

PRVO NATJECANJE MUZEALACA U KUHANJU

GORANKA KOVACIĆ □ Muzeji Hrvatskog zagorja / Muzej seljačkih buna, Gornja Stubica



Pridružite se susretu muzealaca povodom Međunarodnog dana muzeja i s ciljem dobrog druženja, ukrstite kuhače na takmičenju muzeja u kulinarском umijeću... Tako je zvučao poziv Muzeja Hrvatskog zagorja upućen kolegama iz struke da krenu put Gornje Stubice dana 19. svibnja 2003. godine.

Potaknuti akcijama održanim tijekom travnja i svibnja, tj. mujejsko edukativnom nagradnom igrom pedagoške sekcije HMD-a "U slast" i temom za Međunarodni dan muzeja "Muzeji i prijatelji", Muzeji Hrvatskog zagorja pozvali su muzealce i njihove prijatelje da se ogledaju i u jednom natjecanju. U nadi da će se ova akcija nastaviti i slijedeće godine na veselje mujejske struke koja nije vrsna samo u svome poslu, već se spremno može okušati i u drugim vještinama.

Često se ističe kako je mujejsko osoblje osnova kvalitetnog rada svakog muzeja. Pozitivna energija koju zrači zaposleno osoblje u muzeju ključni je čimbenik za dobre rezultate rada mujejske ustanove. Svima je poznato da se politika kuće koja počiva na jasnom opisu radnih zadataka svih zaposlenih s ciljem postizanja najboljih rezultata, sukladno dobro organiziranoj raspodjeli poslova, može smatrati dobrim upravljanjem. E, pa isto se može primjeniti i na kuhanje!

Pored formalnog okvira kojeg nameće svakodnevne radne obaveze, postoji još uvijek i onaj "ali...". Kreativna atmosfera jest pokretačka snaga čiji se učinak ne smije zanemariti, naravno uz osobnu motivaciju svakog pojedinca. Upravo u tom uskladištanju individualnih potreba i potreba ustanove leži ključ dobrog poslovanja. *Team-building* programi u poslovnom su svijetu sve popularniji oblik druženja zaposlenih. U stvaranju opuštene i ugodne atmosfere, međusobnog druženja i komunikacije pomažu razni oblici aktivnosti. Podosta je veselih muzealaca odmah uvidjelo prednosti ove akcije, te su u druženju s kolegama vidjeli priliku da se bolje upoznaju i na taj način možda otvore nove puteve suradnje.

To je i bila naša ideja vodilja kada smo organizirali ovo natjecanje. Muzeji Hrvatskog zagorja već imaju u sastavu pet muzeja, kojima ne nedostaje osjećaja za nadmetanje i potreba da dokažu tko je "najbolji". Našem pozivu na natjecanje odazvalo se više muzeja, te su za nekoliko trenutaka kotlići veselo bučkali, vatra se rasplamsala, a spretni kuvari i kuharice nastojali su se izboriti za što bolju poziciju u kuhinji. Neki su ovu priliku propustili; entuzijazam je nadmašio mogućnosti i obveze su sprječile njihov dolazak, no na terasi dvorca Oršić u Gornjoj Stubici okupio se ipak dovoljan broj sudionika za gurmansko nadmetanje. Hrvatski povijesni muzej odazvao se čak s dvije ekipe; Oršičeve kuvarice namjestile su atraktivne kuvarske kapice dok je majstor Janko pripremio svoj omiljeni fiš. Hrvatski prirodoslovni muzej okrenuo se zdravoj hrani koje pruža priroda, a za svoj program *HPM a la wild* dobio je i priznanje žirija. HT muzej pripremio je slasne delicije, dok se Muzej Mimara odjenuo u golišave kostime pokušavajući odvuci brojne značajeljike od svog paprikaša. Muzej evolucije iz Krapine krenuo je tragom neandertalaca i pripremio kostimirano uprizorenje pripreme Zeca a la Hušnjakovo, što je pohvaljeno za najuspješniji scenski nastup. Muzej "Staro selo" zadržao se u okvirima tradicije, a svoj je *Staroselski svetečni obed* popratio pjesmom i svirkom. Etnografski muzej iz Zagreba odlučio se posvetiti samo jednom području - kolačima - kojima je osvojio broncu, a tradicijom se inspirirao i Institut za etnologiju iz Zagreba. Muzej iz Zeline zaputio se u kuvarske pohod naoružan prigorskim delicijama, dok je Gradski muzej iz Križevaca razradio zanimljiv meni koji mu je osigurao zasluženo drugo mjesto. Domačin, Muzej seljačkih buna, priredio je jela u *puntarskom* duhu, dok je ravnateljica Muzeja Hrvatskog zagorja, tj. moja malenkost, osvojila posebnu nagradu - Popravni ispit na mujejskom natjecanju



u kuhanju, a stručni žiri, uručujući joj *kaktus kuhaču*, dobrohotno joj je savjetovao da ozbiljno porazmisli o promjeni kulinarske koncepcije. Kuharska ekipa Gradskog muzeja iz Varaždina, postrojena pod kuhačom Mirjane Dučakijević, brojnim je poslasticama, izvučenim iz drevnih receptura ovog povjesnoga grada, nezadrživo jurnula na osvajanje pobjedničkog postolja i na kraju dana mahala dobivenom Zlatnom kuhačom.

