

GODINA XLVIII, Broj 1909, Petak 16. siječnja 2009.
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



PODRAVKA



godina Vegete

Podravka i sport (08)
Pola stoljeća Vegete (10)



Podravka Čajna. U okusu je tajna.



Dobar okus govori tisuću jezika.

Odaberite ono što svi razumiju, jer okus Podravka Čajne u svakoj od zamamnih kombinacija govori tisuću jezika.



www.podravka.com



IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednik: Ines Banjanin

Redakcija lista: Ines Banjanin,
Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Mladen Pavković,
Branko Peroš, Nikola Wolf

Grafička priprema i dizajn:
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića
32, 48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-220 (urednik)
048/651-503, 651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset

Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, pred Vama je list "Podravka" u novom ruhu koje podrazumijeva izmijenjen dizajn novina, drugačiji format, povećan broj stranica, niz suradnika i proširen opseg tema, za koje na temelju provedene ankete, smatramo da bi Vas mogle zanimati.

Već 46 godina u listu "Podravka" čitate o događajima u našoj kompaniji i njezinom okruženju. Hvalite nas, ali i kritizirate, što je dobro jer Vaša su nam mišljenja važna i svojevrsna smjernica koja određuje sadržaj novina. One su namijenjene vama i stoga nam je važno da ih volite i želite čitati.

Nova je godina idealno vrijeme za nove odluke i početke pa i mi ovaj prvi broj novina u 2009. godini predstavljamo kao značajnu novost, za koju se nadamo da će donijeti pozitivne pomake u našem daljnjem radu. U anketi provedenoj krajem protekle godine i objavljenoj u posljednjem listu "Podravka" iz 2008. godine, doznali smo da želite novine koje će biti otvorenije prema svim zaposlenicima, ali i prema našoj radnoj okolini.

Nastojeći Vam i dalje biti na usluzi i donositi informacije koje Vas zanimaju i o kojima želite čitati, pred Vama je list "Podravka" u novom ruhu koje podrazumijeva izmijenjen dizajn novina, drugačiji format, povećan broj stranica, niz suradnika i proširen opseg tema, za koje na temelju provedene ankete, smatramo da bi Vas mogle zanimati.

Također smo u razgovoru sa zaposlenicima Podravke doznali da želite biti izravni sudionici u kreiranju naših novina. To nas je istinski razveselilo i zato se veselimo novim suradnicima, prije svega Podravkašima koji su spremni svoja iskustva, informacije i saznanja podijeliti s čitateljima lista "Podravka".

Očekujemo Vašu suradnju i želja nam je da nam se pridružite u kreiranju novina, koje

će od sada izlaziti dva puta na mjesec, svakog drugog petka.

U ovom broju novina možete čitati o obilježavanju 50 godina Vegete, o čemu podrobnije govori direktor sektora Poslovni program dodaci jelima Dino Bijač, a prisjetili smo se i početaka proizvodnje Vegete na 4. stranici novina. Istaknimo još da je Podravka među društveno najodgovornijim kompanijama u Hrvatskoj, a Podravka Sarajevo u užem izboru za društveno odgovorno poduzeće godine koje se provodi u BiH.

Osvrnuli smo se i na uspjehe sportaša pojedinaca i klubova, koji su povezani s Podravkom, o čemu možete čitati na 8. i 9. stranici, a naš donedavni suradnik novinar Slavko Petrić odgovarao je na pitanja o svojem novinarском i sportskom životu na 12. stranici. Nadam se da će Vam se svidjeti novine koje su prvenstveno namijenjene Vama - Podravkinim zaposlenicima, ali ih čitaju Podravkini umirovljenici, poslovni suradnici i partneri te mnogi drugi, koji na taj način stvaraju svoju sliku o Podravki, upoznaju se s njezinim poslovanjem, proizvodima... ali najvažnije od svega s Podravkašima. Koristim ujedno ovu prigodu da u ime redakcije lista "Podravka" zahvalim svim suradnicima na obogaćivanju našeg lista i naravno, veselimo se budućoj suradnji.

Glavna urednica: Ines Banjanin

50 godina Vegete

Piše: Ines Banjanin

> Uspjeh temeljen na prepoznatljivosti, tradiciji i kvaliteti samog proizvoda

Godinu u koju smo upravo zakoračili, s pravom možemo nazvati godinom Vegete. Naime, 16. svibnja 1959. godine ključan je datum u povijesti Vegete, jer je tada prof. Zlata Bartl zajedno sa svojim stručnim timom ljudi zabilježila recepturu Vegete onakvu kakvu je i danas koristimo.

Tim je proizvodom Podravka kreirala jednu potpuno novu kategoriju na tržištu. Poput svih početaka i taj je bio težak i mukotran, a prvih nekoliko godina Podravka nije ostvarivala značajnije prodajne rezultate. Bilo je potrebno educirati potrošača u smislu primjene Vegete kao dodatka jelima koji olakšava pripremu samog jela. Osvojiti srca potrošača nije bilo lako, ali kada je to pošlo za rukom početkom 60-ih godina, sve dalje postaje stvar povijesti, jer je Vegeta doživjela ekspanziju i danas se prodaje u četrdesetak zemalja svijeta.

Na većini Podravkinih strateških tržišta, Vegeta je sinonim za cijelu kategoriju univerzalnih dodataka, a njezin uspjeh dokazuju i rezultati neovisnih istraživačkih agencija prema čijim je istraživanjima na vodećoj poziciji među najjačim brandovima.

Podravka konstantno ulaže u nove tehnologije i unapređenje Vegeta proizvoda i njezinih pakiranja, ali i na nove marketinške poruke, inovirane koncepte taktičkih marketinških aktivnosti, nove pristupe politici i slično.

Međutim, uspjeh se prije svega temelji na prepoznatljivosti, tradiciji i kvaliteti samog proizvoda, jer nakon što su potrošači prepoznali dodatnu vrijednost Vegete, u velikoj su se mjeri poistovjetili s markom. Vegeta postaje dijelom njihove kulinarske tradicije, a Vegeta će to povjerenje i vjernost ove godine u znaku rođendanskog broja 50 obilježiti i nagraditi.



Vegeta u Americi



TV spot koji "Vegetu" predstavlja kao začinski dodatak od prirodnih sastojaka koji svako jelo čini ukusnijim, uz posebnu napomenu da se Vegeta u Europi koristi desetljećima, od početka se prosinca emitira na kanadskoj postaji Rogers, američkoj javnoj TV mreži PBS i kanalu Food Network.

Spot traje 30 sekundi, a prikazivat će se i na području saveznih država New York, New Jersey i Connecticut, te putem satelita i na cijelom području SAD-a na poljskoj etničkoj televiziji.

Ovo je prvi put od međunarodnog priznanja Hrvatske, da se hrvatski proizvod, osim turizma, promovira na američkim i kanadskim televizijama.

Komunikacija za tržište SAD-a nastala je na temelju pozitivnih iskustva sa sličnim konceptom TV spota koji je emitiran na tržištu Australije i koji je ostvario izvrsne rezultate, u povećanju poznatosti Vegete, kao i rasta prodaje.

- Svaka zemlja u kojoj žive ljudi s prostora bivše Jugoslavije (šire gledano i prostora centralne Europe), zanimljivo nam je tržište pa tako i SAD i Kanada, gdje živi puno iseljenika iz ovog područja. Poljaci primjerice, doživljavaju Vegetu kao svoj brand. Upravo se tim potrošačima želimo približiti, budući da iako održavaju svoje veze s domovinom, sve više prihvaćaju američki stil života, komentira marketing manager Igor Šulj.

Podravka Sarajevo u izboru za društveno odgovorno poduzeće godine

Podravka d.o.o. Sarajevo je među finalistima u izboru društveno odgovornog poduzeća godine "Dobro 09" koji se provodi u BiH. Time se svrstala među kompanije koje su tijekom protekle godine svojim aktivnostima pokazale brigu o zajednici u kojoj djeluju, svojim zaposlenicima i okolini.

Finalisti u kategoriji "Korporativna filantropija" (veliko/srednje poduzeće) su BH Telecom d.d. Sarajevo, Bobar Grupa i Širbegović d.o.o., dok su finalisti u kategoriji "Odgovorne poslovne prakse" (veliko/srednje poduzeće) Coca Cola Hellenic BiH, Mi-Bospo i Podravka d.o.o. Sarajevo.

