

Hrvatsko
muzejsko društvo
Croatian Museum
Association



Sekcija za muzejsku pedagogiju i kulturnu akciju

(PRE)HRANA

24. EMA
Edukativna muzejska akcija
povodom obilježavanja Međunarodnog dana muzeja

18. 4. – 18. 5. 2019.

Zagreb / Koprivnica, 2019.

Dragi posjetitelji, suradnici i prijatelji muzeja,

pred nama je još jedna Akcija u kojoj ćemo se 24. put družiti, učiti i brinuti o kulturi, umjetnosti i kulturnoj baštini. Od 18. travnja do 18. svibnja 2019. godine zajedno ćemo raditi, povezivati se i uživati »hraneći se« kreativnim i edukativnim programima za sve uzraste.

Na početku donosimo nekoliko korisnih podataka i savjeta:

Knjižicu po cijeni od 10 kuna možete nabaviti u svakom muzeju, galeriji ili drugoj kulturnoj ustanovi koja sudjeluje u Akciji. Ona će vam omogućiti slobodan ulaz u zgradu u kojoj ste ju kupili, ali i sve druge ustanove koje možete naći na stranicama koje slijede. Ovu fantastičnu ponudu možete iskoristiti za čitavo vrijeme trajanja Akcije. Knjižica donosi listu sudionika i programa koje su pripremili za vas, a svakako obratite pozornost na podatke o radnom vremenu te lako pronađite adrese i kontakte.

U muzejima, galerijama, centrima i pučkim učilištima možete se besplatno uključiti u programe u sklopu Akcije, a detalje svakog programa kao i detalje o njihovim organizatorima lako ćete naći na mrežnim stranicama i stranicama društvenih mreža Hrvatskog muzejskog društva i stranicama svih sudionika.

Sakupljanje pečata tijekom Akcije odavno nije novost pa savjetujemo da ih nastojite skupiti što više i ove godine, a nabavkom knjižice te ispunjavanjem i slanjem kupona možete sudjelovati u nagradnoj igri. Mi smo se pobrinuli za raznolike zabavne, vrijedne i fine nagrade, a na vama je samo da potražite kupon na kraju knjižice i počnete sakupljati!

Vaš ovogodišnji domaćin je Muzej grada Koprivnice pa predlažemo da posjetite Koprivnicu i lijepo vas pozivamo na veliku završnu svečanost koja će se tamo održati 18. svibnja 2019. godine, na Međunarodni dan muzeja. Više o svečanosti koja će se održati u Koprivnici čitajte na kraju knjižice.

Prema Zakonu o hrani, ona je »svaka tvar ili proizvod prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je konzumaciji ili se može opravdano očekivati da će ga ljudi konzumirati.« (Narodne novine 81/13, 14/14).

Nasuprot tome, ovogodišnja Edukativna muzejska akcija posvećena je kulturi prehrane kakva je nastajala i mijenjala se kroz stoljeća u cijelom svijetu, njezinoj vrijednosti i snazi, zdravstvenim i prehrambenim vrijednostima namirnica, ali i društvenom i filozofskom kontekstu u kojem ona nastaje.

Hrana je oduvijek postojala kao osnovna potreba, čovjeku »na raspolaganju« kao izvor energije, užitka, razlog okupljanja i druženja. Prehrana je sastavni dio raznih pučkih vjerovanja, običaja i obreda, a njezine vrste, pribavljanje, transport, pohrana i prerada dobar su prikaz vremena i društveno-kulturnog konteksta u kojem su stvoreni.

Prehrana nije samo pripremljeno i pojedeno jelo, ono je filozofija i navika, običaj i ponašanje, ona je najživlja slika onih prije nas, čija su jela ovisila o socijalnim prilikama, tradiciji, utjecajima doseljenika, modi i povijesnim trenucima. A mi ćemo na kraju još samo nadodati Hipokratove riječi: »Neka tvoja hrana bude tvoj lijek, a tvoj lijek neka bude tvoja hrana!«

Voditeljica 24. EMA-e,
Maša Zamljačanec

GRAD ZAGREB

ARHEOLOŠKI MUZEJ U ZAGREBU	7
GLIPTOTEKA HAZU	8
HRVATSKI MUZEJ NAIVNE UMJETNOSTI	9
HRVATSKI POVIJESNI MUZEJ	10
HRVATSKI PRIRODOSLOVNI MUZEJ	11
HRVATSKI ŠKOLSKI MUZEJ	12
MODERNA GALERIJA	13
MUZEJ GRADA ZAGREBA	14
MUZEJ MIMARA	15
MUZEJ SUVREMENE UMJETNOSTI ZAGREB	16
MUZEJ ZA UMJETNOST I OBRT	17
MUZEJSKO-MEMORIJALNI CENTAR D. PETROVIĆ	18
STROSSMAYEROVA GALERIJA STARIH MAJSTORA HAZU ..	19
TEHNIČKI MUZEJ NIKOLA TESLA	20
TIFLOLOŠKI MUZEJ	21

SREDIŠNJA I SJEVEROZAPADNA HRVATSKA

MHZ - DVOR VELIKI TABOR	24
MHZ - GALERIJA ANTUNA AUGUSTINČIĆA	25
GRADSKI MUZEJ KARLOVAC	26
GRADSKI MUZEJ SISAK	27
MUZEJ GRADA KOPRIVNICE	28
MUZEJ GRADA PREGRADE	29
MUZEJ IVANIĆ GRADA	30
MHZ - MUZEJ KRAPINSKIH NEANDERTALACA	31
MUZEJ MEĐIMURJA ČAKOVEC	32
MHZ - MUZEJ SELJAČKIH BUNA	33
MHZ - MUZEJ "STARO SELO" KUMROVEC	34
MUZEJ TUROPOLJA	35
PUČKO OTVORENO UČILIŠTE VRBOVEC	36
ZAVIČAJNI MUZEJ OZALJ	37

ISTOČNA HRVATSKA

GALERIJA UMJETNINA GRADA SLAVONSKOG BRODA ...	40
GRADSKI MUZEJ VUKOVAR	41
MUZEJ BRODSKOG POSAVLJA	42

MUZEJ GRADA ILOKA	43
MUZEJ LIKOVNIH UMJETNOSTI	44

ISTRA I PRIMORJE

ETNOGRAFSKI MUZEJ ISTRE	47
MUZEJ GRADA UMAGA	48
MUZEJ MODERNE I SUVREMENE UMJETNOSTI	49
MUZEJ SUVREMENE UMJETNOSTI ISTRE	50
POMORSKI I POVIJSNI MUZEJ HRV. PRIMORJA RIJEKA.	51
PRIRODOSLOVNI MUZEJ RIJEKA	52
POU BUJE - ETNOGRAFSKI MUZEJ	53

DALMACIJA

ARHEOLOŠKI MUZEJ NARONA	56
ARHEOLOŠKI MUZEJ ZADAR	57
DOM MARINA DRŽIĆA	58
DUBROVAČKI MUZEJI	59
ETNOGRAFSKI MUZEJ SPLIT	60
GRADSKI MUZEJ DRNIŠ	61
GRADSKI MUZEJ KORČULA	62
GRADSKA GALERIJA ANTUN GOJAK	63
HRVATSKI POMORSKI MUZEJ SPLIT	64
KNINSKI MUZEJ	65
MEMORIJALNI CENTAR "FAUST VRANČIĆ"	66
MUZEJ BETINSKE DRVENE BRODOGRADNJE	67
MUZEJ CETINSKE KRAJINE - SINJ	68
MUZEJ GRADA ŠIBENIKA	69
MUZEJ GRADA TROGIRA	70
MUZEJ HRVATSKIH ARHEOLOŠKIH SPOMENIKA - SPLIT	71
MUZEJ TRILJSKOG KRAJA	72
MUZEJI I. MEŠTROVIĆA - GALERIJA MEŠTROVIĆ, SPLIT	73
NARODNI MUZEJ ZADAR	74
PRIRODOSLOVNI MUZEJ DUBROVNIK	75
PRIRODOSLOVNI MUZEJ I ZOOLOŠKI VRT	76



GRAD
ZAGREB

ARHEOLOŠKI MUZEJ U ZAGREBU

Trg Nikole Šubića Zrinskog 19, Zagreb

Telefon: 01/4873 000 E-mail: amz@amz.hr

Web adresa: www.amz.hr

Radno vrijeme: uto-sub 10-18, čet 10-20, ned 10-13,

Stručna vodstva moguća uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Arheološki

muzej u Zagrebu, 30. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Zorica Babić

BON TON ZA STOLOM

Kroz brojne radionice programa BON TON ZA STOLOM zajedno ćemo naučiti o različitim običajima u vrijeme objeđivanja kroz prošlost, što je bilo potrebno učiniti prije, za i u vrijeme jela. Uz to, izrađivat ćemo zdrave slastice po pretpovijesnim i antičkim receptima, razgovarat ćemo o ulozi hrane u pretpovijesno, antičko i srednjovjekovno doba te upoznati različite namirnice kroz povijest. Raspored radionica tijekom vikenda bit će objavljen na mrežnim stranicama Muzeja: www.amz.hr.



Mjesto i vrijeme održavanja programa: Gliptoteka HAZU, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autori programa: Magdalena Getaldić, Tihana Boban, Filip Turković-Krnjak

GLIPTOTEKA HAZU

Medvedgradska 2, Zagreb

Telefon: 01/4686 050 **E-mail:** gliptoteka@hazu.hr

Web adresa: <http://gliptoteka.hazu.hr/>

Radno vrijeme: 11-19, sub-ned: 10-14, vodstva i radionice za grupe po najavi.

UNESCO SPOMENICI GLIPTOTEKE HAZU

Povodom Međunarodnog dana muzeja pripremili smo virtualnu izložbu o UNESCO spomencima s Popisa svjetske kulturne baštine čini se odljevi nalaze u stalnim postavima Gliptoteke HAZU. Pogledajte Radovanov portal, stečke, baštinu povijesne jezgre Splita i Dubrovnika te Šibensku katedralu. Odabrani spomenici na jedinstven su način prikazani u muzeju i objedinjeni u virtualnoj izložbi. Kako bi se poigrali s temom hrane, vaš zadatak je na jednom od spomenika s liste u našem stalnom postavu pronaći prikaze kuhara i rezača, dok ćete kroz stručna vodstva i radionice saznati na koji način se pripremala hrana u srednjem vijeku.



HRVATSKI MUZEJ NAIVNE UMJETNOSTI

Ulica sv. Ćirila i Metoda 3, Gornji grad, Zagreb

Telefon: 01/4851 911 **E-mail:** info@hmnu.hr

Web adresa: www.hmnu.hr

Radno vrijeme: pon-sub 10-18, ned 10-13, Vodstva
moguća uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Hrvatski muzej

naivne umjetnosti: travanj – svibanj 2019.

Autoriice programa: Mira Francetić Malčić, Antonia
Marnić

U NAIVI SERVIRAMO HRANU NA STAKLU

U Hrvatskom muzeju naivne umjetnosti djeca će na likovnim radionicama slikati motive prema originalnim djelima klasika naive izloženih u stalnom postavu. Motivi vezani uz hranu koji su prisutni na slikama Ivana Generalića, Mije Kovačića, Ivana Večenaja, Martina Mehkeka i Franje Filipovića bit će izvorom nadahnuća koje će djeca svojim viđenjem i izrazom prenijeti na vlastite radove. Cilj radionica je upoznati djecu s umjetnicima našeg Muzeja i omogućiti im da se okušaju u novim likovnim tehnikama.



