

GODINA XLVIII, Broj 1930, Petak 18. prosinca 2009.
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



PODRAVKA

Sretan
Vam Božić
i uspješna
2010.
godina!

Uvijek sa srcem!



www.podravka.com

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

IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, 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 Koprivnica

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

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset



Piše: Dijana Jendrašinkin

Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, godina na izmaku bila je vjerujem za sve vas puna raznih događanja i zasigurno će ostati zabilježena po mnogočemu. Već sad s nestrpljenjem pretpostavljam, očekujemo blagdane koji su pred nama i zasigurno se nadamo kako će nam 2010. biti bolja godina nego što je bila ova. No, nisu 2009. obilježili samo ne baš svijetli događaji, valja podsjetiti kako smo se veselili što je naš najpoznatiji i najprodavaniji proizvod - Vegeta slavio čak pola stoljeća postojanja. Dosta je novinskih stupaca, televizijskih emisija, pa i emotivnih reakcija pojedinaca bilo usmjereno upravo Vegeti i danas nam je svima nezamisliva kuhinja bez ovog nadaleko poznatog dodatka koji poboljšava svako jelo. Ponovno nam se i osnažio Fant, a Podravkine marmelade obukle su novo ruho. Ne zaboravimo spomenuti niti druge Podravkine marke poput Lera u osvježenom vizualnom izdanju ili novog proizvoda Lerovite, a uspjehe naše najpoznatije atletičarke Blanke Vlašić na natjecanjima je stalno pratila Studena. Tu je svakako Lino dječja hrana koja je drugu godinu za redom dokazala svoju kvalitetu, koju potvrđuje povjerenje potrošača. S novim proizvodima iz našeg bogatog asortimana upoznawali smo vas tijekom godine, ali ne zaboravimo i one koji postoje već desetljećima, jer možda će upravo vaš današnji ručak obogatiti jedna kocka Podravka juhe.

Drugim riječima, ono na čemu su marljive i strpljive ruke svih vas godinama radile i dalje je naša najveća vrijednost. Podravku su činili njezini zaposlenici i brandovi i nitko nikada neće tu snagu moći umanjiti. Mnogo vas, posebice onih koji su godinama u Podravki, prošlo je mnoga, nazovimo ih turbulentna vremena i ama baš svaki radnik, počevši od vas u proizvodnji, do razvoja, financija, nabave, logistike i da ne nabrajam sve službe, ima neku svoju priču koju je doživio, osjetio i koja je utkana u njega. Sve te vaše priče su Podravka. S pravom su neki možda i ljuti, no uvijek treba gledati naprijed i ne osvrtni se na prošlost. Nju uostalom promijeniti ne možemo. Ne sumnjam kako ćemo se ponovno svi potpuno truditi kako bi kompaniji dali novi zamašnjak, a Podravkašima se od uvijek isticala odlika odanosti kompaniji.

Priželjukujemo uspješnu 2010. godinu i premda su naznake ukupnih gospodarskih kretanja umjereno optimistične, nama vjera u bolju godinu treba biti osnovni poticaj. Uostalom, suočeni s mnogim „potresima“, krajnje učinke nasreću nismo osjetili toliko na svojoj koži. Radnicima Podravke plaća stiže redovito, božićnica je također isplaćena, a vjerojatno smo jedna od rijetkih, ako ne i jedina kompanija koja se uvijek rado sjeti i svojih bivših zaposlenika. Uz želju da i dalje budete jednako vrijedni, ponosni i hrabri želim vam blagoslovljen Božić i uspješnu 2010. godinu.

Cjenik oglasnog
prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
200x275 (+3) mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 231 mm
1.000,00 kn

(1/4)

oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn



“Lino živi u Podravki!”

> U prosincu, mjesecu darivanja, Podravka je donirala svoje proizvode u 18 domova za djecu u Republici Hrvatskoj i sve koprivničke dječje vrtiće

Žitarice za doručak Čokolino, perici Kviki i Lerovita vitaminski napitak proizvodi su koje je Podravka donirala i Dječjem vrtiću Tratinčica u Koprivnici. Predstavnici Podravke, među kojima i članu Uprave Krunoslavu Bešviru, djeca su priredila kratki glazbeno-plesni program, a ravnateljica dječjeg vrtića Slavica Mihalec Kanižaj zahvalila je na donaciji. Međutim, djecu je najviše razveselio posjet omiljenog lika, medvjedića Lina, koji je s njima zaplesao i radovao se. “Lino živi u Podravki!”, uglas su povikali mališani kako bi nam otkrili da znaju otкуда je stigao Lino, a da bi mu pokazali koliko su sretni njegovim dolaskom, otpjevali su mu pjesmicu “Kad si sretan”. U koprivničkom Domu za djecu Svitanje dočekao nas je ravnatelj Milivoj Androlić i iznimno topla dobrodošlica dvadesetoro djece uz okićeni bor, koji su bez obzira na dob bili spremni poigrati se s Linom, a najmlađi ga povući i za rep, kako bi ih

slijedio dok su mu pokazivali prostorije u kojima provode svoje vrijeme.

Djecu razveselili pokloni i Lino

Veseleći mališane, Lino je obilazio i djecu u drugim domovima u Hrvatskoj pa se zaustavio u SOS - Dječjem selu Ladimirevci, gdje su se okupila sva djeca i izvela kratku priredbu. Nakon pozdrava direktora dječjeg sela Zorana Relića, Podravkinci su predstavnici podijelili poklone dok je, prema pravilima dječjeg sela, ostatak tek kasnije raspoređen svakoj kući. Djeca okupljena u svom amfiteatru na otvorenom uživala su u neobičnoj priredbi. Lino ih je veselo pozdravljao, plesao, dijelio Podravkine darove od srca - Kviki i Čokolino crunch. Predškolarci su bili oduševljeni, htjeli su da ih Lino uzme u naručje i zavrti koji put, njihali su se s njim, smijali, nagurali ga u želji da otkriju što se skriva unutar maskote koja nosi toliko radosti.

Dječje veselje radi darivanja bilo je očito, međutim osjetili smo da je toj djeci veliko zadovoljstvo što smo osobno došli, jer smo im poklonili i djelić nikad dovoljne topline, dodira i ljubavi.

U kući pod imenom “Grožđe” u kojoj smo gostovali, stanuje sedmero djece zajedno sa SOS mamom Grozdanom. Najmanja djevojčica ima 5 godina, dok najstarija pohađa 8. razred. Pravilo je da se braća i sestre smještaju u istu kuću pa je tako i ovdje po troje braće i sestara te biološka kćerka SOS mame.

Djeca, stanovnici dječjeg sela, tamo su smještena iz svih krajeva Hrvatske. U selu se nalazi ukupno 16 kuća od kojih je trenutno njih 13 u funkciji. Svaka kuća ima svoje ime po nekoj vočki (Dunja, Breskva, Grožđe...) i u svakoj je uz SOS mamu 5 do 7 djece. Kasnije smo saznali kako su u fazi obuke još tri SOS mame koje će biti “roditelj” nekolicini djece.



Veselje u Domu za djecu u Nazorovoj



Djecu je oduševio dolazak Lina u Ladimirevce

Na odlasku su i oni nama uručili poklone, nakit koji ima posebnu vrijednost, jer ga baš ta djeca izrađuju. Pozdravljali su nas, osvrtni se, mahali, ostavljajući dojam vedrog raspoloženja iako bi, prema riječima direktora Relića, svi oni bili najsretniji da su sa svojim obiteljima.

Nisu ni svjesni koliko smo bili sretni što smo dio toga događanja!

Uz SOS - Dječje selo Ladimirevci, Dom za djecu Maslina u Dubrovniku, Dom za djecu Svitanje u Koprivnici te Dom za djecu u Nazorovoj u Zagrebu, gdje im je proizvode uručio član Uprave Podravke Marin Pucar, do kraja prosinca donacije će dobiti i ostali domovi za djecu u Hrvatskoj:

Dom za djecu "Sv. Ana" Vinkovci, Dom za djecu "Pula", Dom za djecu "Braća Mažuranići" Novi Vinodolski, Udruga za zbrinjavanje djece bez odgovarajuće roditeljske skrbi izvan vlastite obitelji "Nova budućnost", Dom za djecu "I. Brlić Mažu-



Lino je plesao i pjevao s Tračnicama

ranić" Lovran, Dom za djecu "Vladimir Nazor" Karlovac, Dom za djecu "Izvor" Selce, Dom za djecu "Vrbina" Sisak, Dom za djecu "Klasje" Osijek, Dom za djecu

Slavonski Brod, Dom za djecu "Lipik", SOS - dječje selo Lekenik, Dom za djecu "Maestral", Split Caritas - "Bl. Alojzije Stepinac" Brezovica.



