

Pozadine za tvoje najljepše uspomene.

ZAGREB NA DLANU

Veljača 2024.



DOBRO DOŠLA

Tijekom svog rođendanskog mjeseca, odlučila sam *malo* promijeniti dizajn i uređenje Zagreba na dlanu. Jako sam zadovoljna kako je ispalo, a nadam se da će se i tebi svidjeti. Htjela sam da izgleda više kao pravi časopis, a da istovremeno zadrži toplinu, otvorenost i iskrenost, kao da pričaš s prijateljicom ali da dizajn izgleda malo ljepše. Javi jesam li uspjela u tome :)

Volim veljaču svake godine, najviše zbog krafni, a ove godine pogotovo jer slavim svoj rođendan cijeli mjesec. Nekako je tako ispalo da se slavlje provuklo kroz tri vikenda - malo s dečkom, pa obitelji, pa prijateljima. Ovaj mjesec ću sigurno imati puno kvalitetno provedenog vremena s ljudima koje volim, a tebi želim isto!

Ako uspiješ ugrabiti još neku krafnu usput, postoji li išta bolje? Mislim da ne.

Hvala divnoj Martini s profila [@martina.dzordz](https://www.instagram.com/martina.dzordz) na prekrasnim novim fotkama, uvijek se veselim vidjeti sebe kroz njen objektiv.

*Želim ti divan mjesec i
hvala ti što si tu <3
Annie*



SEZONA KRAFNI JE OTVORENA

Kao što su iz Kukuriku pekare napisali na svom Instagramu: život je samo čekanje između dvije sezone krafni.

NOVI KVARTOVSKI KAFIĆ

Ako živiš u ovom kvartu, vjerojatno ćeš se razveseliti novom dodatku :)

HELLO VALENTINOVO

Nekoliko ideja za poklone za Valentinovo kako bi razmazili one koji su nam najdraži :)

MJESEC PRED NAMA

Što ćemo raditi u veljači?



SEZONA KRAFNI JE OTVORENA



1. MEET MIA

krafne



Šalu na stranu, jer u veljači, u Zagrebu, nema mjesta za šale kad su krafne u pitanju.

Otvorena je sezona krafni. Napokon, čekala sam ovo skoro 12 mjeseci. Kao i svi ostali Zagrepčani, jednom kad krene sezona krafni izgubim razum i jedino o čemu razmišljam je kako da nabavim što više krafni što egzotičnijih okusa. Jer što bi naši stari rekli ako nismo pojeli krafnu s marakujom i mangom. Bilo bi kao da se fašnik nije ni dogodio.

Šalu na stranu, jer u veljači, u Zagrebu, nema mjesta za šale kad su krafne u pitanju. Telefoni zvone, krafne se naručuju tjedan unaprijed a pekare koje ih proizvode zarađuju količine novca zbog kojih se službenici u poreznoj upravi pitaju tko od njih pere novac.



Čim sam završila zadnji Zagreb na dlanu, onaj za siječanj, sam si popunila raspored

s raznim isprobavanjima krafni i donosim vam moje zaključke. Profil na Instagramu koji ti preporučujem da zapradiš u ovo fašničko doba je [@sofspatula](#). Ocjenjuje krafne iz raznih pekara i sve sprema u naglasak tako da na jednom mjestu možeš vidjeti ocjene za razne krafne, sve od Mlinara i Dubravice do Proof 33.

Prva slastičarna o kojoj želim pričati je Meet Mia. Njihove krafne su već tradicionalno najava tog lijepog razdoblja u

Zagrebu. Došli smo u subotu oko 12 i 30, police su im bile pune različitih okusa krafni. One koje su meni zapele za oko su tiramisu, pistacija (naravno, to mi je jedina osobnost), malina i vanilija, kokos i mango. Cijene su od 2,10 za "obične" krafne s pekmezom od marelice do 3 eura za neke zanimljivije okuse.

Uzeli smo krafnu s marelicom, pistacijom i tiramisu za doma i jedva sam čekala da ih probamo. Jako mi se svidjelo što je tijesto bilo premekano i lijepo prozračno, lagano i baš onako kako krafne trebaju biti. Punjenja je bilo taman - nije ga bilo previše da se cijedi

Najviše mi se svidjela tiramisu, jer je zanimljiv okus za krafnu a i izvedba je bila odlična. Krafna je posipana kakaom pa dobiješ onaj đir tiramisua kad ju jedeš, a krema je miks neke odlične slastičarske kreme i tamne kreme s kavom. Baš mi se svidjela. Ono što mogu reći za tiramisu krafnu je da smo ju dečko i ja trebali podijeliti po pola. Dogovor je bio da ja krenem jesti, pojedem do pola i dam njemu ostatak. Dok sam ju jela, sve sam više gledala kako mogu ukrasti neki dodatan griz prije nego što ju proslijedim njemu.

Krafna s kremom od pistacije je također bila super, što je očekivano jer ja volim većinu toga što probam s pistacijom. Ovu s marelicom ja nisam probala, to je bila osobna krafna mog dečka jer on voli klasične. Jako sam znatiželjna oko ove kokos-mango, nju bih htjela probati jer mi zvuči jako osvježavajuće i mislim da ima nešto posebno oko tih krafna s kiselkastim voćnim okusima, koliko god ja voljela pistaciju i čokoladu. Ako ste ju probali, ili neku drugu od ovih koje ja nisam javite kakve su i što mi se isplati uzeti

[Na ovom linku](#) možete naći gdje se nalazi Meet Mia u Zagrebu. ♦





2. A most unusual garden

Naručila sam krafne iz A most unusual garden-a, jer su prošlih godina imala krafne iz Neka jedu kolače, koje su bile prefine. Sjećam se da sam prošle godine nosila tri krafne iz tog kafića doma i da me ruka zaboljela koliko su bile teške i koliko punjenja su imale. Ove godine sam naručila krafne Bailey's Nutella, Malibu Raffaello i Teranino malina. Odmah ću započeti s tim da me nisu baš oduševile i da ih ne bi uzela opet. Cijena svim ovim krafnama je bila 3 eura, a kvalitetom i okusom se ne mogu usporediti bilo kojim drugim krafnama o kojima sam pisala u ovom Zagrebu na dlanu.

