemlje…, a tamo gdje su stali naši djedovi, počinjemo mi!"

(Lana Miletić)



Kampanja Vegeta 60 godina osvojila MIXX nagradu



Iako su ovogodišnji Dani komunikacija odgođeni za listopad, prije samog održavanja festivala odlučeno je da se dodijele nagrade koje se inače dodjeljuju tijekom trajanja festivala. Tako je u četvrtak, 16. travnja, tijekom izravnog online video prijenosa putem Facebooka održana dodjela nagrada IdejaX i MIXX.

Vegeta je pobjednica u kategoriji **Cross Media Integration Campaign** za **MIXX nagradu** s projektom Vegeta 60 godina, a za ovaj uspjeh su osim Podravkinog tima, zaslužne i agencije Izone.agency, Bruketa&Žinić&Grey te Enterwell.

U povodu 60. obljetnice Vegete, kreiran je sustav grafičkih elemenata koji je korisnicima omogućio da sami dizajniraju vlastitu etiketu svog omiljenog proizvoda - Vegete. Pristigle dizajnirane etikete Vegete, njih više od 32.000, otisnute su i tako dizajnirani proizvodi plasirani su na police trgovina. Potrošači su mogli pronaći pakiranje Vegete sa svojom kreacijom etikete, a najboljih 60 dizajniranih etiketa dodatno je nagrađeno.



Osim Vegete, finalisti u kategoriji Cross Media Integration Campaign za nagradu MIXX bili su i Podravka s originalnim sortama paprika Podravka i Slavonka, Mlinar, Kroki Kroket te Romerquelle.

Dani komunikacija, u sklopu kojih su dodijeljene nagrade, međunarodno je priznati festival koji se jednom godišnje održava u Rovinju. Cilj mu je kroz tri dana okupiti stručnjake iz cijelog svijeta koji kroz predavanja, radionice i druženje stvaraju trendove u komunikacijskoj industriji.

MIXX natjecanje inače je dijelom Dana komunikacija, a izrađeno je po međunarodnoj licenci IAB-a (Interactive Advertising Bureau). MIXX natjecanje ima za cilj dodijeliti nagrade najboljim digitalnim kampanjama i digitalnim alatima/platformama u području tržišnih komunikacija.

Kriteriji ocjenjivanja su podjednako važni, a uključuju kreativnost, strategiju, izvedbu i korištenje medija te postignute rezultate.

Pobjednički video kampanje s više informacija možete pogledati ovdje: https://www.youtube.com/watch?v=gCVM1ViLf5w

(Lana Miletić)

Lino Lada – Sve je moguće

Kako je izbornik Dalić, kao i većina, „na klupi“ do daljnjega, imao je vremena uvježbavati vještinu pečenja palačinki koju smo ga naučili na snimanju spota za Lino Ladu Gold. Sada je isprobao i sve ostale Lino Lade i uspio nadmašiti samog sebe. Kako mu je to pošlo za rukom kada je izgledalo nemoguće, pogledajte u novom spotu s dosad neobjavljenim kadrovima: https://www.youtube.com/watch?v=wYY3dAPmEbU&feature=youtu.be

I zapamtite, uz omiljeni okus Lino Lade sve je moguće! (Lana Miletić)



Još jedna potvrda izvrsnosti

Građani Podravku smatraju najboljom domaćom tvrtkom

Na pitanje da se sami prisjete koja je tvrtka, po njima, najbolja, građani su se u 17 posto sjetili Podravke. Ova brojka pokazuje kako je Podravkin rad za dobrobit hrvatskog gospodarstva prepoznat, pogotovo u ovim trenucima korona krize te kako građani cijene i uviđaju brzu prilagodbu Podravkinog poslovanja i važnost prehrambene industrije



U aktualnoj situaciji Podravka je pojačala svoj rad do maksimalnih kapaciteta i time osigurala dostatnost prehrambenih proizvoda na tržištu. Pritom nije zaboravila na svoju društveno odgovornu ulogu: donirala je medicinsku opremu, novčana sredstva, pakete prehrambenih proizvoda, zaštitnu opremu te cisternu za vatrogasne potrebe. Sve to nije prošlo ispod radara cjelokupne javnosti, potvrdilo je to istraživanje javnosti iz ožujka. Iz navedenog ispitivanja proizašlo je da je Podravka najbolja domaća tvrtka.

Na pitanje da se sami prisjete koja je tvrtka, po njima, najbolja, građani su se u 17 posto sjetili Podravke. Ova brojka pokazuje kako je Podravkin rad za dobrobit hrvatskog gospodarstva prepoznat, pogotovo u ovim trenucima korona krize te kako građani cijene i uviđaju brzu prilagodbu Podravkinog poslovanja i važnost prehrambene industrije, čiji je Podravka predvodnik, kao izuzetno važne.

Također, Podravka je najuglednija i najbolja hrvatska tvrtka prema spontanom dosjećanju ispitanika te većina ispitanika ima pozitivan dojam o Podravki, njih gotovo 90 %. Najbolje ocjene dane su u percepciji kvalitete proizvoda, a slijede ponašanje na tržištu i društvena odgovornost.

Sve to potvrđuje kako vrijedi ona „Znamo kamo idemo jer znamo odakle dolazimo".

Istraživanje je provela agencija Ipsos u ožujku na temelju reprezentativnog uzorka od 792 ispitanika telefonom te 1009 ispitanika online anketom iz opće populacije Hrvatske. U top pet domaćih tvrtki, osim Podravke, našli su se još Rimac Automobili, INA, Atlantic Grupa i Kraš. (Lana Miletić)



Promjene u Upravi Belupa

Nadzorni odbor Belupa d.d. na održanoj sjednici krajem travnja imenovao je Hrvoja Kolarića za predsjednika Uprave Belupa d.d.

Članom Uprave Belupa d.d. imenovan je Tihomir Heđever, koji u kompaniju dolazi iz multinacionalne revizorske kompanije KPMG, s pozicije starijeg menadžera u Odjelu revizije.

Mandat predsjednika i člana Uprave Belupa d.d. počinje teći s danom 4. svibnja 2020. godine i traje do 3. svibnja 2022. godine.

Dosadašnja članica Uprave Belupa d.d., Ksenija Punčikar, karijeru nastavlja u kompaniji. (R)



Salut i Martina Boss – ostanite u formi i hranite se zdravo

U ova izazovna vremena, bitno je vježbati i hraniti se zdravo. U tome nam pomažu Salut i Martina Boss. Za vježbanje se pobrinula Martina, fitness trenerica, koja je pripremila dva seta jednostavnih vježbi koje svatko može izvesti kod kuće: Martina pozdravlja Salut i U zdravom tijelu, zdrav duh!



A za zdravu prehranu tu je Salut – sol nove generacije koja sadrži čak 35 % manje natrija od kuhinjske soli, a pritom ne mijenja okus jela i čini ga zdravijim. (Lana Miletić)







Suradnja u sklopu kampanje Doma sam i kuham

Dok čekamo ponovne susrete, doma smo i kuhamo. A kako bi inspirirali druge i potaknuli ih da uživaju u specijalitetima iz vlastite kućne radinosti, Vegeta, Domagoj Sever i Putopis surađivali su na daljinu i stvorili novih pet recepata za prste polizati.

Suradnja je rezultirala izvrsnim brojkama: na svim digitalnim kanalima zajedno dosegnuta je brojka od gotovo milijun pregleda. Ukoliko još niste, pogledajte pripremljene video recepte i razveselite svoje ukućane slasnim delicijama. Birati možete između: Pierogi, punjene tjestenine, Gratiniranog krumpira s piletinom, Rižota s mrkvom i šparogama, Pečene piletine s narančom i krumpirom te Škampa na buzaru. Dobar vam tek! (Lana Miletić)



Budi chill, spremaj grill

Chill&Grill roštilj kod kuće

Chill&Grill, najveći festival roštilja ove godine dolazi u domove diljem Hrvatske u online izdanju i nastavlja tradiciju svibanjskog roštiljanja. Kako je sezona roštiljanja otvorena, ovogodišnji Chill&Grill odlučili su protegnuti kroz cijeli mjesec svibanj s dodatnim iznenađenjima.

A kakva bi to roštiljada bila da nema Podravke i njenih promotora? Donosimo vam video recept Zorana Delića koji priprema brzi obrok s roštilja s kobasicama i grahom: https://www.24sata.hr/lifestyle/zoran-delic-donosi-recept-za-fantastican-prvomajski-rucak-690588

Razveselite svoje ukućane, pripremite im odličan, ali drugačiji, ručak s roštilja.

(Lana Miletić)

"Kod kuće – svi su se našli na Coolinarici"

Malo smo zavirili u statistiku naše stranice posljednjih mjeseci i moramo priznati, brojke su nam pokazale odlične rezultate koje smo i očekivali, ali ponegdje su naša očekivanja i nadmašena! Popratili smo razdoblje od 16.3. do 4.5. 2020. i malo špijunirali što naši posjetitelji vole, žele i rade.

Za vrijeme ograničenog kretanja uslijed pandemije narastao je broj posjetitelja Coolinarike, i to značajno, dnevni prosjek je čak 100 % veći. Ali to nije najvažnije što su nam podaci otkrili. Kada imaju viška vremena, ljudi rado kuhaju, pa je tako naše recepte posjetilo i do 90 % više korisnika u odnosu na isto razdoblje prošlih godina. Broj posjeta je rastao 55 % u odnosu na prethodne godine.

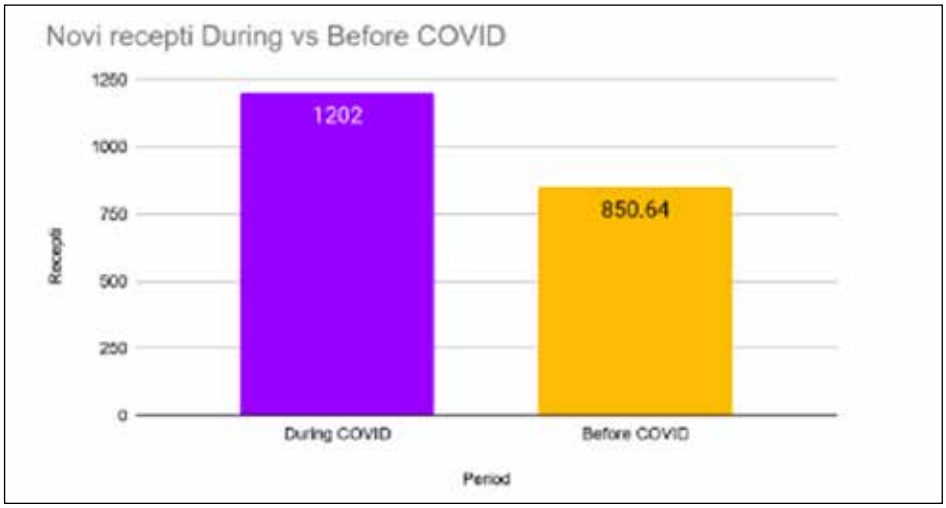
Od popularnih recepata - Žuti kolač s višnjama priprema se i u karanteni, čak 130 % više nego inače.

