

**Rezultati  
poslovanja  
Grupe Podravka  
u prvom  
polugodištu  
ove godine** Str. 2



**Podravkini  
gastro -  
olimpijci  
u Pekingu**

Str. 8



ISSN - 1330-5204

Godina XLVII • Broj 1891 • Petak, 22. kolovoza 2008.



# PODRAVKA

L I S T D I O N I Č K O G D R U Š T V A ' P O D R A V K A ' K O P R I V N I C A

---

IN MEMORIAM

## Prof. Zlata Bartl

1920. - 2008.



## NAŠA POSLA

## Turistička sezona ublažava vanjskotrgovinski deficit

Hrvatska od turizma, bude li ozbiljnijih ulaganja koja sezonu prodižu na veći dio godine, mogla ostvarivati i mnogo veću zaradu od ovogodišnjih 7,3 milijardi dolara



Piše: Željko Krušelj

**O**voga ljeta održalo se jedno, a još traje drugo iznimno atraktivno sportsko natjecanje, Euroški nogometni prvenstvo ili Olimpijada. To se, srećom, nije negativno odražilo na hrvatski turizam, iako su mnoge obitelji, kako u Hrvatskoj, tako i u inozemstvu, zbog toga mijenjale svoje planove godišnjih odmorova, a neke i odustajale od njih,ili su ih osjetno skrivačile.

**M**inistar turizma Đuro Bajs je tijekom posonosa izjavio da je u prvih sedam mjeseci ove godine bilo tri posto turista više nego godinu ranije, koji su ostvarili šest posto više godišnje. Iako porast zarade nije precizirao, jer o tome svaki hoteljer ima drugačiju računici, računa se kako će se zarada od turizma povećati za pet posto, što bi trebalo iznositi 7,3 milijarde eura.

**T**akve brojke za koji posto- tak mogu i povećati, ka- ko se nuda i ministar Bajs, jer je i druga polovica kolo- voza sunčana i vrlo topla, pa će pravi rezultat biti pun pre- cizniji kada i taj mjesec bude uračunat. Postoje i dobre naja- ve za postsezonsko, što opravda- va povećana ulaganja u pripremu sezone i razne marketin- keaktivnosti. Ministarstvo turizma, koje je početkom godine opet osamostaljeno, imalo je, primjerice, proračun za polovi- cu većeg 2007., tako da su i aktivnosti bile sadržajne.

**B**aći ulaganja u kronično zapostavljeni kontinen- talni turizam, što prve rezulta- te daje u poticajima za razne lokalne projekte. Poduzetnicima iz Koprivnicko-križevačke županije, primjerica radi, samo če izvora ove godine biti isplaćeno 650 tisuća kuna. Ako se zna da danas gotovo svaki kontinentalni grad ima neku značajniju turističku manifesta- ciju, a Koprivnica ih ima čak dvije, onda je jasno da se turistička "Trnorižica" probudila iz svog dugogodišnjeg sna. No, to je jošdaleko od realnosti, budući da razvedeni jadranski obala pruža neslušene mogućnosti. Naime, upravo je turizam taj koji nadoknadi ogromni deficit u robnoj razmjeni s inozemstvom. Turizam, drugim riječima, osigurava stabilnost državnih finansija.

## Rezultati poslovanja Grupe Podravka u prvom polugodištu ove godine

## Prihodi od prodaje Grupe Podravka porasli za 125 milijuna kuna



Podravka marke ostvarile su prodaju od 1.177 milijuna kuna što predstavlja rast od 15%

**G**rupa Podravka je u prvoj polugodištu ove godine ostvarila ukupan prihod od prodaje u iznosu 1.708 milijuna kuna, što je povećanje od 125 milijuna kuna, odnosno 8% u odnosu na ostvareno u istom razdoblju godinu ranije. Neto dobit Grupe Podravka za navedeno razdoblje iznosi 23 milijuna kuna, a to predstavlja rast od 3%.

Prodaja SPP Prehrana i pića iznosi 1.393 milijuna kuna što predstavlja porast prodaje od 7%. Rast prodaje ostvaren je na inozemnim tržištima (15%), dok je na tržištu Hrvatske prodaja Oprem Winfrey preporučila Dubrovnik kao jednu od najpoželjnijih destinacija na svijetu. Slike su ocjene i u stranim turističkim časopisima.