HRVATSKI POVIJESNI MUZEJ

Matoševa 9, Zagreb

Telefon: 01/4851 900 **E-mail:** hismus@hismus.hr

Web adresa: www.hismus.hr

Radno vrijeme: pon-pet 10-18, sub-ned 10-13, Vodstvo po aktualnoj izložbi osigurano je uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Hrvatski povijesni muzej, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autorica programa: Jelena Hotko

GLADNA 1918.

Tijekom Prvog svjetskog rata, pogotovo posljednjih godina, vladala je među stanovništvom velika glad. Više o tome kako su se ljudi na kraju Velikog rata prehranjivali, što su jeli, na koji način su pomagali jedni drugima, tko su bili najugroženiji, tko gladni, a tko siti, davne 1918. godine moći ćete saznati na radionicama i dodatno organiziranim muzejskim sadržajima, pod humanitarnim geslom iz vremena rata: »Kad otaca neima, nek se spasu djeca!«. Detaljni program događanja možete pogledati na mrežnim stranicama Muzeja, na www.hismus.hr.



HRVATSKI PRIRODOSLOVNI MUZEJ

Demetrova 1, Zagreb

Telefon: 01/4851 700 E-mail: hpm@hpm.hr

Web adresa: www.hpm.hr

Radno vrijeme: uto-pet 10-17, čet 10-20, sub 10-19,
ned 10-13

PRIRODOSLOVNI MENI

Živi svijet ne može opstati bez (pre)hrane - sve biljke i životinje nečija su hrana. Životinje se hrane i biljkama, ali i drugim životinjama koje pronadu u prirodi. Čak i kad živa bića uginu, njihovi ostaci osiguravaju nekome hranu - gljivama, bakterijama... Prehrana u prirodi čini prehrambene lance koji povezuju različite vrste, svako živo biće s onim koje se njime hrani i kojemu je ono hrana. Tko koga jede u prirodi otkrijte sudjelovanjem u ovom programu istražujući naše postave i izložbu Koralj izvađen iz mora. Posebna zanimljivost programa su žive biljke mesožderke. Detaljnije informacije o programu na www.hpm.hr.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Hrvatski prirodoslovni muzej, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autorica programa: Renata Brezinašćak



HRVATSKI ŠKOLSKI MUZEJ

Trg Republike Hrvatske 4, Zagreb

Telefon: 01 4855 716 **E-mail:** hsm@hsmuzej.hr

Web adresa: www.hsmuzej.hr

Radno vrijeme: uto-sub 10-18, čet 10-20, ned 10-14

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 2. – 18. 5. 2019.
Autorica programa: Ivana Dumbović Žužić

ŠTO JE ZA UŽINU?

Pravilna prehrana posebno je važna u razdoblju odrastanja. Što se u našim školama nudi djeci u školskoj prehrani? Zadovoljava li to njihove potrebe? Tko se brine o njoj kako bi bila zdrava i potpuna? Vežemo li ju uz našu tradicijsku kuhinju? Mnoga su pitanja pred nama, a na njih ćemo potražiti odgovore u suradnji s onima koji znaju više. Ako imaš dobar recept za jelo u školskom jelovniku svakako nam pošalji! Prati nas na našem webu i saznaj prvi kad ćemo se družiti i pričati na zadanu temu!



MODERNA GALERIJA

Ul. Andrije Hebranga 1, Zagreb

Telefon: 01/604 1055, 01/6041 049

E-mail: modernagalerija.edukacija@gmail.com, moderna-galerija@modgal.t-com

Web adresa: www.moderna-galerija.hr

Radno vrijeme: uto-pet: 10-18, sub-ned: 10-14,
Besplatna stručna vodstva utorkom u 17 sati, ostala
vodstva moguća uz najavu
(23. 4., 30. 4., 7. 5. i 14. 5. 2019.), vodstva za grupe –
besplatno vodstvo i/ili kreativna radionica – uz prethodnu
najavu.

OKO STOLA MODERNE

Moderna galerija vas poziva na zajedničko istraživanje motiva hrane i prehrane u našoj umjetničkoj zbirci. Na likovnim radionicama, igraonicama i zabavnim interaktivnim vodstvima osladit ćemo se ljepotom. Zajedno ćemo otkriti kako se okusi mogu izraziti linijama, bojama i oblicima. Uz zanimljive teme vezane za prehrambenu kulturu i običaje 'okusit' ćemo najveća djela hrvatske likovne moderne i okušati se u raznovrsnim umjetničkim tehnikama. Detaljan edukativni program MG u povodu 24. EMA-e dostupan je na www.moderna-galerija.hr/kategorija-dogadjanja/edukacije/

Mjesto i vrijeme održavanja programa:
travanj – svibanj 2019.
Autorice programa: Iris Poljan, Lada Bošnjak Velagić



MUZEJ GRADA ZAGREBA

Opatička 20, Zagreb

Telefon: 01/4851 361 **E-mail:** mgz@mgz.hr

Web adresa: www.mgz.hr

Radno vrijeme: uto-sub 11-19, ned 10-14, Besplatna vodstva za građanstvo su subotom u 11 sati.

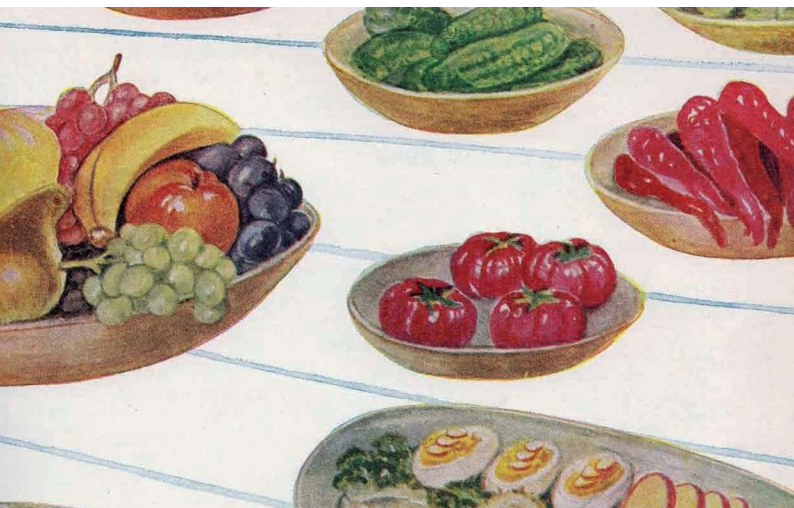
Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej grada Zagreba, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorice programa: Vesna Leiner i Marija Sabolić

ŠTO I KAKO SU KUHALE NAŠE BAKE 1960-IH?

Prehrambena industrija u Hrvatskoj najviše se razvila 1960-ih godina prošlog stoljeća. Kako bi se skratilo vrijeme potrebno za pripremu jela, jer se sve više žena zapošljavalo, proizvodila se »gotova« hrana i instant (brzi) proizvodi. Istovremeno, s novim načinom proizvodnje hrane, tiskaju se i nove kuharice koje savjetuju domaćice kako pripremati jela za obitelj.

Zato dođi u Muzej grada Zagreba, informiraj se o pravilnoj prehrani i sastavi svoj jelovnik, a na Međunarodni dan muzeja čeka te iznenađenje – pripremit ćemo zajedno jelo i poslužiti ga. Za više informacija posjeti našu web-stranicu na www.mgz.hr.



MUZEJ MIMARA

Rooseveltov trg 5, Zagreb

Telefon: 01/48 28 100 **E-mail:** mimara@mimara.hr

Web adresa: www.mimara.hr

Radno vrijeme: uto-sub 10-17, čet 10-19, ned 10-14,
Vodstva moguća uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej Mimara,

18. 4 – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Danijele Šoštarić Brna

HRANA U UMJETNOSTI, UMJETNOST U HRANI

Još od zore čovječanstva, hrana je imala veliku ulogu u ljudskom životu – ne samo da bi bili siti već i kao važan dio društvenog, kulturnog i duhovnog života. Sve se to odražava u različitim aspektima umjetnosti. Od boja uhvaćenih u staklenim predmetima namijenjenim za objedovanje, preko europskog slikarstva u kojem je hrana – pogotovo na mrtvim prirodama česti motiv, do kineskih obrednih posuda i pehara. Doznajte odgovore dolaskom u naš Muzej. Vesećimo se vašem posjetu i sudjelovanju na edukativno-likovnim radionicama izrade i oslikavanja ukrasnih tanjura punih sočnog voća!



MUZEJ SUVREMENE UMJETNOSTI ZAGREB

Avenija Dubrovnik 17, Zagreb

Telefon: 01/60 52 701 **E-mail:** msu@msu.hr

Web adresa: www.msu.hr

Radno vrijeme: uto-ned 11-18, sub 11-20, Uz programske aktivnosti održat će se stručno vodstvo.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej suvremene umjetnosti Zagreb, 18. 5. 2019. od 11.30 - 13.30
Autorica programa: Ivana Gorički

GLADNI SLATKE UMJETNOSTI

Gladni slatke umjetnosti je obiteljski umjetničko edukativni program namijenjen djeci od 4 do 12 godina koji uključuje i sudjelovanje odrasle osobe u pratnji djeteta. Susret s umjetničkim djelima praćen je stručnim vodstvom i obogaćen dodatnom radionicom koja sudionicima pruža priliku za izvođenje vlastitog rada – od prehrambenih proizvoda – inspiriranog viđenim umjetničkim djelima. Nakon radioničke aktivnosti koja uključuje i predstavljanje vlastitog rada ostalim polaznicima programa sudionici će uživati u umjetnosti, slatkom obroku i obiteljskom okupljanju.



MUZEJ ZA UMJETNOST I OBRT

Trg Republike Hrvatske 10, Zagreb

Telefon: 01/4884 111 **E-mail:** muo@muo.hr

Web adresa: www.muo.hr

Radno vrijeme: uto-sub 10-19, ned 10-14, Vodstva i radionice za grupne posjete uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 18. 4. – 18. 5.

2018., MUO

Autorice programa: Malina Zuccon Martić, Iva Novak,

Marta Kuliš Aralica

MUO NA MENIJU

Nekima su muzejski predmeti hrana za dušu, a nekima su zaista dio prehrane! Na edukativnoj izložbi pokazat ćemo tko to sve gricka muzejsku građu i kako se s njima bore restauratori. Na pojedinim (pojedanim) primjerima iz naših restauratorskih radionica za tekstil, namještaj, slike i skulpture vidjet ćete posljedice koje ostavljaju razne životinjsce, a uključuju i (gledano pod mikroskopom) vrlo zanimljive i zagonetne kompozicije poput ove na slici! Osim toga, možete razgledati i predmete u Stalnom postavu, koje, nadamo se, više nitko ne gricka! Tijekom proljetnih praznika, 23. – 27. travnja organizirat ćemo cjelodnevne radionice.



MUZEJSKO-MEMORIJALNI CENTAR DRAŽEN PETROVIĆ

Trg Dražena Petrovića 3, Zagreb

Telefon: 01/4843 146 **E-mail:** promo@drazenpetrovic.net

Web adresa: <http://www.drazenpetrovic.net/pocetna/>

Radno vrijeme: pon-pet 10-17, sub 10-14, Svim zainteresiranim posjetiteljima omogućit će se stručno vodstvo.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzejsko-memorijalni centar Dražen Petrović,
Autorica programa: Ivana Marušić

SPORTSKA PREHRANA ILI ZAŠTO SU DRAŽENU BILE OMILJENE MAMINE PALAČINKE

U želji da se ostvare vrhunski rezultati i na kraju osvoji pokoja medalja, sportaši se pripremaju od najranijih dana. Osim što se moraju posvetiti treninzima, da bi ostvarili svoj maksimum važno je da prilagode prehranu svom tijelu i svojim potrebama. Dražen Petrović posjedovao je talent i motivaciju, a radne navike koje je imao rezultirale su virtuosnim igrama i brojnim odličjima. Što sve jede vrhunski sportaš, i koji je recept za palačinke mame Petrović posjetitelji će moći saznati putem deplijana i na predavanju o prehrani sportaša, 18.svibnja 2019. uz besplatan ulaz.



