

Godina XLV  
Broj 1794 Petak 5. svibnja 2006.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



**Podravkina gotova jela predstavili su u Zagrebu poznati voitelji, pjevači i glumci**  
2. str.



**Podravka i Rotary club Koprivnica donirali kombi vozilo "Podravskom suncu"**  
4. str.

## Ugovor o poslovnoj suradnji Podravke i Royal mirovinskog osiguranja

# Podravka će putem Royala dokupiti mirovine za zaposlenike koji ostvaruju uvjete

Piše: **Ines Banjanin**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Predsjednik Uprave Royal mirovinskog osiguranja Ivo Bulaš i član Podravkine Uprave i glavni izvršni direktor za poslovne procese Zdravko Šestak, potpisali su ugovor o poslovnoj suradnji između te dvije kompanije. Ovim ugovorom Podravka će putem Royala dokupiti mirovinu za određen broj svojih zaposlenika koji su izrazili želju za odlazak u prijevremenu mirovinu, a imaju potrebne uvjete.

Prema riječima Zdravka Šestaka, Royal mirovinsko osiguranje inauguriralo je vrlo inovativan proizvod, a odnosi se na dokup mirovine, kao socijalno osjetljiv program.

- Podravka je jedna od kompanija koja je odlučila surađivati s Royal mirovinskim osiguranjem i na taj način voditi brigu o socijalnom zbrinjavanju svojih zaposlenika. Smatram da je ovo dobra ponuda zaposlenicima koji dobrovoljno žele otići u mirovinu, jer zaposlenik odlazi iz Podravke sa stimulativnom otpremninom, a mirovina mu je viša no što bi bila da nema ovoga projekta -

rekao je Šestak i dodao kako Podravka radi i na drugim projektima čiji je cilj na ovakav socijalno odgovoran način promijeniti dobnu i kvalifikacijsku strukturu zaposlenih.

- Osim mogućnosti dokupa mirovine koja je otvorena za sve zaposlenike koji ostvaruju propisane uvjete, radi se i na projektu osobno uvjetovanog otkaza zbog određenih trajnih osobina ili sposobnosti što se odnosi na zaposlenike s određenim postotkom trajne invalidnosti - zaključio je Šestak.

Predsjednik Uprave Royal mirovinskog osiguranja Ivo Bulaš prilikom potpisivanja ugovora istaknuo je kako se dokupom mirovine dobiva iznos koji bi se izgubio odlaskom u raniju mirovinu. Takva dokupljena mirovina poboljšava materijalni položaj, a često se naziva imenom firme koja ju otkupljuje.

- Benefiti ovog programa svode se na činjenicu da će radnici koji se odluče na ovaj program dobivati dvije mirovine i to: redovnu mirovinu HZMO-a te dokupljenu, tzv. „Podravkinu“ mirovinu.

Za odlazak u mirovinu putem programa dokupa mirovine u prvom se mahu odlučilo 9 radnika, odnosno



Ugovor su potpisali predsjednik Uprave Royal mirovinskog osiguranja Ivo Bulaš i član Uprave Podravke Zdravko Šestak

20 % radnika od onih koji ispunjavaju uvjete za ovaj program. Dva su osnovna uvjeta: godine života (muškarci 59, žene 54) i godine staža (muškarci 35, žene 30). Radnici kojima se na taj način dokupi mirovina, uz redovnu mirovinu HZMO-a dobivaju i Royalovu, odnosno Podravkinu mirovinu i to u iznosu od oko 20 posto redovne mirovine. Recimo, radnik iz Logistike koji je otišao u mirovinu u sklopu ovog programa, uz redovnu mirovinu 2.329 kuna prima i "dokupljenih" 466 kuna.

Važno je napomenuti da će Podravka radnicima koji se odluče na program dokupa mirovine uz pokrivanje troškova dokupa same mirovine isplatiti i stimulativne otpremnine do maksimalnog iznosa od 50 tisuća kuna neto.

Inače, dokup mirovine je jedini socijalni program zbrinjavanja radnika pred mirovinom, koji se već punih 15 godina provodi i primjenjuje u oko 200 gospodarskih subjekata u Hrvatskoj, a osnovne su mu značajke da se prestanak radnog odnosa postigne sporazumom, uz suglasnost poslodavca, sindikata i radnika, a ne otkazom i radnicima se omogućava odlazak u mirovinu prije navršene 65. godine života, a doživotno primaju iznos mirovine kao da su ostali raditi još nekoliko godina. U Hrvatskoj se projekt dokupa mirovina provodi u oko 200 poduzeća i ustanova, a trenutno dokupljenu mirovinu iz Royal mirovinskog osiguranja redovito i bez zakašnjenja prima nešto više od 3.000 umirovljenika. Doprinos za dokup mirovine Royal mirovinskom osigu-

ranju uplaćuje isključivo poslodavac za svog radnika, jer radnik ne može sam sebi dokupiti mirovinu. Po prestanku radnog odnosa, bivši radnik odmah počinje primati, uz mirovinu iz HZMO-a, i dokupljenu (kompanijsku) mirovinu iz Royal mirovinskog osiguranja. Budući da se pokazao kao financijski i socijalno prihvatljiv model zbrinjavanja radnika, projektu dokupa mirovina dodijeljen je znak kvalitete „Izvorno hrvatsko“ i naziv „Izvorno hrvatska vrsta otpremnine“, a ovaj je projekt podržala Vlada Republike Hrvatske.

Dokupljena mirovina predstavlja oblik doživotne nagrade i priznanja za minuli rad koji su radnici uložili u Podravku, a u Podravki se primjenjuje u punom suglasju s Radničkim vijećem i sindikatima.





Podravkina gotova jela predstavljena na event u zagrebačkom Movie pubu

# Što se može za dvije minute?!

Piše: **Ines Banjanin**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Najukusniji event godine - predstavljanje Podravka gotovih jela - održano je u četvrtak 27. travnja u večernjim satima u zagrebačkom Movie pubu. Uz glavnu domaćicu ovoga događaja, zabavnu i nasmijanu Sanju Doležal, u predstavljanju svakog pojedinog jela sudjelovala su poznata hrvatska imena. Tako su **Trpimir Vicković Vicko**, **Barbara Kolar**, **Gordan Kožulj**, **Vlatka Pokos**, **Dražen Turina Šajeta** i **Darko Janeš** predstavili Paellu, Chilli con carne, Lasagne bolognese, Tunu u umaku od rajčice, Teletinu u bijelom umaku i Leću s kobasicama. Podravkini promotori kulinarstva **Zlatko Sedlanić**, **Bran-ko Takač**, **Dražen Đurišević** i kuharice **Marina Paleka** i **Ivana Delimar** pokazali su kako se jednostavno i brzo može skuhati ukusan ručak, a publiku je, u iščekivanju jela, do suza nasmijao gost iznenađenja, imitator **Denis Bašić**, koji se tijekom trajanja programa pojavljivao kao predsjednik Mesić, Ljubo Česić Rojs,

mjestima, međutim velika promotivna kampanja započela je sredinom travnja, a u okviru te kampanje održan je i ovaj event u Movie pubu pod sloganom "Što se može za dvije minute".

- Podravka gotova jela namijenjena su mladim zaposlenim ljudima koji većinu svojeg vremena provode u pokretu pa smo upravo stoga i izabrali Movie pub, kao jedno urbano okupljalište. Predstavili smo šest proizvoda od kojih je svaki kvalitetan obrok što se može pripremiti u vrlo kratkom vremenu. Budući da se radi o novitetu u toj kategoriji na hrvatskom tržištu, izabrali smo najbolje od internacionalnih jela i na taj način predstavili gastronomski poznate kuhinje, a vjerujemo da će se paleta i dalje nadopunjivati. Za pripremu ovih jela nije potrebna velika "mudrost", jer ih svi mogu pripremiti za samo dvije minute. Uostalom, 1957. godine ljudi su se pitali kako to juha može biti gotova za samo 10 minuta, a eto, mi danas imamo gotovo jelo za dvije minute. Takav je naprosto tempo života - rekla je Melita Bunić.

koji ne žele propustiti niti jednu minutu predstojećih "tekmi". Inače, poznatom radijskom voditelju "Vicku Budilici" omiljeno jelo su upravo kobasice.