Positivan trend prodaje svih grupa proizvoda Podravka nastavio se i u drugom kvartalu što se odražilo na po-

rast prodaje Podravka marki u iznosu od 151 milijun kuna. U promatranom razdoblju Podravka marke ostvarile su prodaju od 1.177 milijuna kuna što predstavlja rast od 15%, dok je organska prodaja zabilježila rast od 10%.

Tako je kategorija Mesni program i riblje konzerve zabilježila rast od 19%. Podravka je na 16%, Dječja hrana, slastice i snack 10% te Dodaci jelima 8%, a najveći relativan rast od 40% ostvaren je u kategoriji Pića i najvećim dijelom je generiran prodajom Marke Lero. I druge dvije Podravke akvizicije, marke Eva i Warzywko, bilježe dobre prodaje rezultata. Tako je Podravka marka ribljih konzervi Eva na domaćem tržištu ostvarila rast prihoda od prodaje u iznosu od 28%, dok je na inozemnim tržištima porast prihoda od prodaje u iznosu 53%. Prodaja marke Warzywko na tržištu Poljske, gdje je dodatni impuls prodaje kroz marketinšku kampanju "Warzywko - najviše povrće u kuhinji", značajno je, na inozemnim tržištima, do prinjela rastu prodaje grupe Dodatak jelima.

Prihodi od prodaje SPP Farmaceutika u prvom polugodištu 2008. godine iznosi 313 milijuna kuna što predstavlja rast od 12% u odnosu na isto razdoblje u 2007. godini. Prodaja SPP Farmaceutika porasla je na tržištu Hrvatske za 4% čemu su doprinijeli porast prodaje lijekova na recept (3%) i porast prodaje bezreceptnih proizvoda (6%). Kontinuiranim rastom prodaje Neofena i Lupoceta Belupo je preuzeo vodeću poziciju po prodaji OTC lijekova protiv bolova na tržištu Hrvatske. Najznačajniji inozemni

je, na 15% rast od 2007. godine.

## Podravka u koprivničkoj razglednici

## Najavljen Renesansni festival

**P**opularna ovojetna emisija Hrvatske televizije "Razglednica iz Hrvatske" emitirana je i iz Koprivnice. Uz snimljene priloge koju su svjedočili o različitim kulturno-povijesnim, društvenim i sportskim znamenostima grada u emisiji su održana i javljana uživo s gradskim bedemima koja su u cijelosti bila posvećena Renesansnom festivalu.

Tako je najavljen Renesansni festival koji će po treći put biti održani na Gradskim bedemima od 6. do 8. rujna. Pripreme su u punom jeku, a prema rječima direktora TZ Renata La- bazanu svoje sudjelovanje najavljuje više od 300 kostimiranih slijednika iz Hrvatske, Slovencije, Madarske i Slovačke. Bit će tu neustrašivih mačevalaca, sretnih konjanika, vještih obrtnika, zabavnih žonglera, ponovo će se za koprivničku utvrdu dobiti atraktivne noćne borbe, kralj Ludovik I Anžuvinac će gradanima podariti povjelu slobodnog kraljevskog grada, pivo, vino i gverc teći će potocima, na ražnju će se okrećati dva vola - poklon Pivovare Carlsberg Croatia, Podravki i promotori kulinarstva iskazati



će kreativnost u pripremanju kraljevske gozbe, a marljive članice udruga žena spravljat će raznovrsna jela od kopriva i glijave. Prikazi renesansnih običaja, vješte borbe, plesovi i pjesme, demonstracije raznih vještina i izrada predmeta iz tog doba stvorit će jedinstvenu atmosferu koja će zasigurno privući

brojne posjetitelje. A među njima bit će i učenici iz OŠ "Vladimir Nazor" iz Plaća za koje je dnevnovoranih boravak u Koprivnici svojom pobijedom na literarnom natjecaju "Svjet po tvom", odigranom u sklopu "Čokolino višeboja", osigurao učenik sedmom razreda Luka Kovač. Jadranka Lukšić

## Pobjednici Čokolino višeboja Katarini Milinović Podravka dodijelila stipendiju za srednju školu

**K**atarina Milinović na natjecanju Čokolino višeboja u zagrebačkoj OŠ "Petar Zrinski" osvojila je titulu najbolje među djevojčicama.

