

PODRAVKA



**Veliki majstor malih
tajni Vegetine kuhinje**

PODRAVKA
Lino®



Kad narasteš, budi što želiš

Uvodna riječ

Poštovane Podravkašice i Podravkaši,

Povremeno niti sami ne znamo koliki je potencijal naše kompanije pa zato više nego lijepo zvuči kada nas hvale drugi. Prilikom posjeta Podravki ministar poljoprivrede RH Tomislav Tolušić naglasio je:

„Podravka je naša najjača prehrambena kompanija koja pokazuje ogromni potencijal. Podravka je generator razvoja u Koprivničko-križevačkoj županiji, ali može biti generator razvoja ne samo cijele kontinentalne Hrvatske, već i jadranskog dijela zemlje.“

Jedan od najvećih potencijala naše kompanije je zasigurno Vegeta – brand prepoznatljiv u svjetskim okvirima o kojoj je na konferenciji „Hrvatska kakvu trebamo“ govorio predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar u sklopu panela „Koliko vrijedi oznaka „Made in Croatia“ na globalnom tržištu“.

„U Podravki smo vrlo ponosni na našu Vegetu koja je i hrvatski ponos. Vegeta osim što je Hrvatska, je nacionalna i globalna. Istraživanje koje smo proveli u Poljskoj potvrdilo je da Poljaci danas osjećaju Vegetu kao svoj proizvod, kao svoj brand. Kad dođete u Veliku Britaniju, Vegeta se nalazi na poljskoj polici. To je ono što je najvrjednije i najsnažnije u Podravki.“, istaknuo je Pucar.

Nema mira niti u našim internacionalima pa je tako u povodu obilježavanja 50 godina prisutnosti Podravke na ruskom tržištu, organizirana velika nacionalna promotivna akcija „Kuhaj za 1.000.000 rubalja“. Cilj je promovirati asortiman pod markom Vegeta prisutan na ruskom tržištu te nagraditi vjerne ruske potrošače i obilježiti pola stoljeća prisutnosti branda Vegete u Rusiji. Uz tu internacionalnu vijest treba naglasiti kako se Podravka d.o.o. Slovenija uvrstila među tri finalista za nagradu Marketinška odličnost leta (Marketinška izvrsnost godine). Na svečanosti održanoj u Portorožu postignut je veliki uspjeh uvrštenjem Podravke d.o.o. Slovenije među tri najbolja u kategoriji malih i srednjih poduzeća, što je ujedno priznanje cijeloj marketinškoj ekipi Podravke.

Iako su u zadnjem kolu izgubile od zagrebačke Lokomotive rukometašice Podravke Vegete osvojile su po 23. put prvenstvo Hrvatske te tako uz osvojeni Kup upotpunile trofejnu vitrinu. A kada već pišemo o sportu onda treba istaknuti veliki uspjeh naših sindikalnih sportaša. Naime, Podravka je nakon punih deset godina u Rovinju ponovo osvojila titulu sveukupnog pobjednika sportskih susreta Sindikata PPDIV-a za cijelu Hrvatsku.

Sve u svemu, zanimljivo i intenzivno razdoblje je za nama, a o ostalim brojnim događanjima vezanim za našu kompaniju čitajte na idućim stranicama. (R)

SADRŽAJ

- 04 - 07** **Vijesti**
- 08 - 11** **Intervju**
- 12 - 13** **I mi smo Podravkaši**
- 14 - 15** **Tržišta**
- 16** **Žito**
- 17** **Belupo**
- 18** **Proizvodnja**
- 19** **Noviteti**
- 20 - 21** **Coolinarika**
- 22 - 23** **Lino višebojac**
- 24** **Kultura**
- 25** **Udruga Puls**
- 26-29** **Sport**
- 30** **Recepti**
- 31** **Nagradna igra / Povijest**

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:

Korporativne i marketinške
komunikacije

Redakcija lista:

Boris Fabijanec, Ines Lukač, Lana Bosilj

Lektura:

Lana Bosilj

Grafički prijelom:

Miroslav Miletić

Tisak:

Printera

List Podravka čitajte i na:

www.podravka.hr



Podravka sveukupni pobjednik 18. sportskih susreta Sindikata PPDIV-a

Osvojena četiri odličja u pojedinačnim disciplinama

Podravka je nakon punih 10 godina ponovo osvojila titulu sveukupnog pobjednika sportskih susreta Sindikata PPDIV-a za cijelu Hrvatsku, održanima u Rovinju. Natjecalo se više od 950 sportaša u 10 disciplina iz poduzeća prehrambene i poljoprivredne industrije.

Za naslov sveukupnih pobjednika Podravkašima su bila dovoljna osvojena dva prva i dva druga mjesta u pojedinačnim disciplinama. Pehare za 1. mjesto osvojili su Valentin Knapić i Dražen Dlake u disciplini kartanje belota

te Zoran Kolačko, Oliver Kihás-Drvosek i Antun Žardin u disciplini stolni tenis.

Dragocjene bodove za 2. mjesta za Podravku osvojili su Goran Kolarek, Ranko Tušek i Matias Ilić u odbojci na pijesku te malonogometna ekipa izbornika Dražena Kraljića koju su činili: Matias Ilić, Goran Kolarek, Mateo Kocijan, Klaudio Andrić, Alen Milić, Bojan Virovec, Ranko Tušek, Oliver Kihás- Drvosek Oliver, Goran Jadan i Tomislav Horvat.

Odlazak 130 Podravkaša na sportske susrete Sindikata PPDIV-a omogućila je svojim

pokroviteljstvom Uprava Podravke i njezin predsjednik Marin Pucar, a svečanom je otvaranju u ime Podravke prisustvovala članica Uprave Podravke Ljiljana Šapina, koja je prvi dan natjecanja bodrila naše sportaše na sportskim terenima.

Na sportskim susretima u Rovinju sudjelovali su i članovi Sindikata PPDIV iz Belupa, koji su osvojili 1. mjesto u kuglanju za žene te PPDIV-ovci iz rovinjske Mirne koji su osvojili 3. mjesto u odbojci na pijesku.

(Ksenija Horvat)



Veleposlanstvo Republike Slovenije u posjetu Podravki

Veleposlanica Republike Slovenije, Smiljana Knez i opunomoćenik ministra i ekonomski stručnjak, Jakob Štunf susreli su se danas s vodstvom Podravke. Gostima je prezentirana Grupa Podravka, dosadašnja postignuća i razvoj te planovi i ciljevi za nadolazeće razdoblje. S obzirom na istoznačne ciljeve u vidu nadilaženja gospodarskih problema i što boljeg poslovanja Grupe Podravka kako u Hrvatskoj, tako i u Sloveniji, cijeli susret pokazatelj dobrosusjedskih odnosa i temelj za još bolju gospodarsku suradnju. (Lana Bosilj)

Nastavak dobre suradnje s japanskim tržištem

Ajinomoto u posjetu Podravki

Predstavnici Ajinomoto Grupe, član Uprave Ajinomoto CO., INC, Makoto Murabayashi i potpredsjednik Ajinomoto Europe SAS za poslovnu strategiju prehrane, Hiroshi Kaho posjetili su središnjicu Grupe Podravka. Podravka i Ajinomoto dugogodišnji su poslovni partneri te je ovaj posjet potvrda dobrih međusobnih odnosa.

Tijekom posjeta, gosti su imali priliku razgledati tvornicu juha i Vegete te razgovarati s čelnim ljudima Podravke o planovima za razvijanje i jačanje postojeće suradnje. (Lana Bosilj)



Panelu na temu brendiranja Hrvatske

Predsjednik Uprave Marin Pucar sudjelovao na konferenciji „Hrvatska kakvu trebamo“

U organizaciji Večernjeg lista u Zagrebu je održana konferencija „Hrvatska kakvu trebamo“, na kojoj je predsjednik Uprave Podravke, Marin Pucar, sudjelovao na panelu na temu brendiranja Hrvatske.

Uz Marina Pucara, na panelu „Koliko vrijedi oznaka „Made in Croatia“ na globalnom tržištu“, sudjelovali su i ministar turizma Republike Hrvatske Gari Cappeli, predsjednik HGK Luka Burilović, predavač na Fakultetu političkih znanosti Božo Skoko te Zvonimir Frka Patešić, izvanredni i opunomoćeni veleposlanik Republike Hrvatske u Rabatu u Maroku.

Sudionici panela razgovarali su na koji način graditi prepoznatljivost Hrvatske u svijetu te se složili da je nužno donijeti nacionalnu i sveobuhvatnu strategiju brendiranja Hrvatske u koju će biti uključeni akteri iz državne vlasti, nevladina sektora, razne agencije te kulturni i sportski sektor.

Na pitanje mogu li jaki proizvodi i brandovi poslužiti u izgradnji branda države, predsjednik Uprave Podravke Marin Pucar je istaknuo: „U Podravki smo vrlo ponosni na našu Vegetu koja je i hrvatski ponos. Vegeta osim što



je Hrvatska, je nacionalna i globalna. Istraživanje koje smo proveli u Poljskoj potvrdilo je da Poljaci danas osjećaju Vegetu kao svoj proizvod, kao svoj brend. Kad dođete u Veliku Britaniju, Vegeta se nalazi na poljskoj polici. To je ono što je najvrjednije i najsnažnije u Podravci. Hrvatska mora definirati arhitekturu svog branda. Za to je ključan nacionalni brend menadžment, koji bi upravljao cjelokupnošću nacionalnog identiteta. Na prvom

mjestu je to svakako turizam jer to je nešto čime se dičimo i čije ljepote su prepoznatljive. Drugo su hrvatski sportaši koji su glavni promotori Hrvatske u svijetu. Podravka zasigurno može zauzeti važnu poziciju u području hrane. Višu fazu brendinga hrane postigli bi na način da sve faze koje sam ranije spomenuo spojimo u jednu. Tako bi za 15-20 godina mogli govoriti o brend imidžu ili brend poziciji Hrvatske.“ (R)

Konferencija o sigurnosti i kvaliteti hrane

Sigurnost i kvaliteta hrane nije opredjeljenje, već obaveza



U sklopu programa XI Konferencije o sigurnosti i kvaliteti hrane krajem svibnja u Opatiji, direktorica Regulatornih poslova dr.sc. Nada Knežević održala je prezentaciju na temu „Izazovi stavljanja hrane na kinesko tržište – osvrt na označavanje (Knežević, Horvat)“. Kroz

predavanje je istaknula sve zakonodavne posebnosti kineskog tržišta vezano za pojedine segmente deklaracija proizvoda, uvjeta za dokumentacijom tijekom uvoza i stavljanja hrane na kinesko tržište, a koji se uvelike razlikuju u odnosu na zahtjeve europskog tržišta. Inače, uz više od 230 sudionika iz pojedinih ministarstava, agencija i institucija te trgovačkih lanaca i udruga, konferenciji su prisustvovali i predstavnici Podravkinih cjelina: Poslovne kvalitete, Kontrole kvalitete, Nutraceutike i Regulatornih poslova.

