

trnd průvodce projektem

# Ajvar Podravka:

Čistě zeleninová příloha z paprik a lilku.

trnd  
Projekt



Projektový blog: [www.trnd.cz/podravka-ajvar](http://www.trnd.cz/podravka-ajvar)  
trnd kontakt: [freud@trnd.cz](mailto:freud@trnd.cz)

# Představujeme ajvar Podravka!

Jsme moc rádi, že vám můžeme představit náš nový trnd-projekt, ve kterém společně objevíme ajvar od Podravky. Kromě toho se v tomto projektu dozvíte mnoho zajímavostí o této tradiční balkánské pochoutce a spoustu VIP informací o produktu a o společnosti Podravka. Tak pojďme na to!



*Ajvar jemný je nejenom skvělá příloha, ale také ideální základ pro mnoho jídel.*

**V tomto projektu bychom spolu s dalšími 1000 trnd-partnery chtěli:**

- ... Ochutnat jemný ajvar Podravka.
- ... Sdílet náš upřímný názor pomocí dvou online dotazníků.
- ... Zvýšit povědomí o ajvaru od Podravky tím, že připravíme ochutnávky pro naše přátele, příbuzné a kolegy.
- ... Sdílet naše hodnocení, zkušenosti a recepty na internetu.
- ... Získat více informací pomocí dotazníků průzkumu trhu a zjistit, co si naši přátelé myslí o ajvaru Podravka.

**Objevme chuť ajvaru od Podravky!**

## Váš startovací balíček.

Abyste si mohli udělat o ajvaru Podravka představu a lehce s ním seznámit i své přátele, na začátku projektu obdržíte zdarma startovací balíček s následujícím obsahem:

**Pro vás:**

- 1x jemný ajvar Podravka 350 g
- 1x Lagris luštěninová směs tradiční 500 g – která vám pomůže předvést váš kuchařský talent.
- Sluneční brýle a kuchařská čepice pro znalce ajvaru.
- Průvodce projektem – tento dokument, ve kterém se dočtete spoustu zákulisních informací o ajvaru Podravka a také tipy, jak o ajvaru šířit povědomí.
- Dotazníky průzkumu trhu (brožura o 40 stranách), které slouží ke zjištění názorů vašich přátel a známých.

**Pro vaše přátele, příbuzné a kolegy:**

- 2x jemný ajvar Podravka – vystačí na ochutnávku až pro 20 lidí.
- 1x jemný ajvar Podravka – pro vaše dobré přátele, kteří ho ocení
- 20x letáček s recepty



Diskutovat o ajvaru od Podravky můžete na projektovém blogu:

[www.trnd.cz/podravka-ajvar](http://www.trnd.cz/podravka-ajvar)

Pokud máte ohledně projektu nějaké dotazy, neváhejte napsat na:

[freud@trnd.cz](mailto:freud@trnd.cz)

# Podravka ajvar jemný.

Ajvar je chuťově výrazná pochoutka, která obsahuje především vyzrálé papriky a lilky. Jedná se o tradiční balkánskou zeleninovou přílohu, která však má v kuchyni i nespočet dalších využití!



- Ajvar od Podravky se skvěle hodí jako příloha ke grilovaným masům, klobásám a zelenině.
- Ideální k dochucení zeleninových jídel a gulášů, ale hodí se také k těstovinám či jako základ na pizzu.
- Je výtečný do lehkých, jednoduchých a zdravých pomazánek z čerstvého sýru či pomazánkového másla.
- Ajvar Podravka obsahuje pouze přírodní ingredience, má nízkou kalorickou hodnotu a je bohatý na beta-karoten.
- Je bez aromat, konzervantů a umělých barviv, neobsahuje alergeny a je vhodný i pro vegetariány a vegany.

## Nepřehlédněte!

Na stránkách [www.podravka.cz/recepty](http://www.podravka.cz/recepty) naleznete spousty receptů s ajvarem, které vám jistě přijdou k chuti!

# Z čeho se dělá poctivý ajvar.

Základem každého ajvaru od Podravky jsou pečlivě vybrané papriky a lilky. Další suroviny pak dávají vzniknout mnoha dalším variacím a chutím ajvaru.



Červená paprika je nejdůležitější surovina ajvaru. Hotový ajvar obsahuje přes 80 % paprik. Podravka používá své vlastní speciální odrůdy.

Lilek, jinak též baklažán, je chutná a zdravá plodina, kterou lze upravit na mnoho způsobů.

