

GODINA XLVIII, Broj 1928, Petak 20. studenog 2009.  
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



# PODRAVKA

## Još jedna stepenica više na tržištu SAD-a i Kanade



---

Dobri prodajni rezultati Vegete na turskom tržištu (5)  
Podravka predstavila nove proizvode na Križevačkom sajmu (6)

---

# Novo lice voćne kraljice



Bez umjetnih  
boja i sladila

Slasni i sočni plodovi iz osunčanih voćnjaka stižu na vaš stol skriveni u Podravka marmeladama. Potražite ih u novoj, vitkoj ambalaži s poklopcem koji čuva bogatstvo voća i njegova najbolja svojstva.



Iz prirode. Od srca.



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)



## IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG  
DRUŠTVA PODRAVKAPODRAVKA, prehrambena  
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednica: Ines Banjanin

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:  
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića 32,  
48000 KoprivnicaTelefoni: 048/651-220 (urednik)  
048/651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset

Cjenik oglasnog  
prostora u listu 'Podravka'(1/1) 2.000,00 kn  
oglasni prostor cijele stranice(1/2) 1.000,00 kn  
oglasni prostor polovice stranice(1/4) 500,00 kn  
oglasni prostor četvrtine stranice

Piše: Ines Banjanin, glavna urednica

## Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, polako nam se već približava i prosinac pa vjerujem da vam je taj mjesec asocijacija na blagdane i druženja s obitelji i prijateljima. Osim gripe koja je ovih dana česta tema razgovora i rasprava, krajem studenog polako nas već zahvaća i shopping groznica, kojoj se ponekad još teže othrvati, jer otvorenje novih trgovina naprosto mami da ih posjetimo. A onda se dogodi da novac koji smo imali u pričuvi završi negdje gdje nismo planirali. To nam se vjerojatno svima dogodilo, stoga bi kraj godine bilo dobro vrijeme za razmisliti što nam je to neophodno, a bez čega i možemo... U siječnju ćemo otkriti je li nam i uspjelo.

Do kraja godine list „Podravka“ izlazi još

dva puta, a u ovome možete čitati o Podravkinim markama u SAD-u. Povod toj temi je proizvodnja Kokoške paštete s američkim outsourcing partnerom, a više doznajte na 4. stranici naših novina. Ambiciozni izvozni planovi vezani uz Vegetu ostvaruju se u Turskoj u kojoj je početkom godine osnovano i Podravkino predstavništvo.

Ove je srijede održana i sjednica Nadzornog odbora Podravke, a o odlukama sa sjednice možete doznati na 5. stranici.

Podravka se već tradicionalno predstavila na sajmu u Križevcima, a naša kulinarska natjecanja na izložbenom prostoru nisu ostala nezapažena. Bila je to ujedno i prigoda za predstavljanje novih proizvoda. Ako niste imali priliku posjetiti sajam ili još niste vidjeli o kojim je proizvodima riječ, na 8. i 9. stranici predstavljamo nove proizvode iz Podravkinog asortimana - Kviki kikiriki koji se može pronaći u više pakiranja, od najmanjeg - 50 grama, do velikog - 500 grama te Čokolino napitak. Zvuči kao idealna kombinacija slanog i slatkog, ali... uvjerite se sami.

U ovom broju novina upoznajte Marijana Slukića, kojega kako naš novinar kaže vjerojatno poznajete kao predsjednika SINPOD-a ili kao glazbenika, a mi vam ga predstavljamo kao zaljubljenika u neobičajeni sport.

Nadam se da uzimate puno vitamina kao preventivnu zaštitu, ali također doznajte što poduzeti za smanjenje rizika od zaraze gripom H1N1.

Nove ideje za vaš stol možda pronađete baš na stranicama Coolinarike, koja je izvor izvrsnih recepata koje možete pronaći i na internetskim stranicama www.coolinarika.com, a sljedeći broj naših novina izlazi 4. prosinca.



## Staklenka nova za džem iz snova

Slasni i sočni plodovi iz osunčanih voćnjaka stižu na vaš stol skriveni u Podravka džemovima. Potražite ih u novoj, vitkoj ambalaži s poklopcem koji čuva bogatstvo voća i njegova najbolja svojstva.

Iz prirode. Od srca.





> Podravka se na američkom tržištu dokazuje kao dobavljač kvalitetnih proizvoda

## Još jedna stepenica više na tržištu SAD-a i Kanade

Podravka je na sjeverno-američkom kontinentu zastupljena već nekoliko desetljeća, a gotovo sve kategorije naših proizvoda mogu se pronaći u svim većim gradovima SAD-a. Više od polovice proizvoda je iz kategorije Dodaci jelima, slijedi Mesni program te Podravka jela, a odlučeno je i pokrenuti outsourcing proizvodnju kokoške paštete u SAD-u. Razlozi outsourcinga su zabrana Američke agencije za hranu i lijekove (FDA) uvoza proizvoda na bazi kokošjeg i goveđeg mesa iz svih europskih zemalja u SAD (pa tako i iz Hrvatske), potreba kontroliranja tečajnih razlika USD/HRK uslijed velike volatilnosti američkog dolara te postizanje konkurentne cijene na tržištu u ovim recesijskim vremenima zaobilaznjem troškova prekoceanskog transporta. Pokrenut prije više od dvije godine, projekt je među ostalim obuhvaćao pronalaženje outsourcing partnera te određivanje standarda kvalitete konačnog proizvoda koji niti po čemu ne smije odstupati od

kvalitete koju Podravka jamči i za koju je certificirana međunarodnim certifikatima. Za outsourcing partnera odabrana je tvrtka Giovanni's Appetizing Food Products iz Richmonda, država Michigan, koja je pokazala da može napraviti proizvod koji može zadovoljiti Podravkine standarde kvalitete.

Projekt je pokrenut na inicijativu tržišta, odnosno Podravkinog poduzeća u New Yorku. Koordinacija i operacionalizacija bila je u nadležnosti Sektora prekoceanskih zemalja, dok je nezaobilazna tehnološka podrška dobivena iz Danice d.o.o. Priprema proizvodnje je završena, a sama realizacija započinje upravo u ovom tjednu. Međutim, na ovaj projekt ne treba gledati kao završen, naprotiv očekivanja su da je on samo jedna stepenica u popunjavanju cjelokupnog asortimana mesnih prerađevina koje Podravka, odnosno Danica, na tržištu SAD-a i Kanade treba imati u svojoj ponudi. Ne treba zaboraviti da proizvodnja, distri-

bucija i prodajno-marketingške aktivnosti na tržištu SAD-a i Kanade ne spadaju u niskobudžetnu kategoriju. Stoga se Podravka na ovim tržištima kontinuirano dokazuje kao dobavljač kvalitetnih proizvoda koji opravdavaju svoju višu cijenu. Prema informacijama s tržišta, Podravkin potrošač traži ovakvu razinu kvalitete i spreman je za nju platiti traženu razinu cijene, međutim Podravkina priča ne završava ovdje, već zapravo počinje. Svjetski trendovi koji uglavnom dolaze iz SAD-a i koji se stalno mijenjaju te potražnja za određenim proizvodima upravo su glavni motivi da se tržištu SAD-a i Kanade pristupi ambiciozno i da kontinuirani rast prodaje svake godine bude još veći.

Uz Vegetu, udio kategorije Mesnih prerađevina jedan je od najznačajnijih te se proizvodnjom i uvođenjem Podravka kokoške paštete na tržište taj udio još više povećava i to ne samo zbog proširenja asortimana, već i zbog činjenice da se radi o lider proizvodu među mesnim paštetama.

# Ljubo Jurčić - predsjednik Nadzornog odbora Podravke

**N**adzorni odbor Podravke d.d. na svojoj je sjednici donio odluku o izboru prof. dr.sc. Ljube Jurčića za predsjednika Nadzornog odbora Podravke d.d.

Potencijalni rizici kojima je Podravka d.d. izložena procjenjuju se u iznosu oko 300 milijuna kuna. Operativno poslovanje je stabilno i ne postoje problemi s likvidnošću te sve svoje obveze Društvo uredno podmiruje.

Uprava će, uz potporu Nadzornog odbora Podravke, poduzeti sve potrebne radnje kako bi se rizici sveli na najmanju moguću mjeru. Nadzorni odbor donio je odluku o opozivu dosadašnjeg predsjednika Uprave Podravke d.d. Zdravka Šestaka te članova Uprave Josipa Pavlovića i Saše Romca. Navedene odluke o opozivu obrazlažu se objektivnom nesposobnošću obavljanja poslova predsjednika

odnosno članova Uprave Podravke d.d., budući da se nalaze u pritvoru od 21. listopada 2009. g. Opozvanom predsjedniku i članovima Uprave ujedno se raskidaju ugovori u menadžerskom dijelu sklopljeni s Podravkom d.d. Odredbe iz ugovora o otpremninama neće se primjenjivati sve do okončanja istražnog i eventualnog sudskog postupka.

