

ŠEST GODINA MANIFESTACIJE “PAZI ŠTO JEDEŠ” ETNOGRAFSKOG MUZEJA ISTRE

mr. sc. TANJA KOCKOVIĆ ZABORSKI □ Etnografski muzej Istre / Museo Etnografico dell'Istria, Pazin



Uvod. Etnografski muzej Istre / Museo Etnografico dell'Istria jedan je od malobrojnih muzeja u Hrvatskoj u kojemu se sustavno proučava tema prehrane. Kao muzej koji se ne bavi isključivo prošlošću, željeli smo se aktivno uključiti i sustavno upozoravati na problematiku zdrave prehrane.

Manifestacija *Pazi što jedeš* zamišljena je kao platforma na kojoj će surađivati svi oni koji se bave prehranom. Prehrana je iznimno široka tema te je u njezino razmatranje nužno uključiti sve stručnjake, od nutricionista, kuhara, poljodjelaca do etnologa, povjesničara ili sociologa, kako bi oni mogli razmijeniti svoja iskustva. Osnovni cilj projekta jest prenošenje i čuvanje znanja i vještina pripreme tradicijskih i zdravih jela Istre i Hrvatske.

Manifestacija se sastoji od edukativnoga i sajmenog dijela. Edukativni je dio namijenjen predškolskoj i školskoj djeci koja sudjeluju na radionicama *Pašta po starinski*, na kojima interaktivno sudjeluju u pripremi tradicijske tjestenine (*fuža* i *pljukanaca*) te na radionicama pripovijedanja. Predavanja su koncipirana tako da obrađuju određenu temu kojoj je posvećena manifestacija, ali promiču i interdisciplinarni pristup prehrani, pa stručnjaci iz različitih područja – etnolozi/antropolozi, ekonomisti, sociolozi i poljoprivrednici, predstavljaju rezultate svojih istraživanja ili svoje projekte. Studentski dan organiziramo u suradnji s Fakultetom ekonomije i turizma *Dr. Mijo Mirković* Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli. Na svojim predavanjima studenti ekonomije, povijesti i etnologije predstavljaju javnosti svoje seminarske, završne, diplomske ili magisterske radove o temi prehrane, ekologije i održivog razvoja.

Sajam ekoloških proizvoda okuplja certificirane ekološke proizvođače iz svih županija u Hrvatskoj. Posjetitelji na sajmu mogu degustirati hranu, dobiti savjet i kupiti proizvode izravno od proizvođača.

Pazi što jedeš kroz godine

Etnografski muzej Istre / Museo Etnografico dell'Istria, u suradnji s udrugom Istarski Eko Proizvod i Hrvatskim savezom dijabetičkih udruga te pod pokroviteljstvom Istarske županije, organizirao je 19. studenog 2011. u Pazinu prvu manifestaciju *Pazi što jedeš* pod naslovom *Tradicijskom prehranom protiv suvremenih bolesti*. Usmjerali smo je na jačanje svijesti o suvremenim bolestima, osobito o dijabetesu, te na preventivu koja podrazumijeva i tradicijsku prehranu. Putem predavanja i ekološkog sajma omogućili smo široj javnosti da sazna sve o zdravoj i tradicijskoj prehrani na jednome mjestu. Na sajmenom dijelu manifestacije izlagalo je dvadesetak ekoloških proizvođača.

Prehrana u muzejima bila je tema druge manifestacije, organizirane 24. studenog 2012. u Pazinu. Predstavili smo brojne muzejske izložbe s temom prehrane, a održana je prezentacija kataloga iznimno uspješne izložbe nastale u suradnji istarskih muzeja *Ki sit, ki lačan – povijest prehrane u Istri*. Viša kustosica Maja Žebčević Matić predstavila je projekt/muzejski blog Gradskog muzeja Požege pod nazivom *Muzej u loncu*, a *food blogeri* predstavili su projekt *Taste of Croatia*. Organizirali smo radionicu pripreme tradicijskih jela na kojoj su posjetitelji mogli naučiti više o istarskoj kuhinji i spravljanju jela tipičnih za Istru.

Na sajmenom je dijelu manifestacije, u organizaciji udruge Istarski Eko Proizvod, održana razmjena ekološkog sjemena koju smo organizirali radi povezivanja “profesionalnih” poljoprivrednika, ali i amatera. Time smo istaknuli važnost očuvanja sjemena, posebno onoga koje je nastalo iz ekološke proizvodnje. Usto smo organizirali sajam ekoloških proizvoda s tridesetak izlagača iz više županija.