Također, danas pet puta više korisnika zna zamijesiti kruh zahvaljujući Coolinarici. I tijesto za pizzu su brojni naučili napraviti, što je pohvalna vještina.

Doznajemo i kako posjetitelji jako vole nasumično pretraživati recepte u potrazi za inspiracijom, što nam ponovno dokazuje kako je Coolinarika mjesto gdje ljudi rado svraćaju jer ih naša stranica motivira, i puni pozitivnom energijom nudeći im kvalitetan sadržaj.

Ako su u dokolici duže nego inače, korisnici će prionuti stvaranju sadržaja te preokrenuti neke dugogodišnje trendove - povećat će se interes za objavljivanjem recepata, stoga je u razdoblju od 16.3. do 4.5. ove godine uneseno čak 1202 korisnička recepta. Pljesak za naše Coolinaričare!





Recepti - TOP 10

Page	Page Title	Paviews
/recept/pizza-tijesto/	Pizza tijesto	215,886
/recept/zuti-kolac-s-visnjama/	ŽUTI KOLAČ S VIŠNJAMA	155,225
/recept/pravi-cheesecake-ciz-kejk/	Pravi cheesecake (ciz kejk)	133,395
/recept/764290/	Ledeni vjetar	133,296
/recept/jednostavno-testo-za-pizzu/	Jednostavno testo za pizzu	127,087
/recept/cudo-od-cokolade/	Čudo od čokolade	126,397
/recept/1002449/	Najbrze kiflice	121,617
/recept/masaterini-cupavci-/	Masaterini čupavci	108,854
/recept/1012737/	Krofne	100,822
/recept/953409/	Domaći kruh	96,190
Ukupno		39,787,082

Promjena životnih okolnosti promijenila je i navike korisnika, neki su u ovom razdoblju tek počeli kuhati, tako je njima Coolinarika bila zlata vrijedan izvor najrazličitijih recepata, drugi su pak kuhali više pa im je Coolinarika bila mjesto kulinarske inspiracije, a nekima je bila potrebna razonoda pa su slagali Coolerice, objavljivali slike, videa, članke i recepte…

Na Coolinarici je bilo vrlo živo, pozitivan duh je zadržan i održan, naši posjetitelji su zbog nas stekli nove vještine, a moguće i koji kilogram viška… No i tu smo se potrudili pokazati im da mogu ostati doma i ostati fit!

Sve u svemu – drago nam je što smo i u ovim nezgodnim vremenima bili jedno pozitivno i inspirirajuće mjesto okupljanja, gdje su ljudi rado svratili, i iznova nam se vraćali!

(Maja Krivić)

„Hrvatska pjeva“ uz Podravku

Svakodnevica u doba pandemije mnogo se razlikuje od one prije pandemije, a jedno od njenih obilježja je i nedostatak kulturnih događaja. Zato su se mnogi umjetnici angažirali kako bi nam tu svakodnevicu učinili ljepšom te dobro raspoloženje iz koncertnih, kazališnih i ostalih umjetničkih dvorana, prenijeli u naše domove.

Jedan takav projekt odlučila je podržati i Podravka, a pokrenuli su ga Jutarnji list i Ante Gelo, glasoviti gitarist, producent i aranžer. Radi se o jedinstvenom online glazbenom projektu pod nazivom „Hrvatska pjeva“, u sklopu kojeg će se putem web stranice www.jutarnji.hr, Facebook prijenosa te HT-ova MaxTV-a i MaxTV2GO donijeti glazbu u baš svaki dom, i to ekskluzivne koncerte najpopularnijih domaćih glazbenika.

Tako će se svakog ponedjeljka i petka emitirati koncerti iz domova hrvatskih glazbenika. Projekt „Hrvatska pjeva” započeo je u ponedjeljak, 20. travnja, a iz svog dnevnog boravka otvorio ga je Petar Grašo, jedan od Podravkinih brand ambasadora. Glazbenu pratnju iz svog doma pružio mu je Ante Gelo.

Prije samog koncerta, Grašo je rekao da ništa takvo dosad nije probao te da mu se sviđa ideja zajedništva, a opet, svatko kod svoje kuće, uz dobru zabavu: „Ovo što će se u ponedjeljak zbiti bit će nešto što ni sam nisam nikad dosad probao, jer ja ću za klavirom svirati i pjevati iz svog splitskog dnevnog boravka, a iz svoje zagrebačke sobe na gitari će me pratiti Gelo“, rekao je popularni Grašo.

Osim Graše, koncerte su održali i Zorica Kondža, Marko Tolja, Tedi Spalato, Mia Dimšić, Željko Bebek. (Lana Miletić)



Podravka dijelom prve online modne revije

Višegodišnji Podravkini suradnici, modni dvojac ELFS održali su online reviju, jedinstveni i prvi takav događaj u Hrvatskoj. Kako je i svijet mode pogođen koronakrizom, dvojac je odlučio doskočiti situaciji i u kratkom vremenu organizirati dobrotvornu modnu reviju „od kuće“.

Novu kolekciju proljeće-ljeto modnog dvojca predstavile su brojne poznate dame iz javnog života, a jedna od njih je i Katarina Mamić, bivša Miss Hrvatske i modna dizajnerica, koja se, osim u ulozi modela istovremeno predstavila i kroz kulinarsko umijeće s Podravkinim proizvodima, Vegetom i monozačinima: https://youtu.be/zfT3crRD3bs

Osim revije, tijekom večeri je održan i panel na kojem su sudjelovali domaći i inozemni stručnjaci iz svijeta mode, ali i ostalih industrija. Tako je i Podravka imala svoju predstavnicu: direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Marinka Akrap bila je jedna od panelistica gdje je naglasila važnost prilagodbe i prisutnosti na tržištu.

Cijeli događaj imao je za cilj prikupljena sredstva donirati u humanitarne svrhe i pomoći Hrabrom telefonu, udruzi koja pruža direktnu pomoć i podršku zlostavljanoj i zanemarenoj djeci i njihovim obiteljima te na prevenciji zlostavljanja i zanemarivanja.

(Lana Miletić)



Podravka paštete nove generacije

Novi, crveni dizajn komunicira prepoznatljivu Podravkinu boju, snagu i radost, a paleta okusa i sastav proizvoda odgovor su na potrebe potrošača i zasigurno će jednako očarati ljubitelje pašteta, gurmane i potrošače koji žele nutritivno kvalitetan i izbalansiran proizvod

U Podravki već više od 70 godina poslu pristupamo sa srcem, strastveno i promišljeno. Tako je nastala i nova generacija Podravka pašteta.

Izlazak Podravka pašteta poklopio se i s okolnosti Covida-19 u kojoj smo se našli suočeni s raznim pitanjima, što je zdravo, kvalitetno, dobro za naš organizam? Što jedemo?

A mi znamo da smo na najboljem putu, jer upravo odgovor na ova pitanja je na našoj strani, na strani naših potrošača: samo vrhunske, fino mazive paštete, od 100 % vrhunskih sastojaka!

Podravka pileće paštete prirodne su i ukusne, maštovitih okusa, bogate proteinima, pripremljene od čistog mesa piletine, 100 % file i zabatak, sljubljene s finim začinima i dodacima kao što su jetrica, ajvar, vrhnje. Načinjene su od prirodnih sastojaka vrhunske kvalitete. Ne sadrže konzervanse, ni palmino ulje, ni pojačivače okusa!

Uz dobro poznate omiljene okuse Pileće Classic i Pikant paštete, novost i apsolutni hit su 3 nova savršeno (s)maziva okusa – Pileća jetrena, Pileća s vrhnjem i Pileća pašteta s ajvarom. Punog su okusa i kremaste teksture, svaki obrok pretvaraju u neodoljiv užitak. Podravka paštete odlična su kombinacija za najukusnije zalogaje.

Novi, crveni dizajn komunicira prepoznatljivu Podravkinu boju, snagu i radost, a paleta okusa i sastav proizvoda odgovor su na potrebe potrošača i zasigurno će jednako očarati ljubitelje pašteta, gurmane i potrošače koji žele nutritivno kvalitetan i izbalansiran proizvod.

Opusti se i SAMO MAŽI. Ako se pitaš koju, odgovor je sve. (Pa)šteta je probati samo jednu! Zato kušaj sve okuse Podravka pašteta nove generacije, za sve generacije!

Posjetite www.coolinarika.hr/samomazi, potražite piceke i osvojite fine i mazive nagrade. (R)





Proširena ponuda Podravka Senfa

Nova linija premium gurmanskih senfova

Još davne 1969. u tvornici Kalnik u Varaždinu Podravka je započela proizvodnju senfa. Kao jedini hrvatski proizvođač, Podravka se sa svojim senfom nametnula kao broj jedan na tržištu Hrvatske, ispred svih ostalih. Svoju lidersku poziciju među senfovima Podravka je osigurala prepoznatljivom kvalitetom i okusom, a sada je odlučila proširiti ponudu gurmanskim premium senfovima.

Svi znamo da je dobar okus zlata vrijedan, a kad je riječ o senfu, više nema dileme: novi Senf Gold zadovoljit će i one najzahtjevnije svojim blagim, a opet raskošnim okusom te prepoznatljivom zrnatom strukturom hrskavih, cijelih sjemenki gorušice. Senf Gold je luksuz koji si možete priuštiti svaki dan i svom jelu dati jedinstven okus.

Za one koji više vole oštrije okuse i grublje mljevene teksture, tu na velika vrata stiže Senf Dijon, osebujan senf s karakterom. Sa svakim će jelom napraviti jedinstveni kulinarski doživljaj, bilo da se radi o jednostavnim jelima, ili onim nešto sofisticiranijim i kompliciranijim.

Isprobajte nove senfove i razveselite svoje nepce! (Lana Miletić)



GRILL MAJSTOR



VAM DONOSI NOVE VRHUNSKE KOBASE

Kad je genijalac Majstor dobio novu iskru inspiracije za vrhunske grill kobase, odmah je njom potpalio roštilj, a na roštilju su se našle Grofica, Pepica, Zdenka i Špinatka; prvoklasne grill kobase! Majstor zna trikove kako vrhunske sastojke pretvoriti u savršene kobase, a svaki roštilj u pravi gurmanski događaj.



GROFICA

ZANOSNOG, BOGATOG I PROFINJENOG OKUSA.





