

Gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac

Capan, Fanika

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:172383>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-30**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
Sveučilišni prijediplomski studij

FANIKA CAPAN

La gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac

Traditional gastronomy of Karlovac County

Travail de fin d'étude

A Opatija, 2024.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
Sveučilišni prijediplomski studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u hotelijerstvu

Gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac

Traditional gastronomy of Karlovac County

Travail de fin d'étude

Matiere: Français gastronomique

Etudiant: **FANIKA CAPAN**

Prof: Dr. sc Alenka Šuljić Petre

Identifiant: **0116170851**

A Opatija, juillet 2024



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

DÉCLARATION DE L'AUTEUR DU TRAVAIL DE FIN D'ETUDE ET SUR SON ANNONCE PUBLIQUE

Fanika Capan

(nom et prénom de l'étudiant)

0116170851

(n° personnel de l'étudiant)

La gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac

(titre de l'oeuvre)

Je déclare avoir écrit ce travail de manière indépendante, et que toutes les parties du travail, les découvertes ou les idées qui sont citées dans le travail ou basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de pages Internet, de lois, etc. , sont clairement indiqué comme tel dans l'article, et répertorié dans la liste des références.

Je déclare qu'en tant qu'étudiant-auteur de ce travail , j'autorise la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka à la publier et à la mettre gratuitement à la disposition du public dans son texte intégral sur le site numérique du référentiel de la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka.

Afin de soutenir le libre accès aux thèses publiées en permanence dans le référentiel numérique accessible au public de la Faculté de tourisme et de gestion hôtelière de l'Université de Rijeka, j'accorde par la présente le droit de propriété non exclusif d'utiliser mon travail sans contenu, temps et espace en tant qu'œuvre d'auteur selon les termes de la licence Creative Commons CC BY Designation, selon la description disponible sur <http://creativecommons.org/licenses/>.

A Opatija, le 10 juillet 2024

Fanika Capan

Signature de l'étudiant

Résumé

La gastronomie traditionnelle constitue un segment important du patrimoine culturel, reflétant l'histoire, les coutumes, les conditions climatiques et les ressources de la population locale. Le comté de Karlovac, situé en Croatie continentale, représente une zone riche en tradition culturelle et gastronomique. Le territoire diversifié du comté, des plaines aux zones montagneuses, a façonné une gastronomie unique qui reflète les ressources locales et la diversité culturelle de la population. Cette étude explore la diversité et la richesse de la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac à travers le contexte historique, les influences culturelles et les menus caractéristiques. En analysant les plats, les boissons et les coutumes traditionnelles, nous essayons de comprendre comment l'identité et les spécificités gastronomiques se sont façonnées au cours de l'histoire et comment elles se reflètent sur la scène gastronomique contemporaine. L'étude utilise de la littérature professionnelle, des sources Internet et des entretiens qualitatifs pour fournir un aperçu complet de la complexité et de la diversité de la gastronomie traditionnelle. L'objectif de cette recherche est de susciter l'intérêt pour la préservation des recettes traditionnelles, d'encourager la production locale et de promouvoir le patrimoine gastronomique en tant qu'élément clé de l'identité culturelle du comté de Karlovac.

Mots clés : gastronomie traditionnelle, patrimoine culturel, comté de Karlovac, identité gastronomique, recette

Contenu

Résumé	4
Introduction	1
1. Les caractéristiques du comté de Karlovac	3
1.1. Les caractéristiques générales du comté de Karlovac	3
1.2 Les attractions de la région du comté de Karlovac	4
1.3 Le climat	4
1.4 Ressources hydrographiques.....	5
1.5. Le relief.....	6
2. La gastronomie traditionnelle	7
2.1. La gastronomie traditionnelle de la ville de Karlovac	8
2.2. La gastronomie traditionnelle de la ville Ozalj	13
2.3 La gastronomie traditionnelle de la ville de Duga Resa.....	19
2.4 La gastronomie traditionnelle de la ville d'Ogulin.....	23
2.5. La gastronomie traditionnelle de la ville de Slunj	28
3. Les résultats des recherches	32
Conclusion	35
Bibliographie	37
Illustrations	40

