

Puno ljubavi i pozitivne ener

*Riječ je o proizvodu „Med bake Rozalije“, vrhunskom livadnom medu u koji je dodano 17 vrsti ljekovitog bilja, a 18. dodatak je nano koloidno srebro *Ovaj proizvod se razvijao 3 godine, dodatni je poticaj bio očuvanje obiteljske tradicije te je na tim osnovama uz znanstvenu potporu nastao Med bake Rozalije

Nedavno sam od jednog prijatelja čuo: „Znaš li da tu kod nas živi i radi obitelj Tivanovac, s njima je prof. dr. sc. Jovica Hardi, redoviti profesor u trajnom zvanju na osječkom Prehrambeno-tehnološkom fakultetu čija me je inovacija oduševila.“ Naravno, ovo nisam mogao propustiti i odmah sam stupio u kontakt s obitelji Tivanovac. Sve me je zanimalo o svjetski priznatoj znanstvenoj interdisciplinarnoj inovaciji koja je do sada postigla veliki uspjeh. Riječ je o Medu bake Rozalije, proizvodu koji je do sada nagrađen s 4 zlatne medalje, od kojih je četvrta medalja sa 25. svjetske izložbe znanstvenih inovacija. Vrlo brzo sam dogovorio razgovor s obitelji Tivanovac i priča me je oduševila. Nije to samo priča za medije, riječ je o inovaciji koja će mnogima pomoći u rješavanju niza zdravstvenih tegoba, s izrazitim blagotvornim učinkom na cijeli organizam čovjeka, složena je namirnica i spada u funkcionalni dodatak prehrani. U med je u povoljnim omjerima dodano 17 (sedamnaest) vrsti ljekovitog bilja, a 18. dodatak je nano koloid-



Davor Tivanovac i prof. dr. sc. Jovica Hardi (slijeva)

stveno-stručnog suradnika volontera prof. dr. Jovicu Hardi, te stručnog suradnika volontera, Damira Tivanovac.

Obitelj Tivanovac

Jovica Hardi, po zanimanju je sveučilišni profesor, doktor biotehničkih znanosti, red. prof. u trajnom zvanju i rado je odgovorio na moja pitanja. „Prije 5. godina obitelj Tivanovac me je prihvatila kao novog člana, na zanimljiv način život je spojio naše putove. Sada smo jedan jaki tim u kojem djeluju različiti profili, različite razine velikog znanja i razmišljanja. Jako dobro funkcioniramo i razvili smo dobar odnos u obitelji gdje je povjerenje najvažnije, gdje se suradnja podrazumijeva i gdje svatko u svakom momentu zna tko što radi, a sve je usklađeno zajedničkim pravcem i ciljem. Lokomotiva naše obitelji je moja supruga Ana (gotovo nitko je ne zove pravim

imenom Anica), koja je iznimna žena, volim reći da je van serijski proizvod, to je žena koja leti po nebu i juri po zemlji. Bavila se rukometom i kuglanjem, u aero-klubu Osijek vozila je razne motorne avione i jedrilice, osvojila brojna priznanja za akrobacije s avionima, u preciznom slemtanju, provodila je brojna protupožarna izviđanja, geodetske nadlete Istre i Dalmacije, panoramske letove i niz drugih aktivnosti s avionima. Svojim znanjem i vještinama je pomogla u osnivanju aerodroma Faros kod Starog Grada na otoku Hvaru. A po zemlji je vozila ili vozi: kamion, kombi, auto, motor, nije baš ljubitelj bicikala, jer su joj prespori !!! Okidač koji me je potakao da krenem u inovaciju s medom je bila situacija koja me je malo i naljutila. Neki medari (na Braču, na Mljetu i nekim drugim otocima, a i u Srbiji) su u med dodali cejlonski cimet i klinčić i to preko interneta prodava-