Treću manifestaciju *Pazi što jedeš*, u zajedničkoj organizaciji Etnografskog muzeja Istre / Museo Etnografico dell'Istria i udruge IEP, proširili smo na dva dana, pa je održana 8. i 9. studenog 2013., i prvi smo je put organizirali u Puli. Promjena je omogućila veću medijsku vidljivost, bolju povezanost sa zainteresiranim posjetiteljima i veći prostor za brojne aktivnosti manifestacije koja je iz godine u godinu rasla. Tema 2013. bili su urbani vrtovi, fenomen koji se posljednjih godina munjevito širi svijetom. Željeli smo istražiti na koji je način moguće uzgojiti hranu u gradovima. Predavači su nam predstavili primjere uspješnih urbanih vrtova u svijetu i u nas, pokazujući nam kako je ideja takvih gradskih vrtova itekako moguća, i to u skoroj budućnosti.¹ Za posjetitelje smo organizirali brojne edukativne radionice i sajam ekoloških proizvoda na kojemu su mogli degustirati i kupiti ekološke proizvode iz gotovo svih dijelova Hrvatske.

Hrana i djetinjstvo (nekada i sada) tema je četvrte manifestacije, održane 14. i 15. studenog 2014. u Puli, s posebnim naglaskom na važnosti lokalne i zdrave prehrane od najranije dobi i tijekom školovanja. Stručna predavanja i okrugli stol organizirali smo kako bismo na temelju primjera dobre prakse pokazali kako se tema prehrane obrađuje u odgojno-obrazovnim institucijama u Puli i Istri. Posjetitelji su na predavanjima mogli saznati rezultate dugogodišnjih istraživanja o temi prehrane i prehrane u djetinjstvu te o nematerijalnoj kulturnoj baštini.² Radionice smo organizirali u suradnji s vrtićima, školama i studentima, uz sudjelovanje Zavoda za javno zdravstvo Istarske županije, udruge Zelena knjižnica i *Pusti priču* te udruge *Roda*, a gostujući je radionicu održao i naš poznati chef David Skoko, koji nam je pokazao kako na brz i jednostavan način možemo spraviti zdrava i ukusna jela. Iznimno bogatom ponudom ekoloških proizvoda na sajmu su se predstavili proizvođači iz svih županija Hrvatske.

Peta manifestacija *Pazi što jedeš*, održana 7. i 8. studenog 2015. u Puli, bila je posvećena temi tržnica. Tržnice nisu samo mjesta povijesne i ekonomske važnosti već i mjesta na kojima se ostvaruje neposredna komunikacija između sela i grada, poljodjelca i kupca. Poseban smo naglasak stavili na fenomen solidarnih ekoloških tržnica kao mjesta na kojima kupci mogu kupiti proizvode iz certificiranoga ekološkog uzgoja.³

Za jubilarnu, petu manifestaciju uveli smo i neke nove sadržaje. Osmislili smo *Studentski dan* kako bismo dali priliku studentima da uz pomoć profesora i mentora predstave široj javnosti svoje seminarske, završne ili diplomske radove o temi hrane, zelenog poduzetništva i održivog razvoja.

Organizirali smo najveći sajam ekoloških proizvođača u Hrvatskoj, a na njemu su gostovali i naši slovenski susjedi, čime smo proširili "priču" dajući joj međunarodno obilježje. Manifestacija je organizirana pod pokroviteljstvom Ureda predsjednice RH. Kao dio ovogodišnje teme nastala je i izložba *Tržnica – trbuh grada*, koja je rezultat suradnje Etnografskog muzeja Istre / Museo Etnografico dell'Istria i Pomorskoga i povijesnog muzeja Hrvatskog primorja Rijeka.

Tema šeste manifestacije *Pazi što jedeš*, održane 21. – 23. listopada 2016. u Puli, u zajednici Talijana Circolo, bila je posvećena mediteranskoj prehrani, koja je od 2013., nakon multinacionalne kandidature Španjolske, Cipra, Grčke, Italije, Maroka, Portugala i Hrvatske, upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine pod

1 Predavanja su održali Marijana Cvijetić Piršić, Slow Food Liburnija; Goran Hanžek, Udruga *Gredica*, Varaždin – Čudesni vrtovi; Željka Klemenčić, novinarka – Što nakon hedonizma?; dr. sc. Tihana Rubić, FFZG – *Zbornik o urbanim vrtovima*; Cvijeta Bišćević, Udruga *Parktipcija* – *Kultiviranje grada*.

2 Predavanja su održale dr. sc. Ivona Orlić, EMI/MEI: *Tradicijske prebrambene navike u Istri*; dr. sc. Jelena Ivanišević, IEF: *Nostalgično i/ili moderno*; dr. sc. Melanija Belaj, IEF: *Nematerijalna kulturna baština*; Mirjana Margetić, EMI/MEI: *Prebrana prije i nakon trudnoće*; Udruga *Roda*: *Tri koraka za zdrav početak*; dr. sc. Darja Fišer, Sveučilište u Ljubljani: *Zelemljava*; dr. sc. Olga Orlić, Institut za antropologiju, Zagreb: *Grupe solidarne razmjenjene*.

