



## **Nematerijalna kulturna baština Zagrebačke županije**

Kad govorimo o baštini, često prvo pomislimo na zgrade, muzeje i stare predmete. No velik dio identiteta Zagrebačke županije čuva se na drugačiji način: u riječima koje se i danas govore, u znanju koje se prenosi rukama, u običajima koji okupljaju, te u okusima koji imaju svoje mjesto u obiteljskim receptima i lokalnim pričama. To je nematerijalna kulturna baština – živa, promjenjiva i uvijek vezana uz ljude koji je čuvaju.

Zagrebačka županija ponosi se nizom zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara koja pokazuju koliko su raznoliki i slojeviti naši krajevi. U nastavku donosimo pregled dijela zaštićene nematerijalne baštine koja se na našem području i danas njeguje.

### **Medičarski obrt**

Licitari su one sitnice koje odmah poprave raspoloženje: šareni, sjajni, uredno ukrašeni i uvijek vezani uz darivanje, sajmove i blagdane. Iza tog poznatog motiva stoji medičarski obrt, vještina koja se prenosi generacijama i zbog koje je umijeće izrade licitara prepoznato i na UNESCO-ovu Popisu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva.

Izrada licitara traži mirnu ruku i vrijeme: tijesto se priprema od osnovnih sastojaka, oblikuje u kalupima, suši, a zatim ručno boji i ukrašava detaljima koji svakom komadu daju karakter. U Zagrebačkoj županiji ovu tradiciju i dalje čuvaju obiteljski obrti koje možete posjetiti i upoznati izbliza: Oslaković i Arko u Samoboru, Saraga u Velikoj Gorici te Bičak u Bedenici.

### **Kajkavski donjosutlanski (ikavski) dijalekt**

Za razliku od mnogih drugih oblika baštine, kajkavski donjosutlanski (ikavski) dijalekt ne čuva se u vitrinama niti ga možete ponijeti kući; on se čuva slušanjem i govorenjem. Riječ je o rijetkom i prepoznatljivom govoru koji odmah privlači pažnju upravo zato što zvuči drugačije.

Njegovo podrijetlo veže se uz 16. stoljeće i doseljavanje stanovnika primorskih krajeva uz rijeku Sutlu, koji su sa sobom donijeli elemente čakavskog govora. S vremenom se taj govor isprepleo s lokalnim kajkavskim narječjem, pa je nastao poseban jezični spoj koji se i danas prepoznaje po ikavskim obilježjima, a živi na području Brdovca, Marije Gorice, dijela Pušće i rubnih dijelova Dubravnice.

## **Opančarski obrt Kruh Vuk**

Kad danas vidite opanke u sklopu narodne nošnje, lako je zaboraviti da su nekad bili sasvim obična, svakodnevna obuća. Ručno izrađeni od kože i vezani remenjem, pratili su ljude kroz rad i kretanje, a u različitim krajevima razvile su se i brojne lokalne varijante.

Obitelj Kruh Vuk i dalje čuva znanje njihove izrade - od odabira materijala do oblikovanja i završnih detalja. Upravo ta preciznost i kontinuitet čine njihove opanke prepoznatljivim primjerom tradicije koja se i danas radi, nosi i prenosi.

## **Rudarska greblica**

Rudarska greblica naizgled je jednostavna slana pita, ali iza nje stoji duga tradicija vezana uz mjesto Rude i svakodnevni život nekadašnjih obitelji. Danas je prepoznata kao prvi, i zasad jedini, zaštićeni prehrambeni proizvod iz Zagrebačke županije.

Ime duguje starinskom drvenom alatu kojim se u krušnoj peći razgrtao pepeo prije pečenja. Receptura i način pripreme s vremenom su ujednačeni, a greblica je postala sinonim za Rude, posebno kroz pekarnicu Nikl i manifestaciju Dani rudarske grebljice, gdje se njezina priča i danas nastavlja.

## **Kraluš**

Kraluš je jedan od onih detalja narodne nošnje koji odmah privuče pogled. Riječ je o ukrasu koji se nosio u svečanim prilikama, a u zapisima se pojavljuje već početkom 20. stoljeća. Iako djeluje kao čisti nakit, kraluš je nekad imao i "poruku" - iz njega se moglo iščitati nešto o dobi žene te njezinu položaju u zajednici.

Najcjenjeniji je pleteni kraluš, dok je jednostavnija varijanta kraluš na košic. U našem kraju posebno se ističe samoborski kraluš, a uz njega je zaštićen i svetonedeljski.

## **Pletena koladra**

Koladra je ogrlica koju su žene u okolici Jastrebarskog nosile u svečanim prilikama – kad se ide na misu, na proslavu ili na događaj koji traži "najbolje iz ormara". U zapisima se spominje još u 19. stoljeću, a u ovom je kraju ostala prepoznatljiv znak tradicijskog odijevanja.

