



PODRAVKA

Finale čokolino višebojca u Našicama



Imenovana Uprava Podravke (6)

Priznanje Superior Taste Award Podravkinim proizvodima (6)

* NOVO *

puter štangice 45 g



Puter štangica je novo, ukusno i hranjivo pecivo.

Proizvedeno prema biranoj recepturi uz dodatak kvalitetnog maslaca koji mu daje poseban miris i okus.

Izvrstan kao samostalan jutarnji zalogaj ili uz omiljeni napitak.



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: Ante Starčevića 32,
48000 Koprivnica

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

Faks: 048/621-061

List 'Podravka' čitajte i na
www.podravka.com

Tisak: Kersch Offset



Piše: Ines Banjanin, glavna urednica

Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, kao što sam u prošlom broju lista "Podravka" i najavila, u lipnju izlazi jedan broj naših novina, ovaj pred vama. Zbog čak tri praznika, od kojih smo jedan obilježili prošloga tjedna, a pred nama su još Dan anti-fašističke borbe u utorak, 22. lipnja te Dan državnosti, u petak 25. lipnja, koristim priliku čestitati vam nadolazeće praznike i zaželjeti lijepo vrijeme tijekom produženih vikenda.

Od događaja o kojima možete čitati u našim novinama izdvojila bih jednu od najvažnijih novosti za našu kompaniju, a to je odluka Nadzornog odbora Podravke d.d. o imenovanju predsjednika i članova Uprave Podravke. Na mjesto predsjednika Uprave Podravke ponovo je imenovan Miroslav Vitković, dok Upravu čine dosadašnji članovi Lidija Kljajić, Krunoslav Bešvir i Marin Pucar te novoimenovani član Miroslav Repić.

Ovaj broj započinjemo temom broja pa donosimo reportažu s finalnog Čokolino višebojca, kojega su na kraju još jedne školske sezone obilježili suze i smijeh, ali prije svega dobra zabava, fair play natjecanje i nezaboravni doživljaj za stotine osnovnoškolaca iz svih krajeva Hrvatske. Podravka i Sportske novosti i ove će godine omogućiti pobjednicima da ostvare svoj sportski san, a pobjednike upoznajte na uvodnim stranicama naših novina i doživite atmosferu finala u Našicama.

Željela bih istaknuti kako su Podravkine proizvode prepoznali potrošači i još ih jednom nagradili za visoku kvalitetu. Podravkin je Studentac dobitnik priznanja Superior Taste Award čime se s maksimalnom ocjenom svrstao među visokocijenjene svjetske brandove. O Studentu i drugim nagrađenim proizvodima doznajte više na 6. stranici. Također doznajte zašto smo i ove godine potvrdili da kad se sa srcem kuha – kuha se Podravka juha.

Podravka je u kategoriji Najbolje HR prakse osvojila drugu nagradu za projekt "Procjeniteljski razvojni centar Podravke", a mladi Podravkaši i ove

su godine sudjelovali u Natjecanju u rješavanju poslovnih slučajeva pa više o projektu i iskustvima mladih Podravkaša čitajte na 8. i 9. stranici.

Sjedite li u uredu za računalom četiri ili više sati dnevno, nadam se da će vas zanimati i savjeti Podravkine stručnjakinje zaštite na radu Edite Kordić, koja je u proteklom periodu zaposlenike upoznavala s osposobljavanjem za rad na siguran način.

Što se pak tiče spomenutih novosti iz asortimana, uz Podravkine proizvode ne nedostaje ideja, bez obzira je li riječ o doručku, ručku, večeri ili pak slanom, slatkome zalogaju ili snacku. Kako su i sami potrošači potvrdili, riječ je o proizvodima vrhunske kvalitete, a asortiman je proširen s još nekoliko noviteta. Predstavljamo vam nove Vegeta marinade, stoga planirate li koji vikend roštiljadu, svakako iskušajte neku od tekućih mješavina za mariniranje, ovisno volite li mediteransku, univerzalnu, pikantnu ili marinadu s češnjakom.

Budući da su masline nezaobilazan sastojak mediteranske kuhinje, a podsjećam da sredinom lipnja započinje prodaja i distribucija maslina pod brandom SMS, nadam se da će pronaći mjesto i na vašem tanjuru. Kao prilog deserta, iz asortimana Dolce dolaze nove mješavine za kolače koje možete upoznati na 12. stranici novina.

Verujem da će neki neradne dane u lipnju iskoristiti za kućne radove, neki od vas će možda putovati, a neki jednostavno odmarati, možda uz Svjetsko nogometno prvenstvo. Želite li se samo opustiti i ljenčariti, preporučujem da uz dobru knjigu ili film iskoristite i koji dan za boravak u prirodi, koja nas je tijekom proteklih tjedana neprestano iznenađivala redom kiše, redom sunca. U ljetnim danima pripadnice ljepšeg spola više pažnje posvećuju izgledu pa u savjetu liječnika pročitajte nekoliko korisnih savjeta za prevenciju nastanka celulita.

Nakon odmora valja prionuti poslu pa ćete u srpnju moći čitati čak tri broja novina, od kojih prvi izlazi 2. srpnja.

Cjenik oglasnog prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
200 x 275 (+3) mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 231 mm ili 165 x 115 mm
1.000,00 kn

(1/3)

oglasni prostor na zadnjoj stranici
108 x 150 mm
700,00 kn

(1/4)

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



Sportski gosti i ovogodišnji finalisti

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

> Projekt je započeo u školskoj godini 2006/07. otkada se svake školske godine održava po 24 natjecanja u osnovnim školama u svim hrvatskim županijama

Finalno natjecanje Čokolino višebojca održano u Našicama

Podravka je odgovorna kompanija koja veliku pažnju poklanja najmlađim potrošačima. Za njih se u kompaniji provode brojne humanitarne aktivnosti te mnogi zanimljivi projekti. Među njima se po svojoj osmišljenosti, prihvaćenosti kod djece i pozitivnih poruka koje nosi, izdvaja Čokolino višebojac. Riječ je o višegodišnjem zajedničkom projektu Podravke i Sportskih novosti pokrenutom radi poticanja školskog sporta, razvijanja sportskih navika kod osnovnoškolaca te promocije njihovog kulturnog stvaralaštva. Projekt je započeo u školskoj godini 2006/07. otkada se svake školske godine održava po 24 natjecanja u osnovnim školama u svim hrvatskim županijama te jedno finalno natjecanje na kojemu se okupljaju pobjednici sa školskih natjecanja, nastojeći izboriti ostvarenje svog sportskog sna. Naime, pobjednici Čokolino višebojca uz pehar dobivaju i mogućnost odabira sportskog događanja u svijetu kojemu žele prisustvovati, a Podravka i Sportske novosti njihove snove pretvaraju u stvarnost. Čokolino višebojac je u četiri godine održavanja uključio više od 85.000 učenika i pretvorio se u festival dječje

radosti i kreativnosti. Djeca se raduju svojim i tuđim sportskim postignućima u trčanju, skoku u dalj, izvođenju slobodnih udaraca na gol, pogađanju košarkaških obruča, potezanju užeta i štafetama. Malim sportašima u svakoj školi pridružuju se istaknuti hrvatski sportaši što daje posebnu draž cijelom događanju. Uz njih uče da je lijepo pobijediti, ali da je isto tako važno boriti se sportski, pomoći svom timu, stisnuti ruku boljemu od sebe. Uče se istinskim sportskim vrijednostima, dobivaju mogućnost predstavljanja svog stvaralaštva, a zasigurno ne manje važno je da pokazuju da sport i kultura mogu ići ruku pod ruku.

Ovogodišnje finalno natjecanje Čokolino višebojca održano je u OŠ Kralja Tomislava u Našicama. U odmjeravanju snaga u sportskim vještinama ovogodišnjeg Čokolino višebojca našli su se finalisti iz svih županija. Oni su u neizvjesnim i vrlo zanimljivim sportskim prijetavanjima, u kojima nije nedostajalo ni suza, pokazali sva svoja umijeća. Sve je započelo u sportskoj dvorani osnovne škole svečanim unošenjem zastava Podravke, SN i Čokolino višebojca nakon čega su učenice iz Našica,

Beata Zavada iz 1. razreda i Laura Karakaš iz 3. razreda izvele Lino pjesmu. Po ulasku sportskih gostiju, među kojima su bili Slaven Bilić, Robert Prosinečki, Zvone Boban i Miranda Tatar, dvoranom se prolomio pljesak i uzvici oduševljenja i skandiranja uz koje su u dvoranu ušli i ovogodišnji finalisti. Prigodnim riječima nazočnima su se obratili član Uprave Podravke Krunoslav Bešvir, direktor Sportskih novosti Janko Goleš i ravnateljica škole Blaženka Kapetanović, čime su ujedno i otvorili ovo sportsko nadmetanje. Usljedio je program koji je izvela ritmička grupa škole domaćina pod vodstvom učiteljice Đurđice Zailac.