Introduction

La gastronomie traditionnelle représente un segment important du patrimoine culturel de chaque région, reflétant l'histoire, les coutumes, les conditions climatiques et les ressources utilisées par la population locale au fil des siècles. Au cœur de la Croatie continentale se trouve le comté de Karlovac, une région riche en traditions culturelles et gastronomiques qui remonte loin dans le passé. Le comté de Karlovac, situé à l'intérieur de la Croatie, englobe un territoire diversifié allant des plaines aux zones montagneuses, ce qui a donné naissance à une gastronomie variée qui reflète les ressources locales, les conditions climatiques et la diversité culturelle de la population. richesse de la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac, en analysant le contexte historique, les influences culturelles et les menus caractéristiques qui composent son offre gastronomique distinctive.

Grâce à une enquête détaillée sur les plats traditionnels, les boissons et les coutumes reconnaissables dans cette région, nous tenterons de comprendre comment l'identité et les spécificités gastronomiques du comté de Karlovac ont été façonnées au cours de l'histoire et comment elles se reflètent sur la scène gastronomique contemporaine. Grâce à l'analyse des ingrédients, des techniques de préparation et des influences socioculturelles, cette étude donnera un aperçu de la complexité et de la diversité de la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac. J'espère que cette étude stimulera l'intérêt pour la préservation des recettes traditionnelles, l'encouragement de la production locale et la promotion du patrimoine gastronomique en tant que segment important de l'identité culturelle de la région.

Lors de la création et de la collecte de données, diverses méthodologies ont été utilisées afin de fournir une compréhension globale de la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac. Grâce à la littérature professionnelle, les sites Web, les documents d'archives et documents relatifs à la gastronomie et au patrimoine culturel, les recherches documentant les coutumes, les plats et boissons traditionnels, une base a été créée pour l'analyse et l'interprétation de la richesse du patrimoine culinaire de cette région. L'analyse descriptive des sources littéraires a permis d'avoir un aperçu détaillé des recettes exactes des plats traditionnels, fournissant une base pour comprendre les ingrédients, les techniques de préparation et les spécificités de chaque plat. Cette analyse a fourni une base fiable pour des recherches ultérieures et une interprétation de la tradition gastronomique du comté de Karlovac. Des entretiens qualitatifs avec des résidents locaux et des experts dans le domaine de la gastronomie ont encore enrichi les données collectées. Grâce aux entretiens, une compréhension plus approfondie des plats

traditionnels, des techniques de préparation et des coutumes culturelles a été acquise, ce qui a permis de voir la tradition gastronomique du comté de Karlovac du point de vue de ceux qui sont directement impliqués dans son entretien et sa promotion. L'analyse des guides touristiques, du matériel promotionnel et des sites Internet pertinents pour l'offre gastronomique du comté de Karlovac a permis de mieux comprendre la perception de la gastronomie traditionnelle de cette région dans le contexte touristique. Combiner ces méthodes et ces sources a permis une enquête approfondie sur la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac, fournissant une compréhension plus approfondie de son histoire, de ses caractéristiques et de sa signification contemporaine.

Dans ce travail de fin d'étude, la riche gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac est explorée à travers cinq parties clés. Dans l'introduction, le sujet et l'objectif du travail sont définis, en soulignant l'importance de la recherche sur la cuisine traditionnelle en tant que partie de l'identité culturelle de la région. En outre, les sources de données et les méthodes de collecte de données sont répertoriées afin de garantir la qualité de l'analyse. La deuxième partie fournit un aperçu plus approfondi du comté de Karlovac, mettant en évidence ses caractéristiques spécifiques telles que le relief, le climat et l'hydrographie, et explorant l'attractivité de la région. La troisième partie se concentre sur le sujet de recherche : la gastronomie traditionnelle. À travers les cinq villes du comté de Karlovac, des informations clés sur chaque ville sont présentées et des recettes collectées grâce à des enquêtes auprès de la population âgée et à la littérature de plus de 50 ans sont analysées. Ensuite, la quatrième partie présente en détail les recettes, les manières de préparer et de servir les plats traditionnels. L'importance de ces plats dans la culture et les coutumes locales est ici soulignée. La cinquième et dernière partie résume les principaux résultats de la recherche et souligne l'importance de préserver et de promouvoir la gastronomie traditionnelle pour les générations futures. Ce travail contribue à une meilleure compréhension de la richesse culturelle du comté de Karlovac à travers sa cuisine traditionnelle.