Bailey's Nutella je meni imala okus samo po Nutelli, nisam osjetila Bailey's nimalo. Malibu-Raffaello krafna mi je bila najbolja od te tri, osjetio se okus alkohola i stvarno kao da piješ Malibu-Raffaello koktel. Teranino krafna mi je bila u redu, iako mi je krema imala malo čudan okus.

Možda je isto bio problem što sam se previše nahypeala na te krafne zbog zanimljivih kombinacija okusa pa sam očekivala više. Plus, ne volim baš šećer u prahu na krafnama :D Ako ste probali ove krafne, baš javite što mislite, jako me zanima jesam li ja samo razmažena po pitanju krafni ili stvarno nisu nešto.



3. PROOF 33 KRAFNE





Ovo su mi možda druge najdraže krafne ove godine, poslije Kukuriku pekare (vidi u nastavku). Kod njih je odlično i što imaju krafne dostupne cijele godine - kako je Bog inicijalno i zamislio da krafne trebaju biti.

Ne znam što nam se dogodilo u međuvremenu i zašto smo krafne ograničili samo za veljaču, pogotovo kad vidim kako se ljudi tuku da bi pokupili zadnje fensi krafne iz Neka jedu kolače.

Uglavnom, Proof 33 definitivno imaju plus kod mene jer su nam omogućili fensi fine krafne dostupne kroz cijelu godinu. Okusi koji su im dostupni: vanilija, jagoda, čokolada, vanilija-limun-papar, apple Jack Daniel's, mango-marakuja-vanilija. Moguće da sam neki propustila, ali i to ću ispraviti jer planiram ih probati opet.

Ono što svakako želim isprobati je ova vanilija-limun-papar kombinacija koja mi nije zvučala privlačno na prvu, ali sam od puno ljudi čula da je super. Njihove krafne su malo manje, ali imaju super odnos punjenja - tijesta i kreme su im jako fine i pune okusa.

Meni se najviše svidjela ova mango-marakuja opcija jer je baš nekako osvježavajuća i neobičan okus u kombinaciji s krafnom - nisam vidjela takav okus nigdje drugdje. [Na ovom linku možeš vidjeti gdje se nalazi Proof 33.](#)



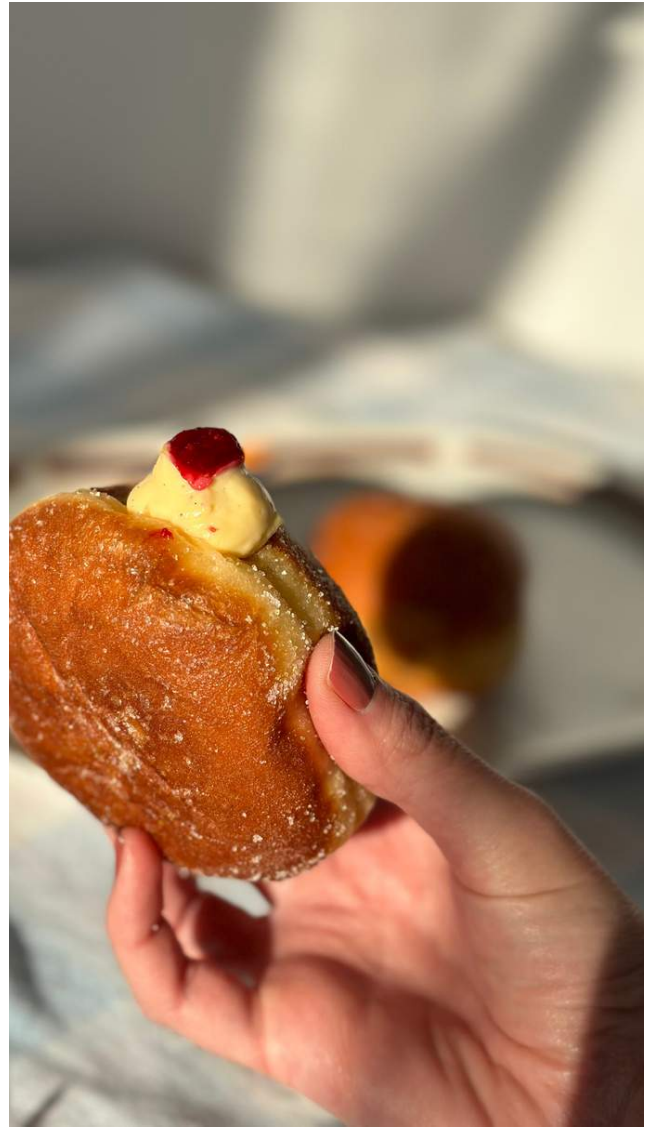
4. KUKURIKU PEKARA

Znam da je ovo ozbiljno pitanje koje zahtijeva puno promišljanja, ali usudila bih se reći da su mi ovo najbolje krafne ove sezone u Zagrebu.