Nadzorni odbor Podravke donio je odluku o ponovnom imenovanju zamjenika člana Uprave Branka Vuljaka, a mandat ostalim članovima Uprave utvrđen je u trajanju do 31. svibnja 2010. godine.

Uprava Podravke d.d. dobila je zaduženje od strane Nadzornog odbora da nastavi s pripremama za održavanja Glavne skupštine Podravke d.d. koja se planira održati krajem siječnja 2010. godine.

## Dobri prodajni rezultati Vegete na turskom tržištu

U veljači ove godine Podravka je u Turskoj osnovala svoje predstavništvo u kojemu je malobrojna ekipa predvođena direktorom tržišta Turska Zdravkom Dimačem počela ostvarivati ambiciozne izvozne planove vezane uz Vegetu. Naime, u 2008. godini prodano je 20 tona Vegete na turskom tržištu, a ovogodišnji rezultati za prvih devet mjeseci već pokazuju da će do kraja godine biti ostvareno oko 100 tona prodaje najpoznatijeg Podravkinog branda. Od svog osnutka Podravkino poduzeće u Turskoj samostalno prodaje proizvode najznačajnijim trgovačkim lancima u Turskoj, a od ovoga mjeseca, nakon što su ishode ne vlastite uvozne dozvole, Podravka u vlastitoj režiji upravlja cjelokupnim lancem vrijednosti svojih proizvoda. Naime, iako se za sada na turskom tržištu plasira samo Vegeta, u planu je proširenje ponude i drugim proizvodima iz Podravkinog asortimana kao što su juhe, dječja hrana, riblji i mesni program.

- U ovom trenutku plasiramo Vegetu na više od 3000 prodajnih mjesta i u sve vodeće turske i inozemne moderne trgovačke lance, a posebno moram istaknuti kako smo uspješnim poslovnim pregovorima s našim poslovnim partnerima u Turskoj uspjeli Vegetu pozicionirati na police turskih trgovina bez dodatnih financijskih troškova. Također, u pregovorima smo s jakim turskim nacionalnim distributerima o distribuciji Podravkinih proizvoda kroz tradicionalni kanal prodaje, tzv. male prodavaonice „bakalale“ koje s obzirom na relativnu nerazvijenost trgovina ukupno čine još uvijek visokih 60 posto tržišnog potencijala, rekao je Zdravko Dimač.

Daljnje aktivnosti Podravke na turskom tržištu bit će usmjerene na širenje indeksa distribucije te marketinške aktivnosti na prodajnim mjestima s osnovnim ciljem širenja baze potrošača i promocije Vegete među turskim potrošačima, jer prema Dimačevim riječima - kroz dvije, tri godine Vegeta će u kategoriji dodaci jelima u Turskoj biti u rangu lidera. (B. F.)



Na sjednici povjereništva SINPOD-a odlučeno je da Sindikat radnika koncerna Podravka bude u članstvu Nezavisnih hrvatskih sindikata, predvođenih Krešimirom Severom.

Prema riječima predsjednika SINPOD-a Marijana Slukića, temeljni ciljevi sindikata moraju biti socijalna, pravna i ekonomska sigurnost radnika te angažiranje radnika u vlastitoj sredini, kako bi zajedničkim snagama pridonijeli realizaciji ciljeva i programa rada sindikata:

- U ostvarivanju tih ciljeva je i podizanje našeg sindikata na višu razinu. Na sjednici povjereništva SINPOD-a odlučeno je da to budu Nezavisni hrvatski sindikati predvođeni Krešimirom Severom, kaže Marijan Slukić.

- Nezavisni hrvatski sindikati (NHS) u svoje su članstvo primili Sindikat radnika koncerna Podravka, koji prema ustroju središnjice pripada privatnom sektoru NHS-a. Nakon donošenja odluke o prijemu, dogovoren je i sastanak u Zagrebu na kojemu su sudjelovali predstavnici NHS-a i Sindikata radnika koncerna Podravka, izjavio je Krešimir Sever dodajući kako se na sastanku razgovaralo o stanju i trenutnoj situaciji u Podravki te o samom funkcioniranju Sindikata radnika koncerna Podravka, kao i o uvjetima za rad i djelovanje sindikata u Podravki. Dogovoreno je kako će se sljedeći sastanak održati u Podravki.





Piše i snimio: Boris Fabijanec

> U Križevcima se od 6. do 8. studenoga održavao 12. obrtnički i gospodarski sajam Koprivničko-križevačke županije

## Podravka predstavila nove proizvode na Križevačkom sajmu

Od 6. do 8. studenoga prostori bivše križevačke vojarne pretvoreni su u paviljone Obrtničkog i gospodarskog sajma Koprivničko-križevačke županije. Predstavilo se 245 poduzetnika i obrtnika iz Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije, Italije, Austrije, Bugarske, Mađarske i Slovenije pa je sajam imao i regionalni status. Sajam je otvorio potpredsjednik Vlade i ministar regionalnog razvoja, šumarstva i vodnoga gospodarstva Božidar Pankreć koji je istaknuo kako su najžilaviji dio našeg gospodarstva obrtnici i poduzetnici te kako je ove godine Ministarstvo gospodarstva osiguralo 340 milijuna kuna za poboljšanje konkurentnosti malog poduzetništva. Pozdravljajući mnogobrojne goste na otvaranju sajma, koprivničko-križevački župan Darko Koren rekao je kako su u jednoj od razvijenijih županija u kojoj će se u narednom razdoblju trebati više ulagati u prometnu infrastrukturu te stvarati poduzetničku klimu, a upravo je sajam jedan od 'alata' za to. Svoje je proizvode i na ovom 12. obrtnič-

kom i gospodarskom sajmu predstavila Podravka koja je postala nezaobilazno ime križevačkog sajmovanja. Izložbeni prostor naše kompanije posjetio je i ministar Pankreć kojega je o Podravkinim sajamskim nastupima u Križevcima informirao direktor Prodaje Hrvatska - regija sjeverozapadna Hrvatska Boris Samaržija. Podravka je na izložbenom prostoru od stotinjak četvornih metara predstavila svoj proizvodni asortiman kroz zanimljive kuharske dvoboje za posjetitelje. Ovaj sistem road showa vrlo je dobro prihvaćen na prodajnim mjestima diljem Hrvatske, a pokazao se i kao pun pogodak u Križevcima. Osim kuharskih dvoboja, u kojima je naglasak bio na novim Fant proizvodima, kroz degustacije su bili predstavljeni i drugi novi proizvodi: Pileći paprikaš, Lerovita, Čokolino kakao napitak, Džem extra suha smokva-naranča. Svaki natjecatelj uz pomoć Podravkinog promotora kulinarstva pripremao je jednostavna jela bazirana na proizvodnom asortimanu Podravke. Nakon svakog dvoboja

posjetitelji sajma degustirali su pripremljena jela i ocjenjivali njihovu kvalitetu i spretnost u kuhanju. Naravno, za svakog kuhara bili su pripremljeni i poklon paketi Podravke. U okviru sajma održani su i okrugli stolovi za poduzetnike i poljoprivrednike, kao što je 6. europski dan poduzetnika u Hrvatskoj, a već tradicionalno, u vrijeme Martinjskih dana posjetitelji sajma mogli su pratiti ceremoniju krštenja mošta i degustirati vino, pogledati modnu i reviju frizura. Svaka ulaznica opet je bila prigoda za osvajanje glavne nagrade – automobil.

Organizatori sajma – Koprivničko-križevačka županija, Grad Križevci, Križevački poduzetnički centar, HGK Županijska komora Koprivnica, Obrtnička komora Koprivničko-križevačke županije, Udruženje obrtnika Križevci, PORA, županijska i križevačka Turistička zajednica naglasak su stavili na proizvođačke djelatnosti te obrazovanje, pa su tako na sajmu srednje škole pokazale što oni rade, što uče i na koji način se zapravo djeca obrazuju za određena, prije svega, proizvodna zanimanja.

Tekst: mr.sc. Vesna Mihaljević-Herman

# Najnovija dostignuća u tehnologijama žitarica i brašna

> Kongres "Brašno-Kruh" jedan je od najvažnijih događaja na području tehnologija žitarica u nizu redovnih europskih kongresa

U Opatiji je od 21. do 23. listopada 2009. godine održan 5. međunarodni kongres "Brašno-Kruh '09" i 7. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna u organizaciji Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, Sveučilišta u Osijeku, Katedre za tehnologije prerade žitarica i Međunarodne udruge za znanost i tehnologiju žitarica (ICC). Glavni organizator i pokretač ovog Kongresa je prof. dr. sc. Žaneta Ugarčić-Hardi, voditeljica Katedre za tehnologije prerade žitarica na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek.