Izbor društveno odgovornog poduzeća godine "Dobro 09", u organizaciji Fondacije Mozaik pokrenut je radi isticanja uspješnih primjera praksi poduzeća u oblasti korporativne filantropije i društveno odgovornog poslovanja u Bosni i Hercegovini.



Željko Rohatinski najbolji europski i svjetski guverner u 2008. godini

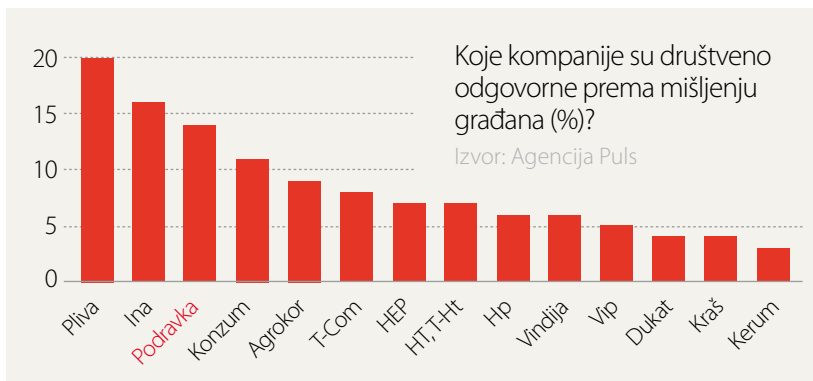
Mjesečnik "The Banker", koji pripada publikacijama grupe najutjecajnijih europskih financijskih novina "Financial Times", dodijelio je guverneru Hrvatske narodne banke dr. Željku Rohatinskom dva priznanja za proteklu godinu - priznanje najboljeg guvernera Europe i najboljeg centralnog bankara godine 2008. u globalnim razmjerima. Za prethodnu godinu, primjerice, istovjetna priznanja pripala su čelnom čovjeku Europske središnje banke Jean-Clau-

de Trichetu. U obrazloženju upućenom guverneru Rohatinskom navodi se da nagrada odražava povjerenje tržišta u njegovo postupanje tijekom prošle godine i u djelovanje HNB-a u ovim teškim vremenima.

- Nakon brojnih osporavanja, ovo je veliko priznanje za HNB i mene osobno. Nadam se da će naša politika barem malo pridonijeti da Hrvatska lakše prebrodi krizno razdoblje, izjavio je guverner HNB-a Željko Rohatinski.

Podravka među društveno najodgovornijim kompanijama u Hrvatskoj

Piše: Matija Hlebar



Podravka je u prvom istraživanju javnosti o prepoznatljivosti društveno odgovornog poslovanja (DOP-a) i održivog razvoja, uvrštena među društveno najodgovornije kompanije u Hrvatskoj. Ispitivanje javnog mišljenja pokazalo je da građani znatno više cijene dobar odnos prema zaposlenicima i okolišu, dok manju važnost pridaju donacijama i filantropiji. U cjelokupnom istraživanju koje je provela agencija Puls, sudjelovali su građani izabrani slučajnim odabirom te novinari koji su telefonski odgovarali na pitanja. Dvije trećine svih ispitanika (67%) upoznato je sa značenjem pojma DOP-a. Od ponuđenih elemenata društvene odgovornosti u istraživanju, građani su najvažnijim proglasili odnos prema zaposlenicima i okolišu, dok ih donacije, sponzorstva i korporativna načela upravljanja zanimaju znatno manje. Nisko ocjenjuju i filantropiju koju mnoga naša poduzeća smatraju najvažnijim znakom i dokazom svoga društveno odgovornog poslovanja. Građanima je vrlo važno da se kompanije ponašaju odgovorno prema okolišu i nastoje smanjiti negativno djelovanje svojeg poslovanja na prirodu. Veliki inte-

res također pokazuju za transparentno izvještavanje o društvenoj odgovornosti. Zabrinjavajuća je činjenica što čak 25% svih ispitanika nije izdvojilo nijednu kompaniju kao društveno odgovornu.

Kao jedan od glavnih zaključaka istraživanja nameće se potreba za kvalitetnijim informacijama o DOP-u koje su trenutno na nezadovoljavajućoj razini. Žele li naša poduzeća biti prepoznatljiva i u ispunjavanju svojih društvenih odgovornosti, trebala bi intenzivirati komunikacijske aktivnosti i informacije prenositi ne samo medijima nego i svojim zaposlenicima te građanstvu, a sve više i putem svojih internetskih stranica.

Podravkin visoki plasman na ljestvici društvene odgovornosti u svijesti građana rezultat je višegodišnje primjene integriranog koncepta DOP-a prema kojem Podravka u svoje poslovne aktivnosti uključuje brigu za društvenu zajednicu i zaštitu okoliša. Ovakav poslovni koncept potiče donošenje poslovnih odluka uzimajući u obzir ne samo profit, već i okolišne i društvene utjecaje Podravkinih gospodarskih aktivnosti.

Molvarska zima

“Molvarska zima”, idiličan je naziv izložbe otvorene uoči blagdana u galeriji Molvarskog likovnog kruga. Na otvorenju, u prepunoj galeriji u Molvama bilo je izloženo 40 dijela 19 autora. Slike su uglavnom zimskog sadržaja na kojima prevladavaju tamniji krajobrazi. Među izlagačima su i slikari likovne sekcije “Podravka 72”: Slava Blažeković, Stjepan Fosić, Josip Gregurić, Vladimir Ivančan, Đuro Jaković, Drago Kovačić, Vedran Krznarić, Marta Rušak, Marija Stipan, Josip Tot, Josip Žagar i Drago Žufika. Na otvorenju same izložbe prigodnim riječima obratio se predsjednik Molvarskog likovnog kruga Zvonimir Ištvan, a izložbu je otvorio dožupan Vlado Šadek. Izložba ostaje otvorena do 31. siječnja, tako da je svi ljubitelji likovne umjetnosti mogu razgledati do kraja mjeseca. (N. Z.L.)



Festival ratnog igranog filma

U Koprivnici će se od 16. do 18. siječnja, pod pokroviteljstvom potpredsjednice Vlade RH i ministrice Jadranke Kosor, u povodu obljetnice Međunarodnog priznanja RH, te u organizaciji UBIUDR Podravke i Pučkog otvorenog učilišta, održati 2. festival ratnog igranog filma. Svečano otvorenje festivala najavljeno je za petak, 16. siječnja u 16 sati u dvorani kina “Veलेbit”, a bit će prikazani filmovi iz Hrvatske, SAD, Bosne i Hercegovine, Njemačke i Srbije. Organizator je odlučio da ulaz na svečano otvorenje i sve projekcije bude slobodan. UBIUDR Podravka tom će prigodom dodijeliti “Veliku zlatnu plaketu” Branku Lustigu, svjetski poznatom producentu i glumcu, jedinom Hrvatu dobitniku dvaju Oscara, dok će prigodne zahvalnice primiti i redatelj Neven Hitrec i Jakov Sedlar. (M.P.)



Fotografiju sa Cool susreta u Sarajevu ustupila
<<http://bosancica.coolinarika.com/>>

Ledene radosti s Podravkom

Mercator je od kraja studenog 2008. ispred većih Mercator centara širom Slovenije otvorio besplatna klizališta. Za posjetitelje klizališta pripremili su besplatno iznajmljivanje klizaljki, revije na ledu, hokejske turnire te animacije za djecu. Podravka je svoje proizvode željela predstaviti na nešto drugačiji način, te se veselijem odazvala pozivu uključivši se u aktivnosti na Mercatorovim klizalištima. U suradnji s vrhunskim kuharima, posjetitelji klizališta i Mercator centara razveselili su se bogatom ponudom Podravkinih specijaliteta, jer tko bi mogao odoljeti slasnim palačinkama s Linoladom, slatkoj Panna Cotti te ukusnoj rižoti s Eva tunom i povrćem... Istodobno uz degustacije, na klizalištima se održavao bogat zabavni program za najmlađe. Nagradne igre s lijepim i bogatim nagradama, tombola s balonima te igre na ledu, mališane i njihove roditelje uveli su u čaroban svijet kulinarstva, zabave, igre i veselja.



Isprobaj uzorak, ocijeni ga, preporuč ga...