Kukuriku pekara mi je ubrzo nakon što se otvorila postala najdraža pekara u gradu. Možda ima i veze s tim što mi je relativno blizu stanu, pa je lako zaletjeti se na pauzi za ručak po jedan od njihovih prefinih sendviča. Kako je počela sezona krafni, stalno sam škicala na njihov Instagram da vidim kad će oni krenuti. Jedan dan su samo stavili na svoj Instagram story sliku redova i

redova prekrasnih krafni. Čim sam ju vidjela, tijekom pauze za ručak sam uskočila na tramvaj i odlučila si uzeti nekoliko krafni za desert. Mislim da je moj dečko trenutno jako zahvalan, jer iz dana u dan donosim nove krafne iz slastičarnica gdje ih je sve teže i teže nabaviti. Uzela sam okuse slana karamela, pistacija i vanilija-malina.





Osim ova tri okusa, imaju peanut butter & jelly (koji JAKO želim probati) i kremu od bučinih sjemenki.

Od tri okusa koje sam uzela, najviše mi se svidjela vanilija-malina, zbog te slatko kisele kombinacije koju ja volim kod krafni. Ima mi nešto lijepo i nostalgično kod kiselkastog voćnog džema u krafnama - možda jer me podsjećaju na djetinjstvo. Ali volim i kremaste okuse, tako da ovakva kombinacija mi baš baš odgovara. Također, kod krafna ja ne volim šećer u prahu, volim pravi šećer

i ove iz Kukuriku pekare su baš s tim pravim šećerom što me uvijek veseli <3 Planiram se vratiti po još okusa, PB&J obavezno, pogotovo jer mi mama dolazi u posjet idući tjedan i morat ću je odvesti u posjet svim mjestima koje imaju krafne - tako da krećem ispočetka s hodočašćem po slastičarnicama i pekarama. [Možeš naći lokaciju Kukuriku pekare na ovom linku.](#)





5. Neka jedu kolače

Ove krafne su bile najtraženije krafne sezone. Bilo je potrebno naručiti ih unaprijed nekoliko dana i vidala sam ih posvuda na društvenim mrežama.

Odlučila sam uzeti tri okusa: pistacija, raffaello i jabuka-karamela. Tijesto je bilo jako fino i mekano, nije bilo masno i to mi se jako svidjelo.

Nisu posipane ni šećerom u prahu ni krupnim šećerom, što mi je isto bilo u redu i zbog toga je okus tijesta i punjenja više došao do izražaja. Najviše mi se svidjela krafna pistacija, dok je moj dečko bio oduševljen krafnom jabuka - karamela.

Ja bih rekla da su meni ovo jaaako fine krafne, ali i dalje preferiram krafne iz Kukuriku pekare. On kaže da su mu ove možda najbolje koje je probao ove godine (a možete vidjeti koliko smo ih probali po svim ovim slikama).

Instagram profil slastičarne Neka jedu kolače možeš naći na [ovom linku](#). Osim krafni, imaju hrpu raznih kolača, tako da čak i ako nisi krafna fanatik kao ja, vjerujem da ćeš tamo naći nešto fino za sebe. [Ovdje možeš naći lokaciju slastičarne Neka jedu kolače.](#)



Mislim da je zaključak tijekom ove sezone krafni - onaj tko će otvoriti mjesto koje poslužuje "kraft" krafne u Zagrebu tijekom CIJELE godine će se jako brzo obogatiti.

Tako da, osjećajte se slobodno ukrasti ovu genijalnu ideju. Meni bi dapače bilo drago, da mogu dolaziti na još jedno mjesto koje poslužuje fine krafne tijekom cijele godine. Ono što me zanima je - koje su vam bile najbolje ove godine? Imate li neki rejting? :) Pišite mi u odgovoru na ovaj mail i nemojte gatekeepati, jedino pravedno je da svi možemo jesti fine i dobre krafne u Zagrebu.





NOVI KVARTOVSKI
KAFIĆ

CAFFE 505



Ako redovito čitaš Zagreb na dlanu, vjerojatno i ti, kao i ja voliš lijepa mjesta s finom kavom i inspirira te otići u neki kafić ili restoran s jedinstvenim uređenjem i atmosferom.

Uvijek me veseli otvaranje kvartovskih kafića, jer to znači stvaranje nove zajednice baš tamo gdje živiš. To znači da ćeš se s prijateljima naći na kavi i prošetati do doma i također znači da nećeš morati planirati kako doći doma ako se popodnevna kava pretvori u večernje koktele.

Ovog puta sam se uputila na Špansko jer se ovih dana činilo da baš svi putevi vode u Špansko, u novo-otvoreni [kafić 505](#). Već oko 9 ujutro nas je dočekala živahna atmosfera i nekoliko obitelji koji su sa svojom djecom i četveronožnim ljubimcima započinjali svoju subotu baš onako kako treba - lagano i uz kavu.

Iznenadilo me koliko je kafić mali i cozy, jer mi je na slikama na portalima koje sam pogledala izgledao jako veliko. U prednjem dijelu ima svega nekoliko stolova i jako lijepo rasporene stolice koje su pomno odabrane. Još otkad sam bila tinejdžerica uvijek me razvesele različite stolice, jer to je inspiracija koja se uvijek povlačila po mojim Pinterest boardovima.