Vegeti i Lino Trusted Brands Hrvatska 2009.

Svoju su kvalitetu još jednom dokazali Vegeti i Lino dječja hrana, postavši nositelji znaka Trusted Brands Hrvatska 2009.

Trusted Brand jedno je od najvećih europskih istraživanja o povjerenju potrošača prema robi široke potrošnje, a organizira ga časopis Reader's Digest. Svečanost dodjele održana je u utorak u Hrvatskom novinarskom domu u Zagrebu, a nagradu u kategoriji Dječja hrana za Lino dječju hranu primio je direktor marketinga Dječje hrane Vedran Kelek. Do sada je Lino dobio niz priznanja, a čitatelji Reader's Digesta

dali su mu svoje povjerenje drugu godinu za redom. U kategoriji Začin najviše povjerenja čitatelja dobila je Vegeti, jer je povjerenje najpoznatijem Podravkinom brandu ukazalo čak 68,3% ispitanih. Kako potrošači sami u pojedinačnim kategorijama izabiru marke kojima najviše vjeruju, ovo je priznanje Vegeti još jedan dokaz kvalitete, ali i vjernosti potrošača. Nagradu je primio direktor sektora Poslovni program Dodaci jelima Dino Bijač.

Priznanje je dobio i Belupov Neofen u kategoriji sredstava za ublažavanje bolova.

Seminar o ulozi poduzeća u zajednici

Udruga studenata Fakulteta političkih znanosti "PUBLIUS" iz Zagreba organizirala je na Ekonomskom fakultetu u Koprivnici seminar "Uloga poduzeća u zajednici". "PUBLIUS" okuplja studente politologije i novinarstva, a cilj mu je promicanje ideala civilnog društva i političke tolerancije u svrhu opće demokratizacije društva te informiranje javnosti o događanjima na polju političke znanosti. Udruga je politički nezavisna i neprofitna organizacija. Na seminaru su svojim interaktivnim predavanjima sudjelovali: koprivnički gradonačelnik Zvonimir Mršić, prof. dr. sc. Ljubo Jurčić (Ekonomski fakultet Zagreb), mr. sc. Ivona Mendeš (FPZ), mr. sc. Jadranka Ivanković (Veleučilište Vrn) te Nina Butić, predstavnik Carlsberga Croatia. Seminaru je prisustvovao velik broj studenata i učenici koprivničke gimnazije Fran Galović. (V.I.)



*Kemijska
čistionica*

LUXE

- ☆ Kemijsko čišćenje odjeće, kože, krzna, te osjetljivih materijala
- ☆ Pranje i peglanje popluna, deka i navlaka za madrace
- ☆ Kemijsko čišćenje odijela

NOVA TEHNOLOGIJA
NAJKVALITETNIJI PREPARATI NA TRŽIŠTU
POVOLJNE CIJENE

OBRATITE NAM SE S POVJERENJEM

Franje Gažija 1, Koprivnica

Za sve informacije nazovite:
048 / 492 - 908

Radno vrijeme:

Radnim danom 8.00 - 19.00
Subota 8.00 - 13.00

Donosiocu ovog kupona do 31.12.2009. darujemo 10% popusta na plaćanje gotovinom!

Novi stipendisti Zaklade HGK ŽK Koprivnica

U Županijskoj komori Koprivnica ugovore je dobilo pet studenata Fakulteta elektrotehnike i računarstva, Prirodoslovno-matematičkog i Građevinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u koje prema riječima zamjenika predsjednika Zaklade Mirka Habijanaca Zaklada polaže velike nade.

- Ovi talentirani mladi ljudi i uspješni studenti nakon završetka studija pronaći će svoje mjesto u gospodarstvu naše županije i dokazati da je ulaganje u znanje i obrazovanje najisplativije i najkorisnije ulaganje, rekao je Habijanec, dodavši:

- Ponosni smo što Zaklada svojim kontinuiranim radom ukazuje na važnost sustavnog i organiziranog ulaganja u znanje i izvrsnost kroz stipendiranje najuspješnijih studenata te njihovo povezivanje s poslovnom zajednicom i svijetom rada. Prilikom dodjele stipendija vodi se računa prvenstveno o potrebama tržišta rada, a tvrtke donatori stipendiraju kadrove koje će zapošljavati po završetku školovanja.

Partneri u projektu osnivanja Zaklade i njezini osnivači su Podravka, Radnik, Hartmann, Naturaagro i Hrvatska gospodar-

ska komora, a tijekom prošle i ove godine Zakladi su se svojim donacijama pridružili i Belupo, Rasco, Sizim, Mlinar, Grad Križevci i Koprivničko-križevačka županija, dok su svojim dodatnim donacijama fond stipendija povećali i Podravka i Radnik.

U proteklih godinu izabrano je prvih 12 stipendista, a prva stipendistica Zaklade diplomirala je na Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu s odličnim ocjenama i zaposlila se u Belupu koji je jedan od donatora.

Na treći se natječaj prijavilo 39 studenata, a kandidatima su vrednovani uspjeh u školovanju i studiju kao osnovno mjerilo, godina studija, deficitarnost zanimanja od posebnog značaja za gospodarstvo naše županije i socijalno-ekonomski status.

- Pozivam predstavnike poslovne zajednice da slijede njihov primjer, pokažu svoju društvenu odgovornost i daju donaciju Zakladi namijenjenu isključivo isplati stipendija, rekao je na kraju Mirko Habijanec izrazivši nadu da će Zaklada davanjem pozitivnog primjera o potrebi izdvajanja sredstava za korisne svrhe sustavno doprinosti razvoju gospodarstva i društvene zajednice u našoj županiji.

> Održana je treća svečana dodjela stipendija novim stipendistima Zaklade HGK Županijske komore Koprivnica za stipendiranje učenika i studenata



Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek

Cijeli posao u rukama Podravkinih stručnjaka

Iako su ovi prosinački dani vrlo teški za obavljanje vanjskih radova, na lokaciji industrijske zone na Danici ekipa Podravkinih majstora završava zamjenu starog parnog voda novim. Tako će uskoro para kroz tisuću metara novog parnog voda iz kotlovnice mesne industrije Danica poteći prema Dječjoj hrani. A stari vodovi, ako vrijeme dopusti, bit će uklonjeni. No, u slučaju lošeg vremena taj će se posao obaviti kada vremenske prilike dopuste. Usprkos tome što je teško variti cijevi na niskoj temperaturi, Podravkini varioci na cijeloj dužini parovoda nisu prilikom dosadašnjeg testiranja imali niti jednu pogrešku ili propuštanje vara.

- Radi se već više od dva mjeseca, često i subotom, a i duže od uobičajenog radnog vremena samo kako bismo što prije posao završili. Ako nas vrijeme posluži, završit ćemo ovih dana. Inače smo se dogovorili da svi radimo sve na ovom gradilištu. Tako dok jedni vare, drugi postavljaju skele ispred, a treća ekipa već iza gdje smo završili skelu demontira i seli naprijed, objašnjava nam i hvali trud i rad cijele ove vrijedne ekipe voditelj radova Goran Sačar iz Podravkinog Inženjeringa.

Cijeli je posao, od projekta autora Ivice Husnjaka pa do realizacije, u rukama Podravkinih stručnjaka, a u izvedbi majstora našeg Održavanja. U svakom pogledu ovo je hvale vrijedan projekt u kojemu se koristi vlastito znanje i tehnologija. Time se sigurno uz kvalitetan rad postižu i bitne uštede za ukupnost poslovanja Podravke.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Kvizovi i kulinarski dvoboji odraslima, Kviki i Lino djeci



> Podravka je u povodu otvorenja Intersparovog trgovačkog centra u Koprivnici održala niz promotivnih aktivnosti

Riječima "Neka igre započnu", koprivnički gradonačelnik Zvonimir Mršić službeno je otvorio novi koprivnički Intersparov trgovački centar u poslovnoj zoni Radnička u Koprivnici.

To je treći centar koji je tvrtka Spar ove godine izgradila u Hrvatskoj. U njemu će, kao što je to u uvodu programa svečanog otvorenja najavio Damir Županić, voditelj projekta gradnje, do proljeća iduće godine biti zaposleno više od 250 zaposlenika. Sama svečanost započela je ulaskom bubnjara grupe Rudiment u veliku halu novoizgrađenog centra. Nakon njih, a sve pod voditeljском palicom programa otvaranja popularne voditeljice Barbare Kolar, nastupile su dvije djevojke na visećem platnu izvedući akrobatsku točku koja goste nije ostavila ravnodušnim. Sve su to svojim muzičkim hitovima prekidali na oduševljenje prisutnih popularni Kraljevi ulice. Kako je sv. Nikola zaštitnik grada, tako je ovaj centar bio svojevrsni dar gradu za njegov dan.

