

Godina XLIV  
Broj 1764 Petak 16. rujna 2005.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



**Podravka izdala  
novi Katalog  
proizvoda  
za gastro tržište  
4. str.**



**Grupa francuskih  
studenata i profesora  
posjetila Podravku  
3. str.**

**Održan 81. Jesenski međunarodni zagrebački velesajam**

## Medalja kakvoće za Podravkine proizvode na Zagrebačkom velesajmu

Piše: **Ines Banjanin**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Tijekom ovoga tjedna u Zagrebu se održavao 81. Jesenski međunarodni zagrebački velesajam na kojemu se predstavilo 1.750 izlagača iz 40 zemalja svijeta. Jesenski međunarodni zagrebački velesajam, kao središnji gospodarski događaj u Hrvatskoj te mjesto susreta i poslovnih kontakata, otvorio je izaslanik predsjednika Republike Stjepana Mesića zagrebački gradonačelnik Milan Bandić. Sajam pruža brojnim izlagačima i posjetiteljima mogućnost ispunjavanja njihovih poslovnih ambicija, a uz individualne nastupe održalo se 17 kolektivnih nastupa zemalja. Kako ove godine nema posebne zemlje partnera

na JMZV-u, poseban je naglasak stavljen na predstavljanje Hrvatske, odnosno njezinog tržišnog potencijala. Glavne tematske cjeline ovogodišnje jesenske sajamske priredbe su Energetika, Promet i logistika, Gradiateljstvo, sanitarije, elektroindustrija, Strojarska i metalna industrija, Prehrana i poljoprivreda, Eko-etno Hrvatska, Dani mode, Široka potrošnja, Arca - međunarodna izložba inovacija, a novost ovogodišnjeg sajma je i prvi Sajam glazbe.

### Potvrda kvalitete Podravkinih proizvoda

Budući da je Zagrebački velesajam unatrag 15 godina mjesto provjere kakvoće prehrambenih proizvoda koji se kupcima nude u domaćoj trgovačkoj mreži, na dan otvorenja



Podravka je dobila medalju kakvoće za proizvode od voća i povrća



Podravka je i ove godine sudjelovala na sajamskoj akciji "Kupujmo hrvatsko"

sajma, 13. rujna, dodijeljene su nagrade za kakvoću, kao priznanja za uloženi trud u proizvod izvrsne kakvoće. O tome odlučuju najpozzvaniji stručnjaci u skladu s pravilnicima koji se primjenjuju za pojedine grupe proizvoda i u skladu s normama koje vrijede za EU.

U kategoriji voćnih sokova, osvježavajućih bezalkoholnih pića, te proizvoda od voća i povrća Podravka je dobila Medalju kakvoće za džem breskva light 270 g, nadjev od višanja 780 g, Relish - umak od povrća 360 g i Salsu - umak od povrća 360 g. Nagrade su primile direktorica službe Razvoj voća i čajeva Nadica Balija, marketing manager Dunja Milošić Odošić i samostalni tehnolog Marija Vađunec, koja je i zaslužna za razvoj tih proizvoda.

Za trajanja sajma, održavala se akcija

Hrvatske gospodarske komore "Kupujmo hrvatsko" gdje su posjetitelji po promotivnim cijenama mogli kupovati originalne hrvatske proizvode. Marketing i Prodaja Podravke u okviru te akcije organizirali su "prodaju uz prim" za dio proizvodnog asortimana, a bila je to ujedno i prigoda za promociju nagradne igre za Podravka juhe koja je i započela u vrijeme održavanja sajma. Podravka je također bila jedan od sponzora Turističke zajednice Koprivničko-križevačke županije na sajmu EKO-ETNO. Ova izložba objedinjuje nastup županija Republike Hrvatske, a izložbeni prostori uređeni u ambijentalnom stilu, autentičnim predmetima, uz degustaciju autohtone i tradicijske hrane i pića te izvornu narodnu glazbu, zasigurno će prerasti u tradicionalni i prepoznatljiv projekt.

# Ekspanzija Podravke na tržištu Bosne i Hercegovine

U protekla dva mjeseca Podravkino poduzeće iz BiH bilo je vrlo aktivno. Otvoreni su poslovno - distributivni centri u Rajlovcu pored Sarajeva, i u Banjaluci, pomoću kojih će Podravka imati efikasniju distribuciju i plasman proizvoda na području BiH te će se na taj način osigurati i znatne uštede. Tom prigodom direktor Podravkinog poduzeća u BiH Josip Canjar je izjavio: "Dobili smo izuzetno funkcionalno skladište u kojem istovremeno možemo istovarivati i utovarivati robu u vozila, što je od izuzetnog značenja za što bržu distribuciju proizvoda u trgovačke centre".

Pored toga, pokrenuta je i proizvodnja mesnih proizvoda pod markom Podravka u Mesnoj industriji Čolović iz Sokoca, a na prezentaciji tih proizvoda, koja je organizirana uz veliko prisustvo medija, direktor Prodaje Podravke d.o.o. Sarajevo Branislav Lovrić je napomenuo kako je tvornica u Sokocu jedna od rijetkih koja je mogla zadovoljiti visoke Podravkine standarde.

Nedavno su završeni pregovori s Agrokomercom te je dogovorena suradnja temeljem koje će Podravka distribuirati jedan dio proizvodnog programa te kompanije.

Nakon svih tih aktivnosti, proteklog je tjedna na konferenciji za novinare objavljena suradnja između Podravke i Vegafruta iz Brijesnice Male. U proizvodnim pogonima jedne od najperspektivnijih kompanija u BiH bit će pokrenuta proizvodnja proizvoda pod markom Podravka. Obrazlažući razloge ovog poslovnog poteza, Canjar je izjavio: "Ono što nas je povezalo s Vegafruitom je činjenica da smo u toj kompaniji vidjeli partnera koji može zadovoljiti visoke standarde i kvalitetu. Na tržištu smo do danas bili konkurenti, a u ovom trenutku vidimo priliku postati suradnici koji će tržištu ponuditi ono što je najbolje i najprihvatljivije. U proizvodnim pogonima Vegafruta proizvodit će se prerađevine voća i povrća prvenstveno usmjerene za zemlje u okruženju poput Srbije i Crne Gore te Makedonije, a radimo na tome da započnemo s proizvodnjom organske hrane koja će biti namijenjena za hrvatsko i bosansko-hercegovačko tržište".

V. Š.



Novoizgrađeni poslovno - distributivni centar u Rajlovcu pored Sarajeva omogućuje efikasniju distribuciju i plasman Podravkinih proizvoda na području BiH

## Aktualna tema: što je to outsourcing (2)

# Primjeri outsourcinga u Hrvatskoj

## ADRIA SERVIS: Zarađuju i na smeću

Jedan od najboljih primjera uspješnog outsourcinga je tvrtka Adria servis koja je izdvojivši se iz matične tvrtke povećala broj zaposlenih i opseg poslova. Njihove glavne djelatnosti su čišćenje, deratizacija i dezinfekcija.

**Adria servis** nastao je 1999. outsourcingom bivšeg PLIVINOG odjela za čišćenje, održavanje i ugostiteljstvo. Tvrtka je u većinskom vlasništvu vukovarske Adria grupe, a u 2004. godini očekivala je oko 100 milijuna kuna prihoda i smatra se uspješnim primjerom outsourcinga. Domaće kompanije trenutno najveći interes za outsourcingom pokazuju upravo u sektoru čišćenja i ugostiteljstva.

Ugovor s Plivom, za koju Adria obavlja i poslove održavanja, dezinfekcije i deratizacije, ističe krajem 2006., a do tada bi prema planu, udjel poslovanja za Plivu u ukupnim prihodima trebao biti manji od 50 posto. Adria je dosada proširila poslovanje preuzimanjem dijela poslova Ericssona Nikole Tesle, RTL-a, Porezne uprave, HNB-a i nekoliko manjih kompanija, te povećala broj zaposlenih sa 260 na 400. Pri preuzimanju izdvojenih sektora poslovanja neke kompanije Adria svim za-

poslenicima godinu dana jamči prava prema ugovorima koje su imali do tada, a nakon toga oni ulaze u kolektivni ugovor Adria servisa.

Prema iskustvima Adria servisa, najteži dio na putu osamostaljenja bila je druga faza, početkom 2003., kada je matična tvrtka odlučila prodati tvrtku nastalu outsourcingom, a u čijem je prihodu tada sudjelovala 92 posto. Kompanija trenutno pokriva 30 posto domaćeg tržišta, a multinacionalne kompanije su im najveća konkurencija na domaćem tržištu.

Pliva je 2005., sljedeći svjetski trend, izdvojila i svoj informatički odjel u novoosnovanu tvrtku kćer GBS IT (Global Business Services IT) koja u Hrvatskoj zapošljava 90-tak ljudi. Osim pružanja informatičkih usluga matičnoj kompaniji, GBS IT će svoje usluge ponuditi i drugim zainteresiranim potencijalnim korisnicima u Hrvatskoj i svijetu. Radi priprema za izlazak na otvoreno tržište, IT odjel je 2004. svoje usluge prodavao na internom tržištu Grupe pa je u Njemačkoj uspio dobiti posao i na otvorenom Plivinom natječaju dajući najpovoljniju ponudu. Osim toga radili su i projekte na otvorenom tržištu sa svojim partnerima u Sloveniji, Srbiji i Hrvatskoj. GBS je među svojim klijentima zadržao i kompanije koje su nekada bile u sastavu Plive te jeull outsourcing partner Cedevite (Atlantici Grupa), i Vivere (Hipp).

## ERICSSON NIKOLA TESLA: Od 13 kompanija, 11 preživjelo outsourcing

ETK je među prvim hrvatskim kompanijama proveo temeljito izdvajanje nematičnih djelatnosti u posebna poduzeća te njihovu prodaju. Od 11 uspješnih tvrtki najviše je napravio Volex koji je u sedam godina narastao sa 100 na 600 zaposlenih.