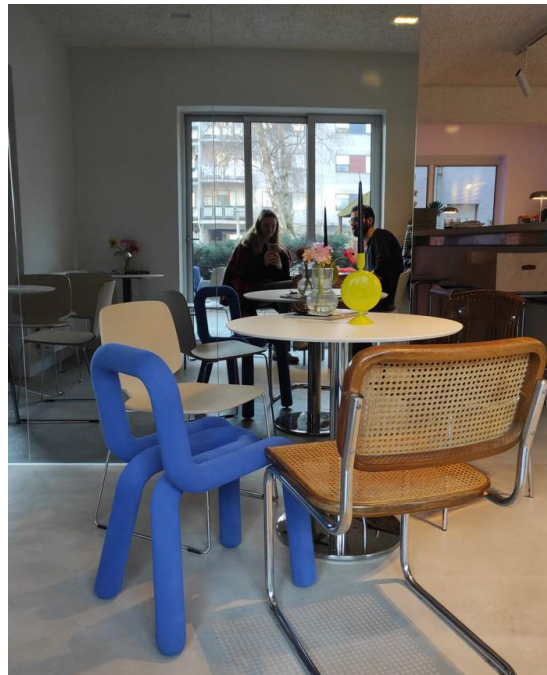
Uređenje je jako lijepo, veliki stol je uređen s aranžmanom cvijeća, iznad njega su poster i s brojem 505 i stvarno daje lijepu pozadinu za provesti jutarnju kavu. Osim uređenja, oduševila me keramička šalica u kojoj sam dobila svoj veliki macchiato. Prošle godine sam radila keramičke šalice kod kuće, i jako mi se svidjelo koliko je opuštajući taj cijeli proces.

Otad još više mogu cijeniti ručno rađenu keramiku, jer znam da moje proizvedene šalice definitivno nisu izgledale ni blizu ovako dobro :) Jako je simpatična keramika, s udubljenjima za palac i neobičnim bojama. Također mi je jako drago da se vlasnici kafića sve češće odlučuju za ručno rađenu keramiku, jer iskaže od drugih a također naručuju od lokalnih keramičara što me jako veseli.



Naručili smo veliki i mali macchiato, uz jedan slatki i jedan slani kroasan iz Breadcluba. Baš me veseli da imaju ponudu iz Breadcluba, kao i kolače Ivane Čuljak iz Neka jedu kolače. Tu subotu kako smo mi stigli oko 9, kolači nisu još došli - oni su trebali doći oko 10, tako da smo se sretno uhvatili naših kroasana.

Želim puno sreće i uspjeha ovakvim projektima, i uvijek navijam za mjesta koja će nam unijeti malo čarolije u naše svakodnevice. Jer što nam više treba od fine kave na suncu s ljudima koje volimo? Mislim da ne puno :)



HELLO

Valentino





Meni je uvijek lijepo za Valentinovo ili rođendane pokloniti neki mali luksuz koji si ta

osoba vjerojatno ne bi sama kupila. Zbog toga sam vam odlučila dati nekoliko ideja za poklone za Valentinovo koji bi nekome uljepšali dan. Slobodno prosljedite ovaj newsletter svojim partnerima ako vam se sviđa neka od ideja ;)

Prošle godine (zapravo 2022.) sam prvi put isprobala ove svijeće i jako su mi se svidjele. Imaju drveni fitilj koji lagano pucketa dok svijeća gori i daje onaj zimski osjećaj, možeš zamisliti kao da si pored vatre.

Uz svijeću dobiješ papir sa sjemenkama koji možeš posaditi u posudu kad ti svijeća izgori. Jako mi se svidjela ta ideja održivosti.

Imaju razne mirise, na slici je Melograno & Menta, jednu svijeću tog mirisa sam već potrošila. Osim toga imaju nekoliko mirisa koje bih voljela isprobati a koje možeš vidjeti na njihovoj [web stranici](#). Možeš ih naručiti direktno preko njihovog weba ili ih kupiti u BIPI - u nekim poslovnicaama ih ima, u nekima ne.

Prije nego zapališ svijeću pročitaj upute kako bi ti svijeća jednoliko gorila i ne bi došlo do "tunnelinga".

KHORA CANDLES

KAT'S CLAY

NAJLJEPŠA
ŠALICA ZA
JUTARNJU
KAVU

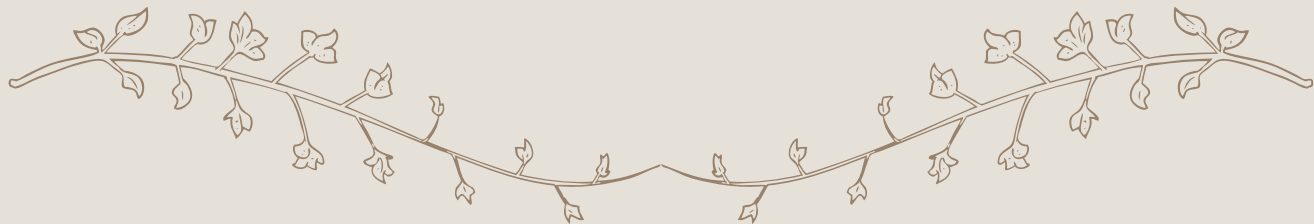


Već dugo mi je ova šalica na wishlisti i napokon sam odlučila pokloniti ju sama sebi :)

Sviđa mi se što je ovako vedra, vesela i nekako donese sunce u tamne i hladne zimske dane. Osim toga, volim podržavati male biznise jer znam da, kada naručim proizvod od malog biznisa, netko s druge strane Instagram poruka se veseli toj narudžbi. Puno je ljepše i osobnije nego kupiti predmet iz masovne proizvodnje - plus, ne završimo svi s istim proizvodima.

