



Interpretacijski centar „Čovik i more”

IDEJNI KONCEPT

Lopar je istovremeno i rapski i svjetski. Drugačiji od najbližih, a kao roditelj najpoznatijeg „morskog” sveca, povezan sa svima. Jedina konstanta u tim dinamičnim odnosima, ostaje more.

- TAMARA NIKOLIĆ ĐERIĆ

TAMARA NIKOLIĆ ĐERIĆ – obrazovanje i osposobljavanje

18/09/2017 –
22/09/2017 - FACILITATOR
GLOBALNE MREŽE ZA
IMPLEMENTACIJU
KONVENCIJE 2003,
UNESCO

01/10/2012 –
01/05/2013 – Belgrade,
Srbija UPRAVITELJ
MUZEJSKIH ZBIRKI –
Centralni Institut za
konzervaciju

11/06/2012 –
16/06/2012 – Francuska
EUROPSKI SEMINAR ZA
KUSTOSE – Ministarstvo
kulture

20/08/2009 –
27/08/2009 – Aarhus,
Danska INTERNATIONAL
SUMMER SCHOOL OF
VISUAL ANTHROPOLOGY –
Aarhus University

01/06/2009 - DRŽAVNI
ISPIT ZA KUSTOSE –
Muzejski dokumentacijski
centar, Zagreb

2009 – 2020 – Zagreb,
Hrvatska DR.SC. KULTURNI
ANTROPOLOG/ETNOLOG –
Filozofski fakultet

2002 – 2007 – Zagreb,
Hrvatska DIPLOMIRANI
ETNOLOG/KULTURNI
ANTROPOLOG I INDOLOG –
Filozofski fakultet

TAMARA NIKOLIĆ ĐERIĆ – radno iskustvo

01/05/2008 – TRENUTAČNO -
VIŠA KUSTOSICA –
ETNOGRAFSKI MUZEJ ISTRE

2013 – TRENUTAČNO -
VODITELJ/VODITELJICA
PROJEKATA – UDRUGA KUĆA O
BATANI-CASA DELLA BATANA

20/04/2014 – 20/04/2017 -
IZVRŠNI ODBOR ICOM
HRVATSKA, ČLANICA – HNK
ICOM

09/2013 – TRENUTAČNO -
ČLANICA VIJEĆA ZA NOVE
MEDIJE – ISTARSKA ŽUPANIJA,
ODJEL ZA KULTURU

09/2017 – TRENUTAČNO -
POSLOVNI TRENER/POSLOVNA
TRENERICA – UNESCO/
REGIONAL CENTRE FOR THE
SAFEGUARDING OF ICH IN SEE
UNDER THE AUSPICES OF
UNESCO/ CRIHAP

2018 – TRENUTAČNO – Rovinj,
Hrvatska DIREKTORICA –
KULTURBURO J.D.O.O.

POPIS STRUČNIH SURADNIKA

- **POVIJESNI I POMORSKI MUZEJ HRVATSKOG PRIMORJA RIJEKA** – ravnateljica Nikolina Radić Štivić, mr.sc. Nikša Mendeš, mr. sc. Ivana Šarić Žic

- **CENTAR TEHNIČKE KULTURE RIJEKA** – Olivera Stanić, mag.oec

- **HRVATSKI SAVEZ BRODOMAKETARA** – Vedran Petrušić, mag.oec

- **POMORSKI FAKULTET RIJEKA** – prof.dr.sc. Robert Mohović

- **CENTAR ZA KULTURU** – prof. Tonka Kavran

RADNA VIZUALIZACIJA – SANJIN KINDIN

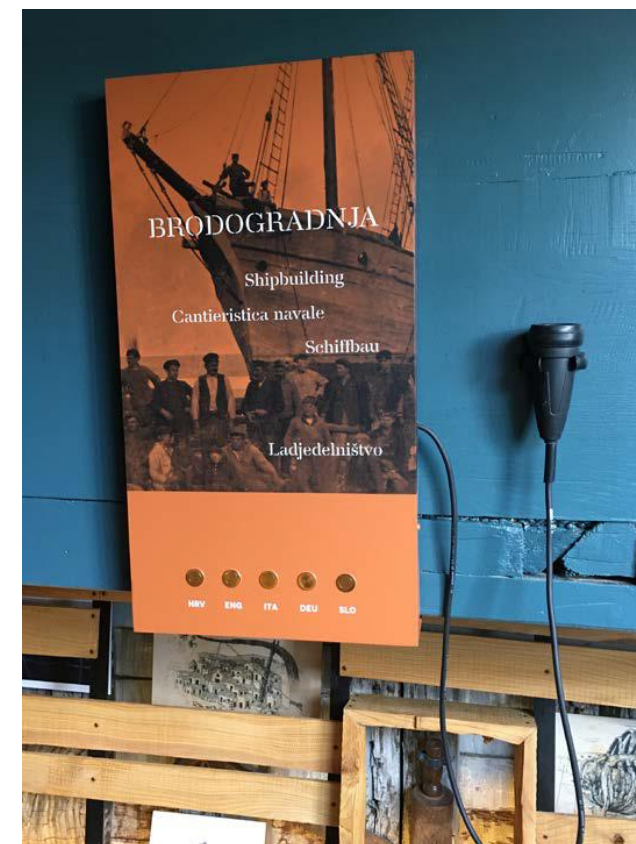
Primjer 1. Interpretacijski centar pomorske baštine otoka Krka