Recitacija Ivana Pokeca, učenika OŠ prof. Franje V. Šignjara iz Virja bila je uvod u predstavljanje tri prvoplasirana rada na temu „svijet po tvom“. Autorice su bile Leona Kao iz OŠ Ljudevita Gaja iz Nove Gradiške, Lucija Mrđen iz OŠ Stoja iz Pule i Tena Senjan iz OŠ prof. Franje V. Šignjara iz Virja. Stručni žiri sačinjavale su Maja Gjerek, dopredsjednica Hrvatskog društva književnika, Ivanka Ožbolt, novinarka Sportski novosti i Silvana Mrvelj, urednica Teena, a za najbolji rad proglasile su rad Leone Kao

kojoj je direktor Marketinga Lino dječje hrane Vedran Kelek uručio nagradu – dvodnevni izlet u Koprivnicu na Renesansni festival zajedno s cijelim njezinim razredom.

Započelo je i sportsko natjecanje tijekom kojeg su kod košarke asistirali Slaven Bilić, kod nogometa Robert Prosinečki i Zvone Boban, a kod rukometa Miranda Tataari. Kako bi malo i predahnuli od sportskih napora, uslijedila je pauza u kojoj je sveopćem veselju pridonio svojim nastupom Tihomir Bendelja, pobjednik showa Supertalent Hrvatska.

-Već sam dva puta sudjelovao na Čokolino višebojcu. Sviđa mi se ovdje, super je što se ovo organizira. Sviđa mi se i volim jesti Čokolino i Lino ladu. Lino kao maskota mi je jako zabavan. Imam puno ponuda za nastupe, no trenutno planiram u srpnju sa sestrom u New York nakon nastupa, otkrio je Tihomir.

Natjecanje je nastavljeno, a u sljedećim kratkim pauzama podijelile su se još preostale nagrade od kojih je prva bila za najbolju oglasnu ploču odnosno izložbu na temu Čokolino višebojca, koja je pripala 2. OŠ Vrbovec, a plaketu je školi predao direktor SN Janko Goleš. Trofej fair playa za ovu sezonu osvojila je OŠ Nikole Tesle iz Gračaca, a plaketu je predstavnicima škole predala rukometašica Podravka Vegete i kapetanica hrvatske reprezentacije Miranda Tataari. Najbolji navijači ove su sezone bili učenici iz OŠ Ljudevita Gaja iz Nove Gradiške. Njima je plaketu predao direktor sektora Podrška poslovnim programima Podravke Vedran Šimunović. Za ponovno domaćinstvo zbog odlične organizacije i navijačke atmosfere izabrana je 2. OŠ Vrbovec, a zbog iznimnog domaćinstva 2. puta zaredom, svečano otvaranje nove 5. po redu sezone Čokolino višebojca održat će se u OŠ Ljudevita Gaja iz Nove Gradiške.

Usporedno se i samo natjecanje polako privelo kraju. Prvo mjesto među dječacima pripalo je Ivanu Vujeviću iz OŠ Ivan Zajc iz Rijeke koji je u finalnom ogledu pobijedio Josipa Brekalu iz Zagreba. Lucija Vuković iz OŠ Petra Krešimira IV iz Šibenika osvojila je prvo mjesto među djevočicama. Po završetku svim su natjecateljima za sudjelovanje uručeni poklon paketi Podravke, a pehare su pobjednicima dodijelili Slaven Bilić i Robert Prosinečki. Po dvorani su poletjeli konfeti, baloni te je uslijedio nastup Lane Jurčević. Djeca jednostavno nisu puštala Slavena Bilića dok svima nije potpisao Lino kalendare, a nama je samo kratko uspio dobiti kako je sve za deset. Sva djeca su zatim krenula put dvorišta škole gdje ih je pod velikim Podravkinim suncobranima čekao ručak.

- Ovo finale u Našicama pokazalo je da projekt Čokolino višebojca raste i sve se više razvija u organizacijskom pogledu i sigurno je da će ga Podravka i Sportske novosti nastaviti i u budućnosti. Pripreme za novi projekt počinju već sada jer treba dogovoriti u kojim će se školama održavati natjecanja.

Čokolino višebojac zasluhuje najviše ocjene, a tome ide u prilog da nam je i Slaven Bilić rekao ako ga pozovemo iduće godine da sigurno dolazi. Bilo je prekrasno vidjeti djecu i njihovo oduševljenje natjecanjem i sportskim gostima. U pripetavanju do pobjednika bilo je i suza zbog neuspjeha, no moramo se svi učiti da je to sastavni dio života i sporta, komentirao nam je cijelo ovo događanje Krunoslav Bešvir po završetku. A ravnateljica našičke škole Blaženka Kapetanović je dodala:

-Zadovoljna sam sa svime što se je danas ovdje odvijalo, savršeno je. Toliko sporta, navijanja... jako mi se sviđa koncept Čokolino višebojca, vrlo je motivirajući i razvija zdravi natjecateljski duh kod djece.

I dok su se svi uputili prema spremnim delicijama Podravkinih promotora kulinartava, mi smo uspjeli dobiti i prve izjave ovogodišnjih pobjednika.

- Uzbuđen sam, sve mi se ovdje sviđa, sve mi je super. Volim i jesti Čokolino. Bavim se nogometom i atletikom. Igram za Stari grad, rekao nam je Ivan, a Lucija nam je samo kratko dodala:

- I ja sam jako uzbuđena i nisam očekivala pobjedu i najviše sam došla radi zabave i super mi je. Treniram košarku. Našla sam ovdje dobro društvo i zadovoljna sam. Od malena jedem Čokolino i to mi je omiljeno jelo za doručak.



Pobjednici Čokolino višebojca



Lana Jurčević izazvala oduševljenje djece



Lino party uoči natjecanja



Podrška publike natjecateljima i fair play igri

Imenovana Uprava Podravke



Nadzorni odbor Podravke d.d. na svojoj je 54. sjednici održanoj 31. svibnja 2010. godine donio odluku o imenovanju predsjednika i članova Uprave Podravke d.d. Odluka je donesena u skladu s odredbama Zakona o tržištu kapitala i Pravila Zagrebačke burze. Za predsjednika Uprave Podravke d.d., odlukom Nadzornog odbora Društva, imenovan je dosadašnji predsjednik Uprave Miroslav Vitković, a Upravu Podravke čine članovi Lidija Kljajić, Krunoslav Bešvir, Marin Pucar i Miroslav Repić. Branku Vuljaku prestao je mandat kao zamjeniku člana Uprave Podravke d.d. te se nastavlja odnosno ponovno aktivira njegov mandat člana Nadzornog odbora Društva. Mandat imenovanog predsjednika i članova Uprave Podravke d.d. počeo je teći od dana njihova imenovanja.

Podravkinim proizvodima nagrada Superior Taste Award



Podravkini su proizvodi nizu dosadašnjih nagrada i priznanja za svoju kvalitetu dodali još Superior Taste Award 2010. Svečano sti dodjele priznanja koja se održala u Bruxellesu prisustvovala su direktorica marketinga slastica, snacka i mlinarskih proizvoda Maja Pezelj Stunja, direktorica službe Marketing pića Maja Vresk i direktorica službe Razvoj pića Lenkica Penava.

U samom vrhu izvrsnosti smjestio se brand Studenac koji je ocijenjen maksimalnom ocjenom od tri zvjezdice te svrstan u kategoriju proizvoda vrhunskog okusa i kvalitete. Potrošači su percipirali Studenac kao proizvod koji se izdvaja iznad konkurencije, prepoznavši u njemu visokokvalitetnu gaziranu prirodnu mineralnu vodu namijenjenu vrhunskim gurmanskim užicima kao i svakodnevnom gašenju žeđi, nadoknadi minerala i hidrataciji organizma.

Priznanje Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute iz Bruxellesa – jedna od vodećih svjetskih organizacija koja ocjenjuje kvalitetu okusa svih kategorija proizvoda iz segmenta prehrane i pića. Priznanje tim više dobiva na vrijednosti što je stručni sud te ugledne organizacije činilo 120 uvaženih šefova kuhinja i somelijera koji su više dana testirali, ocjenjivali i davali komentare za 900 prehrambenih proizvoda i pića iz 60 zemalja diljem svijeta. U Superior Taste Award kategoriji ocjenjuju se isključivo proizvodi koji se nalaze na policama trgovina, a u proces ocjenjivanja mogu ući proizvodi samo onih kompanija koje posjeduju certifikate kontrole kvalitete. Važnost ove nagrade najbolje ilustrira činjenica da u pravilu manje od 10 posto svih proizvoda koji sudjeluju u testiranju uspiju osvojiti tri zvjezdice, odnosno više od 90 posto mogućih bodova. Osvojeni rezultati omogućuju i ostalim nagrađenim Podravkinim

proizvodima – Ajvaru Blagom, Lino ladi, Mješavini za krafne, Mješavini za kukuruzni kruh i Mješavini za kruh sa sjemenkama da sljedeće tri godine na ambalaži komuniciraju internacionalno prepoznatljiv znak kvalitete "Superior Taste Award 2010", što ih etablira među visokokvalitetne prehrambene proizvode.





