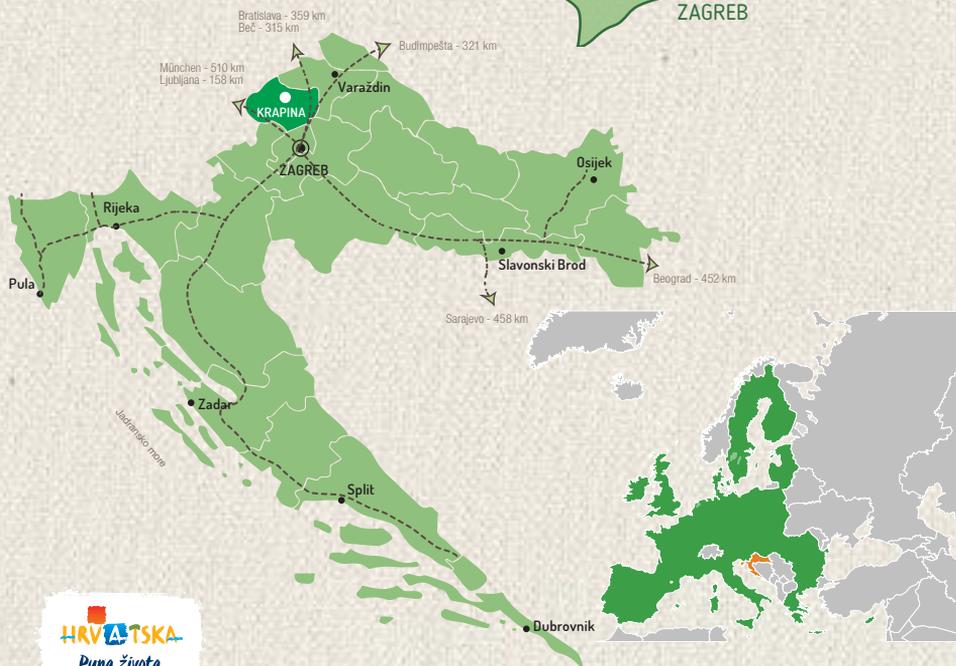


# Okusi Zagorja







# *Okusi Zagorja* *- bajka na stolu*

Obiljem, osobitošću i raznovrsnošću prirodnih i kulturnih vrijednosti što se na tako malom prostoru isprepliću s današnjim životnim sadržajima smještenim u okružju zelenila, malih zaseoka, sela, vinograda i kljete raštrkanih po pitomim zagorskim bregima, Zagorje za posjetioaca s pravom postaje Bajka na dlanu.

U takvom prostoru druželjubivosti i gostoprimitstva sačuvani su i bajkoviti okusi tradicije. Onakvi kakvi su se nekad opojnim mirisima širili seoskim dvorištima ili su pak dolazili iz kuhinja brojnih kurija i dvoraca zagorskih plemenitaša.

Osladiti se jelima ovdašnje tradicijske kuhinje znači upoznati bogatstvo i raznolikost koja se u suživotu čovjeka i prirode iskazala u pripremi svakodnevnih jednostavnih jela zagorskog seljaka, ali isto tako upoznati i složenija jela i specijalitete dvorskih kuhinja. Iz obilja jela koja su istinski nosilac slasti i zadovoljstva teško je izdvojiti samo neka. No, zagorsku juhu s vrganjima, prave domaće zagorske štrukle sa svježim kravljim sirom, zagorsku puricu sa zagorskim mlincima ili pak slavni specijalitet Stubičku pisanicu, ipak valja posebno istaknuti.

Bogati doživljaj okusa tradicije, zapravo niz doživljaja i užitaka vrhunskog blagovanja danas pred vas s ljubavlju razastiru u odabranim objektima koje resi oznaka standarda Okusi hrvatske tradicije – Okusi Zagorja. Oni vas dovode do Bajke na stolu.

Kušajte i uživajte!

1

# Klet Grešna gorica



Seosko domaćinstvo nudi rustikalni ugođaj pravog zagorskog ambijenta uz predivan pogled na obližnji markantni spomenik kulture najviše kategorije, obnovljeni Dvor Veliki Tabor. Ugođaj upotpunjuje stoljetna hrastova šuma, vinogradi, livada, uređeno dječje igralište i pravi mali zoološki vrt s jelenima, ovcima, paunima, zečevima, magarcima, patkama i purama. Ponuda je bazirana na domaćim tradicijskim specijalitetima i vinu iz vlastitog podruma.