Kakve su posljedice outsourcinga za kompaniju koja ga provodi, ali i za novostvorene tvrtke koje se moraju snaći na tržištu zasada se u Hrvatskoj može možda najbolje analizirati na primjeru Ericssona Nikole Tesle. Nakon što su Švedani postali vlasnici ETK-a odmah su krenuli u racionalizaciju te koncentriranje na matično poslovanje tvrtke. ETK je vjerojatno od svih velikih hrvatskih kompanija najtemeljitije i najranije (još devedesetih godina) proveo izdvajanje nematičnih djelatnosti u posebna poduzeća te njihovu prodaju. Oslobođen svih nematičnih djelatnosti ETK sada i sam nudi uslugu outsourcinga (cjelovito upravljanje mrežom) drugim kompanijama.

Od 13 tvrtki koliko ih je izdvojeno iz ETK-a te prodano, uglavnom stranim investitorima, do 2004. godine opstalo je njih 11. To izgleda dobar postotak, ali treba uzeti u obzir da se ovdje radi o velikoj stranoj multinacionalnoj kompaniji koja je novostvorenim tvrtkama mogla ponuditi i mogućnost plasmana na svjetskom tržištu.

Od svih Ericssonovih izdvojenih tvrtki najuspješniji je zagrebački Volex, koji se bavi proizvodnjom računalnih i telekomunikacijskih sustava. Ericsson je Volex prodao 1997. engleskom investitoru koji je preuzeo svih 102 zaposlenika iz pogona ETK-a. Volex sada (proljeće 2004.) zapošljava 601 radnika, u 2003. ostvario je ukupne prihode od 180 milijuna kuna, a od proljeća 2003. do svibnja 2004. povećao je prihode za 300 posto. Tvrtka šezdeset posto svojih proizvoda plasira Ericssonu diljem svijeta, a samo 5,6 posto ukupne prodaje kablskih sustava ide hrvatskom Ericssonu. Među njegovim ključnim klijentima su i američki telekomunikacijski divovi Nortel i Sun Microsystems.

Volex je u samom početku radio isključivo za Ericsson u Hrvatskoj, Mađarskoj i Italiji, a 90 posto proizvoda plasirao je hrvatskom Ericssonu. Uspon i razvoj poduzeća nije tekao linearno. Nakon razdoblja konstantnog rasta, koje je trajalo

do 2000. godine, kada je tvrtka zapošljavala 320 radnika, došlo je do krize telekomunikacijskog tržišta koja je pogodila i zagrebačku tvrtku pa je Volex morao otpustiti 240 radnika. No, i tada je još uvijek imao sedamdesetak zaposlenika više nego 1997., kada je izdvojen iz Ericssona. Nakon te ozbiljne krize tvrtka se oporavila, a analitičari predviđaju ovom segmentu tržišta daljnji rast pa i Volex očekuje ekspanziju. Od svih tvornica Grupe Volex ova u Zagrebu ostaje najzapadnija s obzirom da je ugašena proizvodnja u Irskoj i Engleskoj.

Poput Volexa, i tvrtke Copyservice (tiskara), Peek Promet (cestovna signalizacija), Emerson (izvori napajanja), EXi (montaža i ispitivanje telefonske opreme), uspjele su u relativno kratkom roku pronaći nove kupce te prilagoditi proizvodnju i tehnologiju tržišnim uvjetima.

Međutim, treba spomenuti da nije sve bilo tako uspješno pri procesu izdvajanja. Naime, dvije tvrtke Alatinica Novotec i pogon mehaničke proizvodnje za telekomunikacijsku opremu Chatham otišle su u stečaj prilično brzo nakon prodaje te su mnogi ostali bez posla, tako da se u njihovom slučaju outsourcing nije pokazao uspješnim.

*korporativne.komunikacije@podravka.hr*

## Nastavlja se dugogodišnja tradicija

# Susret Podravkinih umirovljenika i jubilaraca

Kao jedna od vrlo rijetkih hrvatskih kompanija, Podravka nastavlja dugogodišnju tradiciju darivanja umirovljenika koji su cijeli ili dio svojeg radnog staža proveli u kompaniji. Tradicionalni susret umirovljenika i jubilaranih djelatnika Podravke, ove će se godine održati u petak 23. rujna u šatoru postavljenom na prostoru ispred Tvornice Vegete na Danici. Osim umirovljenika, na susret je pozvano 129 Podravkinih jubilaranih djelatnika sa 30, 35 i 40 godina radnog staža.

Početak programa predviđen je u 13 sati, a nakon pozdravnog govora i ručka, više od dvije tisuće Podravkinih gostiju zabavljat će glazbeni sastav Barok iz Varaždina. Za goste je organiziran i prijevoz, tako da će prvi autobus prema Danici krenuti ispred Podravkine poslovne sedmerokatnice u 11 sati i 30 minuta, a povratak prvog autobusa je u 16 sati, dok će posljednji autobus s Danice krenuti u 19 sati.

Tijekom ovog tjedna, od 12. do 16. rujna Podravka je svojim jubilarcima i umirovljenicima darivala i poklon pakete u vrijednosti od 100 kuna te novčana sredstva svima koji imaju pravo na financijsku potporu. Naime, prema Kolektivnom ugovoru, umirovljenik koji je na radu u koncernu Podravka proveo najmanje pet godina neprekidno i otišao u mirovinu iz tog radnog odnosa ima pravo na godišnju novčanu potporu u iznosu od 24 kune bruto po godini radnog staža. Pravo na novčanu potporu ima 2188 Podravkinih umirovljenika, dok je poklon pakete dobilo njih oko 2400. Podravkinim umirovljenicima koji nisu bili u mogućnosti podići svoje pakete, omogućena je dostava, a novčana je isplata realizirana putem poštanske uplatnice.

Za ovogodišnje novčane nagrade i zajedničko druženje Podravka će izdvojiti dva milijuna kuna.

I. B.



## Grupa francuskih studenata i profesora posjetila Podravku

# Razmjena iskustava francuskih i hrvatskih studenata

Za vrijeme svog boravka u našoj županiji grupa francuskih studenata i profesora iz Učilišta Gilbert Martin iz Normandije u četvrtak je posjetila Podravku. Povod gostovanju grupe francuskih studenata i profesora je suradnja Republike Hrvatske i Republike Francuske na projektu "Od visoravni Neubourga do ravnica Slavonije - dva pogleda na poljoprivredu".

Prema riječima župana Josipa Friščića, ovaj je projekt od iznimne važnosti za Visoko gospodarsko učilište u Kri-

ževcima, ali i cijelu našu županiju, jer mu je cilj zajednička suradnja na polju razmjene iskustava. Goste je u ime Podravke pozdravio direktor sektora Korporativne komunikacije Saša Blažeković, a potom im se obratio član Uprave Podravke Zdravko Šestak koji je u pozdravnoj riječi istaknuo kako Podravka mnogo pažnje poklanja upravo studentskoj populaciji iz koje i crpi stručne kadrove, a isto tako, pažnju posvećuje i svojim zaposlenicima i njihovom educiranju.

- Drago mi je što imam priliku pozdraviti francuske studente i nadam se

da ćete i vi jednog dana na policama francuskih dućana vidjeti naše proizvode. To će biti znak da se Podravka i dalje razvija i osvaja i najzahtjevnija zapadna tržišta, te da su naša ulaganja u struku bila i te kako opravdana - rekao je Šestak.

Studenti su kroz prezentaciju, koju je održao specijalist korporativnih komunikacija Vedran Šimunović, ukratko upoznali Podravkinu povijest, poziciju, poslovanje i brandove, a potom su obišli farne na području Đurđevca. U našoj županiji borave do kraja tjedna.

I. B.



Gosti iz Francuske, čiji je simbol galski pijetao, rado su se fotografirali za uspomenu pred Podravkinim pijevcem

## naša posla

# Hrvatskoj loša ocjena Svjetske banke za uvjete poslovanja

Piše: Željko Krušelj



Rijetko se događa da premijer i ministar financija bilo koje suverene države javno izražavaju nezadovoljstvo nekim izvješćem o međunarodnim gospodarskim trendovima. No, kad je riječ o analizi koju je napravio IFC, investicijski ogranak Svjetske banke, onda tu nije riječ samo o nekim neformalnim pokazateljima stanja u nacionalnim gospodarstvima, već o svojevrsnom "semaforu" pogodnosti za potencijalne ulagače. Zato Ivo Sanader i Ivan Šuker ne samo da su se na tu temu oglasili na forumu gospodarstvenika na otvorenju Jesenskog zagrebačkog velesajma, već su uputili i protesna pisma u sjedište Svjetske banke u Washington, a i u njenu zagrebačku ispostavu. Ni čelnici najutjecajnije međunarodne financijske institucije na te kritike nisu ostali ravnodušni, pa je njen regionalni direktor poslao umirujući odgovor, napominjući da je Vlada Ive Sanadera puno toga učinila nakon siječnja ove godine, kad je bio krajnji rok za prikupljanje

informacija u gospodarskim kretanjima, odnosno da će se to zasigurno pozitivno odraziti na izvješće u narednoj godini.

O čemu je, zapravo, riječ? Svjetska banka svake godine objavljuje izvješće o uvjetima poslovanja, što bi još točnije bilo prevedeno kao lakoća poslovanja. Tu nije težište na rastu bruto nacionalnog dohotka, stopi zaposlenosti, stabilnosti valute, stopi inflacije ili kvaliteti infrastrukture, već o pogodnostima pokretanja poslova, o čemu ulagači ponajviše razmišljaju. Ispalo je da Hrvatska najmanje čini baš u segmentu stvaranja uvjeta za pokretanje proizvodnje, pa se na listi od 155 država našla na iznenađujuće niskom 118. mjestu, odmah iza Albanije. Inače, na samom su vrhu Novi Zeland, Singapur, SAD, Kanada i Norveška, a relativno je dobro prošla i većina članica Europske unije.