Budući da je svako jelo popraćeno autentičnom glazbom, u podlozi su se mijenjale poznate zagorske i podravske note.

**Tuna u umaku od rajčice** tipična je mediteranska delicija. Fileti tune pripremljeni u ukusnom umaku od rajčice uz dodatak konjaka i mješavine mediteranskih začina nezaboravna su kombinacija. Prilog uz ovo jelo je tjestenina, baš po ukusu Barbare Kolar, uz mediteranski glazbeni ugođaj. Namijenjeno je svima koji pod nepcem vole osjetiti okus mediterana, a upravo je mediteranski miris na pozornicu privukao i "Big Brothera"



Poznati na predstavljanju novih Podravkinih gotovih jela

njenom stilu odijevanja i o njezinom privatnom životu.

"Što nekoga ima brinuti jesam li se udala ili ne", komentirala je Vlatka, dodajući kako njezin brak očito izaziva ljubomoru kod mnogih.

**Lasagne bolognese** popularno je talijansko jelo pripremljeno od tjestenine, bešamela i mljevenog mesa u umaku od rajčice. Priprema ovog izgled jednostavnog jela zahtijeva dosta vremena i kulinariskog umijeća pa će ovaj proizvod razveseliti sve one koji se zbog nedostatka vremena ne žele odreći ukusnog zalogaja. U Podravkinim Lasagnama bolognese na pozornici je prvi uživao Dražen Turina Šajeta, inače poznati ljubitelj Čokolina.



Dražen Turina Šajeta i Sanja Doležal

Kao konačna ocjena o uspjehu i organizaciji ovoga eventa svjedoče i novinski napisi kako je uz dobru glazbu, fino vino i ukusno jelo - Podravka još jednom dokazala da zna biti pravi domaćin.



Gordan Kožulj, Darko Janeš i Sanja Doležal



Trpimir Vicković Vicko

Čiro Blažević i poduzetnik s Kosova. Degustaciju novih Podravkinih gotovih jela pratili su i brojni mediji, a među stotinjak uzvanika bili su i Podravkini poslovni partneri, kao i predstavnici agencija s kojima Podravka surađuje.

## Velika promotivna kampanja za Podravkina gotova jela

Prema riječima category managerice Podravka jela **Melite Bunić**, novi proizvodi iz palete gotovih jela od početka ožujka nalaze se na prodajnim

Nakon ovog predstavljanja u Movie pubu, kampanja se od ovoga tjedna nastavlja prodajom uz prim i degustacijama na prodajnim mjestima.

Visokokvalitetni sastojci, samo odabrani komadići mesa i povrća, jamče kvalitetan obrok svježega i izvrsnoga okusa. Moderna tehnologija obrade pri visokim temperaturama (temperature više od 120° C) osigurava produženu trajnost proizvoda, izvornu punoću okusa i mirisa i potpunu sigurnost za potrošača u uvjetima držanja na sobnoj temperaturi.

## Poznati predstavili Podravkina gotova jela

**Leća s kobasicama** svima je poznato i omiljeno jelo. Hranjivi i ponešto pikantni obrok sastoji se od kobasice najbolje kvalitete uz dodatku već gotovo zaboravljene leće. Jednostavna kombinacija pruža vrhunski gastronomski užitak i jamči užitak u dašku prošlih vremena. Leću s kobasicama pod ingerencijom Sanje Doležal odvažio se u "mikrovalku" staviti Trpimir Vicković Vicko. I što sad dok čekamo dvije minute? Evo odgovora: Ova jela su idealna za nas muške kad počinje Nogometno prvenstvo. Dok traje blok reklama, ne moramo gnjaviti svoje supruge, nego sami sebi stignemo pripremiti papicu - rekao je Vicko, dajući izvršnu ideju navijačima

**Barbara Kolar**

**Hamdiju**, koji je usput otkrio kako i sam zna spremati jela od tjestenine. A od sada će mu za to trebati - samo dvije minute.

**Teletina u bijelom umaku** izrađena je od najfinijih komada telećeg mesa upotunjenih nježnim umakom na bazi vrhnja i bijelog vina kako bi zadovoljila ukus i najzahtjevnijih gurmana. Jedan od tih gurmana bio je i Darko Janeš, koji je, zamislite, nakon degustacije poprimio francuski naglasak. Ovo jelo nije ostavilo ravnodušnim ni Gordana Kožulja.

**Paella** je tradicionalno španjolsko jelo, remek-djelo kuhinje koja je do savršenstva dovela pripremanje riže. Priprema se od najfinijih komadića pilećega bijelog mesa, morskih plodova (lignje i dagnje) i raznog povrća. Ovo živopisno jelo predstavila je Vlatka Pokos. Prisustvo novopečene gospe Radeljak, osim predstavljanja ovog španjolskog jela, bilo je i povod medijima za njezin osvrt na raznorazne komentare u ponekim emisijama gdje se, kako kaže, nerijetko govori o



Hamdija i Barbara Kolar



Vlatka Pokos

I na kraju, **Chilli con carne**, ili u prijevodu 'čili s mesom', jedno je od najpoznatijih jela meksičke kuhinje. Tradicionalno se priprema od mljevenoga goveđeg mesa u umaku od rajčice s crvenim grahamom i čiljem koji jelu daje karakterističan okus. Ako volite malo pikantniju hranu, ovo je jelo baš za vas. Tu se upravo pronašao i Denis Bašić, koji je za ugođaj na pozornici stavio i sombrero. Ako mu to, umjesto kuharske kape, doprinese u novom imageu kuhara, svakako pozdravljamo ovu ideju.

Tijekom predstavljanja pojedinih jela Podravkine su hostese nudile gotova jela, tako da su paralelno s gostima na pozornici i posjetitelji koji su pratili zbivanja mogli iskušati novitete.



Darko Janeš



Denis Bašić







## Koprivničkom centru za odgoj, obrazovanje i rehabilitaciju "Podravsko sunce" Podravka i Rotary club Koprivnica donirali kombi vozilo

# Vozilo za prijevoz djece s poteškoćama u razvoju

Prošlog je utorka kombi vozilo - na kojem je ispisano "Djeci Podravskog sunca od Rotary cluba Koprivnica i Podravke sa srcem" - unijelo nove zrake sunca u njihovu svakodnevicu. Zahvaljujući Rotary klubu Koprivnica i Podravki u humanitarnoj akciji pri-

kupljena su sredstva i kupljeno je vozilo koje će koristiti djeca s poteškoćama u razvoju Sredstva za ovo vozilo, što će biti od izuzetne važnosti za normalno odvijanje započetih i planiranih projekata "Podravskog sunca", počela su se prikupljati na svečanom

balu upriličenom povodom prve obljetnice Rotary cluba Koprivnica. Tom prigodom prikupljeno je oko 50 tisuća kuna od prodaje slika, a razliku za kupnju ovog vozila vrijednog 23 tisuće eura donirala je Podravka. Ovo nije prva humanitarna akcija za potrebe



Kombiju su se najviše obradovala djeca



Željko Đurđina i Branko Kučan predali su kombi vozilo Petru Ivegešu (snimio Nikola Wolf)

## Kretanje cijene Podravkinih dionica u razdoblju od 31. 10. 2005. do 30. 4. 2006.

Posljednjih je tjedana na tržištu kapitala bilo vrlo živo oko Podravkine dionice. Kako biste imali prikaz kretanja cijene u Službenom tržištu Zagrebačke burze, prikazujemo vam kretanje cijene dionica i volumena trgovanja te kratke komentare u razdoblju od 31. 10. 2005. do 30. 4. 2006.



### Komentar kretanja cijene Podravkine dionice

- u razdoblju od 31. 10. 2005. do 30. 4. 2006. prosječna cijena iznosila je 339,07 kuna, a najviša cijena iznosila je 405,00 kuna na dan 25. 4. 06., što ujedno predstavlja i najvišu razinu cijene otkada je dionica uvrštena u Službenu kotaciju Zagrebačke burze (1998. god.).

- u promatranom razdoblju se protrgovalo sa 715.462 dionice, što na razini ostvarenog prometa iznosi 242,5 milijuna kuna.

