ZAGREB for YOU

Potražite nas i na webu, preuzmite i podijelite
zagreb4you.com
na Facebooku
na Instagramu
Zagreb
infozagreb.hr

Svi okusi Zagreba.



Najsočnije vijesti sa zagrebačke gastro scene.

DELICIOUS ZAGREB

Zagreb HRVATSKA

#VisitZagreb
#DeliciousZagreb
deliciouszagreb.hr

SVI OKUSI ZAGREBA

Zagreb je oduvijek volio dobru hranu, ali u posljednje vrijeme mu se baš otvorio apetit. Delicious Zagreb, nova gastro-platforma Turističke zajednice grada Zagreba, okuplja ljude koji pričaju gastronomsku priču grada – na internetskim stranicama, ekranima i oko stola. Evo malo okusa onoga što nude.

#VisitZagreb
#DeliciousZagreb
deliciouszagreb.hr

DELICIOUS ZAGREB



Delicious Zagreb

Turistička zajednica grada Zagreba pokrenula je Delicious Zagreb u suradnji s chefom Rudolfom Štefanom iz šibenskog Pelegrinija. Projekt je započeo mapiranjem zagrebačke gastro-scene, a sada prerasta u cjelovitu platformu gastro-doživljaja. Donosi gastro-rute, prati namirnice od tržnice Dolac do jelovnika restorana, a u prvom planu su lokalni ljudi i njihove priče, predstavljeni kroz video. Misao vodilja? Zagreb je gastronomska metropola po mjeri čovjeka, u kojoj su ritualna ispijanja kave, žamor tržnice, kultura terasa i nagrađivani restorani nadohvat ruke. Započnite jutarnjom kavom i šetnjom Dolcem, a potom potražite skrivena dvorišta i terase.



Gault&Millau Zagreb 2027

Nakon desetljeća prisutnosti u Hrvatskoj, prestižni međunarodni vodič donosi posebno izdanje posvećeno glavnom gradu – Hrvatska u malom, kaže Ingrid Badurina Danielsson, direktorica Gault&Millau Croatia. Dvojezični vodič okuplja 108 najboljih zagrebačkih adresa, od *fine dininga* i gostionica do modernih bistroa i *street fooda*. A što se najviše promijenilo u posljednje vrijeme? Barska scena – od posebnih kava i vina do koktel-barova koji nude i *brunch*. No unatoč sushiju, quesadillama i burgerima, „Zagreb nije izgubio svoj gastronomski identitet."



ŠIME MODRIĆ

Sjedi i jedi

Sjedi i jedi – ime govori sve. Autor serijala je Toni Janjiš iz Tportalova Content Studija, a ovaj video-serijal slavi umjetnost okupljanja oko stola. Prvih šest epizoda donosi zagrebačke klasike, od gableca i bučnice do svetog nedjeljnog ručka. Poruka? Usporite, krenite na plac, popričajte s kumicama, kupujte sezonsko i lokalno – a zatim kuhajte za ljude koje volite. Sljedeći je cilj prerasti u platformu s receptima, recenzijama i vodičima.



ŠIME MODRIĆ



CRO CHEF



Ingrid Badurina Danielsson

LUKA STANZL/PIXSELL



Toni Janjiš





ERNEST MAZERKIĆ

Ana kuha, Zagreb voli

Kuharica Ana Ugarković vraća se s novom sezonom serijala Ana kuha, Zagreb voli. Iz epizode u epizodu istražuje lokalne namirnice, tradicionalne recepte i suvremene interpretacije zagrebačke kuhinje, uz posjete svojim omiljenim mjestima diljem grada. Za Anu Zagreb ima sasvim svoj gastronomski identitet – spoj tradicije, sezonalnosti i urbane energije – a njegova je gastronomija podjednako priča o ljudima, mjestima i emocijama koje stoje iza svakog zalogaja. Novost ove godine je Mljac, njezin serijal kratkih, dinamičnih video-recepata.



Ana Ugarković

MONOVIEW

Zagreb kroz oči izdavača, stranicu po stranicu

Kako biste opisali novu knjižaru Sandorf i što se može naći na njezinim policama? Knjižara Sandorf mjesto je susreta, otkrivanja i novih prijateljstava – sa susjedom iz kvarta koji traži ugodno mjesto za provesti vrijeme, možda uz kavu u lijepom dvorištu obližnjeg café-bara Sedmica, ili s knjigom za koju nikada prije nije čuo, ili pak starim klasikom kojemu se poželio vratiti.