Vidljivo je da je stručni žiri, tj. prosudbena komisija, sastavljena od tri člana: Višnje Zgage - ravnateljice Muzejskog dokumentacijskog centra, te poznatih zagorskih ugostitelja Branka Grebličkog i Tonija Dremetića, imala pune ruke, odnosno usta, posla isprobati sve delicije koje su pripremili muzealci. Uz nagrade koje su osvojili najuspješniji, našla se tu i prigodna literatura vezana uz blagovanje i pripremu jela: bonton pod nazivom *Regule roditelov i drugeh starešeh i Regule dvorjanstva od Juraja Mulija* iz 18. stoljeća, te kuharica *Jela od kozlećeg, jarećeg i kozjeg mesa* koje je prisutnima darovao gornjostubički uzgajivač Šneberger. Žiri se toliko uživio u dijeljenje nagrada da je već zaprijetila opasnost da natjecanje izgubi svaki oblik nadmetanja, no ipak su poneki bili uskraćeni za poklone i ovom im se prilikom ispričavam. Propozicije zahtijevaju malu doradu, no dobrom voljom svih učesnika vjerujem da će se i to popraviti.

Događanje je bilo i pravi mamac za medije - njihovi predstavnici su se odazvali u velikom broju. Kuhanje je očito bila magična riječ. Televizijska kamera bila je na raspolaganju nekoliko sati, a naši prijatelji novinari uvjerili su se da je dolazak na natjecanje i za njih imao smisla.

Slijedeći susret planiramo 17. svibnja 2004. godine u Muzeju "Staro selo" u Kumrovcu. Pridružite nam se i zatražite prijavnici na adresi mss@kr.htnet.hr

Primljeno: 8. veljače 2004.

THE FIRST MUSEUM PROFESSIONALS' COOKING COMPETITION

Inspired by activities that took place during April and May of 2003, namely by the theme of the International Museum Day that was devoted to "Museums and Friends", as well as by the "Bon Appetit" educational competition organised by the Educational Group of the Croatian Museum Society, the Museums of Croatian Zagorje invited museum professionals and their friends to try their skills in the first Museum Professionals' Cooking Competition.

A creative atmosphere is a motive force whose effects must not be ignored in circumstances where there is a personal motivation on the part of each individual. It is precisely this harmonisation of individual needs and the needs of the institution that forms the key to good operation. Team-building programmes are an increasingly popular form of social contact of employees in the business world. Various forms of activity help in creating a relaxed and pleasant atmosphere for mixing and communication. A significant number of merry museum professionals recognised the benefits of this straight away and saw the get-together with colleagues as a chance to get to know each other better and as a possible way of opening up new forms of cooperation.

A number of museums responded to our competition and the pots were merrily stewing in no time at all, the fire was going, and the nifty cooks jockeyed for position in the kitchen.

We hope that this event will continue next year and provide fun for museum professionals who are not only exceptional in their work but are also ready to try their skills in other activities.

We are planning the next meeting on May 17th 2004 in the "Old Village" Museum in Kumrovec.

Join us there and ask for an application form by e-mailing to mss@kr.htnet.hr

sl.1 Dobitnik nagrade za Europski muzej godine je Victoria & Albert Museum u Londonu, Velika Britanija, kojem je dodijeljena nagrada za novi postav British Galleries.

sl.2 Nagrada Vijeća Europe dodijeljena je Parku i muzeju arheologije iz Hauterive u Švicarskoj za Laténum.

sl.3 Industrijski muzej urarstva iz Villingen-Schwenningen u Njemačkoj dobitnik je Micheletti nagrada za najbolji tehnički muzej.

EMYA - NAGRADA ZA EUROPSKI MUZEJ GODINE

ŽELJKA KOLVESHI □ Muzej grada Zagreba, Zagreb



Već tradicionalno u svibnju na 26. godišnjem sastanku koji je održan u Kopenhagenu, dodijeljena je Nagrada za Europski muzej godine 2003. jednom od nominiranih kandidata za ovo jedinstveno i prestižno priznanje na polju djelatnosti muzeja i srodnih baštinskih institucija. European Musem Forum djeluje pod pokroviteljstvom Vijeća Europe, u čijem se sjedištu u Strassbourgu donosi i konačna odluka o pobjedniku, a unutar djeleokruga ove organizacije dodjeljuju se još dvije nagrade, nagrada Vijeća Europe za muzej koji je ostvario značajan doprinos razumijevanju europske baštine i od 1996. godine Micheletti nagrada, koju je ustanovila Fondacija biblioteke i arhiva Luigi Micheletti iz Brescie, Italija, za najbolji tehnički muzej. Ova manifestacija se odvija i pod visokim pokroviteljstvom belgijske kraljice Fabiole.