Kažu da je masovno oglašavanje neefikasno. Ekonomija iskustva uzima maha, a marketing stručnjaci pronalaze nove načine kako iznova regrutirati vojske kupaca i potrošača. Alternativa se zove TRYVERTISING (try+ advertising), a osnovna ideja je „isprobaj uzorak proizvoda, ocijeni ga, preporuč ga“. Potencijalni kupac može isprobati bilo koji od izloženih proizvoda, ocijeniti ga na licu mjesta putem jednostavnog upitnika ili web sitea. A da bi se pozitivno iskustvo o proizvodu/brandu prenosilo dalje, „kušači uzoraka“, osim što sam uzorak mogu ponijeti kući, samoinicijativno se sastaju i druže na privatnim partyima. Iskustva s partya, video

snimke, preporuke i komentare dijele na za to predviđenom web siteu.

U TRYVERTISING oglašavanje uključili su se mnogi najjači svjetski brandovi (Pepsi, HP, Mercedes - Benz, Maybach, Porsche, Ikea, P&G, Nike, Sony, Kodak, Audi, Villeroy Boch, Whirlpool i mnogi drugi).

Znate li da se korisnici Coolinarike samoinicijativno sastaju na privatnim partyima kojima su sami dali naziv „Cool susret“? Samo protekle godine bilo je više od 10 susreta održanih u Hrvatskoj, Makedoniji, Srbiji, Bosni i Hercegovini, a u pripremi je cool okupljanje u Njemačkoj te ponovo u Srbiji, Makedoniji, Hrvatskoj... Kakav potencijal za TRYVERTISING! (T.G.)

Božićna izložba u Goli

> Izložba slika iz kolekcije Udruge invalida Koprivničko-Križevačke županije



U blagdanskom ozračju i danima kada dragim ljudima želimo posvetiti pažnju, dati ljubav i pružiti prigodan dar, zaredale su i likovne izložbe. Baš u tom blagdanskom vremenu, Udruga invalida Koprivničko-Križevačke županije, priredila je za ljubitelje likovne umjetnosti izložbu slika iz svoje zavidne kolekcije. Većina slika je iz donacije, a neke koje ujedno i krase zidove Udruge, nastale su na likovnoj koloniji Ješkovo na imanju Drageca Ciglara.

Na božićnoj izložbi u galeriji „Stara škola“ u Goli, izloženo je 40 slika Udruge invalida naše županije u svrhu oplemenjivanja prostora Udruge, ali i za prikupljanje sredstava potrebnih za rad Udruge. Među poznatim slikarskim imenima tu su Josip Generalić, Željko Mucko, Biserka Zlatar-Milinković, Zorka Forko, Josip Gregurić, Ivan Andrašić, Nenad Marinc i Radovan Grgec. Uz njih su svojim djelima izložbi doprinijeli i slikari likovne sekcije „Podravka 72“ Darko Vrtić, Dražen Kuharević, Danica Kuzel, Melinda Sokač, Danica Vrbčan, Dražen Tetec, Nada Zlatar, Zlatko Štrfliček i Ivan Mažar. O izložbi je govorio predsjednik Udruge Slavko Kuzmić, a otvorio ju je saborski zastupnik i načelnik Općine Gola Stjepan Milinković. Božićna izložba u Goli ostaje otvorena do 22. siječnja. (N.Z.L.)

> Sport potiče zdravije međuljudske odnose

Podravka i sport

Piše: Boris Fabijanec

Kao društveno odgovorna kompanija, Podravka dugi niz godina ulaže u brojne kulturne, humanitarne i sportske projekte. Sport, kao jedan od važnijih segmenata u razvoju mladog čovjeka, tu ima posebno mjesto. Nogomet, rukomet, kuglanje, streljaštvo, hrvanje, stolni tenis, karate... samo su neki od sportova kroz koje se provlači ime Podravke ili Belupa.

Slaven Belupo dolično pronosi ime svojeg grada

Naravno, najeksponiraniji sport je nogomet. Samo u ovoj jesenskoj sezoni Slaven Belupo imao je 11 izravnih televizijskih prijenosa s domaćih i inozemnih terena. Koprivnički nogometni klub svojim je nastupima, više nego dolično pronosio ime svojeg grada, kraja i sponzora koji ulažu u njega. Iza naših nogometaša su rukometašice koje definitivno nisu toliko eksponirane kao nogometaši jer općenito gledajući, rukomet, posebice ženski, daleko je manje sportski važniji od nogometa. Uz to, rukometašice Podravke Vegete od 1996. godine, kada su sjele na krov Europe, nisu u toj istoj Europi nakon tog vremena ostvarile ništa značajnije. Neprikošnovene u domaćem prvenstvu, za jači i veći europski iskorak, uvijek je nedostajalo dodatne rukometne kvalitete koja se naravno, plaća novcem. No, tradicija Podravkinog rukometa na njihovo je strani pa bez obzira što se u idućoj godini očekuju manja ulaganja u ženski rukomet, kao uostalom i sve sportove uz koje se veže ime naše tvrtke, «kokice» će i dalje žariti i paliti na domaćim parketima te čekati neku svoju bolju priliku na inozemnim.

Radom, upornošću i odricanjem do uspjeha

A kada pišemo o manjku sponzorskih ulaganja, onda najbolji sportski primjer kako se uz malo novaca mogu postići vrhunski rezultati je žensko kuglanje i prvo ime u tom Podravkinom sportu - svjetska prvakinja Željka Orehovec. Na ovogodišnjem Svjetskom prvenstvu u Banja Luci, Željka je opet svjetska prvakinja uz svjetski rekord u kombinaciji. Naime, Željka je i 2004. godine osvojila titulu svjetske prvačkinje i svjetske rekorderke u rumunjskom Brašovu. Sve to dokazuje svu veličinu Željke Orehovec: biti najbolja na najvećim svjetskim natjecanjima, biti najbolja među najboljima, što pokazuje kontinuitet, samopouzdanje i svjetsku kvalitetu. A kada se k tome spomene da Željka i ostale kuglačice Podravke nemaju koprivničku kuglanu te da su u odnosu na nogomet i rukomet, ulaganja u kuglanje minorna, onda je to dodatni dokaz koliko se radom, upornošću i odricanjem može postići.

Gdje je Blanka, tu je i Studena

Govorimo li o Podravkinim sponzorskim ulaganjima u sport, nezaobilazno ime je neprikošnovena kraljica visina u atletskom svijetu Blanka Vlašić - u potpunosti hrvatski proizvod, protkan već daleko poznatim dalmatinskim «dišpetom» i nemjerljivom voljom da se snovi mogu ostvariti. Studena je u proteklih gotovo osam godina bila konstantna potpora u sportskoj karijeri Blanke Vlašić i sigurno



> Čak se i s malim ulaganjima mogu ostvariti vrhunski sportski rezultati o čemu svjedoče uspjesi naših sportaša



je da će Podravkina izvorska voda i u budućnosti biti kvalitetna potpora. Vjerujem da je svim Podravkašima drago što smo dio jedne prekrasne, ne samo sportske, već i ljudske priče. Veza Studene i Blanke je naprosto postala neraskidiva i nadamo se da ćemo i u idućoj sezoni veseliti uspjesima obitelji Vlašić. Naime, prijateljstvo Blanke i Podravke počelo je još od njezine osnovne škole, a voda Studena i Blanka postali su gotovo ista asocijacija.

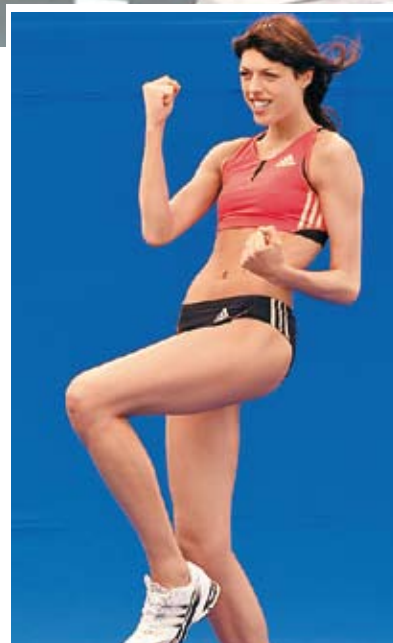
- Gdje je Blanka tu je i Studena, a i obratno, te mislim da smo mi s Podravkom već odavno prerasli poslovnu suradnju koja je postala izuzetno korektna i prijateljska, često puta je znao reći Joško Vlašić.