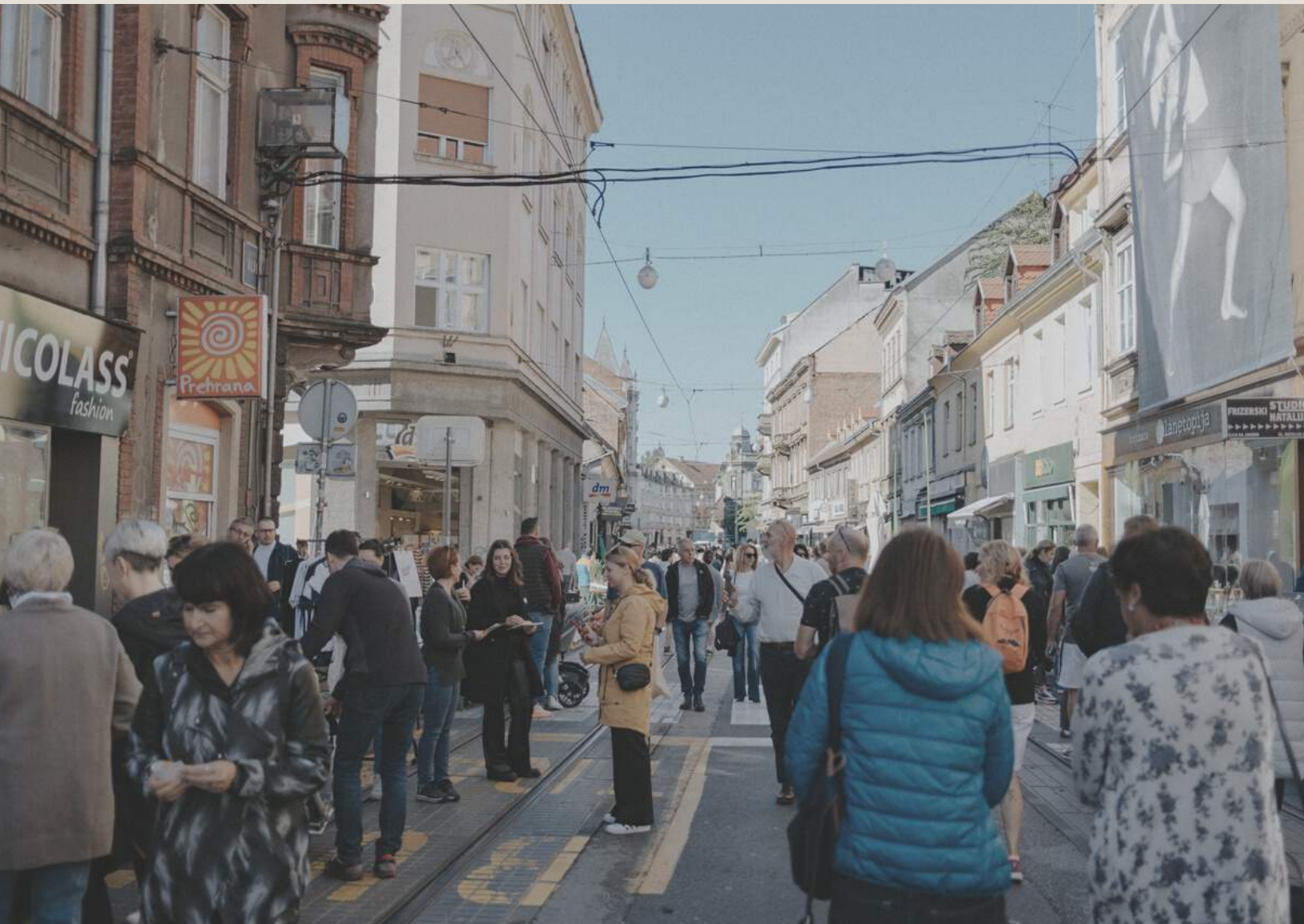
Radi se o brendu Kat's clay koja ima različite proizvode od keramike. [Na njenom Instagram profilu](#) možeš vidjeti razne šalice i vaze koje ima. Osim ove, još mi se jako sviđa njena šalica s prugicama i smokvama. Šalica je nešto veća nego što sam očekivala (300 ml stane u nju) tako da ju mogu koristiti i za čaj i kavu!





MJESEC PRED NAMA

DOGAĐANJA KOJA ĆE OBILJEŽITI
VELJAČU



2024 VELJAČA

PON	UTO	SRI	ČET	PET	SUB	NED
			1	2	3	4
5	6 OTVARANJE IZLOŽBE ZAMIŠLJENE BUDUĆNOSTI (TURIZAM)	7 OTVARANJE IZLOŽBE MIT MODE	8	9	10 BUVLJAK BY DRONJAK ŽIVE SLIKE	11 ŽIVE SLIKE
12	13	14 POSTOLAR I VRAG - KOMORNA OPERA ZA DJECU I MLADE	15	16 BOARD GAME NIGHT!	17 BETHRIFTY VINTAGE KILO SALE	18
19	20 ZADNJI DAN IZLOŽBE ZAMIŠLJENE BUDUĆNOSTI (TURIZAM)	21 FLIPERMANIJA	22	23	24	25 ZADNJI DAN IZLOŽBE MIT MODE
26	27	28	29			

ISPINTAJ SI OVAJ KALENDAR, ZAOKRUŽI DOGAĐAJE NA KOJE
ŽELIŠ IĆI I STAVI NA RADNI STOL KAO PODSJETNIK <3

IZLOŽBA “ZAMIŠLJENE BUDUĆNOSTI (TURIZAM)”

GDJE? [Galerija Kranjčar](#)

KAD? od 6.2. do 20.2.