Program Kongresa obuhvatio je teme iz područja: zdravstvena ispravnost i kvaliteta hrane, s naglaskom na učinke na zdravlje ljudi, kontaminanti u hrani i novi trendovi u analizi kontaminanata, označavanja i identifikacija proizvoda, procjena i upravljanje rizicima, najnovije analitičke mogućnosti i metode u identifikaciji i kvantifikaciji bioloških, kemijskih i fizikalnih opasnosti u hrani, primjeri dobre proizvođačke prakse, certifikacija tijekom izvoza hrane te svi aspekti doniranja hrane (zdravstveni, financijski, zakonodavni, moralni).

Zaključak konferencije je da sigurnost i kvaliteta hrane nije opredjeljenje, nego obaveza svih sudionika u tom lancu, stoga je neophodno ulaganje u znanje i kompetencije ljudi koji su zaduženi za provedbu ovih zadataka. (R)



Posjet hrvatskih i austrijskih agencija za okoliš Razvijanje Registra onečišćavanja okoliša

U sklopu projekta "Unaprjeđenje Registra onečišćavanja okoliša (ROO) i integracija u Informacijski sustav zaštite okoliša (ISZO)" Podravku su posjetili predstavnici Austrijske agencije za okoliš (Umweltbundesamt Österreich) i Hrvatske agencije za okoliš i prirodu (HAOP). Goste je primila Lana Horvat, dir. službe Ekologija.

Glavni cilj projekta je dodatno razviti hrvat-

ski Registar onečišćavanja okoliša (ROO), uključujući unaprjeđenje procesa prikupljanja, verifikacije i izvješćivanja te sukladnost s drugim sustavima izvješćivanja u Republici Hrvatskoj.

Nakon službenih predstavljanja, predstavnici agencija, predvođeni domaćinima posjetili su Centralnu energetiku, Tvornicu juha i Vegete i Podravkin uređaj za pročišćavanje ot-

padnih voda gdje su imali priliku saznati nešto više o tehnološkim procesima i njihovim poveznicama sa zaštitom okoliša.

Posjetom je ostvarena razmjena znanja i iskustava u području zaštite okoliša, a u svrhu poboljšanja obrade i unosa podataka o onečišćenjima te vođenja i unapređenja Registra onečišćenja okoliša te je ispunio sva očekivanja gostiju i domaćina. (Lana Horvat)

Bogato i svestrano djelovanje KLA "Podravka"

Članovi kluba početkom su mjeseca održali svečanu Godišnju izbornu skupštinu KLA "Podravka" te ugostili i druge klubove iz Hrvatske i Slovenije. Novoizabrani predsjednik kluba je Marijan Potočnik, a za predsjednika Nadzornog odbora izabran je Ivica Matoš. Ranijim članovima predsjedništva potvrđen je mandat. O radu su izvijestili dopredsjednik kluba Darko Švabek, rizničarka Veronika Brezak, dostručna djelatnica Katarina Budaj i zamjenica predsjednika Nadzornog odbora Štefanija Stubičar. U izvješću je izneseno bogato i svestrano djelovanje kluba.



Za uspješnu apstinenciju članova podijeljena su priznanja - za jednu godinu Ivici Matošu i Branku Kovačevu, za dvadeset godina Darku Švabeku. Izveden je kulturno umjetnički program, kojeg su obogatili glazbenici "Bemian" duet i članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka Štefanija Dolenec, Katarina Švabek i Domagoj Švabek. Druženje je nastavljeno uz domjenak kojega su pripremili domaćini. (Domagoj Švabek)

Novi predsjednik Nadzornog odbora UBIUDR

Na sastanku Nadzornog odbora Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke za predsjednika toga Odbora jednoglasno je izabran Ernest Forjan.

Također, članovi Nadzornog odbora jednoglasno su usvojili novi Poslovnik o radu Nadzornog odbora UBIUDR Podravke kojim se detaljno uređuju prava i obaveze te dužnosti i ovlaštenja u nadziranju vođenja poslova Udruge. U skladu s tim nalaže se novom rukovodstvu Udruge – predsjedniku, dopredsjednicima i Izvršnom odboru da pravovremeno i svrhovito pismeno obavijeste



Nadzorni odbor o aktualnostima vezanim za provođenje aktivnosti oko provedbe Braniteljskog sporazuma i usklađivanja Statuta Udruge jer radi se o vrlo važnim i značajnim projektima za braniteljsku populaciju Podravke. (R)



Vrhunski izraelski chef u Zagrebu

Izraelska kuhinja s Podravkom

Rani Hadid, vrhunski izraelski chef velikog kulinariskog iskustva pokazao je na Tjednu izraelske kuhinje sve čari kreativnog kulinarstva. Na preporuku veleposlanstva u Izraelu, Hadid je stigao, po prvi puta, u Hrvatsku te pripremao jela tipična za Izrael.

„Dajte mi sol, brašno i vodu i meni dovoljno

za napraviti jelo“, riječi su kojima se vodi. Kaže kako je samo mašta granica. Inače voli i prakticira *fusion* kuhanje što je prikazao u svojim jelima.

Da se Podravka dobro miješa u svaku kuhinju pokazao je pripremanjem tradicionalnih izraelskih jela s Podravkinim začinima.

„Osjeti se svježina i kvaliteta te punoća okusa, iako začini nisu svježe ubrani.“ To je još jedna od potvrda Podravkine kvalitete koja svoje mjesto može pronaći u svakoj kuhinji, bila ona egzotična, tradicionalna, kontinentalna, morska.

Što je pripremio i na koji način, možete naći na 30. stranici biltena. (Lana Bosilj)



Na zabavan način približeni znanstveni sadržaji

Dan za znanost

Lino se pridružio znanstvenicima na Danu znanosti u Gimnaziji „Fran Galović“ i mjerio tlak, otkucavao srca, okušao se u upravljanju dronom i izvođenju kemijskih pokusa te zabavljao najmlađe u Lino igraonici. Osim toga, Podravka je pripremila doručak za sve prisutne i razveselila sudionike i izlagače muffinima i klipićima. Projekt u organizaciji Gimnazije „Fran Galović“ Koprivnica pokrenut je radi promicanja i popularizacije znanosti, a cilj mu je okupiti što veći broj sudionika svih uzrasta. Prvi je puta održan 2014. godine na inicijativu prof. matematike i fizike Marine Furkes. Znanstvenici i njihovi asistenti posjetiteljima su na privlačan i zabavan način približili brojne znanstvene sadržaje. Događaj je obilježilo interaktivno sudjelovanje u nizu aktivnosti iz područja matematike, fizike, kemije, biologije, geografije, elektrotehnike, robotike i psihologije. (Ines Lukač)



Kupujmo hrvatsko u Splitu

Degustacija i kupnja domaćih proizvoda

Akcija Kupujmo hrvatsko održana na splitskoj rivi, okupila je brojne posjetitelje, kojima su među ostalim predstavljene i Podravkine proizvodi. Uz to, mogli su degustirati kanape zalogaje koje su pripremali Podravkine specijalisti kulinarstva. Naime, Kupujmo hrvatsko vrata otvara građanima za degustaciju i kupnju domaćih proizvoda, a nakon Splita, HGK je nastavio nacionalnu akciju Kupujmo hrvatsko u Puli 9. lipnja.

Specijalizirani projekt Kupujmo hrvatsko - hrvatski proizvod za hrvatski turizam održat će se krajem godine u Zagrebu.

(Ines Lukač)



Simbolična veza Podravke i Steve Karapandže

70 godina Podravke i Steve Karapandže

Jedan od najvećih i najdugovječnijih Podravkinih ambasadora, Stevo Karapandža, i dalje se rado sjeti Podravke i Vegete

Stevo Karapandža, jedan je od najvećih hrvatskih chefova, rođen iste godine kad i Podravka. Početke svoje karijere veže uz Podravkinu kulturnu emisiju „Male tajne velikih majstora kuhinje“ koja se emitirala preko dvadeset godina i bila jedna od prvih promotivnih emisija za neki brand u tadašnjoj državi.

Danas, više od dvadeset pet godina kasnije, Stevo Karapandža priča o svom tadašnjem iskustvu, kulinarstvu nekad i danas, promjenama koje su se dogodile, o svojoj vezi s vršnjakinjom Podravkom uz nezaobilaznu „žlicu Vegete“.

♥ **1947. značajna je godina za hrvatsko kulinarstvo: rođeni ste i vi i Podravka. Postoji li neka tajna veza, osim „Malih tajni velikih majstora kuhinje“?**

Pa naravno da je tu Vegeta. Ja to svima kažem jer me svi i dan danas pitaju. To je moja sudbina i ja ne mogu od Vegete pobjeći, bez obzira što već dugo nisam s Vegetom. Prošlo je već 26 godina kako smo snimili zadnju epizodu.

Evo, bili smo na natjecanju u Kranjskoj gori, i naprosto me „napadaju“ s Vegetom. Tema svih pitanja bila je Vegeta. Nešto se malo govori o mom restoranu, gdje sam radio, gdje živim, ali sve ostalo je kako je počelo s Vegetom, s kim sam radio, malo o ekipi iz Malih tajni. Svih se njih dotaknem, ali uvijek posebno naglasim Ivanku Biluš koja je pripremala sve recepte za Male tajne i bez nje ne bi bilo emisije.

♥ **Za 50. obljetnicu Vegete snimili ste posebnu epizodu Malih tajni velikih majstora kuhinje.**

Moram reći da sam mogao doći jedino na Uskrsnji ponedjeljak jer sam tad jedino mogao zatvoriti restoran. Stignem ja, snimanje je krenulo oko 11 i kalkuliram, do 3 smo mi gotovi s tom jednom emisijom. Jer, prisjećao sam se emisija kad smo mi radili, kretali bi oko pola 3, 3, i redovito smo snimili 2 emisije, i stigao sam sa suprugom otići u kino u 8 navečer. Ali kako se tehnika promijenila, danas je moguće ponavljati scenu koliko god puta treba da bude savršeno. Tako da smo mi tu emisiju završili oko 10 navečer. Ali bilo je lijepo ponovno biti tu, kuhati s mladim kolegom Mišelom, prisjetiti se ondašnjeg doba.