- Prije svega, zahvalila bih Podravki i njezinim ljudima na konstantnoj potpori tijekom svih ovih sportskih godina i mog razvoja od anonimne sportašice, do svjetske prvakinja. Obećajem da ćemo se svi zajedno i u idućoj sezoni veseliti mo-

jim uspjesima jer sam svjesna da se od mene očekuje još bolje i više, bez obzira na probleme s kojima se gotovo svakodnevno susrećemo, rekla je Blanka.

U svakom slučaju, Podravka može biti ponosna što je bila i što će i dalje ostati jedna od karika uspješnosti Blanke Vlašić, a Podravkaši što su dio te bajkovite sportske priče i ostvarenja sna Blanke i njezine obitelji.

Naravno, Podravka će i dalje ulagati u sport u skladu s mogućnostima, a definitivno će to u 2009. godini biti manje, s obzirom na gospodarsko stezanje remena. No, isto tako sportaši i sportski klubovi mogli bi uvidjeti na primjerima Blanke i Željke da se uz malo novaca mogu postići vrhunski sportski rezultati.



> Direktor sektora Poslovni program dodaci jelima Dino Bijač

Dostojno ćemo obilježiti pedeset godina Vegete

> Vegeta je brand bogate tradicije i spremna je odgovoriti svim zahtjevima suvremenog potrošača

Piše: Ines Banjanin

Vegeta je završila godinu dobrim poslovnim rezultatom, ostvaren je količinski i financijski rast, a prema riječima direktora sektora Poslovni program dodaci jelima Dina Bijača, pozitivnog ozračja ulazimo u 2009. godinu, u kojoj obilježavamo 50 godina branda.

- Planovi u 2009. godini su vrlo izazovni i ambiciozni, ali su i ostvarivi uz kvalitetan doprinos i angažman svakog pojedinca uključenog u realizaciju projekata iniciranih od strane Dodataka jelima. Pred nama je jako zahtjevna godina, kriza o kojoj se sve više govori i čiji su se prvi pokazatelji već počeli osjećati na nekim tržištima istočne i centralne Europe, je tu, kuca na vrata. No, vjerujem kako ćemo vlastitim snagama i znanjem, koje neosporno imamo u kompaniji, iz krize izaći jači i snažniji i da ćemo ostvariti zacrtane ciljeve.

Kako ste se pripremili za 2009. godinu kao godinu Vegete?

- Imajući u vidu saznanje da je prije 50 godina profesorica Bartl sa svojim timom suradnika napravila Vegetu, najznačajniji i Podravkin najpoznatiji brand, pred nama je velika obveza taj rođendan dostojno i obilježiti. U trenutku nastanka, Vegeta je bila apsolutna inovacija i predstavljala je revoluciju na tržištu dodataka jelima. Kvalitetnim radom i konstantnom prilagođavanju potrošaču i njegovim potrebama, Vegeta je danas univerzalni dodatak jelima broj 1 u Europi. Na gotovo svim tržištima na kojima smo prisutni u



segmentu univerzalnih dodataka, Vegeta je broj jedan ili dva, a to je stvarno sjajna činjenica. Također, Vegeta je daleko najjači hrvatski izvozni prehrambeni proizvod, a u našoj strukturi prodaje izvoz čini oko 75 posto. Vegeta je davno prerasla okvire bivše države i želimo ju i dalje širiti na nova izvozna tržišta, u 2009. godini fokus će biti na Turskoj i Bugarskoj. Uglavnom, puno ćemo raditi, želimo pokazati zašto je tijekom tih velikih 50 godina Vegeta postala to što jest i stvoriti kvalitetne temelje za budući rast. U tom kontekstu, mogu najaviti da će biti i novih proizvoda pod markom Vegeta.

S jedne je strane tradicija, a s druge suvremeni stil života... Kako je to spojivo?

- Zapravo, mogu reći da je to idealan spoj. U prehrani tradicija nosi jako puno pozitivnoga, jer ako ste dugo na tržištu, znači da vam ljudi vjeruju. Mi smo jedni od tih, mi smo stvorili cijelu kategoriju univerzalnih dodataka jelima i potrošači su kroz godine svojim vlastitim iskustvom korištenja Vegete stekli povjerenje u nas. Sigurni su da će jelo ispasti dobro, a sama Vegeta

neće dominirati okusom, već će dati punoću cijelom jelu. Kako se mijenjaju životni stilovi, navike, i sami potrošači i mi se moramo mijenjati i modernizirati kako bismo i dalje bili predvodnici i spremno odgovorili novim tržišnim zahtjevima.

Koliko dugo postoji dizajn Vegete, kakvu danas znamo?

- Prethodnica današnjeg dizajna nastala je 1994. godine, a zadnji redizajn rađen je 2004. godine. Vezano uz dizajn ambalaže, zanimljivo je za spomenuti crticu sa samog početka životnog puta branda - kako je sam proizvod predstavljao inovaciju u prehrambenoj industriji, tako je i korištenje plave boje na ambalaži odavalo hrabrost marketinškog tima koji je skrbio o Vegeti. Naime, u to vrijeme plava boja nije bila percipirana kao prehrambena boja. No, upravo ta boja, kroz godine postala je zaštitni znak branda i sve do sredine 90-ih i pojave jačih lokalnih brandova i raznih imitacija, bila je jaki vizualni diferencijator u odnosu na konkurenciju. Od tada do danas, veliki broj konkurenata nas je kopirao i danas gotovo cijela polica uni-

verzalnih dodataka jelima u plavoj je boji.

Biste li pristali na nižu kvalitetu proizvoda?

- Nikada, pa niti onda! Vegeta je danas to što jest u velikoj mjeri i zbog svoje beskompromisne kvalitete i najkvalitetnijih sastojaka. U slučaju da govorimo o drugim sastojcima i sastavu proizvoda, možemo razgovarati o nekom drugom proizvodu pod nekim drugim imenom. No, niti tu ne bi bilo kompromisa, jer ako je Podravka po nečemu poznata, onda je to svakako kvaliteta proizvoda. A Vegeta je naša perjanica...

Jedan kulinarski savjet... kada je najbolje staviti Vegetu u hranu?

- Znae kako je u životu, svatko za sebe zna najbolje, a tako je i sa kuhanjem i upotrebom Vegete. Ima ljudi koji ju stavljaju na početku kuhanja, ima onih koji ju dodaju 10-ak minuta prije kraja kuhanja, a ima onih koji ju dodaju i nakon kuhanja. Mi preporučamo da se Vegeta dodaje 5-10 minuta prije kraja samog kuhanja, a ja kad sam u kuhinji, držim se te preporuke i za sada se ne mogu požaliti.

DOGAĐAJ

Zahvalni na daru

Piše: Vjekoslav Indir,
Snimio: Berislav Godek



Podravkašu Zlatku Šestanju, hrvatskom branitelju i dragovoljcu domovinskog rata, Udruga hrvatskih branitelja liječenih od PTSP-a Sveti Nikola uz pomoć Podravke, izgradila je kupaonicu i pripadajući sanitarni čvor. Kao što su i obećali, članovi Udruge i Uprava Podravke pomogli su svojem zaposleniku uloživši sedam tisuća kuna u materijal i izgradnju. Prekrasno uređenu kupaonicu obišli smo s rukovodstvom Udruge i Podravkinog Tima za pitanja branitelja, Željkom Vugrincom i Mladenom Sremcom, kako bi se na licu mjesta uvjerili što su spretne ruke

hrvatskog branitelja Branka Grubišića učinile za svojeg kolegu.

- Zahvaljujem prvenstveno Podravki na ovom prekrasnom daru. Iz sveg sam srca zahvalna na tome, rekla je Mirjana Šestan.

- Za proljeće već sada mogu najaviti niz akcija, a prva nam je izgradnja takozvane "gluhe sobe" za sina jednog našeg branitelja. Takva mu je soba nužna radi teške bolesti takozvanog Touretteovog sindroma dijagnosticirane kod tog šesnaestogodišnjaka. Time želimo pomoći djetetu, ali i svome kolegi, rekao je predsjednik Udruge Sv. Nikola Ivica Galinec.

Slavko Petrić, novinar

Novinarstvo je umjetnost, a ne obrt

> Sportaš i novinar lista "Podravka" svoj je osebujan i originalan stil pisanja pokazao u knjizi "Mreža 50", te zapaženoj rubrici "Moj hobi"

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Slavko Petrić je novinarskim pozivom zaokružio radni vijek, ostavivši tri-desetogodišnji trag u Podravkinom i koprivničkom „zanatu“, s kruhom sa sedam kora. S prozorom u svijet iz Miškininog Đelekoveca, koprivnički gimnazijalac sportsko je zanesenjaštvo pretočio u nastavnički poziv u čakovečkoj Pedagoškoj i kulturu tjelesnog odgoja prenosio učenicima najprije u Goli, te koprivničkoj Dru-goj osnovnoj i Školskom centru.