- 📍 95    🕒 180
- 🏠 Taborgradska ulica 35, Desinić
- ☎ +385 (0) 49 343 001
- ✉ gresna.gorica1@gmail.com
- 🌐 www.gresna-gorica.hr
- 📅 ljeta 09-22, zima 10-20    🅕 🅖 🅗

- 🍷 **purica sa zagorskim mlincima,**
- srneći gulaš s lovačkim okruglicama**
- štrudla od sira i jabuka**



2

# Villa Zelenjak Ventek



Kad je u dolini Zelenjak, na mjestu koje je svojom ljepotom nadahnulo pjesnika Antuna Mihanovića da napiše tekst hrvatske himne, 1935. godine podignut Spomenik himni, obitelj Greblički otvorila je malu gostionicu. Kroz minula desetljeća ona je, njegujući tradiciju pripreme domaćih zagorskih jela, prerasla u pension i jedan od najpoznatijih hrvatskih restorana. Uz uređenu šetnicu, igralište i park neposredno uz rijeku Sutlu, ovo je mjesto omiljeno zagorsko izletište.

- 📍 265 🕒 170
- 🏠 Risvica 1, Kumrovec
- ☎ +385 (0) 49 550 747
- @ zelenjak@zelenjak.com
- 🌐 www.zelenjak.com
- 🕒 pon.-ned. 08-22 **P P**
- 🍖 **svinjski odrezak s vrganjima,**
- juha od kopriva,**
- buhtli s pekmezom od šljiv**

3

# Dvorac Mihanović



Okružen parkom uz stoljetnu platanu smjestio se barokni dvorac, spomenik kulture, u kojem je nekad često boravio Antun Mihanović, pjesnik i autor hrvatske himne Lijepa naša. Danas je u njegovim autentičnim prostorima restoran koji dnevno nudi jela tradicionalne zagorske kuhinje sljubljene s vrhunskim vinima zagorskih vinara. Svoju ponudu upotpunjuje vođenim degustacijama lokalnih vina, tematskim dvorskim srednjovjekovnim večerama i drugim događanjima.



📍 260 🕒 90

📍 Ljudevita Gaja 4, Tuheljske Toplice

☎ +385 (0) 49 203 772

@ info@terme-tuhelj.hr

🌐 www.terme-tuhelj.hr

📅 pon. zatvoreno, uto.-pet. 12-22,

sub. 11-24, ned. 11-22 **P P**

📍 lungić u špeku i timijanu, teleći, juneći, svinjski i pureći file te povrće nabodeno na sablju pa pečeno na žaru, gibanica Mihanović



4

# Restoran Magdalena



Restoran hotela Villa Magdalena\*\*\*\* prvi je zagorski *fine dining* restoran. Predstavlja spoj kreativno pripremljenih tradicionalnih zagorskih namirnica i jela s modernom prezentacijom. Sljedovima se želi potaknuti doživljaj svih osjetila, a potpuni ugođaj pruža opuštajuća panoramska terasa uz vanjski bazen. Ponuda se oblikuje u skladu s vrhunskim sezonskim namirnicama, često se mijenja i nadopunjuje novim idejama i sljedovima, a prati je bogata vinska karta.



- 🏠 60    🕒 40
- 📍 Mirna ulica 1, Krapinske Toplice
- ☎ +385 (0) 49 233 333
- @ info@villa-magdalena.net
- 🌐 www.villa-magdalena.net
- 📅 pon.-ned. 10-22    📄
- 🍷 **pačja prsa u vinu i medu,**  
**juha od buče sa špekom,**  
**torta Okus Zagorja**

5

# Restoran Vuglec Breg



Vinarija, pension & restaurant Vuglec Breg, nekadašnji tipičan zagorski zaseok, danas je obnovljeno turističko selo s originalnim zagorskim kućama, restoranom, vinogradom u okruženju i vinskim podrumom. Restoran uređen u zagorskom stilu, uz otvoreni kamin i terasu pod slamnatim krovom, mjesto je za užitek blagovanja zagorskih specijaliteta pripremljenih na tradicionalan način koji se ovdje sljubljuju s najkvalitetnijim vinima i pjenušcima iz vlastite vinarije.

📍 80 🕒 110

🏠 Škarićevo 151, Lepajci

☎ +385 (0) 49 345 015

@ info@vuglec-breg.hr

🌐 www.vuglec-breg.hr

📞 07-22 🅕 🅗

📍 **purica iz krušne peći sa zagorskim mlincima, dimljena svinjska pečenka iz paca, kuhani štrukli s prezlina**



6

# Catering Sermage



Obiteljski restoran Sermage nastavlja tradiciju jednog od prvih ugostiteljskih objekata u ovom kraju, Krčme Veselom Zagorcu. U međuvremenu se ponudom i uređenjem prilagodio vremenu, a tradicija potvrđuje da je riječ o restoranu koji s razlogom uspješno posluje više od pola stoljeća. Ovdje ima za svakog ponešto: od obilne svakodnevne ponude prijedodnevni jela (gableci) do desetak specijaliteta kuće, zagorskih štrukli i nekoliko njihovih inačica.