Usporede li se samo tranzicijske zemlje iz srednje i istočne Europe, analitičari ICF-a su iznimno visoko

svrstali Litvu (15.), Estoniju (16.) i Latviju (26.). Na dobrom 37. mjestu je Slovačka, kao i 41. Češka, a ni Mađarska na 52., Poljska na 54., Bugarska na 62., čak ni Rumunjska na 78. ili Makedonija na 81. mjestu ne mogu biti nezadovoljne. Svojevrsno je iznenađenje da je i kaotična BiH dvoznamenkasta, točnije 87., dok je Srbija i Crna Gora na 92. mjestu, iako se upravo Hrvatska ponajviše žali na kroničnu netransparentnost poslovanja u toj državi. Zanimljivo je da je ta država svrstana i na sam vrh ljestvice po kriteriju najboljeg provođenja gospodarskih reformi. Izvjesnog razloga za nezadovoljstvo mogla bi imati jedino ukupno na 63. mjesto plasirana Slovenija, koja je sve donedavno, zajedno s Češkom, važila za tranzicijskog predvodnika.

Nija lako objasniti zašto je Hrvatska pri dnu te ljestvice, osjetno bliža posljednje plasiranom Kongu nego njoj usporedivoj Litvi. Prema novinaru Jutarnjeg lista, čini se da je presudna bila

činjenica da su u Hrvatskoj za provedbu poslovnih ugovora navodno potrebna čak 22 koraka u prosječno 415 dana. Još je lošija situacija u procesu registracije nekretnina, koji traje i do 956 dana, pa smo po tom kriteriju dosegli samo dno liste. Svjetska je banka zacijelo nezadovoljna i time kako se Vlada odnosi prema ugovornim obvezama, a jedan od primjera čestih promjena u sadržaju i terminima realizacije projekata je i pilot-projekt reforme zdravstva u Koprivničko-križevačkoj županiji, gdje se i sama pojavljuje kao kreditor.

Nezadovoljstvo najviših Vladinih dužnosnika proizašlo je iz činjenice da analitičari Svjetske banke nisu uzeli u obzir da je u međuvremenu počeo s radom one stop shop, kojim se bitno skraćuje procedura i vrijeme za prijavljivanje svih potrebnih dozvola za pokretanje proizvodnje. U punom je zamahu i reforma zemljišnih knjiga, tako da su kompjutorizirane gruntnice sada već sposobne obaviti

uknjižbu u par sati, za što je ranije trebalo po nekoliko mjeseci. Jedini je problem u tome što su te mjere vidljive tek tijekom ove godine. Sanader, međutim, zamjera Svjetskoj banci što prilikom siječanjskog posjeta njenih stručnjaka Hrvatskoj nisu kontaktirali s Vladom ili pojedinim uredima državne uprave, tako da nisu ni mogli biti informirani koje su reforme u tijeku.

Iz novinskih je napisa izvjesno da je na vrlo kritički odnos analitičara prema Hrvatskoj utjecala i činjenica da je upravo IFC bio uključen u neuspješni posao oko riječkog brodogradilišta "Viktor Lenac", oko čega se i danas vuku različiti repovi. Zato je zacijelo i točna Sanaderova konstatacija da i u svemu tome može biti i neželjene politike, ali je činjenica da je Hrvatska sama ponajviše kriva što su ulagači vrlo kritični prema uvjetima poslovanja koja im ona osigurava. Jedini je lijek ubrzano se prilagođavati potrebama investitora.

Najavljujemo

# Podravka i Carlsberg zajedno na Pivovarijadi

Ovogodišnja pivovarijada u Koprivnici ponudit će niz zanimljivih sadržaja, među kojima je svakako i posebni cooking show-u kojeg zajednički priređuju Podravka i Carlsberg. Podravkini promotori kulinarstva pokazat će da se pivo odlično može iskorisiti i za pripremanje delicija, a da bi bili uvjerljiviji u tome će im pomagati popularni glumci iz Večernje škole. Njihove kulinarske majstorije moći će isprobati posjetitelji Pivovarijade jer će u tri dana biti podijeljeno 1500 degustacijskih porcija različitih jela. Tako će se u petak 16. rujna od 19,15 ispred satora na igralištu OŠ “A. N. Gostovinski” pripremati pileći fileti u Tuborg green tijestu, u subotu na Zrinskom trgu od 10 sati pureća rolada “Carlsberg”, dok je za nedjelju koja je proglašena Pan danom predviđena degustacija Panonija sotea. Uz odlične okuse posjetitelje zasigurno očekuje i dobra zabava, jer Antimon, Aljoša, Denis i Štef - uz Vegetu i pivo s kojima će obogaćivati jela - u rukavu drže još mnogo toga.

Inače, Pivovarijada započinje 16. rujna u 18 sati nastupima mažoretkinja, puhačkog orkestra, tamburaške i plesne skupine na glavnome gradskom trgu, a nakon degustacije delicija s pivom slijede koncerti Shortyija, TBF-a i Ede Maajke. U subotu navečer posjetitelje će zabavljati Gibonni, dok je za nedjelju najavljen nastup Severine te na kraju veliki vatromet. Predviđene su i različite zabavne igre za posjetitelje.

J. L.

Foto - bilješka

## Na Tin - baru postavljena peć za pečenje klipića

Na Podravkinom Tin baru prošlog je ponedjeljka uvedena novost koja je sigurno obradovala ljubitelje jutarnjeg toplog zalogaja - instalirana je peć za pečenje pekarskih polugotovih proizvoda, prvenstveno klipića, koji se proizvode u Podravkinoj Pekari. Također, s početkom nastave ponovno je proradila i peć u popularnoj “Kifli” gdje učenici osnovne i srednjih škola - i ostali potrošači - mogu kupiti upravo pečene klipice, pize, torbice, roščiće i druge Podravkine pekarske proizvode.



Finii klipići upravo su pečeni na Tin - baru



## Podravka izdala novi Katalog proizvoda za gastro tržište

## Katalog koji daje dodanu vrijednost

Hrvatskom gastro tržištu - hotelijerstvu, ugostiteljstvu, turizmu, školama, domovima, vrtićima, industriji - Podravka je nedavno namijenila još jedno u nizu svojih izdanja kojima potrošač dobiva dodanu vrijednost - Katalog proizvoda.

Riječ je o katalogu kojim Podravkini stručnjaci s osobitom pažnjom i razumijevanjem prilagođavaju naše proizvode zahtjevima tržišta, od cijena, asortimana, pa do distribucije i finalnog proizvoda na stolu. Katalog nudi pregled široke palete proizvoda u koje je, slijedeći svjetske prehrambene trendove, Podravka ugradila domaće sirovine, hrvatsku marljivost, znanje i kreativnost, te europske i svjetske standarde kvalitete. Sinergijom znanja, tržišnih marki, iskustva i tehnologije Podravka gastronomskim stručnjacima nudi rješenja pomoću kojih će uštedjeti vrijeme, sniziti troškove,



potaknuti kulinarsku kreativnost i u konačnici oduševiti svoje goste i potrošače.

Pritom treba reći da nije riječ o klasičnom katalogu, već moderno dizajniranoj publikaciji u kojoj se osim katalogizacije proizvoda korisnicima i čitateljima nude recepti po-

znatih Podravkinih majstora kuhinje, što je još jedan dokaz poznate Podravkine dodane vrijednosti i bržnosti prema kupcu.

Izdavač publikacije je Marketing - Tim za Gastro program, dok je recepte pripremio Podravkin Kulinarski centar.

## Susret: Damir Čajkulić, vozač kamiona

## Život na cesti nije lagan

Povodom Dana vozača i automehaničara koji se obilježava 24. rujna, vozači Podravke okupili su se na Dravi kako bi ga proslavili protekle subote, jer se zbog naravi njihova posla teško okupiti u vrijeme koje bi svima odgovaralo.

- Radni dan vozača traje 26 sati - u šali kaže Damir Čajkulić, vozač kamiona u Podravki. Taj posao radi već gotovo 11 godina, od ukupnih 13 koje je proveo u Podravki. Budući da ima obitelj, koju uz suprugu čine i sinovi Robert i Renato, najteže mu pada što nema dovoljno vremena koje bi proveo u njihovom društvu.

- Posao vozača je specifičan, jer ponekad provedem na putu osam, a



Damir Čajkulić

ponekad 12 sati, to ne mogu unaprijed znati. Zbog toga je teško organizirati privatni život i planirati druge obaveze, jer nikada ne mogu znati kada će zazvoniti telefon i kada ću morati krenuti na put. Zna se dogoditi da mjesečno imam više od 270 radnih sati.

Damir vozi kamion “Iveco” od sedam tona i dostavlja kompletan asortiman Podravkinih proizvoda kupcima na području cijele kontinentalne Hrvatske, pa sve do Splita.

- Najviše je posla u sezoni koja traje šest mjeseci u godini i tada se osjeća manjak vozača i vozila. Sezona će trajati još nekih mjesec dana, tako da mislim da bih po završetku sezone mogao prespavati jedan cijeli

dan, jer je jedan od nedostataka ovog posla i manjak sna. Zna se dogoditi da ustajem i u dva sata ujutro kako bih stigao na istovar robe. Veliki trgovački lanci pridržavaju se vremenskog istovara, odnosno moram stići u točno zakazano vrijeme u koje sam naručen. Na samom preuzimanju robe provedem od četiri do šest sati, jer je potrebno provjeriti svaki pojedini artikl.

Vozilo je uređeno tako da se u njemu može i prespavati, jer ima spavaću kabinu koja često dobro dode. Prema Damirovnim riječima, sama dostava nije problematična, jer ima ručni viličar i “trepu” pa nerijetko i sam istovaruje robu, naročito

kada želi čim prije obaviti posao.

- Iako ima dosta nedostataka kao što su profesionalne deformacije poput oštećenja kralježnice ili koljena, takav se način života jednostavno *uvuče pod kožu*. Crne kronike svjedoče koliko je opasan život na cesti, naročito u sezoni. Zna mi se dogoditi da ujutro krenem u Slavoniju, a navečer završim u Dalmaciji. Budući da puno vremena provodim u vožnji, ponekad se teško pridržavati svih prometnih odredbi, ali mora se. Najteže je voziti u zimskim uvjetima, zbog magle i leda. Jedna bi vam dostava bila zanimljiva, ali život na cesti nije tako jednostavan i lagan, poručio je na kraju razgovora Damir Čajkulić.