Ivan Sršen, pisac, izdavač i suosnivač knjižare Sandorf

Kako Zagreb izgleda kroz oči pisca i izdavača? Zagreb je star i složen grad, slojevi povijesti naslagani su mu jedni preko drugih, ne uvijek redom. Baš je u tome njegov šarm – vječito je promjenjivo raskrižje između EU-a i Balkana, Jadrana i kontinentalne Europe. Prije 15 godina bio sam jedan od autora knjige *Povijest zagrebačkih knjižnica* u kojoj smo grad istraživali kroz njegove knjižnice. Kasnije sam za američkog izdavača Akashic Books uredio *Zagreb Noir* i predstavio njegovu mračniju stranu, kasne noćne sate i uličice na rubovima grada.

Kamo idete kada vam treba nova ideja? Na Sljeme. Planina je najbolji izvor inspiracije za svakoga tko živi pod njom. Ili jednostavno u Sedmicu, bar uz koji je naša knjižara pronašla svoj dom.

Koji zagrebački kutak zaslužuje mjesto u romanu? Ugao Vodnikove i Savske. Mogao bi se jednako lako nalaziti u Minneapolisu, Parizu, Londonu, Buenos Airesu ili Varšavi – tramvaji, prometne gužve, željeznička pruga, kiosci s kebabom, hosteli, pekarnice, ljekarna, slastičarnica. Moj bliski prijatelj, koji je preminuo prije mnogo godina, cijeli je život živio ondje i još ga se sjetim svaki put kad prođem tim uglom.

Koje biste knjige preporučili nekome tko želi bolje razumjeti Zagreb? *Kalendar Maja* Zorana Ferića prati zagrebačku obitelj kroz drugu polovicu 20. stoljeća. *Divljakuša* Marine Šur Puhlovski intenzivan je portret ženskog svijeta u kojem je Zagreb svojevrsni skriveni lik. Također i *Na rubu pameti* Miroslava Krleže, zbog teških istina o malograđanskoj uskogrudnosti.

Od koje zagrebačke navike nikad ne biste odustali? Od vožnje biciklom kroz najgore prometne gužve, prolazeći kroz grad brže nego bilo kojim automobilom.

KviZG

Pitanja

1. Jedina slijepa ulica na Gornjem gradu je:
a) Opatička
b) Kamenita
c) Visoka

2. U kojem zagrebačkom kvartu ima najviše stabala?
a) Cvjetno naselje
b) Zapruđe
c) Martinovka

3. Konjski tramvaj u Zagrebu vozio je do 1910. godine. Kojom brzinom?
a) 7,5 km/h
b) 8,5 km/h
c) 9,5 km/h

Odgovori

1 c, Visoka ulica jedina je slijepa ulica na Gornjem gradu, ujedno je i najviša.
2b, Zapruđe s oko 5500 stanovnika ima 4361 javno stablo. U Cvjetnom naselju ima više stabala nego stanara.
3a, Konji su vukli tramvaje od 1891. godine brzinom od sedam i pol kilometara na sat, njih 70 na godinu je prevezlo milijun putnika.

KAJ IMA



PLACe MARKET

VEČERAJTE NA PLACU

PLACe Market (svakog petka, 18.00 sati, tržnica Kvatrić) zagrebačkom jutarnjem placu uvodi večernju smjenu. C*hefovi* sezonske namirnice s klupa pretvaraju u *street food*, DJ-i dodaju glazbenu podlogu, a cijeli Kvatrić postaje jedan veliki stol za večeru.

UHVATITE KONCERT U TRAMVAJU

Zagrebačka promenada (3. i 8. 10., tramvaji i gradske lokacije) smješta Orkestar ZET-a tamo gdje mu je i mjesto – u javni prijevoz. Pridružite se glazbenicima u zagrebačkim tramvajima, a zatim ih slijedite do pop-up koncerta. Posljednja postaja 8. 10. je uspinjača, koja slavi 136. rođendan.

TRČITE SA SVIJETOM

Zagrebački maraton (11. 10., Trg bana Jelačića) preuzima centar grada maratonom, polumaratonom i 10K-utrkom. Ove je godine Zagreb domaćin i Svjetskog prvenstva veterana u maratonu pa stižu trkači stariji od 35 godina iz cijelog svijeta. Trčite, navijajte ili jednostavno uživajte u gradu kojim nakratko vladaju trkači.

UĐITE U JAZZ RITAM

Zagreb Jazz Festival (4. i 19. 10., Tvornica kulture i Kino SC) donosi dvije sasvim različite večeri. James Carter Quartet slavi 100 godina od rođenja Johna Coltranea, dok legendarna Barbara Hendricks stiže sa svojim Blues Bandom. Birajte raspoloženje: vatromet saksofona ili kraljevski blues.