RADNO VRIJEME? radnim danom od 11-19h, subotom
od 11-14h, nedjeljom zatvoreno

CIJENA? nisam uspjela pronaći informaciju

[Link na događaj](#)

Kad sam pročitala ovaj opis, odmah sam pomislila kako moram
otići na ovu izložbu. Ideja zvuči jako bizarno i zanimljivo, pa vidi
hoće li i na tebe opis djelovati tako:

Centralni motiv projekta Zamišljene budućnosti (Turizam) neostvareno je
turističko naselje zamišljeno na drugim Međunarodnim susretima umjetnika u
Veloj Luci 1970. za lokaciju uvale Plitvine.

Generalni plan kubanskog arhitekta Ricarda Porroa, naselja u obliku ljudskog
tijela, razrađivalo je tridesetak međunarodnih urbanista, teoretičara, arhitekata
i umjetnika. Administracija je na položaju glave, smještajne jedinice u
ekstremitetima, restoran u želucu, park/labirint je na mjestu crijeva, dok je
komunikacija s morem na mjestu genitalija. Naselje je zamišljeno kao
svojevrsni gesamtkunstwerk koji je sintetizirao arhitekturu, skulpturu,
slikarstvo i turizam u novom, slobodnom društvenom ozračju.

U projektu su kroz film, VR instalaciju, grafike i skulpture oživljene
neostvarene utopijske ideje prepletene s dokumentacijom arhitektonskih
vizija i umjetničkih radova koji su osmišljeni za turističko naselje.

Film Zamišljene budućnosti (Turizam) uvodi nas u mediteranski pejzaž, a
model utopijskog naselja predstavlja vizualnu bazu filma na razmeđu
analognog i digitalnog svijeta.

U filmu je korištena i video arhiva o prvim Međunarodnim susretima
umjetnika u Veloj Luci 1968. gdje je ostvareno mnoštvo mozaika, i audio
arhiva s glasom Ricarda Porroa koji govori, na francuskom, o projektu dok je
još bio u nastajanju, te decenijama kasnije, na engleskom, o istom projektu,
kada ga je uvrstio u niz neostvarenih projekata. Uporabom osciloskopa u
obradi slike film predstavlja novi set artefakata i izgleda, ostvarenih u suradnji
s Ivanom Marušićem Klifom. VR instalacija (Un)Real Resort omogućuje
virtualno kretanje kroz prostor turističkog naselja u pravom mjerilu.



IZLOŽBA "MIT MODE"

GDJE? [Meštrovićev paviljon](#)

KAD? 7.2. do 25.2.

RADNO VRIJEME? utorak — nedjelja: 11:00-19:00

ponedjeljkom i praznikom zatvoreno

CIJENA? ulaznica je 5 eura za odrasle, više informacija

[možeš vidjeti ovdje](#)

[Link na događaj](#)

Hrvatsko društvo likovnih umjetnika u Galeriji Bačva a u organizaciji Muzeja Mimara od srijede, 7. veljače u 19 sati do nedjelje, 25. veljače ugošćuje izložbu Dimitrija Popovića Mit mode. Izložbu čini četrdesetak radova slika, crteža i objekata nastalih u posljednje četiri godine.

O temi i izazovima izložbe autor Dimitrije Popović je napisao: „U modnim spektaklima kao posebnim fenomenima suvremene kulture žensko se tijelo pojavljuje u dvostrukoj funkciji; pokazuje odjevne predmete i biva pokazano. Vitke manekenke savršene građe, svoj izgled dotjeran uz pomoć rigoroznih fitnes tretmana, kozmetike, liftinga silikona, botoksa ili filera dovode do granica stvarnog.

One postaju ikone novog glamura, žive skulpture vizualnog spektakla. Taj visoko estetizirani svijet elegancije i senzualnosti u ostvarenju svoje privlačnosti računa na provjeren učinak erotskog. Eros je suptilno i s kontrolom discipliniran dizajnom odjevnih predmeta koji zajedno s kozmetikom čine bogat arsenal ikonografskih simbola...”.

Autorica predgovora kataloga izložbe Petra Krpan navodi: „Serijom slikarskih interdisciplinarnih radova, Dimitrije Popović otvara nova pitanja o modi, tijelu, tjelesnosti i materijalnosti. Središnja misao ove izložbe jest žensko modno tijelo; ono koje je fluidno, metamorfno i koje je u stalnoj mijeni. Popović precizno uočava tu mijenu i bilježi je svojim raznovrsnim kombiniranim slikarskim tehnikama — od akrila do crteža — ne bi li dobio kolažnu armaturu ženskog tijela. „

Inspirirani radovima ciklusa Mit mode, na otvorenju izložbe bit će izvedena dva performansa: Modni kavez Branke Vučetić Atletić i Ja sam koji jesam Josipa Joška Tešije.



DOGAĐANJA U ZAGREBU -
VELJAČA 2023

BUVLJAK BY DRONJAK

GDJE? Ilica 73

KAD? subota 10.2. od 10-16h

CIJENA? ovisi što kupiš :)

[Link na Facebook event](#)

Opis s Facebook eventa:

Dronjak 2024. je tu! Sezonu otvaramo 10.2. od 10 do 16 sati, u unutrašnjosti šik Kleti.

Skratimo zajedno ove zimske dane uz dobar shopping, zanimljivu mjuzu i veselu atmosferu.

Čekaju te rukotvorine, nakit, second-hand komadi, vintage odjeća i obuća te razne dekoracije za uređenje doma.