- Ovaj je trgovački centar poklon našem gradu. Poklon za zaposlene koji će u njemu raditi i za građane Koprivnice i cijele županije koji će u njemu kupovati, rekao je prilikom otvorenja Zvonimir Mršić. Samo otvorenje okupilo je veliki broj gostiju koji su se mogli uvjeriti i razgledati novi trgovački objekt u Koprivnici. Prodajna površina objekta

prostire se na 3500 četvornih metara, a kako smo imali prilike doznati, u njega je uloženo više od tri i pol milijuna eura. Osim trgovine Interspar, tu su i prodajni prostori drugih poznatih trgovačkih lanaca različitih marki proizvoda, od obuće, drogerije i tehnike. Svima koji će tu doći osigurana su i parkirna mjesta na velikom parkiralištu. Sigur-



no je, u čemu su se složili svi koji su ovaj centar već posjetili, da će on postati novo okupljalište Koprivničanaca, ali i svih koji u Koprivnicu navrate. Svečanom otvorenju prisustvovao je i velik broj Podravkaša, uključujući i člana Podravkine Uprave Marina Pucara.

U povodu otvorenja Intersparovog trgovačkog centra u Koprivnici Podravka je održala i niz promotivnih aktivnosti. Na dan otvorenja svi potrošači koji su kupili Podravkine proizvode u Intersparovom centru u vrijednosti 30 kuna izvlačili su kuverte s nagradama. Sve najmlađe koji su sa svojim roditeljima došli u trgovački centar zabavljale su maskote Kvikija i Lina. Bilo je prekrasno vidjeti zajedničko fotografiranje djece i roditelja s našim maskotama. Tom prilikom Podravka je pod kulinarским mentorstvom promotora kulinarstva Branka Takača i Marka Perasa organizirala kulinarske dvoboje u pripremanju jednostavnih jela baziranih na Podravkinom asortimanu proizvoda. U svakom dvoboju natjecala su se po dva kandidata.

- Odaziv zainteresiranih bio je velik, a najčešće se pripremala tjestenina i palačinke za koje se koristila naša gotova smjesa za palačinke. Natjecatelji su ih mazali našim marmeladama iz novih staklenki u kojima se na tržište plasiraju ovi slatki proizvodi. Posebno je bilo zanimljivo da su svi posjetitelji koji su zastajali kod našeg punkta, koji je bio smješten odmah na ulazu u centar, znali odgovore na postavljena pitanja o Podravkinim proizvodima. Za sve koji su sudjelovali u dvoboju i kvizu bile su osigurane vrijedne nagrade Podravke. Osim marmelada i palačinki promovirali smo i naše nove Fantove, rekao nam je kratko u pauzi između dva dvoboja promotor kulinarstva Branko Takač.



Čokolino višebojac u Križevcima



Piše: Vjekoslav Indir

U oči školskih praznika u OŠ Ljudevita Modeca u Križevcima održano je natjecanje Čokolino višebojca i na najljepši način obilježen kraj školskog polugodišta.

Budući da predstoje novogodišnji blagdani, a samim time i školski praznici, nastupa i pauza u takmičenjima. U Križevcima je više od 700 učenika ispunilo gradsku dvoranu i gromoglasnim navijanjem bodrilo 24 svoja prijatelja koji su se natjecali. Dvoranom se prolomio krik kada su ulazili gosti Branko Zorko i Martina Zupčić, a još veći kada je ušao popularni Lino koji je odmah postao tražen za fotografiranje s djecom. Zanimljivo je bilo gledati voditeljski nastup popularnog dvojca Robija i Zlatka, a posebno male učenice drugog razreda Lucije Picig koja je preuzela mikrofon i vođenje višebojca na oduševljenje svih. I dok je izazivač iz gledališta Domagoj Balić porazio u trčanju Branka Zovka, u rukometnom ogledu Martina Zupčić bila je bolja od svoje izazivačice Klare Katavić. U literarnom dijelu višebojca najboljim je proglašen rad Matea Hamana. I dok su profesori TZK-ove škole Dario Sokač i Darinka Šimunčić pripremali natjecatelje za ovaj dvoboj, nisu ni pomišljali da bi njihovi učenici mogli postizati ovako dobre rezultate. Tako je u kategoriji djevojčica najuspješnija bila Ida Šimunčić s osvojenih 160 bodova. Kod dječaka se odigravalo i napeto pripetavanje u rukometu između Antonia Bogdana i Matije Španića u kojemu je pobjedu uzeo Antonio. Čokolino višebojac pratili su i bodrili male takmičare i Podravkini predstavnici.

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Vegetina nagradna igra za Podravkaše

> Petru Vukajloviću osmiješila se sreća u nagradnoj igri

U povodu Vegetinog 50. rođendana koji obilježavamo ove godine osmišljena je nagradna igra u kojoj su mogli sudjelovati svi zaposlenici Podravke na području Republike Hrvatske. Nagradna igra trajala je od 2. listopada do 4. prosinca ove godine, a cilj joj je bio nagraditi povjerenje i vjernost potrošača Podravkaša. Da bi sudjelovali u nagradnoj igri, u bilo kojoj trgovini na području RH trebalo je kupiti Vegetu 250 g (plavo ili zlatno pakiranje) te zajedno s računom poslati u Podravku. Tako je među pristiglih 836 kuverti Vladimir Lauš iz dizajnerskog tima Vegete izvukao dobitnike ukupno 261 vrijedne

nagrade. Glavnu nagradu, perilicu posuđa Electrolux, osvojio je Petar Vukajlović iz tvornice Koktel peciva. Potražili smo ga odmah po završetku nagradnog izvlačenja na njegovom radnom mjestu i zatekli ga uz miješalicu za pripremu najpoznatijih Podravkinih grickalica. Bio je ugodno iznenađen i na sav je glas svim svojim kolegama objavio vijest koju smo mu donijeli.

- Na sudjelovanje u nagradnoj igri nagovorio me prijatelj s posla koji mi je rekao kako bi bilo dobro okušati sreću. Prihvatio sam to i odlazeći s posla kupio sam vrećicu Vegete, uzeo račun i poslao. Baš smo ovih dana supruga i ja razmi-

šljali o kupnji perilice jer smo uredili kuhinju i još nam samo ona nedostaje. I eto, dobro će nam doći. Ja volim kuhati i upotrebljavam Vegetu, a moja supruga je bila ta koja je prala suđe i njoj će ovo biti veliko olakšanje, ispričao nam je Petar. Njemu ovo nije jedina nagrada koju je osvajao u posljednje vrijeme jer je već dobio nagradu u jednom dnevnom listu. No sigurno je da je nagrada došla u ruke Podravkašu koji je i treba i kojemu će biti od koristi. Čestitali smo mu na kraju još jednom i ostavili ga u poslu u kojemu smo ga svojim dolaskom prekinuli.



> Na sudjelovanje u nagradnoj igri nagovorio me prijatelj s posla

Svi dobitnici zaposleni u radnim cjelinama u Koprivnici svoje nagrade mogu preuzeti u Reklamnom skladištu, a ostalim će dobitnicima nagrade biti poslane na kućnu adresu

PERILICA POSUĐA ELECTROLUX (1)

Petar Vukajlović Tv. koktel peciva

PORCULANSKI SET ZA SERVIRANJE JELA (5)

Mirjana Posavec, Kontrola kvalitete - Mlin i Pekara
Božidar Đurđa, Prodaja Pića
Katarina Herman, Dj.hrana i kremni namazi
Sonja Betlehem-Bebek, Belupo
Marija Furdić, Kontrola kvalitete

MIKROVALNA PEĆNICA ELECTROLUX (5)

Ivanka Salajpal, Tržište RH
Draženka Kozina, Danica
Ljiljana Šostarić, Tv. koktel peciva
Katica Četojević, Pogon posl. dorade
Marica Laloš, Umirovljenica

RUŠAK + RUČNIK (20)