- najveći mjesečni promet ostvaren je u ožujku, na razini od 68,3 milijuna kuna odnosno protrgovano je sa 199 tisuća dionica.

- prosječni dnevni promet u promatranom razdoblju iznosi 1,9 milijuna kuna.

- na dan 30. 4. 2006. tržišna kapitalizacija Podravke iznosila je 2.081,8 milijuna kuna.

## Suradnja Podravke i Hrvatske studentske asocijacije

Među vodećim hrvatskim kompanijama koje su sudjelovale u projektu „Hrvatska kvaliteta za europsku konkurentnost“ održanom na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu 3. i 4. svibnja našla se i Podravka. Koprivnička kompanija podržala je tako nastojanje organizatora - Hrvatske studentske asocijacije da kroz predavanja i susrete studenata i gospodarstvenika budući ekonomisti stječu nova znanja i informacije. Projekt je održan u sklopu obilježavanja Dana europske unije, a na otvaranju studentima su se obratili šef delegacije EU komisije Vicent Degret, predsjednik Hrvatske gospodarske komore Nadan Vidošević, te dekan Ekonomskog fakulteta dr. Ivan Lovrinović.

U pratnji Nevena Mimice Nadan Vidošević obišao je i sve štandove hrvatskih izlagača pohvalivši Podravkin nastup kao najkompletniji.

Podravka je odlično predstavila svoje brandove s kojima uspješno konkurrira stranim proizvodima, drago mi je da tu vidim i moj omiljeni Čokolino kojeg mi sin obavezno priprema za svaku večeru - komentirao je Vidošević.

Studentima su se pak više dopala nova Podravkina gotova jela koja su mogli degustirati, mnogi su tražili informaciju gdje ih mogu kupiti, uz riječi da je to pravi spas za njih kada ne stignu kuhati ili kad „starci“ nisu doma. Traženi su bili i Studena, Kviki grickalice, te uzorci Vegeta mediterana s knjižicom recepata, a mnogi studenti su se informirali i o mogućnosti zapošljavanja u Podravki.

J. L.

## S pokusnog polja Podravkinog Razvoja sirovinске osnove na Danici

# Testiranje novih sorti povrtnih kultura

Topliji sunčani dani ubrzali su aktivnosti na pokusnom polju Podravkinog Razvoja sirovinске osnove na Danici. Prvosvibanjsko kišno razdoblje nakratko je zaustavilo i ljude i mehanizaciju, da bi se ovih dana snažnije krenulo u sadnju novih sorti povrtnih kultura koje se ispituju za daljnu proizvodnju i preradu u Podravki.

Direktor Razvoja sirovinске osnove Dr. Zdravko Matotan kaže nam da ova parcela od pola jutra zemljišne površine služi za testiranje novih sorti i tehnologija proizvodnje poljoprivrednih kultura koje se kao sirovine prerađuju u Podravkinim tvornicama. Prije uvođenja u proizvodnju nužno je ispitati svojstva pojedinog povrća kako bi se sa što većom sigurnošću njima mogle zamijeniti postojeće sorte u proizvodnji.

Uz gospodarska svojstva (prinos, dužina vegetacije, tolerantnost na ekonomski značajne biljne bolesti i štetnike) za svaku novu sortu važno je istražiti optimalnu razinu agrotehnike. S preradbenog pak stajališta važno je istražiti kvalitativna svojstva kako bi sorte mogle zadovoljiti visoke standarde prerađivačke industrije. Kako se u Hrvatskoj ni jedna institucija sustavno ne bavi navedenim istraživanjima, to će rezultati naših istraživanja biti izuzetno važni za razvoj sirovinске osnove Podravkinih tvornica - rekao je dr. Matotan.

I ove godine na pokusnom polju na Danici testirat će se više desetaka novih sorti graška, krastavaca, paprike, graha mahunara, cikle i drugih povrtnih kultura koje se prerađuju u Podravki. Uz sve nabrojeno provest će se i istraživanja vezana za tehnološka unapređenja u proizvodnji krastavaca za preradu, dio istraživanja iz znanstvenog projekta Eureka vezanih za supstituciju mineralne gnojilne povrća za preradu tvornički proizvedenim organskim gnojivima što podupire Europska zajednica. Dio polja biti će pod vlastitim selekcijskim materijalom i u funkciji održavanja izvornosti i genetske čistoće sjemena pojedinih sorti.



Tehnolog Domagoj Švabek i Andrija Remenar na pokusnom polju na Danici (snimio B. Godek)

S. Petrić



**Završeno treće kolo nagradne igre za Podravkaše**

# Predah uz Fini-Mini u kantini

Završeno je treće kolo nagradne igre za Podravkaše - ljubitelje Fini-Mini juha te je započelo četvrto kolo.

I ovaj mjesec tražili smo tri juholjupca koji su kupili najviše Fini-Mini juha u Podravkinim kantinama. Tako je kuhalo za vodu Electrolux i poklon paket proizvoda osvojila **Katarina Ljubić** iz Kontrolinga s poslanih 68 kupona.

Drugu nagradu, kišobran Podravka i poklon paket proizvoda, osvojio je **Stanko Picek** iz Mesne industrije Danica s poslanih 56 kupona.

Šalicu Fini-Mini i poklon paket osvojio je **Branko Jakupak** iz Mesne industrije Danica.

Ovaj mjesec najviše Fini-Mini juha prodalo se u Kantini - Restoranu 2 u Mesnoj industriji Danica, a najviše juha prodala je **Krunoslava Vusić** i time osvojila bon za usluge u Beauty centru Jajetić.

Svi dobitnici nagrada mogu svoje nagrade podići u Reklamnom skladištu u roku od 15 dana.

U ponedjeljak 2. svibnja započelo je četvrto kolo nagradne igre za ljubitelje Fini-Mini juha i trajat će do 31. 5. 2006.g. U ovom kolu povećali smo nagradni fond tako da ćemo ovaj mjesec nagraditi 10 juholjubaca. Nagrade su:

- Kuhalo za vodu Electrolux + poklon paket proizvoda
- Kišobran "Podravka" + poklon paket proizvoda
- 5 šalica Fini-Mini + poklon paket proizvoda
- 10 šalica Fini-Mini



U ovom broju Podravkinih novina objavljujemo i nagradni kupon koji vrijedi kao 2 Fini-Mini juhe. Uz blokove koje dobijete u kantini prilikom kupnje Fini-Mini juhe tokom mjeseca možete u kovertu staviti i jedan nagradni kupon.

Skupljene kupone možete do 2. 6. 2006. ubaciti u kutije postavljene u kantinama, a imena dobitnika nagrada objavit ćemo u Podravkinim novinama 8. 6. 2006.

Uživajte u Fini-Mini juhama jer su one - Užitek u tren(d)u.

*Tim za kategoriju Podravka jela*

**U Delnicama održan otvoreni kup Hrvatske za novinare u kuhanju ribljeg paprikaša**

# Ekipa Podravka - Radio Drava u zlatnoj sredini

U Delnicama je prošloga vikenda održan 2. Otvoreni kup Hrvatske za novinare u kuhanju ribljeg paprikaša na kojemu su nastupile 24 novinarske ekipe iz cijele Hrvatske, Mađarske i Slovenije. Među njima u kuhanju ribljeg paprikaša nastupila je i koprivnička ekipa Podravka - Radio Drava koju su činili Petra Slavečki i Boris Fabijanec. Kuhalo se u dvije skupine - jedna kod hotela Delnice, a druga kod hotela Risnjak. Naravno, i na ovom natjecanju "službena" voda je bila Studena. Nakon cjelodnevnog kuhanja, što ga zbog lošeg vremena na žalost nije pratilo baš puno gledatelja, proglašeni su najbolji. Prvo mjesto osvojila je ekipa Radio Đakova, drugi su bili kolege novinari iz Mađarske - Radio Pečuh, a treći iz Radio Baranje. Koprivnička ekipa osvojila je 12. mjesto. Budući da su Petra i Boris prvi puta nastupali na ovakvom natjecanju i s obzirom na konkurenciju koja je tu vladala, a tu su se prije svih isticali Slavonci, Baranjci i Mađari, osvajanje zlatne sredine je više nego dobar plasman.