Primjer 2. Kuća Belice - Kastav



Primjer 3. Interpretacijski centar pomorske baštine otoka Lošinja – Loger Nerezinac



Primjer 4. Kuća od mora – interpretacijski centar ribarske i pomorske baštine u Mošćeničkoj Dragi

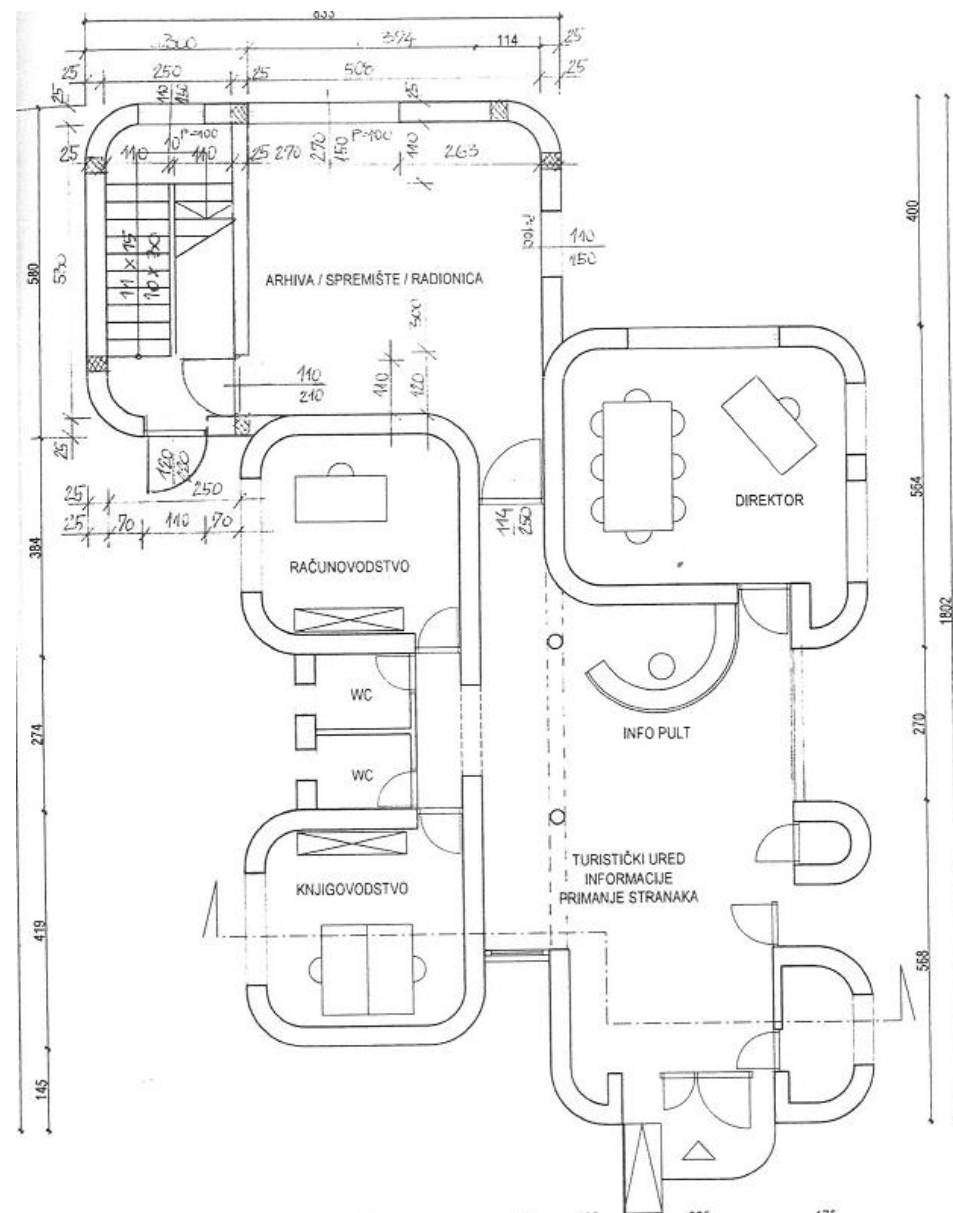


LISTA TROŠKOVA – za koje smo dobili Odluku o dodjeli sredstava putem FLAG natječaja