Kongres "Brašno-Kruh" jedan je od najvažnijih događaja na području tehnologija žitarica u nizu redovnih europskih kongresa, a održava se svake dvije godine. Cilj održavanja kongresa je predstavljanje najnovijih znanstvenih dostignuća u tehnologijama prerade žitarica i brašna, razmjena znanja i iskustva te povezivanje vodećih stručnjaka iz Hrvatske i svijeta.

Rad kongresa odvijao se kroz 8 tematskih područja: 1. Skladištenje žitarica, 2. Analitičke i reološko metode, 3. Žitarice u zdravoj prehrani, 4. Tehnologija mljevenja, 5. Dostignuća u tehnologiji proizvodnje kruha, 6. Ekstrudirani proizvodi, tjestenina i keksarski proizvodi, 7. Osiguranje i kontrola kvalitete i 8. Nutritivna i senzorska analiza, u sklopu kojih je održano 11 plenarnih predavanja, 40 usmenih prezentacija te je predstavljeno 96 postera koji se bave gorućim temama iz tehnologija žitarica i brašna sa zaključcima baziranim na egzaktnim pokazateljima.

Na kongresu je sudjelovalo oko 250 sudionika iz europskih zemalja među kojima i Podravkini stručnjaci iz službi Kontrola kvalitete, Razvoj proizvoda i proizvodnje.

Mr.sc. Vesna Mihaljević-Herman iz Kontrole kvalitete predstavila je rad u obliku postera na temu: "Evaluation of microbiological and sensory quality of frozen packed bakery products during storage". U radu su prikazani rezultati istraživanja utjecaja temperature zamrzavanja i skladištenja na mikrobiološku i senzorsku kvalitetu pekarskih proizvoda radi boljeg razumijevanja utjecaja temperature na trajnost, kvalitetu i zdravstvenu ispravnost proizvoda.

Tijekom kongresa mlađi su znanstvenici, kao i oni nešto iskusniji, uspostavljali profesionalne kontakte s vodećim ekspertima iz područja tehnologija žitarica i brašna. Kongres je u potpunosti uspio u svojoj namjeri da pokrije navedena područja koja su bila podjednako zastupljena. Dao je uvid u kojem pravcu idu istraživanja, iskustva i razmišljanja kako u Hrvatskoj tako i u svijetu. To navodi na zaključak da proizvode treba usmjeriti prema potrebama potrošača, što zahtijeva intenzivniju suradnju znanstvenika i prehrambene industrije u proizvodnji žitarica i brašna.

Mr.sc. Vesna Mihaljević-Herman iz Kontrole kvalitete ispred postera koji je predstavio Podravku na temu: Evaluation of microbiological and sensory quality of frozen packed bakery products during storage





# Kviki kikiriki

> Odličan proizvod koji garantira hrskavi užitak!

**K**viki od sad u svom asortimanu nudi i slani kikiriki u pakiranjima od 50, 120, 250 i 500 grama koji se ovih dana uvodi na tržišta Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Makedonije i Srbije. Time se uspješno realizirao projekt proširenja Podravkinog Kviki asortimana na potkategoriju orašastih proizvoda čime simpatičan brand i prijatelj Kviki dobiva još veću afirmaciju i značenje na tržištu. Kviki kikiriki dobiva se iz sirovog kikirikija prženjem u biljnom ulju te naknadnim soljenjem i/ili dražiranjem aromama. Odlikuje ga vrhunska kvaliteta sirovine i proizvoda u vidu izbalansiranosti veličine i tvrdoće zrna, slanosti, hrskavosti te naknadnog okusa. Na organizam djeluje zdravo jer sadrži značajne količine bjelancevina i bogat je dijetalnim vlaknima, vitaminima i antioksidansima. Kviki kikiriki proizvod je visoke standardne Podravkine kvalitete u atraktivnoj, moderno dizajniranoj ambalaži s perforacijom u gornjem uglu radi lakšeg otvaranja vrećice. Praktičan i za brzu upotrebu u svim situacijama namijenjen je



prvenstveno mladima, ali i dinamičnim potrošačima srednjih godina, no preporučuje se i ostalim dobnim skupinama. Kviki kikiriki odličan je proizvod koji svojim potrošačima garantira hrskavi užitak.

## Čokolino napitak

Čokolino napitak u pakiranju od 16 grama je instant kakao napitak čokoladnog okusa obogaćen vitaminima i kalcijem. Praktičnost, jednostavnost i brza priprema među osnovnim su karakteristikama Čokolino napitka što omogućuje i njegovu konzumaciju u svakoj prilici. Čokolino napitak pripremit ćete tako da sadržaj vrećice otopite u dva decilitra toplog mlijeka. Tako pripremljenim Čokolino napitkom zadovoljit ćete 30 posto preporučenih dnevnih potreba za kalcijem. Kao što je poznato, mlijeko i mliječne prerađevine prirodni su izvori kalcija koji najvećim dijelom unosimo u organizam upravo putem mlijeka. Čokolino napitak idealan je za konzumaciju uz doručak ili kao međuobrok, a obogaćen je mineralima i kalcijem neophodnim za zdravlje organizma.





Novi  
proizvodi



> Lero i SN nagrađuju sportske znalce



## Nagrađeni dobitnici kola u igri znanja i vještine „Superliga“

> Dobitnici kola osvajaju Lero proizvode u težini  
pobjednika i mjesečnu pretplatu na online izdanje SN

**Z**eleni teren, jedna lopta, po 11 igrača u svakoj ekipi i već se u mnogima budi navijački zanos. Dok tim za koji navijamo pobjeđuje, naklono gledamo na svaki potez nogometnog izbornika, bez obzira radi li se o klupskom ili reprezentativnom nastupu. A kad krene mimo plana, gotovo svaki navijač postaje izbornik i razvija „bolju“ strategiju i taktiku za svoj tim. Za sve koji sebe smatraju taktičarima, stratezima i nadaju se jednog dana nekom nogometno-izborničkom poslu, Sportske novosti i suorganizatori spremili su igru znanja i vještine „Superliga“.

„Superliga“ se veže na T-Com Prvu HNL, a u ovoj igri znanja i vještine moguće je ostvariti četiri vrste dobitka: nagradu u pojedinačnom kolu „Superlige“; nagradu jesenskog dijela prvenstva; nagradu

proljetnog dijela prvenstva te nagradu za ukupnog pobjednika „Superlige“.

Dražen Topalušić iz Požege, kao i Željko Pivka iz Vetova, pobjednici su drugog i trećeg kola „Superlige“. Nagradu, Lero proizvode u njihovoj težini, uručio im je Albert Stanić, predstavnik Podravke, a kamerom je zabilježila HRT u emisiji „Volim nogomet“.

Ako i među Podravkašima ima zaljubljenika u razrađivanje taktike i strategije na zelenom terenu, i dalje je moguće prijaviti se za sudjelovanje u igru znanja i vještine „Superliga“, a više o pravilima pročitajte na [http://sportske.jutarnji.hr/football\\_manager/?show=pravila](http://sportske.jutarnji.hr/football_manager/?show=pravila).

Za detaljne video i fotografske upute posjetite i Upute „Superlige“ [http://sportske.jutarnji.hr/football\\_manager/?show=upute](http://sportske.jutarnji.hr/football_manager/?show=upute). (T.K.Š.)

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

# Ponovo ćemo punim jedrima naprijed

> Raduje me što i u ovim trenucima poslušemo dobro i najvažnije je da radnici sačuvaju jedinstvo i svi će problemi biti riješeni

**M**laden Kozolić dugogodišnji je radnik Podravke. Već je godinama zaposlen u odjelu Zaštite na radnom mjestu kontrolora, a njegovo prvo zaposlenje bilo je u tvornici Voće. Tamo je radio na poslovima KV radnika, a tek nakon hrvatskog Domovinskoga rata dobio je i prihvatio novo zaposlenje u čuvarskoj službi.

- Nekada se relativno lako dolazilo do radnog mjesta. Sjećam se da nisam dugo čekao na svoje prvo zaposlenje. A kad su mi rekli da ću raditi u Voću, to je za mene bilo nešto najljepše što mi se dogodilo. Raditi u poznatoj i cijenjenoj kompaniji gdje su plaće, radni uvjeti i odgovornost spram radnika na iznimno visokoj razini izazivalo bi pomalo i osjećaj zavisti. U tvornici Voće prošao sam gotovo sve poslove i nikada mi nije bilo teško raditi u četiri smjene. Zadovoljno sam dolazio i odlazio s posla. Još uvijek imam veliki broj prijatelja s kojima sam tamo radio. Može se reći da smo bili kao jedna mala obitelj. Često smo se znali naći i poslije posla i družiti se. Sada je ipak malo drugačije. Ljudi su nekako zatvoreniji, imaju svoje brige, teško se otkrivaju, rekao je ovaj 45-godišnjak.