U to vrijeme, nogomet mu je bila životna društvena ulaznica, a dresove matičnog Osvita, koprivničkog Slavena i drnjanskog Borca, odijevao je zbrojeno 15 godina. Buntovni omladinac, nogometno prepoznat kao "podravski Beckenbauer" učiteljskom pozivu pridodao je i zanimanja trenera u najljepšoj sporednoj stvari na svijetu - nogometu i najtrofejnijem koprivničkom sportu - rukometu, koji ga je i prije tri desetljeća doveo u Podravku.

- Za "Majdančićevo vrijeme" iz srednje škole pozvan sam u Podravku s namijenom ulogom nasljednika poznatog Tičića na čelu prve ekipe rukometašica. Trenirao sam tada drugi sastav rukometašica popularne Vegete, a osvojili smo i omladinsko prvenstvo Jugoslavije. Tih 80-ih godina počela je i profesionalizacija u klubu, tako da su igrači i treneri dolazili i izvana, a domaće više nije bilo zanimli-

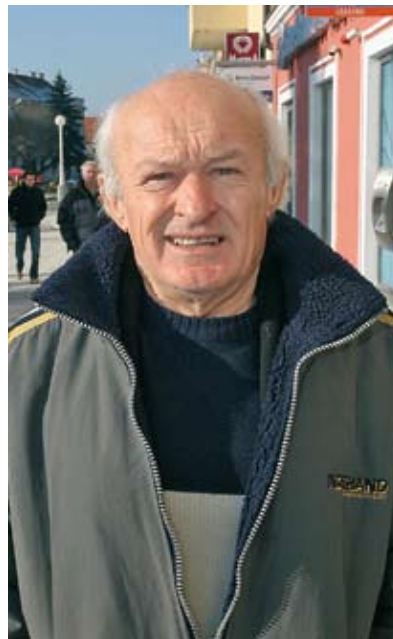
vo. Nisam došao do prvog sastava, ali sam ostao u redakciji lista "Podravka" za Čičinovog urednikovanja, u ulozi sportskog novinara. Osim praćenje sporta, pisao sam i o drugim djelatnostima tada velike Podravke. Privlačile su me reportaže, a posebno razgovori sa sportašima, slobodnije forme novinarskog izražavanja u kojima se može iskazati kreativnost, maštovitost, jezično bogatstvo... kaže Petrić.

Novinar kojemu je novinarstvo umjetnost, ne obrt, osim portretiranja pretežito sportaša i izvještaja sa sportskih događanja, zagovornik je amaterskog sporta i malih sportova od kojih je neke pisanjem i afirmirao. Cijeni rad s mladima što je najviše iskazao trenirajući nogometaše Osvita, Sabarije, Borca, Udarnika i Sloge. Pobornik je zdravih sportskih međuljudskih odnosa, što je iskazivao u zapaženim komentarima, osvrtima i bilješkama. Osebujnog i originalnog stila pisanja, od dosad znanih reportaža, najviše je pokazao u knjizi "Mreža 50" izdanoj prije dvije godine, koja je pobudila veliko zanimanje sportske javnosti.

- Već prije, razgovarajući sa sportašima, znao sam da ustaljene norme razgovaranja i pisanja ne zanimaju čitatelje pa sam napravio knjigu na drugačiji način. S generacijskim nizom rukometašica Podravke i više klupskih djelatnika, u sklopu

polustoljetnog jubileja, predstavio sam ih kakvima ih ljudi nisu poznavali. Otkrio sam njihovo obrazovanje, svjetonazor, sklonosti, na način koji privlači čitatelje. Laskave kritike išle su do stupnja da mnogi i dalje predlažu da se knjiga prevede na strane jezike i da bude najbolja koprivnička razglednica... jer radi se u rukometu, kulturnoj koprivničkoj sportskoj aktivnosti, a i snažan je promicatelj kraja u europskim razmjerima. Na tragu te knjige nastali su kasnije i razgovori u rubrici "Moj hobi" u listu Podravka, a objavljeno ih je više od 150. Prema saznanjima, ta je rubrika bila među čitanijima u našem listu. Jer čitanjem o sklonostima Podravkinih radnika, mnogi su otkrivali Podravkaše na novi način. Bio je to svojevrsni način međusobnog zbližavanja, što manjka ljudima ovoga turbulentnog doba, mišljenja je dojučerašnji novinar Podravke.

Petrić iz Podravke, kaže, odlazim s onom ljepšom „razglednicom“, čiji sjaj neće nikada potamniti. Sretan je što i dalje sreće stjegonoše i potpisnike ne tako davnih sretnih vremena Podravkaša. Međutim, u razgovoru s njim mogli smo primijetiti da mu je na neki način i pomalo žao što odlazi u naponu stvaralačke novinarske moći. Prerano je za još neiskorištene kapacitete koje će morati u mirovini aktivirati opet na njemu svojstven drugi način.



Mladen Šprem, radnik

Prije smo se više družili

> Mladen je kao pomoćnik skladištara već 29 godina zaposlen na Mesnoj industriji Danica, a njegova obitelj obrađuje oko osam jutara zemlje, proizvodeći pšenicu, kukuruz i krumpir

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

U medijima se često mogu čuti crne prognoze, poput one da će godina biti teška i složena.

- Činjenica je da smo loše informirani. Zbog toga se i događa da se i kod nas neprestano nagađa, rekao nam je Mladen Šprem, koji je kao pomoćnik skladištara već 29 godina zaposlen na Mesnoj industriji Danica.

Smatra da je plaća mala, a svakim danom nešto poskupi.

- Naša se djeca nemaju gdje zaposliti. Plaćamo im školovanje, a kada ga završe i dalje ih trebamo uzdržavati, jer nema posla. Kad sam se ja zapošljavao sve je bilo drugačije, a bilo je i mogućnosti za dobivanje povoljnih kredita.

U želji da koliko-toliko popravi financi-

sku situaciju, Mladen zajedno sa svojom obitelji, nakon radnog vremena, obrađuje zemlju. Proizvodi pšenicu, kukuruz i krumpir, a oko osam jutara zemlje uzео je i u najam. I što je tu sporno?

- Pa, sporno je to da na poljoprivredi trebaš mnogo i teško raditi, a da jedva pokriješ troškove. Eto, ove godine ne mogu prodati krumpir. Svi viču "kupujmo hrvatsko", a kod mene hrvatskog krumpira koliko hoćeš i nikome ga ne mogu prodati, dok s druge pak strane i krumpir se u velikim količinama uvozi.

Ovaj dugogodišnji Podravkaš sjeća se kako je nekada bilo više vremena za druženje, a danas čim se završi s poslom svatko bježi k svojoj kući.

- Ljudi su se okrenuli prema sebi, a to ne

valja. Kad se nađemo na gablecu uvijek pričamo o istim problemima, kao da više nema veselih stvari. Nekada smo imali manje, ali bilo nam je puno ljepše.

Mladen živi u Peterancu, bio je i sudionik hrvatskog domovinskoga rata i nezadovoljan je kako se danas gleda na one koji su branili hrvatsku državu.

- U vrijeme rata nije se pitalo iz koje si političke stranke i jesi li bolestan. Važno je bilo da želiš stati na branik domovine i vjerovali smo da će nam teći "med i mlijeko". A kad tamo, gdje se god okreneš na važnijim položajima uglavnom su ljudi kojih 1991. "nigdje" nije bilo. Podravka je dala svoj veliki doprinos. Odricali smo se, a i sada nam kažu da se odričemo. Ima li tom odricanju kraja, pita se Mladen Šprem.