1. Les caractéristiques du comté de Karlovac

1.1. Les caractéristiques générales du comté de Karlovac

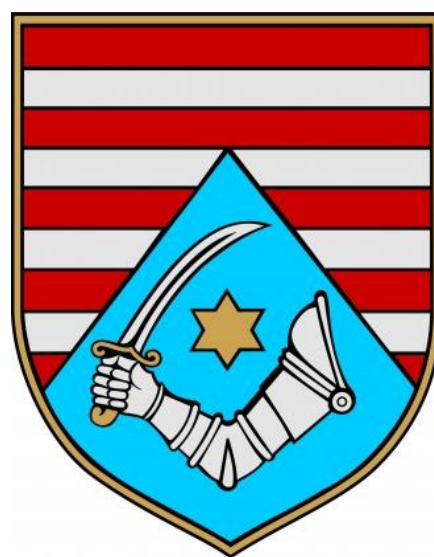
Le comté de Karlovac, situé dans la partie centrale de la Croatie, a Karlovac comme centre administratif, politique, économique, culturel et sportif. Avec ses 3 626 km², elle occupe 6,41 % de la superficie totale de la République de Croatie. Selon le recensement de 2021, 112 195 personnes vivent dans le comté, soit environ 3 % de la population totale de la Croatie, soit 3 871 833 habitants. La densité de population dans le comté de Karlovac est d'environ 39,90 habitants par kilomètre carré, ce qui est nettement inférieur à la densité de population moyenne en Croatie, qui est de 75 habitants par kilomètre carré. Le comté comprend 649 localités, dont cinq villes (Karlovac, Ogulin, Duga Resa, Ozalj et Slunj) et 17 municipalités, caractérisées par une population dispersée et un grand nombre de petites villes.

Photo 1: La position du comté de Karlovac



Source: Le comté de Karlovac. Hrvatska enciklopedija. visité le 20.4.2024.

Photo 2: Le blason du comté de Karlovac



Source: Heimer, Željko. "Hrvatskigrbovi".

Photo 3: Le drapeau du comté de Karlovac



Source: Le comté de Karlovac. Hrvatska enciklopedija. visité le 20.4.2024.

1.2 Les attractions de la région du comté de Karlovac

La Croatie est un pays qui possède de nombreuses ressources touristiques qui constituent la base du développement du tourisme dans une région, mais aussi celles qui présentent un grand potentiel pour le développement du tourisme rural. Ainsi, lorsqu'il s'agit de ressources touristiques naturelles, il convient de les diviser en espèces climatiques, hydrographiques, de relief, végétales et animales (flore et faune), et en conséquence, il convient de distinguer les caractéristiques les plus importantes du comté de Karlovac.

Le comté de Karlovac étant situé à la transition entre la Croatie pannonienne et la Croatie du *Primorje* (zone historique des frontières orientales du *Corpus Separatum*, c'est-à-dire de Rječina jusqu'au sud de Karlobag). Il présente des formes de relief, des altitudes et une richesse en eau exceptionnelles¹.

1.3 Le climat

Dans la partie continentale du comté de Karlovac, le climat est continental et dans les régions vallonnées ou montagneuses, le climat est montagnoux avec des printemps courts et des étés courts et humides. La partie basse du comté de Karlovac a une répartition mensuelle des précipitations à peu près uniforme, et la quantité annuelle moyenne de précipitations est d'environ 900 mm dans le nord-est du com où elle atteint des valeurs maximales de 2 000 mm².

¹ Valentić, M. (2019). *PRETPOSTAVKE I PERSPEKTIVA BUDUĆEG RAZVOJA RURALNOG TURIZMA KARLOVAČKE ŽUPANIJE* (travail de fin d'étude). Karlovac: Veleučilište u Karlovcu. Via <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:128:472665> via: 24.4.2024.