**Čim je počeo Domovinski rat, odmah se prijavio kao dragovoljac i prošao mnoga ratišta diljem Hrvatske. Što ga je odvelo na prve crte obrane?**

- U to vrijeme svako malo gledali smo na televiziji ili čitali u novinama kako stradava hrvatski narod. Jednog dana rekao sam – moram ići i ja! Nitko me nije tjerao. Želio sam dati svoj doprinos u stvaranju slobodne, samostalne i neovisne hrvatske države. Nisam se pitao hoću li poginuti ili ostati osakaćen. Najvažnije mi je bilo da se ponovno ostvari mir i da napokon dobijemo državu koju su naši preci sanjali stoljećima. Uz to, znao sam da na taj način branim i Koprivnicu, ali i svoju Podravku. Kad sam bio daleko od Podravke, uvijek sam strepio da se nešto ne dogodi u mojoj kompaniji, jer se inače neću imati ni kamo vratiti. Uvijek sam bio ponosan kad sam vidio, gdje god sam bio, da je na svakom ratištu bilo naših proizvoda. Stoga uvijek treba imati na umu da je Podravka hranila hrvatsku vojsku, a mnogi su, na žalost, zaboravili i na velike donacije i humanitarne pošiljke koje je Podravka slala.



**A kako danas gleda na budućnost naše kompanije?**

- Uvijek sam bio optimističan, takav sam i sada. Istina, podigla se velika medijska hajka, ali vjerujem da će se ubrzo posložiti kockice i da će Podravka ponovno punim jedrima krenuti prema naprijed. Raduje me što i u ovim teškim trenucima poslušemo dobro. Najvažnije je da radnici sačuvaju jedinstvo, da budemo zajedno i svi će problemi biti riješeni. Moramo imati povjerenja u one koji će nastaviti voditi kompaniju.

**R**ekao nam je također da je njegov trenutačni posao kontrolora vrlo zahtjevan, a napose odgovoran. Ali kao i sve u životu, nastoji ga obaviti na način kako najbolje može, s ljubavlju.

Stanuje u Jagnjedovcu, selu nadomak Koprivnice, gdje se angažirao i u političkom životu.

- Moj životni moto je pomoći ljudima, kazao je skromno.

U svoje slobodno vrijeme prikuplja stare podravske stvari. Već ih ima za mali muzej, od tkalačkih stanova, starinskih kola, pa do goričkih preša:

- Želio bih sačuvati dio stare Podravine, njezin duh i veselje.

Supruga mu također radi u Podravki, a za kraj je poručio i ovo:

- Apelirao bih na sve koji mogu da se posvete zapošljavanju mladih. Naime, svake godine sve više mladića i djevojaka završava škole, a nemaju se gdje zaposliti. Bilo bi lijepo kad bi Podravka prije svega zapošljavala članove obitelji svojih radnika, ali naravno i druge.



# Windsurfing – jedrenje na dasci

**M**arijana Slukića, referenta iz Tržišta RH, većina Podravkaša poznaje kao predsjednika SINPOD-a, ali i kao mužičara, no malo njih zna kojim se posebnim sportom uz sve to stigne još baviti. Tu smo zanimljivost istražili na njihovim web stranicama [www.windsurfing-koprivnica.net](http://www.windsurfing-koprivnica.net), a detalje o windsurfingu – jedrenju na dasci, doznali i od samog Marijana.

- Postoji nekoliko vrsta jedrenja na dasci. Prvo je ono rekreativno, zatim je tu "free rider" koje mi još zovemo jedrenje za uživanje i treće je "bumping end jumping" za one koji već vole veće valove i skakanje te "speed" gdje se postižu veće brzine i opasnosti. U Hrvatskoj se najviše ljudi bavi slalomom i "race" u čemu se organiziraju i takmičenja na kojima sam i ja sudjelovao, pojašnjava Marijan te se prisjeća:

- Moji počeci datiraju iz 2002. godine kada sam u Crvenoj Luci, kako bih rekao, pao

na dasku i cijeli se razbio. Za sve me je zainteresirao brat Srećko koji mi je govorio da je to sve super i da trebam probati. I probao sam... i puna tri sata sam padao, a da na dasku nisam uspio ni stati. Zatim sam za 150 eura kupio opremu i krenuo. Svaki dan, bila to zima ili ljeto, bio sam na Šoderici ili bilo gdje drugdje, glavno da je bila voda da se mogu voziti i trenirati. U međuvremenu sam nabavio bolju opremu i tako je sve krenulo.

**D**anas u Koprivnici ima pet aktivnih surfera koji idu gotovo na sve susrete i regate, među njima i Marijan, a dok ih još tri, četiri voze samo preko ljeta. Windsurfing je skup sport koji zahtijeva velika ulaganja. To je sport za ljude koji se ne boje vjetrova i vode i vrlo je opasan. U to smo se imali prilike uvjeriti kada je s nesretnim ishodom vjetar odnio na pučinu surfera iz Poljske. Kada se postavljaju, kako to surferi kažu – spotovi, oni uvijek idu iz sasvim razumljivih razloga smjerom vjetrova koji puše prema kopnu.

- To je sport koji je prepun adrenalina, jer ti se jednostavno svake sekunde nešto drugo dogodi – ili si u zraku, na vodi ili

pod vodom. Taj osjećaj je fenomenalan. To mi zovemo faktor X. Kad se spojiš s vodom i vjetrom, doživiš faktor X i taj osjećaj se ne može opisati, objašnjava nam Marijan te nastavlja.

- Brzine koje razvijamo prelaze i preko 38 čvorova što je i oko 80 kilometara na sat. Svjetski rekord u „speedu“, toj takozvanoj disciplini je 50 čvorova. Za postizanje takvih brzina koristimo posebne daske za jedrenje koje teže i manje od pet kilograma, a s jarbolom ne dostižu ni desetak. Na tim daskama ne možete stajati na vodi jer tonu, što nije slučaj sa školskima koje plivaju.

Marijan napominje kako je za ovaj sport neophodna kvalitetna oprema:

- U opremu se ubrajaju surf-odijela i zaštitna oprema koju nosimo (kaciga, prsluk protiv udaraca, itd.). Tako imamo mokro, polusuho i suho odijelo ovisno o vanjskim uvjetima. Najbolja su nam suha koja su za zimu, a zimi pušu najbolje bure tako da su nam ona najdraža. Zamislite koliko brzo jurite kada bura puše preko 50 čvorova, a u lice vam se zabijaju iglice soli, ruke ne osjećate..... doživljaji su Marijana o kojima govori s ushitom.



Piše: Vjekoslav Indir Portret snimio: Berislav Godek

> Opasan sport prepun adrenalina, za ljude koji se ne boje vjetrova, vode, brzine...

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

## Riječima slikam stvarnost koja teče...

Prepoznati vlastiti kraj, vlastiti dom, vlastitu dušu, vlastitu sliku može svatko na svoj način čitajući sad već četvrtu knjigu pjesama naše Podravkašice Božice Gašparić "Mrve ljubavi". Božica je dugogodišnja članica Literarne sekcije Podravke i dobitnica priznanja Hrvatskog sabora kulture za kulturni angažman u kompaniji i u gradu, ujedno i iskusna recitatorica na mnogim kulturnim manifestacijama. Knjiga je svojevrsna refleksivna poezija, misaona i duhovna, u kojoj se kao da listate novi album ili spomenar nižu lucidnosti pjesničkih slika, monument riječi, elokventnost usporedbi. Božica koja je 1966. godine rođena u Koprivnici iskazuje svoju veliku i nepresušnu potrebu za pisanjem. Energiju i snagu crpi iz svog vrela unutrašnjosti u kojoj ona ističe kako jednostavno dođe trenutak, postaješ vodenica, žrvanj koji se okreće i nastaju stihovi. U toj nutрини svojih misli stvaraš svijet i na taj način nastaje stihotvorna komunikacija sa stvarnošću. Za to je potrebna visoka stvaralačka koncentracija, mir i tišina.