♥ **Usporedba današnjih kulinarskih show-ova i Malih tajni.**

Danas emisije kratko traju i reklamne su. Svima kažem da Male tajne nisu bila tipično reklamna emisija. Ona je bila vrlo edukativna gdje su prikazane stotine jela, ali smo uvijek pokazali i stol, kako jelo servirati, prirediti stol za različite prigode, po-

moći domaćici pri izboru pribora za jelo, dekoracije. Naša emisija je trajala 5 minuta. Vi ste za to vrijeme mogli ispričati cijelu jednu priču.

♥ **Gledate li današnje kulinarske emisije?**

Ponekad pogledam Ručak za sutra s Podravkom. Vidim da imate jako dobre kuhare, jako lijepo rade, vrlo uredno, čisto. Također, i suđe je vrlo uredno. To je danas sasvim dovoljno.

Ove ostale emisije nerado komentiram, iako me dosta pitaju o tom. Ne volim kritizirati kolege. To su manje-više zabavne emisije, koje su za uveseljavanje naroda. Vjerojatno imaju i dobru gledanost, gdje je i interes televizije i onog tko to financira. Nađu se tu i vrlo ozbiljni kolege, koji sudjeluju u takvim emisijama, i ja to cijenim. Time emisije dobivaju i na edukativnosti. Ali, ako gledamo regionalno, ne volim prenapadne emisije, gdje su agresivni s dodacima jelima, gdje su reklamni elementi dominantni.

Nastavak razgovora na sljedećoj stranici





♥ **Ima li iz vremena snimanja Malih tajni neka anegdota, nešto što vam se posebno urezalo u pamćenje?**

Svake godine mijenjali smo koncept emisije. Tako je jedne sezone bila sezona poznatih ličnosti, pjevači, glumci. Među njima bila je i jedna od diva hrvatske estrade. Inače smo dobri prijatelji i bila je dobra radna kemija među nama. No ta emisija nije nikad emitirana. Ona je jako puno govorila „asistentu moj“. Oni jesu trebali kuhati, a ja sam im trebao biti asistent. Ali je ona toliko govorila „asistentu moj“ da to nisu mogli izrezati i izmontirati emisiju.

A jedna od meni najljepših emisija koju ja doživljam je kad smo se na Lonj-

skom polju Serdar i ja vozili čamcem po tom jezeru, vodi i gledali kako love šarane.

♥ **Vaša je svaka emisija završavala rečenicom „...i jedna žlica Vegete“. Koristite li zaista Vegetu u svom kuhanju?**

Ja zaista imam Vegetu kod kuće. Jako volim pojesti jelo na žlicu, neki čobanac, varivo. Tako da uvijek kad nešto fali, jedna žlica Vegete tu zaista pomogne.

Također, dosta razgovaram s ljudima, kuharima, i imate dosta onih koji kažu za Vegetu da im itekako koristi, pogotovo sad kad je asortiman širok i prihvatljiv.

Ali ja sam imao „problem“ s tom jednom žlicom Vegete. Uvijek kad se snimala

emisija, ta je žlica trebala biti puna s vrhom pa da sve to ide fino lepršavo u jelo, s određene visine. A Oto, naš snimatelj je često znao reći: „Stevo, daj još jednu, daj još jednu žlicu“, jer njemu, kao snimatelju, nikad dosta kadra.

♥ **Autor ste kuharice „Kreativno kuhanje“. Što je po vama kreativno kuhanje?**

Gledajte, sve je danas više-manje izmišljeno. Po meni su to kreacije, kombinacije više namirnica. Evo primjer: imao sam četiri gosta u svom restoranu, njih troje izaberu, a žena se dvoumi. I pita imamo li janjetinu. Ja joj kažem da imamo, ali ne onaj klasični nego janjeći file u umaku od viskija s palentom i sotiranim mahunama. Kad uzmete te četiri komponente, vi dobijete jednu kreaciju. I to se toliko međusobno sljubljuje u jedan okus. Takva jela se mogu kreirati.

I danas, kad sam sudac na kuharskim natjecanjima, to je ono što tražimo: kreacije. Uvijek su u umaku, ajmo reći, 3 vrste priloga. I svaki će kuhar napraviti drugačije i u tom je čar.

♥ **Puno ste putovali po svijetu, kuhali za razne ljude. Imate li neku kuhinju koja vas se najviše dojmila,**



Morate imati talenta. Ja ne volim kad kažu morate imati ljubav prema kuhanju. Nije to ljubav; morate imati ruku za taj posao. Onda, naravno, i volju. Ako imate talenta, volju i vječito se usavršavate, onda je to to. Ako imate želju, možete svašta naučiti – rekao je Karapandža



koja vam je najdraža?

Meni je talijanska kuhinja najprihvatljivija. Možda je to i zbog prijateljstava koja me vežu za Italiju.

Kad sam otišao iz Hrvatske, bio sam četiri mjeseca kod svog prijatelja u Italiji. On ima svoj hotel i restoran i njihova kuhinja je odlična. Svako selo ima svoju paštu, svoje jelo. To je takvo izobilje da to ne možete jednostavno dokučiti.

♥ U mirovini ste, ali i dalje ste aktivni.

Dosta sam aktivan. I dalje puno putujem po svijetu jer me zovu na međunarodna gastro natjecanja kao suca. Interesantni su to događaji na kojima se susretnem s kolegama iz cijelog svijeta, a sudjeluje po 500-600 kuhara. Tako da mi nije dosadno.

Povremeno radim i konzalting, kad me neko pozove za neki restoran, hotel. Rado pomognem, ali biram samo ono što ja hoću i kad hoću.

♥ Može se reći da, iako ste umirovljeni, i dalje učite.

Da, da, uvijek. To je neizbježno jer je toliko široko da nikad ne možete stati s tim.



Ja zaista imam Vegetu kod kuće. Jako volim pojesti jelo na žlicu, neki čobanac, varivo. Tako da uvijek kad nešto fali, jedna žlica Vegete tu zaista pomogne - podijelio je s nama Karapandža

♥ A tko kuha kod kuće?

Mi to podijelimo. Jedino što moja supruga uvijek kuha kavu za doručak. To je tradicija. Ne znam zašto, ali to mi tako paše.

♥ Mislite li da je bitniji talent ili usavršavanje?

Morate imati talenta. Ja ne volim kad kažu morate imati ljubav prema kuhanju. Nije to ljubav; morate imati ruku za taj posao. Onda, naravno, i volju. Ako imate talenta, volju i vječito se usavršavate, onda je to to. Ako imate želju, možete svašta naučiti. Kako sam proputovao

cijeli svijet, susreo sam se s cijelim prostranstvom raznih kuhinja i uvijek ima nešto novo za vidjeti i naučiti. Zato je važno putovati, pogotovo mladima, da upoznaju kuhinje, da ih savladaju. Svugdje se može nešto korisno naučiti.

♥ Mislite li da je današnjim kuharima lakše nego što je vama bilo?

Apsolutno je lakše. Danas jednostavno imate tehniku. Tehnika je napravila, i radi, čuda u gastronomiji. Također, trenutna dostupnost namirnica, začina iz cijelog svijeta. A i restorani se otvaraju, s različitim kuhinjama. Pomiješale su se kulture, ljudi, dok to prije nismo imali.

♥ Kako provodite dane u mirovini, osim prihvaćanjem ponekog posla?

Mi imamo jako lijepu kuću, koja uvijek zahtjeva neko čišćenje. A od naše kuće u Lovranu do Opatije ima *lungo mare* od dvanaestak kilometara. Tako da ako me netko želi sresti, sigurno me tamo može naći. Supruga i ja puno šetamo jer ovo je podneblje stvarno prekrasno.

A s obzirom da su djeca ostala u Švicarskoj, odemo ponekad i do njih. Sve u svemu, uživamo jer nam se sve složilo kako smo željeli. (Lana Bosilj)



//

Dijeleći ljubav prema vinu, sa željom za prepoznavanjem Podravine kao kraja koji ima mnogo za ponuditi na enološkom području, u kombinaciji s gastronomskim, Zalar i Matković su, s još trojicom osnovali Udrugu vinskih entuzijasta

DOMAGOJ MATKOVIĆ I TOMISLAV ZALAR

SA SRCEM IZ ISTRAŽIVANJA I RAZVOJA

Kolege s posla, kumovi, strastveni zaljubljenici u sport i dobru kapljicu uspjeli su spojiti hobije, posao i prijateljstvo i napraviti promociju za cijeli podravski kraj

Direktor službe Razvoj tehnologije, Domagoj Matković, i tehnolog Tomislav Zalar dugogodišnji su Podravkaši koji su uspjeli spojiti gastro i eno doživljaj: posao i hobi. Cijela priča ima temelje u studentskim danima, ali je prošlog Božića ostvarena: vinski entuzijasti, danas u istoimenoj udruzi napravili su prvi Wine fest u ovom kraju, spajajući najbolje lokalne vinare s ostatkom Hrvatske pokazujući potencijal ovog kraja. Cijeli događaj imao je i gastro notu, spajajući hranu, njihov primarni posao, s dobrom kapljicom.

Sportski počeci

Ideja promocije Podravine i stvaranja dobrih projekata krenula je prije osam godina s KC ligom, malonogometnim prvenstvom čiji je idejni začetnik Zalar, predsjednik KURS-a (Koprivničke udruge za rekreativni sport). Prvenstveno zimska liga imala je, i ima za cilj druženje i bavljenje sportom, s Kvikiem kao neophodnim zaštitnim licem. Kako je nakon utakmica uobičajeno druženje uz koju kap, nekolicina entuzijasta odlučila je promovirati Podravinu i preko dobre kapljice. Dijeleći ljubav prema vinu, sa željom za prepoznavanjem Podravine kao kraja koji ima mnogo za ponuditi na enološkom području, u kombinaciji s gastronomskim, Zalar i Matković su, s još trojicom osnovali Udrugu vinskih entuzijasta.