PEPICA

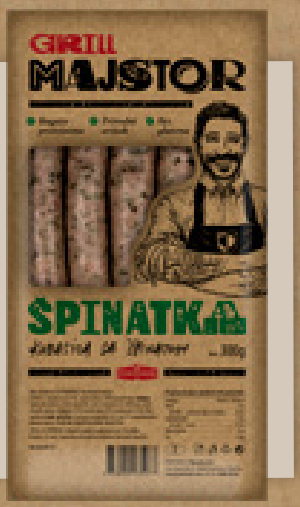
IZUZETNO UKUSNA, ALI LJUTKASTA, POGOTOVO NA ONE KOJI PROPUSTE NJENE ČARI.





ŠPINATKA

NJEŽNOG I ZAOKRUŽENOG OKUSA, ODUŠEVLJAVA NA PRVI GRIZ.





ZDENKA

TOPI SE U USTIMA DOK SE VI TOPITE OD UŽITKA.



Uživajte u njegovim novim prvoklasnim grill kobasama, bez glutena, izrađenima od najkvalitetnijeg mesa uz majstorski probrane začine te bogatstvo proteina.

Dobar tek!

PODRAVKA



Tajna dobrog ajvara – iskustvo i kvaliteta paprika

Proširene vlastite sorte paprika novom Pitomom

Prepoznatljivi fini okus Podravka ajvara proizlazi iz više od deset godina pomnog biranja paprika i 70 godina iskustva u pripremanju hrane. Fin i uravnotežen okus Podravka ajvar može zahvaliti genetskom nasljeđu, blagoj klimi te plodnoj zemlji na kojoj rastu originalne crvene paprike Podravka i Slavonka, razvijane od strane Podravkinih stručnjaka punih deset godina. Paprike se prerade u roku tri sata od zaprimanja čime je osigurano da sve prirodne nutritivne vrijednosti ostanu netaknute. Upravo zato je Podravka ajvar bogat prirodnim nutrijentima, uvijek fin i uravnotežena okusa, spreman da upotpuni svaku kulinarsku kreaciju.

Proširenje vlastitih sorti

Nakon višegodišnjeg oplemenjivačko-selekcijskog rada i dvogodišnjih službenih ispitivanja različitosti, ujednačenosti i stabilnosti tijekom 2019. godine na Sortnu listu Republike Hrvatske i Zajednički katalog sorti Europske unije, upisana je još jedna nova sorta crvene rog paprike namijenjena preradi u ajvar pod imenom Pitoma. Utvrđeno je da je novostvorena sorta paprike Pitoma po najvažnijim gospodarskim svojstvima bolja od postojećeg sortimenta tog tipa paprike. Većeg je i stabilnijeg prinosa u odnosu na sorte Podravka i Slavonka, sadrži viši postotak suhe tvari, bolje podnosi transport, prilagođenija je stresnim uvjetima proizvodnje te je tolerantnija na određene biljne bolesti.

Kako je došlo do nove sorte paprike?

Odgovor na pitanje kako je nastala Pitoma dao je Zdravko Matotan, direktor službe Razvoj poljoprivrede: „Kako je uobičajeno da je životni vijek jedne sorte paprike najčešće desetak godina, a toliko otprilike traje i njeno stvaranje konvencionalnim načinima oplemenjivanja, odmah po registraciji Podravke i Slavonke krenuli smo s novim selekcijskim ciklusom. Testirajući naš selekcijski linijski materijal s gotovo svim postojećim sortimentom crvene rog paprike iz okruženja, izdvojili smo linije koje su po traženim gospodarskim i biološkim svojstvima bile bolje od većine testiranih sorti. Ujednačavanjem i stabilizacijom svojstva tog linijskog materijala stvorili smo novu sortu Pitomu."



Budućnost Pitome

Svojstva Pitome takva su da obećavaju doprinos razvoju domaće proizvodnje crvene rog paprike namijenjene preradi u ajvar te joj predstoji svijetla budućnost u narednih desetak godina kao vodećoj sorti u Hrvatskoj.

„Podravka je jedna od rijetkih kompanija u širem okruženju koja na primjeru proizvodnje ajvara ima interno zatvoren sustav sljedljivosti od vlastitih sorti i sjemena do finalnog proizvoda. Takav sustav osigurava neovisnost proizvodnje, ujednačenost sirovine za preradu i stabilnost kvalitete finalnog proizvoda, a marketinški omogućuje isticanje njegove posebnosti", zaključio je Matotan.

(Zdravko Matotan, Lana Miletić)

Dan ajvara u Podravkinim restoranima

Svi znamo kako je Podravkin ajvar drugačiji i poseban. Iz tog razloga zaslužuje svoj dan, dan u kojem pokazuje sve svoje čari i bogatstvo prirodnih sastojaka, različitog povrća u kombinaciji s različitim jelima ponuđenim na gablecu. Tako je i ove godine u Podravkinim restoranima u Koprivnici i Varaždinu održan Dan ajvara, posvećen spomenutom superfood proizvodu.

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 tajna Podravkinog ajvara leži u vlastitim originalnim sortama paprika. Podravkine originalne sorte Podravka i Slavonka, te nova Pitoma, stvorene su za savršen ajvar.



Suradnja riba i ajvara

Osim vrhunskih jela s ajvarom ponuđenih na menijima u restoranima, u sklopu Dana ajvara svi koji su se zatekli na gablecu imali su priliku degustirati Eva tunu s ajvarom, novi proizvod iz ribljeg asortimana koji uskoro izlazi na tržište te ostaviti svoje dojmove i komentare o proizvodu putem upitnika. Osim degustacije novog proizvoda, pripremljeni su i kanapei s Eva tuna namazom s ajvarom. (Lana Miletić)







Zasadi i ti

Nastavak uspješne kampanje



Podravka zna da je slatko ubrati plodove vlastitog rada, a još je slađe od njih napraviti jelo u kojem se uživa. Stoga je odlučila i ove godine napraviti kampanju i potrošačima podijeliti sjemenke Podravke, originalne hrvatske sorte paprika, kako bi, svatko kod svoje kuće, mogao uzgojiti paprike za najbolji ajvar. Na putu do cilja Podravka nagrađuje one koji se posebno potrude. Tako se šalju fotografije napretka uzgoja Podravka paprike, a one najbolje u prvoj fazi već su osvojile nagrade. Ako ste i vi među onima koji su ih uzgojili, a još uvijek niste njihove fotografije stavili u galeriju, što čekate? Fotografirajte ih i u opis obavezno stavite #podravkapaprika i #podravkaajvar.

Ova kampanja podjele sjemenki paprike potrošačima nastavak je prošlogodišnje uspješne kampanje što potvrđuje i plasman u finale natječaja za MIXX Croatia Award 2020 u kategoriji Cross-Media Integration Campaign.

(Lana Miletić)



Dolcela instant suhi kvasac

Lansirano novo pakiranje kvasca

Brzom prilagodbom trenutnim zahtjevima tržišta, Dolcela je u najkraćem roku lansirala novo, atraktivno i praktično pakiranje kvasca

Jedan od najtraženijih proizvoda zadnjih dana definitivno je kvasac. Bilo da se radi o slanim ili slatkim jelima, kvasac se koristi za povećanje volumena tijesta, razvoj njegove strukture i stvaranje specifičnog okusa i mirisa.



Dolcela instant kvasac pripremu tijesta čini brzom i jednostavnom, a novo, praktično pakiranje u sticku omogućuje njegovo jednostavno i lagano otvaranje i korištenje.

Kvasac je dobar izvor proteina, a sadrži i aminokiseline i vimine, naročito vitamine B skupine.

Ideje za pripremu jela s kvascem možete pronaći na stranicama Coolinarike, a mi vam preporučamo da isprobate Brze kiflice s kukuruznim brašnom.

(Lana Miletić)



Eva tune



Ribu valja jesti tokom cijele godine, a osobito u ovo vrijeme kada pojačano pazimo na imunitet sebe i svojih bližnjih. Stoga neka se Eva riba nađe na Vašem tanjuru!

Često smo u potrazi za ukusnom ribom koju možemo brzo pripremiti ili pak odmah konzumirati bez dodatne kulinarske pripreme. Kako biste imali vrhunsku ribu na svojem tanjuru, a bez puno muke, odaberite Eva tunu!

Najsvježiji, ručno odabrani Eva tuna fileti čekaju Vas u praktičnom pakiranju s vlastitim otvaračem. Meki fileti bez kostiju idealni su za pripremu namaza, sendviča ili salata, pa je mogu konzumirati i najmlađi.

Minimalnom obradom tuna zadržava bogatstvo okusa, ali i hranjivost: očuvani su svi vrijedni minerali, omega-3 masne kiseline i vitamini B kompleksa.

Najfiniji Eva tuna fileti u visokokvalitetnom maslinovom ulju donose mnogo užitka te su vrhunska gurmanska poslastica koja zaslužuje Vašu posebnu pažnju.

Razmazite svoje nepce i kušajte Eva tunu jer naša riba je zakon!

(Zvjezdana Hunjadi)





Suradnja s Archer7 i Vekijem

Kviki među facama iz svijeta igrica

Kviki je odavno postao važno lice u svijetu gejminga. Zahvaljujući svom asortimanu štapića, ribica, pereca i Grica najbolji je odabir svih pravih gejmera jer zadovoljava onu staru „Gejmaj i ne masti prste!". Kako je Kviki faca, s takvima se i druži: YouTube gejmeri Archer7 i Veki dobri su znanci svima zagriženim ljubiteljima igrica.

A kakav bi to Kviki bio da ne omogući svojim potrošačima igranje pokoje partije kroz live





stream natjecanje s gore spomenutim majstorima? Kroz četiri tjedna svi zainteresirani mogli su se prijaviti preko Kviki profila na Instagramu, a izabrani su dobili priliku odmjeriti snage u live streamovima i osvojiti Kviki poklon pakete. Kako je to izgledalo, možete pogledati na kanalima spomenutih YouTubera.

(Lana Miletić)

Upoznajte nove Lino žitarice bez glutena: Honey rings i Choco caramel flakes

Lino žitarice bez glutena izuzetnog su okusa, mirisa i hrskavosti, dobro se slažu s mlijekom, a podjednako su ukusne i kao grickalice za svako doba dana

Bezglutenska prehrana kod djece posljednjih je godina sve raširenija, bilo zbog potrebe za takvom hranom zbog celijakije, odnosno preosjetljivosti na gluten, ili zbog stava roditelja kako su proizvodi bez glutena zdraviji i bolji za djecu. No, ponekad se takvog načina prehrane nije lako pridržavati pa je Podravka, prateći upravo spomenute trendove, asortiman obogatila dvjema vrstama bezglutenskih žitarica za djecu: **Lino Honey rings** i **Lino Choco caramel flakes**.