KONTAKT: ENERHON j.d.o.o.
Novogradiška 45, 31000 OSIJEK
Mobitel: 095/903 52 97
Telefon: 031/573 641
fax: 031/573 651
Praonica: 031/573 624
email: enerhon@gmail.com

vali po, rekao bih, bezobraznoj cijeni od 125 kuna za 450 grama. Hrvatski izvrsni medari imaju dugu tradiciju i znaju da se u med osim drugih pčelinjih proizvoda, uspješno mogu davati pojedini preparati ljekovitog bilja ciljano za pojedine zdravstvene tegobe. I onda sam došao na ideju... Zašto ne bih napravio jedan koktel pažljivo odabranog ljekovitog bilja, koji bi ljudima pomogao kod niza zdravstvenih tegoba. Posebno je važno očistiti i regenerirati jetru i stimulirati je, jer je ona dirigent u našem organizmu. Ako jetra dobro radi, radit će i drugi organi u tijelu, regulirat će se probava i vratiti u ba-

U testnom razdoblju stotinjak ljudi je ispitalo djelotvornost, te su nam dali povratne informacije

no srebro.

U studenom 2015. g. osnovana je tvrtka ENERHON, mala obiteljska tvrtka, koja ima jednog zaposlenika, a to je Davor Tivanovac, direktoricu volontera Anicu Tivanovac, znan-

ergije & malo znanja!!!



lans, a samim tim pojačati imunološki sustav. Tako sam dodavao biljke koje su pojačavale djelovanje jedne druge. Sinergijskim djelovanjem biljaka u organizmu se rješava niz zdravstvenih tegoba.

Ako me pitate za podjelu posla u obitelji uvijek smo radili tako da su mi svi pomagali i odricali se, da se ideja osmisli i realizira, da bi mogao otići na izložbe inovacija u Hrvatskoj, Rumunjskoj, ... koje su nekada bile jako skupe. Posao smo rasporedili tako da su mi svi pomagali u pripremanju, mljevenju i miješanju sirovina. Na svim izložbama inovacija obitelj je bila uz mene kao operativna podrška na izložbi, a posebno na predstavljanju inovacija stručnim povjerenstvima.“

U razgovor se uključuje i Davor Tivanovac koji predstavlja mamu Anicu. „Mama je na samom početku radila u jednoj građevinskoj firmi, kao inženjer operativac vodila je mnogobrojna gradilišta, ali je poduzetnik otkako je znam. Kasnije je otvorila građevinsku firmu, ona je inženjer građevine i jedna je od boljih inženjera na ovom području. Kako su se vremena i situacija u državi mijenjale tako smo se i mi prilagođavali. Građevina više u novonastalim uvjetima nije mogla poslovati i zato smo krenuli u otvaranje praoni-

ce rublja jer je to bio izgledan posao koji radimo i danas u sklopu današnje tvrtke Enerhon. Mama je rođena u Ljeskovici kod Našica gdje su roditelji svojim rukama izradili opeke za obiteljsku kuću, onda seli u Čepin pa u Osijek. Puno nam znači što ima iskustva s radom na terenu, marketingu, poslovnoj dokumentaciji, propisima i zakonima, te PR-u, ... Ja imam 26 godina, uz mamu sam u obiteljskom poslu već niz godina. Već u srednjoj školi sam se pokušavao baviti raznim biznisima, što kroz marketing, što kroz Internet, ... Uvijek sam imao kontakte s biznisom i to me je privlačilo. Posebno da svojim radom mogu nešto korisno stvoriti i zaraditi. Imao sam priliku otići u Kinu, iskreno bio sam razočaran svime što se u našem gradu događalo, ali sam baš zbog ove ideje s medom, koja mi se svidjela, ostao.“

Važno je da inovacija zaživi

Jovica Hardi rođen je 1956. godine u Brčkom. Doktorirao 1992. na PBF Zagreb s tezom „Postupak dobivanja intenzivne arome edamskog sira na model-sustavima. Od 2000. vodi Katedru za mljekarstvo, a 2001. postaje i šef katedre za Metodiku znanstvenog rada. Nositelj je kolegija Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, Uvod u znanstvenoistra-



živački rad, Poznavanje sirovina prehrambene industrije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek, te nekoliko godina kolegija Mljekarstvo na Poljoprivrednom fakultetu u

Osijeku.