Udruga Vinski entuzijasti

Nakon uspješnog 1. Wine festa, odlučili su osnovati Udrugu s kojom su već krenuli u planiranje sljedećeg Wine festa. Posebnost koprivničkog Wine festa je u promociji svih izlagača, bez natjecateljske note kako bi svi



imali jednake mogućnosti dolaska do izražaja. S obzirom da je krug vrhunskih vinara prilično zatvoren krug, odlučili su ga približiti zainteresiranima. Tako će, zahvaljujući dosadašnjem radu na terenu i poznanstvima, 2. Wine fest biti još veći i bolji, s gastronomskim užicima koji se uklapaju uz vinske. (Lana Bosilj)

Kombinacija
enologije i
gastronomije
savršeni su
spoj



Nastavak aktivnosti na australskom tržištu

„Uhvati lopova“ za 10 000 dolara

Na tržištu Australije kreće online kampanja za Vegetu u kojoj će najsretniji, sudjelujući u rješavanju misterija pod nazivom „Uhvati lopova“ moći osvojiti 10 000 australskih dolara.

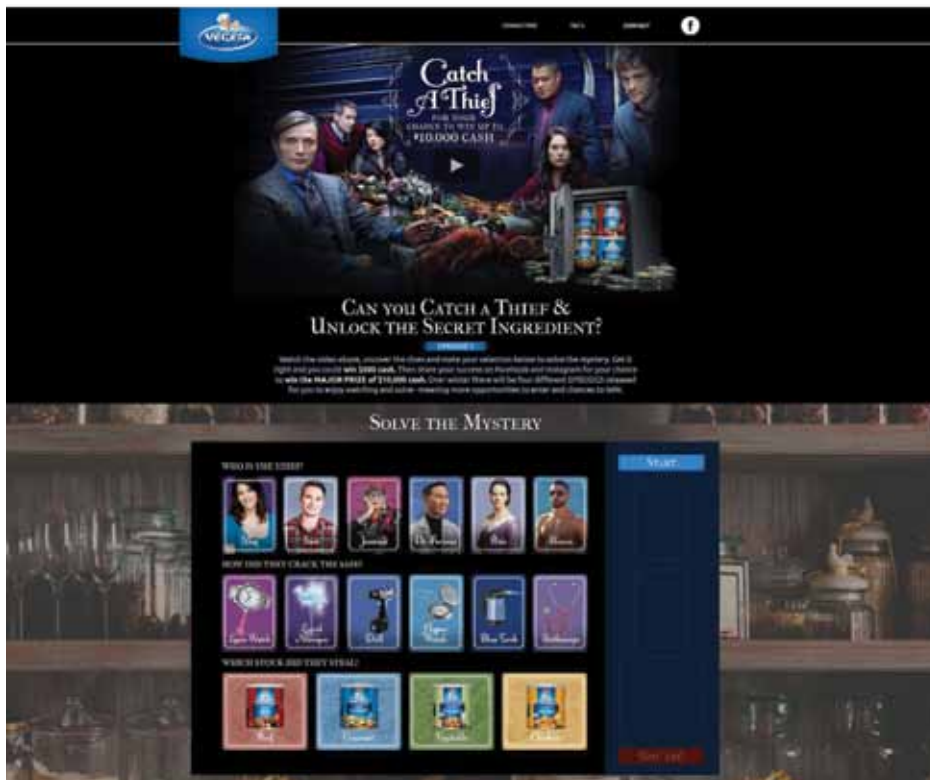
Misterij kreće od videa gdje domaćica ima svoj tajni sastojak za jelo koje priprema svojim gostima. U jednom trenutku dolazi nevjericima i nestaje struje, a dok se sve vrati u normalu, domaćica saznaje da nema njenog tajnog sastojka, Vegete, da je ukraden.

Sudionik nagradne igre mora riješiti misterij preko tri pitanja u kojima su mu ponuđeni odgovori. Kad uspješno riješi misterij, igrač ulazi u završni krug gdje može osvojiti 10 000 dolara.

Također, igrač može podijeliti da je uspješno riješio misterij na društvenim mrežama i tada ulazi u krug u kojem se dijeli 5 000 dolara četirima sretnicima.

Da se privuče što veći broj potrošača, bit će, u vremenskim razmacima postavljene četiri različite epizode s različitim završecima čime će se povećati šanse svakog igrača za osvajanjem nagrade.

Ova kampanja spoj je postojećih alata, Vegeta web stranice i sadržaja na istoj,



društvenih medija i pristupa koji traži angažman i interaktivnost, a daje osjećaj uključenosti i uzbuđenosti kojima se još

više želi senzibilizirati potrošača i približiti mu brand i sve njegove kvalitete. (Lana Bosilj)

Lino Viber stickeri oduševili i korisnike u BIH

Nakon velikog uspjeha Lino Viber stickera u Hrvatskoj, slatki stickeri za dopisivanje oduševili su i tržište BIH te polučili još veći uspjeh.

U tri mjeseca prisutnosti na Viber trgovini naljepnica više od 350.000 ljudi skinulo je Lino sticker pack te poslalo gotovo 8,5 milijuna poruka s Lino stickerima.

Viber i slične aplikacije za dopisivanje s prijateljima, obitelji i kolegama, neizbježan su dio svakodnevice. Ova platforma ima više od 800 milijuna korisnika diljem svijeta i kontinuirano razvija svoje usluge. Projekt je nastao kao suradnja Službe za integraciju medija i produkciju te Lino tima, koji su prepoznali ovaj kanal kao neizostavan u komunikaciji, naročito među mlađom populacijom. (Maja Jurković)



Podravka Slovenija finalist Marketinške odličnosti

Podravka d.o.o. Slovenija uvrstila se među tri finalista za nagradu Marketinška odličnost leta (Marketinška izvrsnost godine).

Marketinška odličnost je nagrada koju dodjeljuje Društvo za marketing Slovenije poduzećima koja koriste suvremene marketinške pristupe u kombinaciji s različitim poslovnim funkcijama unutar poduzeća. Na taj se način marketinška misija očituje u svakodnevnom poslovanju i cjelokupnoj kompanijskoj strategiji.

Na svečanosti održanoj u Portorožu postignut je veliki uspjeh uvrštenjem Podravke d.o.o. Slovenije među tri najbolja u kategoriji malih i srednjih poduzeća, što je ujedno priznanje cijeloj marketinškoj ekipi Podravke. (Lana Bosilj)



Jubilarni 15. Lino Fest u duhu sporta i glazbe

Dobrota, nenasilje, upornost, tolerancija, marljivost i prijateljstvo - univerzalne poruke festivala

U Sarajevu je održan 15. po redu festival dječje pjesme „Lino fest 2017“. Ova godina bila je rezervirana za učenje o sportu i aktivnom načinu života. Organizatori festivala su, uz potporu generalnog pokrovitelja Podravke, kroz festivalsku temu „Djeca i sport“ ukazali na značaj bavljenja sportom koji jednako uspješno razvija i tijelo i duh.

- Lino fest se još jednom pokazao kao ozbiljan međunarodni festival dječje pjesme. Festival počiva na temeljima tradicionalne suradnje i naše korporativne strategije društvene odgovornosti koja je usmjerena na dobrobit djeteta i potporu razvoja njihovih talenata, rekla je Mila Zovko, direktorica marketinga Podravke u BiH. Dobrota, nenasilje, upornost, tolerancija, mar-

ljivost i prijateljstvo i ove su godine univerzalne poruke festivala. Dodijeljena su i posebna Priznanja za doprinos afirmaciji stvaralaštva u oblasti dječje umjetnosti. Ovo priznanje dobili su TV voditelj, autor i interpretator dječjih pjesama – Minja Subota i pjesnik za djecu i organizator festivala dječje umjetnosti – Fahrudin Kučuk. (Ines Lukač)

50 godina Vegete na ruskom tržištu

„Kuhaj za 1 000 000 rubalja“

Ove godine Vegeta slavi 50 godina postojanja na ruskom tržištu. Tim je povodom, u čast velike obljetnice organizirana velika nacionalna promotivna akcija „Kuhaj za 1 000 000 rubalja“. Akcija je usmjerena na sve ljubitelje vrhunske hrane.

Svakom kupovinom proizvoda Vegeta branda potrošač dobiva pravo sudjelovanja u akciji. Potrebno je sačuvati račun, registrirati se na korporativnoj stranici, poslati sliku računa zahvaljujući kojoj se skupljaju bodovi koji se onda mijenjaju za nagrade.

Cilj je akcije promovirati cijela asortiman pod brandom Vegeta prisutan na ruskom tržištu, tako da su svi proizvodi Vegeta branda uključeni u akciju: univerzalni dodaci jelima, specijali te marinade i paprika.

Cijela akcija krenula je s prvim danom lipnja te će se nastaviti do kraja 2017., a oglašavat će se putem WEB platforme te javnog transporta u 7 najvećih ruskih gradova. Cilj je nagraditi vjerne ruske potrošače i obilježiti na njima prihvatljiv način pola stoljeća prisutnosti branda Vegeta u Rusiji. (Lana Bosilj)





Pomoć slijepoj i slabovidnoj djeci

Mega rolada Gorenjka

Posljednjeg vikenda u svibnju Lions klub Forum Ljubljana, u suradnji sa Žitom/Podravkom i Gorenjkom, organizirao je tradicionalni humanitarni događaj Najveća Lions slastica. Ovogodišnji događaj održao se zajedno s proslavom 100. obljetnice djelovanja Lions klubova, što je događaju dalo posebno svečani pečat.

Divovska čokoladna rolada Gorenjka ove je godine premašila sve granice. Bila je duga 100 metara i teška čak 230 kg. Jedanaest slastičara iz Žita/Podravke u Gorenjki je peklo,

mazalo, savijalo i dekoriralo najveću slasticu. Za pripremu rolade upotrijebljeno je 150 kg biskvita, 70 kg prvoklasne čokoladne kreme, odnosno nadjeva i 10 kg preljeva od kakaa. Slatki događaj imao je i humanitarnu notu. Sa svakom kupnjom slatkog paketa koji sadržava komad rolade Gorenjka i bočicu Cockte prikupljala su se sredstva za pomoć slijepoj i slabovidnoj djeci. U Žitu su iznimno sretni što bili dio te velike priče i imali priliku nastupiti zajedno i pomagati.