- 🏠 125    🕒 16
- 📍 Ul. Ivana Krizmanića 15, Sv. Križ Začretje
- ☎ +385 (0) 49 227 362
- @ sermage@sermage.hr
- 🌐 www.sermage.hr
- 📍 po najavi    🅗 🅑 🅓
- 📍 **purica s mlincima od špinata, svinjeća jetrica sa žgancima, grofovske palačinke**

7

# Restoran Zaboky



Restoran ugodnog ambijenta uređenog uglavnom u rustikalnom stilu s terasom i vinotekom u kojoj se mogu kušati vina iz vlastite proizvodnje, jedan je od najpopularnijih restorana u zabočkom kraju. Nosi ime stare plemićke obitelji Zaboky koja je obilježila povijest grada, a bogatom ponudom dnevnih jela tradicijske kuhinje najbolje opravdava svoje ime. Ponudu restorana dopunjuju sadržaji, tek nekoliko kilometara udaljenog, romantičnog izletišta Zaboky selo.



- 📍 180 🕒 20
- 📍 Baltazara Zabokya 1, Zabok
- ☎️ +385 (0) 49 223 113
- @ info@zaboky.com
- 🌐 www.zaboky.hr
- 🕒 pon.-čet. 08-22, pet.sub. 08-02, ned. zatvoreno **P P**

🍲 **gusta juha s vrganjima i suhim mesom, pureći odrezak punjen domaćim špekom, tikvicom i rajčicom, orehnjača**



8

# Restoran Terme Jezerčica



Nalazi se u Gupčevom kraju, u sklopu istoimenog hotela smještenog na samom izvoru prirodne ljekovite termalne vode. Uz vanjske i unutarnje bazene s termalnom vodom (36°C), wellness centar, šetnicom kroz obližnji Hrvatski vrt perunika, omiljeno je odredište za kraći odmor i opuštanje. A tome svakako doprinosi i ponuda jela temeljena na tradicionalnoj zdravoj prehrani, zagorskoj kuhinji i njenoj kombinaciji s jelima internacionalne kuhinje.



- 📍 200 🕒 50
- 🏠 Toplička 80, Donja Stubica
- ☎ +385 (0) 49 200 600
- ✉ info@terme-jezercica.hr
- 🌐 www.terme-jezercica.hr
- 🕒 pon.-ned. 07-22 🅐 🅑 🅒

🍷 **rolada od puretine punjena palentom i omotana špekom, lungić sa čvarcima, kmetske palačinke**

9

# Majsecov mlin



Tradicijski turizam Majsecov mlin nalazi se na sjevernim obroncima Parka prirode Medvednica, u izvornom ambijentu u kojem su živjeli zagorski seljaci. Dvije tradicijske kuće i šum vode s mlinskog kotača dok melje zrnje domaće vrste kukuruza pretvarajući ga u brašno, poetičan su dio doživljaja ovog prostora. A taj doživljaj nadopunjuje dug popis tradicijskih jela što ih ovdje poslužuju s prizvukom starine, ali i zrcima današnje suvremenosti.



- 📍 100 🕒 100
- 🏠 Obrtnička 47, Donja Stubica
- ☎ +385 (0) 49 551 566, +385 (0) 91 622 5215
- ✉ info@majsecovmlin.hr
- 🌐 www.majsecovmlin.hr
- 📅 ponedjeljak zatvoreno, Utorak- Petak 9-22, Subota 9-23 i Nedjelja 9-20 **P P**
- 🍴 **svinjski lungić s koprivama, ječmena kaša s dimljenim buncekom i povrćem, krem juha od koprive, zapečeni štrukli**



10

# Pansion Rody



Smješten je na brdu Samci s kojeg se pruža jedan od najljepših zagorskih pogleda na Gornju i Donju Stubicu, obližnja sela i zaseoke, Medvednicu i njen najviši vrh Sljeme. U blizini su dvorac Oršić s Muzejom seljačkih buna, monumentalni spomenik buni i jedini njen živi svjedok, gotovo 450 godina stara Gupčeva lipa. Restoran je uz ponudu zagorskih jela, kao višegodišnji pobjednik manifestacije Štruklijada, posebno poznat po pripremi tradicionalnih zagorskih štrukli.