Lino žitarice bez glutena proizvode se u posebno izgrađenom i certificiranom pogonu u sklopu Tvornice Koktel, gdje su u potpunosti stvoreni uvjeti proizvodnje bez glutena. Vrhunsku kvalitetu dokazuje i licencirana oznaka prekriženog žita, pa roditelji mogu u svakom trenu biti sigurni da djeci daju ukusan i kvalitetan obrok koji ne sadrži gluten.

Lino Choco caramel flakes i Lino Honey rings su multigrain žitarice koje se sastoje od riže, kukuruza i kvinoje. Sadrže vitamine B skupine i vitamin C te su izvor željeza i kalcija, a dolaze u pakiranju od 225g. Lino Choco caramel flakes su ekstrudirane žitarice sjajnog okusa karamele i čokolade, a najmlađe će oduševiti i zabavni i slasni Lino Honey rings, ekstrudirane žitarice u obliku prstena s okusom meda. Ove nove žitarice izuzetno su ukusne, mirisne i hrskave, sjajno se uklapaju u doručak prelivene mlijekom ili jogurtom, a ništa manje slasne i privlačne nisu kao grickalice za kojima djeca i odrasli mogu posegnuti u bilo koje doba dana.



Nove Lino žitarice bez glutena su ukusne, ali i zabavne. Potražite igru s druge strane pakiranja

Svima dobro znan medvjedić Lino zna da su, osim zajedničkog doručka, važna i obiteljska druženja te projekti poput crtanja, rješavanja zagonetki i društvenih igara. Stoga je osmislio zabavne igre za djecu i roditelje koje možete pronaći na stražnjoj strani pakiranja vaših novih omiljenih Lino žitarica. Dok grickate medene Lino Honey rings, odmjerite snage u igri TKO PRIJE - NJEGOVA ZDJELICA. Pomoću kocke svojom najdražom figuricom pokušajte, kroz polja raznih žitarica, stići do omiljene zdjelice prije ostalih igrača. Lino Choco caramel žitarice na pakiranju kriju mozgalicu nazvanu PRONAĐI ME. Zadatak je kretati se po slovima u dozvoljenim smjerovima i pronalaziti nazive žitarica s popisa kako biste otkrili skrivenu žitaricu. Zabavno, zar ne?

Prehrana bez glutena ne znači nužno i odricanje pa smo uvjereni kako će u novim ukusnim Lino žitaricama bez glutena bezbrižno uživati i mališani i roditelji, dok će istovremeno grickanje i igranje osigurati zabavu uz brdo smijeha. Dobar tek! (R)





Žito darovalo tonu uskršnjeg peciva kako bi uljepšali blagdane

Uskrs je blagdan radosti, nade i optimizma, koje je Grupa Žito tijekom prazničnog vikenda željela podijeliti sa zdravstvenim osobljem klinika za infektivne bolesti i rodilišta te sa spasilačkim službama, vatrogascima, komunalnim djelatnicima, dobrovoljcima civilne zaštite, ali i obiteljima i pojedincima koji se nalaze u teškoj situaciji diljem Slovenije. Donirali su čak tonu uskršnjeg domaćeg peciva od oraha kako bi im uljepšali blagdane. Slatkim iznenađenjem tvrtka je obradovala i svoje zaposlenike koji predanim radom u ovom razdoblju osiguravaju opskrbu stanovništva osnovnim namirnicama i tijekom blagdana.

„U ovim teškim trenucima željeli smo malim znakom pažnje barem na trenutak uljepšati blagdane onim obiteljima i pojedincima koji su se našli u teškoj materijalnoj situaciji. Ovom gestom izražavamo zahvalnost zaposlenicima u zdravstvu i dežurnim službama za njihov nemjerljiv trud i napore koje su uložili u suzbijanje epidemije. Istovremeno, svima onima koji blagdane umjesto sa svojim obiteljima provode u društvu suradnica i suradnika željeli smo dočarati kućnu atmosferu", naglasila je Nina Rus Turuk, voditeljica odnosa s javnošću. Donacijom čak tone uskršnjeg domaćeg peciva od oraha Grupa Žito želi na ovaj način simbolički priopćiti da smo svi jedna velika obitelj u kojoj solidarnost i suosjećanje prema bližnjem vode u bolju budućnost.



Tvrtka je donirala uskršnja peciva zaposlenicima Klinike za infektivne bolesti i febrilna stanja UKC Ljubljana, Odjelu za infektivne bolesti i febrilna stanja UKC Maribor, Općoj bolnici Celje, rodilištima u Kranju i Ljubljani, Spasilačkoj postaji i Vatrogasnoj brigadi u Ljubljani, Ispostavi Uprave RS za zaštitu i spašavanje u Ljubljani te JP Voka Snaga. Osim toga, povezali su se s dobrotvornim organizacijama koje brinu o opskrbi hranom za obitelji i pojedince koji se nalaze u teškoj situaciji, uključujući Aninu zvjezdicu, Humanitarčka, program Kumstva, Kraljevi ulice, MOL/LPP (razvoženje toplih obroka za školsku djecu na kućnu adresu). Uz njihovu pomoć donacija od 2000 komada uskršnjih peciva doputovala je u ruke onima kojima je u ovoj teškoj situaciji potreban ljubazan čin koji im daje tračak nade i osjećaj kućne atmosfere. „Vjerujemo da smo našom pažnjom ljudima barem na trenutak izmamili osmijeh na lice, otjerali brige i donijeli nadu za budućnost u koju doista vjerujemo svi iz tima Žita i Podravke", dodala je Rus Turuk.

Predaja peciva bila je samo dio mozaika Žitove velike sveslovenske donacije. Naime, tvrtka je posljednjih tjedana donirala pakete svojih slatkih i trajnih proizvoda brojnim primateljima i organizacijama diljem Slovenije. Prije uskršnjih blagdana, uz osnovne namirnice kao što su riža, prepečenac i musli, oni su posebno uživali u slatkišima Gorenjke i Šumija.







Između ostalog, pecivom Gorenjka posluženi su i vozači kamiona koji su čekali na granici s Hrvatskom.

„U Žitu smo svjesni naše odgovornosti i predanosti u pogledu osiguravanja opskrbe slovenskog stanovništva osnovnim namirnicama. To nam je, unatoč trenutačnim izvanrednim okolnostima, uspjelo zahvaljujući našim požrtvovnim i predanim zaposlenicima. U ovim kriznim okolnostima većina naših zaposlenika redovito dolazi na posao, kako u proizvodnji, maloprodaji i logistici, tako i uslužnim službama. Ponosni smo i zahvalni što savjesno obavljaju svoj posao, pridržavajući se dodatnih sigurnosnih mjera. Tako dokazuju da se u našem poduzeću znamo prilagoditi, a prije svega da znamo biti jedinstveni, tolerantni i spremni pomoći. Napominjem da ćemo ove godine, uslijed manje potražnje za svježim proizvodima u vrijeme koronavirusa, ispeći 50 tona domaćeg uskršnjeg peciva, a to je znatno manje u usporedbi s uskršnjim razdobljem prošle godine", rekao je Janez Bojc, generalni direktor Žita.

U Grupi Žito trenutačno su fokusirani na opskrbu slovenskog tržišta gdje je veća potražnja za osnovnim namirnicama i trajnim proizvodima poput brašna, tjestenine, riže, mljevenih proizvoda, konzervirane hrane, marmelade, konzerviranog povrća, prepečenca, juhe i drugih. U isto vrijeme bilježe nižu prodaju svježeg kruha i pekarskog peciva, jer potrošači više ne odlaze svaki dan u trgovinu, a isto tako sve više ljudi peče kruh kod kuće. U Sloveniji su otkazane skoro sve narudžbe za škole i vrtiće, kao i za hotele, menze i ugostiteljske objekte. Posljedice epidemije očituju se i u smanjenom izvozu proizvoda.

Grupa Žito prilagodila se trenutačnoj situaciji brojnim aktivnostima. Potrošačima omogućuju narudžbu trajnih proizvoda Žita i Podravke po čitavoj Sloveniji putem vlastite internetske trgovine, a u Ljubljani je moguće na njihovoj internetskoj stranici i aplikaciji Wolt naručiti i svježe proizvode. Svoj najbolji kruh ponudili su u pakiranom obliku u kojem se čuva dugotrajna svježina i osigurava dodatna zaštita. Za ovogodišnji Uskrs su, kao i svake godine, pekli svježa domaća peciva, pakirali ih u ambalažu te ih tako zaštitili i poslali u trgovine. Naime, u tvrtki žele unatoč kriznoj situaciji uz pomoć Žitovih peciva donijeti u domove kupaca ugodnu i veselu prazničnu atmosferu.

(Nina Rus Turuk)



Bezglutenski proizvodi BeFree

Inovativno rješenje iz Žitove pekare

U cilju razvijanja odličnih pekarskih bezglutenskih proizvoda koji će se po kvaliteti i okusu moći usporediti s klasičnima, u Žitu smo osmislili nove bezglutenske kruhove i pekarsko pecivo BeFree. Prvi i jedini nudimo potrošačima svježe pečene i mirisne bezglutenske proizvode na prodajnom mjestu. BeFree bezglutenski program nudi potrošačima tri verzije kruha – klasičan, sa sjemenkama i kruh od heljde – te dvije vrste pekarskog peciva – klasično i sa sjemenkama.

Inovativna ambalaža

Koncept bezglutenskih proizvoda temelji se na sigurnosti kupaca i trgovaca od kontaminacije glutenom. Naime, proizvodi BeFree napravljeni su ručno u Žitovoj pekari u Trbovljama gdje se pripremaju samo bezglutenski programi. Budući da su to proizvodi temeljeni na tehnici dopečenja, naši ih pekari brižljivo zamijese, djelomično ispeku, a onda ih u posebnoj ambalaži duboko zamrznu. Takvi putuju na mjesto kupnje gdje ih u istoj ambalaži ispeku i ponude na trgovačkim policama. Za potpunu sigurnost pojedinaca s celijakijom upotrebljavamo inovativnu ambalažu koja podnosi kako zamrzavanja tako i pečenje.

Ručna izrada

Ručna izrada bezglutenskih proizvoda osigurava posebno meko tijesto prirodnog okusa. Pečeni kruhovi imaju hrskavu koricu i sočnu sredinu koja se ne mrvi. Proizvodi su u isto vrijeme osmišljeni tako da održavaju dugotrajnu svježinu. Bili smo pažljivi i u odabiru sastojaka za BeFree bezglutenske proizvode. Osim što su proizvodi izvor vlakana (upravo njih naime često nedostaje u prehrani ljudi s celijakijom), nemaju ni konzervanse ni alkohol. Izbjegavali smo također upotrebu sastojaka koji su potencijalni alergeni. Dakle, Žitovi BeFree proizvodi ne sadrže mlijeko, jaja ni soju. U pogledu sadržaja soli i šećera pridržavali smo se prehrambenih smjernica pa je njihov sadržaj minimalan. Raduje nas da kvalitetu bezglutenskih kruhova potvrđuju i primljena zlatna medalja Komore poljoprivrednih i prehrambenih poduzeća kod Gospodarske komore Slovenije.