Piše: Vjekoslav Indrić

Osposobljavanje radnika za rad na siguran način

Računala su ušla u sve urede, a danas ih je u Podravki nekoliko tisuća i donijela su značajne promjene u uredskim poslovima i uvjetima rada. Ne tako davno, posao u uredu sastojao se u izmjenjivanju različitih tjelesnih i mentalnih zadataka i aktivnosti te je bilo dovoljno prostora za razne pokrete i promjene položaja tijela pri radu. Danas u modernom uredu situacija je potpuno drugačija, posebno kod radnika koji rade na računalu satima gotovo bez prekida. Pokreti su doslovno ograničeni, jer obavljaju samo repetitivne aktivnosti. Često nam se svima događa da se osjećamo umorno, a sjedili smo cijeli dan, ruka nam se koči, boli nas vrat i leđa. Događa nam se tako da su nam pokreti i kretanje svedeni na samo nekoliko minimalističkih pokreta koje ponavljamo. I kada to radimo 5 radnih dana po 8 sati, neminovno je da će se pojaviti oštećenja i ozljede našeg mišićno-koštanog sustava. Tu danas nastupa ergonomija koja je u stvari ukupnost proučavanja ljudi i njihovog suodnosa s okolinom (grč. ergo – rad i normis – zakon). Kada taj pojam vezemo uz računala, dolazimo do znanosti koja se bavi prilagođavanjem rada na računalu kako bismo ga učinili što udobnijim i zdravijim. Uredsku ergonomiju prepoznavamo po ergonomskim stolicama, podlošcima za

držanje ruke dok se radi s mišem, ergonomskim tastaturama, pravilnom rasvjetom te još nekim detaljima koje čine rad ugodnijim i sigurnijim. Danas je pomoć ergonomije nužna u oblikovanju radnog mjesta s računalom. Značaj ergonomskog uređenja radnog mjesta s računalom za sigurnost i zdravlje radnika prepoznalo je i zakonodavstvo velikog broja država. U EU je 1990. godine donesena Direktiva 90/270/EEC o minimalnim zahtjevima za sigurnost i zdravlje pri radu s računalima. U procesu prilagođavanja zakonodavstva zbog pristupanja EU Hrvatska je donijela Pravilnik o sigurnosti i zaštiti zdravlja pri radu s računalom koji je usklađen s Direktivom. Pravilnikom je propisano i niz zahtjeva koje poslodavac treba ispuniti vezano uz rad s računalom, a radno mjesto s računalom je ono na kojemu radnik koristi računalu sa zaslonom četiri ili više sati tijekom radnog dana. Pitanje koje se prilikom razvoja metodologije zaštite u Podravki nametnulo je da li svako radno mjesto s računalom mora udovoljavati zahtjevima navedenim u Pravilniku ili samo ono na kojemu radnici koriste računalu sa zaslonom 4 ili više sati tijekom radnog dana. Prema mišljenju Odjela zaštite na radu, navedenim zahtjevima iz Pravilnika trebaju udovoljavati samo ona radna mjesta s računalom na kojima radnici rade

4 ili više sati tijekom radnog dana i za ta radna mjesta će se u obvezatnoj procjeni opasnosti ocjenjivati da li udovoljavaju propisanim zahtjevima. Naravno da je preporuka da svako radno mjesto udovoljava navedenim zahtjevima, a uz to je obvezno i osposobljavanje radnika za rad na siguran način, pojašnjava Edita Kordeš Podravkin stručnjak zaštite na radu.

- Upravo s ciljem unapređenja znanja iz zaštite na radu u Podravki se provodi osposobljavanje Podravkaša koji rade s računalima. Cilj je da upoznaju ove propise, točnije kakav bi trebao biti zaslon ekrana, tipkovnica, radni stol i stolac, radni okoliš, uz kakvo osvjetljenje, buku, mikroklimu, koliko zaslon računala mora biti udaljen i pod kojim kutom postavljen te kako pravilno urediti svoje radno mjesto. Pri radu s računalom također je važno mijenjati aktivnosti, jer niti najbolji položaj tijela pri radu s računalom nije dobar ako se ne mijenja tijekom duljeg razdoblja. Najvažnije od svega je imati naviku redovitog izvođenja vježbi razgibavanja, rasterećenja i istezanja za leđa, ramena, ruke, šake i noge kako bi se preventivno spriječili bolovi pri dugotrajnom radu s računalom. Na kraju ovog osposobljavanja kao i u pravoj školi polaže se i završni test na kojemu se provjerava stečeno znanje... mi smo ga položili.



Podravka osvojila 2. nagradu za Najbolje HR prakse

U organizaciji portala MojPosao 20. svibnja dodijeljene su nagrade za najbolje poslodavce i najbolje HR prakse u Hrvatskoj.

Podravka je u kategoriji Najbolje HR prakse osvojila visoku 2. nagradu za projekt "Procjeniteljski razvojni centar Podravke" te time stekla pravo na isticanje logotipa najboljih HR praksi u svom svakodnevnom radu. Izbor najboljih HR praksi organiziran je prvi puta, a cilj izbora je istaknuti trud, rad i inovacije koje se primjenjuju u upravljanju ljudskim potencijalima. Projekte je vrednovala nezavisna komisija sastavljena od 7 stručnjaka bogatog iskustva u području upravljanja ljudskim potencijalima, a nagrada je dodijeljena tvrtkama koje su u vrijeme velikih izazova pronašle način kako unaprijediti vlastito poslovanje primjenom kreativnih rješenja. Procijenjeno je da cjeline ljudskih potencijala nagrađenih kompanija ostvaruju zavidnu razinu u upravljanju ljudskim resursima, potiču razvoj, osiguravaju priliku za učenje i stoga mogu drugima služiti kao primjer. Na ovaj način, Podravka je potvrdila svoj autoritet u području upravljanja ljudskim potencijalima.

Uz projekt Procjeniteljski centar konkurirali smo u izboru s još dva izvrsna Podravkina projekta: HR IT platforma u funkciji upravljanja ljudskim potencijalima i e-obrazovanje u Podravki – dijeljenje i dostupnost znanja unutar organizacije.

Projekt Procjeniteljski centar pokrenut je u travnju prošle godine budući da je na razini sektora utvrđeno da je potrebno kontinuirano pronalaziti nove načine otkrivanja talenata i razvoja potencijala kojim kompanija raspolaže. U vrijeme kada je vanjsko zapošljavanje sve rjeđa opcija, za našu, ali i ostale kompanije na tržištu te uz prilike koje samo Podravka nudi među domaćim kompanijama – razvoj internacionalne karijere u našim poduzećima i predstavništvima, javila se nedvojbeno potreba za osmišljavanjem ovakvog projekta. Procjeniteljski centar kao tehnika uobičajeno se primarno koristi za selekciju i regrutiranje za različite poslove; internu ili eksternu selekciju. Budući da se radi o izrazito skupom alatu po pitanju uloženog vremena i novaca, odlučili smo ga koristiti za procjenu internih kandidata. Pri razvoju i implementaciji nisu korištene usluge vanjskih agencija, već je kompletan rad posljedica angažmana radnika odjela Zapošljavanje, organizacijskog psihologa Ta-

mare Milić i voditeljice odjela Zapošljavanje Tihane Vrhovske, dok je projekt od početka podržao direktor sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija Marko Ranilović, koji se tijekom projekta dokazao kao jedan od vještijih ocjenjivača te je u ime sektora i preuzeo nagradu na svečanoj dodjeli.

Cilj prvog procjeniteljskog centra bio je identificirati i u konačnici odabrati 5 – 10 kvalitetnih kandidata inicijalno za premještaj u Tržište RH na VSS poslove Key Account Managera i Asistenata Key Account Managera, a kasnije za rad na internacionalnim tržištima. Ujedno cilj je bio poboljšati komunikaciju među mladim visokoobrazovanim kadrom kompanije, uspješnim pojedincima dati priliku za promjenu i napredovanje te pružiti priliku da se mladi stručnjaci kompanije predstave i upoznaju s uključenim menadžerima kompanije. U ulogu procjenjivača u okviru Procjeniteljskog centra pojavili su se ključni ljudi kompanije s iskustvom rada u domaćoj i internacionalnoj prodaji uz koordinaciju aktivnosti od strane sektora Ljudski potencijali i korporativna administracija. Tijekom dvije cjelodnevnice radionice koje su održane u Podravkinom rekreacijskom centru, kandidati su prolazili kroz različite prodajne problemske zadatke i tehnike, pri čemu su do izražaja došle njihove specifične vještine i znanja te potencijal u području prodaje. Po završetku susreta oni najbolji dobili su priliku za interni premještaj ili napredovanje te preuzimanje novih izazova, odgovornosti i zadataka. Konkretno, ukupno 3 kandidata preuzelo je asistentske poslove

u okviru Tržišta RH, odnosno Tržišta JI Europe, dok je 5 kandidata napredovalo unutar područja dosadašnjeg rada. Na primjer, na ovaj su način odabrani direktor službe Upravljanja izvorima financiranja i direktor službe Razvoj u poslovnim programima meso.

Donosimo izjavu Gorana Pezelja, asistenta direktora službe Prodajni servisi u Tržištu RH objavljene i u knjizi Karijere 2010.

- Raditi u priznatoj kompaniji kakva je Podravka velika je čast i zadovoljstvo. Profesionalizam u radu njenih zaposlenika odražava se kroz poslovne uspjehe, što je najbolji pokazatelj njezine snage. Iako sam profesionalni razvoj započeo u Logistici, zahvaljujući Procjeniteljskom razvojnem centru Podravke, radom u prodaji dobio sam priliku primijeniti dosadašnja znanja i usvojiti nova. Dodatnu edukaciju nastaviti ću stjecati pohađanjem poslijediplomskog studija. To potvrđuje činjenicu da se Podravka prema razvojnim potrebama svakog pojedinca odnosi s poštovanjem, potiče stjecanje novih znanja, a poseban naglasak stavlja na prenošenje postojećeg znanja unutar kompanije, rekao je.