Upravo sve to ona pronalazi svugdje oko sebe. Po duhovnoj vokaciji je pjesnikinja. Za nju je pisanje životni putokaz, duboka unutarnja potreba da kroz poetske introspekcije stvara ozračje pozitivne energije i kroz te putove oslikava svijetli trag u nekom kutku budućnosti. Do sada su joj objavljene Bajke u okovima (1991.), Cvjetovi duge (2004.), Hrvatski krajolik (2006.) i priča Filipove zvijezde (2006.). U ovoj novoj zbirki pjesama, kako joj je u predgovoru i napisao Dragutin Feletar - član suradnik HAZU - pjesme svojom unutrašnjom strukturom pa i tematikom, nastavak su njezina stvaralačkog razvoja. Ovaj put većinu pjesama posvetila je dragim ili poznatim osobama, a neke i simbolima hrvatske duhovnosti i opstojnosti (Gospi Međugorskoj, Župi bl. Majke Tereze, Bistričkom hodočašću i slično). Ovom zbirkom pjesama "Mrve ljubavi" Božica Gašparić u našem kraju tu blizu Drave učvršćuje se kao osebujna pojava u sazviježđu hrvatskog pjesništva.



> Četvrtom zbirkom pjesama Božica Gašparić učvršćuje se kao osebujna pojava u sazviježđu hrvatskog pjesništva

## Milan Frčko primljen u Društvo hrvatskih književnika

Na sjednici održanoj početkom studenog Povjerenstvo za prijem novih članova u Društvo hrvatskih književnika dodijelilo je koprivničkom spisatelju i slikaru Milanu Frčku status književnika te je time na najbolji način odalo priznanje koprivničkom umjetniku za njegove četiri objavljene zbirke pjesama.

Treba naglasiti kako je Milan bio dugogodišnji radnik Podravke, točnije čitav radni vijek proveo je u našoj kompaniji odakle je otišao u mirovinu. Jedno vrijeme bio je predsjednik Literarne sekcije, a bio je i

član Likovne sekcije Podravka 72. Inače, u pripremi mu je peta zbirka pjesama koja je napisana na službenom kajkavskom narječju kakvim se nekada govorilo u ovom kraju. Zanimljivo je i to što su Milanove podravske pjesme uglazbili Martin Srpak iz Zagreba i "hit mejer" Zlatko Bacinger iz Čakovca. Također, gostujući nedavno na televiziji u emisiji koju vodi poznati glazbenik Žiga Švenda, Frčko je dogovorio suradnju sa Žigom i njegovim Bandistima.

Što se pak tiče slikarskog opusa, Frčko stvara novi ciklus slika na način da u sva-

ku sliku naslikanu uljanim bojama na staklu ubacuje po jedan lik ili predmet, što gledatelja navodi na razmišljanje. O tome Frčko kaže:

- Niti jedno priviđenje ne može zamagliti nebeski svod. Ponori plaveti su duhovne maramice s kojima vrijeme obznanjuje sreću, spokojstvo i čistoću. Kada su razne poremećene, mašta se toliko razigra da priziva i mitološka oličenja. Jedinствени dekor razumiju samo zvijezde, obale osunčanog mora i pjesnici koji skladaju glazbu uz miris terpentina (sredstvo s kojim se rastvara uljana boja). (B. F.)



# Koncert šansona Kostadinke Velkovske

U dvorani kopriivničkog Domoljuba u četvrtak, 26. studenoga u 19.30 sati održat će se koncert šansona poznate zagrebačke glumice i šansonijerke Kostadinke Velkovske s nazivom "Moj život, moja priča" u povodu 35. obljetnice njezinog uspješnog umjetničkog rada. Velkovska će se predstaviti nizom napjeva i šansona, odnosno tradicionalnim hrvatskim i makedonskim pjesmama, kroz koje će dočarati sve faze svog umjetničkog

života obilježenog dvojnim, makedonsko-hrvatskim identitetom. Dugogodišnja je članica Satiričkog kazališta Kerempuh, a osim na kazališnim daskama ostvarila je i veliki broj nastupa u filmovima i na televiziji. Glazbena pratnja bit će joj maestro Toni Eterović. Ulaznice, po cijeni od 30 kuna, mogu se nabaviti u Šarenom dućanu i u prostorijama Domoljuba. Organizator je Pučko otvoreno učilište i UBIUDR. (M.P.)

GRADSKO DRUŠTVO  
CRVENOG KRIŽA  
KOPRIVNICA - HRVATSKI  
ZAVOD ZA TRANSFUZIJSKU  
MEDICINU RH ZG

## Kalendar akcija DDK

### > studeni

**ponedjeljak, 23.11. 2009.**

08.00 - 11.30

Komunalac, Koming

12.00 - 16.00

Podravka - Starčevićeva

**utorak, 24.11. 2009.**

09.00 - 12.00

Crveni križ

13.00 - 17.00

Crveni križ

**srijeda, 25.11. 2009.**

12.00 - 16.00

Danica

**ponedjeljak, 30.11. 2009.**

08.00 - 12.00

Gola

13.30 - 16.00

Podravka jela i Vegeta

### > prosinac

**utorak, 01.12. 2009.**

09.00 - 12.00

Crveni križ

13.00 - 17.00

Crveni križ

**četvrtak, 03.12. 2009.**

08.00 - 11.30

Policijska uprava

13.00 - 15.00

Opća bolnica

**petak, 04.12. 2009.**

08.00 - 12.00

Novigrad Podravski

13.00 - 16.00

Bilokalnik

## Obavijest o prodaji sireva i blagdanskih purica proizvođača Vindije – Varaždin, uz mogućnost plaćanja na tri rate

### Na ponudi su polutvrđi sirevi:

- Varaždinec (1600 – 1800 g) – 39,45 kn/kg

- Gouda 2,5 kg – 39,45 kn/kg

- Varaždinski trapist 1,5 kg – 52,58 kn/kg

- Bouvidur – tvrdi kravljji sir 2,5 kg – 89,79 kn/kg

Blagdanska purica (smrznuta cca 3200 – 3500 g) – 37,98 kn/kg

Zainteresirani radnici za kupnju mogu se predbilježiti najkasnije do 26.11.2009.

na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

NAPOMENA: Podjela proizvoda vršit će se 2.12. od 13.30 – 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.



## U izložbenom prostoru Podravke...

U izložbenom prostoru Podravke do 22. studenoga postavljena je izložba fotografija novinara i publicista Mladena Pavkovića pod nazivom "Da se ne zaboravi - Vukovar". U povodu još jedne obljetnice okupacije ovoga grada, autor i organizator žele podsjetiti na stradanje ljudi i objekata. Pavković,

kojem je to 52. samostalna izložba na temu hrvatskog Domovinskoga rata, izložio je i nekoliko svojih knjiga koje je također posvetio ovome gradu, da se ne zaboravi. Organizator izložbe je Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskoga rata Podravke (UBIUDR).

## Obavijest o prodaji proizvoda od mesa proizvođača Danice d.o.o. uz mogućnost plaćanja na tri rate

Na ponudi su sljedeći proizvodi:

### Svježe meso:

- Juneće meso paket 10 kg po cijeni od 430,50 kn
- lopatica bez kosti 2,50 – 2,60 kg
- vrat s kostima + podlopatice 2,70 – 2,80 kg
- prsa 1,40 – 1,45 kg
- rebra 2,15 – 2,25 kg
- potrbušina 1,40 – 1,05 kg
- Juneći but bez kosti, pakiranje 5 kg – 246,00 kn/pakiranje
- Paket "D", pakiranje 10 kg – 485,90 kn/pakiranje
- but BK – juneći 7 kg
- leđa – juneća 3 kg
- Svinjetina francuska obrada – 30,75 kn/kg
- Svinjetina milanski rez – 31,98 kn/kg
- Cijepana polovica svinjska (U) – 18,45 kn/kg
- But bez kosti – svinjski, pakiranje 5 kg – 202,95 kn/pakiranje
- Kare svinjski, pakiranje 5 kg – 178,35 kn/pakiranje
- Cijepana polovica svinjska (E) – 19,68 kn/kg

### Smrznuti program:

- Danburger, pakiranje 3 kg – 106,64 kn/pakiranje
- Pljeskavica, pakiranje 3 kg – 104,98 kn/pakiranje
- Čevapčići, pakiranje 3 kg – 113,57 kn/pakiranje
- Dansteak, pakiranje 2,94 kg – 102,85 kn/pakiranje.