Nakon 24 grada i 48 pobjednika, na finalnom natjecanju Čokolino višeboja, održanom u svibnju u Umagu, Katarina je još jednom pokazala svoj talent i sportski duh. U finalnom je natjecanju bila najbolja među djevojčicama i tom jej je prilikom tada član Uprave Podravke Miroslav Vitković nagrađio i

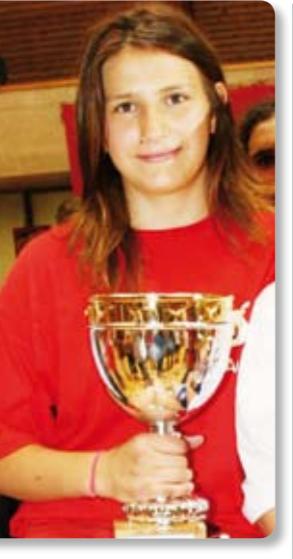
posebnu nagradu - stipendiju Podravke za srednju školu.

Inicijativa za stipendiju došla je od tima koji je zadužen za realizaciju projekta Čokolino višeboja, a temelji se na njezinu pobedi u natjecanju ali i socijalnom osobnom statusu. Katarina je rođena 1993. godine u Gospiću i potječe iz obitelji s desetero djece, a od 2005. živi u Dječjem domu "Vladimir Nazor" u Zagrebu. Istu adresu dijeli njezinih šestoro braće, dok je četvero mlade braće dano

na posvojenje. Uprava Podravke donijela je odluku da se za vrijeme srednjoškolskog obrazovanja Katarini dodjeli mjesecna stipendija koja će joj pokriti troškove školovanja, te da joj se omogući obavljanje prakse u Podravki. Odabran je nastavak školovanja u ugostiteljskoj školi "Slava Raška", izabrala je smjer kuhar, jer obožava kuhati.

Trenutno je na Sportskim igrama mladih u Splitu, kamo se plasirala u odborci na pješku.

Ines Banjanin



Podravka i Studena i ove godine bili su sponzori teniskog turnira "Medugorje Open 2008."

## Mališani su imali svoj teniski turnir - "Čokolino Kids day"

**T**eniski turnir "Medugorje Open 2008." održan je ove godine drugi put na teniskim terenima u Medugorju, a i ove godine glavni sponsor turnira je bila Podravka sa svojim brendom izvrske vode Studena.

- Zahvaljujući dobroj organizaciji i ljudima uključenim u ovaj projekt, turnir je ove godine ušao u seriju challenger-a s nagradnim fondom od 30.000 eura, što predstavlja ogroman poticaj za naredne godine. "Medugorje Open 2008." pobudio je i veliki interes mnogobrojnih tenisača koji su se prijavili na turnir, a posebno smo ponosni na dva najsjajnija izdanja našeg kluba, Ivana Dodiga i Marina Čilića - izjavio je predsjednik TK "Medugorje" Juraj Ivankačić.

Velike vrijede turnira bili su Ivan Navarro iz Španjolske, Pablo Cuevas iz Urugvaja i Ivan Dodig.

- Bez dojvođe smo odlučili da Studena i ove godine bude dio "Medugorje Open 2008.", jer Studena promovira ljudske vrijednosti i svijest o zdravom načinu života. Smatramo da ovakvih sportskih događanja koji okupljaju i stimuliraju mlade ljude na zdrav život i rekreaciju treba biti mnogo više i da zasluguju maksimalnu podršku - istaknuo je direktor Podravke BiH Josip Canjar.

Ljubitelji kraljevskog sporta uživali su u kvalitetnom tenisu, dok je malisanje organiziran "Čokolino Kids day" na kojem su mali tenisači iz teniskog kluba "Medugorje", kao i svi drugi mali tenisatelji, imali priliku družiti se s profesionalnim tenisačima i trenerima s turnira. Kako bi za malisanje druženje i s idolima bilo što ugodnije, upriličena je degustacija Čokolino proizvoda, a svim sudionicima podijeljeni su Čokolino poklon paketići.



Uz teniski turnir "Medugorje Open 2008.", organiziran je i "Čokolino Kids day" gdje su mali tenisači igrali tenis uz Čokolino

## Podravka na Sarajevo Film Festivalu

**U**prisustvu velikog broja filmskih značala, medija i užitelja filma, u Sarajevu je upriličeno otvaranje 14. Sarajevo Film Festivala, jednog od najznačajnijih kulturnih događaja u BiH, ali i u regiji.