Inače, iako je pripremanje ribljeg paprikaša o osnovi slično, ipak postoje dosta velike razlike u pripremanju,

ali zajedničko im je možda jedno - gotovo sve novinarske ekipe stavljale su u fiš-paprikaš Podravkin Fant za to jelo, kojega su uz Vegetu, pregaču i kuhinjsku krpu svi dobili uoči natjecanja od predstavnika Podravke. Zapravo, u Delnicama, kao uostalom na

svim dosadašnjim natjecanjima u kuhanju lovačkog paprikaša, fiša i brodeteta, bitno je bilo druženje novinara, pa je tako bilo i ovaj puta. A za dobar ugođaj te besprijeekornu organizaciju zaslužan je alfa i omega novinarskog kotlića Vladimir Jurić.



Koprivnička ekipa Petra Slavečki i Boris Fabijanec pripremaju "fiš paprikaš" u Delnicama

**Tiskovna konferencija u povodu zanimljive rekreativne akcije u Koprivnici**

# Prvi festival biciklističke rekreacije - biciklom po Podravini

Prošlog je tjedna u hotelu Podravina održana tiskovna konferencija u povodu Prvog festivala biciklističke rekreacije Hrvatske "Biciklom po Podravini", koja će se od 9. do 11. lipnja održati u Koprivnici. Ujedno bit će to i "Dan bicikla i biciklizma grada Koprivnice". Vodstvo koprivničkog Old timer kluba Biciklin, koji je organizator ove priredbe, upoznao je novinare i javnost sa sportsko - rekreativnom manifestacijom koja je povjerena našem gradu. Predočen je i cjelokupni program u kojemu su predviđene amaterske vožnje biciklima na zadanim relacijama, govorit će

se o biciklizmu kao rekreativnom obliku kretanja i aktivnosti, a bit će održan i okrugli stol na temu "Vožnja biciklom". Trodnevnu priredbu otvorit će djeca iz dječjih vrtića vožnjom na biciklima, drugog dana vozit će seniori i učenici viših razreda osnovnih škola, dok će svečano zatvaranje biti trećeg dana uz kulturno umjetnički program.

U biciklističkom klubu očekuju najmanje tisuću sudionika u vožnji biciklima, a rok za podnošenje prijave je 20. svibnja, s tim da sudionici plaćaju kotizaciju od 50 kuna U Biciklinu, klubu kojemu je pripala čast da bude

prvi domaćin ovakve vrijedne manifestacije u Hrvatskoj, ističu kako je to i veliko priznanje Koprivnici koja je najbiciklističkiji grad u Hrvatskoj. Smatraju ovo rekreativnim vožnjama, a ne utrkama tako da u "natjecanjima" neće moći sudjelovati članovi biciklističkih društava ili profesionalni vozači. Na prvoj biciklističkoj rekreaciji u Koprivnici osim domaćih biciklista očekuje se i nastup Slovenaca, Austrijanaca tako da će ona poprimiti međunarodni karakter.

Među pokroviteljima ove manifestacije Podravka će imati vidno mjesto. **S. P.**

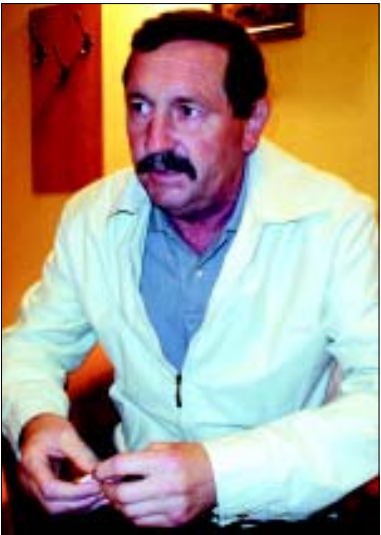
**Moj hobi - Slavko Tomiša - voditelj tima za vrednovanje sustava i poboljšanja**

# Sport koristi, oplemenjuje i zabavlja

Piše: **Slavko Petrić**  
Snimio: **Berislav Godek**

Slavko Tomiša je u 13. godini prvi puta je opalio iz puške, a u 14. je zaigrao za prvi sastav (na tuđu registraciju) herešinskih nogometaša. Baš lov i nogomet bit će mu kasnije (uz današnji tenis) glavne odrednice životnih zanimacija, preokupacija, hobija. Ako tome pridodamo u najnovije vrijeme i gorički prostor u Močilama, kao mjesto relaksacije za dušu, složit ćemo mozaik onoga čemu je voditelj Podravkinog tima za vrednovanje sustava i poboljšanja težio, a i danas mu ispunjava svakodnevicu.

Nakon prvog pucnja iz puške pokojnog oca, Slavko je brzo osjetio draž gađanja na glinene golubove što mu je ostala sportska preokupacija, a lov na divljač posebna ljubav. Lov je uvijek shvaćao kao



Slavko Tomiša

svojevrsno predavanje prirodi u čemu je ubijanje divljači na posljed-

njem mjestu. Važnije od strijeljanja je briga o divljači i održavanje lovišta. Da lov nije "profitabilno" zanimanje, kako mnogi misle, kazuje tek brojka od pet fazana i jednog zeca godišnje koji smiju u kulinarske specijalitete za što kod Tomišinih baš i nema zainteresiranih. Slavko jedino srneći paprikaš može izdvojiti iz lovačkog jelovnika. Član je Lovačkog društva "Fazan" iz Peteranca, a sretan što je lov aktivnost kojom se može baviti cijele godine. Od oca je naučio i lovački ritual koji i danas obavlja: poslije lova čišćenje puške, sebe, smještanje opreme u ormar i tek tada odmor Sportski pak "ritual" primjenjivao je u momčadima nogometaša Slavena gdje je u juniore došao iz Herešina. Slavenov plavi dres odijevao je 15 godina. Počeo je u generaciji Šafar, Sokač, Šopreki, Drakulići, Sabol, Čor, Kovačić

da bi nogometnu knjigu zatvorio poslije utakmice sa zagrebačkim TPK-om (1:0), kada je Slaven izborio igranje u Hrvatskoj ligi. Po mnogim trenerima bio je "Katica za sve", igrač koji je jednako dobro mogao odigrati na svim mjestima, od golmana do lijevog krila, ali mu je šestica lijevog halfa najviše prislala sruu.

Nogometni romantik ne zaboravlja ni prijateljske ogleda s Dinamom, Zvezdom, a žao mu je što se s Hajdukom u kupu smrzavao na klupi. Poslije nogometa, u kojem nije bilo ozljeda, a ni drugima ih nije nanio, Slavko je odabrao tenis, zato što se bijeli sport vježba i igra koliko tjelesna sprema dozvoljava, a Tomiša je nerijetko igrao i s ljudima u osmom desetljeću života. Dva puta tjedno obvezno izdvaja za druženje s lopticom i reketom. U nekoliko navrata bio je i prvak

Teniskog kluba Koprivnica. Svestrani sportaš, a jednako tako i lovac, imao je dara i za trčanje. Kada je poslije nogometa tražio sportsku zanimaciju, odtrčao je i nekoliko uličnih utrka. Trenirka mu je stalno pri ruci...

Danas inženjer grafičke tehnologije, sa 33 godine staža u Podravki, Slavko Tomiša o sportu kaže:

- Bavljenje sportom je nešto najljepše što čovjek može odabrati kao zanimanje uz svakodnevni posao. Ja sam tome pridodao i lov koji je jednako izazovan kao i gađanje na glinene golubove. U tim aktivnostima čovjek pronalazi sebe, a sport je važan za mlade jer u njemu čovjek uči i odgaja. Mene je zanimalo i posao učitelja u nogometu. Određeno vrijeme radio sam u omladinskoj školi Slavena i to je još jedno lijepo životno razdoblje. Sport koristi, oplemenjuje i zabavlja.



## Likovna kolonija i izložba slika u Sokolovcu

U sklopu obilježavanja Dana općine i 110. obljetnice škole u Sokolovcu je održana likovna kolonija na kojoj su sudjelovali članovi Podravkine likovne sekcije Branko Stanković, Vlatka Kordina, Barbara Percač, Slava Blažeković, Zvonko Koščak, Radmila Bošnjak Kolarek, Zlatko Kolarek i Zlatko Štrfiček.