Vedrana Rubil, PP Hrana
Silvana Borojević, Tržište RH
Ana Mlinarić, Belupo, Ludbreg
Ružica Latin, PP Hrana
Marko Takáč, Logistika i maloprodaja
Sanja Krvar-Marković, Tržište RH
Roberta Kotiga, TV povrća-Umag
Suzana Čadić, Podrška posl.programima
Barbara Petras, Kontroling
Jasminka Lukša, Kontrola kvalitete
Milan Bmca, Nabava
Franjo Orlović, Belupo, Ludbreg
Zlatimir Sremec, Catering
Karmen Kovačić-Zadro, Marketing pića
Zdravko Gašparić, Nabava
Brankica Blažević, Podrška posl.programima
Marija Gašparić, Catering
Darko Zagorščak, Logistika i maloprodaja
Terezija Botko, Umirovljenica
Zdravko Novak, Tv. koktel peciva

STOLNJAČKA (30)

Željka Namjesnik, Tv. juha i Vegete
Ruža Rušak, umirovljenica
Željko Pšeničnik, Energetika
Maja Milošević, Tv. juha i Vegete
Danica Pintarić, Tv. Voće
Vesna Stubičar, Belupo
Marija Špernjak, umirovljenica
Zdenko Pop, Studenac-Lipik
Jasna Golubić, Riznica
Nikola Cvetnić, Tv. koktel peciva
Ružica Latin, PP Hrana
Krunoslav Večenaj, Informatika
Marija Lačen, umirovljenica
Vesna Križić, Opći poslovi
Barbara Zekanić, Tržište RH, Zadar
Ankica Nemedan, Tv. koktel peciva
Božidar Petika, Logistika
Josip Petras, Korporativni poslovi
Dražen Pandur, Energetika i održavanje
Zrinka Roksandić, Podrška posl.programima
Neven Frleta, Tržište RH, Zadar
Martina Ferenčić, PP Hrana
Lidija Šalamon, Belupo
Stanko Pintarić, Tv. Kalnik
Ante Mikulandra, Tržište RH, Zadar
Ana Mlinarić, Belupo, Ludbreg
Ružica Sedek, Podrška posl.programima
Jasmina Tikvić, Strateški razvoj
Ivica Kolar, Logistika

POKLON PAKET (100)

Vladimir Lauš, Studio za dizajn
Branko Zec, Tržište RH, Split
Snježana Jozipović, PP Pića, Lipik
Ksenija Perica, Strateški razvoj, Zagreb
Maja Ganžulić, Danica
Marijana Mihalić-Balog, Tržište RH
Davor Frol, Tržište RH, Rijeka
Andrija Jurjević, Vanjski transport
Zdravko Posavec, ZP Proizvodnje
Marija Jančević, PP Hrana
Josip Tuščić, Danica
Sanda Božićević, Belupo
Milica Balaško, umirovljenica
Grozdana Kralj, Centr.planiranje i pripr.pr.
Ljiljana Zvonar, PP Hrana
Miroslav Vrtić, Danica
Brankica Radmanić, Tržište RH
Željka Zetović, umirovljenica
Anita Pintarić, PP Hrana

Draženka Posavec, Strateški razvoj
Marina Jurišić, Belupo,Ludbreg
Gordana Barčanec, Tržište RH
Josip Vinter, Tv.Studenac-Lipik
Dalibor Laloš, Danica
Danica Cmrik, Tv. juha
Jadranka Lakuš, Podrška posl.programima
Sanja Zagorščak, Kontrola kvalitete
Milica Sinković, Studio za dizajn
Vladimir Glad, Nabava
Marija Jagec, Opći poslovi
Alvina Krt, TV.Povrća, Umag
Marija Lačen, umirovljenica
Ivanka Štefekov, Danica
Jasna Golubić, Riznica
Antun Lukša, Logistika
Maja Milošević, TV juha i Vegete
Vesna Grobrenski, TV juha i Vegete
Draženka Hegedušić, Informatika
Veronika Androlić, Danica
Ivana Alvir, Tržište RH
Srećko Štefujl, Tržište RH
Slavko Đuranek, Belupo
Snježana Geček, Računovodstvo
Biserka Medvešek, Kontroling
Bojana Rener, PP Hrana
Josip Matišić, Logistika
Nevenka Bukvić, Danica
Marija Vosmek, T.Ljubić 55,KC
Vesna Gašparić, Catering
Željka Balent-Ganžulić, Logistika i maloprodaja
Vesnica Namjesnik, Tv. juha i Vegete
Anka Samardžić, Tržište RH
Sanja Ribić, Računovodstvo
Marija Dombaj, Tržište RH
Davor Slukić, Centr.planiranje i pripr.pr.
Marijan Grobrenski, Tv. juha i Vegete
Ruža Katić, Tržište RH
Sanja Rušak, umirovljenica
Sjeverka Delimar, Riznica
Ljubica Žagač, Ugoštiteljstvo
Dragojević, Kontrola kvalitete
Igor Dragović, Tv. juha i Vegete
Zdravko Pevač, Tv. juha i Vegete
Ružica Gabaj, Logistika
Katica Frankol, Danica
Sandra Kovačić, Danica
Nevenka Marić, PP Hrana
Marica Sever, Lj.potencijali
Ružica Šajn, Računovodstvo
Vesna Keč, Tv. Studenac, Lipik
Jakupec, Danica
Sonja Havajić, Računovodstvo
Zdenka Timarac, Inženjering
Milica Morić, Kontroling
Mario Kobetić, Tv. Studenac, Lipik
Štefanija Vargović, Belupo
Anita Petras, Centr.planiranje i pripr.pr.
Damir Raščanec, Energetika
Ljubica Zvonar, PP Hrana
Irma Gabaj, Tv. juha i Vegete
Zlata Tot, Tv. dječje hrane
Milica Buzina, Peteranska B8
Ružica Ozmac, PP Hrana
Natalija Riznica
Siniša Milošević, Podr.postl.programima
Vesna Sabolić, Belupo
Željka Šajatović, TV Juha i Vegete
Irena Tišljarić, Računovodstvo
Milica Vajdić, Lj. potencijali
Mirjana Nedović-Čabarkapa, Tržište RH, Osijek
Mirjana Kolarek, Tv. dječje hrane
Spomenka Sabolović, PP Pića
Davor Sabolić, TV Koktel peciva
Danijel Bazzdan, Tržište RH, Split
Marijana Barberić, Tržište RH
Jasna Vurovec, Računovodstvo
Ankica Fičko, Riznica
Ankica Betlehem, Centr.planiranje i pripr.pr.

PLATNENI SET - KUHNJSKA KRPA + PREGAČA

Tomislav Dotov, Informatika
Josipa Lugarić, Kontrola kvalitete
Ljiljana Maurus, Tržište RH, Osijek
Biserka Kovačić, Kontroling
Gordana Perina Lakoš, Belupo, Zagreb
Draga Kuček, Centralna priprema
Jelena Cimbršak, Riznica
Gracijano Radetić, Tv. povrća, Umag
Marija Barač, Umirovljenica, Umag