Rajčata, sůl, slunečnicový olej, trochu koření, cukru a octa – nic víc jemný ajvar od Podravky nepotřebuje, obejde se i bez konzervantů a umělých barviv.

## Věděli jste?

Podravka používá speciálně vyšlechtěné papriky odrůd Podravka a Slavonka, které jsou na ajvar ideální – mají sytě červenou barvu, dobře se jim daří v regionu chorvatských nížin a plody dozrávají ve stejnou dobu. V každé sklenici 350 g ajvaru Podravka naleznete 7 těchto unikátních paprik!

# Jak vzniká ajvar.

Vaření ajvaru má na Balkáně dlouhou tradici a receptura se v rodinách dědí z generace na generaci. A jak vlastně vypadá tradiční příprava ajvaru?



## Sklizení

Výroba ajvaru je vázána na dobu, kdy dozrávají papriky. Ajvar Podravka se vyrábí výhradně v chorvatském závodě Kalnik jednou ročně ze 100% čerstvých surovin. Produkce paprik je lokální, a proto jsou sklizené papriky během 3 hodin přepraveny do závodu a zpracovány do ajvaru.

## Zpracování

Sklizené papriky je potřeba omýt, osušit a odstranit z nich jádřince. Lilky se upečou, z paprik se po spaření sloupne slupka a takto připravená zelenina se pak už jen protlačí přes mlýnek. V závodě Podravky se ročně zpracuje přes 3000 tun čerstvých paprik!



## Vaření

Směs se poté dochutí podle libosti a několik hodin se za stálého míchání vaří. Správnou konzistenci má tehdy, pokud v něm lžící můžete udělat hlubokou brázdou, která se okamžitě nezavře. Hotový ajvar se poté zavaří do sklenic a je tak kdykoliv připravený k podávání!

### Věděli jste?!

Koupí hotového ajvaru ušetříte poměrně značnou část času a energie, protože jeho vaření a příprava v domácích podmínkách zabere okolo čtyř hodin.

# Harmonogram projektu.

## 1 Rozbalte a foťte.



### Přečtěte si:

Rozbalte svůj startovací balíček s přáteli nebo kolegy v práci. Seznamte se s jeho obsahem a zajímavými informacemi o ajvaru a o společnosti Podravka.

### Foťte:

Sdílejte s trnd-komunitou fotografie z rozbalování balíčku, abychom mohli být součástí těchto okamžiků. Jak na to? Fotografie můžete nahrát kliknutím na „Podravka ajvar“ v sekci „můj trnd“.

## 2 Řekněte nám svůj názor.



Sdělte nám váš upřímný názor na ajvar od Podravky prostřednictvím dvou online dotazníků, které spustíme v průběhu projektu.

- Na začátku: **počáteční dotazník**
- Na konci: **závěrečný dotazník**

Tyto dotazníky naleznete na internetové stránce trnd v oblasti pro členy „můj trnd“. Jakmile bude online dotazník připraven k vyplnění, budeme vás informovat e-mailem.



### 3 Řekněte o ajvaru Podravka ostatním.



A až sami ochutnáte ajvar, seznamte s ním i vaše přátele, příbuzné a kolegy. Můžete třeba:

- ... Připravit jim malou svačinku a potěšit je v práci.
- ... Sdílet s nimi informace o ajvaru, o kterých dosud neměli vůbec tušení.
- ... Napsat své poznatky, hodnocení a recepty na sociální sítě a odborné weby.

Určitě sami nejlépe víte, kdy je ten správný čas podělit se o informace a zkušenosti se svými přáteli. Několik rad a tipů, jak tyto informace jednoduše šířit, naleznete také v tomto průvodci projektem.

### 4 Pomozte s průzkumem trhu.



Staňte se průzkumníky trhu pro ajvar Podravka v rámci tohoto trnd–projektu.

Ve startovacím balíčku naleznete brožuru s 20 dotazníky pro vaše přátele a známé, prostřednictvím kterých můžete zjistit jejich názor na ajvar od Podravky. Využijte této příležitosti k tomu, abyste jim sdělili vaše znalosti o ajvaru!

Čím více dotazníků vaši známí vyplní a vy je následně elektronicky odešlete k nám do trnd, tím úspěšnější celý projektový tým bude.