Zbog kiše, crtalo se u učionici, zajedno s učenicima škole koji su mogli vidjeti kako nastaje slika a i sami su se uključili u crtanje. Slike koje su nastale na koloniji krasit će prostorije škole u Sokolovcu.

Istog dana u prostorijama općine Sokolovac otvorena je samostalna izložba slika Radmile Bošnjak Kolarek. Radmila



je izložila petnaestak ulja na platnu, pastele i akvarele na kojima prevladavaju motivi cvijeća, mrtve prirode i

pejzaži. O slikarici i izloženim radovima govorili su Zlatko Štrfiček i načelnik općine Vlado Bakšaj (*na slici*). **A. V.**

### UBIUDR Podravke

## Automobilska karavana i regata čamcima u spomen na hrvatske branitelje

U spomen i zahvalu svim hrvatskim braniteljima poginulima za domovinu, Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke i Udruga branitelja Domovinskog rata INA-Naftaplin, pod pokroviteljstvom ministrice i potpredsjednice Vlade Jadranke Kosor, već šestu godinu za redom, organiziraju od 26. do 30. svibnja karavanu "Da se ne zaboravi- 2500 kilometara diljem Hrvatske".

Oko pedesetak branitelja iz gotovo cijele Hrvatske krenut će 26. svibnja automobilima ispred prostorija Ministarstva obitelji, branitelja i međugeneracijske solidarnosti u Zagrebu na put diljem Hrvatske, tijekom kojeg će obići na stotine mjesta i gradova vezanih uz hrvatski Domovinski rat, te zapaliti svijeće i položiti vijence na

spomen - obilježja, grobove i masovne grobnice poginulih branitelja.

Sudionici karavane, među ostalim će obići Karlovac, Gospić, Škabrnju, Zadar, Makarsku, Prevlaku, Dubrovnik, Metković, Split, Sinj, Knin, Plitvice, Glinu, Sisak, Petrinju, Pakrac, Lipik, Okučane, Kutinu, Slavonski Brod, Županju, Ilok, Vinkovce, Vukovar, Osijek, Slatinu, Viroviticu i Bjelovar. Svoj put završit će 30. svibnja u Zagrebu.

Osim ove karavane, Udruga branitelja Podravke, također u čast poginulim hrvatskim braniteljima, organizira i regatu čamcima na vesla pod nazivom "Vukovar - 15 godina poslije", u kojoj će ove godine sudjelovati dvadesetak branitelja iz Koprivnice, Vukovara, Novske i drugih gradova, a

koja će krenuti 22. svibnja Dravom od Botova, te nakon devet dana, tj. 30. svibnja, rijekama Dravom i Dunavom stići u Vukovar, podno Križa na ušću Vuke u Dunav, gdje će ih dočekati sudionici automobilske karavane.

### Prodajne izložbe knjiga

Nakladnička i trgovačka kuća Be-gen d.o.o. iz Zagreba 8. i 9. svibnja 2006. godine organizira prodajnu izložbu knjiga u Podravki ispred restorana društvene prehrane i to u vremenu od 9 do 14 sati, a u prostorima Vegete i Podravka jela 10. i 11. svibnja u vremenu od 9 do 12 sati. Knjige se prodaju na kredit do deset mjeseci, bez kamata i učešća.

### Liječnik za vas

## Kako smanjiti rizik od raka (1. dio)

Piše: **dr. Ivo Belan**

### Što je rak?

Rak nije jedna bolest, nego je to nekih 200 oboljenja koja napadaju različite dijelove tijela. Zajedničko svima njima je da započinju kao jedna tjelesna stanica koja se počne umnožavati abnormalnom brzinom. U većini slučajeva rezultirajuća "hrpa" abnormalnih stanica formira oteklinu - tumor. Taj se tumor može proširiti na okolno zdravo tkivo. Osim toga, kancerozne se stanice mogu otkinuti od originalnog tumora i putem krvi prenijeti u druge dijelove tijela i tamo formirati nove tumore.

Svi tumori nisu kancerozni. Katkada tumor (nakupina stanica, novotvorevina) ostaje ograničen na malom području i ne predstavlja opasnost za druga tjelesna tkiva. Takvi se tumori zovu dobroćudni (benigni), za razliku od onih drugih koji su zloćudni (maligni).

### Što uzrokuje rak?

Za sada nitko ne zna što uzrokuje rak. Međutim, znanstvenici su identificirali nekoliko faktora koji doprinose pojavi raka. Na primjer, poznato je da neki elementi našeg stila života igraju značajnu ulogu u razvoju te bolesti. Veza između navike pušenja i raka pluća već je odavno dobro potvrđena. U novije vrijeme istraživači su također ustvrdili jaku vezu između naše prehrane i rizika od raka.

### Je li rak nasljedan?

Rak je vrlo čest i mnogi ljudi imaju rođake koji su umrli od raka, ali to ne dokazuje nasljednu sklonost. Međutim,

jedan mali broj osoba je rođen s defektnim genima, naslijeđenim od svojih roditelja. Rana pojava raka debelog crijeva, dojke, bubrega ili jajnika u životu bliskih rođaka je važan znak za tu moguću naslijeđenu sklonost, međutim, čak i u takvim slučajevima faktori u stilu života (npr. prehrana) mogu odlučiti hoće li se ili neće rak razviti.

### Dijagnoza

Ako je tumor prisutan, uobičajena dijagnostička metoda je biopsija. Iz tumora se uzima mali komadić tkiva, koji se onda pregleda mikroskopski i procijeni radi li se o benignom ili malignom tumoru.

### Kako se liječi rak?

Tradicionalna liječenja mogu biti primijenjena pojedinačno ili u kombinaciji. *Kirurški zahvat* (odstranjuje se čitav tumor ili zahvaćeni organi); *Zračenje* (brižljivo kontrolirane doze zračenja na specifično područje tijela, s ciljem da se ubiju stanice raka); *Kemoterapija* (primjena lijekova koji također ubijaju stanice raka u čitavom tijelu ili zaustavljaju njegovo umnožavanje).

Mnoge vrste raka dobro reagiraju na liječenje, posebno ako se bolest dijagnosticira u ranoj fazi. Mnogi ljudi koji su oboljeli od raka budu izliječeni i nastave živjeti. Međutim, u nekim slučajevima rak koji se uspješno izliječio ponovo se javi i treba daljnje liječenje.

### Kako izbjeći rak?

Nema sigurnog načina da se izbjegne ova kompleksna bolest, ali budući da je rak povezan sa stilom života, postoje pozitivni koraci koji se mogu poduzeti u

cilju smanjenja vlastitog rizika.

### Kako se rak razvija?

Proces raka započinje kada jedan ili više gena koji kontroliraju diobu stanica postanu defektni. To se može dogoditi sasvim slučajno ili kad se neka tvar koja može uzrokovati rak - karcinogen - unese u tijelo. Čitavo vrijeme izloženimo karcinogenima. Mnogi od njih pojavljuju se prirodno u zraku koji udišemo, u vodi koju pijemo ili u hrani koju jedemo. Naši organizmi su tako dizajnirani da mogu izaći na kraj s karcinogenima i da ih eliminiraju iz tijela prije nego učine bilo kakvu štetu. Međutim, katkada obrana organizma ne uspije. Karcinogen se aktivira u tjelesnoj stanici i ošteti njezinu genetsku strukturu. Jednom kad je oštećena na takav način stanica ne može više propisno funkcionirati. Stanica raste i umnožava se abnormalnom brzinom. S vremenom te abnormalne stanice počinju razarati okolne zdrave stanice. To može trajati dugo, možda godinama. Za to vrijeme drugi faktori mogu utjecati na to koliko brzo će se dijeliti oštećene stanice. Taj se proces može ubrzati, usporiti, ili čak potpuno zaustaviti. Brojna istraživanja su otkrila moguću vezu između prehrane bogate masnoćama i pojave nekih vrsta raka. Druge studije su pokazale da određeni vitamini, minerali i drugi sastojci nađeni u voću i povrću mogu zakočiti pojavu i razvoj raka.