Uzevši u obzir pozitivna iskustva s radionice i povratne informacije prikupljene od strane uključenih kandidata i menadžera svakako želimo istaknuti da planiramo koristiti tehniku Procjeniteljskog centra za identifikaciju kandidata i u ostalim područjima ključnim za funkcioniranje kompanije; financije, marketing, logistiku itd., a prema potrebama tih cjelina i mogućnostima razvoja za mlade visokoobrazovane zaposlenike koje možemo ponuditi.



Pripremila: Tihana Vrhovska



Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Natjecanje u rješavanju poslovnih slučajeva

Ove je godine Alumni klub Bledske škole menadžmenta organizirao treće po redu natjecanje u rješavanju poslovnih slučajeva u Zagrebu. Sudjelovalo je šest timova mladih stručnjaka vodećih hrvatskih kompanija koji su međusobno odmjerili snage. Ovogodišnji Podravkin tim odabran je temeljem raspisanog internog natječaja. Pri odabiru članova, stavljen je naglasak na različitost područja u kojem zaposlenici rade, budući je cilj bio formirati multidisciplinarni tim. Nakon prikupljenih detaljnih informacija o prijavljenim kandidatima, odabrani su predstavnici Podravke i Belupa iz područja financija, marketinga, prodaje, ljudskih potencijala, informatike te razvoja poslovanja. Članovima tima naše kompanije tako su postali Vedran Bači i Vanja Simović iz Belupa te Marijan Katić, Josip Letica, Tamara Milić i Helena Pentek-Jug iz Podravke. Samo natjecanje započelo je podjelom poslovnog slučaja, nakon čega su timovi, prema uobičajenoj proceduri Bledske škole, dobili 24 sata za rješavanje. Poslovni slučaj odnosio se na lansiranje novog proizvoda motoriziranog bicikla na kinesko tržište. Naši predstavnici stekli su pozitivno iskustvo rješavanja poslovnog slučaja te su imali priliku slušati predavanje profesora JAMESA Ellerta s International Institute for Management Development iz Lausanne o uzrocima globalne krize.

Vedran Bači, Planer-analitičari i član NO Belupa

- Na interni natječaj prijavio sam se jer sam kao član Podravkina tima želio osvojiti prvo mjesto na natjecanju, testirati svoje sposobnosti, steći nova znanja te se družiti i razmijeniti iskustva sa drugim kolegama. Odlično smo se slagali, uložili smo puno truda i napravili dobru prezentaciju s kojom smo dostojno predstavljali našu kompaniju, iako nažalost nismo osvojili prvo mjesto. Sudjelujući na natjecanju, uvidio sam koliko je teško uskladiti različita stajališta i ideje, ali isto tako i kolika je snaga timskog rada.

Vanja Simović, Stručni suradnik Belupo

- Budući da sam otvoren prema novim spoznajama i iskustvima, zainteresirao me natječaj za izbor Podravkinog tima. Smatram da sudjelovanje na ovakvom natjecanju predstavlja neprocjenjivo iskustvo, jer nam je omogućilo sagledavanje poslovnih problema iz jedne, za nas sudionike, posve nove pozicije - pozicije top menadžmenta. Također, napominjem da natjecanja poput ovog omogućuju pojedincima iz različitih sektora da se kroz zajednički rad na projektu međusobno upoznaju, razmijene mišljenja te time dodatno doprinesu poboljšanju suradnje između pojedinih sektora.

Josip Letica, Voditelj poslova Podravka

- Prijavio sam se zbog prilike da upoznam ljude različitih profila i da kroz rad s njima

steknem šire znanje o funkcioniranju drugih sektora naše kompanije. Sudjelovanje na natjecanju bilo je izuzetno iskustvo, jer sam upoznao sposobne i zanimljive pojedince i kroz rad na zadatku saznao mnogo o funkcioniranju Podravke. Osobno smatram da će mi informacije koje sam dobio kroz pripreme i samo natjecanje biti korisne u budućem radu.

Helena Pentek-Jug, Marketing manager Podravka

- Kako bih imala priliku steći nova znanja vezana na rješavanje različitih poslovnih slučajeva i vidjeti na koji način i na osnovu kojih analiza se donose odluke u kompanijama, prijavila sam se na raspisani natječaj. U prilično kratkom vremenu napravili smo mnoge financijske analize, projekcije prodaje i osmislili strategiju lansiranja proizvoda na tržište Kine. Ovo natjecanje je pozitivno iskustvo jer se u jednom danu steknu nova znanja iz različitih područja poslovanja s kojima ne dolazimo u dodir prilikom svakodnevnog posla.

Marijan Katić, Voditelj trade marketinga Podravka

- Smatram da je ovo natjecanje bilo jedan veliki trijumf timskog rada. Iskustva su mahom pozitivna i siguran sam da su svi članovi našeg tima naučili mnogo, bilo jedni od drugih, bilo od ostalih sudionika. Nekim članovima tima problematika slučaja bila je bliža, a nekima potpuno strana, međutim, timskim radom uspjeli smo doći do konsenzusa i našeg viđenja rješenja postavljenog poslovnog slučaja. Put od inicijalnog koncepta pa do finalne prezentacije je bio pun uspona i padova, uzbuđenja i prevrata, ali siguran sam da su u konačnici svi članovi tima bili ponosni na naše rješenje te da smo iza njega svi stajali sto posto.

Tamara Milić, Organizacijski psiholog Podravka

- Sudjelovati na natjecanju u rješavanju poslovnog slučaja, više je nego pozitivno iskustvo. Sam događaj je natjecateljskog i edukativnog karaktera, podrazumijeva heterogenost članova tima, koji zajedničkim snagama moraju iznjedrili konačno rješenje slučaja. Također, to je ujedno i prilika za učenje i provođenje analiza iz različitih područja s kojima se u svakodnevnom poslu nužno ne susrećemo. U konačnici, zahvaljujući timskom radu, dobili smo uvid u različite aspekte poslovanja, što će u perspektivi omogućiti i pospješiti suradnju na nekim budućim projektima.



Vegeta marinade - novitet u asortimanu

Sezona roštilja je počela, nadajmo se da će lijepo vrijeme tome pridonijeti. Ljetnom režimu prehrane se svi vesele, a u tome ipak prednjače pripadnici "jačeg spola". Tako roštilj majstori vade svoj pribor iz podruma i garaža, lašte ga, razmjenjuju savjete, pripremaju popis idealnih roštilj mješta, nabavljaju namirnice, marinade, pivo i nastaje sveopća ljetna roštilj euforija. Kako i ne bi kada je jedenje vani na svježem zraku uz druženje i dijeljenje neprocjenjivo.

Roštilj i mariniranje jedno bez drugoga su nezamislivi. Svi znamo što je roštilj, a koliko toga znamo o marinadama? Marinade su tekućine aromatičnih okusa i mirisa u kojima namirnice ostavljamo da se prožmu mirisima i okusima aromatičnog bilja, začina, ulja i octa. Svaka od tih namirnica ima točno zadanu funkciju. Tako ulje čuva prirodan okus i vlažnost hrane, kiseline (ocat ili limunov sok) omekšavaju i otvaraju pore mesa kako bi okusi marinade prodrli dublje, a začini daju svakom mariniranom jelu jedinstven okus.

Dok tradicionalne metode mariniranja iziskuju i nekoliko sati uz pomno odabrane namirnice za marinadu, Vegetine marinade savršene su kombinacija svih tradicionalnih sastojaka ma-

rinade u optimalnim omjerima, koji u svega 30 minuta postižu uspjeh kao kod klasičnih marinada. Za intenzivniji okus namirnice ostavite u marinadi dulje i potom nastavite sa željenim načinom pripreme.

Iz Vegetine kuhinje stižu čak 4 različite božanstvene marinade prilagođene svačijem loncu, tanjuru, grillu i kulinarskom senzibilitetu. Mediteranska, Univerzalna, Pikantna i Marinada s češnjakom tekuće su mješavine za mariniranje, kreirane po mjeri onih koji uživaju u roštiljanju, druženju i dijeljenju kulinskog doživljaja, prihvaćaju novitete i cijene odličan okus pripremljenih jela. Univerzalna marinada će svojom kombinacijom sušenih začina i povrća dati odličan i umjeren okus vašim jelima od mesa i ribe, gulašima, paprikašima i varivima s povrćem. Marinada s češnjakom svojom odličnom kombinacijom sušenog češnjaka, bijelog vina, vinskog octa, senfa, sušenog povrća i začina namijenjena je onima koji vole odmjeren i aromatičan okus češnjaka. Pikantna marinada na vrlo jednostavan način omogućuje da jela od mesa, ribe, gulaši, paprikaši, variva s povrćem i druga jela poprima fin pikantan okus i dozu ljutine. Mariniranjem mesa (piletine, svinjetine i junetine), ribe i morskih plodova mediteranskom ma-

rinadom, uz kratko mariniranje jela ćete prožeti autentičnom mediteranskom "notom", mirisima i okusima mediteranskoga začinskog bilja.