(Nina Rus Turuk)



Bomboni svih generacija

Kampanja Šumi bombona dobila PRIZMU

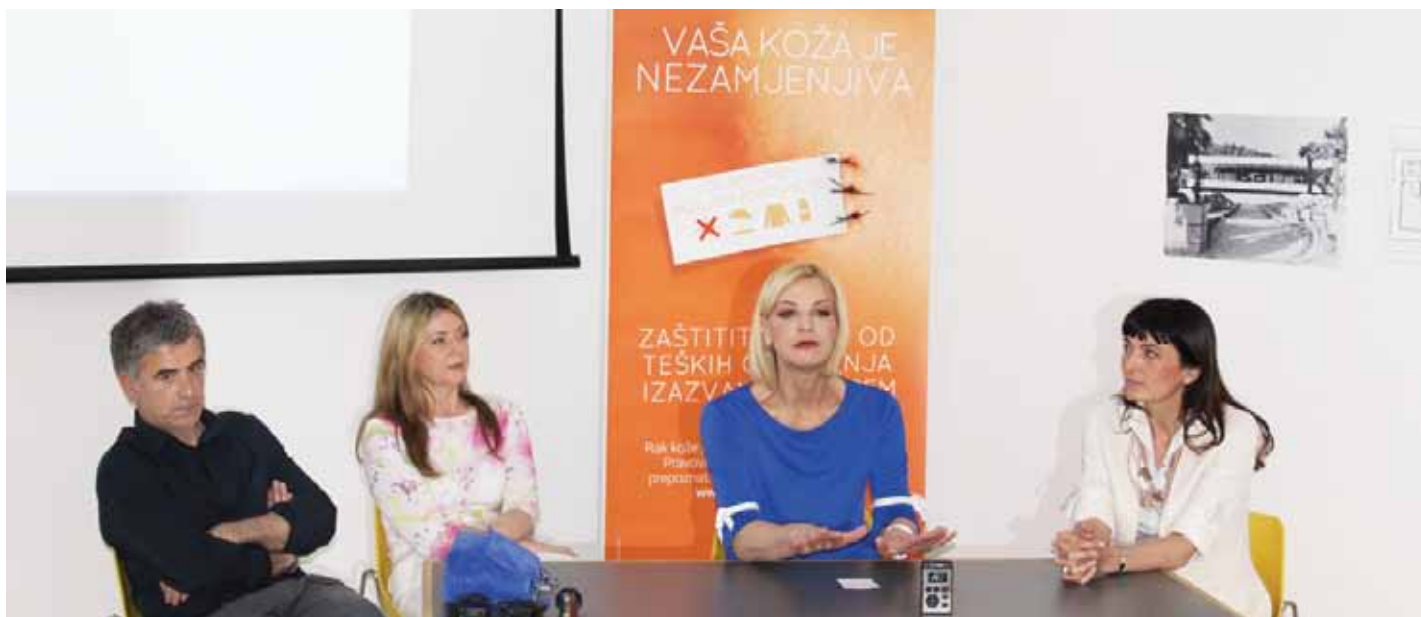
Slovensko društvo za odnose s javnošću PRSS na ovogodišnjoj 20. jubilarnoj konferenciji SKOJ komunikacijskom projektu Šumi 140 godina – Bomboni svih generacija dodijelilo je nagradu „Prizma“ za izvrsnost u komuniciranju.

Nina Rus Turuk, koja se u Žitu d.o.o. i Podravki d.o.o. brine za odnose s javnošću i korporativno komuniciranje, i Jerneja Turk Strmšek, voditeljica kategorije bombona, uz potporu agencije Pristop dobile su PRIZMU za projekt 140 godina robne marke Šumi – Bomboni svih generacija, za pobjedu u kategoriji cjelokupne kam-

panje. Cilj kampanje bio je podići svijest potrošača o robnoj marki Šumi. One koji su već upoznali marku povelili smo kroz nostalgičnu priču koja traje 140 godina, a s njom smo upoznali i one koji za Šumi nisu znali ili su ga se tek maglovito sjećali iz djetinjstva.

U suradnji sa Slovenskim etnografskim muzejom postavili smo istoimenu izložbu i na državnoj razini predstavili i istaknuli važnost bombona za slovensku baštinu. U samo mjesec dana uspjeli smo postići sve postavljene komunikacijske, prodajne i marketinške ciljeve. (Nina Rus Turuk)





Javnozdravstvena inicijativa u borbi protiv raka kože

Euromelanoma dan 2017.

Kampanja Euromelanoma dan 2017. usmjerena je na primarnu prevenciju, odnosno zaštitu kože od negativnog kumulativnog utjecaja UV zračenja. Prepoznavši potrebe stanovnika naših otoka, upravo njih kampanja ove godine stavlja u fokus

Povodom javnozdravstvene inicijative u borbi protiv raka kože, u Oris - Kući arhitekture, održana je tradicionalna najavna konferencija kampanje pod sloganom „Vaša koža je nezamjenjiva“.

Ovogodišnju akciju organiziralo je Hrvatsko dermatovenerološko društvo Hrvatskog liječničkog zbora i Referentni centar za melanom RH, pod pokroviteljstvom Ministarstva zdravstva Republike Hrvatske, Ministarstva zaštite okoliša i energetike te Ministarstva turizma, uz Belupo kao jedan od partnera projekta.

Fokus na stanovnicima otoka

Kampanja Euromelanoma dan 2017. usmjerena je na primarnu prevenciju, odnosno zaštitu kože od negativnog kumulativnog utjecaja UV zračenja. Prepoznavši potrebe stanovnika naših otoka, upravo njih kampa-



nja ove godine stavlja u fokus. Naime, zbog broja sunčanih dana i načina života otočani su značajan dio godine izloženi suncu, a nedostupnost liječnika dermatologa na našim otocima dodatno im otežava obavljanje dermatološkog pregleda kože. To je razlog zbog kojeg se ove godine preventivni dermatološki pregledi organiziraju za stanovnike otoka Visa.

Važnost zaštite kože

Za pravilnu zaštitu kože od UV zraka savjetuje se nanošenje sredstava s visokim UV faktorom na sve izložene dijelove tijela uključujući i lice, nošenje sunčanih naočala s UV filtrima, šešira ili kapa te odjeće s dugim rukavima. Preporučuje se i boravak u hladovini kad god je to moguće.

“Iako se kampanja svake godine mijenja, naša je zadaća potaknuti ljude da razumiju da je rak kože izlječiv ukoliko se otkrije na vrijeme. Sumnjate li ili primijetite zabrinjavajuće znakove raka kože, bez odgode potražite savjet liječnika.”, dodala je profesorica Šitum. Podaci Svjetske zdravstvene organizacije međunarodne agencije za istraživanje raka procjenjuju da je u Europi svake godine preko 3,5 milijuna novooboljelih. Rak kože je daleko najčešći oblik raka čija incidencija raste brže od bilo kojeg drugog.

Euromelanoma kampanja za jačanje svjesnosti o raku kože provodit će se u 33 zemlje diljem Europe, uz besplatne preglede kože, promociju na webstranici te distribuciju edukativnih letaka i plakata. (Snježana Foschio-Bartol)



Krenula sezona prerade graška

Uspješna tehnologija i dobro vrijeme pogodovalo ovogodišnjim prinosima

Nakon uspješne sezone prerade slanutka, u tvornici Kalnik krenula je sezona prerade graška. Zahvaljujući uspješnijoj tehnologiji i dosadašnjim dobrim vremenskim prilikama, očekuje se visok i kvalitetan prinos.

Podravka sije vlastiti grašak na površini od 91 ha koja obuhvaća pet lokacija koprivničkog kraja. Tako je u Đelekovcu, Sigecu, Hlebinama, Delovima i Koprivničkim Bregima posijano šest sorti graška različite dužine vegetacije čiji bi prinos trebao biti, prema očekivanjima, veći od 500 tona.

S obzirom na različitu dužinu vegetacije, berba svih sorti ne kreće istovremeno. Prva, najranija

sorta počela se brati 5. lipnja. Potrebna su dva do tri tjedna kako bi se pobrao sav grašak posebnim kombajnom namijenjenim samo za tu svrhu.

Od polja do stola

Cijeli proces, od pripreme pa do berbe graška vode tehnolozi iz službe Poljoprivredna proizvodnja. Proces berbe i prerade iznosi maksimalno osam sati. Na polju kombajn u jednoj turi od dva sata ubere približno osam tona graška. Svježe ubrani grašak odvozi se direktno s polja u tvornicu Kalnik, za što je potrebno oko sat vremena. Dolaskom u Kalnik, grašak se

preuzima i počinje prerada. U svega nekoliko sati od berbe, grašak je prerađen i spreman za prodaju.

Dobra suradnja kako bi se očuvala kvaliteta

Berba graška odvija se bez prestanka, jer je grašak osjetljiv na visoke temperature i potrebno ga je što prije pobrati i preraditi kako ne bi izgubio potrebnu kvalitetu. Zbog toga je komunikacija između službe Poljoprivredne proizvodnje i tvornice Kalnik u Varaždinu na visokoj razini, te omogućava visoku efikasnost koju grašak, kao sirovina, zahtjeva. (Lana Bosilj)



Novi Dolcela punjeni muffini

Pravi dokaz da sreća zaista dolazi iznutra

Ovo ljetno Dolcela je pripremila slatko iznenađenje za sve vas. Asortiman smo obogatili s tri nova okusa muffina, tri nove omiljene kombinacije mješavina za tijesto i krema za punjenje koje neće ostaviti ravnodušnima ni najveće sladokusce! Predstavljamo punjene čokoladne muffinse s okusom vanilije i kokosa te punjene muffinse okusa bundeva.

U srcu svakog sočnog i mekog muffina skriva se iznenađenje - kremasto punjenje. Krema okusa vanilije oduševit će profinjene klasičare, punjeni muffini s bundevom idealan su izbor za znatiželjne kreativce, a kokos punjenje drugo je ime za ljetni hit.

Brzo i jednostavno

Dolcela muffine lako je zavoljeti (ako još nisi) jer njihova je priprema brza i jednostavna - i najbitnije od svega - uvijek odlično uspiju! Mješavinu je, uz dodatak osnovnih sastojaka dovoljno samo umutiti mikserom. Kalupiče do pola napuniš smjesom i potom u svaki dodaješ kremasto punjenje. Sljedeći korak je sasvim logičan - muffini idu u pećnicu na dvadesetak minuta.

Uz malo mašte i kreativnosti muffin možeš lako pretvoriti i u bogato ukrašen cupcake, od mješavine pak možeš napraviti roladu te u kremu dodati komadiće voća, ili se ugodno rashladiti pridruživši li mu kuglicu sladoleda.



