HRVATSKO ZAGORJE – NEOTKRIVENO ISKUSTVO

Ostaci davnih praljudi, tradicije zagorskih seljaka, „mudrijaš“ i „zagorske štrukle“? Potpuno drugačije.

Znate li da je dom Homo sapiensa Neanderthalensisa u Zagorju? Posjetite ga. Želite li se okušati u tradicijskom lončarskom obrtu? Napravite to u etno selu Kumrovec. Naučite kako se pije iz “ Mudrijaša“ i otkrijte zašto su zagorske štrukle zaštićeno kulturno dobro!

ITINERAR:

Hušnjakovo – nalazište Krapinskog pračovjeka i Muzej evolucije, posjet i razgledavanje
Hušnjakovo je jedno od najbogatijih paleontoloških nalazišta neandertalskog čovjeka u Europi i svijetu, s najbogatijom i najraznolikijom fosilnom zbirkom. Kustos muzeja uvest će vas u davni prasvijet i život Krapinskog pračovjeka i Zemlje u to doba. Razgled stalnog izložbenog postava i nalazišta.

„Od zagorskog kiseliša do slatkiša“ – degustacija vina u autentičnoj zagorskoj kleti
U toplom ambijentu zagorske kleti, s pogledom na zagorske i slovenske gore, kušat ćete nekoliko kvalitetnih vina klanječkog vinogorja. Doživjet ćete staru vinsku tradiciju, kroz „vinske regule“ i „štatute“. Čeka vas novi izazov! Kako piti iz zagorskoga „mudrijaša“? Degustacija počinje sa svježim „zagorskim kiselišom“,a završava sa slatkim aromama predikatnih vina.

Etno selo Kumrovec – posjet, prezentacija lončarskog obrta

„Staro selo“ Kumrovec, „in situ“ muzej na otvorenom, etno muzej je koji u zagorskim *hižama* predstavlja tradiciju i život zagorskog sela s prijelaza iz 19. u 20. stoljeće. Nakon razgleda muzeja uz stručno vodstvo, jedan od preostalih živućih majstora pokazat će vam kako se radi na *kolombaru.* Znatiželjni mogu zasukati rukave, zaprljati ruke u glini i napraviti svoj osobni suvenir!

Seoski turizam Trsek – bogati zagorski ručak tete Nade
Današnji doživljaj završava u oazi stare zagorske gastronomije, na seoskom imanju Trsek, u sjeni zagorskih voćki, u okruženju staroga trsja. Nalazite se tamo gdje je selo očuvano i gdje su gostoljubivi domaćini otvorena srca. Domaća hrana s imanja dovodi do gurmanskog vrhunca. Domaći sir i vrhnje, zagorska kobasa, zagorska juha, peka, domaći mlinci, zagorske štrukle…slasno iznenađenje za kraj!