To su dobre vijesti. To znači, ako je čovjek svjestan toga i ako prilagodi tome svoj stil života, bit će poprilično u mogućnosti smanjiti vlastiti rizik od raka.

### Mješoviti pjevački zbor Podravke

## Prigodni koncert u Legradu

Domaćin ovogodišnjeg obilježavanja Dana hrvatskih političkih uznika bio je Legrad, odnosno Koprivničko-križevačka županija, gdje su se okupili članovi podružnica iz cijele Hrvatske.

Svečani skup održao se prošle nedjelje 30. travnja u crkvi u Legradu gdje je služena sveta misa, održani prigodni



govori i prigodan koncert Mješovitog pjevačkog zbora Podravke pod ravnanjem Darije Vrzić (*na slici*).

Inače, Darija Vrzić je diplomirani profesor glazbene kulture iz Koprivnice i odnedavno dirigira Mješovitim pjevačkim zborom KUD-a "Podravka" nakon Ivice Martinčevića koji je dirigirao zborom od 2001. godine. **A. V.**

### U srijedu 10. svibnja u Koprivnici

## Predstavljanje knjige "Nepoćudne komedije"

U srijedu 10. svibnja u 20 sati u prostorijama koprivničke Gradske vjenčaoe (Zrinski trg) bit će održano predstavljanje knjige hrvatskog književnika Stjepana Šešelja "Nepoćudne komedije". Autor je rođen 1947. u Podgradini (Opuzen), suvremeni je hrvatski književnik, piše pjesme i drame (za radio, kazalište i televiziju). Diplomirao je pravo u Zagrebu. Od godine 1995. ravnatelj je tjednika za kulturu "Hrvatsko slovo", a od godine 1997. i Hrvatske kulturne zaklade.

Knjigu će uz autora predstaviti teatrolog Igor Mrduljaš i novinar Mladen Pavković.

Organizator je Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke, a ulaz je slobodan.

### Obavijest

### Prodaja rashodovanog uredskog namještaja i opreme za trgovinu

Tržište RH - Maloprodaja objavljuje prodaju rashodovanog uredskog namještaja i opreme za trgovinu putem javne prodaje - licitacije koja će se održati dana 10. 5. 2006. u 11 sati u prostorijama bivšeg pogona Juha, Koprivnica, A. Starčevića 32.

Vrsta	kom.	početna cijena u kn
Pisaci stol Gordana	2	50,00
Radni stol - veliki	1	100,00
Omar	2	50,00
Blagajnički pult	1	200,00
Metalne police - jednostrane	22	30,00
Metalne police - dvostrane	10	50,00
Metalna polica trodjelna dvostrana	1	150,00
Montažna osmerokutna polica	1	120,00
Dvoetažna polica - za odlaganje	1	30,00
Dvostrana polukružna polica	1	150,00
Drveni pult za pakiranje	1	70,00
Košarice metalne za pecivo	5	10

Navedeni namještaj i oprema mogu se razgledati u ponedjeljak 8. 5. 2006. godine u vremenu od 8 do 11 sati u prostoriji bivšeg pogona Juha (A. Starčevića 32).

Namještaj i oprema se prodaju po načelu "viđeno-kupljeno" bez prava na naknadnu reklamaciju.

*Podravka, Tržište RH - Maloprodaja*

## Jelovnik

<b>8. 5. ponedjeljak:</b>	<b>- Varivo grah ričet, kobasica, salata</b>
<b>9. 5. utorak:</b>	<b>- Juneći gulaš, kukuruzni žganci, salata</b>
<b>10. 5. srijeda:</b>	<b>- Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata</b>
<b>11. 5. četvrtak:</b>	<b>- Varivo kelj, kosani odrezak, kolač</b>
<b>12. 5. petak:</b>	<b>- Špek fileki, krumpir pire, salata</b>

### NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

#### Osnivač i izdavač:

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica  
**Glavni i odgovorni urednik:**  
Branko Peroš

#### Redakcija lista:

Branko Peroš, Alen Kišić, Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Ines Banjanin i Slavko Petrić

#### Fotograf:

Nikola Wolf

#### Grafički dizajn:

FotoSoft

**Tisak:** Koprivnička tiskarnica d.o.o. Koprivnica

#### Naklada:

8300 primjeraka

List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.

#### Adresa uredništva:

Ulica Ante Starčevića 32,  
48000 Koprivnica

Telefoni - direktni:

651-505 (urednik) i

651-503 (novinari)

Faks: 621-061

e-mail:novine@podravka.hr



## Sport

Prva hrvatska rukometna liga - polufinale

## Podravkašice uvjerljivo u finalu

**TREŠNJEVKA - PODRAVKA VEGETA 19:38 (9:20)**  
**PODRAVKA VEGETA - TREŠNJEVKA 44:21 (19:11)**

Prema očekivanjima, rukometašice Podravke Vegete plasirale su se u finale play-offa, pobijedivši ekipu zagrebačke Trešnjevke vrlo uvjerljivo u obje utakmice polufinala. Na zagrebačkom parketu bilo je plus 19, a na koprivničkom plus 23 pogotka za Podravkašice.

Od prve minute u zagrebačkoj Kutiji šibica znalo se tko je glavni na terenu. Ekipa Trešnjevke nije imala nikakvih izgleda protiv raspoloženih Podravkašica i iz minute u minutu razlika se

povećavala. Trener Koprivničanki Josip Šojat dao je prigodu svim igračicama i one su to maksimalno iskoristile. Čvrstom obranom i brojnim preciznim kontrama Zagrepčanke su deklasirane.

Gotovo ista taktika u Koprivnici. Početak utakmice standardna postava Podravke Vegete koja vrlo brzo radi osjetnu razliku. Barbara Stančin bilježi 10 obrana u prvom poluvremenu, od toga i jedan sedmerac, a Svitlana Pasičnik postiže pet te još dva pogo-

tka u drugom poluvremenu. Odlična obrana Koprivničanki protiv koje Zagrepčanke nisu imale odgovor. No, najviše veseli igranje tzv. druge postave u nastavku, među kojima se posebno istakla Maja Kožnjak sa sedam pogodaka. Elena Galkina bilježi šest obrana. Kontre Podravkašica bile su brze i precizne, a povremeno su malobrojni gledatelji mogli uživati u bravuroznim pogocima. *Cepelina* također nije nedostajalo. Na kraju, sve su se Podravkašice upisale u listu strijelaca.

Ulazak u finale play-offa ostvarile su: Stančin, Galkina, Vresk, Hrgović, Kožnjak, Golubić, Palčić, Hodak, Zebić, Horvat, Franić, Šerić, Pasičnik i Naukovich.

**B. F.**

Prva hrvatska nogometna liga - 29. kolo

## Vručina tragičar, Bulat junak utakmice

**SLAVEN BELUPO - MEĐIMURJE 0:0**

Napisano je pravilo da jedanaesterac ne izvodi igrač na kojem je napravljen prekršaj. To pravilo zaboravili su u susretu s čakovečkim Međimurjem trener Slavena Scoria i Bojan Vručina. U 84. minuti, nakon što ga je u šesnaesteru sapleo Rikardo Costa, Vručina je bez razmišljanja uzeo loptu, stavio je na mjesto penala i - promašio. Time je dodatno proslavio već do tada "čudotvorca" gostujućeg vratara Tihomira Bulata kojemu će koprivnička subota ostati "za uspomenu i dugo sjećanje". Umjesto da ostavi izvršenje nogometne kazne Musi, koji je to do sada zanatski obavljao, Vručina se očito polakomio željevši svojim uspješnim igrama i lucidnim golovima pridodati novo poglavlje. Pucao je snažno, ali jednako perfektno reagirao je i Bulat kojemu je ovo bilo jedno od najdražih valjanja u blatu. Ovo je za Slaven bio najbitniji trenutak utakmice, koji je mogao riješiti borbu za ostanak u prvoligaškoj konkurenciji, a sad je ostala još čekalonica konačnog raspleta u posljednja dva kola. Što se još može dogoditi u susretima s Interom i Pulom...