Sindikat PPDIV kompletirao svoje vodstvo

Sindikat PPDIV je 2008. godinu završio konstitutivnom sjednicom Glavnog odbora Sindikata u kojem Podravkaše predstavljaju Darko Šokec i Darko Tetec. Uz to što je izglasao program rada za iduću godinu, Glavni odbor je na prijedlog predsjednika Josipa Pavića izabrao i članove Predsjedništva, te tri dopredsjednika Sindikata za naredno četverogodišnje razdoblje. Tako je za člana Predsjedništva među ostalima izabran Željko Dragec - glavni povjerenik PPDIV-a za Belupo, a Ksenija Horvat - glavna povjerenica PPDIV-a za Podravku izabrana je za dopredsjednicu Sindikata za područje rada radničkih vijeća, razvoja industrijske demokracije te izgradnju i uspostavu mreže koordinatora i povjerenika radnika za zaštitu na radu. Za dopredsjednike Sindikata PPDIV-a izabrani su još i Marica Vidaković iz Kraša za područje radno-socijalnog zakonodavstva, tržišta rada, kolektivnih ugovora i osiguranja tarifne autonomije i Armando Bičak iz Belja za područje poljoprivrede s ciljem praćenja procesa restrukturiranja i prilagodbe hrvatskog agrara europskim standardima te zaštite i promicanja interesa članova Sindikata zaposlenih u poljoprivredi.



"Dani lovačke kuhinje" u Podravskoj kleti

U Podravskoj kleti u tijeku su "Dani lovačke kuhinje" pa se i poslužuju prigodni lovački specijaliteti: jelenji paprikaš s kukuruznim žgancima i širokim domaćim rezancima po cijeni od 35,00 kn te jelenji odrezak s kukuruznim žgancima ili njokima po cijeni od 45,00 kn. Kako uz dobro jelo ide i dobro piće, u ponudi je crno vino Frankovka. Pored toga, može se konzumirati i mlada paška janjetina s pečenim krumpirom na pekarski, također po prigodnoj cijeni. Za "Vinčekovo" 22. siječnja u Podravskoj Kleti priprema se prezentacija i degustacija vina u večernjem terminu, počevši od 16 sati nadalje. Kontakt telefon za rezervacije je 048 634 069. (N. Z. L.)



AKCIJSKA PONUDA

Računala i informatička oprema

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike da u trgovini BI-RO-SERVIS u West centru u Koprivnici mogu kupovati računala, informatičku opremu, mobitele TELE 2, te ostale proizvode iz svoje ponude uz popust do 10%, te mogućnost otplate do 12 rata putem ustega na plaći.

Zainteresirani radnici za kupnju moraju podići potvrde o kreditnoj sposobnosti u Službi ustega/Obračunu plaća.

Plaćanje: do 1500,00 kn na 3 rate, od 1500,00 kn do 3000,00 kn na 6 rata, iznad 3000,00 kn do 12 rata (uz ovjeru predračuna u Službi ustega/Obračunu plaća)

Uz svaku kupovinu kupac će dobiti poklon, koji će otprilike pratiti iznos računa (npr. USB stick, gamepad, slušalice itd.).

Obiteljski ručak

Pivnica 'Kraluš'

Subota i nedjelja 17. i 18. 1. 2009.
(od 11 do 16 sati)

JELOVNIK III: Bistra juha Podravka, bečki odrezak od svinjetine, pomfrit, zelena salata, pijane palačinke, kruh, cijena 55,00 kn

JELOVNIK IV: Krem juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi, miješana salata, savijača sa jabukama, kruh, cijena 55,00 kn

Subota i nedjelja 24. i 25. 1. 2009.
(od 11-16 sati)

JELOVNIK V: Krem juha Podravka, pureći punjeni odrezak, kroketi, zelena salata, palačinke s lino-namazom, kruh, cijena 55,00 kn

JELOVNIK VI: Bistra juha, svinjski kotlet na žaru, zapečeni grah, zelje salata, savijača sa višnjama, kruh, cijena 55,00 kn

Podravska klet

Subota i nedjelja 17. i 18. 1. 2009.
(od 11 do 16 sati)

JELOVNIK I: Bistra juha Podravka, podravski popečki sa šampinjoni-ma, restani krumpir, salata od zelja, palačinke s marmeladom, kruh, cijena: 55,00 kn

JELOVNIK II: Bistra juha Podravka, lignje pohane, pomfrit, bregovska pita, kruh rezani, cijena: 55,00 kn

Subota i nedjelja 24. i 25. 1. 2009.
(od 11 do 16 sati)

JELOVNIK III: Bistra juha podravka, bečki odrezak od puretine, pomfrit, zelena miješana salata, savijača s višnjama, kruh rezani – šnita, cijena: 55,00 kn

JELOVNIK IV: Bistra juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi cmok, zelena miješana salata, savijača sa jabukama, kruh rezani – šnita, cijena: 55,00 kn

Body Piercing – moguće komplikacije



Pripremio: Goran Perko, dr.med.
Izvor: www.zdravobudi.hr

Body piercing je vrlo popularan način ukrašavanja, osobito među mladima. Nosi se na različitim dijelovima tijela i najčešće ne dolazi do nekih posebnih komplikacija. Mjesto na kojem se vrlo često nosi piercing su uši. U većini slučajeva ranica u području ušne resice vrlo brzo zaraste. Međutim, ako se piercing stavlja na neko drugo mjesto na području uha, onda je potrebno bušiti i hrskavicu koja uški daje oblik. U tom slučaju ranu je teže čistiti, sporije cijeli i veća je vjerojatnost nastanka infekcije. Moderno je nositi piercing i na drugim mjestima na tijelu kao što su usta, jezik, obrva, pupak ili genitalno područje. Na svakom tom mjestu moguće je i nastanak specifičnih komplikacija. Pažljiva kućna njega je vrlo bitna u cijeljenju ranice i prevenciji komplikacija. U početku, neposredno nakon zahvata, to područje može biti lagano otečeno, a može se javiti i mala količina krvi ili sukrvave tekućine. Najčešće komplikacije koje mogu nastati zbog piercinga su:

- infekcija područja na kojem se nalazi piercing: infekcija usta ili usana može uzrokovati otežan govor, žvakanje i gutanje, a oteklina može, u najtežim slučajevima blokirati grlo; infekcija bradavica dojki može imati za posljedicu stvaranje ožiljnog tkiva, što kasnije može dovesti do nemogućnosti dojenja djeteta; od lokalne infekcije može se razviti ozbiljna, po život opasna

sistemska infekcija

- može doći do slučajnog otrgnuća kože ukoliko s nakitom zapnemo za nešto, s posljedičnim stvaranjem ožiljaka
- ovisno o materijalu od kojeg je napravljen nakit, mogu se razviti i alergije na metal. Stoga se preporučuje upotreba nakita od kirurškog nehrđajućeg čelika, zlata, platine i titana.
- sam nakit može izazvati brojne probleme: ukoliko se piercing nalazi u ustima može dovesti do oštećenja zubi, problema s desnama, otežanog žvakanja i gutanja hrane; s vremenom može olabaviti kopča piercinga pa je moguće i akcidentalno gutanje nakita s dodatnim komplikacijama; nakit u području pupka može zapinjati za odjeću – ta stalna iritacija može odgoditi cijeljenje rane.

Potpuno cijeljenje piercinga u području pupka može trajati i do godine dana, a nakit u genitalnom području može uzrokovati ozljede kod Vas ili Vašeg seksualnog partnera. Isto tako može uzrokovati oštećenje kondoma, što za posljedicu može imati neželjenu trudnoću ili spolno prenosive bolesti

- mogu nastati oštećenja potkožnih krvnih žila i živaca
- mogu nastati ožiljci na mjestu piercinga. Ako se ne koristi sterilna tehnika postoji velika opasnost prijenosa po život opasnih bolesti kao što su hepatitis, AIDS i sepsa.

Podravkin restoran Jelovnik za siječanj

19.01.2009. ponedjeljak

Varivo grah s ječmenom kašom, kobasica, salata

20.01.2009. utorak

Junetina sa šampinjonima, prijana riža, salata

21.01.2009. srijeda

Pečena svinjetina, dinstani kiseli kupus, krumpir

22.01.2009. četvrtak

Varivo kupus u rajčici, kosani odrezak, kolač

23.01.2009. petak

Prženi oslić, kelj na lešo, salata

26.01.2009. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim repom, hamburger

27.01.2009. utorak

Đuveđ, rizi-bizi, salata

28.01.2009. srijeda

Govedina u luku, krumpir slani, salata

29.01.2009. četvrtak

Pečena piletina, hajdinska kaša, salata

30.01.2009. petak

Špek fileki, krumpir pire, salata

Kuhano vino – zagrebačka priča

Piše: Željko Šatović, G.U.L.A.



