



Prva konferencija o
tržnicama, Osijek
24.- 26.10.2024.

Gradska tržnica
Koprivnica



SMUTEK - Domaći kutek

- ❑ Spoj tradicionalnog i modernog jelovnika kojemu su osnova proizvodi iz našeg kraja i od naših certificiranih prodavača na gradskoj tržnici
- ❑ A combination of traditional and modern menu based on products from our region and from our certified sellers at the market place
- ❑ Pozicioniran je kao domaći kutek s ponudom domaćih proizvoda, najvećim dijelom s naše tržnice koji odgovora potrebama novih generacija za drugačijim načinom pripreme hrane
- ❑ It is positioned as a local corner with an offer of local products, mostly from our market, which meets the needs of new generations for a different way of preparing food



OTVORENJE OBJEKTA / OPENING

- ❑ 24. srpnja 2020. - otvorenje restorana zdrave brze prehrane SMUTEK - Domaći kutek
- ❑ Tradicionalan i moderan jelovnik s naglaskom na friško i domaće
- ❑ Suradnja s OPG certificiranim proizvođačima koji prodaju svoje proizvode na Gradskoj tržnici
- ❑ Na jelovniku se nalazi svježe voće i povrće koje su u svojim vrtovima uzgajili naši certificirani prodavači na gradskoj tržnici
- ❑ Radno vrijeme: od ponedjeljka do petka od 8:00 do 14:00 sati i subotom od 8:00 do 13:00 sati

- ❑ 24. srpnja 2020. - Opening healthy fast food restaurant SMUTEK - Domaći kutek
- ❑ Traditional and modern menu, always fresh
- ❑ Cooperation with OPG certified producers who sell their products at the market place
- ❑ The menu includes fresh fruits and vegetables grown in gardens of OPG certified producers
- ❑ Working time: Monday - Friday 8:00 am - 14:00 pm
Saturday 8:00 am - 13:00 pm



PONUĐA JELA / MEAL OFFER



- Ponuda je šarolika i raznovrsna, prilagođena različitosti gostiju
- 4 vrste doručka za one koji žele kušati izvornu, podravsku hranu poput špeka, domaćih kobasica, prgica, sira i vrhnja
- Ponuda brzih, ali uvijek svježih i raznolikih sendviča za svačiji ukus u integralnim pecivima
- Razne vrste salata koje su idealne i za vegetarijance ali i za one koji vole salatu upotpuniti mesom
- Jela iz woka na podravski način, svakodnevna ponuda finih variva
- Smoothie napitci - različiti okusi od voćnih do povrtnih s dodacima raznih sjemenka i žitarica
- Hladno prešani sokovi
- Raznovrsne zdrave slastice
- Varied offer, adapted to the diversity of guests
- Original Podravina breakfast, špek, hand made sausages, prgice, cheese and cream
- Fresh sandwiches for various taste
- Various types of salads ideal for both vegetarians and meat lovers
- Wok dishes in Podravina style, daily offer of stews
- Smoothie - different flavors of fruit and vegetables with seeds
- Cold pressed juices
- Healthy desserts

NAŠ MOTO - SVJEŽE I DOMAĆE

MOTO - FRESH AND HOMEMADE

- ❑ Priprema namirnica pred očima gostiju - uvijek svježe i fino
- ❑ Ponuda domaćih proizvoda, najvećim dijelom s naše tržnice od certificiranih proizvođača
- ❑ Cjelokupno poslovanje usmjereno je na zadovoljstvo klijenata
- ❑ Cilj nam je zadržati te dalje usavršavati razinu kvalitete naše ponude i usluge
- ❑ Smutek na Woltu - popularna usluga dostave hrane i drugih potrepština Wolt dostavlja jelo na kućni prag i to po istoj cijeni kao i u samom objektu
- ❑ Preparation of food in front of guests
- ❑ Local products from the market place / certified sellers
- ❑ Focused on customer satisfaction
- ❑ Our goal is to maintain and further improve the level of quality of our offer
- ❑ Smutek on Wolt - popular food delivery service to your doorstep



CATERING PONUDA

- U mnogo toga smo jedinstveni, kada angažirate SMUTEK jedinstveni postajete baš Vi
- Naš zadatak je uveličati najvažnije trenutke u privatnim i poslovnim životima
- Biti pouzdan partner, pa čak i prijatelj, u tim trenucima i svaki put iznova oduševljavati nivoom usluge i kvalitetom hrane
- Izlaganje i prigodna prodaja na raznim gradskim manifestacijama
- Naši klijenti: gradske ustanove, gradski vrtići i škole, sportski klubovi, općine, velike kompanije poput Podravke, Carlsberg Croatia i drugi
- We are unique in many ways
- Our task is to magnify important moments in private and business lives
- Be a reliable partner and friend, delight with the level of service and food quality
- Presentation and special sales at city events
- Our clients: city institutions, city kindergartens and schools, sports clubs, municipalities, big companies like Podravka, Carlsberg Croatia and others



EDUKATIVNE AKTIVNOSTI

- ❑ Šetnja tržnicom s predškolarcima i školarcima - edukativan posjet certificiranih proizvođača na Gradskoj tržnici
- ❑ Smutek u projektu Zdravog doručka u svim gradskim osnovnim školama
- ❑ Nacionalni Tjednan školskog doručka pokrenuo je Hrvatski zavod za javno zdravstvo u sklopu projekta *Živjeti zdravo*
- ❑ Cilj je kroz zabavne i djeci bliske aktivnosti popularizirati naviku svakodnevnog doručka i uključivanje voća i povrća u svakodnevni jelovnik ili međuobrok
- ❑ Smutek radionice - najbolji recepti za zdravlje u čaši i međuobrok pun vitamina
- ❑ Educational walk through the market with schoolchildren and kindergarteners
- ❑ Smutek - in the healthy lunch project in all city schools
- ❑ National school breakfast week - healthy living project
- ❑ Goal - popularize the habit of eating breakfast every day, inclusion of fruits and vegetables in the daily menu
- ❑ Smutek workshop in schools - the best recipes for health in a glass and a meal full of vitamins