Prof. dr. sc. Jovica Hardi mi priča: „Moja specijalnost je mljekarstvo i moji znanstveni radovi su iz toga područja. Oduvijek sam imao sklo-

Probna proizvodnja

Učinkovitost Meda bake Rozalije potvrđena je test programom u kojem je sudjelovalo do sada već preko 150 ljudi, a djelovanja na zdravstvene tegobe bila su 100% učinkovita. Med pomaže u uklanjanju afti u ustima, rješava herpes, zaustavlja proljev, rješava zatvor, napuhn timer, svojim antivirusnim i antibakterijskim djelovanjima pomogao je kod mononukleoze i niza bakterijskih infekcija. Regulira probavu, te vraća u ravnotežu cijeli probavni sustav. Izrazito pojačava narušeni imunitet i vraća čilost i pokretljivost cijelog ljudskog organizma, snižava šećer u krvi, snižava previsok krvni tlak i održava ga . . .

U izradi Meda bake Rozalije koristi se 17 vrsti ljekovitih biljaka i nano-koloidno srebro. Kao autor iznosim da proizvod ima ukupno 24 sastojka, jer su pojedine biljke dodavane u različitim oblicima primarne obrade: hladno prešano ulje, brašno (od pogače), prah od cjelovite biljke i/ili dijelova biljke, matični sok, eterična ulja, ulje dobiveno super kritičnom ekstrakcijom s CO₂, te koloidna otopina. Ponovo, kao autor, dodajem . . . Proizvod MBR u stvari ima 25 sastojaka, od kojih je po meni ovaj 25. sastojak najvažniji, a to je: puno ljubavi i pozitivne energije & malo znanja !!!

Sastojci MEDA BAKE ROZALIJE su: poliflorni (livadni) med vrhunske kakvoće; brašno: konoplja bio, lan bio, sikavica eko, aronija bio, psyllium eko; matični sok: aronija bio, brusnica bio, noni bio; prah: kardamom bio, klinčić bio, kurkuma bio, cejlonski cimet bio, nim list bio; hladno prešano ulje: konoplja bio, lan bio, crni kim bio, nim eko, sikavica eko, jezgra koštica kajsije bio; eterična ulja: lavanda eko, eukaliptus bio; ulje: (CO₂ ekstrakcija) sjemenki španjolske kadulje bio; otopina: nano-koloidno srebro (sterilno).



Treća zlatna medalja za „Med bake Rozalije“ Bakar 19. 09. 2015.

Priča o maloj Mariji

Kada smo izašli s prvom inovacijom imali smo u medu 8 biljaka. Poticaj za daljnji razvoj inovacije bila je jedna mala Marija koja se rodila kao peto dijete u obitelji i rođena je s konvulzijom (ukočenim mišićima cijelog tijela). Roditelji su nakon 15 mjeseci uspjeli nabaviti skupi lijek iz Amerike, lijek je nešto pomogao, ali je nuspojava bila potpuno zaustavljena probava. Beba je 24 sata plakala od strašnih bolova u trbuhu, jer nije imala stolicu po pet dana. Tada smo nastupili mi s medom bake Rozalije kojem sam dodao još nekoliko biljaka (ukupno je tada bilo 11 biljaka). Odmah drugi dan mala Marija je dobila stolicu, roditelji su joj davali naš „Med“ svaki dan. Danas mala Marija ima 2 godine, ima izvrsnu motoriku, hoda i živahno je dijete. Liječnici ovakvo stanje pripisuju učinkovitosti Meda bake Rozalije (druge generacije sa „samo“ 11 sastojaka).

nosti ka inovacijama. Kao dijete sam stalno smišljao neka poboljšanja. Uvijek sam u rukama imao alat i nešto radio. Obožavao sam drvo, kamen, metal... Otac je bio profesor biologije i kemije i puno me je naučio o biljkama. Ja sam sa 7-8 godina kalemio ruže, vočke... A onda sam završio kemijsku tehničku školu. Jako sam volio građevinu i htio sam se

lima. Ipak, prve inovacije su bile iz područja prehrambene tehnologije. Kada sam doktorirao moja disertacija je već bila prijavljena i priznata kao patent. Brzo sam uvidio da je u industriji potrebno razvijati nove proizvode. Išao sam putem eliminacije problema i išao na inovacije na najjednostavniji mogući način. A to je napraviti proizvod i predstaviti ga. Sklonost inovacijama se očito ne može razviti već mora biti usađena u čovjeka.“