Vesna Mojčec, F.Galovića 34, Reka
Ines Kuček, Logistika
Marina Vuković, Tržište RH, Osijek
Vladica Kovačić, Opći poslovi
Dubravka Hlebar, Tv. juha i Vegete
Željka Musa, Belupo
Marijan Mesar, Tv. dječje hrane
Milan Ozmeć, PP Hrana
Danica Moječek, Danica
Pintarić, TV Voće
Željka Buićec, Računovodstvo
Marija Radličić, Cmogorska 16, Koprivnica
Massimo Pujas, Umirovljenik, Umag
Draga Jakupić, Tv. Dječje hrane
Marko Pavlović, Tržište RH, Zadar
Krunoslav Težak, Logistika
Marija Jagec, Opći poslovi
Zdenka Kuznić, Razvoj dod.jelima
Mirjana Keleminac, Tv. Povrća, Umag
Sonja Havajić, Umirovljenica
Zlatica Lončar, Belupo
Lidija Votuc, Logistika
Vesna Sabolić, Danica
Elena Galkina, Podr.postl.programima
Marija Hajduković, umirovljenica
Josipa Letica, Informatika
Željka Namjesnik, Tv. juha i Vegete
Verica Čorić, Belupo
Mirjana Krajnović, Računovodstvo
Miroslav Androlić, Logistika
Elvira Sokolić, Umirovljenica, Umag
Marija Vrankovečki, Danica
Sime Mašina, Tržište RH, Zadar
Vesna Matijaško, Poslovni programi-senzorika
Mirko Ožegović, Kontrola kvalitete
Ljubica Stanin, Nabava
Stjepan Križan, Ugoštiteljstvo
Ljiljana Šostarić, Tv. koktel peciva
Andreja Evačić, Centralna priprema
Nina List, Logistika, Zagreb
Alen Čižmek, Belupo
Ines Kuček, Logistika
Zlatica Lončar, Belupo
Verica Hrenić, Tv. juha i Vegete
Jasenka Travanić, Danica
Krešimir Keretić, Tv. Kalnik VZ
Ivan Martines, Logistika
Žarko Horvat, Belupo
Jelena Perić, Belupo
Marija Trepotec, Inženjering
Franjo Orlović, Belupo, Ludbreg
Ljubica Horvatić, Tv. juha i Vegete
Stefica Gjuranek, Trg Slobode 1a
Gordana Petroško, Računovodstvo
Hrvoje Tv. juha i Vegete
Marica Đuranec, Tv. Studenac, Lipik
Jasminka Bagarić, PP Hrana
Božica Gregurek, Danica
Nadica Hegedušić, Ljudski potencijali
Kristina Gašparić, Pogon za posl. doradu
Ivica Škot, Belupo
Josipa Sremec, Belupo
Domagoj Mesarov, Pravn. poslovi
Lidija Vucković-Stanojković, Belupo
Mirjana Križanić, Belupo
Marija Jurjević, Tv. juha i Vegete
Anita Repić, Centralna priprema
Verica Tomec, Belupo
Mirjana Baričić, Ljudski potencijali
Krešimir Sobočanec, Umirovljenica, Koprivnica
Brankica Večenaj, Informatika
Željko Vitanović, Riznica
Katica Markovinović, Tv. Dječje hrane
Ljiljana Varga, Tv. Kalnik VZ
Jadranka Mešnjak, Računovodstvo
Vladimir Tonklin, PP Hrana
Marija Tkalec, Korp.sigurnost
Jug. Jug, Belupo, Ludbreg
Marijana Sirovec, TV Vegete
Đuro Molnar, Inženjering
Ružica Gabaj, Danica
Jadranka Tatarević, Kontroling
Marija Takač, Danica
Jurica Batur, Tržište RH, Zadar
Jelena Cimbrešak, Riznica
Mirela Šetinšek, TV Vegete
Maja Večenaj, PP Hrana
Danijel Mićurin, Danica
Ksenija Horvat, Računovodstvo
Vesna Matijaško, Podr.postl.programima

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Obavljajući svoje radne zadatke na najbolji način radnici doprinose kompaniji

> Treba vjerovati onima koji su došli ili će doći na čelo Podravke i dati im mogućnost da se pokažu



Među radnicima Podravkine Mesne industrije Danica dobro je poznato ime Davora Huzjaka koji obavlja posao organizatora skladišta. U Podravki se zaposlio 1985. godine kao sezonac, baš kao i mnogi drugi. Vrlo brzo zaposlen je na neodređeno radno vrijeme.

- Počeo sam kao radnik na transportu, a zatim sam bio vozač viljuškara. Ništa mi nije bilo teško. Bio sam mlad i relativno sam lako došao do zaposlenja. Podravka je tada, naime, zapošljavala gotovo sve one koji su imali volje i znanja. Danas je situacija oko zapošljavanja iznimno teška. Ne samo u Podravki, već i u cijelom društvu. Svake godine škole završavaju na stotine, odnosno na tisuće mladih pa se i sam često pitam gdje će se svi oni moći zaposliti? Kakva im je budućnost, počeo je razgovor ovaj četrdesetogodišnjak, koji je završio i školu za ing. prometa, a koji nije i ne može dobiti posao u svojoj struci.

A kako gleda na trenutačnu poslovnu situaciju u Podravki?

- Naša kompanija proživljava krizu, međutim bilo je kriza i ranije, istina ne baš ovakvih, ali izvukli smo se. Treba vjerovati onima koji su došli ili će doći na čelo Podravke i dati im mogućnost da se pokažu. U ovoj situaciji najbolje je da svatko obavlja svoje radne zadatke na najbolji način. Samo tako i radnici mogu pomoći kompaniji.

U skladištu (kobasičarskih proizvoda) u kojem radi Davor Huzjak, vlada ugodna radna atmosfera.

- Kod nas su međuljudski odnosi na najvišoj razini. Ako se ponekad nešto i porječkamo, onda je to sve manje-više zbog kvalitetnijeg obavljanja radnih zadataka. Dobro surađujemo i s odjelom proizvodnje kobasica, a iznimno bih pohvalio i doprinos naše prodaje, kao i rukovoditelja Zlatana Sremca i Ivicu Cvrtilu. Upitan o radnim uvjetima, rekao nam je neka sami pogledamo prostorije u kojima rade. Riječ je o relativno novom skladištu gdje je sve složeno "kao u apoteci". Međutim, tu su dosta niske temperature pa one i te kako imaju veliki utjecaj na zdravlje radnika.

- Tu se ništa ne može pomoći. Svi smo mi prihvatili ovaj posao i trebamo čuvati svoje zdravlje koliko se može.

Postoji li nešto za čim najviše žali, a vezano je uz kompaniju u kojoj radi?

- Kako da ne! – odgovorio je. Nedostaje nam odmaralište u Pirovcu pa i Čiovu. Šteta što smo ih se tek tako riješili.

U svoje slobodno vrijeme Davor se najviše bavi vinogradarstvom i voćarstvom.

- Kad god imam malo slobodnog vremena, odem u prirodu. Tamo se čovjek najbolje odmori i ostavi iza sebe sve brige i probleme!



Za zaposlenike Grupe Podravka posebne pogodnosti u Hypo Alpe-Adria-Banci

Hypo Alpe-Adria-Bank i Grupa Podravka potpisale su ponudu za zaposlenike Grupe Podravka prema kojoj zaposlenici imaju mogućnost ostvarivanja pogodnosti u Hypo Alpe-Adria-Banci. Pozivamo vas da otvorite svoj tekući račun u Hypo banci i ostvarite dozvoljeno prekoračenje po tekućem računu po jednom od tri ponuđena modela:

MODEL I: dozvoljeno prekoračenje po tekućem računu u visini 1 neto plaće uz kamatnu stopu od 10% godišnje

MODEL II: dozvoljeno prekoračenje po tekućem računu u visini 2 neto plaće uz kamatnu stopu od 11% godišnje

MODEL III: dozvoljeno prekoračenje po tekućem računu u visini 3 neto plaće uz kamatnu stopu od 12% godišnje

Iz minusa u plus

Zaposlenici Grupe Podravka s redovnim mjesečnim primanjima na tekući ili žiro račun u Hypo banci imaju pravo na nenamjenski kunski kredit «Iz minusa u plus» u visini od 5.000 do 70.000 kuna. Radi se o posebnim uvjetima kredita bez naknade, za koji nije potreban depozit, jamac ili polica životnog osiguranja. Rok otplate kredita od 1 do 7 godina, uz kamatu od 7,99%.

Dodatno, trošak obrade svih vrsta nenamjenskih kredita za zaposlenike Grupe Podravka je umanjen za 0,50 postotnih bodova.

Uz Hypo lakše do stana

Posebni uvjeti za zaposlenike odnose se i na stambene kredite. Uz rok otplate od 1 do 35 godina, redovna kamatna stopa za klijente s redovnim mjesečnim primanjima na tekući ili žiro račun u Hypo banci iznosi 6,50% za namjenu kupnje, izgradnje ili refinanciranja stambenog kredita te kupnje i komunalnog uređenja zemljišta,

a 7,40% za namjenu adaptacije, rekonstrukcije, dogradnje ili završetka gradnje nekretnine. Uz to, u Hypo banci možete provesti refinanciranje stambenih kredita u drugim bankama bez naknade.

Mudro uokvirena štednja

Osim ovih pogodnosti, Hypo banka također u svojoj redovnoj ponudi nudi akcijsku kamatu do 6% na oročenu štednju u eurima i do 7% u kunama. Ova posebna ponuda traje do 31. prosinca 2009. Kreirana je isključivo za fizičke osobe koje svoje štedne uloge u eurima mogu oročiti na 6 mjeseci uz ugovorenu fiksnu kamatnu stopu. Minimalni iznos uloga je 500,00 eura ili 5.000,00 kuna.

Uz tekući račun i dodatna oprema

Hypo banka pripremila je novo iznenađenje za u svojoj ponudi. Otvaranjem tekućeg računa u Hypo banci do 31. prosinca klijente čeka „dodatna oprema“. Uz gotovinski kredit bez naknade, jamaca i depozita u iznosu do 50.000 kn, u paketu ostvarujete i pravo na

posebnu kreditnu karticu - Visa co-branded Grawe, koja predstavlja kombinaciju revolving kredita i atraktivne police osiguranja. Potpunu kontrolu računa s dodatnom opremom omogućuje Hypo SMS usluga i to bez naknade u prvih godinu dana. Vaše povjerenje Hypo nagrađuje i poklonom iznenađenja.