Inače, svih 90 minuta susreta proteklo je u Slavenovoj dominaciji što se tiče posjedovanja lopte, ali i u odlučnim obranama vratara s obje strane. Ako je Bulat bio junak utakmice, i Nikolski je s druge strane bio nekoliko puta pod svjetlima pozornice. Posebno kada je u sedamdesetim minutama u dva navrata panteriski obranio udarce Mostarlića. Domaći nogometaši od 53. minute nisu znali iskoristiti ni brojčanu igračku prednost kada je zbog dva žuta kartona u svlačionicu morao bivši Slavenaš Kovačević. Naprotiv, gosti su od tada bili čak opa-



I to je nogomet...

sniji za gol Nikolskog. Promašivanja plavih redala su se u nizu već od početka utakmice. Musa je u nekoliko navrata bio u situacijama da dovede Slaven u vodstvo, ali je ili promašio, pucao pod gredu, bio nesnalažljiv iz gužve, ili pak napravio blatnjavi "aksl". I poslije neiskorištenog sedmerca završetak utakmice nudio je plavima popravak ukupnog rezultatskog dojma priželjkivana tri boda. Pejić je imao dvije prigode. Jednom je bio sam s Bulatom, ali Bulat kao da je tražio baš takve situacije. Minutu prije kraja Musa ne griješi nego podjeljuje izvrsno loptu Pejiću koji topovski njiše gredu.

Na kraju zadovoljni Međimurci, kojima nije ovo bio labuđi pjev, već otvorena teorija za ostanak u ligi, dok Slavenu ostaje neugodna kombinatorika u kojoj mnoge figure moraju biti dobro poredane kako bi se u Kopriv-

nici i dalje igrao prvoligaški nogomet...

Slaven Belupo je u susretu s Međimurjem igrao u sastavu: Nikoloski, Bodrušić, Božac, Dodik (Jambrušić), Musa, Poldrugrač, Vručina, Pejić. Kovač (Dunković), Kurilić (Bošnjak) Radeljić.

**S. Petrić**

*Rezultati:*

*Slaven Belupo - Međimurje 0:0*

*Cibalia - Inter 1:1*

*Zagreb - Pula S.Č. 1:0*

**Tablica - Liga za ostanak**

<b>Pula S.Č.</b>	<b>29</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>40:31</b>	<b>41</b>
<b>Zagreb</b>	<b>29</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>25:36</b>	<b>37</b>
<b>Slaven Belupo</b>	<b>29</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>39:45</b>	<b>34</b>
<b>Cibalia</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>29:42</b>	<b>31</b>
<b>Inter</b>	<b>29</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>28:48</b>	<b>31</b>
<b>Međimurje</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>33:51</b>	<b>27</b>

*Parovi 30. kola (6. 5.):*

*Inter - Slaven Belupo*

*Međimurje - Zagreb*

*Pula S.Č. - Cibalia*

## Natjecanja šahista Podravke

Šahisti Podravke bili su u posljednje vrijeme vrlo aktivni i uspješni igrajući u svim uzrasnim kategorijama. Na kadetskom i juniorskom prvenstvu Koprivničko - križevačke županije postigli su najveći uspjeh u petogodišnjem razdoblju rada omladinske škole. Od pet Podravkinih šahista dva su osvojila zlatne medalje, četiri srebrne, a jedan broncu. Najuspješniji je bio Jurica Srbiš, koji je u kategoriji dječaka do 11 godina osvojio prvo mjesto, dok su drugo i trećeplasirani

bili Matija Ostović i Ivan Orehovec. U kategoriji do 13 godina odličan je bio Mišel Bertusi koji je podijelio prvo mjesto, dok je Petar Frčko osvojio peto mjesto. U konkurenciji igrača do 15 godina Viktor Vranar je bio drugi, dok su Tomislav Gregur i Mislav Mucko osvojili prvo i drugo mjesto u skupini šahista do 19 godina.

Na međunarodnom turniru šahovskih nada "Jurjevo 2006.", gdje su igrala 104 šahista iz Hrvatske, Slovenije i Mađarske (kadeti i juniori), u devet

odigranih kola Jurica Srbiš je osvojio drugo mjesto sa 7,5 osvojenih bodova. Viktor Vranar i Matija Ostović su sa sedam osvojenih bodova bili peti i šesti.

U trećem kolu Druge lige centar seniori Podravke ugostili su sastav Sljeme Proteinka i pobijedili ga visoko sa 4,5:1,5. Pobjede za Podravku zabilježili su Bači, Petrović i Srbiš. Remizirali su pak Grdinić, Matijević i Keglević. Ovo je bio i prvi nastup kadeta Jurice Srbiša za seniorski sastav.

**S. P.**

Trener rukometašica Podravke Vegete Josip Šojat uoči finala Kupa EHF-a

## Želja nam je da pobjednički pehar osvojimo pred našom vjernom publikom

Pred rukometašicama Podravke Vegeta i njihovim trenerom Josipom Šojatom veliki je izazov - nakon jednog desetljeća imaju priliku osvojiti drugi europski naslov; 1996. osvojena je titula europskih prvakinja. Tada je svladan veliki Hypo, a ove godine u Kupu EHF-a pehar će se tražiti u finalnom nadmetanju s mađarskim Ferencvarosom. U dvije utakmice, koje će se igrati 13. i 20. svibnja, past će odluka čija će vitrina biti bogatija za europsko odličje. Finalna očekivanja još su vedrija kad se zna da nema ni jednog detalja koji bi zabrinjavao prije puta u susjednu zemlju. Desetak dana prije finala trener rukometašica Josip Šojat napominje:

- Ako izuzmemo samo jedno lošije europsko izdanje s Bera Berom, sve ostalo je bilo na planu jačanja i uigravanja sastava za velike domete. Počeli smo djelovati kao prava ekipa, a sada to i jesmo. Ključni trenutak bio je kada se u našu igru odlično uklopila Svitlana Pasičnik. Krstistina Franić je to na vanjskom dobro radila, ali je Cvita igračka veličina koja nam je nedostajala. Naše ekipa od 17 djevojaka je izvrsno isprofilirana, a kada se doda da je, za razliku od europskih ekipa, sastavljena pretežno od domaćih igračica i jedna je od najjeftinijih, onda je uspjeh tim već. Ni jedna igračica ne iskače igrom, a sve igraju dobro. Kod nas nema euforije, a kada još postignemo sigurnost u igri i igračku drskost, bit ćemo spremni i za veće domete. Važno je da ne igramo kalkulatorski rukomet, a i da svaki dan sve više napredujemo u igri. Ovo finale u dvije utakmice obilježit će čvrste obrane, a naša je želja da "kantu" osvojimo na domaćem terenu pred svojom publikom koja nam se sve više vraća i bit će važna u prevagi - kaže Šojat.

Za uigravanje do finala tu je domaći play off s Trešnjevkom i pobjedni-



Josip Šojat

kom Lokomotiva - TVIN Trgocentar te u reprezentativnim nastupima i od tada bi trebalo prst držati na okidaču. Svjestan je koprivnički trener da i mađarski kolega piše istovjetan scenarij. Glumci su s obje strane poznati. Čeka se nestrpljivo prvi budimpeštanski čin u kojem će biti i izdašne podrške koprivničkih navijača.

Finalni susret s Ferencvarosom bit će nadmetanje starih i prepoznatih znanaca. Gotovo da nema elementa koji u glavama stratega Šojata i kolege mu Nemetha nisu poznati.

- Dobro poznajemo mađarski rukomet, gdje se puno ulaže u ženske klubove i reprezentaciju. Ferencvaros je ekipa koja igra plitku obranu 6:0 i to je naša najveća mogućnost da ih iznenadimo. Nasuprot njima, mi igramo duboku obranu 3-2-1 koja će pak njima biti veliki problem. Poznajemo se i igrački i trenerski sto posto. Teško je reći da će se u Mađarskoj igrati prvo, a kod nas drugo poluvrijeme. Sve je tu otvoreno. Scenarij za ovakve utakmice je lako napisati, ali ga je teže ostvariti. Nadam se da će naš na kraju biti bolji - rekao je Josip Šojat.