Podravka već četvrti godinu zaredom daje podršku Sarajevo Film Festivalu, smatrajući ga izuzetno značajnim kulturnim događajem.

Prvoga dana, nakon prijema prodrušiće, domaćini i mnogobrojni gosti festivala prošetali su Festivalskim trgom u Podravkinom paviljonu, dva puta dnevno posjetitelji su imali priliku okušati se u "Kolu sreće", osvojiti zanimljive nagrade, te se zabaviti i uživati u ugodnoj filmskoj atmosferi.

Britanski redatelj, scenarist i producent Terry George zajedno je s direktorom festivala Mirsadom Purivatom i izvršnom direktoricom Eminom Ganić posjetio je i Podravkin paviljon.

Za vrijeme trajanja Festivala Podravka je za sve posjetitelje priredila brojne iznenadenja.

Svakoga dana na Festivalskom trgu u Podravkinom paviljonu,

dva puta dnevno posjetitelji su imali priliku okušati se u "Kolu sreće", osvojiti zanimljive nagrade, te se zabaviti i uživati u ugodnoj filmskoj atmosferi.

## Čokolino day na SFF-u posvećen djeci iz SOS dječjeg sela

**N**a projekciju animiranog filma "Kornjača Franklin i blago jezero kornjača" Podravka je pozvala štice-nike SOS dječjeg sela i za njih pripremila ugodno druženje u okviru 14. Sarajevo Film Festivala.

Čokolino Day je Kids arenu u KSC "Skenderija" pretvorio u pravu dječju oazu.

Već tradicionalno, na "Porodični dan", 23. kolovoza, Podravka - kompanija sa srcem da će i svoj humanoprimorski "Udrževajući roditelje, djece i osoba u autističnom spektru" i za taj dan priredi zanimljiv dječji program.

Podravka je priredila poklon pakete za svoje goste, koji su uži-



Podravka je priredila poklon pakete za svoje goste na Sarajevo Film festivalu - malisanje iz SOS dječjeg sela

## Podravka pomogla tradicionalnu manifestaciju u Umagu

## Fešta od rajčica zabavila turiste i pomogla djeci s posebnim potrebama

**T**radicionalna gastronomsko-turistička manifestacija "Fešta od rajčica" koja se početkom kolovoza održava na umaškom Trgu slobode i u svojem je sedmom izdanju privukla veliki broj posjetitelja. Uz domaće božnjaci ljeđu su se našli brojni turisti iz raznih dijelova svijeta, a prednjačili su Slovenci, Talijani i Madari. Svi oni mogli su uživati u odlično spravljениm jelima od tjestenine i rajčice za koja je utrošeno više od 400 kilograma paštete, 70 kilograma Podravkih pelata od rajčice, po 168 staklenki Umaka bolognese, Relisha i Rajčice s maslinama, 900 kilograma svježih rajčica, 15 kilograma Vegete i pečenih kuglica Eva tunjevićne. U velikim tavama delice s rajčicama s mnogo entuzijazma pripremalo je 11 kuvara iz Umaga, Pule, Ludbregu,

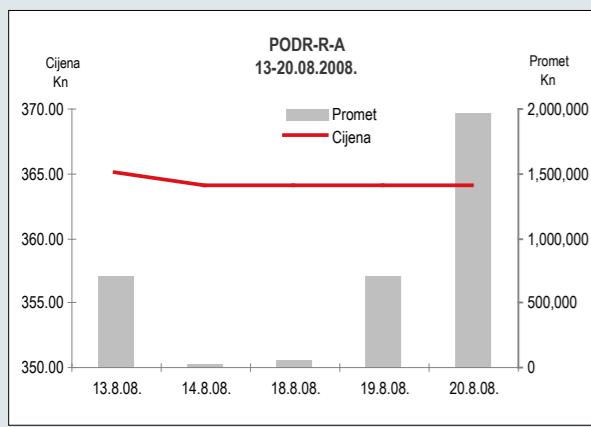
Središnji događaj Fešte od rajčica bilo je pripremanje jel od tjestenine i rajčica - i Podravkih proizvoda - u sredstvu Umaga za brojne turiste (snimila Kristina Flégler).