Ines Banjanin

**U Krasnom na Velebitu održano je od 9. do 11. rujna 5. prvenstvo Hrvatske u kuhanju lovačkog gulaša u kotliću za novinare**

## Ekipa Podravka - Radio Koprivnica na prvenstvu Europe

U živopisnom velebitskom mjestu Krasnom autor i vlasnik ideje kuhanja lovačkog gulaša u kotliću za novinare Vladimir Jurić, uz pomoć organizatora - Turističkog društva Krasno, Hrvatskih šuma - Šumarija Krasno, Sirane «Runolist» i Pansiona «Jure», generalnog pokrovitelja - Hrvatske udruge radija i novina, pokrovitelja - Ličko-senjske županije, te brojnih sponzora, među kojima je i zlatni sponzor Podravka - Studenac, okupio je 9. rujna gotovo stotinjak novinara i tehničkog osoblja iz gotovo svih hrvatskih elektroničkih i pisanih medija na finalu 5. prvenstva Hrvatske u kuhanju lovačkog gulaša u kotliću za novinare. Točnije, 31 ekipu te dvije ekipe generalnih sponzora koje su u dosadašnjim polufinalnim natjecanjima bile najbolje u Hrvatskoj.

Na sjevernim obroncima naše najveće planine, u Parku prirode Velebit, na oko 800 metara nadmorske visine nalazi se Krasno - jedno od naših najvećih planinskih naselja. Čini ga četrnaest zaselaka na rubovima slikovitog polja smještenog između velebitskih obronaka. Mjesto broji oko 600 stanovnika, a Krasno je nadaleko poznato po Svetištu Majke

Božje od Krasna, iz 17. stoljeća, gdje se svake godine 15. kolovoza okuplja mnoštvo vjernika. U Krasnu se nalazi najstarija šumarija u Hrvatskoj, osnovana još 1765. godine, te dvije pilane. Osim toga, stanovništvo Krasna se bavi poljoprivredom, ugostiteljstvom i trgovinom te gotovo i nema nezaposlenosti. U selu se proizvodi nadaleko poznati krasnarski sir i pršut, i vjeruje - odlična velebitska travarica. Također, ovdje je i sjedište najmlađeg Nacionalnog parka Sjeverni Velebit te ispostava Parka prirode Velebit. Javna ustanova «Park prirode Velebit» osnovana je 1998. godine. Svježi planinski zrak, netaknuta priroda od čije ljepote zastaje dah i simpatični, prijateljski ljudi - to su glavne odlike ovoga kraja. U svakom slučaju - Krasno je zaista prekrasno.

Nakon svečanog otvaranja i fešte dobrodošlice uz folklor i domaće gastronomske specijalitete za finaliste 5. prvenstva u kuhanju lovačkog gulaša počelo je kuhanje. S obzirom na veliki broj ekipa, kuhalo se u tri skupine. Plava je kuhala kod Pansiona «Jure», zelena kod Muzeja šumarstva, a crvena skupina u nedjelju 11. rujna kod sirane «Runolist».

Naravno, i ovaj put službena voda je bila Studena. Kako su se u Krasnom okupile najbolje hrvatske ekipe, i ekipa Podravka - Radio Koprivnica u sastavu Boris Fabijanec i Slavko Vugrinec vrlo je ozbiljno shvatila finale te zaista dala sve od sebe. I ovaj put skuhan je lovački gulaš koji je "govorio pet jezika", upotrebljeno je puno povrća i raznih začina te sve one male tajne i finese koje svaka ekipa ljubomorno čuva za sebe. Da je gulaš više nego dobar koprivnička ekipa je znala znatno prije nego što je ocjenjivačka komisija dala svoj sud. Naime, nakon što su članovi komisije uzeli uzorak i odnijeli ga na ocjenjivanje, gulaš naše ekipe je jednostavno planuo. Riječi pohvale na sve strane. No, komisija je bila neumoljiva. Na kraju - od 33 ekipe

Koprivničanci su osvojili 17. mjesto sa 105 bodova. Prvi su bili novinar Jutarnjeg lista Darko Pavičić i urednik Z1 Televizije Ivo Kozarčanin sa osvojenih 138 bodova. Druga je bila ekipa Čakovečke televizije sa 133 boda, a treći ekipa HTV-Večernji list Dopisništvo Krapina sa 124 boda.

No, budući da je ekipa Podravka - Radio Koprivnica ove godine prvi puta nastupila na prvenstvu i da je među finalistima prvenstva najmlađa po kuharskom stažu, osvojeno 17. mjesto je uspjeh za njih. To nije promaklo ni direktoru prvenstva Vladimiru Juriću, koji je koprivničku ekipu pozvao na prvenstvo Europe što će se od 23. do 25. rujna održati u Rakovom Jarku kod Fužina i Park šumi Golubinjak u Lokvama. To je velika čast i ujedno obaveza za Borisa Fabijanca i Slaveka Vugrinca koji su zapravo jedini podravski predstavnici bili na ovogodišnjim hrvatskim, a sada i na europskom natjecanju. S druge pak strane, brojne hrvatske redakcije su prepoznale medijski, turistički i marketinški efekt novinarskog kotlića, jer gotovo da i nema medijske kuće u Hrvatskoj koja nije izvještavala, ne samo iz Krasna, već i svih mjesta gdje se ove godine kuhalo. To su prepoznali kolege novinari pa se primjerice iz Slavonije, Zagorja, Primorja, Dalmacije i Medimurja natječu brojne novinarske ekipe, logistički vrlo dobro opslužene od brojnih sponzora te ujedno na natjecanju promoviraju kraj iz kojega dolaze. Podravina ima samo jednu, ali vrijednu ekipu Podravka - Radio Koprivnica, koja će sigurno i na europskom natjecanju dostojno promovirati svoj kraj i, naravno, pokušati skuhati najbolji lovački gulaš.

### In memoriam

## Ivica Gaži

(1962-2005)

Prošlog je ponedjeljka u Podravki odjeknula tužna vijest da nas je u 43. godini života iznenada, nakon kraće bolesti, zauvijek napustio naš dugogodišnji radnik Ivica Gaži.

Ivica je u Podravku došao 1986. godine, te je počeo raditi u Održavanju na radnom mjestu pomoćni radnik. Tijekom rada je napredovao, školovao se, promijenio nekoliko radnih mjesta, od skladišnog radnika do radnika održavatelja. Bio je marljiv radnik, miran i povučen, uvijek spreman pomoći drugima. Smrt ga je zatekla na poslovima radnika održavatelja u Održavanju.

Bio je sudionik Domovinskog rata.

Njegova prerana smrt duboko nas je potresla, a najviše njegovu suprugu, četvero djece, roditelje. Njegov će lik ostati u trajnom sjećanju svima koji su ga voljeli i poštovali. Ivica je sahranjen na groblju u Peterancu.

### Ukratko iz Belupa

## Belupo na urološkom skupu

Belupo je sudjelovao na 3. urološkom ALPE - ADRIA skupu koji je održan protekloga vikenda u Opatiji. Organizator skupa bio je Urološki odjele Kirurške klinike KBC Rijeka, a sudjelovalo je 100 liječnika urologa iz Hrvatske, Slovenije, Italije i Austrije.

Belupo se u svojstvu sponzora i ovaj puta medicinskoj javnosti predstavio vlastitim izložbenim prostorom s naglaskom na Ninur.

## Ginekološki

## simpozij

Endokrinologija i humana reprodukcija ginekološki je simpozij, koji se održava na Brijunima. Na simpoziju sudjeluje petstotinjak liječnika ginekologa iz Hrvatske.

Široj medicinskoj javnosti Belupo se na Brijunima predstavlja vlastitim izložbenim prostorom s naglaskom na Dabroston i Itrac 3.

## Liječnici iz Makedonije u Belupu

U organizaciji predstavništva Belupa u Makedoniji, tvornicu Belupa na Danici posjetilo je 90 liječnika kardiologa, nefrologa, neurologa i liječnika opće medicine iz Makedonije koje su pozdravili članovi Uprave, a održano je i stručno predavanje na temu "Antiaterosklerotični učinci antihipertenziva". Liječnici iz Makedonije pridružili se i proslavi 15. "rođendana" Iruveda, lijeka čijim smo aktivnostima na tržištu Makedonije započeli u travnju ove godine. U cilju razmjene stručnih iskustava kako na domaćem tako i na inozemnom tržištu, ovim ćemo skupom još jednom potvrditi kvalitetu Belupovih proizvoda.

### Podravkin periskop

## Oslanjanje na lokalne procjene



Pripremio: **Vlado Markota**  
Strateški razvoj

Kada se Pernod, inicijalno poznat kao proizvođač pastisa, klasičnog francuskog aperitiva, upustio 1980. godine u kampanju širenja na globalnom nivou, tom prigodom je kupio lokalne marke, poput grčke mastike (ouzo) ili armenskih konjaka, pića koje lokalno stanovništvo voli, ali koja su teže prihvatljiva ukusima stranaca. Tako je kompanija s vremenom naučila da se za guranje prodaje malo poznatih lokalnih marki treba pozudati u posebne prodajne snage u svakoj zemlji. "Odluke se donose na tržištu, a ne u nekoj kuli od slonovače u Parizu", kaže generalni direktor Pernoda, Richard Burrows.

Pernodovi brand manageri se sastaju jednom godišnje na kompanijinom otoku u južnoj Francuskoj kako bi prezentirali ideje za promociju, spotove, oglase i pakiranja izvršnim direktorima tržišta pojedinih zemalja, koji su slobodni od svega toga odabrati ono što misle da bi na njihovim tržištima dobro funkcioniralo. Do sada je takva strategija bila uspješna: prodaja Pernoda je rasla stopom od 9,4% u prvoj polovini 2005. godine, što je dvostruko više od prosjeka industrije, dosegaši nivo od 1,7 milijardi eura.