## Zásady trnd.

**Abychom docílili upřímného a otevřeného sdílení vašich zkušeností, vytvořili jsme několik základních principů, jimiž se musí všichni členové projektového týmu řídit.**

### **Bud'te otevření!**

Na trnd–projektu není nic tajného. Nesnažíme se o skrytou reklamu ani nechceme šířit žádné klamavé informace. Všichni účastníci by měli v době trvání projektu – až budou hovořit se svými přáteli a známými – dát všem na vědomí, že jsou členy trnd a podílejí se na jednom z našich projektů slovního doporučení.

### **Bud'te upřímní!**

Zdá se to být samozřejmé, ale bohužel to nemusí vždy být běžná praxe. Jedině upřímné slovní doporučení funguje. Nesnažte se lidmi manipulovat, ani nepopisujte věci lepší, než ve skutečnosti jsou. Jednoduše řekněte svůj upřímný názor a rovněž názor vašich přátel a známých.

### **Mějte uši nastražené!**

Cílem slovního doporučení není ovlivňování vašich přátel či známých. Není třeba cokoli vnucovat – stačí jim o produktu z trnd–projektu říct a umožnit jim udělat si vlastní názor. Byli bychom rádi, kdybyste shromáždili takových názorů co nejvíce.



## Tipy, jak se o informace podělit s přáteli...

Existuje spousta příležitostí, jak seznámit ostatní s ajvarem od Podravky. Vy sami jistě nejlépe víte, jak o ajvaru mluvit a jak ho vašim blízkým nabídnout. Přesto jsme pro vás připravili několik tipů, jak můžete získané VIP informace sdílet s vašimi přáteli a známými.



*Překvapte kolegy v práci*

Bud'te v kolektivu za hvězdu a potěšte kolegy v práci! Nedělejte jim jenom chutě – když se budou ptát, co to zase máte dobrého, připravte pro ně malé překvapení a udělejte ochutnávku ajvaru. Ať už se rozhodnete seznámit je s čistým ajvarem na pečivu, nebo třeba připravíte chutnou pomazánku, lahodný ajvar je jistě potěší!



*Na oslavě*

Scházíte se se svými blízkými rádi? Slaví třeba někdo v blízké době narozeniny? To je ideální příležitost předvést ajvar tím nejlepším možným způsobem – ochutnávku! Jednohubky, chlebíčky, příloha k jídlu – fantazii se meze nekladou a ajvar se ve vašich rukou jistě promění v hvězdu večera.

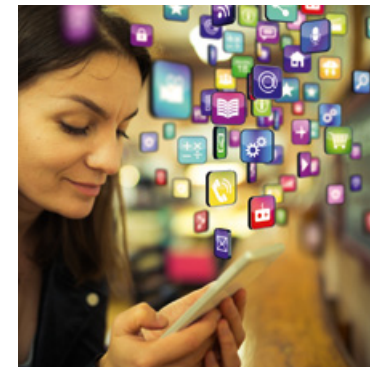


*Grilování s přáteli*

Dny se prodlužují a sluníčko už má sílu, grilovací sezóna může začít! A u toho ajvar prostě nesmí chybět. I vaši přátelé uvidí, že vaše dokonalé grilované maso a zelenina jsou ještě lepší, když se k nim jako příloha podává ajvar.

## ...a sdílet s nimi svou radost!

Rádi na sociálních sítích sdílíte zážitky všedního dne? Máte přátele, kteří se rádi dozvědí zajímavosti ze světa vaření? Potom určitě sdílejte i své dojmy z ajvaru a pozvěte je na ochutnávku! Nebo jste třeba vymysleli zajímavý a chutný recept s ajvarem? Nenechávejte si ho pro sebe a dejte vědět ostatním! Stejně tak můžete popsat své poznatky v online recenzi na internetu. Tak si může každý udělat představu, jaký ajvar od Podravky je.



*Sdílejte své postřehy a tipy na sociálních sítích a internetu.*

Sdílená radost je dvojnásobná radost – tak proč se nepodělit a nedat jednu sklenici svým dobrým známým? Také máte ve svém okolí takové, kteří neustále vymýšlejí v kuchyni něco nového a zvou si k sobě návštěvy? Samozřejmě, že čím více lidí se s ajvarem od Podravky seznámí, tím lépe – pokud jste si ale na ochutnávky vystačili se dvěma sklenicemi, zkuste tu zbývající nabídnout někomu, o kom víte, že rád vaří a že ajvar ocení!