Naziv troška	Izvođač radova	Iznos s PDV-om
Građevinski troškovi	Težak d.o.o.	2.182.377,50kn
Fotografiranje i snimanje	Obrt Plima Rab	114.000,00kn
Grafička priprema	KINDIN, obrt za oblikovanje	45.000,00kn
Namještaj	Stolarija Havaić d.o.o.	64.965,00kn
Računala (laptopi i tableti)	LINKS d.o.o.	20.051,45kn
Projektor i projekcijsko platno	INSTAR INFORMATIKA d.o.o.	5.625,00kn
Tisak (jelovnika, brošura..)	IGMAR, grafički obrt	10.023,75kn
Vizualni identitet	KINDIN, obrt za oblikovanje	50.000,00kn
Totemi (5kom)	EURO-V.A.L. d.o.o.	59.500,00kn
	UKUPNO	2.465.367,70 kn

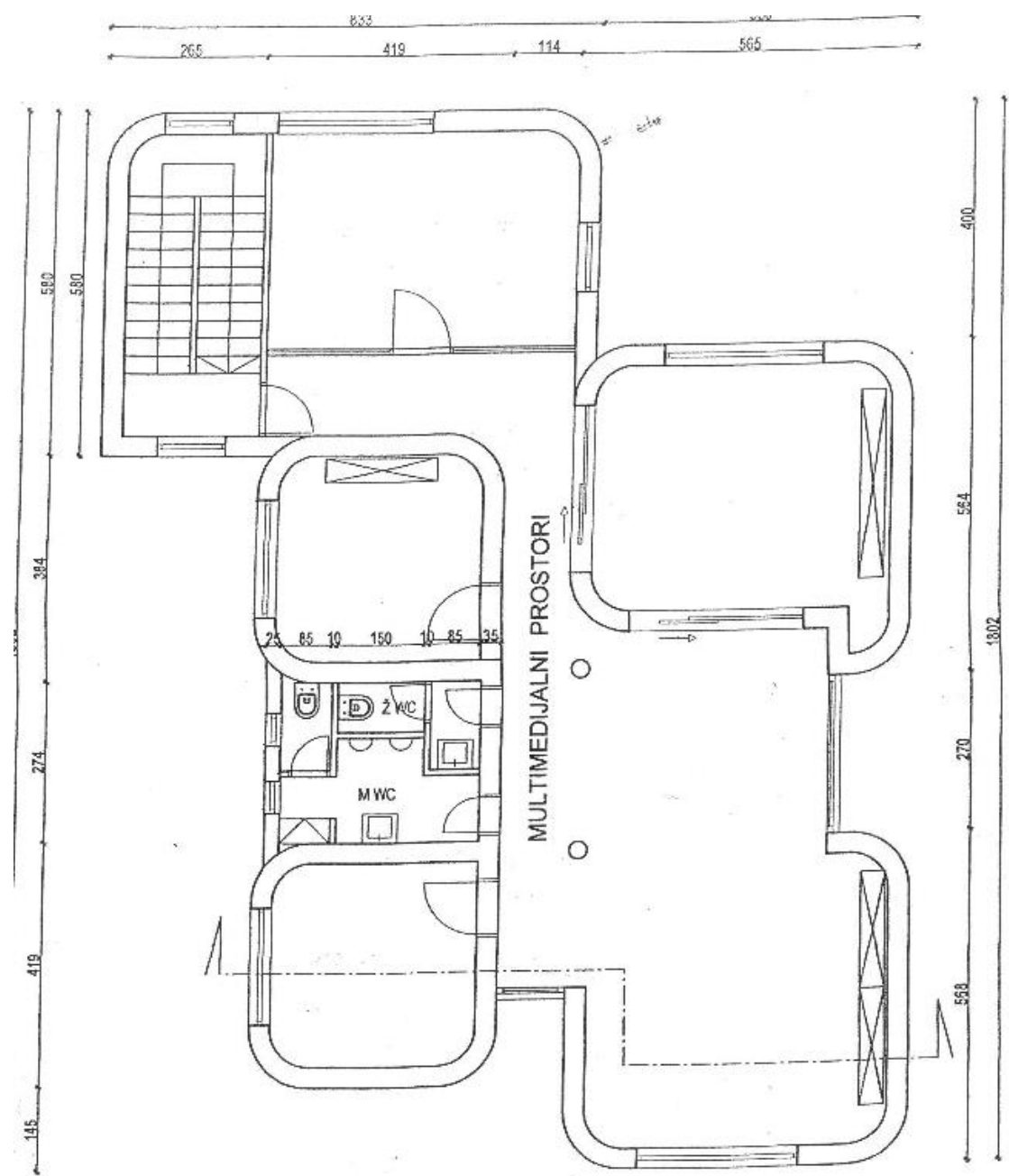
Tlocrt prizemlja

Postojeće stanje prizemlja sa
nadograđenom arhivom /
spremištem i stepenicama koje će
voditi na kat.