Od osnutka, 1977. godine, stalno se povećavao broj kandidata i danas gotovo da nema europske države koja nije bila zastupljena u ovom natjecanju koje organizira European Museum Forum i članovi EMF-ova komiteta, koji su ujedno i članovi ocjenjivačkog suda za vrednovanje inovacija u pristupu osnivanja novih i reorganizacije postojećih muzeja u Europi. Unutar cjelokupnog procesa EMYA stvoren je idealni kontekst unutar kojega je moguće pratiti trendove preko kojih se najavljuju promjene u pejzažu europskih muzeja te reflektira uloga muzeja u društvu. Općenito govoreći, ciljevi ove nagrade i samoga natjecanja sadržani su u prepoznavanju, poticanju i vrednovanju novih razvojnih strategija u muzejima čijom primjenom se djelovanje muzeja uskladjuje s razvojnim promjenama unutar kulturnih, društvenih i gospodarskih odnosa u Europi. Kriteriji ocjenjivanja muzeja uključuju način na koji se zbirke prezentiraju i interpretiraju, atmosferu u muzeju, uspješno upravljanje i promidžbu, te, jednako važno, široki raspon sadržaja koje muzej omogućuje svojim posjetiteljima. Filozofija kojom se rukovodi Komitet EMYA ima u središtu svog interesa rezultate muzeja više nego sredstva, odnosno efikasno korištenje izvora financiranja kojima raspolažu kandidati.

Lauerat 2003. godine, dobitnik nagrade za Europski muzej godine je Victoria & Albert Museum u Londonu, Velika Britanija, kojem je dodijeljena nagrada za njegov novi postav *British Galleries*, dio postava ovog velikog muzeja koji je prvi korak u realizaciji ambiciozno postavljenog programa za 10 godina kojim će se transformirati prezentacija zbirki u muzeju. Komitet EMF-a je svoju odluku obrazložio ovako: *Primjeri iz muzejskih ogromnih zbirki britanske primijenjene umjetnosti od ranoga srednjeg vijeka do 20. stoljeća pomno su odabrani i uspostavljena je ravnoteža između velikih djela i kurioziteta. Nova prezentacija, koja se bazirala na četiri ista ključna pitanja u svakom dijelu (Kakav je bio stil tog vremena? Tko su bili predvodnici ukusa vremena? Što je bilo inovativno? Kako i zašto su ovi predmeti postali moderni?), primjerena je svim dobним skupinama i područjima njihova interesa, i prvi put je posjetiteljima dana i otvorena mogućnost da sudjeluju u ponuđenim odjelima za istraživanje Discovery Areas gdje mogu, na primjer, odjenuti kostime replike ili taktilno osjetiti primjerke materijala. Studijski odjeli osposobljeni su za ozbiljna istraživanja, a dvorane s filmskom projekcijom ozivljavaju predmete smještajući ih u njihov povijesni i društveni kontekst. Zajedničko je mišljenje da je ovo velik doprinos u prezentirajuši ponekad teškog zadatka u domeni primijenjene umjetnosti, ostvareno u novom kontekstu s primjerom pažnjom do detalja, te bi stoga trebalo biti priznato u svakome smislu.*

Nagrada Vijeća Europe dodijeljena je za Laténum, Parku i muzeju arheologije iz Hauterive u Švicarskoj. Imenovan po La Tene periodu, obližnjem lokalitetu iz kasnog željeznog doba na obalama jezera Neuchatel, muzej je u potpunosti iskoristio prednost svoje lokacije i pridruženog Parka u osmišljavanju objavljivanja i stimulirajućeg iskustva za svoje posjetitelje. Inteligentna primjena modernih elektronskih medija, rekonstrukcija i modela kombinirana je sa stručnim odabirom artefakata da bi dala punu sliku pretpovijesnih korijena europske civilizacije od Mediterana do Sjevernog mora. Prepoznaje se europska veza kako u tretiranju predmetne teme tako i u pristupu. Posebno je

Nastavite listu dosadašnjih kandidata iz Hrvatske na EMYA:

- Gradske muzeje Varaždin
- Muzej za umjetnost i obrt
- Muzej grada Zagreba
- Muzej "Staro selo" Kumrovec
- Arheološki muzej u Splitu

Da biste bili potpuno informirani pogledajte:

<http://www.europeanmuseumforum.org>