3 Predavanja su održali dr. sc. Jelena Ivanišević, dr. sc. Melanija Belaj, IEF: *Privilegija kupovanja lokalnog – studija slučaja otvorene tržnice Dolac*; mr. sc. Ivana Šarić Zic, PPMHP: najava izložbe *Tržnica – trbuh grada*; dr. sc. Dražen Šimleša: *Dobra ekonomija za hranu*, Alex Ristić: *Program ruralnog razvoja – prilika za ekološke proizvođače*; Nenad Kuftić: *Solidarne ekološke grupe*; Dorian Siljan: *Eko tržnica Šijana*; Marija Lozo: *Zelena tržnica u Zadru*; mr. sc. Tanja Kocković Zaborski, EMI/MEI: *O ekološkim tržnicama*.

nazivom *Mediteranska prehrana*. Naglašavanjem važnosti uporabe ekoloških namirnica za pripremu pojedinih jela povezuje projekt *Pazi što jedeš* (koji promovira uporabu ekoloških namirnica u pripremi lokalnih i tradicijskih recepata) s daljnjim provođenjem aktivnosti koje proizlaze iz upisa mediteranske prehrane na UNESCO-ovu listu. Manifestacija je prvi put organizirana uz potporu Ministarstva kulture.

Bogati program manifestacije sastojao se od okruglog stola na kojemu smo propitivali implementiranost mediteranske prehrane u naše svakidašnje jelovnike. Osim toga, potaknuli smo raspravu o aktivnostima koje se organiziraju vezano za upis tog fenomena na UNESCO-ovu listu.⁴ Predavački dio manifestacije pratio je temu mediteranske prehrane.⁵

Ekokutak je osmišljen tako da posjetitelji na temelju deset kratkih pitanja upoznaju ekopoljoprivrednika i njegov rad na malo drugačiji način. *Ekokutak* je posjetiteljima bio prilika da saznaju kako se riješiti puževa, koliko očiju ima pčela i zašto je dobro posaditi neven blizu mrkve.

Uz pomoć udruge mladih ZUM iz Pule organizirali smo Živu knjižnicu, a u sklopu manifestacije održan je i ekosajam koji je okupio četrdesetak certificiranih ekoloških proizvođača iz cijele Hrvatske i iz susjednih zemalja.

Zaključak. Svakako je potrebno spomenuti organizatore ove manifestacije koja je tijekom godina postala projekt. Organizacijski odbor sastavljen je od entuzijasta različitih profesija koji osmišljavaju brojne zanimljive aktivnosti kako bi široj javnosti, posebice djeci i mladima, približili zdravu i tradicijsku prehranu. U rad Odbora uključeni su etnologinja, medicinske sestre, profesorice povijesti, poljoprivrednici, ekonomisti i novinari, koji osmišljavaju, organiziraju i realiziraju brojne aktivnosti projekta.⁶ Kao što je već naglašeno, u suradnji s odgojno-obrazovnim ustanovama, pojedincima, udrugama, poduzetnicima i lokalnom vlašću organiziramo jedinstvenu manifestaciju trudeći se pokazati da muzeji mogu biti društveno angažirani te na interaktivan način i u suradnji s lokalnom zajednicom obrađivati svakidašnje teme i zanimljiva pitanja.

LITERATURA

1. *Pazi što jedeš*, katalog. Pazin: Etnografski muzej Istre. / Museo Etnografico dell'Istria, 2016.

Primljeno: 15. veljače 2017.

⁴ Na okruglom su stolu sudjelovale dr. sc. Jelena Ivanišević, IEF: *Piramide mediteranske prehrane – od prebrambenog modela do životnog stila*; mr. sc. Ivana Šarić Žic, PPMHP: *Maslina i Mediteran*; mr. sc. Tanja Kocković Zaborski, Emi/MEI: *Istarska tradicijska prehrana kao dio Mediteranske prehrane*, a moderatorica je bila dr. sc. Ivona Orlić, Emi/MEI.

⁵ Tamara Nikolić Đerić, Emi/MEI i voditeljica Ekomuzeja Batana: *(Do)živjeti mediteransku kubinju: eko-muzeologija i promocija mediteranske kubinje*; Marina Jantoš-Grubešić, dipl. ing. prehrambene tehnologije: *Uloga maslinovog ulja u mediteranskoj prehrani*; Silvia Križanac, mag. nutr.: *Uloga ribe u mediteranskoj prehrani*.

⁶ Voditeljica projekta: mr. sc. Tanja Kocković Zaborski, viša kustosica Emi/MEI.

Koordinatorica sajma: Daniela Gašpar

Koordinatorica radionica: Ina Delić

Stručna suradnica: Megi Kožul

Koordinatorica Studentskog

dana: Marina Lovrić

Tajnica: Irena Čatić

Odnosi s javnošću: Vlasta Vujačić

SIX YEARS OF THE EVENT "WATCH WHAT YOU EAT" OF THE ETHNOGRAPHIC MUSEUM OF ISTRIA

For six years now, the Ethnographic Museum of Istria has organised the event Watch What You Eat. The event encourages the transmission of knowledge about traditional provisions and recipes, which are specific for given European regions, and continues to promote local and healthy food as a unique cultural and tourist product via workshops, lectures and eco-fairs. The event encourages networking among individuals, firms and institutions that are engaged in researching into, educating about and producing food.

The objective of depicting the themes that have been covered during the six years and the many activities that make up this event is to show in what way a museum, in collaboration with the local community (many associations and also individuals) can act with respect to the theme of healthy, traditional food.