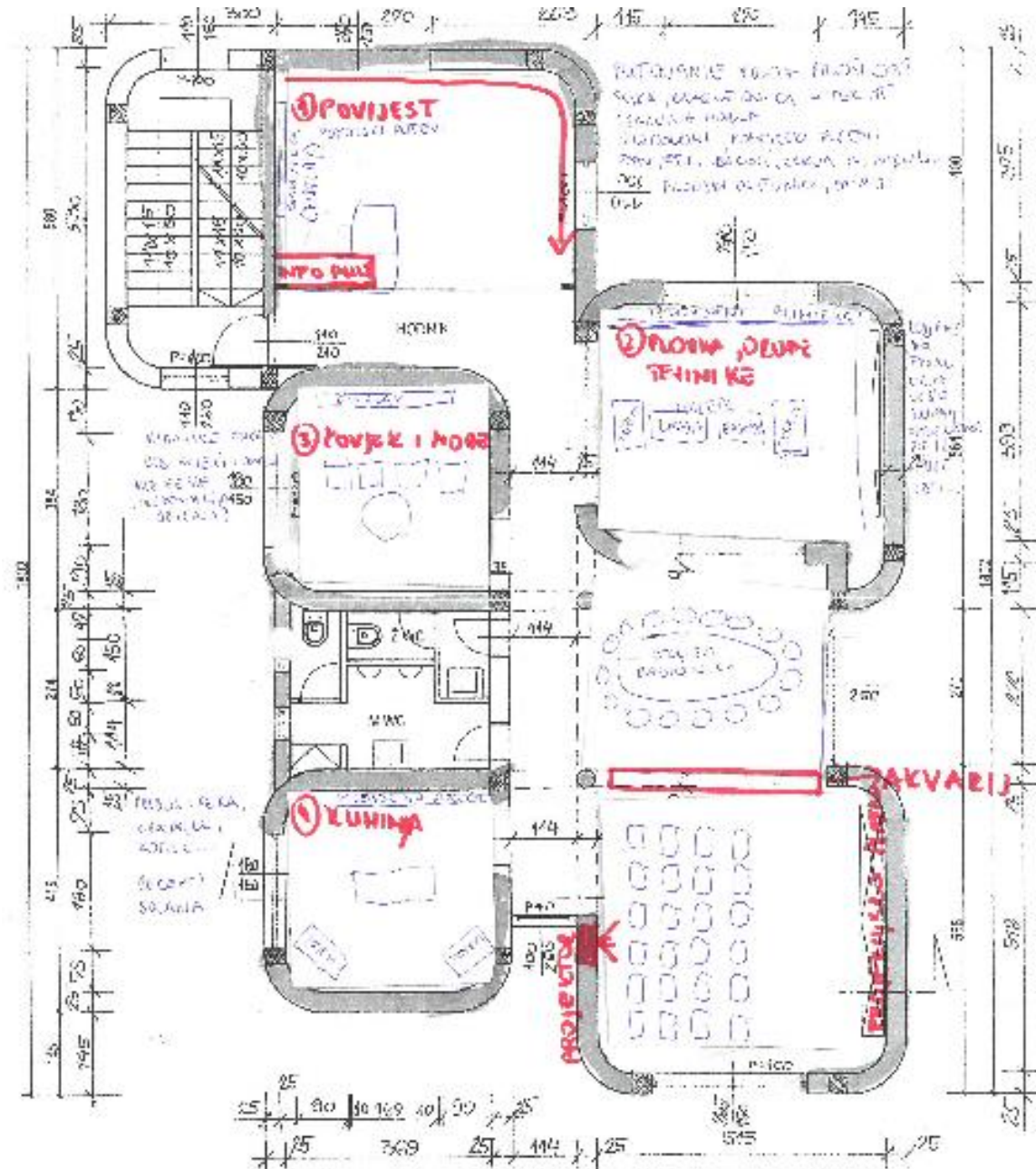
Tlocrt kata

- 5 soba za multimediju
- Stol za radionice
- Muški i ženski WC



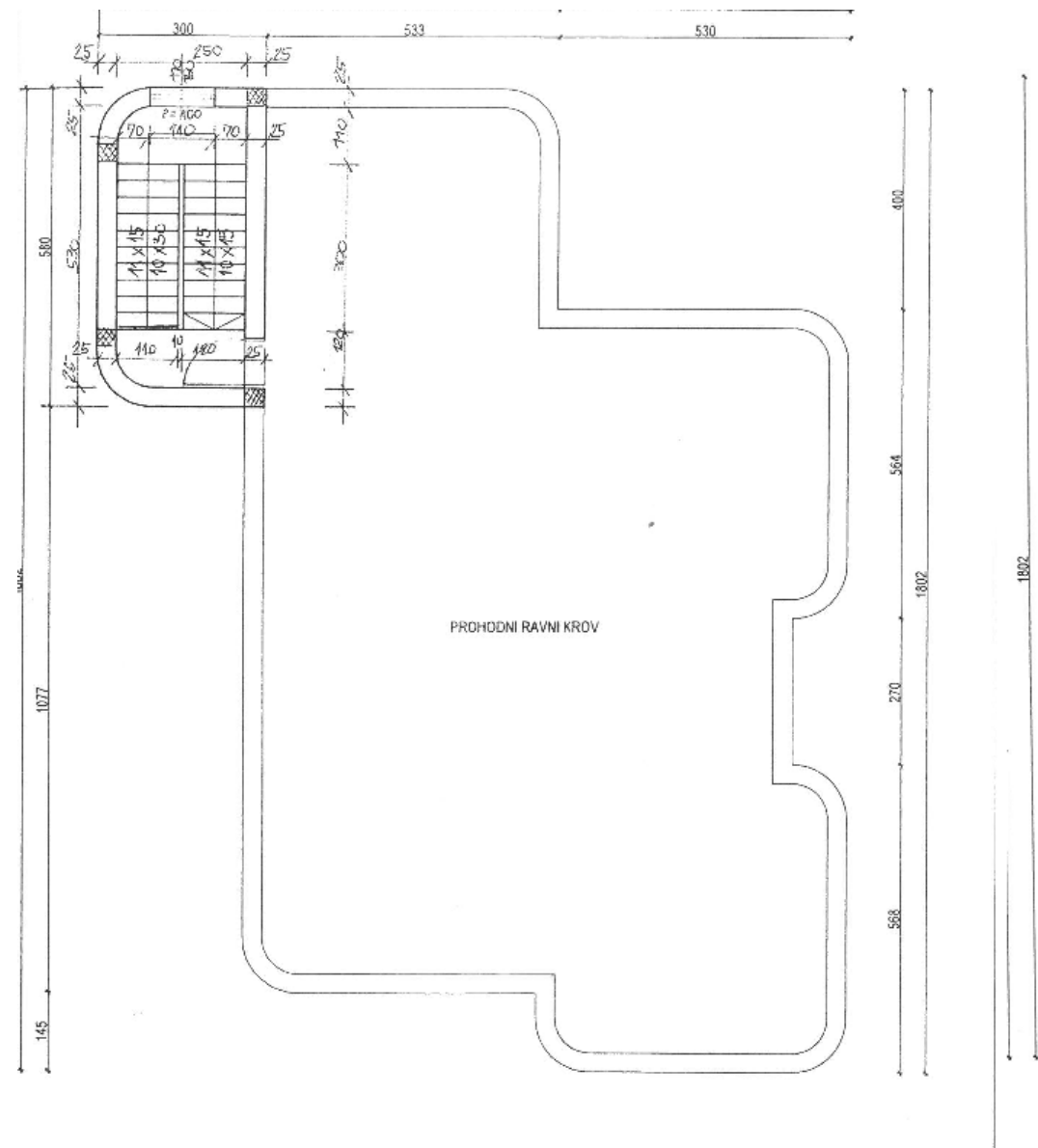
Plan prostorija

Tlocrtni izgled plana prostorija



Tlocrt prohodnog ravnog krova

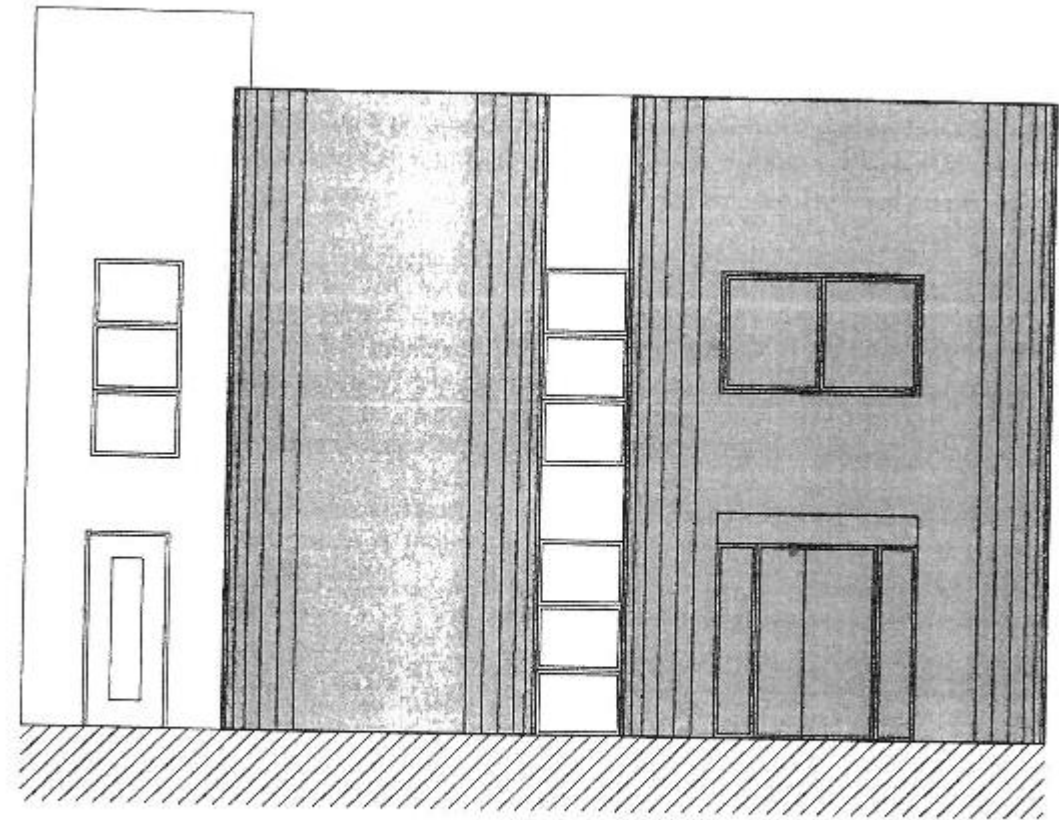
U budućnosti se može koristiti za
razne manje koncerte / predstave
i sl.



Južno pročelje – novo stanje

Izgled ulaza u TIC

Izgled ulaza (stepeništa) do
Interpretacijskog centra



JUG

1. Soba TEMA: Marinus (lat.morski)

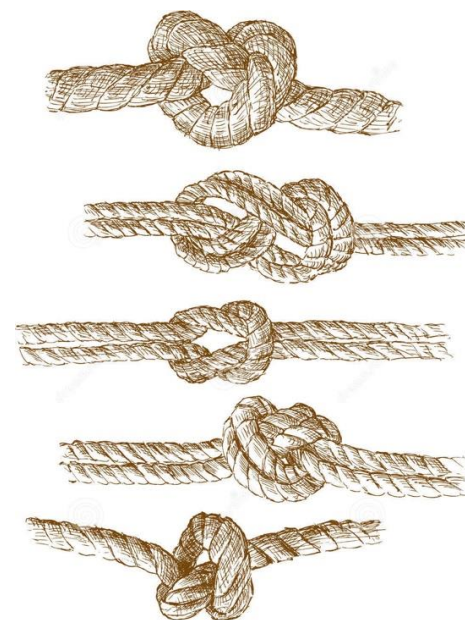
POVIJEST