Strategija je prilično neobična za sektor hrane i pića, gdje većina kompanija teži standardiziranju svojih operacija i marki na globalnom nivou. Tako je lider industrije pića Diageo postupio upravo suprotno: raspodao je svoje male marke da bi se mogao fokusirati na globalna pića poput Johnnie Walker ili Smirnoff. Grupa centralizira odlučivanje vezano uz marketing i distribuciju, kako bi smanjila troškove te radi mnogo efikasnije sa svojim središnjim timom u svom londonskom štabu.

S nedavnom Pernodovom akvizicijom kompanije Allied Domecq kompanijina strategija će biti stavljena na kušnju. Kroz spomenutu akviziciju Pernod dobiva pet novih svjetskih marki, uključujući Ballantine's, Beefeater i Malibu. Pernod uvjerava da uspjeh koji je kompanija polučila kod marki Chivas i Martell (akviriranih 2001. godine od Seagrama) dokazuje da će strategija funkcionirati čak i u slučaju veće palete proizvoda.

Nekako mi se ova Pernodova strategija "poznavanja, prepoznavanja i uvažavanja lokalnih osobitosti tržišta u razvoju proizvoda za neko tržište, kao i za nastup na pojedino tržište" čini poznata. Čini se da ona može zaista dobro funkcionirati ako je se kompanija drži dosljedno. Kule od slonovače i stakla, u kojima sjede sveznadari, koji ne poznaju ili ne uvažavaju specifičnosti pojedinih tržišta, mogle bi se srušiti kao kule od karata... Za trgovanje su potrebne dvije strane: prva je ona koja nešto treba, a druga je ona koja upravo to nudi. Da bi se mogle ponuditi prave stvari, prodavatelj, odnosno proizvođač, mora saznati što je krajnjem potrošaču zapravo potrebno. To je sve i toga se treba dosljedno držati ako se želi uspjeti na tržištima. Mi u Podravki smo se opredijelili za takav pristup. Još samo da se toga i držimo...

**Moj hobi: Mirko Ban, pomoćnik skladištara u Logistici**

## Svestrani Mirko

Piše i snimio: **Slavko Petrić**

U mladosti je Mirko Ban igrao rukomet za koprivnički Partizan koji je sedamdesetih godina imao respektabilnu ekipu i koja je ostvarila plasman u tadašnju jaku Drugu ligu. Jednako je uspješan bio na svim mjestima, ali ostao je poznat po srednjem vanjskom i "bombarderskim" izbačajima lopte pa je tako zapeo za oko i bjelovarskom imenjaku te nekim klubovima u bivšoj Jugoslaviji za vrijeme služenja vojnog roka. No, Mirko je s rukometom završio u Koprivnici, ali je kao svestrani sportaš otišao na kratko i u kunovečko Bratstvo gdje je uspješno branio na голу nogometaša. Rođen u obitelji s trinaestero braće i sestara završio je u ŠUP-u školu za kartonažera - čime se u dosadašnjem radnom vijeku najmanje bavio. U Podravki se prvo zaposlio u Mješaonici stočne hrane, a potom su



Mirko Ban

slijedile Juhe, pa Tehničke usluge (Održavanje) da bi na kraju završio u Logistici i danas je u skladištu na Danici i već broji 38 godina rada.

U obitelji, gdje je uz suprugu Štefaniju i kćerke Aleksandru i Izabelu,

trebalo i dodatnih izvora prihoda pa se Mirko prihvatio i "fuš" poslova koji su s vremenom prerasli u ozbiljna zanimanja i koje je Mirko zavolio. Sve je to primijenio uspješno na građnji obiteljske kuće na Vinici - kuću je od temelja do krova napravio sam, bez ičije pomoći. Ne samo temelje i zidove, već i sve unutra od struje, grijanja... Međutim pravo zanimnje, hobi, tek se rađao. U dvorištu i vinogradu koji je u sastavu posjeda Mirkova preokupacija postale su kokoši, zečevi, vinova loza. Ne onakvi kakve možete vidjeti na svakom koraku. Kod njega se mogu vidjeti kukmaste kokoši, golovratke, biserke...već pomalo nestale vrste. Kod zečeva isto, a u vinogradu sve trsovi starinskih sorti od kojih Mirko pravi svoje vino. Bez upotrebe pesticida, herbicida.

- Osim što je sve ovo potreba, to je i veliko zadovoljstvo. Selektiram, pratim, igram se i u tome imam uspjeha. Volim da imam nešto neobično. Imam zečeve i kokoši koje malo tko ima, a još nastojim da proširim postojeće.

Volim zdravu hranu, a to sve ostvarujem u svom dvorištu. Ima tu i mnogo posla, ali što je to prema spoznaji da stalno imamo hranu kakvu ne bismo mogli kupiti - kaže nam Mirko, koji trenutno u "tovu" ima 50 kokošiju, 40 zečeva i 60 domaćih piceka te nastavlja: - Nisam pristalica gotovih jela, a jedino koristim nezamjenjivu Podravkinu Vegetu.

Ponekad ga njegovi prijatelji znaju podbosti da obavlja "bapske poslove". Drugim riječima da kuha i radi sve ono što su tzv. ženski poslovi. O tome kaže:

- Ne krijem da volim kuhati i to često radim. Prihvatim se i kotlovine i fiša pa i svakodnevnog ručka, ali baš ne dopuštam da me supruga u tome "eksploatira". Uostalom tko ne bi bio oduševljen pojesti pravu domaću juhu od kokoši iz svog kokošinjca. Ženu mogu zamijeniti u svemu, a znam da takvih ljudi ima sve manje. Nisam rekao - i cvijeće mi je priraslo srcu. I voće. I to starinsko: jabuke mašanke, kruške šefice. Tko ih ne bi poželio?

# Podravkina Udruga branitelja dodjeljuje visoka priznanja *Junak Domovinskog rata*

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke ove će godine ponovno dodijeliti priznanja Junak Domovinskog rata. U ponedjeljak 26. rujna u Palači Dverce u Zagrebu ona će biti uručena ratnoj bolnici Vukovar na čelu s dr. Vesnom Bosanac i dr. Jurajem Njavrom i posthumno generalu Blagi Zadri.

Priznanja se sastoje od prigodne plakete i skulpture, a dodjeljuju se pod viso-

kim pokroviteljstvom potpredsjednice hrvatske Vlade i ministrice Jadranke Kosor i Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi, a Jadranka Kosor i dr. Neven Ljubičić će ih i uručiti. (Priznanje za Blaga Zadru primit će njegova supruga Katica Zadro).

U programu će pored pokrovitelja i dobitnika sudjelovati i: dr. Andrija Hebrang, ratni ministar, Predrag Matić - Fred, umirovljeni brigadir HV i jedan od

zapovjednika obrane Vukovara, Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR Podravka, Mira Vlahović, prvakinja Opere HNK iz Zagreba, Kostadinka Velkovska, dramska umjetnica, Hrvoje Hegedušić, šansonijer i Jadranka Lakuš, voditeljica.

Podravkina Udruga ovo je priznanje prošle i pretpetošle godine dodijelila prvom hrvatskom predsjedniku dr. Franji Tuđmanu i Kati Šoljić, majci četvero poginulih hrvatskih branitelja.

## Uspjela promocija koprivničkog turizma i kulture u Italiji

# Podravka ima i prepoznatljiv suvenir

Sve agilnija Turistička zajednica grada Koprivnice uspješno se uključila u međunarodni turističko-kulturni projekt koji se pod nazivom "U zvucima mjesta" održao u talijanskoj pokrajini Friuli Venezia Giulia. Na manifestaciji u gradu Cormonsu, koja je okupila izlagače iz zemlje domaćina i nekoliko europskih zemalja, Koprivnica i Podravina predstavljeni su uz zvukove cim-bula, slike i kipove umjetnika naive, stare zanate, domaće proizvode - kupinovo vino i čaj. Na štandu TZ grada oko kojeg je uvijek bilo puno znatiželjnika koji su promatrali kako nastaju kipovi od drva ili slika na staklu, kako se kuje stari novac, predstavljen je i originalni hrvatski suvenir - retro pakiranje Vegete i pekmeza od šljiva.

- Zanimljivo je da mnogi posjetitelji nisu znali gdje je Koprivnica, ali kada smo spomenuli Vegetu, posebice ljudima slovenskog porijekla koji žive u ovom kraju, odmah smo naišli na širok osmijeh. I inače smo bili jako dobro primljeni, naši sadržaji plijenili su veli-



Član Podravkine likovne sekcije kipar Drago Ciglar izradio je zanimljiva djela u Italiji

ku pažnju i gradonačelnik Cormonsa pozvao nas je da slijedeće godine sudjelujemo na Danima naroda srednje

Europe, koji se organiziraju u ovom gradu - rekao nam je Renato Labazan direktor Turističke zajednice. **J. L.**

## Liječnik za vas

# Erektilna disfunkcija

Piše: **dr. Ivo Belan**

Erektilna disfunkcija je stalna nesposobnost održavanja erekcije dovoljne za obavljanje spolnog odnosa.

Istraživanja pokazuju da starenjem muškarci imaju izraženije probleme s erekcijom. Jedna nedavna američka studija je utvrdila da je oko 60 posto muškaraca, u njihovim pedesetim godinama, u stanju postići erekciju, dok u dobi od 70 ili više godina 33 posto muškaraca ima normalne erekcije. Mnogi rizični faktori su u vezi s erektilnom disfunkcijom, uključujući šećernu bolest, visoki krvni tlak, pušenje, povišeni kolesterol u krvi, kirurški zahvati, trauma, depresija i zlo-upotreba droga.

Primjerice, muškarci koji boluju od šećerne bolesti imaju tri puta veću vjerojatnost da će doživjeti probleme s erekcijom, nego oni bez dijabetesa. Hipertenzija i druge bolesti povezane s krvnim žilama (ateroskleroza, hormonalne bolesti, moždani udar) su među najčešćim uzrocima erektilne disfunkcije. Neki kirurški zahvati mogu rezultirati impotencijom (operacije na kičmenoj moždani, u zdjelici, zračenje u području zdjelice, odstranjenje prostate itd.).