- 🏠 150    🍴 40
- 📍 Samci 13, Gornja Stubica
- ☎ +385 (0) 49 289 828
- @ rody@kr.t-com.hr
- 🌐 www.rody.hr
- 🕒 08-24, sub-ned. 08-02 **P P**
- 🍷 **purica sa zagorskim mlincima,**  
**svinjski file punjen suhim šljivama,**  
**zagorska bučnica**

11

# Klijet Lojzekova hiža



U zelenoj udolini idiličnog seoskog okruženja smjestilo se ovo gospodarstvo čiji se domaćini osim ugostiteljstvom bave vinogradarstvom i voćarstvom. Mogućnosti bicikliranja, šetnje prirodom ili sudjelovanje u radovima na polju te ponuda domaćih specijaliteta, rakije i vina, čine ovo domaćinstvo omiljenim odredištem. Uz ugodan ambijent restorana zasluga je svakako i u pripremi jela korištenjem namirnica iz vlastitog uzgoja.



📍 120 🕒 30

📍 Gusakovec 116, Gornja Stubica

☎ +385 (0) 49 469 325

@ info@lojzekova-hiza.eu

🌐 www.lojzekova-hiza.eu

🕒 pon.-ned. 10-22 🅅 🅆 🅇

📌 **raca sa zagorskim mlincima i trgancima od cikle, gljive s kukuruznim brašnom, zapečeni štruklji od koprive**



12

# Klet Zagorski dvori



U podnožju prostranog brijega prekrivenog čipkom vinove loze koja se strmo razvukla u bistričku dolinu, nedaleko najpoznatijeg hrvatskog marijanskog svetišta, svetišta Majke Božje Bistričke, smjestilo se izletište i Vinarija obitelji Micak. Izraslo i oblikovano na tradiciji, maru zagorskih ruku i gostoljubivosti triju generacija, danas je ovo mjesto druženja, opuštanja i uživanja u domaćim – bakinim specijalitetima koje prati sljubljanje s desetak vrsta vlastitih vina.



- 📍 220 🕒 60
- 📍 Hum Bistrički 69 a, Marija Bistrica
- ☎ +385 (0) 98 829 378
- @ mladen.micak@kr.t-com.hr
- 🌐 www.vinarija-micak.hr
- 📍 na upit **P P**
- 📍 **pečenka iz paca sa žgancima,**
- 📍 **raca s hajdinom kašom,**
- 📍 **kukuruzna zlijevka s orasima**

13

# Restoran Bisticza



Restoran Bisticza Bluesun hotela Kaj\*\*\*\* smješten je u samom središtu Marije Bistrice. Od Svetišta Majke Božje Bistričke udaljen je nepunih 200 metara. Ponuda restorana obuhvaća jela tradicionalne zagorske kuhinje, ali i jela bazirana na inovativnoj pripremi tradicijskih namirnica. Iznimno ugodnog ambijenta i s velikom vanjskom terasom pogodan je prostor za poslovne ručkove, romantične večere i druženja.



-  200  100
-  Zagrebačka BB, Marija Bistrica
-  +385 (0) 49 326 600
-  kaj@bluesunhotels.com
-  www.hotelkaj.hr
-  pon.-ned. 12-22  

 **Bistriczki lungić,**  
**pureća prsa s umakom od sira i gljiva,**  
**kolač od mrkve**



14

# Klet Bolfan – Vinski vrh



Ovo ekološko imanje prava je oaza zelenila i netaknute prirode, prostor koji nudi prekrasan pogled na vinograde i razigrane zagorske brežuljke. Tradicijska jela spravljaју se ovdje na kreativan i moderan način upotrebom namirnica iz vlastitog voćnjaka i vrta, organskog polja pira, raži, kukuruza i farme goveda te onih nabavljenih od lokalnih domaćinstava. Svakom se jelu sljubljuju i vlastita vina stvarajući tako neodoljivu harmoniju mirisa i okusa.



- 📍 60    ⌚ 70
- 🏠 Gornjaki 56, Hrašćina
- ☎ +385 (0) 49 458 287
- @ bolfan@bolfanvinskivrh.hr
- 🌐 www.bolfanvinskivrh.hr
- ℹ sri.-sub. 12-20, ned. 12-18,  
pon.-uto. po dogovoru

📍 **šiškrlni s kopunom, mlada patka s trgancima, zagorski sirni štrukli**

15

# Restoran Purga



Restoran koji je svoje ime dobio po riječi purga, kako su seljaci nekada nazivali zemlju koju su obrađivali oko gospodskih dvorova, već samim nazivom ukazuje na mjesto u kojem se njeguje i živi tradicija. Od suvremenog i ugodnog uređenja u stilu tradicionalne zagorske arhitekture do pripreme tradicijskih jela zagorske kuhinje i ponude biranih zagorskih vina. Ponuda restorana upotpunjena je i s dvije drvene zagorske hiže (kuće) sa osam soba.