Imam osjećaj da na izložbama svi dobiju medalje, a onda se jako malo inovacija komercijalizira - pitam prof. Hardija. „Da, to se događa na nižim razinama izložbi inovacija. Ali, važno ja da kada se krene s inovacijama, s istima ili s poboljšanjima ide dalje, na više razine (međunarodne izložbe inovacija). Na svjetskim izložbama puno puta se događalo da od 1000 inovatora bude nagrađeno samo njih oko 300. Zato nije preporučljivo uspoređivati razinu

inovacija. Po meni je važno da inovacija zaživi, da se ne radi inovacija kako bi se kroz znanstvene radove dobili bodovi. Ako znanstveni rad ima aplikaciju u praksi, ako je inovacija primjenjiva u praksi, onda je to prava stvar. Pravi inovatori ne rade to samo radi medalja. To je priznanje vaše ideje. Najvažnije da se inovacija koristi u praksi. Sve velike stvari koje su napravljene, od Da Vincija, Michelangela, Galileja, Tesle... , su sitnice kojih se nitko nije prije toga sjetio.“

Baka Rozalija

Davor nastavlja: „Iza ideje s medom stoji nešto vrijedno, proizvod koji može pomoći ljudima i zato sam spreman odvojiti svojih 5 ili 10 godina da se nešto stvori što će većem broju ljudi pomoći u liječenju zdravstvenih tegoba. Nisam u sve to krenuo radi novaca, novac je važan za osnovne potrebe života, ali nije moj motiv za ovaj projekt. Imao sam prilike otići u ino-

zemstvo za puno veći novac. Sve je krenulo zbog želje da stvorimo nešto što pomaže ljudima, ovaj posao traži puno strpljenja i ljubavi. On je spoj više stvari: znanosti, poduzetništva, inovacija, mladosti i hrabrosti. Tu vam je čovjek iz znanosti koji stoji iza ovoga projekta, ja sam taj koji se trudi svojom mladošću sve gurati, imam volju, želju i energiju. Mama je ta koja ima iskustva. A svi smo zajedno hrabri.“

A prof. Hardi kaže: „Ovaj proizvod razvijam 3 godine, dodatni mi je poticaj bio da na obiteljskoj tradiciji razvijem koristan biljni preparat za sve ljude, te je tako i nastao Med bake Rozalije. Med bake Rozalije dobio je ime u čast pokojne bake Rozalije Špoler, koja je prije 80 godina imala 4 košnice i med za potrebe obitelji Špoler. Znanje bake Rozalije o biljkama i liječenju tegoba ljudi i svih domaćih životinja, zajedno s znanjem znanstvenika utkano je u naš proizvod na bazi vrhunskog livadnog meda koji se do-

Projekt je spoj više stvari: znanosti, poduzetništva, inovacija, mladosti i hrabrosti

upisati na Građevinski fakultet, ali sam ipak otišao na Prehrambeno-tehnološki fakultet i kada bih ponovo mogao birati, izabrao bih isti put. I kao student sam razmišljao o brojnim inovacijama na automobilima, radio sam nešto i s tekućim meta-

I ja bih volio letjeti...

Mama je od malih nogu bila netipično dijete - kaže Davor. Curice se igraju s lutkama, a ona se uvijek igrala s autićima i pravila nešto od drveta. Vozila je motor što je u to vrijeme bilo nečuveno za jednu djevojku. Nakon motora, preko automobila, prešla je na avione, to su bile vožnje sportskih aviona i akrobacije, padobranstvo... zaista je svestrana osoba.

I ja bih volio letjeti, ali da sam ptica. Tada bih uživao u letenju. Uz buku motora to ne bih bilo to. Imam i ja svoje hobije. Brat i ja smo od malih nogu trenirali plivanje, čak smo imali dobre rezultate na državnoj razini. Trenirali smo i borilačke sportove. Inače, stariji brat je inženjer geodezije, zaposlen je, ali nam pomaže u našem razvoju inovacije na bazi meda. Rekao bih, cijela obitelj je uključena u ovaj posao.