² https://pri-mjer.hr/wp-content/uploads/2020/09/WS-04_PP03_Karlovacka-zupanija.pdf 24.4.2024.

Dans la région de Karlovac, le soleil brille en moyenne 1 884 heures par an, soit 5,2 heures par jour, et dans la région d'Ogulin, en moyenne 1 976 heures ou 5,4 heures par jour³. Les vents les plus fréquents dans cette zone sont du nord-est et du sud-ouest. Parmi les vents de la partie montagneuse du département, la *bura* (vent fort, sec et froid) et le *jugo* (vent caractéristique sur l'Adriatique de direction sud-est à sud) sont typiques. La *bura* est un vent sec et froid qui souffle du nord-est et apporte généralement du dégagement, tandis que *jugo* est un vent chaud et humide qui souffle du *Primorje*, c'est-à-dire Kapela, et apporte des précipitations. La caractéristique est l'apparition fréquente du *fen*, un vent sec qui, en descendant les pentes des montagnes Kapelski, se réchauffe fortement et en peu de temps élève soudainement la température de l'air, donc en hiver ce phénomène s'accompagne d'une fonte soudaine de la neige⁴.

1.4 Ressources hydrographiques

Les ressources hydrographiques du comté de Karlovac comprennent diverses rivières, lacs et voies navigables qui constituent une partie importante de son patrimoine naturel. Le comté de Karlovac est riche en rivières telles que Kupa, Korana, Mrežnica, Dobra, Una, Glina et d'autres cours d'eau plus petits. Ces rivières offrent la possibilité de pratiquer diverses activités comme la pêche, le rafting, le canyoning et la baignade. En plus des principales rivières, le comté de Karlovac compte de nombreux ruisseaux et sources qui fournissent de l'eau potable et maintiennent la richesse de l'écosystème. Ces cours d'eau sont souvent entourés d'une végétation luxuriante et créent des paysages pittoresques. Doté d'une abondance d'eau, le comté de Karlovac possède plusieurs centrales hydroélectriques qui utilisent l'énergie de l'eau pour produire de l'électricité. Ces centrales hydroélectriques jouent un rôle important dans le secteur énergétique du comté et apportent une contribution significative à l'économie locale. Il existe plusieurs petits lacs dans le comté de Karlovac qui sont importants pour la communauté locale et le tourisme.

³ Državni hidrometeorološki zavod, <https://meteo.hr/> 24.04.2024

⁴ Hrvatske vode <https://voda.hr/hr> 24.4.2024.

1.5. Le relief

Dans le comté de Karlovac, il existe un paysage de plaine distinct qui se transforme progressivement en paysages vallonnés et montagneux. Le paysage de plaine est situé au nord du comté, à proximité de la ville de Karlovac, et en se déplaçant vers le sud-ouest dans la zone du plateau de Kordun, le paysage vallonné prévaut. Au sud et au sud-ouest du comté de Karlovac, dans la région de Lika et Gorski kotar, se trouve un paysage montagneux, avec le centre urbain dans la ville d'Ogulin. Outre le paysage principalement vallonné et montagneux, où se détachent les montagnes Velika et Mala Kapela, les rivières Kupa, Korana, Dobra et Mrežnica traversent la région de Karlovac. La couverture terrestre dominante du comté de Karlovac est constituée de forêts, qui couvrent 66 % de la superficie. Les terres agricoles occupent 31 % de la surface, et les surfaces artificielles 1,8 % de la surface de la zone pilote. L'altitude la plus basse est de 100 m au-dessus du niveau de la mer, l'altitude la plus élevée est de 1 503 m au-dessus du niveau de la mer, tandis que l'altitude moyenne est de 340 m au-dessus du niveau de la mer. Environ 80 % de la superficie est occupée par des terrains situés à une altitude de 100 à 300 m au-dessus du niveau de la mer. En ce qui concerne la pente du terrain, environ 53 % de la superficie est occupée par des terrains moyennement inclinés, fortement inclinés et extrêmement inclinés, c'est-à-dire des terrains avec des pentes comprises entre 5 et 32°. La valeur moyenne des pentes est de 7°. La plus grande superficie du comté est constituée de roches carbonatées du Trias, du Jurassique et du Crétacé. Les gisements les plus récents sont situés au nord-est du comté, dans la région de la ville de Karlovac, et ce sont des gisements du Pliocène constitués de sable et de gravier et de dépôts alluviaux dans le paysage de plaine le long des rivières. Les roches carbonatées du Trias, du Jurassique et du Crétacé sont constituées de dolomites et de calcaires, et la direction générale des structures est nord-ouest-sud-est. D'un point de vue tectonique, cette zone est extrêmement complexe et contient un grand nombre de failles et d'unités tectoniques et structurales. En surface, les roches les plus abondantes datent de l'âge crétacé, et prédominent dans les parties sud et sud-ouest du comté. Le comté de Karlovac est une zone sélectionnée de relief vallonné et montagneux du centre de la Croatie, dans laquelle divers processus géomorphologiques actifs se produisent en raison de différents environnements géologiques, et la sensibilité au glissement et à l'écoulement est particulièrement remarquable⁵.