ANJA MUTIĆ

Autorica Lonely Planet Croatia, piše za New York Magazine i The Washington Post. Pratite je na **@everthenomad**

Grad titrajućeg plamena

Kraj je listopada i svjetlost mijenja boju. Jutra sada dolaze sporije, obavijena mekom sivom maglicom, a već se oko pet poslijepodne nebo utapa u indigo. Zbog takvog polusvjetla čovjek poželi usporiti, podignuti ovratnik i malo dulje ostati uz svoju toplu kavu.

To je ono doba godine u kojem je Zagreb najsjajniji, ono prijelazno vrijeme kada nije ni sasvim toplo, a još ni sasvim hladno. Upijam ga u šetnji Tuškancem gazeći kroz nanose kestenova lišća dok zrak miriši na onu posebnu jesensku mješavinu vlažne zemlje i dima iz dimnjaka. Na Dolcu su ljetne breskve i šljive ustupile mjesto bundevama i dunjama, a na uličnim se uglovima pojavljuju prvi štandovi s pečenim kestenima, čiji se dim uvija iznad izloga.

A onda dolazi 1. studenoga i grad pokazuje sasvim drugo lice. Na Mirogoju se pale tisuće svijeća za Sve svete. Dok u sumrak hodam ispod arkada obraslih bršljanom, svake me godine iznova dirne nježnost ovog rituala. Pred vratima groblja cvjećari prodaju žute i bijele krizanteme, tradicionalno cvijeće za ovaj dan.

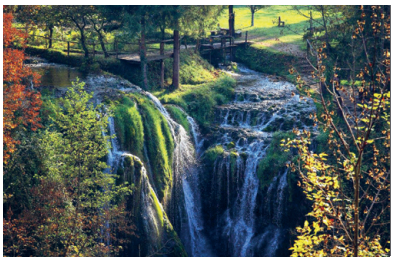
Ovo je vrijeme podsjetnik na sve različite slojeve Zagreba: šuštanje lišća pod nogama u Maksimiru, tišinu Mirogoja obasjanog svijećama, žamor Dolca dok se štandovi pripremaju za zimu. Svijetao i prigušen, živahan i zamišljen – sve to u istoj kratkoj šetnji. Svake me godine taj prijelaz zatekne. I svake mu se godine prepustim.

Savjet: preskočite gužvu i posjetite Mirogoj dan ili dva prije ili nakon 1. studenoga, kada su svijeće i cvijeće još svježi, a arkade tihe.

Pratite vodu kroz Rastoke



Istražite Rastoke, mjesto u kojem voda ne samo da oblikuje krajolik, nego ga i nadmašuje. Prošećite stazama između starih drvenih kuća i mlinova iz 17. stoljeća prelazeći mostiće dok vam slapovi žubore pod nogama. Ponesite fotoaparat, ali svakako zastanite i na kavi: na nekim terasama voda će vam prići toliko blizu i gotovo sjesti s vama za stol. A onda kušajte nasljeđe starih mlinova u domaćem kruhu i kolačima.



***Savjet:** naručite krišku domaće makovnjače i pojedite je uz mrmor obližnjeg slapa.*



ANDREA PISAC

Zagrebačka antropologinja zanesena kreativnim pisanjem. Pratite je na **@travelhonestly.com**

Iskreno, čitajte grad

Kad se ujesen polako povučem u svoj unutarnji svijet, probudi mi se želja za pričama. Na sreću, u Zagrebu mi za čitanje ne treba uvijek knjiga.

Volim obilaziti spomenike hrvatskih pisaca razasute po gradu. A. G. Matoš očito je znao gdje se skriva najbolji pogled pa mu se pridružim na klupi na Strossmayerovu šetalištu i gledam preko zagrebačkih krovova. Tinu Ujevića cijeli je Zagreb bio dnevni boravak: njegov je spomenik zato dobio mjesto pokraj kafića na Cvjetnom. I tu ću rado zastati ako je u blizini slobodan koji stolac.

Uz Kamenita vrata stoji Dora Krupićeva, junakinja Šenoina „Zlatarevog zlata“. Izašla je ravno iz romana i čeka da joj mahnete u prolazu. Kumica na Dolcu pak predstavlja generacije bezimenih, ali stvarnih žena koje su hranile Zagreb.