Povijest Lopara i Raba i događaji na Mediteranu koji su obilježili Lopar kako bi se posjetitelja smjestilo u društveni i povijesni kontekst postava

PRIJEDLOG PREDMETA

Sv. Marin (statua), Tabula Peutingeriana, amfora Felix Arba, Rapski statut, Oporuke i bilješke notara, ilustracija Markantuna de Dominisa, razne razglednice i fotografije

VIZUALNE STRATEGIJE



Otpetljavanjem nasumičnih (nautičkih) čvorova moguće je 'raspetljati' određenu povijesnu priču odnosno otvoriti neku ladicu ili vratašca koja skrivaju priču

1. Soba TEMA: Loparanin

Grafički i auditivno će se predstaviti lokalne geografske, klimatske i prostorne specifičnosti i to:

1. Škalja i manj- hridina, stijena u moru.
2. Vjetar- vetar- 4 glavnih (grego, lebićada, bura i polente) i osan polovic. Maeštral i trmuntana najbolji su za idra, jugo i bura ne šmekaju; naziv za buru (zmorac, sa'moreška strana); naziv za jugo (zlo od juga, vetar sajuška strana)
3. Zvijezda Danica - Pokaže se pri dan, a jutro najzadna počine
4. Plejade, Vlašići – Šćapi za Božić moraju počivat. Kad nismo imali reloj, onda smo isto znali kada će dan, jer Šćapi gredu kako i sunce.
5. Meteorologija – Obrve na Velebitu ili sušu ruke, zove buru, a jugo dođe odozdola; Ako je na Velebitu oblak gori, onda je bura. Kada su vrata na okviru od miseca, onda će tamo puhat