Ne samo za one s celijakijom

Proizvodi BeFree namijenjeni su prije svega pojedincima s celijakijom, onima koji su netolerantni na gluten odnosno onima koji u svojoj ishrani izbjegavaju gluten. Dostupni su i javnim ustanovama i kupcima iz segmenta HORECA te naravno svima koji vole uživati u kvalitetnim kruhovima i pekarskom pecivu. U Žitu pružamo kvalitetno rješenje za jednostavnu ishranu i istovremeno uživanje uz kruh. (R)

Pakirani top kruhovi Žito

Zaštita i bolja svježina

U Žitu smo tijekom izvanrednih okolnosti epidemije koronavirusa u Sloveniji pripremili najbolje Žitove kruhove u pakiranom obliku. Od sada kupci na policama trgovina mogu kupiti svježi Jelenov kruh, Jelenov bijeli kruh, Hribovec i Stogodišnji u pakiranoj verziji. V+rećica osigurava bolju svježinu i rok trajanja kruha, a istovremeno pruža potpunu zaštitu od vanjskih utjecaja. Sigurnost proizvoda dodatno je osigurana od izlaska iz pekarnice do kuće potrošača. (R)



Dan Zemlje

Žitov dan kvalitete

U Žitu smo uspjeli povezati znanja koja naši zaposlenici posjeduju u razvoju, marketingu, sustavu kvalitete, investicijama, PR-u i kadrovskom odjelu. Želja se pojavila i prije nego što je izbila pandemija. U početku smo, početkom ožujka, izgubili nadu da ćemo izvesti taj dan kako je zamišljeno, s organizacijom točaka za raspravu koja bi u našem unutarnjem okruženju pobudila veće zanimanje za aktualne ekološke teme. Nakon uspješno izvedenog Dana kvalitete 2018. godine, planirali smo organizirati sličan dan svake godine. Međutim, već prve sljedeće godine došlo je do poteškoća. Zbog obilja drugih zaduženja datum smo odgađali toliko vremena da je 2019. godina prošla. Uspjeli smo se dogovoriti da će sljedeći dan kvalitete biti posvećen ekologiji i zato smo smatrali da je najprikladniji datum 22. 4. 2020. koji je Svjetski dan Zemlje.
Ipak, uspjeli smo. Tijekom mjera i rada od kuće zbog pandemije COVID-19 imali smo malo više vremena za razmišljanje i ideja se ponovo razbuktala. Nije bilo puno vremena, ali nismo željeli propustiti datum. Ohrabrili smo se i potrudili da bi realizirali naše teme i ideje koje su tinjale negdje u pozadini. Tjedan dana prije Svjetskog dana Zemlje pozvali smo suradnike u Žitu da pripreme svoje prijedloge, razmišljanja i prezentacije. Odazvali su se nevjerojatnom energijom i nekoliko dana nakon poziva dobila sam na računalo više prezentacija od prvobitno očekivanih.
Zatim smo prezentacije poslali svim primateljima elektroničke pošte u grupi, a u proizvodnji smo suradnicima pripremili prezentacije za emitiranje na TV ekranima u zajedničkim prostorijama.



Teme koje smo pripremili:

1. Jeste li znali? Jerneja Mrak, stručna suradnica za sigurnost hrane
pripremila je niz važnih, aktualnih podataka o okolišu koje smo zalijepili u zajedničke prostorije kako bi nas svaki mjesec podsjećali na ovaj važan aspekt brige o našem okolišu.

2. Energija i Žito: Damir Bogdanov, dir. investicija,
koji se brine i o energentima u grupi Žito, pripremio je pregled potrošnje energenata, ukratko opisao nekoliko inovativnih pristupa za obnovljive izvore energije i pozvao nas da i sami dajemo prijedloge za uštedu energije.

3. Otpad i Žito: Bernardka Pulko, sanitarna inženjerka,
koja je zadužena i za pregled otpada u Žitu, prikazala nam je opće smjernice gospodarenja otpadom i nešto statistike.

4. Ambalaža i Žito: Matic Ceglar, razvojni tehnolog ambalaže, razvoj Žito,
pokazao nam je kako se razvijaju različite ideje u pogledu održive ambalaže i sve što je potrebno učiniti da smanjimo utjecaj otpadne ambalaže na okoliš, a pritom očuvamo njezinu primarnu funkciju.

5. BIO proizvodnja u Sloveniji i Žito: Leopold Miš, voditelj i ovlašteni Bio proizvođač, i Bernardka Pulko
prikazali su bio proizvodnju u Sloveniji i utjecaj Žita na bio otkup.

6. Odbačena hrana: Mateja Modic, direktorica razvoja i Jelka Rozman, dir. kvalitete,
potražili su podatke o globalnoj odbačenoj hrani s kojom ćemo se morati još dosta baviti, jer bi se njome mogao nahraniti veliki dio gladnog stanovništva.

7. Izračunaj svoj energetski otisak: Jelka Rozman, dir. kvalitete,
suradnicima sam pokušala predstaviti osnovne podatke kako da sami kod kuće izračunaju svoj energetski otisak, svoj godišnji utjecaj na stakleničke plinove.

8. Utjecaj COVID-19 na okoliš i na nas: Jelka Rozman, dir. kvalitete
prikazala sam vezu između mjera Covid-19 i okoliša i neka razmišljanja o utjecajima na društvo i promjene nakon pandemije.

9. Žitnica zdravlja: Nina Martinjak, dir. kadr. i pravne službe i Nina Rus Turuk, PR,
pripremili su sažetke svih aktivnosti koje u grupi provodimo za poticanje zdravlja zaposlenika.

Vjerujem da je tema bila zanimljiva i aktualna, a svakako nam je svima predstavljala osvježenje u okolnostima u kojima smo u to vrijeme slušali i čitali uglavnom vijesti o COVID-19 te niz obavijesti i mjera kao i pravila na tu temu.
Iskreno se zahvaljujem svima koji su sudjelovali na obavljenom poslu koji se temeljio na osobnom uvjerenju i želji da zajedno učinimo nešto dobro.

(Jelka Rozman)



Podravka partner NTC online shopa

Podravka Crna Gora je u ožujku ostvarila suradnju s kompanijom NTC, koja je pokrenula online shop koji predstavlja moderan način kupovine od kuće, trend koji je u svijetu već godinama zastupljen, a koji i na našim prostorima postaje sve popularniji, pogotovo posljednjih dana, u periodu u kojem se preporučuje ograničeno kretanje i socijalno distanciranje.

NTC je ovaj trenutak prepoznao kao dobru priliku da pokrene online shop i potrošačima ponudi mogućnost kupovine od kuće. Vrijednost minimalne narudžbe je 10 eura, isporuka je besplatna i vrši se na teritoriju cijele države, a plaćanje je omogućeno Visa, Maestro i Master Card karticama kao i putem Mpay telefonskog servisa. Kompanija NTC je provela jaku marketinšku kampanju zakupom klasičnih bannera na najčitanijim crnogorskim portalima kao i realizacijom Google oglasne kampanje.

Podravka je glavni partner NTC online shopa. Na naslovnoj strani online shopa je pozicioniran Podravka logo, a klik na logo otvara stranicu na kojoj su izlistani svi Podravka proizvodi u ponudi. U cijenu koja je prikazana na stranici je uključen PDV, i one su okvirno na nivou cijena u najvećim maloprodajnim lan-



cima, a s obzirom na pogodnost kupovine iz vlastitog doma i besplatnu isporuku to čini ponudu online shopa još atraktivnijom.

Zbog ograničenih mogućnosti za provođenje marketinških aktivnosti na prodajnim mjestima, odlučili smo da u travnju realiziramo Lino akciju na NTC shopu, u kojoj potrošači kupovinom Lino proizvoda u vrijednosti od 6 eura na poklon dobiju Lino zidni sat ili Lino bluetooth zvučnik (poklon je po izboru kupca).

Ovo je nastavak suradnje s kompanijom NTC, nakon što je prošle godine realizirano oglašavanje na skijalištu na Vučju kao i suradnja u dijelu prodaje gastro artikala, s obzirom da su oni jedni od glavnih ponuđača u tom dijelu i da imaju razvijen HORECA prodajni kanal. U planu je i da se u narednom periodu nastavi suradnja s ovom kompanijom, kako u vidu prodajnih tako i u vidu marketinških aktivnosti.

Link web shopa: https://www.ntcshop.me/index.php (R)



Jetra – zaštitnik vašeg zdravlja

Jetra je najveći unutarnji organ, smještena je u desnom gornjem dijelu trbuha. Jetra zauzima središnje mjesto u metabolizmu tj. funkcioniranju izmjene tvari u organizmu. Da bi uspješno obavljala svoje funkcije, kroz jetru prolazi oko 1.5 litre krvi u minuti. Njome u jetru dospijevaju tvari koje se apsorbiraju u probavnom traktu, nakon čega se u jetri prerađuju, pohranjuju ili ponovno izlučuju u krvotok. Oko 300 milijardi hepatocita - jetrenih parenhimnih stanica, s ostalim jetrenim strukturama obavlja više od pet stotina različitih fizioloških funkcija, koje se mogu svrstati u tri osnovne skupine: metaboličke, sekrecijske i vaskularne. Svi hepatociti sudjeluju u metabolizmu tj. preradi bjelančevina, masti, ugljikohidrata, žučne boje - bilirubina, žučnih kiselina, vitamina, minerala i nekih hormona. Posebno je značajna uloga jetre u biotransformaciji tj. preobrazbi organizmu stranih tvari - lijekova i otrova - u oblike neškodljive za organizam. Oni se u jetri uz pomoć posebnih enzima mogu kemijski preoblikovati u manje toksične tvari ili pretvoriti u tvari koje su topljivije u vodi pa se lakše izlučuju iz organizma putem bubrega ili žuči. Jetra ima vrlo važnu ulogu i u razgradnji alkohola. Ona metabolizira oko 90% unesenog alkohola, dok se ostatak izlučuje plućima i bubrezima. Međutim, proces biotransformacije alkohola, lijekova i drugih toksina ostavlja posljedice na jetri. Bolesti jetre mogu zahvatiti sve dijelove njezine funkcionalne jedinice – jetrene stanice, žučne vodove, krvne i limfne žile. Poremećaji funkcije jetre narušavaju metaboličku ravnotežu organizma, a posljedice se danas mogu liječiti s različitim uspjehom. Jetra ima veliku sposobnost obnavljanja, a svoje funkcije obavlja i kada je očuvana tek polovina jetrenog tkiva. Uslijed povećanja koncentracije slobodnih radikala može doći do oštećenja stanične membrane i funkcije hepatocita (stanica jetre), a posljedica toga je smrt hepatocita i zatajenja jetre. Akutne parenhimne bolesti (bolesti jetrenih stanica) karakterizira iznenadna epizoda različito raširene nekroze (propadanja) hepatocita. Većina tvari koje uzrokuju akutni hepatitis (upalu jetre) su lijekovi. No, daleko najčešći jetreni otrov je alkohol koji uz kronično oštećenje jetre i cirozu može uzrokovati i akutni alkoholni hepatitis. Od infektivnih uzročnika hepatitis najčešće uzrokuju virusi hepatitisa A,B i C, a rjeđe citomegalovirus, leptospire, toksoplazma i dr. Kronične parenhimne bolesti poprimaju dva glavna oblika: kronični hepatitis i cirozu. Infekcija hepatitis C virusom (HCV) može uzrokovati akutni i kronični hepatitis (upalu jetre), a može se prenijeti preko kože nakon kontakta sa zaraženom krvi, transfuzijama krvi, zaraženim organom pri transplantaciji, zaraženim iglama i spolnim putem. Kronična HCV infekcija najčešći je uzrok dugotrajne bolesti jetre.