Provedi subotu u šarenom prolazu preko puta Britanca i ulovi unikatne komade za sebe i druge. Vidimo se!



ŽIVE SLIKE

GDJE? [Muzej grada Zagreba](#)

KAD? subota 10.2. i nedjelja 11.2. od 11-14h

CIJENA? 1 euro

[Link na Facebook event](#)

Više od dva desetljeća, od 2000. godine, zadnjeg vikenda fašnika, po uzoru na slična događanja koja su u gradu priređivana krajem 19. stoljeća, Muzej vas poziva na druženje s mnogobrojnim povijesnim ličnostima našega grada! Program ŽIVIH SLIKA temelji se na konceptu „oživljene povijesti“ (eng. living history).

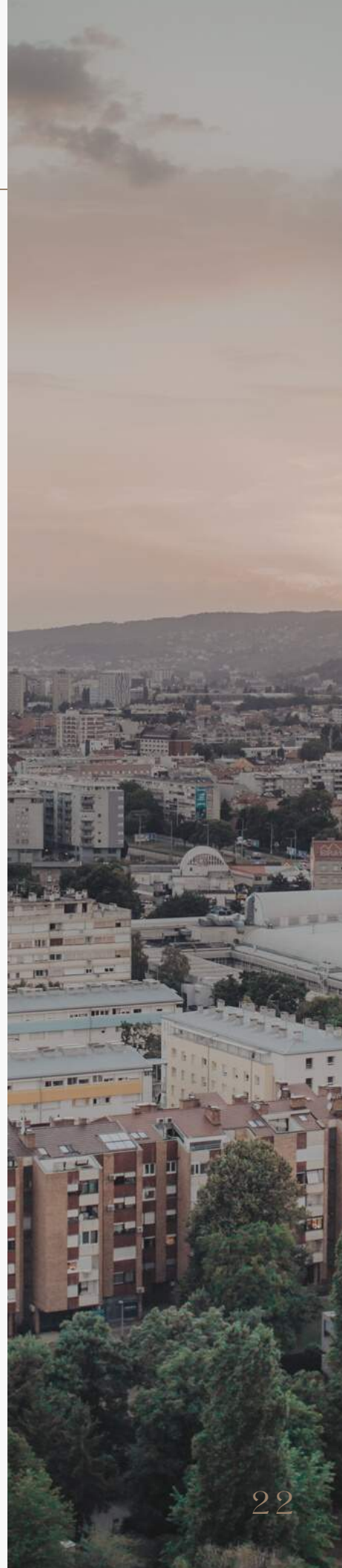
Djelatnici, vanjski suradnici i prijatelji Muzeja u prostoru stalnog postava u prvom licu tumače prošlost Zagreba, odjeveni u vjerodostojne povijesne kostime izrađene prema predlošcima s portreta i fotografija iz muzejskog fundusa.

Ove godine, s vama će se družiti kralj Bela IV., Crna kraljica Barbara Celjska, ban Josip Jelačić, Nikola Šubić Zrinski, Dora Krupićeva, Hermann Bollé, barunica Ana Marija Rauch, kontesa Nera, ilirac Ljudevit Gaj, Sidonija Erdödy Rubido, Marija Jurić Zagorka, car Franjo Josip, Foto Tonka, Ljerka Šram, krojačica Žuži Jelinek, animirani lik profesor Baltazar i brojni drugi likovi!

Tijekom godina, Žive slike profilirale su se u specifično stručno vodstvo kroz stalni postav i aktualnu muzejsku izložbu. U prostoru aktualne izložbe "Catino 20. stoljeće" posjetitelji će upoznati slikaricu i pjesnikinju, Catu Dujšin-Ribar.

Za osobe s invaliditetom manifestacija Žive slike je besplatna, a pozivamo ih i na vodstva na hrvatskom znakovnom jeziku, s početkom svakog punog sata (u 11, 12 i 13 sati) i sastajanjem u prizemlju, kod info pulta.

Na dane održavanja Živih slika, Muzej grada Zagreba bit će otvoren od 11 do 14 sati. Cijena ulaznice je 1 euro po osobi, a za djecu do 7 godina ulaz se ne naplaćuje.



POSTOLAR I VRAG - KOMORNA OPERA ZA DJECU I MLADE

GDJE? [Koncertna dvorana Blagoje Bersa](#)

KAD? srijeda 14.2. u 19h

CIJENA? 3 eura u pretprodaji, na dan izvedbe 5 eura

[Link na Facebook event](#)

Muzička akademija priprema novu opernu produkciju! Ovoga puta razveselit će djecu, mlade i sve one koji se tako osjećaju praizvedbom komorne opere Postolar i vrag Tomislava Uhlika!

Operu nastalu prema istoimenoj epskoj pjesmi Augusta Šenoe predvode dirigent Ivan Josip Skender i redatelj Mario Kovač. Uz pomoć mladih pjevača i instrumentalista Muzičke akademije ispričat će nam priču o siromašnom postolaru koji se prvo nagodi s vragom, a zatim ga vješto, uz pomoć sinka Božjeg, nadmudri.

trajanje opere I cca 40 minuta

Cijena ulaznice za reprizne izvedbe (17.2.) u pretprodaji i na dan koncerta: 3 EUR.

Cijena ulaznice za premijeru u pretprodaji 3 EUR, a na dan izvedbe 5 EUR. Ulaznice se kupuju na portalu [Ulaznice.hr](#), na ovlaštenim prodajnim mjestima i na blagajni Koncertne dvorane Blagoje Bersa 2 sata prije početka koncerta.



BOARD GAME NIGHT!