STROSSMAYEROVA GALERIJA STARIH MAJSTORA HAZU

Trg Nikole Šubića Zrinskog 11, Zagreb

Telefon: 01/489 5117 **E-mail:** sgallery@hazu.hr

Web adresa: http://info.hazu.hr/hr/o-akademiji/jedinice/strossmayerova_galerija_starih_majstora/

Radno vrijeme: uto 10-19, sri-pet 10-16, sub-ned 10-13, Stručna vodstva moguća su uz najavu.

PRIKAZI HRANE NA SLIKAMA STARIH MAJSTORA

Programske su aktivnosti vezane uz obilazak stalnog postava i uključuju tiskani edukativni materijal. Za predškolsku dob i mlađe osnovce predviđen je program Pokaži mi što je na stolu!, dok je onima starijima namijenjen program Mrtve prirode s jelom. Posjetitelji će kroz objašnjenja i pitanja iz materijala biti upućeni na odabrane umjetnine koje uključuju prikaze hrane. Prikladno dobi i interesu, nastojat će im se približiti povijest i kulturu prehrane, a, s druge strane, pojam mrtve prirode i »razvoj« te slikarske vrste u europskom slikarstvu. Prema potrebama je, uz prethodnu najavu, moguće organizirati grupno vodstvo uz pratnju stručnog vodiča ili predavanje radioničkog tipa s prezentacijom.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 18. 4. – 18. 5.

2019., Strossmayerova galerija starih majstora

Autori programa: Ivana Gržina; suradnici: Tajana Zver,

Antonio Blaži, Juraj Buković, Sanja Tepšić



Mjesto i vrijeme održavanja programa: Apisarij i dvorište Tehničkog muzeja Nikola Tesla; 27. i 28. 4., 2. i 10. 5. od 10 do 12h.
Autorice programa: Katarina Ivaniškin Kardum i Marija Crnčević

TEHNIČKI MUZEJ NIKOLA TESLA

Savska cesta 18, Zagreb

Telefon: 01/484 4050 **E-mail:** info@tmnt.hr

Web adresa: www.tmnt.hr

Radno vrijeme: uto-pet 9-17, sub-ned 9-13, Stručna vodstva moguća uz prethodnu najavu.

U DRUŠTVU PČELA

Uloga pčela u životu čovjeka slojevita je. Kao oprašivači pomažu proizvesti usjeve, vrijednosti procijenjene na trećinu hrane koju koristimo! Ukusni med i cvjetni vrtovi koje održavaju oprašivanjem, dodatno obogaćuju život na zemlji. U Tehničkom muzeju Nikola Tesla (TMNT) nalazi se Apisarij – staklene košnice sa živim pčelama. Košnice su prolazom povezane s okolinom što pčelama omogućava izlazak u prirodu i prikupljanje peludi i nektara. U sklopu radionica sudionici će učiti o pčelama, a u dvorištu TMNTa sudjelovati u sađenju urbanog vrta s medonosnim biljem, pri tom učeći da od različitog medonosnog bilja dobivamo različite vrste meda, ove izuzetno vrijedne namirnice za čovjeka.



TIFLOLOŠKI MUZEJ

Draškovićeva 80, Zagreb

Telefon: 01/ 4811 102 **E-mail:** info@tifლოსkimuzej.hr

Web adresa: <http://www.tifლოსkimuzej.hr>

Radno vrijeme: 9-16, Stručno vodstvo moguće je prema najavi uz plaćanje.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Tiflološki muzej,

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorice programa: Željka Sušić, Valentina Markač

MIRISNE SLIKE

Nekoć su se upotrebljavali kako bi se prikrio miris ne tako svježe hrane, a danas su neizostavni sastojak u svim kuhinjama. Tijekom ovih mjesec dana u Tiflološkom muzeju imat ćete priliku ući u mirisnu sobu i doživjeti mirise mediterana na drugačiji način: Nakon toga moći ćete izraditi vlastitu mirisnu i taktilnu sliku od različitih začina. Zanima vas kako izgleda kad se tržnica preseli u muzej? Onda nas svakako posjetite svakog četvrtka kada u Tiflološkom muzeju gostuje Mali plac te se okusom i mirisom prepustite čarina zdrave prehrane. Jer hrana se uživa svim osjetilima.







SREDIŠNJA
I
SJEVEROZAPADNA
HRVATSKA

MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA - DVOR VELIKI TABOR

Košnički Hum 1, Desinić

Telefon: 049/374 970 **E-mail:** dvt@mhz.hr

Web adresa: www.veliki-tabor.hr

Radno vrijeme: pon-pet 9-17, sub-ned 9-19, Stručna vodstva moguće je organizirati uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Dvor Veliki Tabor, od 18. 4. do 18. 5. 2019. u radnome vremenu muzeja
Autorica programa: Kristina Pavlović

VELIKOTABORSKI LABIRINT KAO »DUHOVNA HRANA«

Labirint svojom magičnom geometrijom predstavlja sveto mjesto. Simbolizira duhovni put – ulazak označava pročišćenje i otpuštanje, središte je mjesto svjetla i uvida, a izlazak simbolizira integraciju i vanjsku akciju. On je »duhovna hrana«. Srednjovjekovni labirinti služili su kao simbolični hodočasnički put. Zato ćemo u okviru ovogodišnje EMA-e, na otvorenom prostoru/livadi pored Velikog Tabora oblikovati labirint većih dimenzija od posađenih ljekovitih biljaka, žitarica i kamenja, a putem četiri razine obrazaca – razine sjemena, srži, drveta i ploda.



MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA - GALERIJA ANTUNA AUGUSTINČIĆA

Trg A. Mihanovića 10, Klanjec

Telefon: 049/550 343 E-mail: gaa@mhz.hr

Web adresa: www.gaa.mhz.hr

Radno vrijeme: 9-17, Stručno vodstvo je moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Galerija Antuna

Augustinčića – Studio Galerije Antuna Augustinčića,

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Petra Šolčić

RECEPT ZA SKULPTURU

Brojne posjetitelje Galerije Antuna Augustinčića zanimaju kiparske tehnike, posebice tehnike lijevanja. Shodno temi ovogodišnje EMA-e (Pre)hrana, za skulturoljupce donosimo video recept za lijevanje u gipsu. Glavni protagonist je desetogodišnji Nino koji demonstrira kako se glina priprema i oblikuje model, prema kojemu se izrađuje gipsani kalup za izradu gipsanog odljeva, koji može poslužiti za buduću izradu brončane skulpture, ili se pak, u Ninovom slučaju bojanjem, preobraziti u gotovu skulpturu. Nadamo se da ćete se ohrabriti i sami iskušati Ninov recept za skulpturu.



GRADSKI MUZEJ KARLOVAC

Strossmayerov trg 7, Karlovac

Telefon: 047/615 980 **E-mail:** gradski-muzej@ka.t-com.hr

Web adresa: <http://www.gmk.hr/Info>

Radno vrijeme: Muzej: uto-pet 8-16, sri 8-19, sub 10-16, ned 10-12; Galerija Vjekoslav Karas: uto, čet 10-16, sri, pet 8-19, sub 10-16, ned 10-12, Stručna vodstva moguća uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: GMK,
18. 4. – 18. 5. 2019.

Autor programa: Karlo Mandić

ZDJELA PUNA KAŠE

Gradski muzej Karlovac će temu prehrane obraditi kroz arheologiju, etnologiju, povijest i prirodoslovlje. Etnološka radionica Zdjela puna kaše reći će kako se hrana čuvala u prošlosti. Entomološkim radionicama naglasak ćemo staviti na različite kulture u kojima se kukci konzumiraju u svakodnevnoj prehrani. Radionicom Prehrana u teškim vremenima pokazati ćemo kako čovjek preživljava razdoblja, rata, gladi i velikih epidemija. Ovogodišnju 24. EMA-u završit ćemo Klio-festom – danom povijesti 17. 5. kojim će biti obuhvaćene arheološke, povijesne i kulturno-povijesne teme.



GRADSKI MUZEJ SISAK

Kralja Tomislava 10, Sisak

Telefon: 044/811 811 **E-mail:** gradski-muzej-sisak@sk.t-com.hr

Web adresa: www.muzej-sisak.hr

Radno vrijeme: Muzej: uto-pet 10-18, sub-ned 9-12;
Utvrda: prema najavi, Stručno vodstvo moguće je uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Sisak, od 18. 4. do 18. 5. 2019.

Autor programa: Marijan Bogatić

JELOVNIK SISCIIJA

Cilj akcije »Jelovnik Siscija« je upoznati učenike osnovnih škola grada Siska s bogatom poviješću grada Siska, posebice vremenom antičke Siscije. U svakoj školskoj kuhinji će se pripremiti obrok za učenike, inspiriran antičkom kuhinjom, sukladno suvremenim standardima i propisima. Osim obroka će se provoditi razne edukativno kreativne radionice prilagođene uzrastu direktno vezane za muzejski postav i antičku Sisciju.



Mjesto i vrijeme održavanja programa: Galerija Koprivnica, Galerija naivne umjetnosti u Hlebinama, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autori programa: D. Jališić Ernečić, D. Ernečić, H. Kušenić, M. Mesarić, V. Peršić Kovač, I. Valent, M. Zamlijačanec

MUZEJ GRADA KOPRIVNICE

Trg dr. Leandera Brozovića 1

Telefon: 048/622 307 **E-mail:** info@muzej-koprivnica.hr

Web adresa: www.muzej-koprivnica.hr

Radno vrijeme: pon 8-15, uto-pet 8-18, sub-ned 10-14,
Stručno vodstvo moguće uz najavu

NAHRANI ME KULTUROM

Prehrambena industrija (među ostalim) je oblikovala identitet Koprivnice pa u »gradu Vegete« tijekom travnja i svibnja posjetite predavanje uz sažeti prikaz predmeta VEGETA 1959 - 2019, OD OZEHE DO HOLOGRAMA koje donosi povijesni, kulturni, umjetnički i antropološki kontekst oblikovanja ambalaže te povijesti vizualnih komunikacija. Pridružite se i radionicama UMJETNOST JE SLATKOG OKUSA koja povezuje teoriju umjetnosti i filma, HRANA KAO SKULPTURA koja otkriva estetiku hrane, a pripremili smo i predavanja o duhovnoj hrani, hrani kroz povijesna razdoblja, izotopima i keramici, arheobotanici i zaštićenim umijećima hrane u Podravini.



MUZEJ GRADA PREGRADE

Trg Gospe Kunagorske 3, Pregrada

Telefon: 049/376 122, 099/376 1222 **E-mail:** muzej@

pregrada.hr **Web adresa:** [https://www.pregrada.hr/](https://www.pregrada.hr/muzej-grada-pregrade-zlatko-dragutin-tudjina)

muzej-grada-pregrade-zlatko-dragutin-tudjina

Radno vrijeme: pon 12-16, uto-pet 8-16, čet 11-19, sub 9-13, Besplatno stručno vodstvo 18. svibnja.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej grada

Pregrade

Autor programa: Davor Špoljar

24. EDUKATIVNA MUZEJSKA AKCIJA I MEĐUNARODNI DAN MUZEJA U MUZEJU GRADA PREGRADE

Muzej grada Pregrade sudjelovat će u 24. Edukativnoj muzejskoj akciji i obilježavanju Međunarodnog dana Muzeja 2019. godine, 24. travnja 2019. s početkom u 19 sati u Galeriji Muzeja održat će se otvorenje izložbe radova akademskog slikara Tihomira Lončara. U utorak, 7. svibnja 2019. u Muzeju će se u suradnji s drugim ustanovama i udrugama održati program na temu (PRE)HRANA u sklopu 24. Edukativne muzejske akcije koji će sadržavati i besplatno stručno vodstvo po stalnom postavu Muzeja.