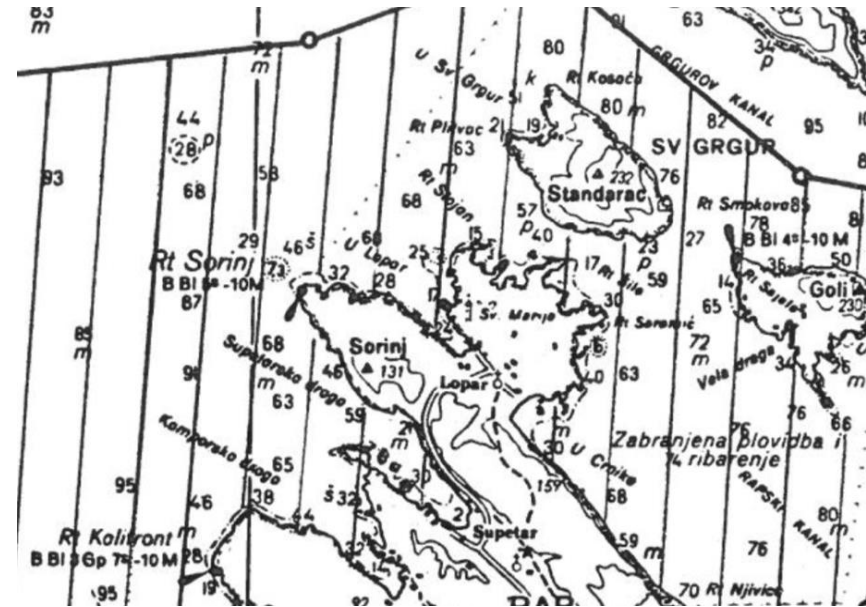


Vizualne strategije interpretacije

Tema se u potpunosti interpretira grafički i auditivno

Topografija Lopara i geografija okolnog mora, odnosno loparskih plićina, grafika smjerova vjetrova uz navođenje lokalnih naziva za klimatske, geografske i nautičke fenomene

Tema uvodi u specifičan svijet Lopara



2. Soba TEMA: Kad se iđāše na more

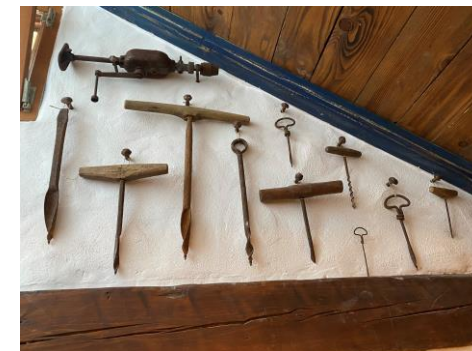
Plovila

Makete triju manjih barki izložene na centralnoj vitrini koja ispod sadrži ladice, u ladicama se izlaže alat za gradnju malih brodica

PRIJEDLOG PREDMETA: Makete rapske laje, pasare i batane, blanje, pile, čekići, tesla, bušilice, kutija s brukvami, klin za kalafatanje i sl.

+ TOTEMI – prikaz plovila u 3D obliku

PRIKUPLJENA GRAĐA:



2. soba TEMA: Kad se iđāše na more

Ribarstvo

Ribarstvo Lopara kroz povijest
PRIJEDLOG PREDMETA: feral, osti, rog od vola, loštunjak, vrša od pruća, mreže (popona, sanadiža, jagunara, menulara), lopatica za paljat, opleteni bocun, udica, sidro, pluta za mreže i sl.

+TOTEMI – prikaz pojedinih ribarskih tehnika

PRIKUPLJENA GRAĐA



Prikaz starih ribarskih običaja i zanata kroz video uratke

1. Krpanje mriža – Petar Paparić Pela

2. Šustanje i panelanje – Josip Andreškić Sep

3. Lov na sviću – Ante Paparić Turkov

4. Pletenje vršica – Šime Matahlija

5. Brodograditelj u drvu – Kristijan Matahlija

6. Kalivanje i dizanje mriža – Vlado Paparić Baja

7. Potezanje mriža – Ivan Pičuljan, Šime Jakuc, Josip Andreškić Sep,
Petar Paparić Pela

8. Lov s vršami – Ivan Pičuljan

9. Lov s parangalom – Joško Matahlija

10. Lov na frangule – Josip Pirić

Pregradni zid između sobe 2 i sobe 5

Bioraznolikost kao preduvjet baštinskog kontinuiteta

- upoznavanje loparskog podmorja
- interaktivni analogni zid
- važnost malog ribolova za očuvanje bioraznolikosti

Vrste ribe: skuša, srdela, hobotnica, orada, brancin, tuna, ćifal, jagun, menula, zubac, razni školjkaši itd.