Po svemu inovativni proizvodi su superiorne kvalitete i potpuno bez konzervansa, bez dodatnih pojačivača okusa i bez dodanih aroma.

Proizvode možete naći u većim Konzumovim prodajnim mjestima na atraktivnim stalcima, a detalje o nagradnom natječaju koji smo pripremili na internetu možete naći na Vegetinoj stranici www.vegeta.com.hr. Iako Podravkaši ne mogu sudjelovati u njemu, marinirajte i roštiljajte s Vegetinim marinadama uz obitelj i prijatelje.

Vegetine tekuće marinade su odličan izbor za mariniranje mesa, ribe ili povrća. Sadržaj jedne bočice od 300 g dovoljan je za mariniranje 1,5 kg mesa ili ribe. Uz brzo i jednostavno mariniranje s ovim marinadama, one omekšavaju namirnice, čine ih sočnijima i sprječavaju isušivanje posebice pri grillanju i pečenju na tavi te na kraju daju izvrstan okus jelu. Kada ih jednom probate, vjerujemo, više nećete činiti kompromise s okusom i kvalitetom. Za siguran uspjeh pri mariniranju, Vegeta marinade valja imati uvijek pri ruci. Kulinarski uspjeh je zagaraniran!

S Vegetom se bolje jede!

Sredinom lipnja ove godine započeo će prodaja i distribucija maslina pod brandom SMS i to na tržištima Hrvatske, BiH, Srbije, Crne Gore i Slovenije. Paletu već dobro poznatih SMS maslina čine Zelene masline u gramaturama od 310 g i 560 g; Zelene otkoštice masline 280 g i 530 g te Zelene masline punjene pastom od paprike od 300 g i 550 g. Ono što je već otprije poznato potrošačima je tradicionalna receptura i kvaliteta koja će sada biti osvježena novim dizajnom. Poznato je da je mediteranska hrana najbolji model za zdravu prehranu, a upravo su masline nezaobilazan sastojak mediteranske kuhinje. SMS masline

SMS masline - Povratak na tržište

svim svojim karakteristikama: okusom, mirisom, bojom i dizajnom asociraju na Mediteran i proizvode dozrele baš na mediteranskom suncu.

Osim za samostalnu konzumaciju, masline se mogu koristiti i kod pripreme različi-

tih namaza za predjela, može ih se dodati u gotovo sve salate, a sve se češće dodaju i u umake za tjesteninu. Zbog svog nutritivnog sastava, masline pripadaju namirnicama zaslužnim za blagotvorni učinak mediteranske prehrane.



Prava dalmatinska fešta u Sloveniji



Nina Žlajpah

Podravka je u suradnji s Turističkom zajednicom Splitsko-dalmatinske i Šibensko-kninske županije na nekoliko dana odvela Sloveniju u prekrasan svibanjski svijet Dalmacije.

Pod dirigentskom palicom kulinarskih majstora Zlatka Sedlanića, Branka Takača i Boštjana Palčića te uz zvuke dalmatinske klape »Via Dalmacija« iz Splita, u Sloveniji je održana prava dalmatinska fešta. Dalmatinski melos oduševio je stanovnike raznih krajeva Slovenije, od Ljubljane, Kranja, Laškog... pa sve do Celja.

Svaki od događanja bio je medijski popraćen, što je dodatno pridonijelo povećanju uspješnosti promocije Podravkinih proizvoda. Najveći naglasak ove smo godine namijenili dvjema novostima u Vegetinoj obitelji: Vegeti Natur i Vegeti slatka paprika mix. Posjetitelji su mogli isprobati razne Podravkine specijalitete s Vegetom mediteran, Vegetom crvena paprika i Vegetom Natur i upoznati se s različitim uporabom omiljene mješavine začina. Vjerujemo da je promocija bila uspješna i već s veseljem očekujemo sljedeću dalmatinsku feštu.

U asortimanu Dolcele nudimo vam dvije nove mješavine za kolače!



Voćni kolač

Novi savršeni ljetni užitek iz Dolcelinog asortimana mješavina za kolače!!! Savršena kombinacija biskvita i nežne kreme, svježeg voća ili voća iz kompota zadovoljit će ukuse svih potrošača. Pakiranje sadrži mješavinu za biskvit, mješavinu za kremu i preliv za voće. Priprema je brza i jednostavna, a sve što je potrebno dodati je voće, ulje, šećer, vodu i jaja.



Promotivno pakiranje Dolcela Parfe kreme

Parfe krema s knjižicom receptata gratis

Uz već poznati proizvod Dolcele – Parfe kremu, potrošačima poklanjamo knjižicu receptata, koja se nalazi u kutiji, a nudi vam odlične recepte suhih, voćnih i kremastih kolača. Mnoštvo receptata s korisnim savjetima dat će vam nove ideje za nadolazeće ljeto koje ćete s veseljem isprobavati. Dolcela Parfe kremu s knjižicom receptata potražite u trgovačkom lancu Konzum.

Pita sa sirom

Tradicionalni hrvatski kolač koji svojim nadjevom od sira i prhkim tijestom daje svježinu, lakoću i punoću okusa. Pakiranje sadrži mješavinu za tijesto i mješavinu za nadjev. Priprema je brza i jednostavna, a sve što je potrebno dodati je jaje, margarin, sir i šećer.



Finalisti kuharskog natjecanja iz Slovenije



Podravku su u okviru kuharskog natjecanja koje se tradicionalno organizira u susjednoj Sloveniji posjetili njezini ovogodišnji finalisti. Natjecanje „Tuševa kuharska zvezda“ organizira slovenska trgovačka kuća Tuš. U Podravkinom kulinarском centru Štagelj s Podravkinim promotorom kulinarstva Zlatkom Sedlaničcem finalisti su razmijenili i unaprijedili svoja kulinarska znanja. Prije toga, posjetili su i Podravkinu upravnu zgradu, zatim tvornicu Vegete te Podravkin muzej prehrane. Sa svime što je vidio u Koprivnici bio je vrlo zadovoljan jedan od ovogodišnjih finalista Manuel Majerić, učenik 4. godine kuharske škole iz Izole koji nam je ispričao detalje o samom natjecanju, ali i o svojim planovima nakon finala i završetka škole u kojima namjerava započeti raditi u nekom restoranu, a kad stekne dovoljno iskustva, pokrenuti i vlastiti biznis. Zajedno s njim bila je i njegova mentorica Irena Ličen, učiteljica srednje škole iz Izole. Ona je pojašnila kako na početku natjecanja sudionici dobiju zadane namirnice od kojih mladi kuhari moraju sami po svojem vlastitom nahođenju pripremiti neko od jela. (V. I.)

Karavana u znak sjećanja

U znak sjećanja na 735 poginulih hrvatskih policajaca u Domovinsko-m ratu, pod pokroviteljstvom predsjednice Vlade Jadranke Kosor, a u organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) i Udruge branitelja INA-Naftaplina, održana je 10. jubilara karavana "Da se ne zaboravi – 2500 kilometara diljem Hrvatske".

Tridesetak sudionika karavane iz Zagreba ispratio je izaslanik Jadranke Kosor, ministar obitelji, branitelja i međugeneracijske solidarnosti Tomislav Ivić, koji je među ostalim istaknuo da se i na "ovaj način čuvaju sjećanja na poginule policajce i branitelje, ljude koji su vlastitom krvlju stvarali neovisnu, demokratsku i suverenu Hrvatsku. Zatim je dodao "da nije bilo vas i tisuće znanih i neznanih hrvatskih junaka, sigurno danas ne bi bilo ni neovisne, demokratske i europske Hrvatske. To je zasluga branitelja i prvog hrvatskog predsjednika dr. Franje Tuđmana", rekao je ministar Ivić.

Govorio je i savjetnik ministra unutarnjih poslova dr. Josip Mihaljević koji je podsjetio da je uz veliki broj poginulih policajaca, još oko 3600 njih bilo ranjeno te da ih se 34 i danas vodi kao nestale.

Kao organizator i idejni začetnik jedne ovakve manifestacije Mladen Pavković naglasio je da je karavana organizirana sa željom da se ne zaborave oni koji su bili prvi kad je trebalo, odnosno oni koji su stvarali hrvatsku državu. To je samo jedna u nizu akcija Podravkinih branitelja. Četiri dana obilazili su policijske postaje, spomen-obilježja i grobove poginulih, od Zagreba, Gospića, Šibenika, Zadra, Knina, Plitvice, Gline, Petrinje, Lipika, Pakraca, Slavonskog Broda, Županje, Vinkovaca, Vukovara, Osijeka, Belog Manastira, Daruvara, Bjelovara... Na svom putu isticali su i izniman značaj koprivničkih policajaca te kao i svake godine prošli na stotine mjesta i gradova vezanih uz Domovinski rat.

Karavana je okončala svoj put na grobu prvog hrvatskog predsjednika dr. Franje Tuđmana, gdje ju je dočekala Ankica Tuđman, kojoj će početkom



jeseni stotinjak udruga proizašlih iz Domovinskog rata dodijeliti i posebno priznanje za dugogodišnju skrb koju provodi preko Humanitarne zaklade, koju je prije 19 godina osnovala za pomaganje i spas djece Hrvatske.

