



Izvješ e medijskih objava

22.10.2014

Muzeji Hrvatskog zagorja

21.10.2014	Zagorski list	Stranica/Termin: 26	Hrvatska
Naslov:	ME UNARODNA KONFERENCIJA PRIRODOSLOVNIH MUZEJA PO PRVI PUTA U		
Sadržaj:	KRAPINA- Muzeji Hrvatskog zagorja prošlog su tjedna bili doma in Me unarodne konferencije komiteta prirodoslovnih muzeja ICOM NATHIST. Konferencija je po prvi puta održana u Hrvatskoj, a velika je ast i zna aj što je to bilo upravo u Hrvatskom zagorju- Na taj na in,		
Autor:			
Rubrika, Emisija:	Panorama	Žanr: izvješ e	Naklada: 7.000,00
Ključne riječi:	MUZEJ KRAPINSKIH NEANDERTALACA, MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA, VLASTA		
21.10.2014	Zagorski list	Stranica/Termin: 26	Hrvatska
Naslov:	Kako se priprema kruh		
Sadržaj:	MUZEJSKO- EDUKATIVNA RADIONICA OD ZRNA DO POGA E U MUZEJU „STARO SELO" KUMROVEC		
Autor:			
Rubrika, Emisija:	Panorama	Žanr: izvješ e	Naklada: 7.000,00
Ključne riječi:	MUZEJ STARO SELO KUMROVEC		
21.10.2014	Zagorski list	Stranica/Termin: 48	Hrvatska
Naslov:	Iz Tokia na festival gljiva u Stubake		
Sadržaj:	S DRUGOG KRAJA SVIJETA Supružnici Daikai iz japana bili su gosti Gljivarskog društva Maglen iz Oroslavja		
Autor:	K Pavlina J. Sa er		
Rubrika, Emisija:	ZADNJA	Žanr: izvješ e	Naklada: 7.000,00
Ključne riječi:	NEANDERTALCI, MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA		

Naslov: ME UNARODNA KONFERENCIJA PRIRODOSLOVNIH MUZEJA PO PRVI

Autor:

Rubrika/Emisija: Panorama

Žanr: izvješ e

Površina/Trajanje: 343,59

Naklada: 7.000,00

Ključne riječi: MUZEJ KRAPINSKIH NEANDERTALACA, MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA,



MEĐUNARODNA KOMITETA PRIRO MUZEJA PO PRVI

Izletima po Zagorju, gosti su se upozna

KRAPINA - Muzeji Hrvatskog zagorja prošlog su tjedna bili domaćin Međunarodne konferencije komiteta prirodoslovnih muzeja **ICOM NAT-HIST**. Konferencija je po prvi puta održana u Hrvatskoj, a velika je čast i značaj što je to bilo upravo u Hrvatskom zagorju. – Na taj način, jednim znanstvenim turizmom, mi smo potaknuli dodatno informiranje o Hrvatskom zagorju, kroz bogatu enogastronomiju i ostale kulturne i turističke ponude - izjavila je **Vlasta Krklec**, ravnateljica MHZ. Predstavnici 40-ak muzeja iz Novog Zelanda, Brazila, SAD-a, Njemačke, Rusije, Tajvana, Japana, Španjolske, Izraela, Mongolije, Velike Britanije, Islanda, Češke, Srbije, Italije, Zambije, Australije, Švicarske, Kanade i Kine, od 11. do 16. listopada su kroz predavanja, razgovore i panele na temu „Budućnost prirodoslovnih muzeja: Relevantnost, stanje i inovativnost“ tražili bolja rješenja za budućnost svjetskih prirodoslovnih muzeja. MHZ su, uz partnere Gradski muzej Varaždin, Park



U STAROJ ZGRADI MUZEJA KRAPINSKIH
JE IZLOŽBA "MINERALI TREPČE" AU

prirode Medvednica i Hrvatski prirodoslovni muzeja u Zagrebu, sudionike upoznali s tradicionalnom kulturom i gastronomskom ponudom Zagorja i to u Majsecovom mlinu, Restoranu Rody, Kleti Kozjak, Restoranu Angelus (Varaždin) i **dvorcu Oršić**. Zadnji dan organiziran je za sudionike izlet u Kopački rit i Osijek. – Ovaj je projekt ostvaren na jedan izvanredan način, kroz multimediju, interaktivnost i edukativne programe. Imamo po-