Opatije i Rovinju, članova Hrvatske udruge kuharu; i Udruga kuharu Istre predvodjeni Zoranom Stanislavovićem, glavnim kuharom iz hotela "Sol Coral". Nitko od brojnih gostiju nije pitao za cijenu obilne porcije uz koju se posluživala i Studena, jer se znalo da prirodni odraz u humanitarne sruhe - točnije OŠ "Mate Balota" u Bujama za opremanje odjebla za djece s posebnim potrebama. Školi je nakon fešte uručen ček od 19.000 kuna što će biti utrošeno za kupnju klima uređaja i didaktička pomagala. Iz škole kao i Turističke zajednice grada Umaga koja je uz pomoć Pučkog otvorenog učilišta te podršku Grada Umaga organizirala feštu, upućene su riječi zahvalne Podravki koja je svojim proizvodima omogućila priredivanje uspješne manifestacije. J. L.

## PODRAVKA NA BURZI

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
13.8.2008	PODR-R-A	365.00	711,160.14
14.8.2008	PODR-R-A	364.00	22,953.35
18.8.2008	PODR-R-A	363.99	58,607.92
19.8.2008	PODR-R-A	364.00	704,404.28
20.8.2008	PODR-R-A	363.96	1,972,076.53



## Otkup šljiva i jabuka za potrebe industrijske prerade u Podravki

Druga polovina osmog mjeseca već je uobičajeno vrijeme kada u Podravkoj tvornici Voće započinje otkup svježih šljiva i svježih industrijskih jabuka. Voće je to koje je neophodni sastojak slatkih Podravkih proizvoda iz assortmana voćnih prerađevina. Tvorница Voće, odnosno pekmez i marmelada. Svake se godine otkupljuju od voćara našeg kraja velike količine ovog voća. Tako su već i ovih prvih dana otkupa bili redovi na prihvatu što je zabilježila i naša kamera u krugu Tvornice Voće.

S otkupom i prihvatom prvih količina ovog voća su zadovoljni u Tvornici Voće, što nam je i potvrdila direktorica Branka Rušec-Sobota koja nam kaže kako će otkup trajati sve dok će biti zainteresirani ponuđaći ove sirovine. Namjera je otkupiti sve ponudene količine, a otkup se i dalje obavlja svakog radnog dana, osim subote i nedjelje, od 7 do 14 sati. Cijena za kilogram čistih i zdravih svježih jabuka je 0,65 kuna za kilogram, dok se za čiste i zdrave plodove šljiva plaća 2,50 kn/kg. Otkup se obavlja u krugu Tvornice Voće, a za sve one koji žele dodatne informacije vezane uz otokup na raspolaganju im je telefon 048/651 332. V. Indir



Svježe šljive i jabuke ovih dana stižu u većim količinama u Tvornicu Voće (snimio N. Wolf)

## IN MEMORIAM Prof. Zlata Bartl

# Otišla je omiljena Podravkina profesorica Zlata Bartl

**N**a koprivničkom Gradskom groblju 1. kolovoza pokopana je profesorica Zlata Bartl, Podravkina stručnjakinja i znanstvenica koja je krajem pedesetih s ekipom Podravkih djelatnika kreirala prve dehidrirane juhe te svjetski poznati proizvod Vegetu. Profesorica Zlata Bartl preminula u koprivničkoj bolnici 30. srpnja u 88. godini života, nakon duge i teške bolesti. Na posljednjem ispraćaju omiljene profesorice okupili su se mnogobrojni Podravčani, prijatelji, poštovatelji i rodbina profesorice. Od Zlate Bartl oprostili su se potpredsjednik Vlade Republike Hrvatske Damir Polančec i predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak. Oni su istaknuli zasluge, samotrajanost i inovativnost profesorice Bartl, koja je sa svojim timom stručnjaka zaslužna za stvaranje najpoznatijeg i najprodavanijeg Podravkinog proizvoda - Vegete, a zahvaljujući tome i za preradanje Podravke u kompaniju od međunarodnog značenja.