Med bake Rozalije osvojio je brojne medalje i priznanja

bavlja iz bakinog zavičaja, iz Ljeskovicice kod Našica. Baka je puno znala o ljekovitom bilju koje je koristila u pripravi čajnih mješavina, te melema, krema i tinktura. Moja obitelj se složila da logo i moja inovacija nosi časno ime bake Rozalije. Uspjeli smo naći jednu njenu staru fotografiju, osmislili taj logo, na njezin šesir sam dodao ruže koje je voljela, a dida Špoler ju je zvao Rozi. Med koji isključivo koristimo proizvodi Darko Marenjak, a sve košnice su na starom obiteljskom imanju u Ljeskovicici kod Našica. To je vrhunski poliflorni (livadni) med. Ima ispod 16% vode, prirodno je gust, vrlo ljekovit sam po sebi, ima preko 105 bioaktivnih sastojaka. Ako se zna da aronija koju zovu „hranom budućnosti“ ima oko 300 bioaktivnih sastojaka, noni oko 160, sa svim primijenjenim biljkama, ukupno MED BAKE ROZALIJE ima preko 600 različitih bio aktivnih sastojaka koji blagotvorno djeluju na ljudsko zdravlje.

Spreman za tržište

Što se tiče tehnologije, bio tehničkog i fiziološko-fizikalnog aspekta proizvod je spreman za tržište - nastavlja prof. Hardi. Da bi proizvod došao na tržište mora dobiti bar kod, tablicu energetske i nutritivne vrijednosti, broj prijavljenog objekta, notifikacijski broj, LOT i sve druge potrebne oznake proizvoda. Za dobivanje notifikacijskog broja moramo imati prijavljen objekt, zato smo već krenuli s renoviranjem jednog dijela u postojećem objektu - u prizemlju naše obiteljske kuće. Još je nešto važno. HGK ŽK Osijek i ŽK Bjelovar su nas podržali, uručili obrasce za protokol i proces prijave za dobivanje znakova „Izvorno hrvatsko“ i „Hrvatska kvaliteta“, što je složeni proces, ali naznake su da je sve moguće...

Ovo je proizvod proizveden od certificiranih bio i eko sirovina. O plasmanu meda razgovarali smo s nekim distributerima, ali smo odlučili da idemo svojim putem - putem

Zdravo i nezdravo...

Zdrava i nezdrava hrana, to je malo čudna definicija. Ne može hrana biti zdrava i nezdrava. Hrana može samo biti dobra za čovjeka ili hrana koja loše djeluje na čovjeka. Danas se hranimo brzo, obroci koje uzimamo tijekom dana su neprimjereni našoj aktivnosti. Ne stignemo, globalno gledajući, u danu unijeti dovoljno nutritivno visokovrijednih namirnica. Funkcionalni dodaci prehrani su obično mix hranjivih tvari koje popunjavaju prazninu nastalu unosom loših namirnica. Oni pomažu u čišćenju organizma, detoksikaciji od štetnih tvari koje smo unijeli na različitim razinama (teški metali, pesticidi, insekticidi, hormoni - naročito kod voća i nekog povrća). Tu dolazi do izražaja funkcionalna hrana koja na bazi biljaka, svježeg voća i povrća - eko i bio uzgoja pomaže organizmu da vrati ukupni metabolizam tvari u ravnotežu, uz optimalnu djelotvornost organizma u cjelini.

web shopa, da bi izbjegli marže trgovaca koje bi značajno podigle cijenu. A najbolja promocija je probati proizvod. U inovaciju smo uložili puno truda, volje, motivacije, energije i novaca. Kada bi podvukli crtu bila bi pozitivna nula, možda čak do sada nije ni to. U testnom razdoblju stotinjak ljudi ga je probalo i iskušalo djelotvornost, te su nam dali vrlo korisne povratne informacije, koje su zabilježene. Zanimljivo je da je

0%, odnosno nitko nije izjavio da nije došlo do očekivanih poboljšanja, čak dapače, ljudi su bili vrlo ugodno iznenađeni na koliko razina proizvod djeluje, na veći niz kroničnih zdravstvenih tegoba, koje su polagano nestajale jedna za drugom... Proizvod je doveden do razine kada ga treba pustiti na tržište, da pomogne svim ljudima, a ne da bude skupe ukras u trgovinama.

Vladimir Mihajlović



www.otos.hr

OTOS
ORTOPEDSKA TEHNIKA

Neka Vam zdravlje bude na prvom mjestu

više od **70** godina **UZ VAS**

Osijek • Vinkovci • Zagreb • Sesvete • Rijeka
Virovitica • Slavonski Brod • Požega