MUZEJ IVANIĆ GRADA

Park hrvatskih branitelja 6, Ivanić-Grad

Telefon: 01/484 0590 **E-mail:** info@muzejivanicgrada.hr

Web adresa: <http://www.muzejivanicgrada.hr/>

Radno vrijeme: uto, čet, sub 10-14, sri, pet 17-20,
Stručno vodstvo moguće je uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej Ivanić-
Grada, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autor/ica programa: Petra Korbus

PRIČE O (PRE)HRANI – NA MUZEJSKI NAČIN

Za ovogodišnju EMA-u predviđena su tri zanimljiva predavanja s tematikom hrane te besplatan ulaz u muzej prilikom Međunarodnog dana muzeja, kao i prigodna radionica. Teme predavanja obuhvaćat će zanimljivosti vezane uz hranu u narodnim običajima i vjerovanjima, predstavljanje zanimljivih muzeja diljem svijeta koji su posvećeni upravo – hrani te predstavljanje kuharice Gjure S. Deželića, svestranog velikana hrvatske povijesti koji je svoj otisak ostavio čak i u kuharstvu.



MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA - MUZEJ KRAPINSKIH NEANDERTALACA

Šetalište Vilibalda Sluge bb, Krapina

Telefon: 049/371 491 **E-mail:** rezervacije-mkn@mhz.hr

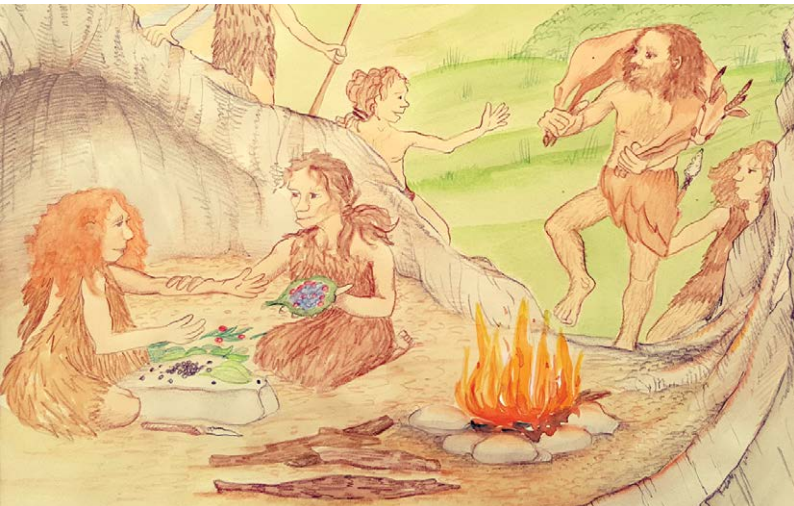
Web adresa: www.mkn.mhz.hr

Radno vrijeme: 9-19, Za sve edukativne programe i stručna vodstva obavezna je prethodna najava.

JELOVNIK NEANDERTALCA

Što se nalazilo na jelovniku krapinskog pračovjeka? Na koji način je neandertalac lovio? Jesu li neandertalci konzumirali i biljnu hranu? Jesu li bili lešinari i kanibali? Ima li prehrana veze s izumiranjem neandertalaca? Saznat ćete odgovore na ova i druga zanimljiva pitanja vezana uz prehranu neandertalaca. Sudionici Akcije moći će obići stalni muzejski postav i Hušnjakovo uz korištenje edukativnih materijala, a u sklopu programa organizirati će se i kreativne radionice oslikavanja keramičkog posuđa prapovijesnim motivima vezanima uz (pra)hranu – jelovnik neandertalca!

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej krapinskih neandertalaca, Nalazište Hušnjakovo, 18. 4. – 18. 5. 2019. Radionice: 20. i 27. 4., 11. i 18. 5. u 11 sati
Autorica programa: Lorka Lončar Uvodić



MUZEJ MEĐIMURJA ČAKOVEC

Trg Republike 5, Čakovec

Telefon: 040/313 499 **E-mail:** mmc@mmc.hr

Web adresa: www.mmc.hr

Radno vrijeme: 7-15, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzejski informativni centar Muzeja Međimurja Čakovec
Autor programa: Zlatko Bacinger

MALI ŠKOLSKI KUSTOSI

Manifestacija Mali školski kustosi održava se u Muzeju Međimurja Čakovec već desetak godina. U realizaciji priredbe Muzej surađuje s osnovnim školama i nastavnicima povijesti koji u školama biraju učenike s izraženim interesom za starine. Odabrani učenici u svojim domovima i dvorištima odaberu neki stari predmet te se potom s mentorima, roditeljima i ostalim ukućanima pripremaju za njegovo predstavljanje u maniri pravih muzejskih kustosa pred odabranom publikom. Na kraju, posebno povjerenstvo proglašava najboljeg malog školskog kustosa za tu godinu. Svi sudionici dobivaju vrijedne nagrade i priznanja.



MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA - MUZEJ SELJAČKIH BUNA

Samci 63, Gornja Stubica

Telefon: 049/587 889 **E-mail:** msb@mhz.hr

Web adresa: <http://www.msb.mhz.hr>

Radno vrijeme: 9-19, Stručno vodstvo moguće prema najavi.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej seljačkih buna,

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autrice programa: Anamaria Blažinić, Vlatka Filipčić Maligec

ŠTO SU JELI SELJACI I PLEMIĆI? PREHRANA U DOBA BUNE

Program se bavi temom prehrane u 16. i 17. stoljeću na području Hrvatske, ali uključuje i prehranu diljem Europe. Sudionici će učiti o svakodnevnici ranog novog vijeka, što su jeli seljaci i plemići te kako su dolazili do hrane. Program uključuje radionicu »Čovječe, najedi sel!« koja se temelji na receptima iz samostana. Cilj igre je pronaći sve sastojke navedene u receptu.



MUZEJI HRVATSKOG ZAGORJA - MUZEJ "STARO SELO" KUMROVEC

Ul. Josipa Broza 19, Kumrovec

Telefon: 049/225 835 **E-mail:** mss@mhz.hr

Web adresa: <http://www.mss.mhz.hr>

Radno vrijeme: 9-19, Vodstvo je moguće isključivo uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej »Staro selo« Kumrovec

Autorica programa: Mateja Harapin

PRE(HRANA) KAO LIJEK

Hrana je neophodna u životu svakog čovjeka. U muzeju »Staro selo« Kumrovec, šetajući kroz stalne postavbe možete vidjeti što su nekada seljaci imali na svojim stolovima. Žganci i mlijeko, ajngemahtes, raca, odojek, vugorak salata s vrhnjem, bažul salata...

Ulaskom u kuhinju zagorske domaćice možete vidjeti i razne trave, začine i ljekovite čajeve. U svakoj košari nalazio se i češnjak koji se koristio u pripremi hrane ali isto tako i pripremi lijeka za mnoge bolesti. Pčelinji med je sladak eliksir zdravlja, a poznata je i izreka » Jedna jabuka na dan tjera doktora iz kuće van«. Sudjelujte u igri u Muzeju »Staro selo« Kumrovec, pratite predavanja o ljekovitom bilju i hrani, a na radionicama načinite svoj herbarij i krenite u istraživanje ljekovitosti bilja.



MUZEJ TUROPOLJA

Trg kralja Tomislava 1, Velika Gorica

Telefon: 01/622 1325

E-mail: muzej-turopolja@muzej-turopolja.hr

Radno vrijeme: uto-pet 10-18, sub-ned 10-13. Stručno vodstvo moguće uz najavu.

ZAPIŠI RECEPT

U Muzeju Turopolja posjetite radionice i predavanja na temu hrane i prehrane. Kroz praktične radionice djeca će naučiti pripremati jednostavna turopoljska jela (prežgana juha, žganci, fanjki, pogača...) dok će na predavanjima naučiti o pripremi hrane, o hrani kroz godišnji ciklus, ponašanju za stolom ili zapisati tradicionalni recept. Svi koji se pridruže programu upoznat će tradicionalna turopoljska jela.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej Turopolja,

Velika Gorica, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Maja Ergović



PUČKO OTVORENO UČILIŠTE VRBOVEC

Kolodvorska 1, Vrbovec

Telefon: 01/2791 115 **E-mail:** kultura@pou-vrbovec.hr

Web adresa: www.pou-vrbovec.hr

Radno vrijeme: 8-20, Stručno vodstvo moguće po najavi.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Mala galerija
POU Vrbovec, 2. – 18. 5. 2019.

Autor/ica programa: Sanja Prijatelj i Mirjana Ivanušić

MUZEJSKA KUHINJA - IZLOŽBA

Izložba »Muzejska kuhinja« autorica Sanje Prijatelj i Mirjane Ivanušić govori o tradicijskoj kuhinji i predstavljena je na 12 panoa kroz tekstove o namirnicama, kuhinjskim pomagalicima, posuđu, juhama, čušpajzima, glavnim jelima, tjestenini, priložima, salatama, kruhu, kolačima i slasticama. Tekstove prate fotografije jela koje snimila Iva Lulić, a hranu su pripremale članice 14 udruga žena s vrbovečkog područja.



ZAVIČAJNI MUZEJ OZALJ

Cesta Zrinskih i Frankopana 2, Ozalj

Telefon: 047/732 271 E-mail: muzoz@ka.t-com.hr

Radno vrijeme: 8-20, Stručno vodstvo za sve posjetitelje.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Zavičajni muzej

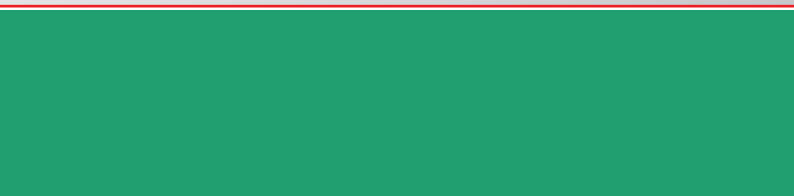
Ozalj, 10. 5. 2019.

Autor programa: Željko Juriša

VEČERA I LOV SA ZRINSKIM

Posjetite kratko predavanje o lovu 16. i 17. stoljeća nakon kojeg će djeca popunjavati radni list s divljim i domaćim životinjama koje su blagovali Zrinski. Tijekom programa lovačka društva i lokalni restorani pripremili bi i prezentirali divljač na tradicionalan i moderan način za publiku i posjetitelje.







ISTOČNA
HRVATSKA

GALERIJA UMJETNINA GRADA SLAVONSKOG BRODA

Starčevićeva 8, Slavonski Brod

Telefon: 035/448 749

E-mail: galerija-umjetnina@sb.t-com.hr

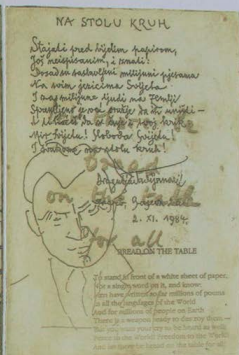
Web adresa: www.gugsb.hr

Radno vrijeme: 8-16, Stručno vodstvo moguće prema
najavi.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 18. 4. – 18. 5. 2019.,
Spomen-dom D. Tadijanovića, Galerija Ružić
Autorice programa: Romana Tekić, Dajana Breznik, Miroslav
Bjelobrk

GOZBA/KRUH SVAGDANJI

Osnovna čovjekova potreba za hranom te sama kultura prehrane ove godine su se za Međunarodni dan muzeja nametnule kao glavni motiv posjeta kulturnih institucija. Kao što korijen Tadijanovićeve pjesme leži u njegovom zavičaju, rodnom selu Rastušju, toj plodnoj slavonskoj zemlji, tako i napisane pjesme, koje su nikle kao zrno pšenice, poslužile su kao inspiracija ovogodišnje edukativne radionice. U stalnom postavu Galerije Ružić, inspiracija će biti djela suvremene umjetnosti nadahnula motivima hrane.