3. Soba – Čovik i more TEMA: More je život

Posjetitelj se upoznaje s društvenim i kulturnim fenomenima vezanima uz more. Tema funkcionira na simboličnoj i duhovnoj razini, na razini tradicijskih vrijednosti koje je oblikovalo more

PRIJEDLOG PREDMETA: zavjetni dar, francuske marame

+ TOTEMI – Prikaz priča iz prošlosti

+ KNJIGA IZRAZA O MORU – na 4 jezika HR, DE, IT i EN



Prikaz priča iz prošlosti kroz video uratke

1. Ribarske priče – Nenad Ivče
2. Brodolom kod Sorinja – Andrija Škarić
3. Priča o rapskoj laji – Andrija Škarić
4. Ribarske pošte – Ivan Franelić
5. Ribarska zadruga – Ivan Matahlija – Lola
6. Loparske maškare – Ante Petrinić
7. Brod koji je vozio na Goli otok – Josip Pičuljan Huć
8. Priča o naviganju – Josip Škarić
9. Hodočašće crkvi Sv.Nikole – Tomislav Pećarina
10. Razlozi zavjetovanja – Velečasni Božidar

4. Soba – Tradicionalna riblja kuhinja

Prehrana kao dio lokalne kulture

Element nematerijalne kulture koja uključuje nabavu namirnica (lov, uzgoj), pripremu (recepti) i konzumaciju

Posebno će se obraditi uzgoj krumpira i rajčice, maslina i vinove loze kao poljoprivrednih kultura komplementarnih lokalnoj ribarskoj gastronomiji

Razvoj solana, vještine soljenja riba i sušenje hobotnica koje su imale važan povijesni značaj

PRIJEDLOG PREDMETA: gradele, muljača za soljenje ribe, kotlić, pijat, žlica i čaša, stol i stolice, tronog

+ TOTEMI – priprema tradicionalnih jela

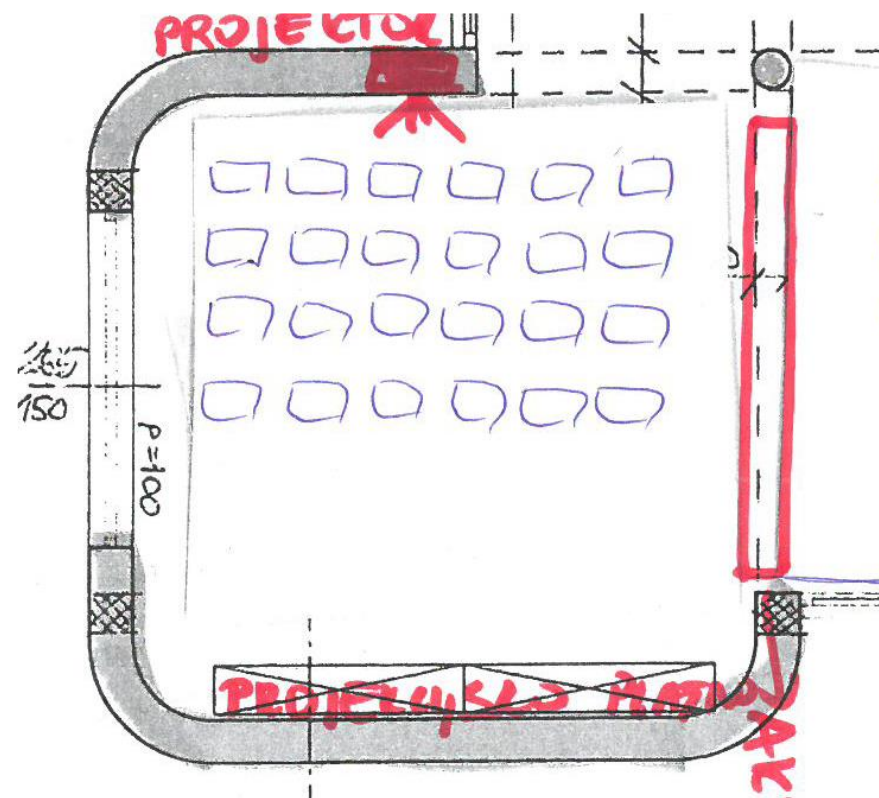
+ JELOVNIK – Tradicionalna riblja kuhinja (na 4 jezika – HR, DE, IT i EN)

Priprema tradicionalnih ribljih jela kroz video uratke

1. Salata od štoklja – Bruno Škarić
2. Štokalj pod peku – Danijel Mušćo
3. Gulaš od sipe s makaronima – Albina Andreškić
4. Buzara od dagnji – Josip Škarić
5. Brudit s pulintom – Marija Mušćo
6. Slana riba (soljenje) – Frane Perić
7. Riba na gradele – Davor Matahlija
8. Suhi štokalj s jajima – Igor Tomičić Jura
9. Riba na saur – Ruža Pičuljan
10. Štokalj va žeravici – Denis Matahlija

5. Soba TEMA: Ekologija

- soba namijenjena za gledanje filmova preko projektor i projekcijskog platna
- platno veličine 240*200cm
- 32 stolice
- projekcija filmova o ekologiji, očuvanju okoliša, održivom razvoju



Hvala na pažnji!

PITANJA