Svečanost uručenja nagrade "Zvonimir Golob"



Na slici Nedeljka Babić, Arsen Dedić i Alka Vuica u društvu Mladena Pavkovića, koji je u ime Prosudbenog suda i uručio priznanja

U dvorani Društva hrvatskih književnika u Zagrebu, 1. lipnja svečano su uručene nagrade "Zvonimir Golob" koje svake godine dodjeljuje Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR). Alka Vuica, pjesnikinja iz Zagreba, primila je Veliku zlatnu plaketu UBIUDR za najljepšu neobjavljenu ljubavnu

pjesmu za 2010. godinu prema odluci Prosudbenog suda u sastavu: Zlatko Crnković, Josip Palada, Marija Peakic-Mikuljan, Mladen Pavković i Kostadinka Velkowska.

- Nije bilo lako izabrati najbolju pjesmu, tim više što je na natječaj pristiglo više od 1500 pjesama, od 540 autora. Alki Vuica, inače i poznatoj pjeva-

čici i autorici nekoliko knjiga, priznanje je pripalo za pjesmu "Ti si kriv", koju je i uglazbila za svoj novi CD, istaknula je članica žirija Marija Peakic – Mikuljan. Arsen Dedić nije krio svoje oduševljenje primljenom nagradom:

- Do sada sam primio brojna priznanja, ali ovo koje nosi ime mog prijatelja i suradnika iznimno mi je drago. Golobu dugujem mnogo, baš kao i cijela hrvatska kultura. A akcije koje i na polju kulture priređuje Podravkina Udruga naprosto me zadivljuju. U programu kojega je vodio Vojo Šiljak sudjelovali su Ibrica Jusić, Zoran Predin, Miroslav i Gordana Evačić, Drago Mlinarec te dramska umjetnica Kostadinka Velkowska. Prosudbeni sud odlučio je utješnim nagradama odati priznanje Sanji Damjan (Koprivnica), Katici Felštinski (Crikvenica), Tomislavu Marijanu Bilošiću (Rijeka), Ljubici Kolar-Dujmić (Rijeka), Fabijanu Lovriću (Knin) i Tomislavu Kovačeviću (Crikvenica). Uručujući priznanja, Mladen Pavković, inicijator i predsjednik UBIUDR-a pozvao je sve pjesnike da i dalje šalju svoje radove na natječaj koji su branitelji Podravke utemeljili još 2002. godine, u čast i slavu rođenom Koprivničancu Zvonimiru Golobu (Koprivnica, 19. veljače 1927. – Zagreb, 1. lipnja 1997.).



Izložba slika Marine Dvorski

U prostorijama "Udruga žena" u Reki kraj Koprivnice otvorena je krajem svibnja samostalnom izložba slika Marine Dvorski. Autorica je izložila 23 slike, uglavnom ulja na platnu i pastelu. U izričaju Marininoga opusa dominira tematika konja, cvijeća i pejzaža. Marina je aktivna članica i tajnica likovne sekcije "Podravka 72", a otvorenju izložbe prethodio je prigodni program. Posjetiteljima se u ime Udruga žena obratila etnologinja Vesna Peršić Kovač te predsjednik likovne sekcije "Podravka 72" Zvonko Koščak, a izložbu je otvorio dogradonačelnik Dražen Pros.



Izložba u Križevcima

U izložbenom prostoru Križevačkog likovnog kruga predstavilo se 40-ak slikara likovne sekcije "Podravka 72". Slike sadrže motive mrtve prirode, cvijeće, krajolike, portrete, konje i priče iz ruralnog života. Za organizaciju izložbe zaslužni su KUD Podravka (likovna sekcija) i Križevački likovni krug. Samom otvorenju prethodio je prigodni program u kojemu je članica literarne sekcije Podravke Nikol Bali, koja pripada mlađem naraštaju članova sekcije, recitala pjesme ljubavne tematike. O radu sekcije govorila je tajnica KUD-a Podravka Ankica Vranar te predsjednik likovne sekcije Podravke Zvonko Koščak. U ime Križevačkog likovnog kruga riječi dobrodošlice uputila je voditeljica Boba Csik, a izložbu je otvorio pročelnik Upravnog odjela za društvene djelatnosti Mladen Tinodi. Izložba je otvorena do 20. lipnja. Već po tradiciji da se jedno umjetničko djelo pokloni za fundus galerije u gostima, mlada umjetnica likovne sekcije "Podravka 72" Bernarda Hojsak darovala je jednu svoju sliku spomenutoj galeriji.

Obavijest o prodaji pilećeg i purećeg mesa

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Grupe Podravka da organizira prodaju pilećeg i purećeg mesa grupe Vindija uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su sljedeće kategorije svježeg pilećeg mesa:

- Pilići spremni za roštilj, pakiranje 12 kg – 239,88 kn/pakiranje
- Pileći batak-zabatak, pakiranje 6 kg – 155,70 kn/pakiranje
- Krila, pakiranje 6 kg – 184,14 kn/pakiranje
- Prsa, pakiranje 6 kg – 210,36 kn/pakiranje
- File od prsiju, pakiranje 6 kg – 265,68 kn/pakiranje
- Želuci, pakiranje 6 kg – 105,18 kn/pakiranje
- Jetra sa srcem, pakiranje 6 kg – 84,12 kn/pakiranje
- Cordon bleu, pakiranje 4 kg – 235,68 kn/pakiranje
- Usitnjeno meso na podlošku (smrz.), pakiranje 5 kg – 89,20 kn/pakiranje

te svježeg purećeg mesa:

- Pureća krila cijela, pakiranje 5 kg – 100,80 kn/pakiranje
- Pureći krilni batak, pakiranje 5 kg – 116,85 kn/pakiranje
- Pureći file prsiju, pakiranje 5 kg – 265,70 kn/pakiranje
- Pureći odresci prsiju, pakiranje 5 kg – 295,00 kn/pakiranje
- Pureći file zabatka, pakiranje 5 kg – 202,95 kn/pakiranje
- Pureći batak, pakiranje 5 kg – 100,80 kn/pakiranje
- Pureći zabatak, pakiranje 5 kg – 178,35 kn/pakiranje
- Pureće meso filea zabatka za paprikaš (rezano kockice) pakiranje 5 kg – 196,80 kn/pakiranje
- Pureći kotlet, pakiranje 5 kg – 175,30 kn/pakiranje
- Usitnjeno pureće meso, pakiranje 5 kg smrznuto (10 pak a 500 gr) – 147,60 kn/pakiranje
- Pureća roštilj kobasica, pakiranje 3 kg – 110,70 kn/pakiranje.

Zainteresirani radnici za kupnju mogu se predbilježiti najkasnije do 17.6.2010. na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Podjela pilećeg mesa je 23.6., a purećeg mesa 24.6. od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

Oglas za prodaju rashodovanih vozila

Na temelju statuta poduzeća Podravka d.d. i Ita-Ice d.o.o. objavljuje se prodaja rashodovanog osobnog vozila putem JAVNE PRODAJE-ZATVORENIM PONUDAMA. Ponude se primaju svakog dana od 14.06.2010. do 21.06.2010. g. u prostorijama Ita-Ice d.o.o. u Poreču od 12.00 sati, a mogu se i poslati poštom na adresu Ita-Ice d.o.o. M. Vlašića 47, 52440 Poreč, s naznakom "JAVNA PRODAJA"

1. RENAULT MEGANE AIR 1.9 DTI limuzina

Stanje vozila	Inv. broj	God. proiz.	Broj šasije	Početna cijena
ISPRAVNO	600005	2002.	VF1BA1U0526753342	23.000,00 kn

2. HONDA SJ 50 BALI L1 moped

NEISPRAVNO	600000	1993.	05752	500 kn
------------	--------	-------	-------	--------

Navedena vozila mogu se razgledati svakog radnog dana u dvorištu Ita-Ice d.o.o. Poreč, M. Vlašića 47 od 8.00-11.00 sati. Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu VIĐENO-KUPLJENO bez prava na naknadne reklamacije. Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac (23%). Kupac koji je u nadmetanju kupio vozilo, dužan je isto platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.

izvor:
www.zdavobudi.hr

> Mnogi se stručnjaci slažu da ključ uspješne borbe protiv celulita zapravo leži u pravilnim prehranbenim navikama

Piše: dr.sc. Darja Vranešić Bender, nutricionistkinja (KBC Zagreb - Centar za kliničku prehranu i Vitaminoteka d.o.o.)

Prehranom protiv celulita

Nepravilna prehrana, stres, nedostatak tjelovježbe, pušenje, genetske predispozicije i hormonske fluktuacije igraju važnu ulogu u nastanku celulita. Mišljenja stručnjaka o uzrocima nastanka celulita su podijeljena. Dok jedni smatraju da je celulit isključivo genetskog nasljeđa, drugi su skloniji vjerovanju da je celulit posljedica prehrane s visokim udjelom prehranbenih masnoća, izostanka tjelesne aktivnosti te loše cirkulacije, nakupljanja toksina u organizmu pa i kombinacije svega navedenoga.