Auto krediti

Kamatna stopa na kredite za nova vozila iznosi 8,70%, a za rabljena vozila 9,20%.

Informacije

Za sve dodatne informacije o našoj ponudi možete se informirati u poslovnicu Hypo banke u Koprivnici, Zrinski Trg 7 ili putem telefona na broj 048/250-444 u radno vrijeme poslovnice, ponedjeljkom, srijedom i četvrtkom od 8 do 16 sati, utorkom od 9 do 18 sati te petkom od 8 do 14 sati, a također Vam je 24 sata dnevno na raspolaganju pozivni centar Hypo banke putem broja 0800 14 14.

www.peugeot.hr

PEUGEOT AKCIJSKI PLAN VJEROVALI ILI NE...

već od **69.900 kn** 206+ Urban klima
već od **74.900 kn** 207 Urban
već od **99.900 kn** 308 ELEMENT
već od **133.200 kn** 3008 Comfort Pack

PEUGEOT PREPORUČA TOTAL PEUGEOT PREPORUČA PEUGEOT FINANCIRANJE

Peugeot Akcijski plan ponovo djeluje i osigurava vam neodoljivu ponudu Peugeot modela po itekako mogućim cijenama. Dodite što prije i uvjerite se sami.



Auto Partner

Obrtnička 5, Poslovna zona Dravska, 48 000 Koprivnica; tel. (048) 240-111; fax. (048) 240-115
Vukovarska 24 a, 43 000 Bjelovar; tel. (043) 215-560, radno vrijeme: 09-17h, subota 08-13h

NIŽA CIJENA SATA I USLUGE PRANJA VOZILA U SERVISU „AUTO-PARTNER“ DO 31.01.2010.

Za sve marke vozila koja su starija od 2005. godine cijena radnog sata usluge u servisu iznosi 99,00 kuna s PDV-om.

**Vanjsko pranje vozila:
29,00 kuna s PDV-om**



Za više informacija raspitajte se kod Vašeg ovlaštenog predstavnika Peugeot vozila „Auto-Partner“ na broj telefona 048/240-116 ili nas posjetite na adresi Obrtnička 5, u poslovnoj zoni Dravskoj u Koprivnici.

Vaš „AUTO-PARTNER“

Slastice, slanice, topli napitci, druženje... Odvojite malo vremena samo za sebe

> Od proslave do proslave, neke se stvari na ekranu ne mijenjaju

Pred kraj godine u svim se medijima objavljuju top liste naj-nečega: najbolje obučeni, najbolje počesljani, najskuplji nakit, najskuplja scenografija, najbolji filmovi na DVD-u, najbolji filmovi u kinu, najiščekivanije slavno dijete... I dok su neki izbori duhoviti i zabavni, drugi su na granici dobrog ukusa i (ne)zanimljivosti. Budući da će liste top/naj/ultra filmova i knjiga objavljivati svi drugi, nudim uvid u svoje omiljene filmove, knjige i TV program krajem/početkom godine.

Iako se većina javno buni da nacionalne televizije svake godine emitiraju iste filmove u vrijeme zimskih školskih praznika, dakle Božića i Nove godine, osobno uživam u većini njih. Za sve koji još nisu preporučujem pogledati filmove biblijske tematike koje oko Božića emitira HRT, a zadnjih se godina pridružuju i Nova i RTL.

Također, svake je godine sve bolji i raznovrsniji program za djecu, animirani filmovi će primjerice u potpunosti zauzeti drugi program HTV-a na Badnjak i Božić. Tarzan, Čudo u zemlji igračaka, Polar ekspres, Pinocchio, Legenda o medvjedu, Potraga za Nemom - samo su dio naslova koji promiču univerzalne vrijednosti dobrote, prijateljstva i upornosti. Ne sumnjam da svi uživaju u takvim pričama.

A za sve koji preziru TV program i "teror jednih te istih filmova", neka prekopaju po kućnim DeVeDe-tekama i pogledaju neki film na koji su već zaboravili. Moj DVD paket za božićno-novogodišnje dane: "Zapravo ljubav", britanska romantična komedija; "Božićna pustolovina Tima Burtona"; čudesni animirani film "Nanny McPhee - čudesna dadilja", priča o nespretnom udovcu u potrazi za ljubavi; "Charlie i tvornica čokolade", još jedna fantazija Tima Burtona te nezaobilazni "Čudo u 34. ulici" i "Dućan iza ugla". Zadnja dva filma su crno-bijeli klasici koji me svake godine iznova rasplaču.

No praznici i kolektivni godišnji odmori osiguravaju dovoljno vremena za druženje, sanjkanje i skijanje (snijega, snijega dajte, jer zimskih radosti nema po kiši), uživanje u vrhunskim slasticama i toplim napitcima, sjedenje pred ekranom, ali i za čitanje. Za mene to znači red krimića: Agatha Christie, Henning Mankell, P.D. James; red romantike: Jane Austen, Michael Ondaatje, Eva Heller; red ostalog: Margaret Atwood, G.G. Kay, R.A. Salvatore. A jednom godišnje bi svatko trebao pročitati, podsjetiti se na "Malog princa" Antonie de Saint Exupérya i "Waitapua" Jože Horvata.

Što god planirali na odmoru i u novoj godini, neka se i ostvari. Uživajte u svemu, počevši od malih stvari. (T. K. Š.)



Prehrana tijekom blagdana

Pripremio: Goran Perko, dr.med., izvor: www.dravobudi.hr

Božić je simbol mira i nade, najsvečaniji od svih kršćanskih blagdana pa ga tako želimo i proslaviti. Tjednima prije vrijedne domaćice počinju peći mirisave medenjake i druge kolačiće, kuhaju se i peku brojne slane i slatke delicije kako bi naš blagdanski stol bio što bogatiji i raskošniji... U tom obilju mirisa i okusa teško je ostati dosljedan i ne prejedati se... Sljedećih nekoliko savjeta vam može biti od pomoći da prevladate blagdanska iskušenja:

- **Jedite!** To znači da ne preskačete obroke, jer kad se izgladnjujemo, puno više pojedemo za vrijeme blagdanskog ručka ili večere. Isto tako, prije svečanih obiteljskih okupljanja preporučuju se mali obroci s proteinima i vlaknima – jaje na tost ili jogurt i voće mogu biti dragocjena pomoć u izbjegavanju prejedanja.
- Posebnu pažnju potrebno je posvetiti pripremi blagdanske hrane. Preporučuje se smanjiti količinu kalorija gdje god to možemo. To praktično znači da prednost dajemo suhim kolačićima bez slatkih, čokoladnih krema, kao i voćnim kolačima. Umjesto hrskave pečene korice jedite bijelo pureće meso bez kože, koje se također može pripremiti kao ukusan i hranjiv lagani obrok. To vrijedi i za druga pečenja. Uz puricu se kod nas tradicionalno jedu mlinci. I dalje možete uživati u mlincima, ali oni ne

moraju plivati u masnoći, sasvim su ukusni i ako reducirate količinu masnoće. Za izradu francuske salate koristite light majonezu i vrhnje. Za pripremu kolača smanjite količinu šećera iz originalnog recepta ili koristite fruktozu – ima istu kalorijsku vrijednost kao i bijeli šećer, ali je slađa pa je potrebna upola manja količina. Još jedna velika prednost fruktoze je ta što ne izaziva nagli rast, a zatim nagli pad glukoze u krvi, pa nećemo osjetiti želju za još jednim kolačem nakon pojedenog.

- **Uživajte!** Kad proslava započne, budite izbirljivi, uživajte u slasnim zalagajčićima hrane koju jedete samo nekoliko puta godišnje, a odolite onoj hrani koja je i inače sastavni dio vaše prehrane.
- **Uravnotežite svoj blagdanski tanjur!** Ne zaboravite izvore proteina i vlakana kao što su račići i integralni krekeri ili kruh i voće.
- Još jedan dobar savjet je neka blagdanski stol obiluje povrćem. Što više vrsta svježih salata, kao i kuhanog povrća, djeluju vrlo dekorativno, a što je još važnije, povrće je bogato vlaknima koja doprinose razvoju osjećaja sitosti. Isto tako ono obiluje vitaminima i mineralima te doprinosi detoksikaciji organizma u vrijeme kada jedemo više masnog i slatkog. Antioksidansi iz povrća pružaju potporu i našem imunološkom sustavu koji također može biti oslabljen tijekom blagdanskog prejedanja.