Profesorica Bartl je bila jedna izuzetno skromna osoba, uvijek je govorila o timu kojem je vodila, a nikad o sebi u



Od profesorice Zlata Bartl na koprivničkom Gradskom groblju oprostili su se brojni Podravčani i svi koji su je poštovali

prvom licu jednine. To je i te kako dobra pouka i za nas, današnje generacije. Taj tim je zajedno s njom kreirao tada revolucionaran proizvod Vegetu, ona je ključan proizvod koji je prerastao u brand kojeg poznaje cijela Europa, pa i šire. Uvijek je govorila o izvr-

nosti i Podravka je zbog toga osnovala Zakladu i nazvala ju po njenom imenu. Ta zaklada ima zadatak da pomaže, daje potpore izvrsnim studentima dodiplomcima i postdiplomcima i po tome mislimo da je to jedan trajan način kakav im je profesorice Bartl zasigur-

no i zaslužuje, istaknuli su u oproštajnim govorima Zdravko Šestak i Damir Polančec. Uz zvuke "Solvegine pjesme" od omiljenog profesoričinog kompozitora Edwarda Griega Zlata Bartl je pokopana na koprivničkom Gradskom groblju. ■



u Sarajevo. Na nagonov sestre Zlata je otišla na pregled gdje liječnik konstatira povratak bolesti i napačena Zlata ponovo nastavlja mukotpran život okruvana u "koritu". Uz sestrinu njezinu Zlata ne gubi vrijeme, već s velikim žarom proučava stručnu knjigu, istovremeno prateći svakodnevno oglase o rasprodanim radnim mjestima. Konačno, u jedinica od njih Zlata pronalazi oglas kojim koprivnička "Podravka" traži kemijski tehničara za rad u laboratoriju. Uza sva dotadašnja gorika iskustva i hod po trnju, napisala je molbul... i dva dana nakon toga dobila je posao u

koprivničkoj "Podravki". Dolazak u Koprivnicu doživjela je kao susret s novootkrivenom planetom, ne samo zbog dobivenog posla, nego i zbog ljudi koji su ovđe živeli kao u velikoj obitelji i koji su puno truda i mara unosiši u svakodnevni posao.

"Činilo mi se da sam u Podravki našla na nekakva druga bića, ugodna, radnja, nesrećna i za vrlo kratko vrijeme shvatila sam što trebam radići; počela sam se osjećati dijelim tih ljudi i sredine koja me je izuzetno lijepo privabila. Zlajbilna sam se u Podravku i njezine ljude na prvi pogled... izj-

najbolje se dokazala 1959. godine kada su "smukali" Vegetu, proizvod kojega je tržište odmah prihvatio, a prisutnost Vegete u ovih pedesetak godina na tržištu mnogih zemalja na svim kontinentima najbolje dokazuje kvalitetu, dugoročnost i iznimnost toga najpoznatijega hrvatskog branda čije se ime udmočilo kao sinonim za dodatak jelima. Vegeta je jedan od najuspješnijih primjera kreativnosti i entuzijazma Podravkih kadrova.

Profesorica Zlata Bartl bila je, s kraćim prekidom, zaposlena u Podravki do polovine 1976. godine kada je otišla u mirovinu, i dok joj je to zdravlje omogućavalo redovito je posjećivala Podravku i svoje suradnike. Rezimirajući jednom prilikom što je sve prošla u životu, profesorica Zlata Bartl je rekla:

- Cijeli život sanjala sam da stvorim nešto što će biti korisno. Eto, to mi je uspjelo s Vegetom. Normalno da sam zadovoljna onim što sam postigla i što su me ljudi u Podravini pre-

ma meni tako lijepo ophodile. Ne bih mijenjala svoj život sam uvijek bila sretna kada sam nešto stvarala. Bila sam nemirnog duha, voljela sam puno učiti, čitati, proučavati neke stvari koje nisu bile u mom fahu pa i po cijenu nesporavanja.

Vegeta je osvojila svijet, a mali ljudi velikih ideja kao što je bila profesorica Zlata Bartl, koja život u mladosti nije mazio i pazio, primjer je samoprijevognog kreativnog, uvijek vrijednog divljenja i znanstvenog priznanja te povrh svega - ljudskog poštovanja.

Zlata Bartl jedinstven je prije svega puninom, koju čini zbroj ljudskih i radnih osobina na temelju kojih je možemo definirati, bez imalo pretencionalnosti kao izvrsnosti par excellence. Njezin život i djelo u današnjem pragmatičnom svijetu naprosto strše zbog, danas rješetkih, iznad svega ljudskih običaja, kao što su odgovoran, pošten i iznad svega humani odnos prema ljudima, poslu i životnom okruženju.