- 📍 80 🕒 70
- 📍 Grančarska 45 b, 49247 Zlatar Bistrica
- ☎️ +385 (0) 49 296 196
- ✉️ purga@zmhhorvat.hr
- 🌐 www.purga.com.hr
- 📅 Pon-čet i ned 7-23, pet i sub 7-24  
- 🍷 **Odrezak „Zagorski mejaš“, Pisanica „Stubica“, Svinjski lungić „Stara hiža“, Zapečeni štrukli s vrhnjem**



16

# Temple Bar



Nalazi se podno Medvednice, u centru Stubičkih Toplica između Donje Stubice i Oroslavlja, na pola sata vožnje od Zagreba i desetak minuta od auto ceste Zagreb- Maribor. Iz gastronomske ponude posebno se izdvajaju jela tradicionalne zagorske kuhinje koja se spravlja od domaćih namirnica proizvedenih u desetak okolnih poljoprivrednih gospodarstava. Ponudu restorana obogaćuju Bar uređen u stilu irskih pabova, te Bistro-club s glazbenim programima vikendom.



- 📍 60 🕒 30
- 🏠 Lj. B. Đalskog 1, Stubičke Toplice
- ☎️ +385 (0) 49 282 214, +385 (0) 98 856 346
- @ info@templebar.hr
- 🌐 www.templebar.hr
- 📅 pon-čet i ned 12-22, pet i sub 12-23 **P P**
- 🍷 **puretina u kukuruznim pahuljicama, pisanica Stubica, ječmena kaša s vrganjima**



# Zagorska juha

Kultno je to jelo i danas možemo naći u gotovo svim zagorskim restoranima, a sljubljuje domaće namirnice iz seoskog dvorišta.

Glavni su joj sastojci domaći sušeni špek i sušeno meso, luk, mrkva, krumpir, vrhnje, vino i dakako neizostavno gljive, najbolje vrganji, lisičke...

Mnogo je inačica pripreme ove izvrsne juhe pa se tako neki sastojci, ovisno o kuharu, dodaju, a neki, osim dakako gljiva, izostavljaju. To dodatno obogaćuje kreativnu različitost pripreme ovog jela dajući mu bogatstvo novih okusa i doživljaja blagovanja.



# Purica s mlincima



Meso zagorskog purana je proizvod koji uživa izniman ugled o čemu svjedoče i povijesni zapisi o njegovom izvozu u brojne europske velikaške dvorove, čak od engleskog kraljevskog dvora.

Radi izrazite kvalitete i sočnosti mesa (što proizlazi iz uzgoja slobodnim sustavom držanja) koje je zbog većeg udjela masti u mišićima mekane konzistencije, uživanje u neodoljivim okusima i mirisima ovog iznimnog i nutritivno vrijednog proizvoda pravi je gurmanski doživljaj.

Glavni prilog pečenoj purici, bez obzira da li je nadjevena kestenom, jabukama, slaninom, ili je jednostavno samo pečena, svakako su tradicionalni zagorski mlinci. Ni više, ni manje, to jednostavno ide zajedno.

# Stubička pisanica

Ovo jelo potječe iz vremena plemenitaških kuhinja kada su se dvorski kuhari brojnih dvoraca Hrvatskog zagorja nadmetali u umijeću spravljanja vrhunskih jela. Tako je, prema zapisima još iz 16. stoljeća, u nekoj od tih dvorskih kuhinja kreirano i ovo jelo koje je ubrzo postalo neizostavni sastojak gozbenih stolova zagorske aristokracije.

Oduvijek se *Stubička pisanica* priprema na isti način. Od najfinijeg svinjskog mesa filea ili lungića, nadjeva se suhim šljivama i priprema u umaku od suhих šljiva, vina, domaćeg vrhnja i s nezaobilaznim dodatkom domaće rakije šljivovice. Sve to ovom jelu daje poseban okus, čini ga profinjenim i vrhunskim.



# Zagorski štrukli

Jedan od najpoznatijih zagorskih specijaliteta i najpopularnijih hrvatskih jela svakako su zagorski štrukli. To vučeno tijesto punjeno svježim kravljim sirom, uz dodatak kiselog vrhnja i jaja, koje se potom savija, oblikuje rubom tanjurića ili ručkom kuhače i stavlja peći, ostavlja okus zadovoljstva na nescima i najzahtjevnijih kušača. Bilo da na stol dolaze kuhani, pečeni, ili kuhani i zapečeni, u juhi, slani ili slatki, kao predjelo, desert ili samostalno malo jelo, oni uvijek iznova oduševljavaju.