> Tek kad vas osvoji zavodljivi miris cimeta i klinčića možete s olakšanjem uzdahnuti: "Aaaa, baš volim zimu!"

Zahladilo je. Miris snijega je u zraku. Miris koji zove na sanjkanje, skijanje, klizanje. Možda zvuči pretjerano, ali sve su te zimske radosti nekako blisko vezane s mirisom kuhanog vina. Ah, divnog li osjećaja kad se promrzli nos i ruke spoje s toplinom parâ iz šalice! Tek kad vas osvoji zavodljivi miris cimeta i klinčića možete s olakšanjem uzdahnuti: "Aaaa, baš volim zimu!"

Ali kad ste u gradu, zarobljeni u žurbi, bljuzgi, nervozu i odgodi plaćanja, treba zastati i razmisliti. Gdje bi se mogla popiti šalice finog, mirisnog, vrućeg kuhanog vina? Teško je reći.

Nekad, prije dvadesetak godina, svaka je

kvartovska gostionica imala mali rešo za kuhanje vina. Iz velikog se trajnokuhaćeg lonca "šefljom" vadila ta plemenita topla tekućina.

A danas je kuhano vino postalo - čaj, brzinski čaj. U šalicu se natoči vino i voda, doda se malo klinčića i cimeta i pusti para. I kuhano je vino gotovo. Postoje i mješavine začina koje se urone u šalicu i "Izvolite vino!". Daleko je to od onog nekadašnjeg nakuhanja i dodavanja, daleko od konobara koji je čak usred Zvonimirove bio odjeven u plavu kutu, a kolegica u nenadmašnim borosanimama.

Postoji mjesto koje je mnogima još iz djetinjstva sinonim za kuhano vino i perece,

a u srcu je grada. Klizalište na Šalati. Kafić pokraj leda. Potpuno je svejedno jeste li zime proveli kao dijete koje nakon klizanja dolazi promrzlo na čaj i perec ili ste možda bili veseli nedjeljni roditelj sa šalicom vina u ruci.

Danas nema mirisa kuhanog vina, nema pereca. U razgovoru s konobarima saznajem da se kuhano vino malo pije.

Kuhano vino nije omiljeno piće ni na Dolcu. Uz lijevu stranu Dolca nalazi se nekoliko malih zadimljenih kafića koji posjeduju sve one poznate mirise tržnice. Od ribe do znoja, od zemlje do lož ulja. To su pravi važni kafići koje ima svaka tržnica koja drži do sebe. Nisu to bitno različite krčme od onih u Veneciji, Barceloni ili Šibeniku.

Nema tu mirisa vina. Bar ne kuhanog. Izgleda da mali konjak i mala travarica bolje griju.

Ako se negdje pije kuhano vino, onda je to na Sljemenu tj. Medvednici. Tamo je vikend bez kuhanog vina nezamisliv. Ako zima miriši po kuhanom vinu, onda kuhano vino miriši po Sljemenu.

U planinarskim je domovima Zagreb - Zagreb, više nego u gradu. Zapuhami planinari, crvenih obraza odmah zauzimaju mjesta i dok su nekog poslali po grah s kobasicama, već se "preko veze" stvorila litra kuhanog. Kako se pušiti u planinarskom domu ne smije, i puno prije ovih pomodnih zakona, tu je miris dobre kuhinje, slasnih domaćih kolača i kuhanog vina glavni i jedni miris. U veseloj atmosferi već se pjesmom proputovalo od Međimurja, Zagorja pa sve do "Ivana klakara" i "dva Bracanina". A vino je uvijek dobro, bez obzira na dobavljača, jer gazda pazi na zdravlje gostiju jednako kao i na svoje. S dragim se gostima uvijek mora popiti koja kupica.

PS. Sjetio sam se priče kako je nastalo još jedno ugrijano popularno zimsko piće - grog. Admiral Sir Edward Varnon, zvani "Old Grog", zbog svog ogrtača napravljenog od grubog, prostog materijala, vraćao se sa Kariba 1740. g. Odlučio je svojoj žednoj posadi razvodniti dnevno sljedovanje ruma. Jadani je mislio da će tako postići veću učinkovitost svojih vjernih mornara. Rezultat su njemu u čast (i sramotu) nazvali "Grog". A recept se proširio flotom. 1795. u grog su počeli stavljati i limunov sok kao prevenciju od skorbuta. Od 1850. sve se više koristila limeta, a originalni je recept za grog uvijek ostao 1/4 ruma i 3/4 vode. Pa sad se zagrijte i sanjajte o toplom karipskom rajlu!

Kardinal šnite



Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer. Potkraj umiješajte Gussnel i ocat. Pripremljenu smjesu od bjelanjaka stavite u slastičarsku vrećicu. Preostale žumanjke i jaja izmiješajte sa šećerom i brašnom. Ovu biskvitnu smjesu stavite u drugu slastičarsku špricu. Ovom količinom pripremite dvije biskvitne podloge i to na slijedeći način. Pleh veličine 22x32 cm obložite pek papirom, pa naizmjenice u plehu uzdužno špricom po plehu oblikujte duguljaste forme. Biskvit pripremljen na ovaj način pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 15 minuta. Isto to učinite i s drugim biskvitom. Sadržaj vrećica pudinga stavite u zdjelu,

pomiješajte sa šećerom i oko 200 ml hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zakipite, dodajte mješavinu s pudingom i pjenjačom stalno miješajući pustite da puding kratko zakipi. Malo ga ohladite, a zatim umiješajte natrganu čokoladu. Puding s čokoladom ohladite stalno miješajući, a zatim dodajte margarin koji ste prije toga pjenasto izmiješali. Marmeladu pomiješajte s 2 žlice vode, dobro izmiješajte i kratko zakipite. Malo ohladite i njome premažite jednu koru pečenog tijesta. Nakon toga rasporedite čokoladnu kremu s pudingom i prekrijte drugim listom pečenog biskvita. Prije posluživanja kolač narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Prvi biskvit:

5 bjelanjaka
180 g šećera u prahu
1 Vanilin šećer Dolcela
10 g Gussnela Dolcela
1 žlica octa

Drugi biskvit:

5 žumanjaka
2 jaja
60 g šećera
60 g Oštrog brašna tip 400 Podravka

Nadjev:

2 Vanilin pudinga Dolcela
100 g šećera
500 ml mlijeka
100 g čokolade za kuhanje
150 g margarina
120 g Marmelade od marelica Podravka

Za posluživanje: Šećer u prahu

Savjet: Za ovaj kolač možete upotrijebiti i puding od čokolade Dolcela i još dodati čokolade za kuhanje.

Vrijeme pripreme: 90 minuta + vrijeme hlađenja.

Složenost: srednje složeno

Energetska vrijednost: 247 kcal / 1035 kJ

> Minja B.

Cool Chef mjeseca studenoga 2008.

Minja B. je Cool Chef mjeseca studenoga na Coolinarika.com. Majka je troje djece za koje svakodnevno priprema nove kreacije jer joj mašte i inspiracije ne nedostaje. Osim zbirke recepata i slika koje marljivo nadopunjuje iskazala se i prekrasnim čestitkama koje sama izrađuje i njima čestita rođendane korisnicima Coolinarike. Obožava grafiku i ima 2 bloga – "Grafički blog" i "Minjina Kuhinjica".

Legenda Slaven Belupa Petar Bošnjak završio profesionalnu karijeru



U deset prvoligaških sezona, legenda Slaven Belupa i dugogodišnji kapetan toga kluba Petar Bošnjak nastupio je 208 puta te zabio osam pogodaka. U Kup utakmicama nastupio je 25 puta, a u Intertoto kupu 28. Pero je za Slavenaše dao obol i u Kupu Uefe sa šest nastupa i jednim pogotkom. Također, on je nastupio i devet puta u različitim uzrastima mlade reprezentacije. Prije deset odrađenih sezona u Slaven Belupu Petar Bošnjak je odradio i pet prvoligaških sezona u Suhopolju. Dakle, nakon 15 godina prvoligaškog nogometa i s 35 godina starosti, Petar Bošnjak, nogometaš s najdužim prvoligaškim stažom među Slavenašima, odlučio je prestati s profesionalnim igranjem nogometa.