BRINEMO O OKOLIŠU / WE CARE ABOUT THE ENVIRONMENT

- ❑ Sva naša jela pakirana su u eko ambalaži
- ❑ Smoothie napitci poslužuju se u bio čašama koje su izrađene od kukuruznog škroba i odlažu se u spremnike za biorazgradivi otpad
- ❑ Kod samog objekta smješten je posebno kreiran drveni spremnik za odvojeno prikupljanje otpada



- ❑ Meals packed in ECO packaging
- ❑ Smoothie is served in BIO cups made of corn starch, disposed in bio containers
- ❑ There is a wooden container with separate waste collection scheme

SMUTEK RECEPTURA / RECIPE

SPOJ TRADICIONALNOG I MODERNOG



Salata od ječmene kaše i slanutka

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Sastojci:

- 1 šalica ječmene kaše
- 1 svježi krastavac
- 1 konzerva kukuruza
- 1 konzerva slanutka
- 1 veliki luk
- 1 paprika
- 200 g cherry rajčice
- 3 žlice maslinovog ulja
- 2 žlice limunovog soka
- začini: papar, sol, po želji curry i chilli

Priprema:

ječmenu kašu skuhati u slanoj vodi i ohladiti

krastavce, luk i papriku narezati na kockice, a cherry rajčice na četvrtine

sve sastojke dobro promiješati, dodati nadrobno feta sir i bosiljak po želji

začiniti maslinovim uljem, limunovim sokom, soli i paprom

prije posluživanja raspršite peršinov list po vrhu i poslužite



Smoothie s plava

Vrijeme pripreme: 20 min

Sastojci:

- 1 jabuka
- 1/2 manje cikle
- 1/2 mrkve
- 1/4 celera
- 1 žlica zobenih pahuljica
- 1 čaša (2dcl) vode
- 1 žličica meda,
- po želji malo limunovog soka i kockica leda

Priprema smoothija: Ciklu, celer i mrkvu ogulite, zatim nasjeckajte na sitnije komade, jabuku ne gulite. Uvijek možete dodati i neki vama omiljeni sastojak, poput lanenih sjemenki i slično. Sve što trebate jest ubaciti sastojke u blender. Prvo miksajte na najmanjoj brzini 10-ak sekundi, a zatim i na većoj još 10-ak sekundi. Ako je smoothie pregust, dodajte još malo vode, a ako je prerijedak, dodajte još jabuke.

- 2023. izdali Smutek kuharicu - za sve one koji se vole hraniti zdravo uz pametan odabir namirnica
- Sudjelujemo u svakom izdanju gradskog biltena „Koprivnički godišnjak” s novim i originalnim receptima
- Sudjelujemo u svakom izdanju komunalnog lista „Koprivnički Zvonček”

- 2023. published the Smutek cookbook - for everyone who likes to eat healthy
- We are promoted in every issue of city magazine „Koprivnički godišnjak” and ‘Koprivnički Zvonček’ with new and originals recipes

SPOJ TRADICIONALNOG I MODERNOG



Povrtni Wok

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Sastojci:

- 2 velike žlice biljnog ili maslinovog ulja
- 2 mrkve, narezane
- 100 g celera
- 1 tikvica, narezana
- 1 poriluk, narezan
- 1 paprika narezana
- 100 g svježeg kupusa
- 300 ml povrtnog temeljca
- 1 čajna žličica soli
- rezanci od koprive
- 1 manja vezica peršina
- začini: papar, po želji curry i chilli

Priprema:

Rezance od koprive skuhaite i nakon toga ih ocijedite i isperite hladnom vodom.

Zagrijte ulje u već zagrijanoj wok tavi. Smanjite vatru i dodajte mrkvu, celer, tikvice, poriluk, papriku i svježi kupus. Pržite od 5 do 7 minuta uz miješanje. Dodajte temeljac, soli i po želji druge začine, smanjite vatru, poklopite i pirjajte 20 minuta.

Umiješajte tijesto od koprive u wok i pirjajte još 3 minute uz miješanje.

Prije posluživanja raspršite peršinov list po vrhu i poslužite odmah



Smoothie od koprive

Vrijeme pripreme: 20 min

Sastojci:

- 1/2 jabuke
- 1/2 banane
- 1 kivi
- 2 lista blanširane koprive
- 1 čaša (2dcl) bademovog mlijeka
- 1 žličica meda
- malo limunovog soka
- kockica leda

Priprema:

Uvijek možete dodati i neki vama omiljeni sastojak, poput zobnih pahuljica, lanenih sjemenki i sl. Sve što trebate jest ubaciti sastojke u blender. Prvo miksajte na najmanjoj brzini 10-ak sekundi, a zatim i na većoj 10-ak sekundi, dok ne dobijete finu teksturu.

PLAC

SMUTEK PROFIL/ PROFILE

- Instagram profil @smutek_kc
- Zapratite nas ako već niste... jer vas tamo očekuju najnovije ponude i zanimljivi recepti
- Instagram profil @smutek_kc
- Follow us...
- Interesting and original recipies



Doživi okus
prirode



Vašoj mašti dajemo okus!



Hvala na pažnji!

Thank you for your
attention!