Prof. Zlata Bartl otvorila je 2000. godine novu Podravku tvornicu Vegetu u Koprivnici



Predsjednik Stjepan Mesić uručio je Zlati Bartl visoko odličje  
- Red Danice s likom Nikole Tesle



Zlata Bartl proglašena je 2006. godine počasnom građankom Koprivnice



## Profesorica Zlata Bartl, dobitnica je mnogih najviših državnih i lokalnih nagrada i priznanja, između kojih treba izdvojiti:

- 1972. godine: nagrada Srebrno srce Podravke,
- 1985. godine: nagrada za tehničku kulturu Hrvatske,
- 1987. godine: spomenika Podravke za životno djelo,
- 1996. godine: nagrada za životno djelo za višegodišnji rad i izuzetna dostignuća grada Koprivnice,
- 1997. godine: Povelja povodom 50. obljetnice Hrvatske zajednice tehničke kulture za dugogodišnji i iznimnim doprinos razvitku i promicanju tehničke kulture,
- odlikovanje: visoko odličje predsjednika Republike Hrvatske Red Danice s likom Nikole Tesle,
- 1998. godine primila je Zlatnu krunu za životno djelo Hrvatske gospodarske komore
- 2001. osnivanje Zlaklade "prof. Zlata Bartl"
- 2006. godine proglašena je počasnom građankom Koprivnice
- Zahvaljujući gradu Koprivnici što sam proglašena počasnom gradankom i to je za mene veliko priznanje, ali ujedno to je priznanje svim mojim suradnicima i svim Podravčima kojima su i danas stvaraju te razvijaju ovu veliku hrvatsku tvrtku. Iako sam rođena u Sarajevu, od 1955. godine živim u Koprivnici i smatrati se Koprivčankom. Dolazak u Koprivnicu doživjela sam kao dolazak na dugo željeni planet i to ne samo zbog toga što sam dobro posao, već i taj grad i ti ljudi su mene od srca prihvatali, ljudi su oduvijek bili prijateljski raspoloženi i voljeli sam raditi i živjeti s njima. U Podravki smo živjeli kao jedna velika obitelj, a druženje i suradnja s poslom, nastavljali smo i nakon njega. Ja sam oduvijek utjecala na radu, ne da bi me netko poslje toga rada glorificirao, već da stvarno nešto napravim. Po prirodi sam skroman čovjek kojemu na neki način popularnost smeta - u svom poznatom stilu izjavila je profesorica Zlata Bartl nakon što je proglašena počasnom gradankom Koprivnice.





# Podravkini gastro - olimpijci u Pekingu

Za sportski uspjeh na Olimpijskim igrama brine profesionalni tim vrhunskih Podravkih kuhara. U pekinškom hotelu Zhaolong, gdje je smještena Hrvatska kuća, od 8. do 24. kolovoza tim Podravkih promotori kulinarstva priprema vrhunske gastronomске specijalitete svim posjetiteljima Hrvatske kuće. Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Mišel Tokić, Branko Takač, Zoran Delić i Tomislav Lončar brinu da naši vrhunski sportaši i gosti uživaju u hrani na koju su navikli kod kuće.

Pod motom "Hrvatska - domovina Marka Pola", Hrvatska kuća predstavlja svojevrsni servis svim hrvatskim građanima koji se za vrijeme OI zateknu u Pekingu, a ujedno je idealno mjesto za promidžbu hrvatskog turizma, kulture i gastronomije.

Gastro tim priprema na stotine obroka dnevno, a na jelovniku se mogu naći podravski



Snimka za uspomenu s hrvatskom osvajačicom brončane medalje u streljaštvu Snježanom Pejčić

popečci, gorički gušaš, bregovska pita, zagorski štrukli, slavonski čobanac, hobotnice, brudet, istarski žgvacet i druga jela.

Zahvaljujući Podravkinim promotorima kulinarstva, vrhunskim gastro-majstorima, Hrvatska kuća u Pekingu miriše na domaću hranu, a Zlatko Sedlanić je poručio da će podravski gastro - olimpijci pokušati naći vremena da nauče nešto i iz kuhinje svojih kineskih domaćina.