Mnogi se stručnjaci slažu da ključ uspješne borbe protiv celulita zapravo leži u pravilnim prehranbenim navikama. Prije svega, organizmu je potrebno osigurati dovoljno tekućine (barem 2 litre dnevno) kako bi se pospješila izmjena tvari, a samim time i uklanjanje toksina. Time se prvenstveno misli na izvorsku vodu, ali i na biljne čajeve, od kojih se posebno ističu čaj od koprive, peteljki trešanja i preslice kao uspješni agensi za poticanje cirkulacije i detoksikaciju organizma.

Nepoželjne procesirane i slane namirnice uputno je zamijeniti obiljem integralnih žitarica, voća i povrća, ribe te u nešto manjoj mjeri krtim mesom. Drugim riječima, recept za borbu protiv celulita je jedna tipična mediteranska kuhinja

koja ne samo da prevenira nastanak celulita, već čini dobro i čitavom organizmu.

Kako bi se pospješilo uklanjanje štetnih, otpadnih tvari iz organizma preporučljivo je povećati unos namirnica bogatih vitaminom C (obojeno voće i povrće, prirodni voćni sokovi), kalijem (banane, marelice, breskve, naranče, grah, integralne žitarice, orašasti plodovi) i sumporom (meso peradi, riba, mlijeko, jaja) i na taj način pobijediti celulit iznutra. Dodatno, poželjno je povećati unos artičoka, kupusa, šparoga i ananasa jer djeluju kao prirodni diuretici pomažući izlučivanje suvišne tekućine, a samim time pomažu i detoksikaciju organizma.

Čest problem koji doprinosi gomilanju otpadnih tvari u organizmu, a samim time i nastanku celulita jest konstipacija. U cilju reguliranja stolice poželjno je uz hranu bogatu prehranbenim vlaknima (integralne žitarice, voće i povrće) u prehranu uvrstiti prirodne laksative poput suhih šljiva, pšeničnih klica, lanenih sjemenki i zobene kaše.

Savjeti za prevenciju nastanka celulita

Uz pravilne prehranbene navike, postoji još čitav niz strategija za borbu protiv celulita:

- Dnevno je potrebno izdvojiti barem 30 minuta za tjelovježbu kako bi se aktivirao metabolizam

i pospješilo izlučivanje toksina. Tjelesna neaktivnost, a posebno cjelodnevno sjedenje stvaraju idealne uvjete za nastanak celulita. Plivanje se smatra optimalnim oblikom tjelovježbe za prevenciju nastanka celulita.

- Poželjno je povremeno masirati područja kritična za nastanak celulita. Masaža stimulira cirkulaciju krvi i limfe te pospješuje oslobađanje celulita koliko je to moguće. S obzirom da se celulit nalazi 3 - 5 mm ispod kože, u vezivnom tkivu, nema razloga za grubim pritiskanjem i gnječenjem. Masaža nikad ne smije prijeći granicu boli.

- Usku odjeću i odjeću koja steže, poput tra-perica ili elastičnih čarapa je poželjno nositi što manje, jer slabi cirkulaciju i potiče zadržavanje otpadnih tvari. Također, poželjno je zaboraviti na visoke potpetice i ne nositi pete veće od 5 cm.

- Savjetuje se prestanak pušenja jer pušenje pridonosi akumuliranju toksina u organizmu te izbjegavanje učestalog uzimanja lijekova, poput tableta za spavanje ili laksativa.

- Organizmu je potrebno osigurati dovoljne količine kisika, najbolje provođenjem određenog vremena u prirodi.

- Svaki dan je poželjno ostaviti dovoljno vremena za vlastito opuštanje - mnogi smatraju da celulit može biti i rezultat stresnog načina života, stoga tijekom dana posvetite barem jedan sat sebi.



Autor: tracy - <http://tracy.coolinarika.com/>

> Začine često i s razlogom povezujemo s kuhinjama Istoka, dok su našem podneblju bliskije začinske trave

Začini u crvenom

Začini su uglavnom mirisni dijelovi biljaka, sjemenke, korijenje, grančice, ponekad listovi i plodovi. U većini slučajeva, ali ne uvijek, rastu u zemljama s toplom, tropskom klimom. Još od najdavnijih vremena služili su u razmjeni dobara i bili vrijedni zbog svojih aromatskih karakteristika, kao i sposobnosti da spriječe širenje bakterija. Pronalazimo ih u obliku sjemenki, a još češće praha, koji mogu trajati i godinu dana (nakon toga gube miris i okus) ako ih se pravilno čuva u bocicama ili kutijama od drveta, keramike, stakla ili hermetički zatvorene, jer vrlo loše podnose toplinu i vlagu. Osim za kuhanje, koriste se u medicini i u spravljanju parfema. Začine često i s razlogom povezujemo s kuhinjama Istoka, dok su našem podneblju bliskije začinske trave.

Kako bismo mogli kuhati bez boja? Zamislite da su sve namirnice bezbojne poput vode ili bijele poput mlijeka. Prvo, ne bismo ih znali raspoznati, drugo, ne bismo ih znali skuhati, jer prema boji često određujemo količinu određene namirnice, kao i stupanj pripreme. Koliko smo puta u našim receptima napisali "peći dok ne porumeni" ili "miksati ih dok ne pobijele". U našem kolektivnom sjećanju, boje povezujemo s određenim ukusima, zeleno je povrće, bijelo su mliječni proizvodi. A crveno? Crveno osim rajčice i mesa, podsjeća na toplinu i naravno često na egzotične začine. Neki se dobivaju od jedne jedine biljke, neki miješanjem različitih. Zajedničko im je da se koriste u vrlo malim količinama, pa usprkos tome često jelu prepuste svoju boju.

Kajenska papar - prah crvene papričice, koje svoje ime može zahvaliti gradu Cayenne,

francuska Gvineja. Kajenska papričica slična je onima koje se koriste u našem podneblju, samo nešto manja. Prepoznatljiva je po svojoj crvenoj boji. Osnovni je začini u pripremi kreolske jambalaye i szechuanske pileline.

Cimet - dobiva se od unutarnje kore tropske biljke slične lovoru (postoje dvije vrste: *Cinnamomum zeylanicum* sa Sri Lanke i *Cinnamomum cassia* iz Kine). Kora se suši na suncu sedam do osam mjeseci, tijekom kojih se zamota poput pergament papira. Boja mu je crvenkasto-smeđa. Istovremeno slatkastog i pikantnog okusa, koristi se uglavnom u slatkim jelima (savršen je partner jabukama), napicima (kuhano vino, punč), ali ne samo njima. Nezaobilazni je dio indijske i uopće južno-azijske kuhinje. Postoje dokazi da su još 3.000 godina p.k. stari Egipćani koristili cimet. Tijekom srednjeg vijeka bio je među omiljenim začинима, odmah nakon crnog papra. Poznato je njegovo stimulirajuće djelovanje kod iscrpljenosti, anemija, loše probave, antiseptičko kod prehlada i antibakterijsko, npr. kod spremanja mesa. Najcjenjeniji je cimet iz Sri Lanke, dok je Vijetnam danas najveći izvoznik.

Čili - zasigurno najpoznatiji i najupotrebljavaniji začini na svijetu. Stigao je u Europu u 16. stoljeću iz Amerike. Radi se od suhih i samljevenih papričica, koje mogu biti crvene, narančaste, žute, smečkaste, pa čak i crne boje. Uglavnom je vrlo pikantan, mada u Meksiku postoje određene vrste koje su blaže, ali imaju specifičan okus. Svježe papričice manje su pikantne od suhih. Koristi se kod pripreme brojnih jela od mesa (chili con carne), povrća, mahunarki.

Klinčić - dobiva se od pupoljaka zimzelene

biljke, *Eugenia caryophyllata*, koja je po prvi put otkrivena na otoku Mollucche u istočnoj Indoneziji. Danas raste u tropskim područjima, u Zanzibaru, Madagaskaru i jugoistočnoj Aziji. Pupoljci se beru dva puta godišnje, a nakon toga se suše na suncu ili dime. Okus mu je sladak, topao i pikantan te se koristi u slatkim i slanim jelima, kao i u proizvodnji parfema i aromaterapiji. Nezaobilazan je u kuhanom vinu i čajevima, ali i u jelima s divljači, jabukama, kruškama te slatkastom povrću poput luka i mrkve. Ulje klinčića još se od davnina koristilo kod problema sa zubima i usnom šupljinom, zbog njegovog antiseptičkog i anestetičkog djelovanja. Tanzanija je danas glavni izvoznik, a najviše se koristi u Indoneziji gdje se dodaje duhanu u cigaretama.

Kurkuma - (poznata i pod imenom turmeric) je korijen azijske biljke *Curcuma longa*, slične liljanu, koja se uzgaja u južnoj Kini i zapadnoj Indiji. Neobičnog je, pomalo gorkastog okusa, sličnog đumbiru. S pravom se naziva indijskim začinom, jer se na indijskom potkontinentu koristi od najdavnijih vremena, kako za bojanje tkanine, tako u medicinske svrhe i kao dodatak jelima. U srednjem vijeku su je nazivali i "indijskim šafranom". Nemoguće ju je samljati kod kuće, pa se prodaje u prahu. Poželjno ju je držati na tamnom mjestu, jer je osjetljiva na svjetlost. U ayurvedskoj medicini koristi se za brže zarastanje rana, kao diuretik i čistač organizma (krvi i jetre).