Slatko i prigodno

U kakvoj god se kombinaciji našli, punjeni muffini okusa kokosa, vanilije ili pak bundeve jednostavno šarmiraju izgledom i osvajaju okusom. Idealan su brzi desert za prijateljice koje su ti svratile na kavu, najsladši su ukras malih i velikih slavlja i najpraktičniji desert za ponijeti na izlet. Oh, a kako li su samo ljupki dok vire iz košare za piknik...

Oduševit će nepca velikih i malih, a podjednako se uživaju topli i hladni. I savršen su odgovor na onaj poznati vapaj: „Jooooj, tako mi se jede nešto slatko i kremasto...“

Jednostavno, brzo, uspješno, a povrh svega fantastično - to je Dolcela! (Željka Trojak Ištvanović)

Omiljeni ljetni okusi sada u većim pakiranjima

Grabi život velikom žlicom!

Život čine ona „mala veselja“ - šetnja parkom, dobar vic kad si loše volje ili zvuk cvrčaka ljeti. Ništa te tako ne razveseli kao neka sitnica samo tvome srcu bitna. Lino zna da je Lino lada jedno od takvih veselja. Onaj kremasti okus koji se topi u ustima, užitek kojega se ne želiš odreći i priuštiš si ga u trenucima kad slaviš život. Kad se družiš s prijateljima ili obitelji, kad želiš izmamiti osmijeh na licu svog mališana ili nagraditi svoju bolju polovicu samo iz ljubavi, nema tu skrivenih namjera.

Kako bi veselje trajalo što dulje, tvoji omiljeni ljetni okusi Lino lade - kokos i jaffa - odsad su ti dostupni u većim teglicama. Jer ako nešto voliš, zašto se ograničavati...

Potraži Lino ladu kokos u pakiranju od 750g te Lino ladu jaffa od 350g i kreni! Palačinke, muffini, sladoled, kolači... nebo je granica. Ili jednostavno uzmi tu veliku žlicu i jedi onako kako najviše voliš - bez „uplitanja“ drugih okusa. (Maja Jurković)



Oboružajte se nožićima, staklenkama, Podravkinim želinom i bacite se na posao

Vrijeme je za slatku zimnicu

Za vrućih, sparnih dana hladimo se sokićima, sladoledima, svježim voćem... I nekako nam ne pada na pamet dodatno „ugrijavati atmosferu“. Ali to je samo zato što do sada niste timski radili slatku zimnicu! I to zimnicu s hygge efektom!

Ako vam je nekako promakao taj izraz – hygge – koji je proglašen za najpopularniju riječ 2016. godine, znajte da je to danska riječ koju je nemoguće jednom riječju prevesti na naš ili bilo koji drugi jezik.

Hygge predstavlja ozračje, uživanje u društvu voljenih osoba, osjećaj pripadnosti domu... Jednostavni rituali poput uživanja u šalici čaja i keksu s marmeladom. Marmeladom koju ste vi napravili!

Autor svjetskog bestsellera Hygge - Danski recept za sretan život, Meik Wiking odlično je opisao jedan hygge provod. Kaže kako je hyggati najbolje u društvu 2-4 osobe. Tako je on ugostio svoje najbližije prijatelje i skupa su se bacili na izradu kobasica.

Svi su se okupili u kuhinji, složno pripremali smjesu i njome punili opne, usput pijuckali, uživali u glazbi i razgovoru. Na kraju dana, potpuno iscrpljeni i gladni sjeli su za stol i konačno kušali svojih ruku djelo. Wiking čak priznaje kako su kobasice bile... blagom riječju užasne, ali ističe upravo taj odličan osjećaj zajedničkog ponosa, opuštenosti i uživanja – hygge efekt!

I vi možete hyggati!

Kobasice ostavljamo za zimu, a ove tople dane valja iskoristiti za pripremu zimnice od



sezonskog voća. Okupite najdraže, zasucite rukave, oboružajte se nožićima, staklenkama, obaveznim Podravkinim želinom i bacite se na guljenje, sjeckanje, pasiranje i kuhanje.

Hygge pravila nalažu kako valja stvoriti ugodno i veselo ozračje, a to ćete najbolje postići ako neke komadiće voća žrtvujete za pripremu domaće sangrie i pripravite male tapase. Svi će raditi veselo i složno i upravo u toj jed-

nostavnosti, neformalnosti i prožimanju svih tih okusa i mirisa osjetit ćete onu treperavu ugodu – hygge.

A kada napokon napunite teglice domaćim marmeladama i džemovima, pripremite velike žlice, puno ubrusa, otvorite jednu staklenku (ah, pa morate probati), udobno se smjestite i uživajte u vašoj slatkoj zimnici u društvu dragih ljudi i vrućih palačinki! (Coolinarika)



Aromatična drhtalica od nektarina

Zadrhtite od ushićenja i probajte aromatične kockice nektarina u malenoj teglici, a uz prigodnu mašnu preostale drhtalice poklonite najdražim prijateljima.

Sastojci:

- 500 g nektarina
- 600 ml soka od jabuke
- 50 ml proška
- 300 g šećera
- ½ žličice Vegeta Maestro đumbira
- 1 Želin (2:1) 25 g Dolcela

Priprema:

Nektarine operite, prerežite, maknite koštice i narežite na male kockice. Možete koristiti 100% kupljeni sok od jabuke ili ga pripremite sami.

Želin pomiješajte s 2 žlice šećera. U posudu stavite sok jabuke, prošek, đumbir i pripremljeni Želin.

Zagrijte uz miješanje do vrenja pa dodajte breskve i preostali šećer. Kad zavri kuhajte uz miješanje još 3 minute i pri tome po potrebi uklonite pjenu.

Vruće ulijte u zagrijane staklenke i zatvorite.

Savjet:

Za pripremu koristite zrelo i svježe voće jer termička obrada traje kratko.



Džem od naranči

Narančaste kugle zdravog sadržaja i posebnog okusa pretvorite u džem koji će vas okrijepiti u razdobljima većih napora i razveseliti za kišna vremena.

Sastojci:

- 1,5 kg naranči
- 1 kg šećera
- 2 Vanilin šećera 10 g Dolcela
- Naribana ili sitno narezana korica 2 naranče
- 1 Želin (1:1) 25 g Dolcela

Priprema:

Narančama skinite koru i bijelu kožicu pa izrežite filete. Zajedno ih s ocijeđenim sokom stavite u posudu.

Dodajte vanilin šećer, korice naranče i Želin pomiješan s 2 žlice šećera.

Zagrijavajte uz miješanje do vrenja. Stalno miješajući dodajte preostali šećer, pustite da zavri i kuhajte 3 minute. Ulijte u pripremljene zagrijane staklenke i zatvorite.

Posluživanje:

Koristite li domaće naranče, možete još usitniti 2-3 cijele naranče i dodati preostaloj količini.

Savjet:

Koristite li domaće naranče, možete još usitniti 2-3 cijele naranče i dodati preostaloj količini.



Džem od jagoda i cvjetova bazge

Kako biste što dulje uživali u mirisima jagoda, pripremite džem s dodatkom nježnih bazginih cvjetića koji će dati posebnu notu ovom voćnom namazu.

Sastojci:

- 1 kg jagoda
- 6 velikih cvjetova bazge
- 300 - 500 g šećera
- 1 Želin 2:1 Dolcela
- sok od 1 limuna

Priprema:

Jagode operite i narežite, a bazgu operite i odvojite cvjetove od stapke.

Jagode i cvjetove bazge stavite u posudu za kuhanje, dodajte limunov sok i umiješajte Želin pomiješan s 2 žlice šećera.

Miješajući zagrijte dok ne zakipi. Dodajte preostali šećer i pustite neka opet zakipi. Nastavite kuhati još 3 minute, pritom uklanjajući pjenu.

Vrućim džemom puniti čiste zagrijane staklenke te odmah zatvorite.

Poslužite za doručak ili međuobrok namazan na kruh, palačinke ili krafne.

Savjet:

Količina šećera ovisi o tome koliko su jagode slatke.





Uspješno završena 11. sezona Lino višebojca Užarena atmosfera Ivanić Grada zaokružila sezonu

Najbolji višebojci osnovci odmjerili su snage u Ivanić Gradu. Od 24 škole iz svih hrvatskih županija, 48 najboljih višebojaca stiglo je u petak, 19. svibnja osvojiti svoju kartu za finale. Njih 24 najsretnijih i najspretnijih imalo je priliku boriti se sutra dan za titulu najbolje

višebojke i najboljeg višebojca. Marti i Luki je to, kao najboljima u ovoj sezoni, pošlo za rukom te su postali ponosni nositelji titule najboljih višebojaca.

Užarenu navijačku atmosferu upotpunili su sportski gosti čija je pojava i bodrenje pomoglo višebojcima da daju sve od sebe i ostave srce na terenu. Festivalu igre i veselja pridružili su se i Ekaterina Nemaškalo i Ivana Kapitanović iz RK Podravka, Jelena Kajfež iz RK Lokomotive, Filip Benković i Borna Sosa iz NK Dinamo te Vinko Međimorec i Dominik Radić iz NK Slaven Belupa.

Kako višebojac nije samo sportska manifestacija, već i literarna, ni u finalu literarno stvaralaštvo nije izostavljeno: najboljim radom na natječaju Svijet po mom proglašen je onaj Izabele Štimac, svijet prošaran glazbom i putovanjima.

Najboljim školama 11. sezone višebojca proglašene su one iz Čaglina, Gunje, Osijeka i Velike Kopanice za uređenje škole i navijanje

dok je Ivanić Gradu pripala nagrada za najbolje ovogodišnje domaćinstvo.

Pobjednik ovogodišnjeg višebojca, Luka Ostojić iz Vukovara, ujedno je i rekorder osvojivši 180 bodova. Njemu su se s priznanjima za rekorderke pridružile Marija Halusek iz Virja i Sara Svast iz Senja s prikupljenih 170 bodova.

Izvanrednu sportsku atmosferu dodatno je pojačala glazbena gošća Mia Dimšić svojim poznatim stihovima i taktovima koji su sve prisutne digli na noge. Zabavni program upotpunili su i posebni gosti iz Duge Rese, Vukovara, Huma na Sutli, Zadra, Zagreba i Ivanić Grada. Oni su svojim pjesmama, plesom i dramskim točkama uveličali finale i prisutnima pokazali svoje talente.