⁵ <https://pri-mjer.hr> Pilot područje Kalovačke županije, PDF, visité le 28.4.2024.

2. La gastronomie traditionnelle

La gastronomie traditionnelle représente un ensemble d'éléments culturels, historiques et sociaux qui se transmettent de génération en génération à travers la préparation et la consommation d'aliments. C'est bien plus que le simple acte de manger, c'est un rituel qui relie les gens, préserve le patrimoine et façonne l'identité des communautés du monde entier. Dans cette étude, nous allons analyser les aspects clés de la gastronomie traditionnelle, son importance pour la société et les défis auxquels elle est confrontée dans le monde moderne. Chaque région du monde possède des traditions culinaires uniques qui résultent de circonstances historiques spécifiques, de conditions climatiques et de la disponibilité d'ingrédients locaux. Par exemple, la cuisine méditerranéenne, connue pour son utilisation d'huile d'olive, des légumes, du poisson et du vin, reflète une histoire riche et sa proximité avec la mer, qui ont influencé le mode de vie et l'alimentation pendant des siècles. D'autre part, la cuisine asiatique, avec ses techniques de préparation variées et son utilisation d'épices, raconte une histoire de routes commerciales, de colonialisme et d'échanges culturels. Les plats traditionnels sont souvent liés à certains événements historiques ou coutumes sociales. Ainsi, par exemple, les biscuits de Noël ou les œufs de Pâques ont des significations symboliques et accompagnent les fêtes religieuses, tandis que certains plats ont été créés pour répondre à la nécessité de survivre dans des moments difficiles, comme divers ragoûts. La nourriture a le pouvoir de rassembler les gens. Les repas de famille, les célébrations et les festivals sont souvent inimaginables sans les plats traditionnels qui constituent la pièce maîtresse de la réunion. En cuisinant et en mangeant ensemble, les gens entretiennent des relations, transmettent des histoires et des coutumes et renforcent le sentiment de communauté. La gastronomie traditionnelle joue également un rôle clé dans la préservation de l'identité des communautés minoritaires. Les pratiques culinaires se transmettent au sein des familles et des plats spécifiques deviennent des symboles d'identité culturelle. Par exemple, en Croatie, des plats comme la *pašticada*, la *sarma* ou l'*arambaš de Sinj* représentent non seulement la tradition culinaire mais aussi la fierté et l'identité des régions dont ils sont originaires. Malgré son importance, la gastronomie traditionnelle est confrontée à de nombreux défis dans le monde moderne. La mondialisation et la gastronomie traditionnelle représentent un ensemble d'éléments culturels, historiques et sociaux transmis de génération en génération.

La gastronomie traditionnelle englobe tous les aspects de la nutrition, depuis la culture et l'approvisionnement des aliments, en passant par les méthodes de préparation et de cuisson, jusqu'aux coutumes liées à la consommation alimentaire. Il reflète l'histoire, la culture et les valeurs uniques de chaque communauté. La mondialisation, avec son impact sur l'économie, la communication et la mobilité, entraîne de nombreux changements dans les habitudes alimentaires et les traditions gastronomiques. Si la mondialisation permet la diffusion et l'échange d'idées et de techniques culinaires, elle constitue également une menace pour la préservation des cuisines locales authentiques qui sont sous la pression de la standardisation et de la commercialisation.