GDJE? [Magic Omens](#)

KAD? petak 16.2. u 21h

CIJENA? besplatno

[Link na Facebook događaj](#)

Nisam nikad bila kod njih na Game nightu, ali je zvučalo zanimljivo pa procijenite sami po opisu s Facebook događaja:

Prilika za novo druženje uz društvene igre! Dodatno smo proširili ponudu dostupnih igara s čak 4 nova naslova njemačkog izdavača Pegasus Spiele: The Same Game, Prey Another Day, Moor Land i Djinn koje su dostupne u prostoru cijelo vrijeme, a popis igara koje su dostupne za igru uz prethodnu najavu možete pronaći ovdje: <https://bit.ly/Igre>. Ako bi igrali nešto s popisa samo nam se javite do četvrtka 15.02. navečer i tražena igra će vas čekati u prostoru!

Slobodno ponesite i svoje igre te pozovite ekipu.

Nemate ekipu? Nema problema - slobodno navratite i na licu mjesta će se formirati ekipe oko boardgameova koji će se igrati! Cijeli event je potpuno besplatan, i trajat će do dugo u noć!



BETHRIFTY VINTAGE KILO SALE

GDJE? [Studio Katran](#)

KAD? subota i nedjelja 17.2. i 18.2. od 10:30 do 18h

CIJENA? besplatno ako rezerviraš online, 3 eura ako plaćaš na ulazu

[Link na Facebook događaj](#)

Opis s Facebook eventa:

BeThrifty, najveća rasprodaja vintage odjeće u Hrvatskoj!

Nađi svoje omiljene vintage komade za 45€ po kilogramu na najvećoj rasprodaji vintage odjeće u Hrvatskoj! Nabavi svoje ulaznice sada!

Ograničene besplatne ulaznice možete kupiti online ili platiti 3 € za ulaznicu na licu mjesta na događaju.



FLIPERMANIJA

GDJE? [Studio Katran](#)

KAD? srijeda 21.2. od 17-22h

CIJENA? 5 eura za djecu, 10 eura za odrasle

[Link na Facebook event](#)

Opis s Facebook eventa:

Flipermanija nije običan događaj - to je prilika za sudjelovanje u autentičnom iskustvu fliper kulture. Posjetitelji imaju priliku istražiti raznovrsnu kolekciju flipera, od klasičnih do modernih modela. Ovaj događaj je ne samo prilika za igru, već i za upoznavanje s poviješću i evolucijom flipera, uz stručna vodstva koja će dijeliti zanimljive činjenice o svakom fliperu.

Svaki srijedu, petak i subotu, Flipermanija otvara svoja vrata u 17:00 sati, pružajući dovoljno vremena za istraživanje izloženih flipera. Ovo je prilika za demonstraciju vještina, natjecanje s prijateljima ili upoznavanje novih ljudi koji dijele strast prema fliperima.

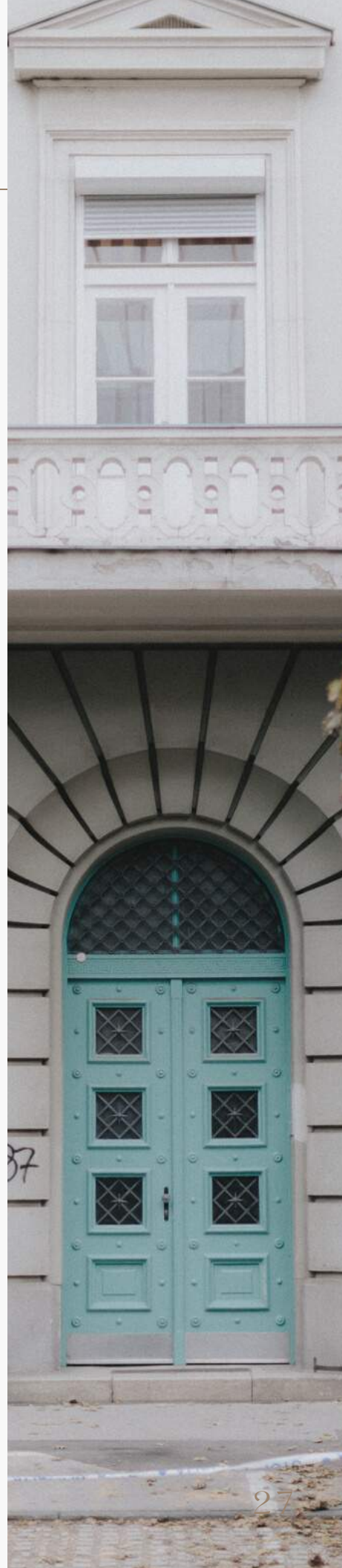
Ova jedinstvena kombinacija zabave, natjecanja i edukacije čini Flipermaniju nezaobilaznim događajem za sve ljubitelje flipera i Arkada.

Nemojte propustiti priliku doživjeti čaroliju flipera na jednom od najuzbudljivijih mjesta u gradu!

Flipermanija je garantirani recept za dobru zabavu i nezaboravno iskustvo koje će zadovoljiti i najzahtjevnije ljubitelje flipera. Vidimo se svake srijede, petaka i subote od 17:00 do 22:00 u

FLIPERMANIJI!

Ulaznica za Članove i djecu 5€ za sve ostale 10€



HVALA TI ŠTO SI OVDJE I PODRŽAVAŠ MOJ RAD.

Javi mi što ti se najviše svidjelo od prijedloga,
uvijek volim čuti tvoje mišljenje.

Piši mi u odgovoru na ovaj mail, veselim se tvojim
porukama i komentarima! :)