Silybum marianum (L.) Gaertn (por. Asteraceae) je jedan od najvećih i najljepših čičaka s prekrasnim grimiznim cvjetovima. Ljekoviti dio biljke je plod sikavice. Kemijski sastojci silimarina su kompleks silibin (silibinin), silidianin, silikristin. Podaci o povoljnom utjecaju sikavice na jetru potiču još iz 16. i 17. stoljeća.

(Tatjana Vucelić, mr. pharm)

OGLAS O LIJEKU

SILYMARIN tvrde kapsule i SILYMARIN FORTE filmom obložene tablete

Što je SILYMARIN i za što se koristi?

SILYMARIN kapsule i SILYMARIN FORTE filmom obložene tablete su biljni lijekovi na bazi sikavičinog ploda za ublažavanje poremećaja funkcije jetre. Pripadaju farmakoterapijskoj skupini: lijekovi koji djeluju na jetru, lipotropici; (ATK oznaka: A05BA03).

Sastav

SILYMARIN tvrde kapsule: Jedna tvrda kapsula sadrži 156,7–191,6 mg ekstrakta (kao suhi ekstrakt, rafiniran i normiran) iz Silybum marianum L. Gaertner, fructus (sikavičin plod) (22–27 : 1) što odgovara 100 mg silimarina izraženo kao silibinin.

SILYMARIN FORTE filmom obložene tablete: Jedna filmom obložena tableta sadrži 336,70 - 411,52 mg ekstrakta (kao suhi ekstrakt, rafiniran i normiran) iz Silybum marianum L. Gaertner, fructus (sikavičin plod) (22 – 27:1) što odgovara 200 mg silimarina izraženo kao silibinin.

Terapijske indikacije

SILYMARIN kapsule i SILYMARIN FORTE filmom obložene tablete primjenjuju se kao potporno liječenje u odraslih kod poremećaja funkcije jetre u sljedećim bolestima i stanjima:

- kronični hepatitis B i C (upalna bolest jetre),
- oštećenje jetre zbog izloženosti alkoholu uz prestanak unošenja alkoholnih pića u organizam,
- ciroza jetre.

Doziranje

SILYMARIN kapsule:

Odrasli (stariji od 18 godina): Na početku liječenja i u težim stanjima potrebno je uzimati 2 kapsule dva puta na dan tijekom 8 tjedana, a zatim nastaviti s 1 kapsulom dva puta na dan. U lakšim stanjima se od početka liječenja preporučuje uzimanje 1 kapsule dva puta na dan. Liječnik mora odrediti duljinu trajanja terapije ovim lijekom. Trajanje liječenja ovisi o prirodi, težini i tijeku bolesti. Ukoliko se simptomi bolesti ne poboljšaju ili se pogoršaju tijekom 15 dana primjene ovog lijeka, potrebno je posavjetovati se s liječnikom ili ljekarnikom. Ne preporučuje se primjena SILYMARIN kapsula u djece i adolescenata mlađih od 18 godina. Kapsule je potrebno uzeti s malo tekućine, neovisno o obroku.

SILYMARIN FORTE filmom obložene tablete:

Odrasli: Na početku liječenja i u slučaju težeg oštećenja jetre, uzima se jedna tableta dva puta na dan tijekom 8 tjedana. Nakon toga preporučuje se nastavak liječenja s po jednom tabletom, jednom na dan. U slučaju lakšeg oštećenja jetre, od početka liječenja, preporučuje se uzimanje po jedne tablete, jednom na dan. Duljinu trajanja terapije potrebno je odrediti u dogovoru s liječnikom. Ukoliko se simptomi bolesti ne poboljšaju ili se pogoršaju tijekom 15 dana primjene ovog lijeka, potrebno je posavjetovati se s liječnikom ili ljekarnikom. Ne preporučuje se primjena ovog lijeka u djece mlađe od 18 godina. SILYMARIN FORTE tablete potrebno je uzimati cijele s nešto tekućine, neovisno o obroku.

Oba lijeka se izdaju bez recepta, u ljekarnama i specijaliziranim prodavaonicama za promet na malo lijekovima.

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





I MI SMO PODRAVKAŠI
SA SRCEM IZ KOPRIVNICE

Trojica Podravkaša različitih godina života i staža, s različitim radnim mjestima, ali okupljeni oko istog hobija: biciklizma. To su Damir Kukec, direktor Poslovne kvalitete i održivog razvoja, Berislav Slukić, specijalist za nabavu i Tomislav Lončar, promotor kulinarstva. Iako su im priče i počeci vezani uz biciklizam različiti, veže ih jednaka ljubav prema ova dva kotača.

„Nakon što sam prestao igrati rukomet dugo sam tražio sport koji bi mi odgovarao. Isprobavao sam razne aktivnosti i na kraju se nenadano zaljubio u biciklizam. Pri tom su mi pomogli prijatelji, ali i to da se troši puno kalorija, a ja sam veliki gurman“ , kaže Damir dodajući kako je u biciklizmu još od 2011. godine.

Slična je i Berislavova priča: „Nakon završetka igranja u NK Slaven Belupo i posla u RK Podravki nedostajalo mi je fizičke aktivnosti pa sam počeo voziti bicikl, najprije sam pa s kolegama iz BK Rotor.“

Okupljeni oko bicikla



Tomislav je pak odmalena s biciklima: „Na biciklu sam od kad znam za sebe, na Ponyju k'o klinac pa na BMX-u, a malo "ozbiljniji" bicikl je stigao 2009., dok je aktivnije bavljenje krenulo s učlanjenjem u BK Rotor."

Zahtjevnost i odricanje

Svo troje slažu se kako u svakom sportu ima odricanja te da ono ovisi o osobnim ambicijama. Berislav kaže kako biciklizam iziskuje dosta vremena jer vožnje traju minimalno dva sata, a Tomislav napominje da se povećava odricanje i zahtjevnost ako se odluči voziti utrka ili maraton jer se tad uključuju i posebne pripreme, kao što on svake godine vozi 100 kilometara dug maraton povodom Oluje.

Kad se radi o novčanim izdacima, biciklizam nije jeftin jer zahtjevniji tereni traže kvalitetnije i skuplje modele bicikla te dodatnu opremu, ističe Damir.

Bilo kuda, bicikl svuda

Bez bicikla se ne može ni na odmor, a neki od njih uzimaju i po dva: jedan za cestu, drugi za brda. Odgovaraju im i kontinentalni i morski krajevi, a što su duže u biciklizmu, to je više priča i postignuća.

A osim domaćih, dečki su odvozili i međunarodne rute. Berislav je tako biciklirao po Mađarskoj i BiH, Sloveniji i Crnog Gori, Tomislav je odvozio utrku-maraton od Sv. Martina na Muri kroz Sloveniju i Mađarsku, a Damir je biciklizam spojio s humanitarnim radom i dvije godine zaredom vozio po tri dana kroz zemlje iz susjedstva više od 400 kilometara za koprivničku bolnicu i COOR Podravsko sunce.

U društvu je uvijek bolje

U društvu je ljepše i zabavnije, slažu se dečki. Osim toga, prema Berislavu, brdski tereni zahtijevaju društvo zbog mogućih kvarova i mogućnosti pada. No nisu im ni solo vožnje

> ***Iako im nije prvi izbor i s biciklizmom su krenuli u zadnjih (dva)desetak godina, dečki su u biciklima pronašli ispušni ventil, mogućnost upoznavanja novih krajeva iz drugačijih perspektiva i vrijeme za provođenje na svježem zraku s prijateljima***

strane: Tomislav solira kad se ne može uskladiti s prijateljima, a Damir kad se priprema za utrke. (Lana Miletić)







Pandemija koronavirusa zaustavila sva rukometna natjecanja

Podravka Vegeta ostala bez titula i nastupa u polufinalu EHF Kupa

Posljedicom izbijanja pandemije koronavirusa Hrvatski rukometni savez i Europska rukometna federacija poništili su natjecanja za ovu sezonu te je samim time Podravka Vegeta završila s natjecanjima. U domaćem prvenstvu Podravka Vegeta imala je četiri boda više od drugoplasirane Lokomotive te je bila stopostotna s 19 pobjeda u 19 utakmica. U Kupu Hrvatske odigrana je samo jedna utakmica protiv drugoligaša Đurđevca u kojoj je Podravka Vegeta slavila.

Nakon odigranih utakmica u skupini Lige prvakinja i EHF Kupu gdje su u četvrtfinalu protiv Thüringera naše rukometašice izborile, prvi puta u 12 godina, nastup u polufinalu. Odlukama saveza sve su ove pobjede obrisane te su stvari vraćene na početak kao da se u sezoni 2019./2020. nije odigrala niti jedna utakmica.

- Ostaje žaljenje što se u 1. HRL za žene nije našao način da se prvenstvo privede kraju s obzirom na to da je odigrano više od 60 posto utakmica, odnosno 19 od 26 kola. Podravka Vegeta ima prednost od četiri boda pred drugoplasiranom Lokomotivom Zagreb čime je možda postojala mogućnost da se proglasi prvak jer je vrlo izvjesno bilo da će i u aktualnoj sezoni RK Podravka Vegeta obraniti naslov prvaka - smatra direktorica RK Podravke Vlatka Mihoci.

Trener Podravka Vegete Zlatko Saračević također se potaknut odlukama saveza obratio navijačima te poslao svoju poruku.