# Gastro manifestacije

## Ožujak

### BABIČINI KOLAČI

Natjecanje u pripremanju slastica i kolača prema starinskim receptima, degustacija

[/ www.babicinikolaci.com.hr](http://www.babicinikolaci.com.hr)

## Svibanj

### SAJAM I IZLOŽBA ZAGORSKIH VINA - BEDEKOVČINA

Izložbeno-zabavna manifestacija s ocjenjivanjem i ponudom vina, kulinarskim sadržajima i ponudom tradicijskih jela

[/ www.kzz.hr](http://www.kzz.hr); [www.bedekovcina.hr](http://www.bedekovcina.hr)

[/ www.srcezagorja.hr](http://www.srcezagorja.hr)

## Srpanj

### ŠTRUKLIJADA

Natjecanje ugostitelja u pripremanju zagorskih štrukli, izložba i degustacija. Prodaja štrukli po promotivnim cijenama.

[/ www.struklijada.com.hr](http://www.struklijada.com.hr)

### BADL FEST - KRAPINSKE TOPLICE

Višednevna kulturno-zabavna manifestacija uz niz gastronomsko-enoloških sadržaja

[/ www.srcezagorja.hr](http://www.srcezagorja.hr)

[/ www.krapinske-toplice.hr](http://www.krapinske-toplice.hr)

### GASTRO SHOW U STUBAKIMA

Spoj gastronomije i kulture na jednom mjestu sa centralnim događanjem u Parku Maksimilijana Vrhovca.

[/ www.tz-stubicke-toplice.hr](http://www.tz-stubicke-toplice.hr)





## Kolovoz

### BUČNICA FEST - KUMROVEC, DESINIĆ I ZAGORSKA SELA

Natjecanje u spravljanju bučnice, degustacija bučnice i proizvoda od buče

[/ www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr)



### ETNO – EKO FESTIVAL KUMROVEC

Prezentacija običaja i života u kumrovečkom kraju početkom 20. stoljeća s prikazom *Zagorske svadbe*, prodaja domaćih prehrambenih proizvoda, ponuda tradicijskih jela

[/ www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr)

[/ www.kumrovec.hr](http://www.kumrovec.hr), [www.mss.mhz.hr](http://www.mss.mhz.hr)



## Rujan

### GLJIVARIJADA MEDENKA - ZLATAR

Branje gljiva uz pratnju vodiča, priprema jela od gljiva u kotliću, degustacija

[/ www.zlatar.hr](http://www.zlatar.hr)



### BRANJE GROJZDJA - PREGRADA

Uprizorenje običaja branja i prerade grožđa u vino na starinski način, ponuda vina i tradicijskih jela

[/ www.branjegrojzdja.pregrada.hr](http://www.branjegrojzdja.pregrada.hr)

[/ www.srecezagorja.hr](http://www.srecezagorja.hr)

## Listopad

### “CHTEF” ZAGORSKI CHEF

Natjecanje zagorskih kuhara u pripremanju jela od domaćih tradicijskih namirnica, degustacija jela i tradicijskih proizvoda

[/ www.kzz.hr](http://www.kzz.hr)



### ZAHVALA JESENI - KLANJEC

Kulturno-zabavna manifestacija s prezentacijom tradicionalne baštine ovog kraja, prikaz srednjovjekovnih običaja, ponuda tradicijskih jela

[/ www.klanjec.hr](http://www.klanjec.hr)

[/ www.visit-tuhelj-klanjec-trgovisce.hr](http://www.visit-tuhelj-klanjec-trgovisce.hr)

## DANI JABUKA – DESINIĆ

Izložba starih sorti jabuka, ponuda tradicijskih proizvoda, degustacije i izbor najboljih slastica od jabuka, zabavni program

/ [www.desinic.hr](http://www.desinic.hr); [www.veliki-tabor.hr](http://www.veliki-tabor.hr)

/ [www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr)

## GLJIVARENJE & CO. V STUBAKIMA - PARK VOZAČA U PILI NA SLJEMENSKOJ CESTI

Branje gljiva, zabavni program, ponuda jela od gljiva i divljači pripremljenih u kotliću

/ [www.tz-stubicke-toplice.hr](http://www.tz-stubicke-toplice.hr)

## Studenj

### MARTINJE – KUMROVEC

Prikaz pučkog običaja krštenja mošta, degustacija, ponuda tradicijskih jela, glazbeni i zabavni program

/ [www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr)

### ŽUPANIJSKA PROSLAVA MARTINJA – BOJAČNO, OPĆINA ZAGORSKA SELA

Proštenje kod crkvice Svetog Martina, pučki običaj krštenja mošta, degustacija mošta u kletima, ponuda tradicijskih jela, zabavno-glazbeni programi

/ [www.kzz.hr](http://www.kzz.hr)

/ [www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskasela.hr)