Ovogodišnje finale višebojca prepuno pozitivnih emocija i energije, dječjeg druženja i zdravog natjecanja pokazatelj je važnosti ulaganja u djecu i potrebe za što više ovakvih, i sličnih projekata. (Lana Bosilj)







Nastupi Tamburaškog orkestra KUD-a Podravka

Tamburaški orkestar KUD-a Podravka nastupio je na četverodnevnom 40. Međunarodnom festivalu umjetničke tamburaške glazbe. 40. MFUTG u organizaciji Hrvatskog tamburaškog saveza u Osijeku održavao se u Osijeku, Valpovu i Belišću. Na festivalu je sudjelovalo više od 40 tamburaških orkestara i ansambala iz cijele Hrvatske, Banja Luke i

Subotice.

Tamburaški orkestar KUD-a Podravka pod vodstvom dirigenta i skladatelja Hrenić Jurice izveo je tri skladbe: "Podravska jesen" Zlatka Potočnika, praiizvedbu "Scherzo" Hrenić Jurice, pisanu za festival i "Koprivnici" Buhanec Ferdinanda na kojoj im se na pozornici pridružio vokalni solist Ivica Suvalj. Orkestar je

na festivalu osvojio srebrnu plaketu "Tambura Paje Kolarica".

Orkestar je također nastupio na Županijskoj smotri tamburaških sastava i orkestara u Kalinovcu i izborio prolaz na 24. Susrete tamburaških sastava i orkestara.

Selektor Hrvatskog sabora kulture na županijskoj smotri bio je Dražen Varga. (Senija Jagić)

Srebrna plaketa za ŽVS KUD-a Podravka

U subotu 3. lipnja 2017. članice Ženskog vokalnog sastava KUD-a Podravka sudjelovale su na VIII. međunarodnom natjecanju pjevačkih zborova u Termama Tuhelj.

Atmosfera na natjecanju bila je jednako vruća kao i vanjska temperatura jer od ukupno 23 zbora s ukupno 630 članova, Ženski vokalni sastav s tek 8 članica, vjerojatno brojčano najmanji sastav na natjecanju, uspio je pod dirigentskom palicom mlade Karle Meštrović izboriti dovoljan broj bodova za srebrnu plaketu.

S obzirom da Ženski vokalni sastav postoji tek 4 godine ovo je prvo natjecanje takvog karaktera i srebrna plaketa je veliko priznanje za dosadašnji rad ali i velik poticaj za dalje. (Mirjana Pandur)



Kazalište pod zvjezdanim nebom

Počinje još jedno Ljeto u Ludensu

Sedmu sezonu za redom Ludens teatar će u Atriju koprivničkog Doma mladih otvoriti vrata još jednog Ljeta u Ludensu, a Koprivničanci će moći uživati u čak pet predstava pod zvjezdanim nebom.

Sedmo Ljeto u Ludensu svoja će vrata otvoriti već 1. srpnja predstavom „Nori krtica Martin“ nastaloj u koprodukciji kazališta Oberon i kazališta Virovitica, a tjedan dana kasnije dolazi predstava „Od tišine do glazbe“ Teatra Erato koja će biti izvedena u sklopu Fest Jazza.

15. srpnja rezerviran je za performans „Gdje povlačiš crtu“ (Sara Renar, SKROZ, MOSKAU), slijedi predstava „Balon“ u produkciji Teatra Exit, a ovogodišnji će festival zatvoriti predstava „Samo jedna žena“ Gala teatra.

Sve predstave na rasporedu su u 21:00 sati, dok će predstava „Od tišine do glazbe“ biti izvedena u 20:00 sati. Ulaznice za predstavu mogu se kupiti u Le Petit Café, Šarenom dućanu, Hotelu Podravina, na portalu ulaznice.hr te u uredu Ludens teatra (Dom mladih/1. kat). Rezervacija ulaznica na broj: 048 671 615. (Ena Bebek)





Pulsovci otvorili Prvenstvo Republike Hrvatske u dresurnom jahanju za osobe s invaliditetom

Udruga Osmijeh – udruga za terapijsko jahanje bila je domaćin Prvenstva Republike Hrvatske u dresurnom jahanju za osobe s invaliditetom.

Noseći zastavu Hrvatskog paraolimpijskog odbora te vodeći kobilu Cami i malog jahača Petra Fuchsa, petero Pulsovaca svečanom je ceremonijom otvorilo ovo natjecanje najvišeg državnog ranga.

U revijalnoj utakmici „Barbara – prikaz dostignuća“, udrugu Osmijeh i Koprivničko-križevačku županiju predstavljala su dva jahača. Cilj ove revijalne utakmice je ulaganje u kvalitetan rad, praćenje razvoja i unaprjeđenje dresurnog jahanja za osobe s invaliditetom u Hrvatskoj.

Zajedno s Osmijehom, Pulsovci su aktivno sudjelovali u organizaciji ovog natjecanja te

još jednom dokazali da volontiranje može promijeniti svijet na bolje. Volontirajući, našoj smo lokalnoj zajednici i građanima omogućili da posjete najznačajnije dresurno natjecanje za osobe s invaliditetom u Hrvatskoj, ali i da dožive i prožive pozitivne emocije koje svakodnevno doživljavaju u udruzi Osmijeh s njihovim malim jahačima kroz terapijsko jahanje. (Petra Čolig)



Korak po korak –zajedno za multiplu sklerozu

U organizaciji Udruge „A je to Art - Podravina“, zajedno s članovima društava multiple skleroze Koprivničko-križevačke i Bjelovarsko-bilogorske županije, u Đurđevcu je obilježen Svjetski dan multiple skleroze, na kojem je sudjelovala i Udruga volontera Podravke – PULS.

Pulsovci su održali tombolu za humanitarnu akciju „Od Srca za Osmijeh 2“, a sva prikupljena sredstva namijenjena su djeci s teškoćama u razvoju i terapijskom jahanju.

Udruga volontera Podravke – PULS partner je projekta „Terapijskim jahanjem do osmijeha djece“ koji se provodi u Udruzi Osmijeh – udruzi za terapijsko jahanje za 20-tak djece s teškoćama u razvoju. (Petra Čolig)





Kraj prvenstvene sezone

Slaven Belupo završio na sedmom mjestu

Najbolji strijelci kluba su Heber i Mirko Ivanovski koji su postigli po 10 pogodaka. Ivanovski je imao i najviše nastupa, odigraivši 33 utakmice

Šibenčanin čija je karijera krenula u rodnom gradu, a nastavila se u Hrvatskom dragovoljcu.

Stipendijski ugovori mladim darovitim igračima

Kao i dosad, nastavlja se s tradicijom potpisivanja stipendijskih ugovora između Kluba i

najperspektivnijih iz klupske Škole nogometa. Sedmorica ovogodišnjih sretnika su vratar Karlo Slukić (18), Tomislav Sribljinić (18), Ivan Šugić (17), Ivan Dolček (17), Filip Hlevnjak (17), Roman Lisjak (16) i Luka Liklin (16). Darovite igrače s potencijalom preporučuju stručnjaci iz Škole nogometa te se od njih očekuje uspješan razvoj. (Lana Bosilj)

Slaven Belupo završio je sezonu na sedmom mjestu. Porazom u okršaju s Lokomotivom u predzadnjem kolu izgubljene su šanse za napad na peto mjesto, a porazom od Hajduka u zadnjem kolu Slaven je prestigla Istra 1961. Momčad je osvojila ukupno 38 bodova s 36 golova u 36 utakmica. Najbolji strijelci kluba su Heber i Mirko Ivanovski koji su postigli po 10 pogodaka. Ivanovski je imao i najviše nastupa, odigraivši 33 utakmice.

Počela stizati pojačanja za novu sezonu

Iako je tek kraj ove sezone, pripreme za novu već su krenule. Tako je stiglo prvo pojačanje, napadač Vice Kendeš, dvadeset trogodišnji





Dvostruka rukometna kruna u Koprivnici

Rukometašice Podravke Vegete 23. puta prvakinja Hrvatske

Podravka Vegeta osvojila je i 23. naslov prvakinja u hrvatskom prvenstvu osvojivši 50 bodova u 26. kola: izgubila je samo jednu utakmicu, u zadnjem kolu s Lokomotivom, koja se tako bodovno izjednačila s Koprivničankama, ali Zagrepčanke su imale znatno slabiju opću gol-razliku. Ta se razlika, prema pravilima Hrvatskog rukometnog saveza, primjenjuje ako su u međusobnim susretima ekipe izjednačene. A bile su: Podravka Vegeta u Koprivnici je pobijedila s 25:18, a Lokomotiva u Zagrebu 17:10. Dakle: 35:35 i prijelazni pehar se vratio u Koprivnicu.

Tome je prethodila drama u zagrebačkoj dvorani 2 Doma sportova koju je bilo teško gledati i za vrijeme utakmice, a najveći stres bio je poslije utakmice. Iz raznoraznih razloga ekipe nisu znale za spomenuto pravilo, pa su se Lokomotivine igračice najprije veselile, misleći da su prvakinja, Podravka Vegeta tugovala, a onda je službeni spiker objavio da je Podravka Vegeta prvak, pa su obje ekipe bile šokirane. Izostalo je veselje kod novih-starih prvakinja. No, natjerala ih je na to kapetanica Ivana Kapitanović (najbolja Podravkina igračica u tom čudnom susretu), a pomogla je i inicijativa fotoreportera kod zajedničkog slikanja.

Jasno je da je šok bio veliki, i naravno da nitko ne može oprostiti poraz u utakmici u kojoj je zabijeno samo 10 golova (toliko se u stara vremena zabijalo kad se igralo po kiši i blatu na vanjskim terenima), ali nitko ne može osporiti da je Podravka Vegeta i ove sezone bila dominantna u prvenstvu



i kupu, da je pospremila nove trofeje u klupsku riznicu, iako je odigrala samo dvije utakmice u kvalifikacijama Lige prvakinja i dvije u kvalifikacijama za Kup EHF-a.

Izbornici reprezentacija računaju na čak 19 Podravkinih igračica

Sezona, međutim, ne prestaje. Hrvatske rukometašice nastupaju na tri reprezentativna fronta: seniorke u kvalifikacijama sa Slovenijom za Svjetsko prvenstvo u Njemačkoj, juniorke na EP u Sloveniji, a kadetkinje na EP u Slovačkoj. U tim reprezentacijama računa se na ukupno 19 koprivničkih rukometašica, dok, uz to, Podravkina Snježana Petika vodi kadetsku reprezentaciju.

