

MUZEALCI KUHAJU 2004.

DUNJA ŠARIĆ □ Muzeji Hrvatskog zagorja - Muzej "Staro selo" Kumrovec



Podravski recept kašnjaki s hajdinskom kašom:

- 1 pakiranje lisnatoga tijesta
- 300 g heljdine hajdinske kaše,
- 1 dl bučinog ulja
- 15 g soli
- po želji stučenih koštica bundeve

Lisnato tijesto valja razvući u dva mlinca. Kašu skuhati i ocijediti, posoliti i nauljiti crnim bučnim uljem. Suhe koštice tikve istući. Po tijestu rasporediti nadjev i saviti kašnjake.

Kuharsko natjecanje muzealaca *Muzealci kuhaju* osmislili su 2003. godine djelatnici Muzeja Hrvatskog zagorja zaposleni u Muzeju seljačkih buna sa sjedištem u baroknom dvorcu grofova Oršić u Gornjoj Stubici. Kuharsko natjecanje zamišljeno je kao natjecanje muzealaca u spravljanju tradicijske hrane kraja iz kojega dolaze. Vrijeme održavanja pomno je odabrano, uoči ili nakon obilježavanja Međunarodnog dana muzeja. S obzirom da se akcija odnosi na sve muzejske djelatnike s područja Republike Hrvatske takvo natjecanje ujedno je prigoda za druženjem, razmjenjivanjem kuharskih umijeća, kao i upoznavanjem različitosti jednog segmenta hrvatske običajne baštine.

U svibnju, 2004. godine Muzej Staro selo bio je domaćin drugog kuharskog natjecanja muzealaca. Sudjelovale su ekipe iz Etnografskog i Hrvatskog povijesnog muzeja iz Zagreba, Muzeja Prehrane *Podravka* iz Koprivnice, Muzeja evolucije i nalazišta pračovjeka *Hušnjakovo* iz Krapine i Muzeja *Staro selo* Kumrovec. Kolege iz zagrebačkog Hrvatskog prirodoslovnog muzeja i Muzeja Prigorja iz Sesveta, prošle godine nisu stigli s natjecateljskim nakanama. Svojom su prisutnošću samo kao promatrača i degustatora spravljenih delicija, ali tek nakon prosudbenog suda ocjenjivačke komisije, bili potpora natjecateljima.

Skuhanu, isprženu ili suhomesnatu i svježu hranu valjalo je servirati u adekvatnim posudama na pažljivo uređenim stolovima, jer komisija je kao posebnu kategoriju imala zadatak ocijeniti i najljepše uređeni stol.

Ocjenjivačka komisija svake je godine sastavljena od muzejskih djelatnika, profesionalnog kuhara, ugostitelja i zaljubljenika zdravog kulinarnstva. U Muzeju *Staro selo* Kumrovec strogim ocjenjivačkim okom pratili su tijekom kuhanja, serviranja i ponašanja kuhara-muzealaca: Višnja Zgaga, Mirjana Randić, Branko Greblički-Ventek, *kuharski vitez* Slavko Večerić i Rene Bakalović, obojica vrsni poznavatelji kulinarnskih vještina i degustatori kultiviranih prerađevina vinove loze.

Nakon proglašenja nagrađenih ekipa i sudionici su krenuli u razgledavanje i kušanje tek pripremljenih jela na ukusno prostiranim stolovima. Prva nagrada dodijeljena je za najoriginalnije spravljeno jelo, druga nagrada za najljepše uređeni stol, treća nagrada za najmotiviranije odjevenu ekipu i četvrta nagrada koju ocjenjivačka komisija dodjeljuje, bila je nagrada za opći dojam.



Izdvojiti ćemo prvu nagradu, tradicijsku podravske *kašnjake* koju je pripremila i servirala *po starinski* Nada Matijaško iz Muzeja prehrane, *Podravka* iz Koprivnice. Kolegica je od svih ekipa bila jedini član *svoje ekipe*, predstavnica *svo*ga muzeja.

Muzealci su samoinicijativno, bez zadanih propozicija, već prve godine održavanja Kuharskog natjecanja muzealaca odredili način odijevanja. Poželjno je da ekipe budu stilski odjevene u maniri jela kojega spravlja.

Ove, 2005. godine organizator muzejskog kuharskog natjecanja bit će također Muzeji Hrvatskog zagorja, ova puta Muzej evolucije i nalazište pračovjeka *Hušnjakovo* u Krapini. Već se pomno pripremaju ekipe u mnogim muzejima, dogovaraju se recepti neobičnih ili zaboravljenih jela, a u skladu s tematskim prikazom hrane potrebno je odabrati i odgovarajuću odjeću. Osnovni cilj kuharskog natjecanja muzealaca je zajedničko obilježavanje Međunarodnog dana muzeja, prikaz jednog segmenta običajne kulture hrvatske narodne baštine te lijepo druženje uz bogato uređene stolove i degustaciju s pokojom čašicom iz bačvice s domaćom kapljicom.

Primljeno: . travnja, .

MUSEUM EMPLOYEES COOK 2004

The culinary competition of museum employees *Museum Employees Cook* was initiated by museum employees in Zagorje employed in the *Seljačka Buna* Museum located in the Baroque manor house of the counts of Oršić in Gornja Stubica. The culinary competition was envisaged as a competition where the employees prepare traditional food from their regions. The day of the event was carefully chosen and is usually held the day before or after International Museum Day. Since the event is intended for all museum employees in the Republic of Croatia, this type of competition is also an occasion for socialising, exchanging recipes and getting to know the specific features of a single segment of Croatia's traditional heritage.

In May 2004, the *Staro selo* Museum was host to the second annual culinary competition of museum employees. The evaluating committee consists of museum employees, a professional cook, a caterer and lovers of healthy cooking. After announcing the winning teams, the participants begin to view and taste the prepared meals placed on decorated tables. First place is awarded to the most original prepared meal, second place goes to the best decorated table, third place goes to the best dressed team and lastly the award for fourth place is given for a general good impression.

The basic goal of the culinary competition is marking International Museum Day and displaying a segment of the traditional culture of Croatia's national heritage.