### IZLOŽBA MEDA KRAPINSKO- ZAGORSKE ŽUPANIJE

Ocjenjivanje i izložba meda, degustacija meda i proizvoda od meda

/ [www.kzz.hr](http://www.kzz.hr)

## Prosinac

### ADVENT U MARIJI BISTRICI

Prodajne izložbe i radionice starih zanata, prezentacija tradicijskih običaja, ponuda tradicionalnih jela i pića, prigodni zabavni programi

/ [www.tz-marija-bistrica.hr](http://www.tz-marija-bistrica.hr)



HRVATSKA  
Puna života

# Info



## TURISTIČKA ZAJEDNICA KRAPINSKO-ZAGORSKE ŽUPANIJE

Magistratska 3, 49000 Krapina  
Tel. + 385 49 233 653  
[www.visitzagorje.hr](http://www.visitzagorje.hr), [info@visitzagorje.hr](mailto:info@visitzagorje.hr)

**TZ KRAPINA** | Magistratska 28, Krapina  
Tel. +385 49 371 330, [www.tzg-krapina.hr](http://www.tzg-krapina.hr), [tzg-krapina@krt-com.hr](mailto:tzg-krapina@krt-com.hr)

**TZ ZLATAR** | Zagrebačka 3, Zlatar  
Tel. +385 49 466 240, [www.tzgzlatar.hr](http://www.tzgzlatar.hr), [info@tzgzlatar.hr](mailto:info@tzgzlatar.hr)

**TZ OROSLAVJE** | Milana Prpića 73, Oroslavje  
Tel. +385 49 284 370, [www.tzoroslavje.hr](http://www.tzoroslavje.hr), [info@tzoroslavje.hr](mailto:info@tzoroslavje.hr)

**TZ MARIJA BISTRICA** | Zagrebačka bb, Marija Bistrica  
Tel. +385 49 468 380, [www.tz-marija-bistrica.hr](http://www.tz-marija-bistrica.hr), [tzo.marija.bistrica@gmail.com](mailto:tzo.marija.bistrica@gmail.com)

**TZ STUBIČKE TOPLICE** | Viktora Šipeka 24, Stubičke Toplice  
Tel. +385 49 282 727, [www.tz-stubicke-toplice.hr](http://www.tz-stubicke-toplice.hr), [tzo@stubicketoplice.hr](mailto:tzo@stubicketoplice.hr)

**TZP DONJA I GORNJA STUBICA** | Toplička 80, Donja Stubica  
Tel. +385 49 288 081, [www.gupcevc-kraj.hr](http://www.gupcevc-kraj.hr), [info@gupcevc-kraj.hr](mailto:info@gupcevc-kraj.hr)

**TZP KUMROVEC, DESINIĆ, ZAGORSKA SELA** | Josipa Broza 12, Kumrovec  
Tel. +385 99 555 3553, [www.tz-kumrovec-desinic-zagorskaselah.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskaselah.hr), [tz.podrucja.kdzs@gmail.com](mailto:tz.podrucja.kdzs@gmail.com)

**TZP „SRCE ZAGORJA“** | Zagrebačka 4, Krapinske Toplice  
Tel. +385 49 232 106, [www.srcezagorja.hr](http://www.srcezagorja.hr), [info@srcezagorja.com](mailto:info@srcezagorja.com)

**TZP TUHELJ, KLANJEC, VELIKO TRGOVIŠĆE** | Ljudevita Gaja 4, Tuheljske Toplice  
Tel. +385 49 556 630, [www.biserzagorja.hr](http://www.biserzagorja.hr), [info@biserzagorja.hr](mailto:info@biserzagorja.hr)

**CENTAR ZA POSJETITELJE ZAGORJE** | Roses Designer Outlet Centar, Sveti Križ Začretje  
Tel. +385 49 556 021, [www.visitzagorje.hr](http://www.visitzagorje.hr), [info@visitzagorje.hr](mailto:info@visitzagorje.hr)

**CENTAR ZA POSJETITELJE MARIJA BISTRICA** | Gornjoselska ulica bb, Marija Bistrica  
Tel. +385 49 468 380, [www.tz-marija-bistrica.hr](http://www.tz-marija-bistrica.hr), [tzo.marija.bistrica@gmail.com](mailto:tzo.marija.bistrica@gmail.com)

**TIC KLANJEC** | Trg A. Mihanovića 3, Klanjec  
Tel. +385 49 550 235, [www.klanjec.hr](http://www.klanjec.hr), [turizam@klanjec.hr](mailto:turizam@klanjec.hr)