- Nitko ne može poništiti punu dvoranu Gimnazije Fran Galović i njihovu podršku koju su nam dali, nitko nam ne može oduzeti ples i veselje igračica nakon pobjede, nitko ne može poništiti pjesmu Kronikusa koji su bili tu za nas na svakoj utakmici. Ima tu još puno stvari koje nam nitko ne može oduzeti. Pobjeda pred



domaćom publikom protiv velikog Vipersa, drugo poluvrijeme protiv Lokomotive gdje smo ih ostavili na pet postignutih pogodaka, 50 golova koje smo zabili u Pločama ili osjećaj moći i zadovoljstva koji smo imali nakon utakmice u Thüringeru - poručio je između ostalog trener Saračević.

Također, zahvalio se curama koje napuštaju Podravku te je poručio da sljedeću sezonu igra neka nova Podravka Vegeta koja je puno naučila ove sezone, ali i Podravka Vegeta koja se ne boji nikoga.

Podravka Vegeta ove je godine odigrala četrdesetak utakmica u kojima su rukometašice Podravka Vegete zabile više od tisuću pogodaka. Stručni stožer i rukometašice posjetili su desetak europskih država te su proputovali više od 23 tisuće kilometara od čega veliku većinu autobusom. Svaka utakmica Lige prvakinja ili EHF Kupa u Koprivnici igrala se pred prepunom dvoranom Gimnazije Fran Galović, a i utakmice 1. HRL zabilježile su dobru posjećenost. (Miroslav Miletić)



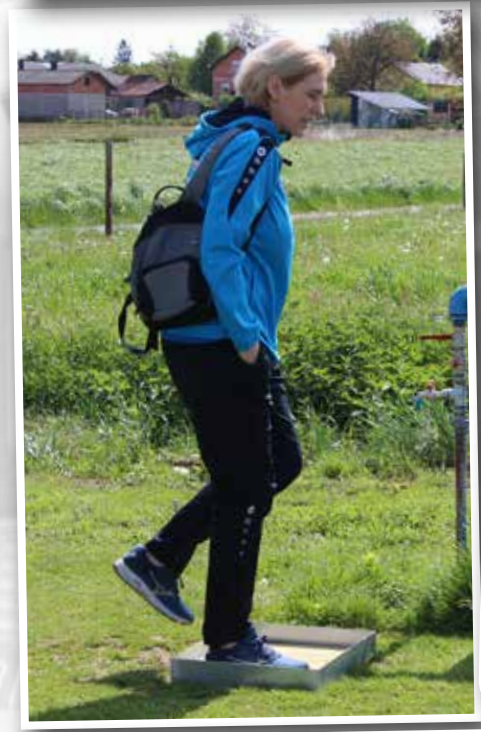
RK Podravka sporazumno raskinula ugovore sa šest igračica

Novonastale okolnosti zahtijevale su prilagodbu te poduzimanje određenih nepopularnih mjera i odluka, a sve u cilju očuvanja opstojnosti Kluba, radnih mjesta te sportske perspektive u narednim sezonama. Neke od mjera odnosile su se i na smanjenje plaća aktualnom igračkom kadru. Ono na što smo u Klubu posebno ponosni je činjenica da su sve igračice shvatile ozbiljnost situacije u kojoj se gotovo cijeli svijet našao. Svjesne su izazova s kojima se suočava sport, pa tako i RK Podravka, te su sve, bez pogovora, prihvatile odluku o smanjenju svojih primanja do trenutka stabilizacije aktualne situacije odnosno početka natjecanja u narednoj sezoni.

S igračicama koje su već ranije iskazale želju za odlaskom u neku drugu rukometnu sredinu, vođeni su razgovori u smjeru sporazumnog prekida suradnje, s obzirom na to da odlukama HRS-a i EHF-a o poništavanju natjecanja više nije imalo nikakvog smisla zadržavati ih u Koprivnici. Na koncu, sa svim igračicama, Anom Debelić, Elenom Gjorgjijevskom, Jovanom Risović, Tjašom Stanko, Andreom Ianasi te Anetom Benko, Klub je sporazumno raskinuo ugovore te im se i ovim putem zahvaljuje na svemu što su učinile za RK Podravka Vegetu i želi im da, prije svega, očuvaju svoje dobro zdravlje i vesele se novim sportskim uspjesima u nekim drugim rukometnim sredinama.







Rukometašice Podravka Vegete ponovno treniraju

Izbijanjem pandemije koronavirusa te njegovom pojavom u Republici Hrvatskoj stala su sva sportska natjecanja pa tako i ona rukometna. Odlukama Stožera sva su natjecanja prekinuta jednako kao i treninzi. Rukometašice Podravka Vegete gotovo dva mjeseca vježbale su individualno kod kuće slijedeći upute stručnog stožera i kondicijskog trenera Nikole Goluba.

Popravljanjem epidemiološke situacije te popuštanjem mjera početkom svibnja stvorili su se uvjeti za ponovno treniranje, ali pod posebnim mjerama i uvjetima.

Pri dolasku na trening svakoj se rukometašici mjeri temperatura te se upisuje u kontrolnu tablicu, a nakon toga odrađuje se obavezna dezinfekcija opreme, ruku i obuće. Prvih dva tjedna cure su trenirale u grupama po pet, a nakon dodatnog popuštanja mjera počele su trenirati sve zajedno. I dalje se poštuju sve odluke i preporuke Stožera civilne zaštite te se redovito dezinficira sva oprema. S obzirom na to da još nema mogućnosti povratka treninzima u dvorani, trenirat će se i dalje na nogometnom igralištu NK Starigrad.

U ovakvom režimu rukometašice Podravka Vegete trenirat će sve do kraja svibnja kada počinje ljetni odmor. Ponovno okupljanje planirano je za kraj mjeseca srpnja kada se kreće s pripremama za novu sezonu koja bi trebala početi u rujnu.

(Miroslav Miletić)





Pratite Rukometni klub Podravka na društvenim mrežama:





Nogometaši Slaven Belupa vratili se treninzima, 30. svibnja 'lov' na finale Kupa protiv Lokomotive

Nogometaši Slaven Belupa ponovno su se vratili treninzima na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek – Apaš. Pridržavajući se strogih mjera, treniraju u grupama po pet igrača, a uz njih su na terenu prisutni i po jedan trener i fizioterapeut.

– Jako je dobar osjećaj ponovno vidjeti svoju ekipu, ljude koji nose naš dres i predstavljaju naš klub. Vratili smo se u neku, nazovimo, 'polunormalu', ali i to je nama u stručnom stožeru bilo dovoljno da budemo izuzetno sretni. Veseli nas i činjenica da su svi igrači zdravi i da su ovaj neobičajan izazov koji je stavljen pred nas shvatili ozbiljno te na svakom treningu imaju maksimalan pristup od prve do zadnje minute - rekao je Stipić.

Velika je razlika između treninga u grupama i momčadskih treninga

– Ova vrsta treninga sigurno ne ispunjava u potpunosti potrebe igrača i ne veseli ih kao što bi ih veselio momčadski trening. Također, za nas trenere je ovo vrlo kompleksna situacija. Imamo po šest grupa svakog dana, praktički smo od 'jutra do mraka' na terenu. Moramo zadovoljiti taktičke, tehničke i fizičke segmente, ali i one socijalne. Pažljivo smo birali i oblikovali grupe prema našim zahtjevima koje imamo u igri. S obzirom na to da svaka grupa ima različiti zadatak i različitu svrhu treninga, možete pretpostaviti koliko energije troši jedan dan treninga. Situacija zahtjeva veliku kreativnost i požrtvovnost, ali tu moram pohvaliti i moje trenere i moje igrače koji na najbolji mogući način odgovaraju na svaki zahtjev koji stane pred njih - objasnio je Stipić.

Trener Tomislav Stipić i njegov stručni stožer svakodnevno rade sa svojim igračima kako bi što spremniji dočekali momčadske treninge, ali i nastavak natjecanja 30. svibnja kada će nogometaši Slaven Belupa igrati polufinalnu utakmicu Kupa s Lokomotivom u Koprivnici.

- Jako je dobar i lijep osjećaj saznati da ćemo ponovno igrati. Osjećaj je to koji nam daje fokus jer znamo datum povratka na terene. Moram istaknuti i da se osjećamo važno, na neki način privilegirano, jer ćemo mi biti, nazovimo ju, početna točka jednog projekta, a to je povratak našeg HNL-a. Bit ćemo prvi u Hrvatskoj koji će igrati uz sve nove mjere i pravila koja će biti stavljena pred nas. Bit će i iznimno medijski popraćena naša utakmica protiv Lokomotive i jednostavno se svi veselimo. Ovo je jako važna odluka za sve u klubu, igrače, stručni stožer, radnike, ali i za sve koji vole Slaven Belupo jer smo dobili potvrdu da imamo šansu doći do našeg cilja, a to je plasman u Europu preko Kupa. Utakmicu s Lokomotivom jedva čekamo. Znamo kakvu ekipu imamo, najiskusniju u ligi, punu aseva koji su prošli sve i svašta. Odlično smo pripremljena momčad koja je fokusirana i gladna uspjeha. Naravno, prema Lokomotivi imamo respekt, ali straha nema. Moraju znati kada prođu ispod podvožnjaka, na ulasku u grad, da ih čeka momčad koja želi u finale.

(Luka Šarlija)

Počeli radovi na terenu s umjetnom travom

Na koprivničkom Gradskom stadionu Ivan Kušek – Apaš danas su počeli radovi na pomoćnom terenu s umjetnom travom. Radnici su krenuli s uklanjanjem dotrajalog travnjaka, nakon čega će krenuti s postavljanjem nove umjetne trave. Tako će uskoro naš klub i naša Škola nogometa dobiti još bolje uvjete za rad. Podsjetimo, ovaj projekt Nogometni klub Slaven Belupo radi u suradnji s Hrvatskim nogometnim savezom.