- **Prošćite!** Jednom kad ste se poslužili slasticama s blagdanskog stola, odmaknite se, porazgovarajte s prijateljima. Na taj način ne samo da ćete se družiti s prijateljima, već ćete i usporiti svoj ritam hranjenja.

- **Uživajte u bezalkoholnim pićima i vodi,** na taj ćete način ostati rehidrirani i izbjeći dodatni unos kalorija u obliku alkoholnih pića.

- **Zabavite se!** Ne dozvolite da vam hrana bude jedini oblik zabave tijekom blagdana. Plešite ili izađite u šetnju s obitelji i prijateljima, grudajte se, radite snješka...

- **Krećite se!** Ako ste vi na praznicima, ne znači da je i vaša uobičajena tjelesna aktivnost na odmoru! Brzo hodajte, trčite, kličite, iznajmite bicikl. Potrošite te suvišne kalorije, ne dozvolite da se gomilaju.

Bit Božića je davanje i primanje – u prvom redu ljubavi i topline, a darovi za najbliže trebali bi biti od srca i po mogućnosti da ih sami izradite – neki zgodan stih, ručno izrađena čestitka ili neka figurica anđela u koju ćete utkati svoju ljubav i pozitivnu energiju. Zaboravite predblagdansko ludovanje po šoping centrima i preskupe materijalne poklone, pretjerivanje u hrani i piću – to nije duh Božića. U toplini svog doma oko okićenog drvca zajedno sa svojim najdražima u miru i blagoslovu proslavite dolazak na svijet djeteta Spasitelja.

> Naši stari, rođeni 20-ih i 30-ih godina prošlog stoljeća, još se živo sjećaju svoga djetinjstva, kada je život bio mukotrpan, ali mirniji



Autor: Acizalb (<http://acizalb.coolinarika.com/>)

Božić u Gorskom kotaru- priče iz bakine škrinjice

Još jedna godina je pri kraju. Zbog silne užurbanosti u životu današnjice mnogima nam se čini da smo nedavno raskopali prošlogodišnje božićno drveće, a evo, novi prosinac je tu i opet inertno ulazimo u razdoblje predblagdanškog raspoloženja. Valja malo zaviriti u prošlost, jer ona je utkana u sve nas, iako toga ponekad nismo svjesni, kako bismo shvatili zašto već na početku prosinca započinjemo s pripremama za najradosnije blagdane u godini.

Naši stari, rođeni 20-ih i 30-ih godina prošlog stoljeća, još se živo sjećaju svoga djetinjstva, kada je život bio mukotrpan, ali mirniji i kada su već na blagdan Svetoga Andreja, 30. studenog, započeli s pripremanjem božićnog slavlja. Na taj dan otkinula se grančica trešnje i stavila u vodu, da bi na Svetu večer krasila blagdanski stol. Zato jer trešnja ima velike pupove i lijepe cvjetove, pa je tako lijepa na Badnjak. Cvjetna grančica znači javljanje novog života. Tko nije imao trešnju, otkinuo je druge grančice: šljive, jabuke... Na blagdan Svete Barbare, 4. prosinca, zadnji je rok za stavljanje grančica u vodu kako bi procvjetale do Badnjaka.

Nakon toga slijedi blagdan Svetog Nikole, koji je oduvijek bio omiljen, naročito kod djece. Po pričanjima naših starih, netko bi se prerašio u Svetog Nikolu, netko u Krampusa i tako su obilazili kuće u selu. Djeca tada naravno to nisu znala, i taj

blagdan svima je živo u sjećanju kao mješavina straha i veselja. Krampus je bio strašan, s rogovima, repom i strašno je zveckao lancima. Sveti Nikola je darivao samo dobru djecu. Kada su došli pred kuću, svi su jako molili, jako su bili poslušni i pokorni. Na prozor su svi stavili čizmice, a dobilo se malo, koliko je tko mogao kupiti, ali jako, jako malo: koja jabuka, orah omotan u papir od čokolade, kasnije koji bombon... Ima tu i anegdota. Znalo se dogoditi da je prvi od djece koji se probudio (a bilo ih je tada više u svakoj obitelji) ustao i pojeo sve bombone, a u papiriće zamotao kamenčiće. Mame su djeci ispekale pogačice u obliku krampusa, s rogovima, velikim crvenim jezikom i šibom u ruci.

Tijekom adventa, koji traje otprilike četiri tjedna pred Božić, svakog jutra u šest sati odlazilo se na mise zornice sve do Badnjaka.

Najviše se pripremalo na Badnjak. Nije bilo raskošne rasvjete, šarenih lampica, kuglica, skupocjenih darova... Pripremalo se za blagdane skromno, ali i nekako s puno više vjere, a čini se i s više veselja. Na Svetu Luciju sijala se pšenica kojom se ukrašavao blagdanski stol. U to vrijeme, pred 70 i više godina, u badnje jutro žena nije smjela ustati prije muža. To je bio zakon. Muškarci su odlazili "čuvati lonce" kod rođaka, prijatelja... Žene nisu smjele iz sobe dok u kuću nije došlo muško čeljade. Taj dan lonci su se stavili

pod stol. Muškarac koji bi došao rekao bi: "Faljen Isus i Marija. Došo sam vam čuvat lonce da se ne bi razbili." Odrasle muškarce domaćin je počastio domaćom rakijom, a dječaci su dobili jabuku ili bombon. Žene na Badnjak nisu hodale po kućama. Po božićno drveće išlo se u šumu prije Svete noći, a ako nije bilo snijega i na sam Badnjak. U kući je na taj dan bila nekakva svečana tišina. Ukrašavalo se drveće, mahovina oko stala, pokoja sveta sličica, pšenica... Jelkica se kitila posrebranim češerima, jabukama, krumpirom, orasima, bombonima omotanim u papir, pečenim domaćim kolačima... Uvečer se stavilo kuhati domaće kobasice. Pekao se kolač od rogača jer je bio najjeftiniji, a ispekao se i domaći kruh - slatka pogača u koju se stavilo jaja, grožđice. Na vrh pogače stavila se zvijezda, napravljena od tijesta, koja se, kad je pogača bila pečena, izrezala i čuvala pokrivena na stolu tijekom svih blagdana sve do Sveta tri kralja, kada je nakon svete mise svatko pojeo komadić tog kruha.

Na Svetu večer postavljen je svečani stol na kojem je bio najljepši stolnjak, ručno vezan, od domaćeg platna, na stolu rascvjetane grane voćki, svijeće, pšenica, pogača, blagoslovljena voda. Djeca su se posebno veselila Badnjoj večeri, jer je tada dolazio mali Isus koji je donosio darove pod božićno drveće. Mama bi pozvonila u sobi i brzo se sakrila, a djeca bi dotrčala i veselila se skromnim darovima: jabuci, bombonima... Tek ako je bila bogatija kuća, darovalo se djeci malo više, možda nove cipele, djevojčici nova haljinica i sl. Prije nego se krenulo na polnoću, blagoslovila se kuća. U posudu ili staru peglu stavilo se žara, na to se nasjeckalo suho blagoslovljeno cvijeće, šumsko bilje i grančice grmlja: smreke, bršljana, tise, mačuhice, brinja, božjeg drvca i sl. koje je blagoslovljeno na Cvjetnu nedjelju ili za Veliku Gospu... Kad se to nasjeckalo po žaru, zamislite kakav je to divan miris bio!!! Dimilo se po cijeloj kući čim je pao mrak. Išla se blagosloviti i staja i tavan. Svi su pjevali božićne pjesme i molili. Onda se krenulo na polnoću - ponoćnu misu. Pješačilo se do crkve uz pjesmu. Snijeg je škripao pod nogama. Bilo je hladno, a rijetki su bili oni koji su imali kaput od toplog sukna. Misa je bila svečana, puna molitve, lijepih pjesama. Svi su išli veseli svojim kućama. Kad su došli iz crkve, najprije bi nahranili blago u staji, onda su na red došli ukućani za jelo. Najprije se popijala juha od kobasica, a poslije i kobasice s naribanim svježim hrenom.

Sljedeći dan poslije Božića, na dan Svetog Stjepana, išlo se čestitati po kućama. Bio je to veliki blagdan. I danas su u većini goranskih domova zadržani stari običaji. Svi su ti običaji tako lijepi i svi ih poštuju bez obzira na vlastita uvjerenja. Jer blagdan Božića je valjda jedino doba kada bar na trenutak zastanemo, družimo se sa svojim najmilijima i osjećamo duh obitelji i zajedništva.