### Kobasičarski program:

#### Paket A

Čajna vp cijela	1 kom x 0,75 kg (cijena po kg 70,11 kn)	52,58 kn
Zimska vp cijela	1 kom x 0,75 kg (cijena po kg 82,41 kn)	61,81 kn
Kranjska kobasica	1,5 kg (cijena po kg 43,05 kn)	64,58 kn
Hrenovke	1,5 kg (cijena po kg 41,82 kn)	62,73 kn
Domaći jeger	1,4 kg (cijena po kg 36,90 kn)	51,66 kn

**UKUPNO: 293,36 kn**

#### Paket B

Čajna vp cijela	1 kom x 0,75 kg (cijena po kg 70,11 kn)	52,58 kn
Zimska vp cijela	1 kom x 0,75 kg (cijena po kg 82,41 kn)	61,81 kn
Kulen	1 kom x 0,75 kg (cijena po kg 68,14 kn)	51,11 kn
Kranjska kob. 333 g	5 kom x 333 g (cijena po kom 15,13 kn)	75,65 kn
Hrenovke vp 300 g	5 kom x 300 g (cijena po kom 11,25 kn)	56,25 kn
Domaći jeger	1,4 kg (cijena po kg 36,90 kn)	51,66 kn
Podravski špek vp	1,5 kg (cijena po kg 40,59 kn)	60,89 kn

**UKUPNO: 409,95 kn**

Napomena: Moguća su manja odstupanja u cijeni paketa zbog neznatnih razlika u težinama pojedinog proizvoda.

Zainteresirani radnici za kupnju mogu se predbilježiti najkasnije do 26.11.2009. na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

NAPOMENA: Podjela proizvoda vršit će se 3.12. od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

## > Obavijest o prodaji smrznute ribe uz mogućnost plaćanja na tri rate

Na ponudi su sljedeće kategorije proizvoda:

### Lignja patagonica cijela (nečišćena)

pakiranje 3 kg – 87,00 kn/pakiranje

### Oslić bez glave

pakiranje 3 kg – 76,50 kn/pakiranje

### File oslića

pakiranje 3 kg – 101,70 kn/pakiranje

### Panirani riblji štapići

pakiranje 3 kg – 76,50 kn/pakiranje

### Škarpina bez glave

pakiranje 3 kg – 89,70 kn/pakiranje

### Skuša

pakiranje 3 kg – 47,70 kn/pakiranje

### Papalina

pakiranje 6 kg – 60,00 kn/pakiranje

### Plodovi mora

pakiranje 3 kg – 126,00 kn/pakiranje

### Morski pas odrezak

pakiranje 3 kg – 82,50 kn/pakiranje

### Hobotnica

pakiranje cca 3 kg – 135,00 kn/kg

### Panirana lignja-kolutići

pakiranje 3 kg – 85,50 kn/pakiranje

### Panirani štapići lignje

pakiranje 3 kg – 96,00 kn/pakiranje

### Panirano meso raka

pakiranje 3 kg – 105,00 kn/pakiranje

### Pastrva svježa

pakiranje cca 3 kg – 102,00 kn/pakiranje

### File soma smrznuti

pakiranje 3 kg – 105,00 kn/pakiranje

### Šaran svježi

3 kg i više – 35,00 kn/kg

### Tolstolobik srebrni

3 – 5 kg i više – 18,00 kn/kg

### Amur

3 – 5 kg i više – 28,00 kn/kg

Zainteresirani radnici za kupnju mogu se predbilježiti najkasnije do 26.11.2009. na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

NAPOMENA: Podjela proizvoda vršit će se 4.12. od 13.30 – 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.



# Preventivne - protuepidemijske mjere za smanjenje rizika od zaražavanja „novom gripom“ H1N1

Želimo vas informirati o mjerama zaštite koje smo propisali kako bismo smanjili rizik od zaražavanja gripom H1N1 („nova gripa“) kojih se moraju pridržavati svi zaposlenici. Propisivanje mjera zaštite prvenstveno je u svrhu zaštite zdravlja zaposlenika. Provedbom preventivnih mjera može se smanjiti rizik od zaražavanja.

Gripa je virusna bolest koja se prenosi s čovjeka na čovjeka prvenstveno putem kašljanja i kihanja ili posrednim KONTAKTOM S RESPIRATORNIM IZLUČEVINAMA OSOBE KOJA JE ZARAZNA PUTEM RUKU ILI POVRŠINA.

## PREVENTIVNE MJERE:

### 1. PREPOZNAVANJE SIMPTOMA

Ako zaposlenik na radnom mjestu posumnja da ima simptome „nove gripe“ H1N1, mora informirati svojeg nadređenog koji ga može uputiti medicinskim sestrama na pregled.

Ako se utvrdi da zaposlenik ima simptome „nove gripe“, potrebno je zaposlenika udaljiti s posla, uputiti liječniku i sl.

Posebna pažnja mora biti vezana uz najčešće simptome koji su:

- povišena tjelesna temperatura
- respiratorni simptomi kao što su kašalj ili curenje nosa
- grlobolja
- i drugi simptomi kao što su:
- bolovi u tijelu (osobito bolovi u mišićima)
- glavobolja, želimica, slabost
- povraćanje ili proljev (nije tipično za gripu, ali prijavljeno u slučajevima zaraze novim tipom virusa gripe)

### 2. ORGANIZACIJA DODATNIH EDUKACIJA NA TEMU HIGIJENE

Obezbjeđeno je provesti dodatne edukacije prema RU Higijena osoblja u prehrambenoj industriji, s težištem edukacije na osobnu zaštitu i preporuke prema točki 4. - prvenstveno za zaposlenike u proizvodnjama / tvornicama.

Prema potrebi, nadređeni može uputiti zaposlenika medicinskim sestrama ili liječniku vezano uz simptome „nove gripe“ (vezano uz točku 1.).

### 3. PROVEDBA POJAČANIH HIGIJENSKIH MJERA (prema HZJZ)

#### MJERE ZAŠTITE AKO STE ZDRAVI:

- IZBJEĞAVAJTE BLISKI KONTAKT S BOLESNIKOM OSOBAMA - budite udaljeni od bolesnika barem jedan metar (ako nije nužno prilaziti bolesniku) i izbjegavajte prenapučena mjesta. Ne posjećujte bolesnike ako nije nužno.
- ČESTO PERITE RUKU - često pranje ili dezinfekcija ruku smanjuje rizik od zaražavanja. Ruke trebate temeljito oprati sapunom i tekućom vodom, pogotovo nakon kašljanja i kihanja. Dezinfekcijska sredstva za ruke na bazi alkohola smanjuju količinu virusa na kontaminiranim (zagađenim, uprljanim) rukama, ali pranje sapunom i vodom je djelotvornije. Pranje ruku treba svaki puta trajati najmanje 20-ak sekundi.
- IZBJEĞAVAJTE DODIRIVANJE OČI, USTA I NOSA - bolest se može prenijeti na taj način da rukom s kontaminirane (zagađene) površine prenesete virus u oči, usta ili nos.

#### MJERE ZAŠTITE AKO STE BOLESNI : (za smanjenje prenošenja gripe na druge osobe):

- VODITE RAČUNA O RESPIRATORNOJ HIGIJENI - respiratorna higijena obuhvaća mjere kojima se sprječava izlaganje drugih osoba vašim izlučevinama iz usta i nosa koje mogu biti zarazne. Ako ste bolesni, pri kašljanju i kihanju trebajte prekriti usta i nos papirnatom maramicom koju nakon toga morate baciti u koš za smeće (ne koristiti višekratno). Ako nemate maramice pri ruci i ako nemate mogućnost nakon toga odmah oprati ruke, bolje je prekriti usta i nos podlakticom nego dlanom.
- PERITE RUKU ČESTO - pranje ili dezinfekcija ruku zaštitit će druge osobe od vaših mikroorganizama. Pogotovo je važno temeljito prati ruke sapunom i vodom nakon kihanja i kašljanja. Dezinfekcijska sredstva za ruke na bazi alkohola smanjuju količinu virusa na kontaminiranim (zagađenim, uprljanim) rukama, ali pranje sapunom i vodom je djelotvornije.
- NE IDITE NA POSAO I OGRANIČITE KONTAKT S DRUGIM OSOBAMA AKO STE BOLESNI. Ostanite kod kuće. - uz ranije opisane higijenske mjere, zdrave osobe trebaju se držati na udaljenosti najmanje 1 metar od osobe koja ima simptome gripe.

Odrasli koji su bolesni mogu inficirati ostale za približno 5 dana nakon početka simptoma, a djeca su zarazna 7 dana nakon početka simptoma. Cijelo vrijeme trajanje simptoma osoba je zarazna.

- MASKE ZA LICE - nema dokaza da se zdravi ljudi mogu zaštititi od infekcije nošenjem maski za lice (kirurške maske) prilikom hodanja gradom, obavljanja svakodnevnih poslova i drugih aktivnosti za vrijeme trajanja sezonske gripe ili pandemije. Stoga epidemiolozi (uključivo i WHO i ECDC) ne preporučuju upotrebu maski za lice od strane zdravih ljudi u socijalnim kontaktima.