Cette étude tentera de souligner l'importance de la diversité gastronomique en tant que segment clé de la richesse culturelle mondiale. La gastronomie traditionnelle n'est pas seulement un moyen de survie, mais aussi une forme d'expression identitaire, un moyen de connecter les gens et de préserver les mémoires culturelles. Dans le monde d'aujourd'hui, où les changements sont rapides et souvent imprévisibles, préserver et revitaliser les pratiques culinaires traditionnelles peuvent apporter stabilité et sentiment d'appartenance, enrichissant la vie quotidienne et renforçant l'identité culturelle des communautés du monde entier.

2.1. La gastronomie traditionnelle de la ville de Karlovac

Karlovac est une ville historique située au centre de la Croatie. Elle est située au confluent de la rivière Korana et de la rivière Kupa. La Mrežnica et la Dobra traversent également la ville, c'est pourquoi Karlovac est également appelée la „Ville aux Quatre Fleuves“. La ville a été fondée le 13 juillet 1579 comme forteresse défensive contre les conquêtes turques et porte le nom de l'empereur autrichien Charles II. La forteresse, c'est-à-dire le cœur de la ville, est un exemple de l'urbanisme de la Renaissance italienne, dit la ville idéale du constructeur Matija Gambon. Il a été construit en forme d'étoile à six branches, divisé en 24 blocs presque réguliers avec un quadrillage rectangulaire de rues⁶. La scène culturelle de Karlovac est riche, avec divers événements, concerts, représentations théâtrales et expositions tout au long de l'année. Il y a aussi le Théâtre de Karlovac, qui perpétue la tradition théâtrale de la ville. La scène musicale de Karlovac est également très animée, avec de nombreux événements et festivals musicaux. La beauté naturelle autour de Karlovac attire les amoureux de la nature et des

⁶ Hrvatska enciklopedija, <https://enciklopedija.hr/clanak/karlovac> , visité le 02.05.2024.

vacances actives. La rivière Kupa offre des possibilités pour diverses activités telles que la pêche ou le rafting, les parcs et les forêts autour de la ville offrent des possibilités de marche, de randonnée et de vélo. Avec son histoire, sa culture, sa beauté naturelle et sa riche offre gastronomique, Karlovac attire des visiteurs du monde entier qui souhaitent vivre un mélange de tradition, de nature et de vie urbaine. La scène gastronomique de Karlovac offre un réel plaisir à tous les amateurs de bonne chère avec ses plats variés et authentiques. Cette ville offre une richesse de saveurs basées sur des recettes traditionnelles et des ingrédients locaux, la rendant irrésistible pour tous les gourmands. La cuisine de Karlovac s'inspire de l'environnement rural et de la proximité des rivières. Parmi les plats les plus célèbres figurent la traditionnelle soupe au poulet avec des nouilles faites maison, qui apporte du réconfort et rappelle la cuisine maison. Un autre plat préféré est la „*Prežgana juha - Ajmprem*“ une soupe simple mais extrêmement délicieuse qui reflète la chaleur de la communauté locale avec sa riche saveur et sa cordialité. En plus de ces classiques, l'offre gastronomique de Karlovac comprend également une variété de plats préparés à partir d'ingrédients frais et locaux, comme le poisson des rivières voisines et les légumes de saison des zones rurales. Ce mélange de tradition et de produits locaux rend la cuisine de Karlovac extrêmement attrayante pour tous ceux qui souhaitent goûter aux saveurs authentiques de la Croatie.