KONFERENCIJA DOSLOVNIH PUTA U ZAGORJU

li s bogatom gastronomskom ponudom



IZLOŽBA NEANDERTALACA OTVORENA
U MUZEJU ALEKSANDRA LUKOVIĆA

hvale od svih. Oduševljeni su i Muzejem krapinskih neandertalaca i rezultatima koji su postignuti u 5 godina. Naš muzej stalno generira nove sadržaje i evente, i izazvao je pravu revoluciju u hrvatskoj muzejskoj praksi, s obzirom na novi postav. Naravno da na tome treba i dalje raditi, ali nam je drago da su utisci pozitivni, jer nam to dokazuje da smo cijelo vrijeme bili na dobrom putu - rekla je ravnateljica MHZ. (Klara Suhodolčan)

IZLOŽBA MINERALA

U sklopu konferencije u staroj zgradi Muzeja krapinskih neandertalaca otvorena je izložba Prirodoslovnog muzeja iz Beograda „Minerali Trepče“, autora Aleksandra Lukovića, gdje će posjetitelji u idućih mjesec dana imati priliku vidjeti fascinantne primjerke mineralnih asocijacija iz rudnika Trepče, najvećeg nalazišta olovno – cinkane rude u Europi, a bilo je poznato još u rimsko doba iz kojeg postoje nalazi koji dokazuju da je tada postojala rudarska djelatnost. Na izložbi su možete vidjeti zbirku velikih kristala kvarca udruženih u druze, dolomit s izraženom ružičastom nijansom te neke veoma rijetke minerale. Radi se o međunarodnoj suradnji MKN i Prirodoslovnog muzeja te će sljedeće godine MKN gostovati u Beogradu sa izložbom D. Gorjanovića Kranbergera. Izložbu možete pogledati u listopadu od utorka do petka od 9 do 18 sati te vikendom od 9 do 19 sati (zadnji ulaz u 18 sati) i u studenom od utorka do petka od 9 do 16 sati i vikendom od 9 do 17 sati (zadnji ulaz u 16 sati).

Naslov: Kako se priprema kruh

Autor:

Rubrika/Emisija: Panorama

Žanr: izvješće

Površina/Trajanje: 185,84

Naklada: 7.000,00

Ključne riječi: MUZEJ STARO SELO KUMROVEC



MUZEJSKO - EDUKATIVNA RADIONICA OD ZRNA DO POGAČE U MUZEJU „STARO SELO“ KUMROVEC

Kako se priprema kruh



I NAJMLADI SU SE OKUŠALI U PRAVLJENJU KRUHA

KUMROVEC - U Muzeju „Staro selo“ Kumrovec i ove godine najmlađi posjetitelji mogu sudjelovati u radionici Od zrna do pogače. Tijekom programa polaznici upoznaju vrste žitarica, način i mjesto čuvanja žita u tradicijskim gospodarskim objektima. Nakon uvodnog izlaganja djeca se mogu okušati u izradi kruha i pečenju u krušnoj peći. Program započinje runjenjem klipića kukuruza. Dobiveno zrnje melje se na ručnom mlinu žrmlju u brašno nakon čega sudioni-

ci radionice upoznaju tradicijsku zagorsku crnu, črnu kuhinju. U ambijentu kuhinje slijedi sijanje brašna te prikaz krušnih peći u kojima se demonstrira pečenje kruha. Nakon upoznavanja ambijenta tradicijske zagorske kuhinje i preostalog prostora kuće djeca sudjeluju u pripremi krušnog tijesta i oblikovanju vlastitih kruščića i peciva koje kao suvenire odnose svojim domovima. Program se organizira tijekom listopada isključivo uz prethodnu najavu. (zl)



DJECA SU PRVO UČILA KAKO OD ZRNA KUKURUZA NASTAJE BRAŠNO

Naslov: Iz Tokia na festival gljiva u Stubake

Autor: K Pavlina J. Sa er

Rubrika/Emisija: ZADNJA

Žanr: izvješ e

Površina/Trajanje: 674,04

Naklada: 7.000,00

Ključne riječi: NEANDERTALCI, MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA



OPŠIRNIJE O VREMENU POTRAŽITE NA STRANICI 44

S DRUGOG KRAJA SVIJETA Supružnici Daikai iz Japana bili su gosti Gljivarskog društva Maglen iz Oroslavja

Iz Tokia na festival gljiva u Stubake

STUBIČKE TOPLICE – Da je Gljivarenje u Stubakima zaista jedna od najprivlačnijih manifestacija i van Zagorja, pa čak i internacionalno, svojim su dolaskom potvrdili gosti iz Japana. Supružnici Katsuko i Hidenori Daikai iz Tokia na gljivarijadi se nisu našli slučajno, već su svoj posjet Hrvatskom zagorju unaprijed dogovorili s Gljivarskim društvom Maglen iz Oroslavja.