- Drago mi je da sam upravo u Slaven Belupu proveo jedno desetljeće, prošao mnoge naraštaje igrača i stručnjake koji su me vodili. Zahvaljujem svima koji su mi pružili potporu, a posebno direktoru Markulinu, sportskom direktoru Magiću i sadašnjem treneru Petkoviću. Sada se pripremam na jedan drukčiji život, vjerujem mirniji i bez stresova. Prvo ću se dobro odmoriti i posvetiti konjima koji su moj hobi, a s amaterskim igranjem nastaviti ću u jednom nižerazrednom klubu, najvjerojatnije s bjelovarskog područja. Kao budući trener spreman sam surađivati s kopriivničkim prvoligašem, a svakog mladog i darovitog igrača iz bjelovarske sredine nastojat ću usmjeriti među Slavenaše. Svojim dosadašnjim suigračima želim još jedan izlazak u Europu, rekao je popularni Pero. Omiljen među kopriivničkim navijačima, Petar Bošnjak ostat će zapamćen kao beskompromisni borac na terenu koji je igrao nogomet srcem i dušom te svojim zalaganjem bio primjer brojnim mlađim nogometašima kopriivničkog prvoligaša. (B. F.)



Podravkina vatrogasna postrojba u cilju priprema za djelovanje u ekstremnim situacijama, sudjelovala je u još jednoj u nizu održanih zajedničkih vatrogasnih vježbi u Koprivnici. Riječ je o praktičnoj vježbi postupka u slučaju izvanredne situacije pa je zamišljeni scenarij bio napuknuće cjevovoda amonijaka u dijelu

kompresorske stanice u zgradi energane u Carlsbergu Croatia. Amonijak je otrovan plin koji ujedno izaziva smrzavanje pa mu se ne može pristupiti bez specijalnog odijela i aparata za disanje, a u smjesi sa zrakom u koncentraciji od 15 do 28 % je eksplozivan. Stoga je trebalo izvršiti evakuaciju zaposlenika. U

Podravkašice u drugom krugu Lige prvakinja

Podravka Vegeta pobijedila je u Rusiji u Toljattiju ruske prvakinje Ladu u 5. kolu C grupe Lige prvakinja 28:34 (12:14). Rumunjske prvakinje Oltchim su pak u Norveškoj pobijedile Larvik 27:25 i tako uoči zadnjeg kola skupine osigurale plasman u drugi krug Lige prvakinja, ali tom pobjedom napravile su i ogromnu uslugu Podravki Vegeti koja je također osigurala prolaz u skupini jer Koprivničanke imaju bolji međusobni omjer s ekipom Larvika. Dakle, nakon dugih 11 godina Podravkašice su uspjele napraviti iskorak u elitnom europskom rukometnom društvu. Što se pak tiče ruske utakmice, prvo ime susreta bila je Andrea Penezić koja je odigrala najbolju utakmicu u dresu Podravke Vegete.

- Pobijedile smo zahvaljujući čvrstoj i agresivnoj obrani. Imale smo previše tehničkih grešaka, a ipak smo vodile u poluvremenu dva razlike. No, važno je da smo pobijedile, nije bitno s koliko i ja sam zadovoljna. Ungureanu je odlično obranila, svaka joj čast, ali mislim da je obrana jako dobro radila, izjavila je nakon utakmice Andrea Penezić, a trener Podravkašica Zdravko Zovko je nastavio:

- Ovakve utakmice uvijek nose neizvjesnost, posebno na početku. U prvih 15 minuta bili smo bez ijedne obrane. Kad je umjesto Jelčić ušla Ungureanu, dovela je stvari na mjesto pa smo iskoristili priliku da popravimo i rezultat i pređemo u vodstvo. U drugom dijelu uspjeli smo podići ritam, Ungureanu je nastavila s dobrim obranama iz prvog dijela, a meni je najvažnije da smo djelovali kao ekipa. Uopće nije bilo važno tko daje golove ili tko kako igra, bilo nam je važno pobijediti. Takvim ritmom nastaviti ćemo i protiv Oltchima ovog vikenda. (B. F.)



Podravkini vatrogasci pokazali spremnost

vrijeme odvijanja evakuacije u zgradi energane i oko nje, vatrogasci su radili na aktivnostima sprečavanja većih posljedica uslijed zamišljene havarije. Cjelokupna vježba je prema ocjeni mjerodavnih uspješno izvedena, a naši vatrogasci su i ovaj put pokazali svoju veliku spremnost i profesionalnost. (V. I.)



> Nova knjiga Marije Hegedušić

'Dodirnuta vjetrom'

Dugogodišnja članica Literarne sekcije KUD-a Podravka Marija Hegedušić nedavno je izdala zbirku pjesama pod nazivom «Dodirnuta vjetrom». To je nakon «Sunce na mom nebu» druga zbirka pjesama te podravske autorice u kojoj nalazimo šest ciklusa: «Svoji zemlici», «Moje življenje», «Vu mojem vrtu», «Neizbrisivi trag», «Želje i sni» i «Sretne priče». Pjesme su vrlo različite po tematici, pisane su i slobodnim i vezanim stihom, na hrvat-

skom književnom jeziku i na kajkavskom narečju.

- Ova tematska, stilska i jezična raznolikost upućuje na težnju autorice širokom zahvatu i prodoru u dubinu vlastite duše i svijeta u kojem živi. Izricanjem raznorodnih pjesničkih poruka, ona nam želi bezuvjetno, spontano i nesputano predočiti složenost i slojevitost svojih emocija i doživljaja, piše među ostalim u proslavu knjige prof. Slavko Fijačko. (B. F.)

Naklada Algoritam

Marley i ja (autor: John Grogan)

Svaki vlasnik psa priznat će da je bar jednom poželio riješiti se ljubimca jer mu je pojeo nove šlape, nepročitane novine ili kožni remen. Ali zapravo nema veće odanosti od one koju pas gaji prema svom gospodar, iako, nakon par godina zapitate se tko je kome gospodar. A kako to izgleda, otkriva John Grogan u hit-knjizi „Marley i ja“.

Marley pati od neuroza, neprilagođenog ponašanja (njuškanja prepona i dječjih pelena) te nekontroliranog slinjenja, ali sve mu je oprošteno, jer je pas koji jednostavno neobuzdano i predano uživa u životu. Knjiga je živopisna, a od situacija u koje Marley dovodi svoje vlasnike, poteći će vam suze od smijeha.

U prijevodu Sanje Ščibajlo i uz ilustraciju preuzetu s američkog izdanja, upoznajte Marleyja!



Kino 'Velebit'

Program za siječanj

16.01.

2. festival ratnog filma

(ulaz na projekcije slobodan)

16:20 „Bogorodica“

18:00 „Četverored“

20:30 „Schindlerova lista“

17. - 21.01.

16:00 „Madagaskar 2“

17.01.

14:00 „Vukovar – jedna priča“

(ulaz slobodan)

18:00 „Grbavica“ (ulaz slobodan)

20:00 „Australija“

18.01.

11:00 „Madagaskar 2“ - matineja

14:00 „Mein Fuhrer“ (ulaz slobodan)

18:00 „Pijanist“ (ulaz slobodan)

20:30 „Australija“

19. - 21.01.

18:00 „High School Musical 3:

Maturanti“

20:00 „Australija“

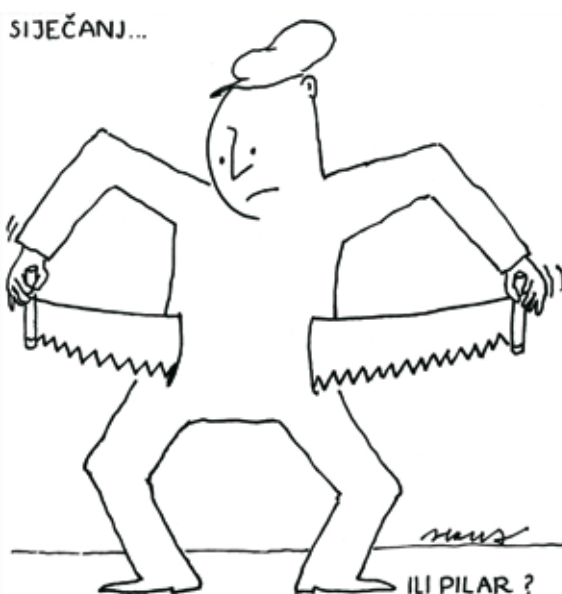
22. - 28.01.

16:00 „Madagaskar 2“, 25.01.,

11 sati, matineja

18:00 „Zrcala“

20:00 „Državni neprijatelj broj 1“





Dodatak jelima s povrćem



Neto: 150 g e