Paprika - sušena i mljevena slatka verzija biljke *Capiscum annum*, tj. paprike. Španjolci su prvi u umjerenoj klimi počeli uzgajati ovu tropsku biljku. Paprika je svoju najveću primjenu doživjela u kuhinjama srednje Europe, naročito mađarske (gulaš). Okus je nježan, ali različitih stupnjeva pikantnosti. Treba je čuvati u tamnim i hermetički zatvorenim kutijama, a nakon dužeg stajanja mijenja boju i okus.

Šafran - dobiva se od biljke *Crocus sativus* iz porodice perunika, točnije radi se o narančastim nitima koje se nalaze u cvijetu ljubičaste boje. Svaki cvijet ima samo tri niti. Berba se obavlja ručno i traje samo dva tjedna u ranu jesen. Nakon toga se niti suše i gube 80% svoje težine. Za kilogram šafrana potrebno je od 200.000 do 400.000 niti. Njegov okus je jako aromatičan i ukusan te se koristi u jelima s rižom i ribom, najpoznatiji su risotto alla milanese, španjolska paella i francuska riblja juha bouillabaisse, ali i u desertima poput pudinga i engleske "torte od šafrana". Bogat je karotenom, koji se u našem organizmu pretvara u vitamin A, ali u većim količinama može biti opasan za zdravlje i dovesti do problema sa zgrušavanjem krvi. Danas se proizvodi širom svijeta.

Grah na planinarski "brzi"

Ideja ovog graha je priprema od onog što se ima pri ruci. Znači ponesete nešto začina, par limenki graha ili vrećicu mladoga graha i kotlić u planinarski dom i vjerujte, ostalo potrebno naći ćete u naprtnjačama druželjubivih planinara. Isto tako je dobar i kod kuće na štednjaku. Ovaj recept ću napisati za onda kada imate idealnu kombinaciju sastojaka.

Priprema:

1. Na zagrijanom ulju u dubljoj posudi kratko popecite mljeveno meso. Dodajte pancetu narezanu na kockice i kobasice narezane na kolutiće pa sve popecite na srednjoj vatri dok panceta ne postane prozirn.
2. Mesu dodajte očišćeni i sitno nasjeckani luk, oprane i na četvrtine narezane šampinjone i žlicu Vegete. Lagano popecite oko 5 minuta dok voda od šampinjona ne ispari.
3. Dodajte crvenu mljevenu papriku, feferon, čili u prahu, koncentrat rajčice i sve popecite još oko 1 minutu.
4. Zalijte s 1 l tople vode. Poklopite, pustite da zakuha, pa smanjite vatru na najslabije i kuhajte 10-15 minuta.
5. U međuvremenu otvorite limenke graha, ocijedite i isperite grah.
6. Nakon što se meso kratko prokuhalo, dodajte mu grah i kuhajte još 10 minuta.
7. U 200 ml hladne vode razmutite krem juhu od gljiva, pa je ulijte u grah da ga malo zgusne. Kuhajte još 5 minuta, po potrebi posolite i popaprite.

Savjet: Ako želite, u ovo jelo možete staviti svježju rajčicu i papriku narezane na kockice u trenutku kad stavljate luk i šampinjone. Umjesto mljevenog mesa možete 1-2 para svježih kobasica istisnuti iz crijeva.

Sastojci za 4 do 6 osoba:

6 žlica	ulja
300 g	miješanog mljevenog mesa
200 g	pancete (suha slanina)
2 para	Kranjskih kobasica
	Podravka (330 g)
350 g	luka
200 g	šampinjona ili nekih drugih svježih gljiva
1 žlica	Vegete
2 žlice	crvene mljevene paprike
1	ljuti feferon
1 žličica	čilija u prahu
4 žličice	Koncentrata rajčica Podravka
1,2 l	vode
2 limenke	Smeđeg graha
	Podravka (800 g)
1 vrećica	Krem juhe od gljiva Podravka
	sol
	papar

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Energetska vrijednost na 100 g:

983 kcal / 4109 kJ

Posluživanje: Poslužite toplo uz fini domaći kruh.

> Arasic

Cool chef mjeseca travnja 2010.

Majstor fiša i paprikaša, Varaždinac arasic naš je Cool chef za travanj. Oduševio nas je gurmanskim mesnim jelima, a posebno izvanrednim kotlićima kojima "začini" svako okupljanje Coolinaričara.





Akcija Staro za novo povodom 111 godina Opela!
Iskoristite Opelov rodendanski bonus pri zamjeni starog vozila!

 Posjetite nas, besplatno ćemo precijeniti Vaš rabljeni automobil. Zamijenite ga novim Opelom i iskoristite rodendanski bonus povodom 111 godina Opela. Požurite, ponuda vrijedi do 26. lipnja!

 Wir leben Autos.

Auto Šatrak - ovlašteni Opel partner
Zagreb - Maksimir, N. Božidarevića 13, tel. (01) 2331 355; Koprivnica, Bjelovarska cesta 18, tel. (048) 642 02
Virovitica, Vukovarska cesta 2, tel. (033) 803 366; www.satrak.hr

Prosječna komb. potrošnja goriva i CO₂ emisija: Opel Astra Cl. 4,5 - 9,3 l/100, 119 - 223 g/km; Opel Corsa 4,6 - 6,9 l/100 km, 124 - 166 g/km; Opel Zafira 5,7 - 9,6 l/100 km, 138 - 230 g/km.

U susret Svjetskom prvenstvu

Piše: Tatjana Katić Škot

Nogomet je ekipni sport koji se igra između dvije ekipe sastavljene od 11 igrača ili igračica. Igra se nogometnom loptom na pravokutnom igralištu s travnatom ili umjetnom površinom. Golovi su smješteni jedan nasuprot drugome na kraju igrališta. Cilj je igre ubaciti loptu u protivnički gol manevrirajući loptom bilo kojim dijelom tijela osim rukom. Jedino vratar može u ograničenom području igrati rukom. Pobjednik je utakmice ekipa koja na kraju utakmice zabije više pogodaka (golova, zгодitaka). Nogomet je trenutno najpopularniji sport na svijetu, tvrde na Wikipediji. A od 11. lipnja do 11. srpnja, Južnoafrička Republika ugostit će 32 nogometne reprezentacije u borbi za 19. naslov svjetskog prvaka. Iako u toj utrci neće biti i Hrvatske, nema razloga da svi ljubitelji nogometa ne uživaju u natjecanjima. A da biste se što bolje pripremili, nudimo pregled nekoliko filmova o nogometu koje možete posuditi u videoteci. Bijeg u pobjedu, film iz 1981. godine o nogometnoj utakmici između Saveznika,

ratnih zarobljenika i Njemačke. U glavnim su ulogama Michael Caine, Sylvester Stallone i Max Von Sydow, a osim njih glume i velike nogometne zvijezde Pelé, Osvaldo Ardiles, Bobby Moore i drugi. Treba li tom filmu veća preporuka? Mean Machine, film o zatvoreniku koji mora uigrati kolege iz ćelija za susret protiv čuvara. Vinnie Jones česti je gost filmova koji uključuju nasilje i nogomet, ponajviše jer je prije ulaska u glumačke vode za život zarađivao kao profesionalni nogometaš. Ali nogomet je uvijek nogomet, makar se igrao i u zatvoru. Nogometna groznica je film o tome što znači biti navijač – konkretnije, navijač Arsenal. Književna uspješnica Nicka Hornbya pretočena je u zabavan i motivirajući film. Atmosfera u filmu je zarazna i do kraja je moguće sažvjeti se s glavnim likom i njegovim očekivanjima, željama i strahovima. A sve se vrti oko nogometa, konkretnije Arsenal. Među nogometnim filmovima svakako vrijedi spomenuti i Baš kao Beckham, film o svijetu ženskog nogometa iz perspek-

tive 18-godišnjakinje, Jesminder Bhamrae - 'Jess', koju roditelji Indijci žele tradicionalno odgojiti.

I na kraju, film snimljen prema istinitoj priči o susretu nogometne ekipe Engleske i SAD-a 19. lipnja 1950. godine na Svjetskom prvenstvu u Brazilu – Igra života. Kako je to kad se nogomet igra srcem, kako je biti autsajder na najvećem natjecanju i za koga su navijali Brazilci, podsjetite se ovim filmom.



NEZAOBILAZAN DODATAK SVAKOG DOBROG ROŠTILJA



Proizveden je iz
karakterističnog sastojka
gorušice uz dodatak
arome dima.

**NOVO U
PONUDI**

Senf grill je višenamjenski
proizvod koji možete koristiti kao
prilog uz bijelo meso, tamno
meso, kobasice, hrenovke, a njime
također možete marinirati meso
namijenjeno pečenju bilo u tavi,
pećnici ili na roštilju.

detalji su važni



U kategoriji juha, Podravka je više nego uvjerljivo pobijedila i pokazala da se dugogodišnja vjernost potrošača i Podravka juha nastavlja i dalje. Upravo prema zahtjevima potrošača, Podravka je kontinuirano razvijala nove proizvode, educirala svaku novu generaciju i nagrađivala vjernost potrošača. Nagrada je stigla s novim DUO juhama na tržišta kao pokazatelj da: Kad se sa srcem kuha – kuha se Podravka juha.