Na Stolu Kruh / Bread on the Table

Miroslav Bjelobrk

GRADSKI MUZEJ VUKOVAR

Županijska 2, Dvorac Eltz, Vukovar

Telefon: 032/441 270 **E-mail:** gmv@muzej-vukovar.hr

Web adresa: www.vukovar.hr

Radno vrijeme: 10-16, Moguće stručno vodstvo po stalnom postavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Gradski muzej

Vukovar

Autori programa: Ivana Nadovski, Gorana Kušić, Toni

Rocca, Renata Devetak Roca, Anita Brlkić

VUKOVARSKI KOTLIĆ S MIRISIMA DUNAVA

Prateći stalni postav GMV upoznat ćemo prehranu vukovarskog kraja od prapovijesti do današnjeg doba te tako upoznati dijelove povijesti i prikaza o ishrani, prehrani koji se nalaze u arheološkoj, kulturno povijesnoj i etnološkoj zbirci. Skuhat ćemo jedan ukusni vukovarski kotloć sa mirisima divnog nam Dunava, izvorišta svega dobrog u Europi.



MUZEJ BRODSKOG POSAVLJA

Starčevićeva 40

Telefon: 035/447 415 **E-mail:** muzej-bp@sb.t-com.hr

Web adresa: www.muzejbp.hr

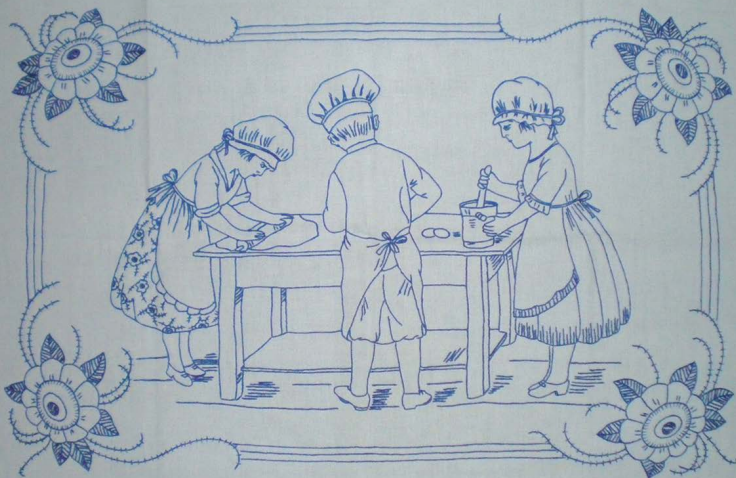
Radno vrijeme: pon-pet 10-13, 16-19, ned 10-13,
Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej
Brodskog Posavlja

Autorica programa: Danijela Ljubičić Mitrović

GLADNE OČI

Izložba »Etno zbirka župnika Mate Kneževića« bit će savršena »scenografija« radionici Muzej u loncu koja se bavi slasnom temom tradicijskih delicija. Na jelovniku je i foto-radionica Gladne oči koja će se realizirati u suradnji s učenicima – fotografima Industrijsko-obrtničke škole Slavonski Brod. Za one gladne umjetnosti priređujemo sočnu slikarsku radionicu »À la Arcimboldo – jestivi portreti«.



MUZEJ GRADA ILOKA

Šetalište Mladena Barbarića 5, Ilok

Telefon: 032/827 410 **E-mail:** info@mgi.hr

Web adresa: <http://www.mgi.hr/>

Radno vrijeme: uto-čet 9-15, pet 9-18, sub 11-18,
Stručno vodstvo moguće u navedeno radno vrijeme.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej grada

Iloka – Dvorana Nikole Iločkog, 6. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Danijela Kovac

RADIONICA TRADICIJSKIH KOLAČA

Radionica tradicijskih kolača izvodi se u suradnji s Osnovnom školom Julija Benešića u Iloku. Najprije se vodstvom kroz stalni postav Muzeja pokazuju izloženi predmeti koji su se u prošlosti koristili za pripremu hrane te se kroz temu prehrane, usporedbom s današnjim kuhinjama i predmetima koje djeca poznaju i koriste, ukazuje na razlike u načinu života nekada i sada. Zatim će djeca, prema starom receptu, koristeći moderan pribor, sama izrađivati tradicijski kolač karakterističan za područje zapadnog Srijema, kekse na gvožđu, kao primjer nastavljanja tradicije u suvremenom kontekstu.



MUZEJ LIKOVNIH UMJETNOSTI

Europska avenija 9, Osijek

Telefon: 031/251 280 **E-mail:** mlu@mlu.hr

Web adresa: <http://www.mlu.hr>

Radno vrijeme: uto-pet 10-20, sub-ned 10-13, Stručna vodstva kroz izložbu moguća su uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej likovnih umjetnosti

Autor/ica programa: Kristina Delalić Vetengl, Josipa Stojanović

Muzej likovnih umjetnosti se tradicionalno uključuje u Edukativnu muzejsku akciju povodom Međunarodnog dana muzeja. Ove godine tema je prehrana koja će se kroz različite aktivnosti vezati uz aktualnu izložbu Kolekcija Vugrinec. Inspiraciju za aktivnosti pronašli smo u mrtvim prirodama iz postava spomenute izložbe. Bogate oslikane trpeze poslužit će kao vizualni poticaj za kreativne radionice, ali i za organiziranje niza predavanja na temu zdrave prehrane. Ovakav pristup temi doprinijet će povećanju svijesti o važnosti pravilne prehrane, ali i senzibilizirati javnost za rad Muzeja i aktualne izložbe.







ISTRA I
PRIMORJE

ETNOGRAFSKI MUZEJ ISTRE

Trg istarskog razvoda 1275. br. 1, Pazin

Telefon: 052/ 622 220 **E-mail:** emi@emi.hr

Web adresa: www.emi.hr

Radno vrijeme: 10-18, Moguća su stručna vodstva uz prethodnu najavu.

ČAJANKA S OKUSOM TRADICIJE

Zamisli ... sjediš u dvorištu srednjevjekovnog dvorca, piješ čaj, grickaš cukerančić i promatraš golubove kako lete s krova na krov. Ova slatka mašta može ti se ostvariti. Kako? Jednostavno! Sve što treba je da posjetiš muzej i sudjeluješ u »Čajanki s okusom tradicije«. Na radionici ćeš naučiti što je to pazinskicukerančić i kako je jedan kolačić postao kulturno dobro. Zatim ćeš zavrnuti rukave i krenuti u gastro avanturu. Uz pomoć tete Davorke, majstorice od kolača, umijesiti ćeš i ispeći cukerančić. Nakon toga u dvorištu Kaštela slijedi čajanka i razgovori o tome što se sve u muzeju događa.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Pazin,

7. – 14. 5. 2019.

Autorica programa: Mirjana Margetić



MUZEJ GRADA UMAGA

Trg sv. Martina 1, Umag

Telefon: 052/720 386

E-mail: muzej.grad.umaga@pu.t-com.hr; umagmuzej@gmail.com

Web adresa: www.mgu-mcu.hr

Radno vrijeme: uz najavu na 098/440 691.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej grada Umaga
Autorica programa: Barbara Crnobori

UMAŠKE FRITULE

Na području umaške općine postoji posebna vrsta fritula izrađenih od kuhanog tijesta kojemu su glavni sastojak jabuke, a u nekim varijantama koristi se i tikva. One se tradicionalno pripremaju za Božić, a prema našim saznanjima varijante s jabukama nalaze se samo u Umagu i okolici pa ih često nazivamo i umaške fritule. Kroz naše radionice djeca će se kroz praktičan rad moći upoznati s tijekom pripreme tih fritula i na samom kraju ih i kušati. Želja nam je da prenesemo znanje na mlađe generacije u svrhu očuvanja ovog bisera nematerijalne baštine.



MUZEJ MODERNE I SUVREMENE UMJETNOSTI

Krešimirova 26 c, Rijeka

Telefon: 051/492 611 **E-mail:** mmsu@mmsu.hr

Web adresa: www.mmsu.hr

Radno vrijeme: 11-16, Besplatno stručno vodstvo kroz izložbu Zastave 17. i 18. 5.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: MMSU,

Krešimirova 26c, Rijeka,

Autorice programa: Vilma Bartolić, Milica Dijas, Ivana Lučić

HRANA ZA POGLED

Mala izložba odabranih slika, crteža, instalacija i videa iz zbirki Muzeja moderne i suvremene umjetnosti u Rijeci, pokazuje kako su umjetnicu posljednjih stotinjak godina prikazivali motive hrane i postavljenog stola. U popratnim kreativnim radionicama istraživat će se privlačnost boja, oblikai tekstura voća, povrća i drugih prehrambenih proizvoda te njihov utjecaj na apetit.



MUZEJ SUVREMENE UMJETNOSTI ISTRE

Sv. Ivana – S. Giovanni 1, Pula – Pola

Telefon: 052/351 541 **E-mail:** msui@msu-istre.hr

Web adresa: www.msu-istre.hr

Radno vrijeme: travanj 10-19, svibanj 10-20, Vodstva su moguća za skupne posjete uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 18. 4. – 18. 5. 2019.
 Autorica programa: Iva Gašparić

(PRE)HRANA ILI (PO)HRANA, TE: DA LI SU BOMBONI ZDRAVI?

Hrana je jedan od temelja ljudske egzistencije, a zdrava i balansirana prehrana je preduvjet da naše tijelo bude zdravo i da funkcioniramo dobro. Ako naše tijelo shvatimo samo kao »skladište« ili »spremište« neke hrane koju usput konzumiramo, bez razmišljanja i promišljanja o tome što unosimo u svoje tijelo i što će graditi i hraniti naše stanice Pridružite se radionici (PRE)HRANA ILI (PO)HRANA? za više razrede osnovnih i za srednje škole ili radionici DA LI SU BOMBONI ZDRAVI? Za niže razrede i predškolski uzrast i učite o hrani putem suvremene umjetnosti i reklame u prehrambenoj industriji.

[(PRE)]HRANA ILI [(PO)]HRANA



TE: DA LI SU BOMBONI ZDRAVI?

EDUKATIVNE LIKOVNE RADIONICE
 MSUI - MACI U SKLOPU 24. EMA - e;

18. 04. - 18. 05. 2019.

MSU
MAC
MUSEJ SUVREMENE AKCIJE

POMORSKI I POVIJSNI MUZEJ HRVATSKOG PRIMORJA RIJEKA

Muzejski trg 1, Rijeka

Telefon: 051/213 578 **E-mail:** uprava@ppmh.hr

Web adresa: <http://ppmhp.hr/>

Radno vrijeme: pon 9-16, uto-sub 9-20, ned 9-13,
Stručno vodstvo moguće je uz prethodnu najavu

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Pomorski i

povijesni muzej Hrvatskog primorja Rijeka,

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorice programa: Andrea Samaržija, Ivana Šarić Žic

MURVA, MUŠMULA, NEŠPULA...

Naslov zvuči kao pjesmica, zar ne? Međutim, iza ovih neobičnih naziva skrivaju se gotovo zaboravljeni plodovi našega podneblja. Jeste li znali zašto se jedan predio Rijeke naziva Podmurvice? Jeste li kušali sasvim neobične plodove mušmule i nešpule, osvježavajuće i sočne, koji se najčešće koriste za ukusne džemove ili sokove? Pozivamo vas da zajedničkim snagama prikupimo još pokoji podatak i recept o plodovima koji se danas sve rjeđe koriste u našim kuhinjama. Jer, kad se s bakinim bogatim iskustvom i znanjem male ruke slože, recepti se množe!