Erektilna disfunkcija može rezultirati tjeskobom, depresijom, gubitkom uvjerenja o svojoj vrijednosti i gubitkom samopouzdanja. Liječenje erektilne disfunkcije može rezultirati znatnim poboljšanjem kvalitete života.

Dok se prije smatralo da je kod većine muškaraca koji su patili od impotencije uzrok nalazi u psihičkoj sferi, danas se zna da je istina sasvim suprotna. Obično je impotencija uzrokovana gore spomenutim medicinskim faktorima. Ipak, razumije se, postoji manji broj muškaraca koji mogu imati poteškoće s erekcijom

zbog raznih oblika tjeskobe, depresije, seksualne inhibicije, konflikata u međuljudskim odnosima itd.

Kompletni podaci, uključujući i seksualnu prošlost, pomoći će u određivanju uzroka erektilne disfunkcije, to jest je li on psihičke prirode, organske ili njihova kombinacija. Liječnički pregled čitavog organizma je neophodan.

Različite terapijske opcije stoje na raspolaganju. Eventualno potrebne modifikacije stila života su dobar početak. Bolesnike s dijabetesom treba ohrabriti da se savjesno drže terapije, dijetu i tjelovježbe. Ako su erektilni problemi u vezi sa stresom, ili strahom od seksualne izvedbe, psihološka pomoć i podrška može biti jedino što je potrebno.

Za one s organskom impotencijom postoji nekoliko opcija. Tako, primjerice, medicinsko sredstvo koje funkcionira na bazi vakuuma rezultira negativnim tlakom na penis, a to omogućava povećani dotok krvi.

Postoje injekcije koje se daju direktno u penis i koje izazovu erekciju. Igla je tanka i mala i ne predstavlja poteškoću kod primjene. Više od 90 posto muškaraca uspije postići dobru do vrlo dobru erekciju. Osnovne informacije o primjeni tih injekcija treba dati liječnik. Drugi način primjene istog lijeka (prostaglandin) je u obliku sićušnog zrnca koji se unosi u mokraćnu cijev, gdje se onda lijek resorbira i izazove erekciju.

Testosteron je koristan u erektilnoj disfunkciji, ali samo u onih muškaraca koji nedovoljno stvaraju testosteron u svojem organizmu.

Danas na tržištu postoji nekoliko oralnih preparata, kao na primjer sildenafil, za liječenje erektilne disfunkcije. Uzimaju se otprilike jedan sat prije spolnog odnosa. Pokazali su se djelotvornim u

oko 80 posto muškaraca, između ostalog i kod onih koji boluju od dijabetesa, hipertenzije, depresije i koji su preboljeli moždani udar. Ne smiju se primjenjivati kod onih osoba koje istovremeno uzimaju nitroglicerini ili lijekove na bazi nitrata za svoje srce. Muškarci koji imaju ozbiljno srčanožilno oboljenje, nekontroliranu hipertenziju ili očno oboljenje retinitis pigmentosa nisu kandidati za takvu vrst terapije. Postoji još nekoliko drugih oralnih preparata koji su u različitim fazama razvoja.

Na tržištu se nalazi i Belupov dijetetski proizvod Vitaseng. Tablete Vitasenga sadrže ekstrakt korijena biljke ginseng i dobre su za podizanje vitalnosti i izdržljivosti. Ginseng se već tisućama godina primjenjuje u kineskoj, korejskoj i japanskoj tradicionalnoj medicini kao "eliksir života". Kineski su ga carevi upotrebljavali za jačanje spolne moći.

Vitaseng mobilizira prirodnu energiju i izdržljivost organizma. Preporučuje se osobama izloženim stresu, fizičkim i intelektualnim naporima, svim osobama starijima od 40 godina i svim osobama koje žele poboljšati kvalitetu života.

U slučaju da muškarac ne želi ili nije u mogućnosti upotrijebiti spomenuta sredstva, kirurškim se zahvatom u penis mogu umetnuti implantanti - proteze.

Erektilna disfunkcija ili impotencija više nije problem koji mora prolaziti nedijagnosticiran ili neliječen. Brizljivim ispitivanjem povijesti bolesti i pregledom uzrok se često može identificirati i ispitati opcije liječenja. Ta se bolest može smatrati bolešću para, jer pogađa i pacijenta i njegovu partnericu. Otvoren razgovor može dovesti do ponovnog uspostavljanja zdrave seksualne funkcije koja vodi prema boljoj intimnosti i za muškarca i za njegovu partnericu.

# Članovi KLA Podravka posjetili Trsat i Opatiju

Članovi Kluba liječenih alkoholičara "Podravka"s obiteljima, ukupno pedesetak osoba, bilo je 10. rujna na hodočašću u Svetišu Majke Božje Trsatske gdje su bili na misi, a potom su razgledali slike posvećene posljednjem posjetu Pape Ivana Pavla II. ovom svetištu prije dvije godine. Poslije kratkog odmora na Trsatu posjetili su i Opatiju gdje su razgledali brojne hotele i vile, a imali su i mogućnosti kupanja. Članovi KLA Podravka bili su vrlo zadovoljni ovim hodočašćem i izletom, zahvaljujući ponajviše zalaganju predsjednice kluba Katarini Budaj.

**Domagoj Švabek**

## Obavijesti

## Prodaja svježeg mesa

Odjel Prigodne prodaje organizira prodaju svježeg mesa proizvođača Danica d.o.o, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije mesa:

- A) Juneće meso, paket 10 kg, cijena 396,10 kn
  - lopatica bez kosti 2,50 - 2,60 kg
  - vrat s kostima + podlopatica 2,70 - 2,80 kg
  - prsa 1,40 - 1,45 kg
  - rebra 2,15 -2,25 kg
  - potrbušina 1,40 -1,05 kg
- B) Juneći but bez kosti, pakiranje 5 kg - 250,55 kn/pakiranje
- C) Paket "D", pakiranje 10 kg - 489,50 kn/pakiranje
  - juneći but b.k. - 7 kg
  - juneća leđa - 3 kg

- D) Svinjetina - francuska obrada - 31,62 kn/kg
- E) Svinjetina - milanski rez - 34,89 kn/pakiranje
- F) Cijepana svinjska polovica - 21,21 kn/kg
- G) Svinjski but bez kosti - pakiranje 5 kg -203,85 kn/pakiranje
- H) Svinjski kare, pakiranje 5 kg -171,15 kn/pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 22. 9. na tel. 651-781 i 651-954 ili e mail: marijan.slukic@podravka.hr

## Prodaja smrznutog programa Danice d.o.o.

Odjel Prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju smrznutog programa mesa proizvođača Danice d.o.o, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije mesa:

- a) Danburger, pakiranje 3 kg -102,11 kn/pakiranje
- b) Pljeskavica s dodatkom Vegete Twist, pakiranje 3 kg -100,47 kn/pakiranje
- c) Čevapčići, pakiranje 3 kg - 108,70 kn/pakiranje
- d) Dansteak, pakiranje 2,94 kg - 98,46 kn/pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 22. 9. na tel. 651-781 i 651-954 ili e mail: marijan.slukic@podravka.hr

## Podjela purećeg mesa

Odjel Prigodne prodaje obavještava radnike koji su naručili pureće meso proizvođača Vindon, grupe Vindija, da će podjela biti 21. 9. od 13,30 do 15,30 sati u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

# Jelovnik

|                            |                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>19. 9. ponedjeljak:</b> | <b>- Varivo grah s ječmenom kašom, podravski špek, salata</b> |
| <b>20. 9. utorak:</b>      | <b>- Pohana svinjetina, krumpir na seljački, salata</b>       |
| <b>21. 9. srijeda:</b>     | <b>- Varivo kupus u rajčici, kosani odrezak, voće</b>         |
| <b>22. 9. četvrtak:</b>    | <b>- Pečena piletina, mlinci, salata</b>                      |
| <b>23. 9. petak:</b>       | <b>- Mađarski gulaš, kolač</b>                                |

## NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

**Osnivač i izdavač:**  
PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica  
**Glavni i odgovorni urednik:**  
Branko Peroš  
**Redakcija lista:**  
Branko Peroš, Alen Kišić, Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Ines Banjanin i Slavko Petrić  
**Fotograf:**  
Nikola Wolf  
**Grafički dizajn:** FotoSoft  
**Tisak:** Koprivnička tiskarnica d.o.o. Koprivnica

**Naklada:**  
8300 primjeraka  
List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.  
Adresa uredništva:  
Ulica Ante Starčevića 32,  
48000 Koprivnica  
Telefoni - direktni:  
651-505 (urednik) i  
651-503 (novinari)  
Faks: 621-061  
e-mail:novine@podravka.hr

## Sport

# Obilježavanje 50. godišnjice Rukometnog kluba Podravka Vegeta

U Rukometnom klubu Podravka Vegeta u godini proslavljanja 50-godišnjeg klupskog jubileja (1955 - 2005) održano je već niz aktivnosti i događanja, a do kraja godine još će biti provedeno nekoliko akcija kako bi klub javnosti predstavio bogatu povijesnu i sadašnju aktivnost. Tako je početkom godine izdan kalendar s fotografijama koje simboliziraju dio uspjeha u bogatoj polustoljetnoj aktivnosti kluba, dok je u svibnju održana "Revija mladosti RK Podravka" na kojoj su se predstavile ekipe svih uzrasnih kategorija, a suparnice Podravkinim djevojkama bile su odgovarajuće ekipe Koke, Sesveta, i slovenskog Krim Mercatora. U srpnju je u Gradskoj knjižnici i čitaonici "Fran Galović" izložen je dio pokala iz bogate klupske riznice trofeja, dok je početkom rujna u Koprivnici održan turnir na kojem su nastupile četiri ponajbolje europske ekipe - Hypo, Krim Mercator, Győr i Podravka Vegeta i koji je ubrojen u red najkvalitetnijih europskih turnira takve vrste. Svemu tome pridružili su se i navijači

Podravke Vegete popularni "Red roostersi" koji su krajem kolovoza u Domu mladih u Koprivnici priredili izložbu slika svojih članova na kojima je predstavljena njihova aktivnost podrške klubu. Do kraja godine biti će održano još nekoliko akcija, o čemu nam je direktor Podravke Vegete Marijan Domović rekao:

- Pored ovih uspješnih aktivnosti obilježavanja klupskog jubileja, krajem listopada održat ćemo centralnu proslavu obilježavanja 50 godina klupske aktivnosti. Na toj svečanosti bit će prikazan i dokumentarni film o našem klubu i o aktivnostima iz bogate klupske baštine. Do konca godine održat će se i promocija knjige novinara Slavka Petrića "Mreža 50" u kojoj će biti objavljeni razgovori, priče, intervjui sa 50 (sukladno godinama kluba) najistaknutijih naših rukometašica, deset trenera i deset klupskih rukovoditelja, koji su obilježili polustoljetno razdoblje sportskog kolektiva, koji je mnogo pridonio afirmaciji Podravke, Koprivnice i našeg kraja.