Iz Japana do Stubaka

Iako su prvo željeli posjetiti Split i Zagreb, za Zagorje su se odlučili naišavši na Facebook stranicu GD Maglen te su poželjeli posjetiti Stubičke Toplice i gljivarići po našim šumama. Njihov je sin Hiro, poznati producent na nacionalnoj televiziji, kontaktirao gljivarsko društvo koje je omogućilo njegovim roditeljima ugodan boravak u našem kraju. Bračni par Daikai veliki su zaljubljenici u prirodu i posjeduju kuću na planini Fuji na visini od 1500 metara gdje često borave, beru gljive i samoniklo bilje te pišu knjige o tome s posebnim akcentom na kulinarstvo i njihovu upotrebu. Radeći fotoreportaže po cijelom svijetu, 66-godišnji novinarski fotograf Hidenori u posljednjih tridesetak godina najviše fotografira gljive i jela od gljiva te je autor mnogih razglednica s japanskim pejzažima. Njegova tri godine mlada supruga profesorica je kulinarstva i japanske kulture, a najviše ju je u našim šumama oduševio pronalazak vrganja koji u Japanu ne raste. Posebnu pažnju izazvali su posjetivši Gljivarijadu

prošle subote gdje su popričali s posjetiteljima pokazavši tako svoju otvorenost, a Katsuko je neke čak naučila origami tehniku izrade žđralova od papira, a dobrodošlicu u Zagorje poželio im je i župan Željko Kolar.

Zagorske gljive na japanski način

Svoje kulinarstvo umijeće Katsuko je pokazala u Majsecovom mlinu gdje je u kuhinji Marka Živaljića pripremila dva japanska jela, juhu od gljiva i junetinu s gljivama i povrćem sa začинима koje je donijela iz svoje domovine, a njezine su specijalitete mogli degustirati i gosti restorana. Poznati zagorski kuhar Živaljić počastio ih je jelom od mlade paprati, vrganja, mesa i palente. Da im boravak u tih pet dana bude što ugodniji i bogatiji, pobrinuo se potpredsjednik GD Maglen Mladen Ormuž koji im je bio na raspolaganju cijele dane, vodeći ih po Zagorju te u posjet Muzeju gljiva u Zagrebu te Muzeju neandertalaca u Krapini, kao i drugi članovi društva koji su ponosni što su ih ugostili. Od bračnog para Daikai doznali smo kako su se oduševili gostoprimstvom, srdačnošću i otvorenošću Zagoraca te kako će doma ponijeti mnoštvo utisaka i sjećanja na lijepa druženja. Iako je trenutna situacija u šumama što se tiče gljiva bila dosta loša, uspjeli su fotografirati pedesetak vrsta gljiva, pa možda možemo očekivati novu knjigu o gljivama Hrvatskog zagorja već prilikom njihovog sljedećeg posjeta koji su najavili za drugu godinu. (K. Pavlina, J. Sačer)

Da im boravak u Zagorju bude što ugodniji pobrinuo se potpredsjednik GD Maglen Mladen Ormuž koji ih je vodio u posjet Muzeju gljiva u Zagrebu te Muzeju neandertalaca u Krapini, kao i drugi članovi društva koji su ponosni što su ih ugostili



KATSUKO DAIKAI BILA JE ODUŠEVljena PRONALASKOM VRGANJA JER IH U JAPANU NEMA



SUPRUG HIDENORI U NAŠIM JE ŠUMAMA FOTOGRAFIRAO 50-AK VRSTA GLJIVA



VLASNIK MAJSECOVOG MLINA I POZNATI ZAGORSKI KUHAR MARKO ŽIVALJIĆ, KUHAR JE S KATSUKO RAZNA JELA OD GLJIVA



SA SUPRUŽNICIMA DAIKAI SU SE DRUŽILI HRVOJE FRGEC I MLADEN ORMUŽ