PRIRODOSLOVNI MUZEJ RIJEKA

Lorenzov prolaz 1, Rijeka

Telefon: 051/553 669 **E-mail:** info@prirodoslovni.com

Web adresa: www.prirodoslovni.com

Radno vrijeme: 9-20, Za edukativne radionice i stručna vodstva za grupe posjetitelja obavezna je prethodna najava.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Prirodoslovni muzej Rijeka, 18. 4. 2019. – 18. 5. 2019.

Autorice i voditeljice programa: Ana Barešić i Anita Hodak

MMM...NEŠTO FINO MIRIŠI!

Dragi prijatelji i prijateljice Muzeja, jeste li spremni istražiti prehranu u svijetu životinja? Zanima li vas kako ptice pronalaze hranu, sudjelujte na radionici Budi ptica na jedan sat! Želite li saznati na koji način kukci, ta sitna, tajanstvena bića, prikupljaju nektar, otkrijte na radionici Tko me oprašuje?. Pitate li se kako bjeloglavi sup, lešinar ili čistač prirode pronalazi hranu, istražite kroz radionicu Mmm...nešto fino miriši! Pozivamo vas da u Prirodoslovnom muzeju Rijeka, kroz tri edukativne i interaktivne radionice, otkrijete i istražite prehranu kroz životinjska osjetila. Radionice su namijenjene učenicima od 1. do 6. razreda osnovne škole.



PUČKO OTVORENO UČILIŠTE BUJE - ETNOGRAFSKI MUZEJ

Trg J. B. Tita 6, Buje

Telefon: 052/773 075 **E-mail:** info@uciliste-buje.eu

Web adresa: www.uciliste-buje.eu

Radno vrijeme: uz najavu na 091/760 3109

IZVEZIMO HRANU

U suradnji s Centrom za inkluziju i podršku u zajednici, gospođom Reginom Gardoš i umjetnicom Slavicom Oplanić, kroz tehniku ručnog vezenja, izvest ćemo riječi i predmete povezane s tradicionalnom prehranom na pregače, stvarajući na taj način proizvod inkluzivnog dizajna promičući naš teritorij i očuvanje starih zaboravljenih tipičnih lokalnih recepata.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Buje,

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Tanja Šuffaj







DALMACIJA

ARHEOLOŠKI MUZEJ NARONA

Naronski trg 6, Vid

Telefon: 020/687 149, **E-mail:** amnarona@gmail.com

Web adresa: www.a-m-narona.hr

Radno vrijeme: uto-pet 9-16, sub 9-17, ned 9-13,
Stručna vodstva uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Arheološki muzej Narona
Autor programa: Toni Glučina

RIMSKI JELOVNIK. ŠTO SU JELI STARI RIMLJANI?

Arheološki muzej Narona poziva vas da nam se pridružite u istraživanju drevnih rimskih jelovnika. U kulinarstvu su se stari Rimljani oslanjali na tradicionalne namirnice mediteranskog podneblja, koju je činilo maslinovo ulje, ječam i vino. Nado-punjena raznim povrćem »mediteranska trijada« je činila osnovu prehrane većine Rimljana. Međutim, gastronomski svijet bogatih Rimljana bio je potpuno drugačiji. U okviru programa, putem predavanja predstaviti će se rimska (pre)hrana, a na praktičnim radionicama će se moći skuhati raznovrsna rimska jela i kušati neobične kombinacije okusa starog Rima.



ARHEOLOŠKI MUZEJ ZADAR

Trg opatice Čike 1, Zadar, **Telefon** 023/250 542 **E-mail:**
ravnatelj@amzd.hr **Web adresa:** www.amzd.hr

Radno vrijeme: pon-sub travanj 9-15, svibanj 9-17,
Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Arheološki muzej

Zadar, 1. – 18. 5. 2019.

Autori programa: N. Čondić, K. A. Giunio, D. Romanović, V.
Kusik, J. Vučić, M. Dadić, M. Brlčić i J. Vekić Bašić

POKAŽI MI IZ ČEGA JEDEŠ I OTKRIT ĆU TKO SI

Najzastupljenija vrsta građe na arheološkim nalazištima ostatci su posuđa namijenjenog čuvanju, kuhanju ili posluživanju hrane. Često se prilikom istraživanja pronađe i velik broj biljnih i životinjskih ostataka. Obje grupe nalaza, svaka na svoj način, svjedoče o pre(hrani) ljudi u određenom razdoblju. Kroz izbor građe koju čuva Arheološki muzej Zadar pokušat ćemo otkriti što i na koji način se jelo od prapovijesti do novoga vijeka. Pridružite nam se na radionicama, predavanjima, prezentaciji hrane pripremljene po starim receptima. U slast!



DOM MARINA DRŽIĆA

Široka 7, Dubrovnik

Telefon: 020/323 242 **E-mail:** ured@muzej-marindrzcic.eu

Web adresa: www.muzej-marindrzcic.eu

Radno vrijeme: 8-20:30, Stručno vodstvo je moguće uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja: Dom Marina Držića,
18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Jasmina Runje

DRŽIĆEV TEATAR

Dom Marina Držića više godina priprema višemjesečne likovne radionice, a tema ovogodišnje serije radionica je hrana. Polaznici likovne radionice u 3D obliku izrađuju od kartona, u prethodnom dogovoru s mentoricom, prikaze iz Držićevih djela. Određeni broj polaznika izabrao je temu u kojoj se spominje hrana. Marin Držić je u svojim djelima spominjao hranu, posebice u Pometovom monologu, gdje imamo najbolji opis hrane i kulture iz 16. stoljeća u Dubrovniku, odakle iščitavamo i čitav niz društveno-povijesnih elemenata.



DUBROVAČKI MUZEJI

Pred Dvorom 3, Dubrovnik

Telefon: 020/321 497 **E-mail:** tajnistvo@dumus.hr

Web adresa: <http://www.dumus.hr/>

Radno vrijeme: Knežev dvor i Tvrđava sv. Ivana: 9-18,
Etnografski muzej: 9-16, uto zatvoreno, Arheološki muzej:
10-16, sri zatvoreno, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

ČIČULIN, BES I SAMONIKLO JESTIVO BILJE

Čičulin - stara igra lovice ili mačke i miša poslužila je kao inspiracija za nastanak Hrvatske autohtone igračke Čičulin. Čičulin je tako postao krušjenica - viseća greda na kojoj se pohranjivao višak kruha kako bi on bio što dalje od tla i prljavštine, no i zato jer je često bio plijen glodavaca. Djeca predškolske dobi pokušati će igrom povješati sve kolutove »kruha« bez remećenja ravnoteže konstrukcije, a prije igraonice poslušati će kratku priču o skladištenju žitarica u Rupama. Hrana kao lijek - predavanje je na kojem će se učenici srednjoškolske dobi upoznati sa posudom u obliku Besa. Takve glinene posude sa reljefnim prikazom Besa koristile su se u kultne, odnosno medicinske svrhe. Stari Egipćani su vjerovali, da će bolesno dijete koje popije mlijeko iz ovakvog vrča ozdraviti, jer će Bes svojim božanskim moćima, majčino mlijeko pretvoriti u lijek. Mala škola etnologije: Samoniklo jestivo bilje - tradicija na suvremeni način. Nakon uvodnih predavanja o tradicijskoj prehrani polaznici će se kroz izlaganje i razgovor upoznati sa samoniklim biljem nakon čega slijedi njegovo branje na terenu koje će potom u lokalnom OPG-u biti pripravljeno u ukusno tradicijsko jelo, reinterpretirano na suvremeni način te posluženo polaznicima. U sklopu programa posjetiti će se Zavičajni muzej Konavala, Mlinovi na rijeci Ljutj te Soko kula u Dubravci.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Etnografski

muzej, tvrđava Revelin i konavoska sela

Autor/ice programa: Aleksandra Piteša, Ivona Michl,

Ivica Kipre, Branka Hajdić i Sandi Sardeilić



ETNOGRAFSKI MUZEJ SPLIT

Iza Vestibula 4, Split

Telefon: 021/344 164, 344 161

E-mail: etnografski-muzej-st@st.t-com.hr

Web adresa: www.etnografski-muzej-split.hr

Stručna vodstva moguća uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Etnografski muzej Split, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Vedrana Premuž Đipalo

IDEMO U KONOBU

Tijekom trajanja Akcije u Etnografskom muzeju Split moći će se pogledati izložba »Majka grbava, dica lipa, unučad manita – o lozi, grožđi i vinu«. Na izložbi možete saznati o nekadašnjem životu dalmatinskih težaka koji su stoljećima bili vezani za vinogradarstvo i vinarstvo, a ono je bilo osnova gospodarstva Dalmacije. Što se jelo, pilo, pričalo, pjevalo u konobama saznat ćemo na popratnim muzejskim radionicama.



GRADSKI MUZEJ DRNIŠ

Domovinskog rata 54, Drniš

Telefon: 022/886 774

E-mail: gradski.muzej.drnis@gmail.com

Web adresa: www.gmd.hr

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzeji

Šibensko-kninske županije
Autori programa: Davor Gaurina i Antonia Tomić (GMD)

Kulinarski vremeplov: Antička kuhinja u Burnumu

Kulinarski vremeplov manifestacija je osmišljena udruženim radom muzeja Šibensko-kninske županije i odvijat će se u periodu od 18. travnja do 18. svibnja. Predstavit će se spoznaje o prehrani i načinu spravljanja hrane od prapovijesti do suvremenog doba. Gradski muzej Drniš u suradnji s NP Krka i Turističko-ugostiteljskom školom iz Šibenika na Burnumu će u autentičnom antičkom ambijentu predstaviti antičku kuhinju. Posjetitelji će imati priliku vidjeti koje su se namirnice mogle naći u rimskim smočnicama, kako se pripremala hrana te naposljetku i degustirati specijalitete pripremljene prema antičkim receptima.



GRADSKI MUZEJ KORČULA

Trg sv. Marka, Korčula

Telefon: 020/711 420 **E-mail:** info@gm-korcula.com

Web adresa: <https://www.gm-korcula.com/hr/>

Radno vrijeme: 10-15, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Korčula,
18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Sani Sardelić

(PRE)HRANA NA OTOKU

Različiti povijesni kulturni slojevi koji su ostavljali tragove na mediteranskom tlu još uvijek se mogu uočiti u tradicijskim prehrambenim navikama njegovih stanovnika, naročito otočana. Višestoljetna autarkična poljoprivreda kao dominantna, te razmjena i komunikacija s drugim izvorštima i običajima kao konstanta otočnog života danas je prepoznata kao jedinstvena gastronomska atrakcija. Pitanje na koje ćemo pokušati odgovoriti jest kako svojim izborom hrane izravno utječemo na sebe, svoje zdravlje, ali i na neposredni, pa i širi okoliš, kroz programe u suradnji s Pomorskim muzejom Orebić, Etnografskim muzejom Rupe u Dubrovniku, osnovnim i srednjim školama te udrugom »Korčulanske pjatance«.



GRADSKA GALERIJA ANTUN GOJAK

Don Mihovila Pavlinovića 1, Makarska

Telefon: 021/612 198 **E-mail:** galerija.agojak@makarska.hr

Web adresa: <http://www.galerija-antun-gojak.hr/>

Radno vrijeme: 9-12 i prema dogovoru.