**S. Petrić**

**Kuglanje: pojedinačno prvenstvo Regije sjever - seniorke**

## Ljiljana Picer prvakinja regije

Na kuglanama u Bjelovaru i Varaždinu odigrano je pojedinačno prvenstvo za seniorke Regije sjever. U jakoj konkurenciji 17 seniorki iz Koprivnice, Varaždina i Siska najuspješnije su bile kuglačice Podravke. Na prvenstvo države kvalificiralo se 11 kuglačica, a od tog broja pet kuglačica Podravke i jedna iz Belme. U dvodnevnom natjecanju sjajnom igrom uvjerljivo je pobijedila kapetanica Podravke Ljiljana Picer, sa dva najbolja rezultata na obje kuglane, dok je drugo mjesto osvojila Marija Zver.

Plasman Podravkinih kuglačica: 1. Picer 1156, 2. Zver 1128, 4. Ivančić 1109, 5. Orehovec 1102... 7. Široki (Belma) 1079, 8. Vučić 1055... 11. Galović 1047 (503+544).

U dvodnevnom natjecanju za prvenstvo regije sjever odigranom na kuglanama u Novskoj i Čakovcu kuglači Podravke se nisu proslavili. Jedin plasman na pojedinačno prvenstvo Hrvatske plasmanom na 4. mjesto ostvario je Ivan Pigac.

### Pojedinačno prvenstvo Hrvatske za juniorke Koprivničke juniorke bez medalja

Na kuglanama Grmošćice u Zagrebu, te Sutinskim vrelima odigrano je pojedinačno prvenstvo Hrvatske za juniorke. U brojnoj i jakoj konkurenciji juniorke Podravke i Belme ostvarile su zapažen uspjeh, ali ostale su bez medalja. Sve su bile ujednačene i ostvarile plasman od 8. do 13. mjesta. Ugodno je od koprivničkog kvarteta iznenadila Jelena Dinić, najmlađa i u dva dana najbolja Koprivničanka, na 8. mjestu.

**Ž. Šemper**



Ljiljana Picer



Obilježen 1. svibnja - Praznik rada

# Praznik uz grah i cvijeće

Piše: **Mladen Pavković**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Mnogobrojni građani Koprivnice, unatoč lošem vremenu, u ponedjeljak su na središnjem trgu proslavili međunarodni Praznik rada, koji se i ove godine pretvorio u zabavnu manifestaciju, u kojoj je najveći "događaj" bila tradicionalna podjela besplatnih porcija graha. Kad je počela podjela graha, baš kao i u mnogim drugim gradovima, stvorila se velika gužva, a oni koji su uspjeli doći do svoje porcije bili su i te kako zadovoljni. Ukupno je podijeljeno oko 4000 porcija.

Ljubitelji cvijeća mogli su pak na glavnom gradskom trgu razgledati prodajnu izložbu cvijeća, što također već postaje tradicija ovog praznika, a oni koji su očekivali kako će brojni ovdašnji sindikati iskoristiti ovaj praznik za ukazivanje na sve teži položaj radnika u našem društvu, nisu to ove godine dočekali, jer su sindikati odlučili - šutjeti.

Zbog kiše koja je za produženi vikend neumorno padala, iz najavljenog programa dijelom je otpao i dobro zamišljeni program sve agilnijeg Oldtimer kluba "Biciklin", ali ipak su uspjeli održati promociju pretiska knjige "O vožnji na biciklu", autora dr. Frana Gundruma, koja je prvi put tiskana 1904. godine.



U Koprivnici je na Praznik rada podijeljeno 4000 porcija graha



Loše vrijeme pokvarilo je lijep ugođaj na trgu gdje se održavao sajam cvijeća



Stari bicikli postaju u Koprivnici tradicionalna prvosvibanjska "ponuda"

Organizatori su mnogo uložili u koncert popularnog Gorana Karana, koji je ustvari trebao biti "kruna" prvosvibanjskih događanja. No umjesto na trgu, Karan je nastupio u Sportskoj dvorani - pred svega nekoliko stotina gledatelja.

I to su uglavnom najvažniji sadržaji obilježavanja Praznika rada, a s druge strane u Hrvatskoj ima više od 300.000 nezaposlenih, dok ih oko 110.000 prima socijalnu pomoć. Vjerojatno bi na 1. svibnja, odnosno Međunarodni praznik rada, trebalo progovori i o tome. Ali, iz godine u godinu sve više prevladavaju neki drugi, mahom zabavni sadržaji, kao da se želi da se i na taj praznik zaborave radnički problemi!

## Recept tjedna:

### Juha od brokule s pršutom

Juhu od brokule učinit ćete pravom delicijom oplemenite li je pršutom, vinom i kockicama popečenog kruha, a taj će vam zahvat oduzeti tek malo više vremena od pripreme uobičajene juhe iz vrećice.

Sastojci za 4 osobe:

- 1 vrećica Krem juhe od brokule Podravka
- 1 l vode
- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 50 ml bijelog vina
- 100 g brokule
- 50 g pršuta
- 1 žlica maslinova ulja

Za posluživanje:

2 kriške popečenog kruha narezanog na kockice.

Postupak:

Na maslinovu ulju kratko popecite pršut narezan na trakice, dodajte oprane i očišćene cvjetice brokule pa zalijte vodom.

Sadržaj vrećice krem-juhe umiješajte pjenjačom u vodu s pršutom i brokulom. Kuhajte na laganoj vatri 8 minuta uz miješanje.

Zatim dodajte vrhnje za kuhanje i vino pa prokuhajte 2 minute uz miješanje.

**coolinarika.com**  
HRANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVIJEK SA SRCEM



Posluživanje:

Toplu juhu poslužite s kockicama kruha.

Savjet:

Umjesto vrhnja, za kuhanje možete staviti mlijeko.

## NA ŠILJKU

Mentalitet nekog naroda najbolje je objasniti vicem. Komuniciranje je osnovni društveni proces. Vicevi su najprivlačniji način komunikacije.

**Muji se rodilo četvrto dijete, opet sin, i odlučio je da će ga nazvati Haso. Kaže mu Suljo:**

- A zašto baš Haso? Pa prvi ti se sin zove Haso, i drugi je Haso, trećemu si isto dao ime Haso, pa što ne bi ovog četvrtog zvao nekako drugačije. Kako ćeš ih razlikovati?  
- Ah, bolan, pa po prezimenu.

**Došao Mujo kući pa kaže Fati:**

- Bona Fato, ajde pakuj stvari, ja dobio 100 tisuća maraka na lutriji.  
- Kamo putujemo? - pita Fata iznenađena, a Mujo će:  
- E, ja vala nikamo!

**Imao Mujo troje poodrasle djece koja su ga svakog dana nagovarala kako bi željeli maloga bracu ili seku, da se s njim igraju.**

**I tako jednoga dana dobili oni maloga bracu i igrali se s njim na dvorištu, kad u jednome trenutku najstarije dijete uleti u kuću i reče:**

- Babo, babo! Eno je mali Mujica pao u bunar!  
Mujo će na to:  
- E, jes vam dugo trajo!

- Haso, ajd mi posudi hiljadu eura na mjesec dana.  
- Odmah da ti kažem, novaca nemam, ali imam vremena. Mogu ti posuditi na godinu dana!

**Sjedi Mujo uz Miljacku, svako malo baca lego kocke u vodu i vrti glavom u čudu. Naide Haso i ne može shvatiti čemu se Mujo toliko čudi.**

- Ma kako se ne bi čudio - kaže Mujo - ima već dva sata kako bacam kocke u vodu, a tamo se sami krugovi prave.

**Optužilo Muju za bigamiju, pa sudac pita ima li što reći u svoju obranu. Kaže Mujo:**

- Gospodine sudija, vi ste sigurno čuli kako se kaže da je brak lutrija. Ako je to točno, pa što ja ne bih smio uzeti dvije sreće?

**Haso uzeo rješavati križaljku, ali mu baš ne ide nešto za rukom, pa zove Muju da mu pomogne:**

- Kaži mi, Mujo, znaš li ti kako se zvao znanstvenik i fizičar Volta?  
- Znam! Džon TraVolta.



Priprema: **Vojo Šiljak**



Crta: **Ivan Haramija - Hans**