Izrađuje se ručno i polako, u sitnim koracima koji traže mirnu ruku i iskustvo. Zato koladra nikad ne izgleda potpuno isto: svaka ima svoj detalj i ritam, i upravo je u tome njezina vrijednost. Zbog te jednostavne elegancije i danas djeluje prirodno i nenametljivo, bez obzira nosi li se uz nošnju ili samostalno.

## **Turopoljski dijalekt**

Turopolje ima svoj govor koji se prepoznaje čim ga čujete. Iako je riječ o kajkavskom području, turopoljski dijalekt čuva starije jezične slojeve i lokalne izraze koji su ostali vezani uz mjesto i ljude - kao nešto što se uči u kući i u susjedstvu.

O njemu postoje pisani tragovi još iz 16. stoljeća, što dovoljno govori o kontinuitetu. Upravo zbog te dugotrajnosti i posebnosti, turopoljski narodni govor često se ističe kao važan dio jezične baštine i jedan od najupečatljivijih elemenata identiteta Turopolja.

## **Jurjevski ophodi Turopolja**

U Turopolju se Jurjevo u travnju obilježava ophodima i pjesmom, kao običaj koji u sebi čuva i starije, predkršćanske slojeve. U pjesmama se spominje Zeleni Juraj, a naglasak je na proljeću i novom ciklusu godine.

Mladi obilaze kuće, pjevaju jurjevske pjesme i skupljaju darove, a domaćini ih dočekuju kao dio tradicije. Najprepoznatljiviji trenutak je jurjevski krijes – velika lomača od slame koja se pali u velikogoričkom parku te ispred zidina Starog grada Lukavca.

## **Lan i tkalačka radionica**

U Ivanić-Gradu se još uvijek može vidjeti i doživjeti kako nastaje laneni tekstil – od sadnje lana do tkanja na starim stanovima. U Centru za posjetitelje kao suvenir ćete često pronaći laneni ručnik, ali njegova vrijednost je upravo u tome što iza njega stoji znanje koje je godinama bilo na rubu nestanka. Danas se lan ponovno sadi i ručno obrađuje, a tkanje se uči kroz praksu, polako i precizno, kako se nekad radilo u kućanstvima.

## **Vrbovečka pera**

Vrbovečka pera je slana pita koja se nije radila svaki dan, nego kad se okupljalo i slavilo. Okrugla je, izdašna i specifična, a recept se sačuvao jer se prenosio u obiteljima – više kroz pokazivanje i “probaj ovako” nego kroz zapisane upute. Danas je pera jedna od glavnih zvijezda manifestacije „Kaj su jeli naši stari“, a sve je više inicijativa da se izvorna receptura i službeno zaštiti.

## **Samoborska kremšnita**

Mali gradski ritual u Samoboru često počinje upravo uz kremšnitu. Nastala je početkom 20. stoljeća u radu lokalnih slastičara i brzo se ustalila kao recept koji se ne mijenja lako, nego se prenosi praksom i navikom. Upravo ta dosljednost razlog je zašto se samoborska kremšnita prepoznaje bez puno objašnjavanja.

Prepoznatljiva je po laganoj žutoj kremi smještenoj između dva lista lisnatog tijesta, a mnogi će reći da je najbolja dok je još svježja i topla. S vremenom je postala dio identiteta grada, a

mjesta poput Kavane Livadić i U prolazu čuvaju običaj da se kremšnita jede polako, uz kavu i razgovor.

### **Samoborska češnofka**

Samoborska češnofka dio je samoborske gastronomske tradicije već više od sto godina. Nastala je kao jednostavno, ali prepoznatljivo jelo kraja, vezano uz lokalni način života i navike prehrane, a s vremenom je postala jedan od simbola samoborskog stola.

Lagano je prodimljena i priprema se kuhanjem, a prepoznaje se po naglašenom češnjaku i blago ljutkastom okusu. Zato je često nalazimo u restoranima, krčmama, izletištim i planinarskim domovima samoborskog kraja – kao onaj “konkretni” ručak koji dobro sjedne nakon šetnje po Žumberku. Proizvođače okuplja Udruga Samoborska češnofka, koja usklađuje standarde kako bi se sačuvala izvornost i kvaliteta.

### **Samoborski fašnik**

U Samoboru se fašnik ne doživljava kao kratkotrajna zabava, nego kao dio gradskog identiteta koji se živi već dvjesto godina. Prvi zapisi o fašničkim balovima pojavljuju se početkom 19. stoljeća, a kroz vrijeme su se razvili prepoznatljivi likovi, satira i običaji koji su uvijek znali komentirati svakodnevicu, s dozom humora i bez zadržke.

Povorke maskiranih skupina, simbolično preuzimanje ključeva grada te uloge Princa Fašnika, Srake i drugih fašničkih likova čine srž događanja u kojem sudjeluju sve generacije. Iza toga stoje tjedni priprema – od maski i nastupa do cijelih “tema” koje se dogovaraju unaprijed – pa kad se uključe vrtići, škole, udruge i ekipe prijatelja, fašnik prestaje biti samo program i postaje dio grada.