BUDIMO FIT S GOJAKOM (EMA 2019)

Gradska Galerija Antun Gojak kontinuirano sudjeluje u manifestaciji EMA-e od 2014. godine. U sklopu održavanja 24. EMA-e kojoj je ovogodišnja tema »Prehrana« Galerija će sudjelovati s programom »Budimo fit s Gojakom«. Ovim programom Galerija će se polaznicima skrenuti pozornost na važnost hrane. Edukativnom radionicom »Što je hrana?«, podijelit ćemo hranu na makronutrijente, i detaljnije se upoznati sa funkcijom svakog od njih.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Gradska Galerija

Antun Gojak, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autor programa: Toni Bilić



HRVATSKI POMORSKI MUZEJ SPLIT

Glagoljaša 18, Split

Telefon: 021/347 346 **E-mail:** hpms@hpms.hr

Web adresa: www.hpms.hr

Radno vrijeme: pon-sub 9-15, čet 9-19, Stručna vodstva muzejskim postavom uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Hrvatski pomorski muzej Split, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autorica programa: Branka Despotušić

ŽIVOT POD MOREM – TAJNE HRVATSKOG PODMORJA

Mediterranska prehrana na glasu je kao jedna od najzdravijih na svijetu. Upisana je 2013. na UNESCO-ovu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva. Na muzejsko-edukativnim radionicama otkrit ćemo kakvu sve hranu dobivamo iz mora. Upoznat ćemo se s različitim vrstama morskih bića i brojnim vrstama riba. Upoznat ćemo se s lubinom ili brancinom, oradom ili komarčom. Saznat ćemo zašto zubatac i list nose upravo to ime, a zašto se srdela naziva hraniteljicom. Zbog toga imamo dužnost čuvati more i morski svijet od zagađenja.



KNINSKI MUZEJ

Fra Luje Maruna 1, Knin

Telefon: 022/661 702 **E-mail:** kninskimuzej@kninskimuzej.hr **Web adresa:** <http://www.kninskimuzej.hr>

Radno vrijeme: 9-17, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Kninski muzej,

Kninska tvrđava, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autori programa: Ivana Mikulić Sarić, Zoja Radić, Goran mrmjavac i Željko Krnčević.

KULINARSKI VREMEPLOV – SREDNJI VIJEK (SREDNJO-VJEKOVNA VEČERA)

Kninski muzej, u suradnji s Gradskim muzejom Drniš Muzejom grada Šibenika, te Muzejom betinske drvene brodogradnje i Turističko ugostiteljskom školom osmislio je program za sve uzraste. Udruženim snagama približiti ćemo vam prehranu od prapovijesti, antike, srednjeg vijeka, te 18. stoljeća tako da će kroz radionice sudionici moći pripremati hranu po receptima gore navedenih razdoblja. Svaki sudionik bit će zadužen za jedno povijesno razdoblje. Učenici Turističko ugostiteljske škole vodit će samu kulinarsku radionicu dok će ostali školski uzrasti pomagati u pripremi prapovijesnih jela. Bit će tu dobre zabave i edukacije o povijesnim razdobljima.



MEMORIJALNI CENTAR "FAUST VRANČIĆ"

I. Ulica 1a, Prvić Luka

Telefon: 022/448 128 **E-mail:** voditeljica@mc-

faustvrancic.com **Web adresa:** mc-faustvrancic.com

Radno vrijeme: 9-16.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: MC Faust Vrančić, Prvić Luka 11. 5. 2019. godine u 11:00
Autorica programa: Zlatka Rodin

ŠTO SE JELO NA PRVIĆU U FAUSTOVO VRIJEME?

Namjera nam je, koristeći se literaturom o obitelji Vrančić, kao i podacima o Prviću toga vremena, dati pregled plemićkog i pučkog stola, predstaviti namirnice karakteristične za to doba. Zvijezda programa tj. okosnica tog jelovnika bila bi artičoka – jestiva mediteranska biljka za koju pouzdano znamo da se uzgajala na Vrančićevim posjedima oko ljetnikovca na otoku Prviću, te da je njeno sjeme Faustov otac Mihovil poslao svome bratu Antunu, nadbiskupu, primasu Ugarske, diplomatu i književniku, u Požun gdje ju je ovaj dao posijati u vrtu svoje palače.



MEMORIJALNI CENTAR
"FAUST VRANČIĆ"
I Ulica 1a,
22233 Prvić Luka,
otok Prvić



MUZEJ BETINSKE DRVENE BRODOGRADNJE

Vladimira Nazora 7, Betina

Telefon: 022/434 105 E-mail: muzej@mbdb.hr

Web adresa: www.mbdb.hr

Radno vrijeme: 8-15, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej betinske drvene brodogradnje, 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autori programa: Željko Krnčević, Ivana Vučinović, Kate Šikić Čubrić

KULINARSKI VREMEPLOV – TEŽAČKA SPIZA

Muzej betinske drvene brodogradnje u suradnji s Gradskim muzejom Drniš, Kninskim muzejom te Muzejom grada Šibenika i Turističko ugostiteljskom školom osmislio je zanimljiv program za sve uzraste. Udruženim snagama približiti ćemo prehranu od prapovijesti, antike, srednjeg vijeka do 18. stoljeća tako da će kroz radionice sudionici moći pripremati hranu po receptima gore navedenih razdoblja. Svaki sudionik bit će zadužen za jedno povijesno razdoblje, tako će naš Muzej betinske drvene brodogradnje održati radionicu »Kulinarski vremeplov – prapovijest«.



MUZEJ CETINSKE KRAJINE - SINJ

Andrije Kačića Miošića 5, Sinj

Telefon: 021/821 949

E-mail: muzej.cetinske.krajine1@st.htnet.hr

Web adresa: mck-sinj.hr

Radno vrijeme: 8-16.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: 18. 4. – 18. 5. 2019.
Autorica programa: Anita Librenjak

ARHEOLOŠKI SVIJET HRANE

Znate li da u našem Muzeju čuvamo puno keramičkog posuđa od prapovijesti do novovjekovnog razdoblja. To je najbrojnija skupina pokretnih nalaza koja se pronalazi tijekom arheoloških istraživanja. Zdjele, vrčevi, amfore, lonci, čaše, cjediljke, poklopci... Potruditi ćemo se opet u maloj školi muzejske baštine predstaviti te vrijedne arheološke predmete koji nam pružaju brojne podatke o životu ljudi od najranijih vremena. Upoznat ćemo vas s procesom njihovog nastanka, prvim primitivnim tehnikama izrade, tehnološkim inovacijama, raznolikim ukrasnim motivima na posuđu. Posebno ćemo obraditi i namirnice (žitarice, povrće, voće, samoniklo bilje) koje su se u njima čuvale i pripremale.



MUZEJ GRADA ŠIBENIKA

Gradska vrata 3, Šibenik

Telefon: 022/231 880 E-mail: tajnistvo@muzej-sibenik.hr

Web adresa: www.muzej-sibenik.hr

Radno vrijeme: 8-17, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

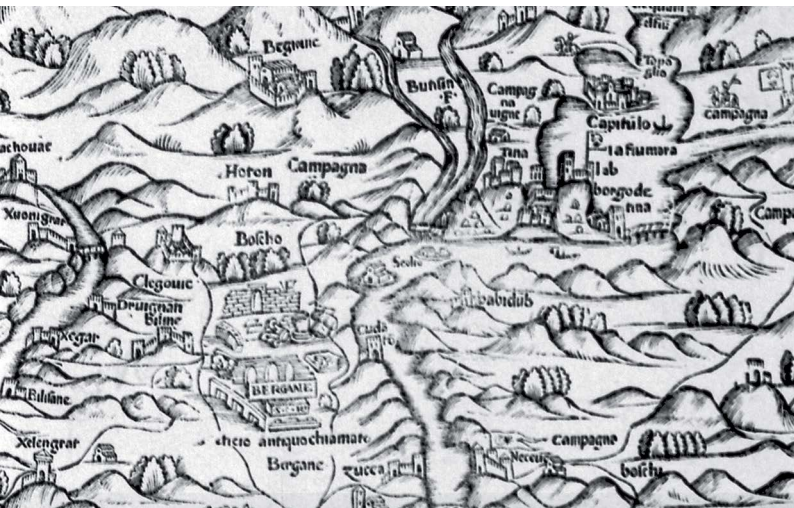
Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej grada

Šibenika, 18. 4. – 18. 5. 2019.

Autori programa: Željko Krnčević, Ivana Vučinović

KULINARSKI VREMEPLOV - PRAPOVIJEST

Muzej grada Šibenika u suradnji s Gradskim muzejom Drniš, Kninskim muzejom te Muzejom betinske drvene brodogradnje i Turističko ugostiteljskom školom osmislio je program za sve uzraste. Udruženim snagama približiti ćemo prehranu od prapovijesti, antike, srednjeg vijeka do 18. stoljeća tako da će kroz radionice sudionici moći pripremati hranu po receptima gore navedenih razdoblja. Svaki sudionik bit će zadužen za jedno povijesno razdoblje, tako će naš Muzej grada Šibenika održati radionicu »KulinarSKI vremeplov – prapovijest«.



MUZEJ GRADA TROGIRA

Gradska vrata 4, Trogir

Telefon: 021/881 406 **E-mail:** muzej-grada-trogira@st.t-com.hr

Web adresa: <http://muzejgradatrogira.blogspot.hr>

Radno vrijeme: pon-pet 9-14.

Mjesto i vrijeme održavanja: 18. 4. – 24. 5. 2019.
 Autorica programa: Gornka Tomáš

VOLIM IZIST PRAVU SPIZU

Živimo u vremenu gdje nas se zatrpava s raznoraznim reklamama o zdravoj prehrani, a nakon par tjedana ta ista tzv. prezdrava hrana nije više takva već to postaje neka druga. U nedavnoj prošlosti ljudi na području Trogira jeli bi srdle, baškotine, čičer, sipu i bob, puinu, puru, kunjke, sir iz ulja te bi između ostalog, pili bilu kavu ili žmul vina. Kroz nekoliko pedagoških radionica u Muzeju grada Trogira korisnici će peći pecipale, izrađivati potić ili pot (lončić), posjetiti SŠ Blaž Jurjev Trogiraniin gdje će nam stručni učitelji kuharstva.



MUZEJ HRVATSKIH ARHEOLOŠKIH SPOMENIKA - SPLIT

Šetalište Ivana Meštrovića 18, Split

Telefon: 021/323 901, 323 909 **E-mail:** muzej@mhas-split.hr

Web adresa: www.mhas-split.hr

Radno vrijeme: pon-pet 9-16; sub 9-14, Stručna vodstva moguća su uz najavu.

SREDNJOVJEKOVNI JELOVNICI

Tijekom ove akcije naučit ćeš o prehrani i jelu u srednjem vijeku. Što se uzgajalo i koje su životinje ljudi srednjeg vijeka čuvali? Tko se hranio skromno, a tko obilato? Pričat ćemo i o načinu čuvanja hrane bez onoga što danas smatramo nezamislivim, a saznat ćeš i koje su biljke bile nepoznate Europljanima u ranom srednjem vijeku. Na kraju, otkrit ćemo ti kako stručnjaci otkrivaju podatke o prehrani ljudi koji su na ovim prostorima živjeli prije više od tisuću godina.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej

18. 4. – 18. 5. 2019.