- Ovdje su prije nas stigle dvije palete od 400 kilograma s Vegetom, umacima, juhamama, senfom, ajvarom, smjesama za kolače... Svježe namirnice, dakle, ni meso, nismo smjeli nositi iz Hrvatske. Ali mi smo u avionu, od Zagreba preko Istanbula do Pekinga, "prošvercali" nešto pršuta, slavonskoga kuleuna i paškog sira, rekao je Dražen Đurišević. Takoder dodaje kako se u trgovini može kupiti voće i povrće dobre kvalitete po hrvatskoj cijeni.

Podravki kuhari važna su podrška brojnim uzvanicima, sportašima i novinarima u Hrvatskoj kući jer, kao i prije četiri godine u Ateni, brinu o ponudi toplih, domaćih obroka. **I. Banjanin**

## RECEPT TJEDNA

## Smokve u crnom vinu

Iskoristite sezonu smokava koje, osim za deserte, možete iskoristiti i za pripremu nešvakidašnjih predjela. Punjene mascarpone sirom i pršutom u umaku od crnog vina, meda i začina nikoga neće ostaviti ravnodušnim.

### Sastojci za 4 osobe:

8 smokava, 200 g mascarpone sira, 1 žličica acetato balsamica 40 g pršuta, 200 ml crnog vina, 100 ml vode, 1 zvjezdica anisa, korica cimeta 1 žličica cvjetnog meda Podravka, pola žličice Vegete mediteran 1 žličica gussnela Dolcela 50 ml vrhnja

**Priprema:**  
Oprane smokve pri vrhu zarezite, a zatim malom žličicom napravite "džepice".  
Mascarpone pomiješajte s ace-



tom balsamicom i pršutom narezanim na kockice. Ovom mješavinom nadjenite pripremljene smokve.

Za umak vino pomiješajte s vodom. Dodajte zvjezdicu anisa, koricu cimeta, med i Vegetu mediteran. Neka sve to zakipi, a zatim stavite smokve.

Zajedno kuhajte oko 8 minuta, smokve izvadite i stavite na toplo mjesto. Iz mješavine s vodom maknite anis i koricu cimetu. Dodajte Gussnel razmu-

ćen u malo vode, vrhnje i zajedno prokuhajte.

**Posluživanje:**  
Pripremljenim umakom prelijte smokve i poslužite uz popečeni kruh ili krekere.

**Savjet:**  
U umak možete dodati i malo prošeka.

**Vrijeme pripreme:** 25 minuta.

**coolinarika.com**  
HRVATSKA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVJET SA SRCEM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Vedran Šimunović • Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš • Redakcija lista: Ines Banjanin, Boris Fabijanec, Berislav Godek, Vjekoslav Indri, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Vedran Šimunović, Nikola Wolf  
Grafička priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica • Telefoni: 048/651-505 (urednik), 048/651-503 (novinari)  
Faks: 048/621-061 • e-mail:novine@podravka.hr • Tisk: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica

Ugostiteljska ponuda "Podravske kleti" i Pivnica "Kraluš"

## Vikendom obiteljski ručkovi

Podravkino Ugostiteljstvo pripremilo je ovog ljeta nekoliko novosti koje će sigurno razveseliti goste i podići kvalitetu usluge u poznatim i rado posjećenim ugostiteljskim objektima Pivnici "Kraluš" i "Podravskoj kleti".

Jedna od novosti je i ta da se vikendima, znači subotom i nedjeljom, gostima nude obiteljski ručkovi po pristupačnim cijenama.

Ovog vikenda za obiteljski ručak i Pivnica "Kraluš" i "Podravskoj kleti" nude:



Obiteljski ručkovi  
u Pivnici Kraluš  
za ovaj vikend:

### JELOVNIK I

Juha Podravka  
Pohani kotlet sa hrenom  
Pomfrit  
Miješana salata  
Palačinke s Lino - namazom  
Kruh

Cijena: 43,00 kn

### JELOVNIK V

Krem juha Podravka  
Punjeni pohani svinjski odrezak  
Restani krumpir  
Zelena miješana salata  
Kruh  
Palačinke s marmeladom

Cijena 55,00 kn

### JELOVNIK II

Juha Podravka  
Pileći file u umaku od sira  
Kroketi  
Zelje salata  
Kruh  
Savijača s jabukama

Cijena: 50,00 kn

### JELOVNIK VI

Bistra juha Podravka  
Pržene lignje  
Kuhani krumpir  
Tartar  
Kruh  
Savijača s višnjama

Cijena 55,00 kn

## KARIKATURA



Crtaj: Ivan Hanamija - Hans