*Obdarujte své dobré známé ajvarem od Podravky.*

Máte další dobré nápady, jak by se dal ajvar Podravka představit vašim blízkým? Sdílejte je s námi prostřednictvím komentářů a fotek na stránkách projektu:

[www.trnd.cz/podravka-ajvar](http://www.trnd.cz/podravka-ajvar)



# Podravka – vždy se srdcem.

Asi byste těžko hledali někoho, kdo o Podravce nikdy neslyšel. Vždyť s jejich výrobky se v kuchyni setkáváme již mnoho dekád!



Vše odstartovalo již v **roce 1934**, kdy bratři Wolfové začali v chorvatské Koprivnici se zpracováním a prodejem ovoce. Kdo by tenkrát tušil, že se jejich malá rodinná firma stane **přední potravinářskou společností** ve střední, východní a jižní Evropě!

Kromě ajvaru, který budeme zkoušet v rámci tohoto projektu, je v nabídce Podravky celá řada produktů, které jistě mnozí z nás **znají z vlastní kuchyně**, nebo se s nimi setkali alespoň v regálech obchodů.

A že se jedná o žádané a kvalitní produkty dokazuje nejenom spousta spokojených zákazníků, ale také **mnoho úspěchů** produktů v odborných soutěžích!

# Historie společnosti.

Jaké jsou zajímavé a důležité momenty v historii společnosti?



**1957** – Podravka vyrobila první dehydratované polévky. Ty se staly nedílnou součástí jejího sortimentu a pojmem, který symbolizuje kvalitu.

**1967** – zahájen vývoz Vegety do zahraničí – Vegeta se stává nejnámější značkou Podravky. U nás se prodává pod názvem "Podravka přísada do jídel"

**2016** – Ajvar jemný i ostrý získávají mezinárodní ocenění chuti a kvality Superior Taste Award.

**1958** – Tým odborníků Podravky přichází s přísadou do jídel – Vegetou.

**2002** – Podravka vstupuje do české společnosti Lagris.

**Současnost** – Podravka je jednou z předních potravinářských společností ve střední, východní a jihovýchodní Evropě s působností ve více než čtyřiceti zemích světa pěti kontinentů.

# Variety ajvaru od Podravky

Pro seznámení s ajvarem jsme v tomto projektu zvolili tradiční jemný ajvar, který svou chutí nejlépe reprezentuje tuto pochutinu. Podravka však nabízí i další skvělé variety ajvaru, které si zajisté najdou své příznivce:



**Ajvar pikant**– Pro ty, kteří mají rádi pikantní pokrmy. Hodí se všude tam, kde potřebujete dodat vašemu jídlu zajímavou a výraznou chuť.



**Ajvar barbecue, s cibulí a extra ostrý**– Ochucené ajvary, které se hodí nejenom do pomazánek a k přípravě sendvičů, ale jsou perfektní také ke grilovaným pokrmům a uzeninám.

## Věděli jste?!

Ajvaru se mezi gurmány také někdy říká „kaviár pro vegetariány“. K tomu ostatně odkazuje i samotné slovo „ajvar“ – to pochází z Tureckého „havyar“, které znamená právě kaviár.

# Fakta a čísla.

## Ajvar Podravka

Čistě zeleninová příloha z paprik a lilků.

Ideální například ke grilovaným masům, dochucení jídel, k těstovinám nebo jako základ na pizzu.

Výtečný do jednoduchých a zdravých pomazánek.

Bez aromat, alergenů a konzervantů, vhodné pro vegetariány i vegany.

Každá sklenička ajvaru Podravka 350 g obsahuje 7 červených paprik.

Ve 100 g ajvaru je obsažena doporučená denní dávka vitamínu C.

Vyráběn ze speciálně vyšlechtěných paprik Podravka a Slavonka.

K dostání i ve variantě „pikant“ s chilli papričkami.

Doporučená maloobchodní cena\*: 46,90 Kč

K dostání například v Tesco, Kaufland, Billa, Makro, nebo na e-shopu [www.podravka-eshop.cz](http://www.podravka-eshop.cz)



*\*Uvedené ceny nejsou závazné; konečnou cenu pro spotřebitele stanoví vždy prodejce.*





# trnd

[www.trnd.cz/podravka-ajvar](http://www.trnd.cz/podravka-ajvar)

trnd kontakt: [freud@trnd.cz](mailto:freud@trnd.cz)

© 2017 trnd Central Eastern Europe Kft.

Lublaňská 667/42, 120 00 Praha