Autorica programa: Lada Laura



MUZEJ TRILJSKOG KRAJA

Don Ante Bućana 3, Trilj

Telefon: 021/831 905

E-mail: muzej.triljskog.kraja@st.t-com.hr

Web adresa: <https://trilj.hr/grad-trilj/gradske-ustanove/muzej-triljskog-kraja>

Radno vrijeme: pon-pet 8-16, sub 8-12, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Muzej triljskog kraja, 11. – 18. 5. 2019.
Autorice programa: Sanja Budić Leto, Vinka Bubić, Zrinka Šimić Kanaet

(PRE)HRANA RIMSKOG LEGIONARA

Što su jeli stari Rimljani, posebice rimski vojnici? Jesu li imali zdravu hranu, konzumirali slatkiše i iz kakvih su posuda jeli? Tko je bio zadužen za pripremu hrane, a tko je i od čega izrađivao tanjure, zdjele, šalice i drugo posuđe? Jesu li neka antička jela dostupna i danas? Posjeti naše kreativne radionice i predavanja te otkrij kako su se u rimskom legijskom logoru Tiluriju hranili snažni i hrabri vojnici VII. legije, te kakva je bila kultura jela u antičkom svijetu. Ako ne možeš doći k nama mi ćemo i ove godine otići u goste područnim školama grada Trilja, ali i muzejima u susjedstvu.



MUZEJI IVANA MEŠTROVIĆA - GALERIJA MEŠTROVIĆ, SPLIT

Šetalište Ivana Meštrovića 45, Split

Telefon: 021/340 800 E-mail: mim@mestrovic.hr

Web adresa: www.mestrovic.hr

Radno vrijeme: uto-pet 9-16, Vodstva su uključena u program radionice.

UMJETNOST I HRANA – BLAGOVANJE KOD MEŠTROVIĆA

Umjetnost i hrana – blagovanje kod Meštrovića kroz radionice i predavanja referirat će se na izvornu funkciju Blagavonice GM tridesetih godina kad je umjetnik s obitelji boravio u ovom prostoru. Sačuvan je jedino autentični namještaj, što neposredno svjedoči o standardu stanovanja jednog vremena dok su izgubljeni servisi za jelo i keramika. Upravo njih ćemo izrađivati s učenicima srednjih škola te istražiti originalne recepte iz sačuvane obiteljske kuharice i građanskih jelovnika tog doba. S predškolskom djecom ćemo povezati hranu i umjetnost, koristeći najraznovrsnije tehnike i motive, spojiti naizgled nespojivo (voće i povrće s grafikom, tjesteninu i glinu, jaja i beton...).

Mjesto i vrijeme održavanje programa: Galerija

Meštrović, odgojno obrazovne ustanove

Autorica programa: Iris Marinović



Mjesto i vrijeme održavanja programa: Kneževa palača
(Poljana Š. Budinića) 15. 5. – 20. 5. i Narodni trg 17. 5. 2019.
Autor/ica programa: Kustosi/ce i muzejska pedagoginja
Narodnog muzeja Zadar

NARODNI MUZEJ ZADAR

Poljana pape Aleksandra III bb, Zadar

Telefon: 023/251 851 **E-mail:** info@nmz.hr

Web adresa: www.nmz.hr

Radno vrijeme: 9-20, Stručno vodstvo moguće uz najavu.

(PRE)HRANA IZ FUNDUSA NARODNOG MUZEJA ZADAR

U Kneževoj palači se od 15. 5. do 20. 5. organizira izložba slika i fotografija na temu (Pre)hrana iz fundusa Narodnog muzeja Zadar. Na izložbi će se prezentirati postojeće fotografije i slike koje su vezane uz temu prehrane, kao što su fotografije tradicijskog pribora za jelo, tradicijskog načina pripremanja jela, slike hrane (npr. voće) i drugo. Ispred Gradske lože, na Narodnom trgu, u petak, 17. 5., od 9:00 do 12:00 sati Etnološki odjel organizira prezentaciju tradicijske hrane Zadarske županije. Ovo je suradnja Etnološkog odjela i Hote-lijersko turističke škole Zadar. Sudjeluju učenici Škole s njihovim nastavnicima.



PRIRODOSLOVNI MUZEJ DUBROVNIK

Androvićeva 1, Dubrovnik

Telefon: 020/324 888 E-mail: dubravka.tullio@pmd.hr

Web adresa: www.pmd.hr

Radno vrijeme: 10-17, Vodstva su moguća uz prethodnu najavu.

SLOW FOOD – OD POLJA DO STOLA (PREDAVANJE), MALI ZELEN I SLATKO CVIJEĆE (RADIONICA)

U interaktivnom predavanju i edukativnim radionicama za sve uzraste, predstaviti će se osnovna ideja Slow food organizacije – očuvanje uzgojne bioraznolikosti i gastro kulturne baštine. Saznanjem odakle dolazi naša hrana kako je proizvedena i od koga, možemo naučiti kako kombinirati zadovoljstvo i odgovornost u svakodnevnom izboru i cijeniti kulturnu i društvenu važnost hrane. Sudionicima će se predstaviti lokalni uzgajivač mikro zelenja i jestivog cvijeća Mirko Matić, slastičarka Lucija Tomašić i chef Damir Šarić. Moderator radiionica i predavanja bit će voditelj dubrovačkog konvivija Slow food organizacije Ivo Kara – Pešić i muzejska pedagoginja Dubravka Tullio.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Prirodoslovni

muzej Dubrovnik, 7, 8, i 9. 5. 2019.

Autor/ica programa: Ivo Kara – Pešić, Dubravka Tullio



PRIRODOSLOVNI MUZEJ I ZOOLOŠKI VRT

Kolombatovićevo šetalište 2, Split

Telefon: 021/322 988

E-mail: prirodoslovni@prirodoslovni.hr

Web adresa: www.prirodoslovni.hr

Radno vrijeme: 8-15, Vodstva su moguća uz prethodnu najavu.

Mjesto i vrijeme održavanja programa: Prirodoslovni muzej, Poljana kneza Trpimira 3
Autor programa: Bože Kokan

PČELA I MED

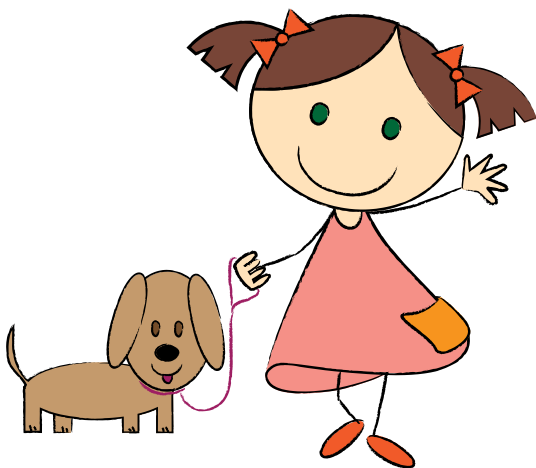
Radionica »Pčela i med« namijenjena je učenicima osnovne škole i predškolicima. Sastoji se od predavanja, mikroskopiranja, testiranja meda u vatri i vodi i izrade sača od gline. Polaznike će se upoznati sa životom pčele, pčelinjim proizvodima i plodovima koje dobivamo radom pčela.



Završna svečanost

Od 18. travnja do 18. svibnja 2019. godine 62 hrvatska muzeja, galerija i drugih kulturnih ustanova pokazat će da je hrana je dobar izvor energije, užitka, ali i razlog okupljanja, učenja i druženja te će se time uključiti u obilježavanje Međunarodnog dana muzeja 2019. godine.

Završna svečanost održat će se u Galeriji Mijo Kovačić 18. svibnja 2019. godine od 10 sati. Program svečanosti započet će tradicijskim podravskim doručkom i nastupom benda Praline & Fast Food, a više o programu... pronađite na mrežnim stranicama Hrvatskog muzejskog društva i Muzeja grada Koprivnice.





Nagradna igra za sve uzraste!

Ne zaobiđite nagradnu igru koju smo pripremili za vas. Pri dnu stranice nalazi se kupon s kojim možete sudjelovati u nagradnoj igri, za uključivanje je dovoljno skupiti jedan pečat ustanove koja sudjeluje u Akciji i upisati svoje podatke te kupon poslati na adresu: Muzej grada Koprivnice, Trg dr. Leandera Brozovića 1, 48 000 Koprivnica s naznakom »24. EMA« ili ih ostavite u kulturnoj ustanovi u kojoj ste pečat sakupili.

Kupone možete poslati regularnom poštom do 11. svibnja 2019. godine.

Izvlačenje sretnih dobitnika održat će se na Međunarodni dan muzeja, 18. svibnja 2019. U Galeriji Mijo Kovačić u Koprivnici. Imena dobitnika bit će objavljena na mrežnim stranicama Hrvatskog muzejskog društva te mrežnim i Facebook stranicama Muzeja grada Koprivnice. Nagrađenima će paketi s nagradama biti poslani na adresu.

Spomenuli smo da je za sudjelovanje u igri dovoljan jedan pečat, ali predlažemo da ih pokušate sakupiti što više kako bi sačuvali lijepu uspomenu na mjesta koja ste posjetili tijekom 24. EMA-e.



Ime i prezime:

Godina rođenja (uzrast):

Adresa:

.....

Telefon / e-mail:

.....

Škola i razred / fakultet i godina (ukoliko ste učenik ili student):

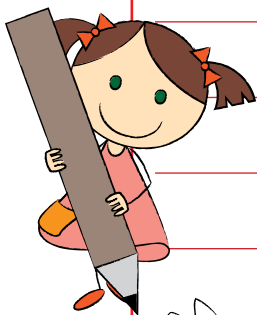
.....

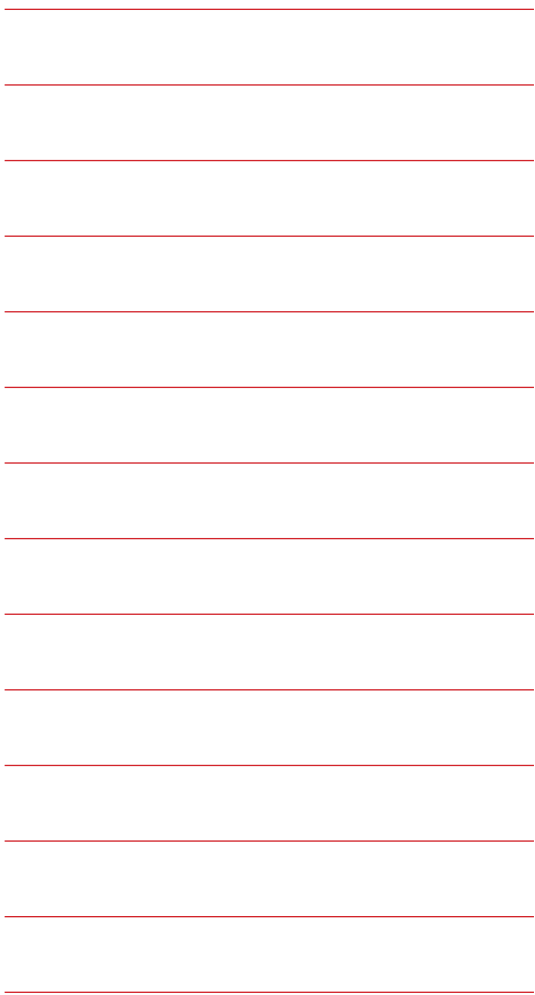
.....

Potpis:



MJESTO ZA PEČATE







Republika
Hrvatska
Ministarstvo
kulture
Republic
of Croatia
Ministry
of Culture



Nakladnik

Hrvatsko muzejsko društvo

Za nakladnika

Vlasta Krklec

Organizator projekta

Hrvatsko muzejsko društvo

Sekcija za muzejsku pedagogiju i kulturnu akciju

Voditeljica 24. EMA-e i urednica

Maša Zamljačanec

Muzej domaćin 24. EMA-e

Muzej grada Koprivnice

Stručna pomoć

Jelena Hotko, Vlasta Krklec, Sunčica Nagradić Habus,

Robert Čimin, Dinko Šimac

Ilustracije

Ana Filep

Grafičko oblikovanje i priprema za tisak

Saša Bogadi

Tisak

Bogadigrafika Koprivnica

Naklada

1.400 primjeraka



M U Z E J
G R A D A
K O P R I V N I C E