U ocjeni rada kluba svakako treba priključiti ove podatke o reprezentacijama, trenerima i reprezentativkama. Zanimljivo je da je od 19 nabrojanih reprezentativki čak 14 ove sezone oblačilo dres Podravke Vegete!

Kraj sezone, ali rukometnog život ide dalje

Sezona 2016./17. službeno traje do 30. lipnja. Do tada vrijede i ugovori s nekim igračicama. U srpnju je odmor, a onda kreće nova sezona. Mjeseci koji su pred nama otkrit će klupske namjere u standardnoj proceduri dolaska i odlaska igračica. Rukometni život ne prestaje. Karte za novu sezonu uskoro će biti podijeljene. (Ivo Čičin-Mašansker)



KK Koprivnica ugostila domaće i susjedne klubove

Međunarodni memorijalni košarkaški turnir Goran Plavec

Dvodnevni međunarodni memorijalni košarkaški turnir Goran Plavec, po deseti put zaredom održao se u Koprivnici. Cilj je turnira okupiti košarkaške ekipe iz Hrvatske i okolnih zemalja, igrati košarku, družiti se, evocirati uspomene na poginulog košarkaškog kolegu i podsjetiti se „starih dobrih košarkaških vremena“.

Ove godine organizatori Turnira, iz Košarkaškog kluba Koprivnica, dodatno su se angažirali

i organizirali turnir u dvije starosne kategorije, 2000. godište i mlađi te 2003. godište i mlađi. Dva dana, deset ekipa, 12 utakmica, 150 sudionika iz tri zemlje, Mađarske, Slovenije i Hrvatske. Dinamične utakmice, krasna košarka, prijateljstvo i rivalitet.

Zanimljiva je utakmica vođena između veterana Koprivnice i Križevaca, koji su pokazali da unatoč godinama i višku kilograma, imaju želju, a i znaju pokazati kako se košarka nekad igrala.

Nakon dvodnevnog druženja podijeljena su priznanja i nagrade, gdje je domaćinima kadetima pripalo prvo mjesto, a juniorima drugo, s time da se u najboljoj petorki i juniora i kadeta nalaze po dva igrača KK Koprivnica, što je motivacija za još bolju igru u budućnosti.

(Dražen Jalšovec)



3. turnir u ISSF malokalibarskom oružju

Ivana Babić poboljšala rezultate u stojećem stavu

Na osječkoj streljani Pampas održan je 3. turnir u ISSF malokalibarskom oružju.

Natjecateljica Streljačkog športskog kluba Podravka Ivana Babić nastupila je u dvije streljačke discipline za seniorke puškom.

U disciplini trostava 3x20 za seniorke Ivana Babić otpucala je 571 krug. Nakon nešto slabijeg klečećeg stava i ponovno odlično odrađenog ležećeg stava, ovog puta stojeći stav bio je daleko bolji od posljednjeg nastupa u Zagrebu.

U disciplini ležećeg stava za seniorke nakon šezdeset hitaca Ivana Babić postigla je 613.4 kruga.

Postignuti rezultati u disciplini trostava i ležećeg stava za seniorke pokazuju podizanje forme u ovogodišnjoj sezoni natjecanja.

U konkurenciji seniora u disciplini malokalibarski pištolj slobodnog izbora nastupio je Marin Mlinarić koji je nakon šezdeset ocjen-skih hitaca postigao rezultat od 474 kruga. (Renato Kovačić)

Nastavak uspješne sezone za hrvače HK Podravka

Dobri rezultati svih uzrasta

Na održanom Prvenstvu Europe za uzraste starijih dječaka (U 15) u Beogradu, Filip Verčević se u kategoriji do 53 kilograma plasirao na sedmo mjesto s dvije pobjede i dva poraza.

Drugi predstavnik hrvačkog kluba Podravka na ovom EP u sastavu reprezentacije Hrvatske, Valent Delimar borio se u kategoriji do 47 kilograma. U prvom kolu bolji od njega bio je Mađar, no kako on nije otišao dalje od ¼ finala, Delimaru je onemogućen daljnji tijek natjecanja kroz repasaž.

Bez obzira što je izostala medalja, treba napomenuti kako su obojica hrvača Podravke pokazala borbenost i zavidnu hrvačku kvalitetu, a sam nastup i ogromno iskustvo koje su stekli na ovom natjecanju bit će od velike važnosti u nastavku njihovih karijera.

Dva srebra i dvije bronce za hrvače Podravke u Bistri

Još jedan dobar rezultat ostvarili su hrvači Podravke, ovog puta na 23. Međunarodnom turniru "Sljemensko podneblje" koje se održalo u Bistri. Pod vodstvom trenera Renata Begovića na turniru su nastupila petorica



hrvača Podravke. Jan Knapić u kategoriji do 44 kilograma i Damjan Posavec u kategoriji do 59 kilograma osvojili su druga mjesta. Obojica su zabilježili tri pobjede i jedan poraz. Dvije pobjede i jedan poraz zabilježili su Luka Šulj u kategoriji do 57 kilograma i Mihael Blažeković u kategoriji do 54 kilograma što im je u konačnici donijelo brončano odličje. Pobjedu i dva poraza te na kraju i peto mjesto u kategoriji do 44 kilograma pripalo je Filipu Kuhariću. Što se tiče ekipnog plasmana Podravka je zauzela ekipno drugo mjesto.

Valentina Belušić treća u Slovačkoj

Hrvačica Podravke Valentina Belušić, u sastavu Hrvatske ženske kadetske reprezentacije bila je u Dunajskoj Stredi. Pod vodstvom trenera reprezentacije, Senada Mujagića nastupila na jakom međunarodnom turniru. Valentina Belušić u kategoriji je do 60 kilograma osvojila treće mjesto.

Četiri zlata i bronca iz Češke

Pod vodstvom trenera Renata Begovića i Ivana Lončarića, hrvači Podravke nastupili su

krajem svibnja u Češkoj na Međunarodnom turniru "Lidice OPEN 2017". Njih devetero hrvalo se grčko-rimskim načinom i to za uzraste mlađih dječaka (2004.-2005.) i mlađih dječaka početnika (2006.-2007.).

Prva mjesta osvojili su Ivan Čordaš u kategoriji do 47 kilograma i Luka Galić u kategoriji do 57 kilograma. Njima se sa zlatnom medaljom pridružili i Patrik Raknić u kategoriji do 35 kilograma te Josip Benko u kategoriji do 57 kilograma, dok je Petar Sočev u kategoriji do 43 kilograma osvojio treće mjesto. (Lana Bosilj)



Rukometni klub Hangar 18

Završili sezonu na četvrtom mjestu 3. HRL Sjever

Rukometaši Koprivnice Hangar 18 uspješno su završili svoje natjecanje u 3. HRL Sjever. Ekipu čini nekoliko mladića seniorskog i većim dijelom kadetskog uzrasta (šesnaestogodišnjaci), što još više daje na važnosti ostvarenih rezultata. U 24 kola lige zabilježili su: 17 pobjeda, 1 neodlučen rezultat i 6 puta su izgubili, a od toga samo jednom na svom parketu. Uz osvojenih 35 bodova, zajedno s ekipom Ilove dijele četvrto mjesto čime su ostvarili planirani rezultat koji su si zadali na početku sezone.

Njihova je prednost mladost i svaka naredna sezona trebala bi dati bolji rezultat. To potvrđuje i njihov cilj za narednu sezonu u kojoj najavljuju borbu za prvaka, a time i plasman u viši rang natjecanja odnosno 2. HRL. (Branko Krajačić)



Patlidžan u umaku od jogurta

SASTOJCI:

- patlidžan
- češnjak
- sezamova pasta (tehina)
- sok od limuna
- maslinovo ulje
- Vegeta
- svježa menta
- peršin
- **Vegeta Maestro Kajenski papar**
- sol
- **Vegeta Maestro Šareni papar**
- zrna nara



Ispeći patlidžan u kori na roštilju ili u pećnici na 225 °C 30-tak minuta. Prije pečenja izbušiti nekoliko rupica u kori. Nakon što je pečen ocijediti tekućinu iz patlidžana i onda ga oguliti – ostaviti peteljku koja će ga držati. Položiti patlidžan na tanjur i preliti umakom i maslinovim uljem.

Umak:

Pomiješati sezamovu pastu, zgnječeni češnjak, maslinovo ulje, sol, papar, peršin i malo limunova soka. Preliti preko toplog patlidžana i ukasiti zrnima nara.

Šakšuka

SASTOJCI:

- 150 g sitno sjeckanog luka
- 150 g crvene paprike narezane na kockice
- 300 g rajčice narezane na kockice
- 6 jaja
- **2 žlice Passata Podravka**
- 50 g češnjaka
- 10 g feferona sitno nasjeckanog
- svježi peršin
- sol
- **Vegeta Maestro Šareni papar**
- kumin
- **Vegeta Maestro Chili mljeveni**
- **Vegeta Maestro Kajenski papar**
- **Vegeta Maestro Curry**
- **Vegeta**
- maslinovo ulje



Na maslinovom ulju pirjati luk dok ne omekša. Dodati češnjak, narezanu papriku i feferon i pržiti nekoliko minuta. Kada paprika omekša dodati rajčicu, pastu od rajčice i malo vode. Začiniti solju, paprom, kuminom, čilijem i korijanderom. Dodati narezani peršin. Kuhačom napraviti udubljenja u umaku i razbiti jedno po jedno jaje. Pokriti tavu i peći nekoliko minuta, dok jaja ne budu pečena.

Pisali smo 2002.



Nagradna igra
Riješi rebus i osvoji
Podravka dekicu

Iskoristite svoje moždane vijuge, zabavite se i usput osvojite kvalitetnu Podravka dekiću. Sve što je potrebno jest riješiti rebus, dobiveni pojam poslati sa svojim podacima na adresu lista: List Podravka, Kolodvorska bb, Koprivnica, s naznakom **NAGRADNA IGRA: RIJEŠI REBUS I OSVOJI PODRAVKA DEKICU**.

Odgovore možete slati do 5. srpnja, a najsretniju/najsretnijeg od vas, s točnim odgovorom, izvući će redakcija Lista. Ime dobitnice/dobitnika nagradnog paketa objavit ćemo u sljedećem broju lista Podravka.

RE +



+



E



PODRAVKA

dolcela®

Slatki dodir fantazije

NOVI

PUNJENI MUFFINI

JEDINSTVEN I
LAGAN UŽITAK



INSPIRACIJU POTRAŽITE NA WWW.COOLINARIKA.COM