Guska nadjevena pireom od krumpira

Priprema:

1. Gusku pripremite tako da uklonite vrat i višak masnoće te na nekoliko mjesta probodete kožu štapićem za ražnjiće.
2. Cijelu gusku prelijte kipućom vodom, a zatim je dobro posušite upijajućim papirom.
3. Posušenu gusku izvana dobro natrljajte solju.
4. Oguljeni i narezani krumpir skuhaite, ocijedite i zgnječite da dobijete grubi pire.
5. Na zagrijanom maslacu popecite nasjeckani luk do zlatnožute boje, a zatim dodajte protisnuti češnjak. Tada umiješajte pire, kadulju, limunovu koricu, papar i malo soli.
6. Gusku napunite pripremljenim pireom, stavite na rešetku u kalup za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C oko 30 minuta, a zatim smanjite temperaturu na 180°C i pecite još oko 2,5 sata dok nije pečena. Za to vrijeme nije ju potrebno zalijevati da se istopi što više masnoće.
7. U međuvremenu pripremite umak tako da popečete slaninu na maslacu, a zatim dodajte nasjeckanu mrkvu, luk i celer te pirajte oko 10 minuta.
8. Dodajte voćni liker, desertno vino, Vegetu, vodu, džem i kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta.
9. Umak procijedite, maknite suvišnu masnoću i po potrebi zgusnite razmućenim Gussnelom u malo vode.
10. Kupus narežite na tanke rezance.
11. Na rastopljenom maslacu u velikoj tavi dodajte sitno nasjeckani luk i lagano ga popecite da omekša (oko 5 minuta). Dodajte korice naranče i štapić cimeta pa kuhajte još oko 1 minutu.
12. Zatim dodajte narezani crveni kupus, porto, Vegetu, sok naranče i po potrebi vodu. Kada zakipi, smanjite vatru na najmanje, pokrijte poklopcem i kuhajte oko 30 minuta dok zelje ne omekša.

> Umjesto da gusku jednostavno ispečete na ražnju, u svečanim prigodama napunite je začinjnim pireom od krumpira i poslužite uz slatko-slani umak i aromatičan crveni kupus

Sastojci za 4 do 6 osoba

1 guska
sol

Za pire:

1 kg krumpira
50 g maslaca
200 g luka
2 češnja češnjaka
1 žličica nasjeckane kadulje
1 žličica naribane korice limuna
papar
sol

Za umak:

4 tanke kriške slanine
25 g maslaca
1 mrkva
1 luk
2 stabljike celera
2 žlice voćnog likera (Calvados)
100 ml desertnog vina (marsale)
1 žličica Vegete
300 ml vode
1 žlica Džema od brusnice extra
Podravka
1 žličica Gussnola Dolcela

Za prilog:

1 glavica crvenog kupusa
25 g maslaca
100 g sitno nasjeckanog luka
1 žličica naribane narančine korice
1 štapić cimeta
100 ml porta
1-2 žličice Vegete
sok 1 naranče

Vrijeme pripreme:

4 sata

Energetska vrijednost po obroku:

786 kcal / 3285 kJ

Posluživanje:

Pečenu gusku pustite da odstoji oko 15 minuta, zatim je narežite i poslužite uz umak i crveni kupus.

Savjet:

Crveni kupus možete zamijeniti i nekim drugim povrtnim prilogom.



Brutalno dobre cijene!



Opel Corsa 71 900 kn

Klima uređaj, CD radio, 2 zračna jastuka, ABS sustav, daljinsko zaključavanje, električni podizači prednjih prozora, upravljač podesiv po visini i dubini, vozačevo sjedalo podesivo po visini...

Opel Astra 89 900 kn

Klima uređaj, CD radio MP3, 4 zračna jastuka, ABS sustav, daljinsko zaključavanje, električni podizači prednjih prozora, kožni upravljač s kontrolama radija...



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: Opel Astra 4,8 - 9,5 l/100 km, Opel Corsa 4,6 - 6,9 l/100 km.
Prosječna emisija CO₂: Opel Astra 130 - 242 g/km, Opel Corsa 124 - 166 g/km.

Navedene cijene su informativne, odnose se na akcijske modele Opel Astre 90 KS i Opel Corse 60 KS i vezane su uz prodajni tečaj eura kod RBA banke na dan uplate. Prikazana vozila mogu se razlikovati od vozila u ponudi.



Gosti Pivnice Kraluš mogli su i proteklog vikenda uživati u novitetima kulinarne ponude mesne industrije Danica: domaćim čvarcima, krvavicama, tlačenicama... proizvedenih prema tradicionalnoj, podravskoj recepturi. Sve te proizvode možete po pristupačnim cijenama pronaći i u maloprodajnim diskontima Danice i svim većim trgovačkim objektima. Ponovo ovog, ali i sljedećeg vikenda, moći ćete ih kušati u ugodnom ambijentu pivnice. Prvog vikenda u prosincu bilo je tristotinjak posjetitelja pivnice koji su iskoristili ovu priliku i uživali u podravskim delicijama, novim proizvodima naše mesne industrije Danica. Važno je napomenuti kako se uz porciju čvarača za samo 10 kn dobiva i gratis Podravka čaj ili kuhano vino. Ponuda traje svake subote i nedjelje tijekom prosinca od 9 do 13 sati ispred Pivnice Kraluš. (V.I.)

ŠEFE, OBOJE SE ŽALE NA GRIJANJE!



Podravkin restoran

Jelovnik za prosinac

21. 12. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim zeljem, rolana lopatica

22. 12. utorak

Juneći paprikaš, kukuruzni žganci, salata

23. 12. srijeda

Pečena svinjetina, krumpir dinstani, salata



Pregled radnih dana, slobodnih dana i mjesečni fond sati za 2010. godinu

Mjesec	Blagdani	Kolektivni godišnji odmor	Dani za obračun			Ukupno dana	Mjesečni fond sati
			Blagdani	Kolektivni godišnji odmor	Radni dan		
0	1	2	3	4	5	6 (3+4+5)	7
Siječanj	1.i.6.		2		19	21	168
Veljača					20	20	160
Ožujak					23	23	184
Travanj	4.-5.		1		21	22	176
Svibanj	1.				21	21	168
Lipanj	3., 22.i.25.	4.i.21.	3	2	17	22	176
Srpanj					22	22	176
Kolovoz	5.i.15.	2.-4., 6.i.9.-13.	1	9	12	22	176
Rujan					22	22	176
Listopad	8.		1		20	21	168
Studeni	1.		1		21	22	176
Prosinac	25.-26.	24.i.27.-31.		6	17	23	184
			9	17	235	261	2088



1. Blagdani koji padaju u dane tjednog odmora, subotu i nedjelju ne prenose se u idući radni dan, ne ulaze u kalendar radnog vremena i radnici za te dane ne ostvaruju pravo na naknadu plaće
2. Pravo da ne rade imaju građani Republike Hrvatske koji Božić slave na 7. siječnja, islamske vjeroispovjesti u dane Ramazanskog bajrama (9. 9.) i Kurban bajrama (16. 11.), te židovske vjeroispovjesti u dane Rož Hašane (9. 9.) i Jom Kipura (18. 9.)



Kalendar radnog vremena za 2010. godinu za Gruppu Podravka Hrvatska

Napomena: U općem rasporedu radnog vremena za 2010. godinu planirano je 17 dana kolektivnog godišnjeg odmora

	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj
Ponedjeljak	4 11 18 25	1 8 15 22	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28
Utorak	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29
Srijeda	6 13 20 27	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30
Četvrtak	7 14 21 28	4 11 18 25	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24
Petak	1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
Subota	2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26
Nedjelja	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27
Ponedjeljak	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27
Utorak	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28
Srijeda	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29
Četvrtak	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30
Petak	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31
Subota	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25
Nedjelja	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26

nedjelje i blagdani

slobodne subote

kolektivni godišnji odmor

radni dani

Blagdani u 2010. godini:

- | | | | |
|-------------|------------------------------------|--------------|---|
| 1. siječnja | Nova godina | 25. lipnja | Dan državnosti |
| 6. siječnja | Bogojavljanje ili Sveta tri kralja | 5. kolovoza | Dan pobjede i domovinske zahvalnosti i Dan hrvatskih branitelja |
| 4. travnja | Uskrs | 15. kolovoza | Velika Gospa |
| 5. travnja | Uskrsni ponedjeljak | 8. listopada | Dan neovisnosti |
| 1. svibnja | Praznik rada | 1. studenog | Svi sveti |
| 3. lipnja | Tijelovo | 25. prosinca | Božić |
| 22. lipnja | Dan antifašističke borbe | 26. prosinca | prvi dan po Božiću, Sveti Stjepan |