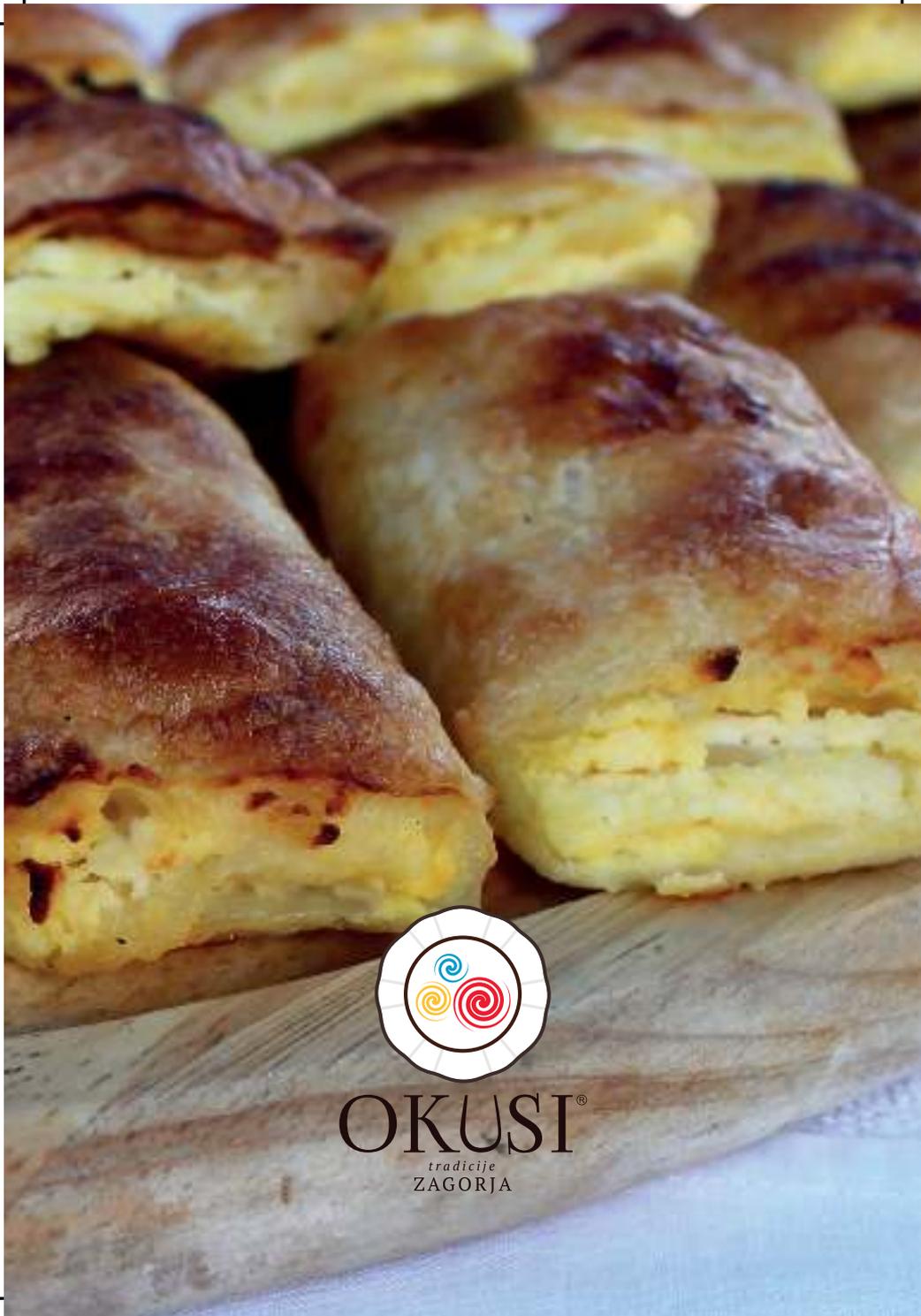
**TIC - SPOMEN KUĆA ĐURE PREJCA** | Ratkajeva 1, Desinić  
Tel. +385 99 555 35 53, [www.tz-kumrovec-desinic-zagorskaselah.hr](http://www.tz-kumrovec-desinic-zagorskaselah.hr), [tz.podrucja.kdzs@gmail.com](mailto:tz.podrucja.kdzs@gmail.com)

**Nakladnik:** Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije

**Produkcija:** DMK Vall 042 d.o.o. Varaždin

**Fotografije:** arhiva TZ Krapinsko-zagorske županije, arhiva Krapinsko-zagorske županije, arhiva časopisa Way to Croatia, Jasenka Haleuš, Žarko Piljak, Maja Danica Pečanić, Arhiva Okusi Zagorja

**Tisak:** SATO d.o.o., prosinac 2019., **Naklada:** 2250 primjeraka



**OKUSI**<sup>®</sup>  
*tradicije*  
ZAGORJA