**S. P.**



Rukometašice i vodstvo RK Podravke Vegete u novoj sezoni kad se obilježava 50 godina ženskog rukometa u Koprivnici

## Prvo pretkolo Lige prvakinja - 2. utakmica

# I u uzvratu visoka pobjeda Podravkašica

**MADEIRA ANDEBOL SAD - PODRAVKA VEGETA 19:32 (12:15)**

Kao što smo predviđali nakon koprivničke utakmice, rukometašice Podravke Vegete su i u uzvratnoj utak-

mici prvog pretkola Lige prvakinja pobijedile portugalske prvakinja i to sa 13 pogodaka razlike. U Koprivnici je

bilo 15, dakle ukupno 28 pogodaka razlike za Podravkašice i to je dokaz velike razlike u kvaliteti hrvatskih i portugalskih rukometašica.

U prvom poluvremenu uzvratne utakmice trener Koprivničanki Josip Šojat nije u igru uvodio Stančin, Pasičnik, Horvat, Golubić, Kožnjak, Hrgović i Vresk, a to je sve rezultiralo sa samo tri pogodaka razlike za Podravku Vegetu u poluvremenu. Valjda koprivničkih 15 pogodaka je utjecalo

na rukometašice Podravke Vegete da ne igraju punom snagom.

No, u nastavku Šojat uvodi svoje ponajbolje rukometašice i vrlo brzo se vidjela razlika u kvaliteti. Kao i u prvoj, i u drugoj utakmici najjače oružje Podravkašica bila je kontra. Franić i Vresk sa po 6 pogodaka najefikasnije, potom Hodak sa 5 i Naukovich 4 pogotka. Stančin u drugom poluvremenu bilježi 12 uspješnih obrana, a Galkina je u prvom 9

puta dobro intervenirala. Sve u svemu, sigurna pobjeda Podravkašica na Madeiri, čije su misli već u drugom pretkolu Lige prvakinja gdje ih očekuje ekipa Budućnosti Moneta iz Podgorice.

Protiv Madeire Andebol SAD za Podravku Vegetu su igrale: Stančin, Galkina, Vresk 6, Hrgović 3, Kožnjak, Golubić, Palčić 3, Hodak 5, Zebić 2, Pasičnik, Horvat 3, Franić 6, Naukovich 4 i Tatari.

**B. Fabijanec**

## Prva hrvatska nogometna liga - 7. kolo

# Slaven Belupo opet poražen

**RIJEKA - SLAVEN BELUPO 4:2 (3:2)**

Sada već malobrojni optimisti u redovima Slaven Belupa nadali su se barem bodu na gostovanju u Rijeci, ali ovaj puta Kantrida je ostala neosvojiva. Rijčki nogometaši pokazali su Koprivničancima kako se igra nogomet, a posebice je bilo lijepo gledati igru novopridošlog pojačanja u redovima domaćina - Davora Vugrinca. Čovjek je zaista istinska nogometna klasa.

Da su riječki nogometaši odlučili ići na pobjedu, pokazale su već prve minute utakmice. Stalni pritisak prema Lisjakovim vratima Riječanima se isplatio već u 9. minuti. Sharbini odlično pronalazi Vugrinca na drugoj stativi koji uklizava na loptu i trese mrežu Slaven Belupa. U 23. minuti riječko vodstvo je 2:0, a autogol postiže nekadašnji riječki junior, a danas stup obrane Slavenaša Kurilić. Tri minute kasnije Kurilić puca sa više od 30 metara prema vratima Žilica, lopta pogađa stativu, a na odbijanje natrčava Karabogdan i trese mrežu Rijeke. U 38. minuti riječki obrambeni igrač Tkalčević sapleo je Karabogdana u šesnaesteru i sudac Gerek pokazuje na bijelu točku. Precizan je bio Musa i rezultat je 2:2. A onda u 40. minuti sigurno najljepši trenutak utakmice. Slobodan udarac sa više od 20 metara izvodi Vugrinec, prebacuje živi zid, lopta pogađa unutarnji spoj grede i stative,

odbija se do suprotne strane i od Lisjaka u mrežu. Majstorski pogodak Davora Vugrinca, a Slavenov vratar nemoćno je gledao gdje je lopta. Točku na i postavljaju Riječani u 87. minuti kada brzom kontrom Linčić upošljava Novakovića, a ovaj nesebično dodaje do Sharbinija kojemu nije bilo teško s desetak metara svladati istrčalog Lisjaka.

Zasluzena pobjeda Riječana, koja je mogla biti i veća, ali su gostujući nogometaši imali i dosta sreće. Naime, osim dva pogotka tokom cijele utakmice koprivnički nogometaši nisu uspjeli odigrati niti jednu uspješnu akciju, a kamoli ozbiljnije ugroziti domaćeg vratara Žilica.

I u ovoj utakmici, kao u svim dosadašnjim u prvenstvu, u redovima Slaven Belupa opet ne štima obrana, previše je propusna, a tromi stoperi poput Gala i Crnca ne mogu pratiti ritam brzih gostujućih napadača. Kada se tome pridoda nesigurnost Kurilića, onda rezultat samo može biti puna mreža pogodaka. U napadu pak nema nikakve idejnosti i kreativnosti. Manje-više odigravaju se duge lopte prema Karabogdanu koje gotovo uvijek postaju plijen protivničke obrane. Sve u svemu, ne vidi se neki pomak u igri Slaven Belupa i sada postaje već opravdana bojazan kako bi rezultatska agonija

Koprivničanaca mogla imati vrlo ozbiljne posljedice. Ove subote u Koprivnici gostuje zaprešićki Inter i krajnje je vrijeme da domaći nogometaši ubilježe prvu ovosezonu prvenstvenu pobjedu i tri boda spasa.

Nakon riječke utakmice trener Slaven Belupa Nikola Jurčević je izjavio:

- Priznajem, od ove utakmice sam očekivao puno više, bez obzira što mislim da je Rijeka uz Dinamo najbolja hrvatska ekipa. Potajno sam se nadao da bismo mogli napraviti iznenađenje, međutim, nismo bili pravi i Rijeka je na kraju zasluženo pobijedila. Sada se nalazimo u vrlo teškoj i neugodnoj situaciji, jer smo posljednji, ali u subotu igramo protiv Intera kojega moramo dobiti. Za nas je to utakmica biti ili ne biti i na takav je način moramo shvatiti. Što se tiče zacrtanog plana u Ligi za prvaka, mislim da je situacija još uvijek otvorena, iako je najvažnije da se maknemo s dna ljestvice. Kada se nademo na osmom, devetom mjestu, neće biti teško ganjati željeno šesto mjesto. Ponažljam, situacija je nezahvalna, ali nije sve izgubljeno.

Protiv Rijeke za Slaven Belupo su igrali: Lisjak, Poldrugač, Višković, Crnac, Kurilić, Gal, Lee (od 72.Peić), Dunković, Dodik (od 60. šaranović), Musa (od 60. Kovač) i Karabogdan.

**B. Fabijanec**

## Prva hrvatska liga - 1. kolo kuglača

# Zadar je pobijedio u završnici

**Podravka - Zadar 2:6 3635:3660 (11:13)**

Ždrijeb je opet bio nesmiljen za Podravkaše - odmah na startu morali su na najvišu prepreku, državnog prvaka Zadra, momčad koja će uskoro Hrvatsku, uz Podravkašice, predstavljati u Svjetskom kupu. A ni jednoj momčadi nije svejedno hoće li startati pobjedom ili porazom. Već drugu godinu zaredom Zadar se provukao bez poraza, iako je u završnici bilo izvjesno da bi bod(ovi) mogao ostati u Koprivnici. Ipak, presudila je veća kvaliteta gostiju, te niz iskusnih hrvatskih i slovenskih reprezentativaca, predvođenih svjetskim prvakom Benedikom. A domaći opet nisu mogli bez kikseva, do boda ih je dijelilo 25 čunjeva.

Nakon prve serije bilo je 1:1, a gosti su stekli prednost od 12 čunjeva. Zdravko Vučić, gotovo nepobjediv na domaćim stazama, nije bio na očekivanom nivou i neočekivano je pretrpio težak 4:0 poraz u setovima od reprezentativca Čote. Uz odličan rezultat u pune, "Vučko" je vrlo loše "čistio" i to je pridonijelo minusu od čak 30 čunjeva. Ugodno je iznenadio Goran Šegerec, koji nije respektirao iskusnog reprezentativca Ukalovića, kojeg je nadigrao i nadmašio za 18 čunjeva. Ovim rezultatom Goran je opet potvrdio da je čvrsto u prvoj šestorki - briga manje za trenera Oroza.