Upotreba maski za lice može doći u obzir kod bolesnih kako bi zaštitili ostale u zajednici u uvjetima širenja virusa A (H1N1) među stanovništvom. Upotreba maske za lice kod osoba koje imaju simptome gripe mogu pomoći u zadržavanju respiratornog sekreta u osoba koje kašlju ili kišu i smanjuju rizik infekcije među bliskim kontaktima.

### 4. ZABRANA ORGANIZACIJE VELIKIH POSJETA U PROIZVODNJE / TVORNICI

Potrebno je izbjegavati ili zabraniti organizacije velikog broja sudionika posjeta kompaniji/ tvornicama.

### 5. OBJAVA OBAVIJESTI U LISTU "PODRAVKA"

Oblik edukacije i informiranja zaposlenika. Info o epidemiološkoj situaciji:

Epidemiološku situaciju možete pratiti na web stranicama Službe za epidemiologiju zaraznih bolesti Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo [www.hzjz.hr](http://www.hzjz.hr)

Izvor:

HZJZ: Služba za epidemiologiju zaraznih bolesti, [http://www.hzjz.hr/epidemiologija/svinjska\\_gripa\\_letak4.htm](http://www.hzjz.hr/epidemiologija/svinjska_gripa_letak4.htm)

ECDC: 1) Personal protective measures (non-pharmaceutical) for reducing the risk of acquiring or transmitting human influenza; 2) Influenza A(H1N1) virus: how to protect yourself;

WHO: 1) Clean hands protect against infection; 2) Advice on the use of masks in the community setting in Influenza A(H1N1) outbreaks

*Nina Puhač Bogadi  
Voditeljica sustava sigurnosti hrane  
Poslovna kvaliteta*

# Orašasta kuhinja

> Kelti su smatrali da njihova konzumacija potiče mudrost, a vjerovali su i da se tamo gdje rastu skriva ulaz na drugi svijet



Autor: Valerija Rodek (<http://valika.coolinarika.com/>)

Ljubav prema orašastim plodovima vuče korijene još iz pradavnih vremena. Rimljani su obožavali orahe, venecijanski bogataši bademe, Kelti su cijenili lješnjake, a kraljica od Sabe osvjedočeno je voljela pistacije. Od badema se radi liker amaretto, kao i talijanski kolačići od badema amaretti i cantucci. Kraj godine već je stoljećima rezerviran za romantično krckanje, sjećanje i mljevenje orašastih plodova bez kojih su nezamislive tradicionalne božićne slastice. No oni koji drže do svojeg zdravlja te naravno sladokusci s njima se dijele tijekom cijele godine grickaju ih umjesto kupovnih grickalica i njima obogaćuju svoj doručak ili pak uživaju u onima koji se skrivaju u tortama i čokoladama, ali i pašteta i salamama.

## Orasi za salatu

Orasi potječu iz Perzije iz koje su preko Kine dospjeli u staru Grčku u kojoj su slavili kao afrodizijak, a potom i u Rim u kojem su bili prava delicata. No zanimljivo je da su bogati uživali samo u njihovoj hladovini u svojim vrtovima, jer su se za spremanje slastica i ostalih jela koristili orasi uvezani iz Perzije. U srednjem vijeku bili su simbol plodnosti, a slavili su i kao moćno sredstvo protiv uroka pa su štiti od vještica i zlih demona. Nakon što su se udomačili u

europskim, pa tako i našim vrtovima, orasi su dospjeli i u Ameriku. Tamo je 1867. započeo i njihov komercijalni uzgoj, pa je Kalifornija danas jedan od najvećih izvoznika oraha. Orasi, odnosno njihove jezgre jedu se same ili se cijele, nasjeckane ili mljevene dodaju u različite deserte, kolače, torte, praline i čokolade, ali i salate, primjerice Waldorfsku te umake i nadjeve. Od oraha se radi i sladoled te vrlo cijenjeno delikatesno ulje. Okusom vrlo zanimljivi orasi beru se i nedozreli te se od njih kuha pekmez, kisele se ili stavljaju u slatki sirup i poslužuju kao prilog uz brojna jela ili kao samostalni desert.

## Bademi za kruh sv. Marka

Bademi koji su rodom iz zapadne i srednje Azije bili su i na jelovniku Egipćana, Grka i Rimljana, a posebno su se cijenili u srednjem vijeku. Od njih (2/3 badema i 1/3 šećera) radila se i masa koja je naročito bila omiljena u Veneciji, pa je po njenom zaštitniku i dobila ime marcipan (marci panis, kruh sv. Marka). Naravno, marcipan je u to doba zbog ekskluzivnosti badema, ali i šećera, bio vrlo skup i dostupan samo bogatima. Kako je slovio i kao lijek protiv bolesti srca i loše probave te sredstvo za jačanje nakon poroda, prodavao se i u ljekarnama.

U srednjem vijeku je bilo omiljeno i mlijeko od badema koje je onima koji su si ga mogli priuštiti bilo osnova za mnoga jela i umake, a u vrijeme posta i zamjena za obično mlijeko. Danas su bademi omiljene grickalice koje se jedu pržene sa solju, čilijem, kuminom ili paprom te šećerom i primjerice cimetom. Bademi se u kuhinji koriste cijeli, nasjeckani, mljeveni ili pak narezani na listiće ili štapiće za izradu i dekoriranje kolača, torti i pralina, ali i za umake te paniranje ribe i mesa. Od badema se radi i sirup koji se dodaje kavi, liker amaretto, kao i talijanski kolačići od badema amaretti i cantucci.

## Lješnjaci za Lino ladu

Lješnjaci su baš kao i ostali orašasti plodovi bili još u kameno doba na jelovniku naših davnih predaka sakupljača. Potječu iz Male Azije iz koje su dospjeli u Grčku, a potom i u Rim odakle su se proširili po cijeloj Europi. U davna vremena su slovili kao simbol potentnosti i plodnosti, dok su Kelti smatrali da njihova konzumacija potiče mudrost te vjerovali da se tamo gdje rastu skriva ulaz na drugi svijet.

U srednjem vijeku orasi su bili simbol plodnosti, a slovili su i kao moćno sredstvo protiv uroka pa su štiti od vještica i zlih demona.

Kako njihova jezgra sadrži velik postotak aromatičnih ulja (više od 60%), neobično su ukusni, ali i kalorični. Stoga 100 g lješnjaka koje nazivaju i bademi sjevera sadrži oko 600 kalorija. No unatoč tome, lješnjaci su zbog svojeg neodoljivog okusa nezaobilazan sastojak različitih slastica, ali i pudinga, krema, namaza (pa tako i Lino lade), nadjeva i sladoleda. Kako su k tome i hranjivi, dodaju se pahuljicama, mueslijima te mješavinama orašastih plodova i sušenog voća (studentski mix). Od njih se dobiva i nougat, slatka masa od popečenih lješnjaka, karameliziranog šećera i rastopljenog čokolade ili meda.

## Pistacije za paštete

Pistacije ili zeleni bademi također su omiljeni od pamtivyjeka, pa je primjerice kraljica od Sabe ušla u povijest i kao njihova ljubiteljica koja je znala cijeli godišnji urod svojega kraljevstva rezervirati samo za sebe i svoj dvor. I danas su popečene pistacije među najomiljenijim grickalicama. No kako su vrlo svestrane, nezaobilazna su sirovina za sladoled i fina peciva te baš kao i nekad za mnoge orijentalne slastice, među kojima je najpopularnija baklava.

Zbog svojeg se okusa, ali i boje naveliko koriste i za ukrašavanje jela pa su nasjeckane nezaobilazni dio voćnih torti, posebno onih od jagoda. No pistacije se savršeno sljubljuju i s mesnim jelima, pa se dodaju pašteta, terinama, umacima i nadjevima. Primjerice, bez pistacija mortadela ne bi bila mortadela. Profinjene pistacije se dodaju i jelima od povrća i riže, primjerice u orijentalni pilav.



1

Na otopljenom maslacu kratko popecite brašno. Dodajte mljevene lješnjake i zajedno pecite 15-ak sekundi.

2

Dodajte vodu i stalno miješajući pjenjačem juhu zakipite.

3

Dodajte Vegetu, papar, muškatni oraščić, čili i nastavite kuhati još 10-ak minuta na laganoj vatri.

4

Pred kraj kuhanja umiješajte vrhnje i sok limete.

#### Sastojci za 4 osobe:

30 g maslaca  
20 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka  
100 g popečenih lješnjaka  
900 ml vode  
2 žličice Vegete  
½ žličice mljevenog bijelog papra  
prstohvat mljevenog muškarnog oraščića  
½ žličice mljevenog čilija  
200 ml vrhnja za kuhanje  
1-2 žlice soka od limete

#### Za posluživanje:

1 nar

#### Posluživanje:

Juhu poslužite sa sjemenkama nara.