(Luka Šarlija)



pro-ping TELEKOM

INTERNET + TELEVIZIJA + TELEFON

- Pristup Internetu preko vlastite optičke ili wireless mreže **uz neograničeni (FLAT) promet**
- Televizija s **više od 80 programa** (filmski, dječji, sportski, glazbeni, dokumentarni i ostali programi)
- Telefonska linija **bez naknade** za uspostavu poziva



Za više informacija posjeti

www.pro-ping.hr

Služba za korisnike:

033/500-100

MAŠTOVITI HOT DOGOVI

coolinarika.com

Sastojci (za četiri osobe):

- 100 g crvenog kupusa
- 1 crvena paprika
- 100 g luka
- 100 g crvenih i žutih cherry rajčica
- 100 g mlade salate
- **100 g Kukuruza šećerca Podravka**
- **150 g Delikates kiselih krastavaca Podravka**
- **1 pakiranje Grill Majstor kobasica 300 g (Grofica, Pepica, Zdenka ili Špinatka)**
- **Ketchup blagi Podravka**
- **Senf estragon Podravka**
- **Ajvar blagi Podravka**
- 4 peciva za hot dog



Kupus i papriku narežite na tanke rezance. Zatim sitno nasjeckajte luk, rajčice prerežite po pola, kisele krastavce narežite na kolutiće ili štapiće ako tako volite. Kukuruz šećerac ocijedite.
Na zagrijanom roštilju ili grill tavi ispecite kobasice sa svih strana. Pecivo za hot dog zarežite, ali ne do kraja. U peciva položite pečene kobasice.
U prvi hot dog dodajte zelenu salatu, kisele krastavce, papriku i išarajte ketchupom.
U drugi dodajte zelenu salatu, kukuruz šećerac, cherry rajčice i nakapajte ketchupom.
U trećem hot dogu po kobasici stavite ajvar, dodajte luk, zelenu salatu, papriku i na kraju senf.
U četvrti hot dog stavite zelenu salatu, kupus i kisele krastavce, a na kraju dodajte senf.
Maštovite hot dog sendviče poslužite odmah tople. Pecivo za hot dog zarežite, ali ne do kraja. U peciva položite pečene kobasice.

♥ Savjet:

Hot dog omogućuje primjenu i kombiniranje raznovrsnih namirnica, stoga uz ukusne Grill Majstor kobasice kombinirajte dodatke po želji i prema dostupnim namirnicama.
Vrijeme pripreme: 20 minuta.
Zahtjevnost: jednostavno.

KVIKI PEREC TART S KARAMELOM I ČOKOLADOM

Za podlogu od pereca:

- 150 g digestive keksa
- **100 g Kviki pereca Podravka**
- 1 žlica šećera
- 115 g otopljenog maslaca

Za karamel:

- 300 g šećera
- 115 g maslaca
- 120 ml slatkog vrhnja za šlag
- 1 žličica morske soli
- Za čokoladni preljev:
- 180 ml slatkog vrhnja za šlag
- 200 g tamne čokolade
- **Kviki pereci Podravka za ukrašavanje**



U blenderu usitnite kekse i perece, zatim im dodajte žlicu šećera i maslac koji ste prethodno otopili u manjem loncicu. Još jednom sve skupa usitnite da se spoji pa istresite u kalup, rukama ili žlicom poravnajte kako biste dobili podlogu za tart.
Podlogu stavite u frižider da se hladi.
Za pripremu karamela prvo šecer stavite u veci lonac i stavite na vatru lagane do srednje jacine, miješajte drvenom kuhacom sve dok se šecer ne otopi, otprilike 10-15 minuta, zavisno koliko je jaka ili slaba vatra pa možda i duže. Pazite da šecer ne zagori.
Kada se šecer otopio trebao bi biti tekuc i smede boje, zatim u njega dodajte maslac.
Smjesa ce se pjeniti, ali vi samo nastavite miješati dok se sve ne spoji.
Kada se spojilo maknite s vatre pa umiješajte i slatko vrhnje za šlag, takoder ce se sve zapjeniti, ali samo dobro izmiješajte da se spoji i mjehurici ce nestati. Na kraju umiješajte i žlicicu morske soli. Karamelu sada vratite na laganu vatru i kuhajte otprilike još 5-10 minuta dok se sve ne sjedini. Tekucu karamelu prelijte preko ohladene podloge od pereca.
Vratite u frižider na hladenje oko 1-2 sata.
Na kraju pripremite i cokoladni preljev tako da u manji lonac ulijete slatko vrhnje za šlag, pustite da kratko zakuha, maknete ga s vatre pa u njega umiješate tamnu cokoladu.
Miješajte dok se cokolada ne otopi i dok se sve ne sjedini pa cokoladni preljev prelijte preko karamele. Ostavite da se sve dodatno hladi u frižideru oko 3 sata.
Na kraju ga ukrasite s Kviki perecima i po želji s malo naribane cokolade.

♥ Savjet:

Ovaj tart je dobro prije posluživanja ostaviti na sobnoj temperaturi barem pola sata.
Vrijeme pripreme: 1 sat
Zahtjevnost: jednostavno.

Podravka Goveđi gulaš u okusu nosi svoju tajnu!

Podravka Goveđi gulaš uvijek je dobitna kombinacija - serviran kao samostalno jelo uz šnitu kruha ili savršeno sljubljen s prilozima poput njoka, palente ili pirea od povrća. Odličan je kao as iz rukava, u dane kad želite izvrstan obrok, a pitate se što danas kuhati za ručak…

S **Podravka Goveđim gulašom**, svaki obrok neponovljivi je užitak!

Dobar tek!

Goveđi gulaš s pireom od povrća

4 | 25min

Sastojci:

2 Goveđa gulaša Podravka (2x300 g), 1 prstohvat narezanog peršina, 500 g krumpira, 200 g mrkve, sol, 1 žlica maslaca, 70 g milerama, 1 žličica soli, malo vrelog mlijeka



HRVATSKI GULAŠ NO.1*

Priprema:

Krumpir i mrkvu očistite, narežite i prelijte vodom. Posolite i kuhajte da povrće omekša. Dok je povrće još vruće iscijedite vodu, dodajte maslac i usitnite ga pomoću miksera. Uz miješanje dodajte mileram i mlijeka po potrebi da dobijete pire željene gustoće. Sadržaj limenke gulaša zagrijte do vrenja i poslužite s toplim pireom od povrća. Ukrasite narezanim peršinom. Uz jelo možete poslužiti i džem od brusnica za raskošniji doživljaj.

*Izvor: Nielsen panel trgovine, siječanj 2020.

www.podravka.com

Online likovna radionica „Slikamo akvarelom“



Hrvatski sabor kulture odlučio se uhvatiti ukoštac s novonastalom situacijom i pandemijom korona virusa koja nas je sve zatekla i onemogućila planiranu realizaciju brojnih kulturnih aktivnosti i događanja, pa su tako neki od planiranih seminara Hrvatskog sabora kulture organizirani online. Tako je kreativna radionica za likovne stvaratelje „Slikamo akvarelom" održana 24. - 26. 4. 2020., a sudionici su radionicu pratili uživo, putem ZOOM aplikacije.

Radionica HSK-a je prvi put educirala likovne stvaratelje iz raznih krajeva Hrvatske putem online radionice. 40-ak polaznika pod vodstvom akademske slikarice Olene Sokolovske, usavršavalo je svoja slikarska umijeća u tehnici akvarela, uz brojne savjete, video vježbe, samostalan rad na temelju predložaka, stručnu analizu nastalih radova, a imali su čast i uživo pratiti nastajanje likovnoga rada voditeljice Olene Sokolovske.

Rezultat radionice je i virtualna izložba nastalih radova: https://www.youtube.com/watch?v=mG9xirGqktg

Iz KUD-a Podravka, Likovne sekcije „Podravka 72“, radionici je pristupilo sedam članova : Vesna Martinjak, Marija Stipan, Anđelko Brkić, Kristinka Klarić, Ljerka Bojovski, Draženka Kolar i Brigita Benjak. Svi su veoma zadovoljni organizacijom radionice i stečenim znanjem te bogatiji novim iskustvom učenja preko online radionice. Slike nastale po predlošku profesorice uspješno su naslikali i dobili dobre kritike. (R)

Kulturno-umjetničko društvo „Podravka”, Literarna sekcija



KUD „Podravka”, Literarna sekcija, osnovana je davne 1975. godine. Prvotno je okupljala djelatnike prehrambene kompanije, a danas i šire.

Sukcesivno su objavljivani zajednički zbornici radova članova KUD-a Podravka, Literarne sekcije u kojima su uz pjesme članova, objavljeni i crteži KUD-a Podravka, Likovne sekcije „Podravka 72“. Zbornici radova su: „Tvornička svjetla” (1976.), „Naša viđenja“ (1979.), „Senje“ (1986.), „Susret riječi“ (1996.), „Podravski venec“ (1999.), „Mjesečevo tkanje“ (2001.), „Čuvari vremena“ (2003.), „Skladno mnogoglasje“ (2006.), „Podravsko srce“ (2013.) i „Zavičajna zipka“ (2016.). Također, sada je u pripremi novi zbornik radova članova KUD-a Podravka, Literarne sekcije i Likovne sekcije „Podravka 72“, pod naslovom „Srce na dlanu“. Uz to članovi Sekcije objavljivali su svoje pjesme i u novinama (Podravka, Radničke novine, Glas Podravine, Podravska gruda), časopisima (Podravski zbornik) te objavili brojne vlastite zbirke. Godišnje su organizirali i do tridesetak javnih nastupa diljem cijele Hrvatske u kojima su pjesnici prezentirali svoje radove, a mnogi od njih su dobitnici nagrada te priznanja na raznim književnim i pjesničkim natječajima. Danas Sekcija broji dvadesetak aktivnih članova, koji kontinuirano stvaraju.

Više o literarnoj sekciji možete pročitati ovdje:
http://www.kud-podravka.com/literarna-sekcija

Pozivaju se svi djelatnici naše kompanije, koji su skloni pisanju poetskih i proznih radova. Kontakt osoba je Domagoj Švabek, elektronička pošta domagoj.svabek@podravka.hr. Radujemo se svakom novom članu!

(Vesna Martinjak)



Nagradna igra za Podravkaše

Odgovorite točno na pitanje i osvojite poklon paket

Sve što je potrebno jest poslati točan odgovor, sa svojim podacima, na e-mail adresu: lana.miletic@podravka.hr, s naznakom NAGRADNA IGRA: ODGOVORI TOČNO I OSVOJI POKLON PAKET. Odgovore možete slati do 5. lipnja 2020., a najsretnija/najsretniji od vas, s točnim odgovorom, bit će odabran putem aplikacije random.org. Ime dobitnice/dobitnika poklon paketa bit će objavljeno u sljedećem broju lista Podravka.

Maja Stilin

– sretna dobitnica nagradne igre

Najsretnija u rješavanju nagradnog pitanja s točnim odgovorom – Podravkine legende, Podravka paket za male, Podravka paket za velike te Podravka paket za velike i male je Maja Stilin iz Poslovnog programa Dječja hrana, slastice i snack kojoj je komisija iz Korporativnog marketinga i komunikacija donijela sreću u ovom nagradnom izvlačenju.

Uz već poznate, pileće paštete dobile su tri nova okusa – koja to?

100%



VRHUNSKI SASTOJCI.

- MESO 100% FILE I ZABATAK
- IZVOR PROTEINA
- BEZ KONZERVANSA I AROMA
- BEZ POJAČIVAČA OKUSA
- BEZ PALMINOG ULJA
- BPA SAFE LIMENKE



MAŽU SE SAMO TAKO.