Tu negdje stvarnost prelazi u legendu. Prisjećam se Mande, djevojke iz priče o nastanku imena Zagreb, koja zauvijek grabi vodu s Manduševca. Gore na Medvednici vreba Crna kraljica, strašna vladarica Medvedgrada iz još jedne omiljene zagrebačke legende.

Kad poželim još priča, provedem poslijepodne u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici i upijam energiju ljudi koji čitaju oko mene. Ili se vratim u neka starija vremena u Hrvatskom državnom arhivu, gdje me čekaju drveni stolovi, stolne lampe i kataloški ormarići.

Zagreb je pun priča. Ponekad se samo trebamo sjetiti kako ih čitati.

Savjet: Mjesec hrvatske knjige traje od 15. 10. Zavirite u zagrebačke knjižnice, koje se tada pune književnim susretima, izložbama i događanjima.

GASTRO TURA PO ZAGREBAČKOM PRSTENU

Okolica Zagreba pravi je mozaik malih gastronomskih svjetova. Povijesni gradići, riječne ravnice, vinogradi i sela razvili su vlastite okuse prema onome što je ondje raslo i kako se živjelo. Dovoljno je prijeći nekoliko kilometara i jelovnik se mijenja: topla kremšnita, riječna pastrva, pjenušac, domaće tijesto sa sirom ili meso koje cvrči nad otvorenom vatrom.

SAMOBOR – kremšnita i bermet
Slavna samoborska kremšnita visok je kolač od lisnatog tijesta i obilja kreme koji se tradicionalno jede još lagano topao. Uz nju dobro pristaje bermet, aromatično samoborsko vino obogaćeno voćem i biljem. Recepture se razlikuju, ali tradicija traje već više od dva stoljeća.



SVETA NEDJELJA – pastrva uz Savu
Savom su nekad iz Slovenije plovile drvene splavi, a gostionice uz rijeku hranile su splavare na njihovu putu. Suhina je bila jedna od takvih postaja, a već je četiri generacije vodi ista obitelj. Njihova pastrva na mlinarski, pržena na tradicionalan način, i danas najbolje pristaje upravo uz rijeku.



PLEŠIVICA – vinski bregi
Plešivički vinogradi poznati su po vrhunskim hrvatskim pjenušcima, no jesen pripada portugiscu, mladom, laganom i voćnom crnom vinu koje stiže ubrzo nakon berbe. To je vrijeme kada domaće jabuke završavaju u štrudlama pa je teško zamisliti bolji jesenski par.

VRBOVEC – sir, vrhnje i pera
Svježi sir i vrhnje klasici su zagrebačkoga kraja. U Vrbovcu od njih nastaje vrbovečka pera, jednostavno domaće tijesto koje se tradicionalno peče u krušnoj peći. Nekoliko skromnih seoskih sastojaka pretvorenih u pravi lokalni specijalitet.

IVANIĆ-GRAD – kotlovina i škrlet



U okolici Ivanić-Grada kotlovina znači meso, kobasice, krumpir i povrće koji zajedno cvrče u velikom plitkom tanjuru nad otvorenom vatrom. Ovo izdašno sajamsko jelo ima i svog lokalnog partnera u čaši: škrlet, svježe i aromatično bijelo vino ovoga kraja.

BROJEVI

HITNA SLUŽBA
112

TAKSI
Radio Taxi Zagreb (1717)
Zebra Taxi (072 9090)
RIDE2 Taxi (1616)
Taxi Cammeo (1212)
EKO Taxi (1414)
Uber

DEŽURNE LJEKARNE

Trg bana Jelačića 3, +385 1 48 16 198
Ilica 301, +385 1 37 50 321
Križanska 4, +385 1 29 92 350
V. Holjevca 22, +385 1 65 25 425
Ozaljska 1, tel. +385 1 30 97 586

ZG APPS

...pronađi još aplikacija @**infozagreb.hr**

MOJ ZET · MAKSIMIR · MEDVEDNICA · ZGPARK · SPOTED BY LOCALS

Zagreb for You

No cookies · No tracking · No ads · Free

DOBRODOŠLI U SREDNJI VIJEK

Medvedgrad se prvog vikenda u listopadu vraća u srednjovjekovne dane: Crna kraljica, vitezovi i vještice tada zavladaju utvrdom iz 13. stoljeća, negdje na pola puta između Zagreba i Sljemena. Medvedgrad je, pored povremenih povijesnih festivala, monumentalni testament duge povijesti grada, ali i jedno od najomiljenijih izletišta, početna stanica za osvajanje Medvednice i savršeni izlet do nekog od planinarskih domova u zagrebačkom parku prirode. @pp-medvednica.hr