#### Savjet:

Lješnjake stavite na lim, a zatim pecite u pećnici na 200°C desetak minuta dok se kožica ne počne odvajati. Nakon toga lješnjake ohladite i očistite od ljuskica.

#### Vrijeme pripreme:

30 min

#### Energetska vrijednost po obroku:

305 kcal / 1275 kJ

# Juha od lješnjaka

> Lješnjaci u kuhinji ne služe samo za pripremu kolača. Razuvjeravamo vas brazilskom juhom od lješnjaka. Čili, muškatni oraščić, papar i vrhnje – logično, a poslužite li je sa sjemenkama svježeg nara, vaša gurmanska sreća je veća.



Neviđeno do danas!



No, s Vašim je vidom  
sve u najboljem redu!

**Opel Corsa 71 900 kn**

klima uređaj, CD-radio, 2 zračna jastuka, ABS,  
daljinsko zaključavanje, el. podizači prednjih  
prozora, upravljač podesiv po visini i dubini,  
vozačevo sjedalo podesivo po visini...

**Prava  
prilika!**



www.opel.hr

Wir leben Autos.

### Auto Šatrak

- ovlašteni Opel partner  
Zagreb, N. Božidarevića 13, tel. (01) 2331 355,  
opel.zg@satrak.hr  
Koprivnica, Bjelovarska cesta 18, tel. (048) 642 020  
Virovitica, Vukovarska cesta 2, tel. (033) 803 366  
www.satrak.hr

Prosječna potrošnja goriva: 5,7 l/100 km, CO<sub>2</sub> 137 g/km.

Iskazana je cijena za Opel Corsu s 3 vrata, benzinskim motorom od 60 KS i navedenom opremom. Cijena je informativna, izračunata prema tečaju od 7,27 kn za 1 euro i vezana uz prodajni tečaj eura kod RBA banke na dan uplate. Prikazano vozilo može se razlikovati od vozila u ponudi. Količina vozila je ograničena. Izvor podataka o registraciji novih vozila u RH je tvrtka Promocija Plus.

**EUROSPUŽVA d.o.o.**  
Dravska bb  
48000 KOPRIVNICA  
Tel/fax: 048/647-070

**Sindikalna prodaja asortimana Eurospužve  
d.o.o. 26., 27. i 28. 11. 2009. godine od 10  
do 19 sati u Domu željezničara Koprivnica  
u šest mjesečnih rata za sve zaposlenike  
Podravke, Belupa i Danice**

## Blanka Vlašić finalistica izbora za Najbolju atletičarku godine

Blanka je 8. studenoga proslavila 26. rođendan, a dva dana kasnije objavljen je uži popis finalistica izbora za Najbolju atletičarku godine. O finalisticama je odlučivalo 1800 članova IAAF-e, a njihov su odabir, uz Blanku, i Jelena Isinbajeva (svjetski rekord u skoku s motkom, dvorana i na otvorenom), Valerie Vili (Olimpijska i svjetska prvakinja, dvorana i na otvorenom), Anita Włodarczyk (svjetska prvakinja i rekorderka u bacanju kladiva) te Sanya Richards (Olimpijska prvakinja u štafeti 4x400 m te svjetska prvakinja na 400 m).

Blanka je svoju kandidaturu potvrdila titulom svjetske prvakinje na Svjetskom prvenstvu u Berlinu te skokom preko 208 centimetara kojim je izbila na drugo mjesto svih vremena u ženskom skoku u vis, iza svjetskog rekorda Štefke Kostadinove (209 cm). IAAF objavio je i imena petorice finalista izbora za Najboljeg atletičara godine: Usain Bolt (svjetski i Olimpijski rekorder na 100 m i 200 m), Kenenisa Bekele (svjetski i Olimpijski rekorder na 5.000 i 10.000 m), Andreas Thorkildsen (svjetski, europski i Olimpijski pobjednik u bacanju koplja), Steve Hooker (olimpijski pobjednik u skoku uvis s motkom) i Tyson Gay (sprinter na 100 m i 200 m). Proglašenje najboljih održat će se 22. studenog na gala-večeri u Monte Carlu.





# NAGRADNA IGRA ZA PODRAVKAŠE

## – VEGETA NAGRAĐUJE VJERNOST POTROŠAČA

Nagrada igra traje od 2. listopada do 4. prosinca 2009.

Izvlačenje dobitnika održat će se 7. prosinca,  
a imena dobitnika bit će objavljena u listu „Podravka“.



Perilica posuda  
Electrolux

1 X



Porculanski set  
za serviranje jela  
(6 osoba)

5 X



Mikrovalna pećnica  
Electrolux

5 X



20 X

Ruksak + ručnik



30 X

Stolnjak traka



100 X

Poklon paket  
proizvoda



100 X

Platneni set  
– kuhinjska krpa i pregača

### *S Vegetom se bolje jede!*

#### Propozicije:

U bilo kojoj trgovini na području RH kupite Vegetu 250 g  
(plavo ili zlatno pakiranje),  
te pošaljite račun i osobne podatke  
(ime, prezime, adresa, broj telefona  
i naziv organizacijske cjeline) na adresu:

**Podravka**  
(za nagradnu igru Vegeta)  
**Marketing Tržišta RH**  
**A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica**





## Salata s mahunama

400 g mahuna Podravka  
200 g kukuruza šećerca Podravka  
½ žličice narezanog kopra  
100 g Delikates krastavaca  
kockice Podravka

### Preljev:

150 g majoneze  
2 žlice kiselog vrhnja  
½ čili papričice  
sol po potrebi

Mahune skuhaite, ocijedite i stavite u dublju zdjelu. Dodajte kukuruz šećerac, kopar i krastavce rezane na kockice. Malo posolite.

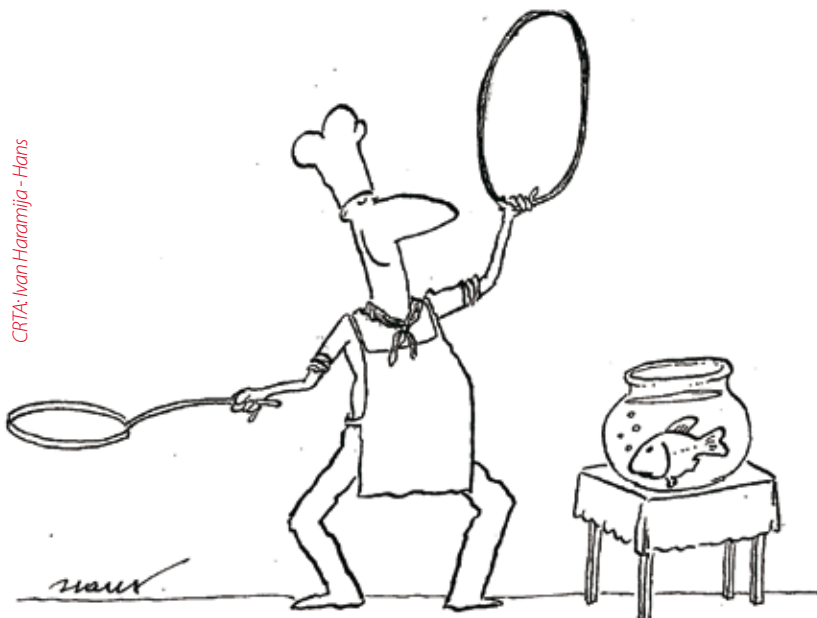
Majonezu pomiješajte s kiselim vrhnjem, narezanom čili papričicom pa ovim preljevom prelijte pripremljeno povrće u zdjeli i lagano izmiješajte. Salatu ohladite i poslužite kao lagani obrok ili prilog uz teleće odreske.

za 4 osobe

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Složenost: jednostavno

CRTA: Ivan Haramija - Hans



## Podravkin restoran

Jelovnik za studeni

### 23. 11. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim kupusom,  
rolana lopatica

### 24. 11. utorak

Pureći paprikaš,  
tjesto, salata

### 25. 11. srijeda

Pečena svinjetina, dinstano  
kiselo zelje, krumpir slani

### 26. 11. četvrtak

Varivo poriluk, kosani  
odrezak, kolač

### 27. 11. petak

Špek fileki, pire krumpir,  
salata

### 30. 11. ponedjeljak

Varivo grah podravski,  
kobasica, salata

### 01. 12. utorak

Umak bologneze, tjesto  
špageti, salata

### 02. 12. srijeda

Kotlet na samoborski, pire  
krumpir, salata

### 03. 12. četvrtak

Junetina sa šampinjionima,  
dinstana riža, salata

### 04. 12. petak

Prženi oslić, kelj na lešo,  
salata