U drugoj seriji Ivan Pigac, najbolji igrač Podravke na utakmici, odigrao je sjajno i svog protivnika, jedinog nereprezentativca, "potopio" za 78 čunjeva. Franjo Miser, novajlija u momčadi Podravke previše je respektirao reprezentativca Vučaka, a premalo je vjerovao u sebe i svoje mogućnosti. Da one nisu male najbolje pokazuje podatak, da je on, uz Mariju Zver, rekorder koprivničke kuglane. Sve dok se svi Podravkaši neće riješiti prevelikog respekta prema velikim imenima našeg kuglanja, bodovi će olako odlaziti gostima.

Prije završnice rezultat je bio 2:2, a Podravka je imala obećavajuću prednost od 51 čunja. Moglo je biti svašta, ali su Zadrani u zadnjoj seriji imali dvojicu sjajnih slovenskih reprezentativaca. Kod domaćih Ante Bionda bio je najslabija karika Orozovog "lanca" - uz slabu igru i nesigurnost srušio je tek 559 čunjeva - premalo da gosti to nebi iskoristili. Uz poraz od -49 čunjeva istopila se gotovo sva prednost u čunjevima, a Miklošić, makar je odigrao odlično, nije mogao pobijediti svjetskog majstora Benedika, najboljeg igrača na utakmici. Rezultati: Vučić - Čota 0:1 (0:4, 603:633), Šegerec - Ukalović 1:0 (2,5:1,5 610:592), Pigac - Baljak 1:0 (3,5:0,5 645:567), Miser - Vučak 0:1 (2:2, 583:598), Bionda - Hafnar 0:1 (1:3, 559:608), Miklošić - Benedik 0:1 (2:2, 635:662).

**Ž. Šemper**

Velika promotivno - nagradna kampanja za kupce Podravkinih juha

# Gladni avanture? Sa 6 Podravka juha na 6 kontinenata

U ponedjeljak 12. rujna u Hrvatskoj je započela promotivno-nagradna kampanja pod sloganom "Gladni avanture? Sa 6 Podravka juha na 6 kontinenata" za Podravka juhe u vrećici. Tako će svi Podravkini juholjupci ili oni koji će tek to postati moći sudjelovati u nagradnoj igri i osvojiti jednu od 1500 nagrada.

Glavna nagrada je putovanje na jedan od 6 kontinenata pa tako dobitnik može posjetiti karneval u Riju de Janeiru, vidjeti filmski studio u Hollywoodu (a usput upoznati i koju glumačku zvezdu), družiti se s Djedom Mrzom u Finskoj, šetati Kineskim zidom, istraživati podmorje Australije ili pak otići na safari u Afriku.

Kako Podravka uvijek brine o svojim potrošačima nudeći im ukusne i praktične proizvode, čineći vrijeme provedeno u kuhinji zabavnim, tako brine i o njihovoj ljepoti i zdravlju pa među ostalim nagradama poklanja bonove za odijevanje u Varteksu i wellness programe na Jadranu. Osim navedenih nagrada tu su još perilice posuđa, štednjaci i električni roštilji Electrolux, putni kovčezi, kišobrani, stolnjaci i poklon paketi.

Cijela kampanja koja će trajati do 11. studenoga medijski je snažno podržana TV i radio spotovima, oglasima u časopisima, plakati- ma i lecima na prodajnim mjestima te na [www.podravka.com](http://www.podravka.com) i [coolinarika.com](http://coolinarika.com).

Tijekom mjeseca listopada širom Hrvatske organizirat će se promotivna prodaja u sklopu koje



će potrošači za kupnju Podravka juha biti nagrađeni lijepim poklonima kao što su npr. kišobrani, pregače, jastuci za putovanje i dr. Svim sudionicima nagradne igre

želimo puno sreće i dobru zabavu uz Podravka juhe!

**Kristina Matica**  
Marketing

Tim za kategoriju Podravka jela

**Naravno, i ove godine za sve zaposlenike Podravke bit će organizirana nagradna igra s vrijednim nagradama, budući da oni ne mogu sudjelovati u nagradnoj igri organiziranoj na nacionalnom nivou. Nagradna igra za Podravkaše - u našem listu - početak će uskoro.**

## Recept tjedna:

### Opijeni šaran

Da bi se ispunila ona stara da "riba mora plivat' tripot", u moru (u ovom slučaju u rijeci), u ulju, i na kraju u vinu, prionite na pripremu "opijenog šarana". Počastite ga kvalitetnim bijelim vinom (kakvo biste rado i sami popili), a promile će mu na zadovoljavanje razinu podići već i 300 ml!

**Sastojci za 6 osoba:**  
1 šaran (oko 2 kg)  
200 ml ulja  
1 žličica soli  
300 ml bijelog vina  
5 žlica limunova soka  
**Za umak:**  
100 g luka  
2 češnja češnjaka

400 g pelata Podravka  
1 žličica Vegete  
sol, papar  
**Za prilog:**  
1 kg krumpira

**Postupak:**  
Šarana očistite, zarezite na nekoliko mjesta i posolite.  
Na vrelom ulju kratko popecite cijelog šarana, pa ga premjestite u tepsiju i stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C oko 1 sat. Tijekom pečenja zalijevajte ga mješavinom vina i limunova soka.  
Na zagrijanom ulju popecite nasjeckani luk i protisnuti češnjak, dodajte pelate, Vegetu, sol, papar i pirajte

**coolinarika.com**  
HRVANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVIJEK SA SINCEM



oko 20 minuta.  
Pečenog šarana zalijte pripremljenim umakom i ostavite u pećnici još 5 minuta.  
**Posluživanje:**  
Poslužite uz slani kuhani krumpir.  
**Savjet:** Umjesto cijelog šarana možete na jednak način koristiti i odreske šarana.  
**Vrijeme pripreme: 1 sat i 20 minuta.**

## NA ŠILJKU

Bjelinski: Smijeh je često veliki posrednik u razlikovanju istine od laži.

Carlyle: Tko se samo jednom nasmije od srca nije nepopravljivo loš.

Keller: Za smijeh je uvijek potrebno malo duha; životinja se ne smije.

Wergeland: Upravo zato što je tako topao, osmijeh je ljepši od bilo kojeg cvijeta na svijetu.



Priprema: **Vojo Šiljak**

**Trgovački putnik pita dječaka, koji se igrao na dvorištu:**  
- Gdje mogu pronaći tvoga tatu?  
- Eno ga dolje u svinjcu. Prepoznat ćete ga po sivoj kapi.

- Sada već živimo skoro dvadeset godina zajedno - reče Ivanka - ne misliš li da bi se mogli oženiti?  
- O, da - reče Ivan, pa pomalo zabrinuto nastavi - ali tko će nas sada htjeti?!

- Kao vrhunac ove večeri - reče mađioničar - učinit ću da nestane jedna žena.  
- Zdenka, odi na pozornicu! - začuje se glas iz gledališta.

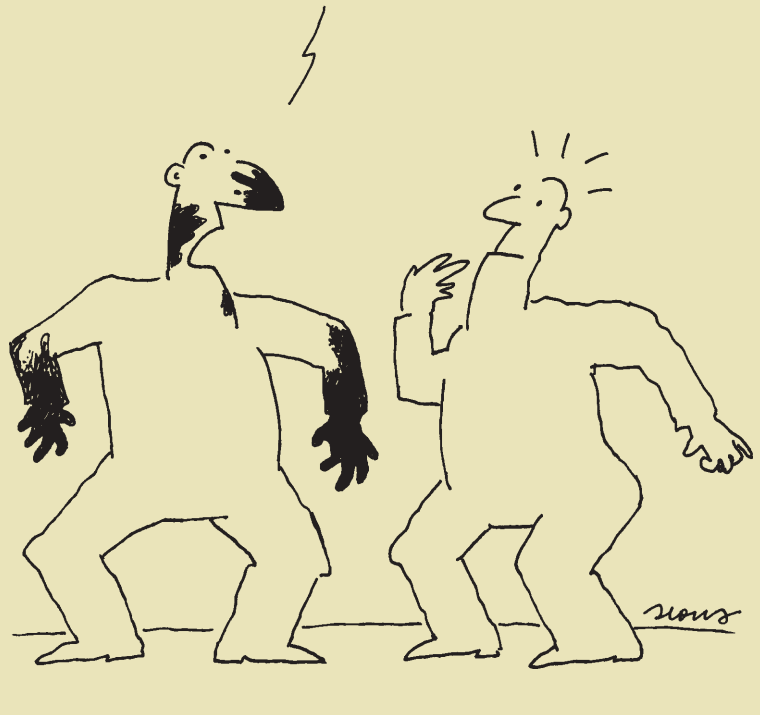
Tri pajdaša našli vreću s novcem pa se dogovaraju na koji način bi trebalo podijeliti taj dar s neba. Nacrtaju krug na cesti i Jura predloži:

- Dečki, hitili bumo novce v zrak, pak ono kaj opadne v krug nek' bude Božje, a ono kaj opadne izvan kruga bumo međ sobom podelili.  
- Ja mislim da bi bolje bilo obratno - reče Štef. Ono kaj padne v krug nek bude naše, a Bogu bumo dali ono kaj padne izvan kruga.  
- Znae kaj - uključi se Blaž. Ja mislim da je najbolše da mi novce hitimo v zrak, pa ono kaj v zraku ostane nek bude Božje, a međ sobom bumo podelili ono kaj na zemlu padne.

Vozač tramvaja bio je prisiljen naglo zakočiti, pa su iznenađeni putnici poletjeli sa svojih mjesta. I u toj pomutnji neka je mlada zgodna žena sjela u krilo fratra kraj čijeg je sjedala stajala.  
- Oh, oh, ooohohoo - reče djevojka, a velečasni će na to:  
- Nije to oh, oh, ooohohoo, dijete drago, to je ključ od crkve.

Osamdesetogodišnji djedica došao u javnu kuću, a madame mu začuđeno kaže:  
- Dida moj dragi, vi ste svoje već davno otfunkali!  
- A jesam, znači! I kol'ko sad onda moram platiti?

OTKUDA TI POMISAO DA SE BAVIM POLITIKOM?



Crta: Ivan Haramija - Hans