BK

*Medvjeda na Medvednici nema od srednjeg vijeka

TASTE OF ZAGREB
powered by Taste of Croatia

Iz Zagreba po kuhinjama svijeta

Zagreb je grad po mjeri čovjeka, ali njegova gastronomska scena diše kozmopolitski. Scena etničkih restorana vrlo je živahna – od uličnih jela do *fine dininga*, izbor je sve veći po cijelom gradu, a prednjači azijska kuhinja. Takenoko, prvi pravi japanski restoran visoke kategorije u Zagrebu, visoko je postavio letvicu, a slijede ga Tekka i Izakaya, koja japansku kuhinju interpretira na suvremen i urban način. Popularan je azijski *fusion*, pri čemu su donjogradski favoriti profinjeni Kiyomi, opušteni SOI fusion i veseli, eklektični Kai street food. Skriveni dragulji su kvartovska čajana Jing Yuan, s autentičnim kineskim zalogajima i ritualom čaja, te majušni japanski bistro Pink Pig. Kuhinju Šri Lanke predstavlja Curry Bowl, jednako omiljen među domaćima i posjetiteljima, a komadić Meksika u maštovitim tacosima donosi Cato Taqueria. Austrijska i talijanska kuhinja nisu egzotika i duboko su ukorijenjene u zagrebačku tradiciju, no najizvorniju, čistu verziju donose podsljemenski Wirtshaus i dugovječni Carpaccio.


CURRY BOWL

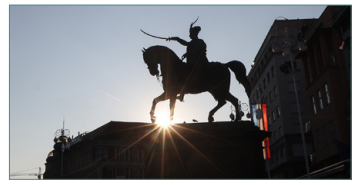
PO NAŠEM ŠMEKU



Ujesen zagrebačkim tržnicama zavladaju tikve svih boja, oblika i veličina pa svaka od njih traži svoj put do tanjura. Od *butternut* tikve skuhajte toplu, pikantnu juhu i začinite je s nekoliko kapi bučina ulja. Kušajte bučnicu, omiljenu zagrebačku slanu savijaču u kojoj se ribana buča i svježi sir i vrhnje skrivaju ispod hrskavih kora. A ako sunčani dani još dopuste roštiljanje, ubacite i nekoliko ploški tikvica. Kad dobije tamne tragove rešetke i malo mirisa dima, čak se i ova nježna povrtnica pretvara u pravu deliciju.

FIRST MINUTE

Uhvatite čaroliju jesenskog svjetla Za vedrih jesenskih dana zagrebačka žuta pročelja izgledaju gotovo jestivo. Uhvatite HNK, Dverce ili Umjetnički paviljon baš kad ih obasja nisko sunce. Masivni zidovi tada poprimaju intenzivnu boju kreme od vanilije, dok nježni ukrasi hvataju svjetlost poput glazure na raskošnom kolaču. Zastanite na trenutak. Zagreb uistinu može izgledati tako slasno.



LAST MINUTE

Još jedna šetnja za kraj Prije odlaska priuštite si onu šetnju za koju nije bilo vremena dok ste obilazili gradske znamenitosti. Krenite Jurjevskom uzbrdo, pokraj starih vila, pročelja obraslih bršljanom i nostalgičnih željeznih ograda, sve dok se grad iznenada ne otvori prema livadi Cmrok. Preko zelenila pogled seže do kupola Mirogoja i brežuljaka posutih kućama. Zagreb vam za kraj pokazuje još jedno, sasvim neočekivano lice.

4am

Dobar *house* i živa legenda

DJ koji stoji iza svevremenskog house hita „The Weekend“ stiže za vikend 17. i 18. listopada u Zagreb. Michael Gray otvara novu sezonu Dobar house legende u klubu Peti kupe, uz njega su i DJ rezidenti, a party službeno traje do pet ujutro. #dobarhouse

Pješačka zona u centru Zagreba uskoro se širi skroz od Hrvatskog narodnog kazališta do parka Zrinjevac. Masarykova, Teslina, Preradovićeva i Gajeva postaju jedinstveni prostor. Šetnica će dobiti i 50 novih stabala, a plan proširenja su podržali i građani u anketi ovog proljeća.
Vizija nove pješačke zone izložena je na plakatima u Masarykovoj i Teslinoj ulici.

Izdavač:
30 stupnjeva
Urednice:
Anja Mutić, Andrea Pisac
Kontakt:
info@30stupnjeva.com
U suradnji s **Turističkom zajednicom grada Zagreba**
Tisak: **Stega tisak d.o.o.**
www.zagreb4you.com