Le plaisir gastronomique à Karlovac ne serait pas complet sans mentionner l'un des produits les plus célèbres de cette ville, à savoir la bière de Karlovac. La bière de Karlovac est produite par la brasserie Karlovac, dans la ville même. La brasserie a été fondée en 1854 et cette bière est l'une des plus célèbres et des plus anciennes de Croatie. Reconnaisable à son goût légèrement amer et à sa fraîcheur, la bière de Karlovac est produite selon des méthodes de brassage traditionnelles à partir d'ingrédients de haute qualité, dont du malt, du houblon, de la levure et de l'eau. La bière de Karlovac se décline en plusieurs variétés.

La *Karlovačka light*, la version la plus célèbre, est une bière blonde classique de couleur jaune doré avec un léger goût de houblon et de malt. Il existe également la *Karlovačko crno*, une bière brune au goût riche avec des notes accentuées de malt torréfié et de caramel, et la *Karlovačko Radler*, qui combine bière et limonade, appréciée pour son goût rafraîchissant. La bière *Karlovačko*, avec sa riche tradition et son goût distinctif, s'intègre parfaitement dans l'offre culinaire de la ville. Que vous la buviez avec une assiette de spécialités locales ou comme rafraîchissement après un repas, la bière de Karlovac enrichit encore l'expérience gastronomique de Karlovac.

Le bouillon de poulet maison est souvent préparé lors d'occasions spéciales telles que les réunions de famille, les fêtes ou comme „nourriture pour l'âme“ pendant les froides journées

d'hiver. Préparer un bouillon de poulet est souvent un rituel familial. Lors de la préparation, on utilise des techniques et des ingrédients depuis des siècles, ajoutant de la profondeur de saveur et de la sensibilité à la soupe. Le bouillon de poulet fait maison était généralement cuit dans de grandes casseroles ou bouilloires sur la cuisinière ou sur un feu ouvert. Traditionnellement, une cuillère en bois ou en métal était utilisée pour remuer et cuire la soupe. Une fois la soupe cuite, elle était servie dans des assiettes creuses ou des bols. Dans certains cas, la soupe était servie directement de la marmite sur la table, notamment lors de réunions de famille ou d'occasions plus festives. L'arôme chaleureux de la soupe se répandait dans la maison, créant une atmosphère agréable et invitant tout le monde à se réunir pour un repas. Dans certains foyers traditionnels, la soupe au poulet maison était servie comme apéritif avant le repas principal, tandis que dans d'autres, elle constituait un plat à part entière pour le déjeuner ou le dîner.

Photo 4: Recette Bouillon de poulet

DOMAĆA JUHA OD KOKOŠI

za 4 osobe

Sastojci

oko 1 kg 1 starija domaća kokoš
 100 g domaće mrkve
 100 g domaće crvenog luka
 30 g korijena peršina
 30 g korijena celera
 2 g papra u zrnu
 50 g c soli
 malo celerovog i peršinovog svježeg lista
 3 l vode

Priprema

Očišćenu i opranu stariju domaću kokoš stavite u hladnu vodu da se kuha oko dva sata. Kada kokoš bude na pola kuhana dodajte popečeni domaći crveni luk, začinsko povrće i začine. Juhu lagano kuhajte dok meso ne omekša, a tada je maknite s vatre i procijedite.

Poslužite s domaćim rezancima i narezanim kokošjim mesom.



Source : La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

Photo 5: Bouillon de poulet fait maison



Source: kuhaona.com, téléchargé le 02.05.2024

De la région de Vukmanić provient une spécialité gastronomique authentique qui représente un mélange de goût riche et de préparation simple – „Vukmanički želudac“ (l'estomac de Vukmanić). Cette recette traditionnelle n'est écrite nulle part, mais grâce à l'enquête auprès des résidents plus âgés de cette zone, nous pouvons reconstituer le processus de préparation. La préparation de ce plat commence par un nettoyage et une cuisson minutieuse de l'estomac du porc afin qu'il devienne plus tendre et prêt à être garni. La garniture est préparée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, notamment de la viande hachée, des oignons finement hachés, de l'ail, du riz et des morceaux de bacon. Ces ingrédients sont mélangés pour créer un mélange riche qui donnera à l'estomac son goût caractéristique. Une fois la farce prête, l'estomac est rempli du mélange puis soigneusement cousu pour garantir que la farce reste à l'intérieur de l'estomac pendant la cuisson. L'estomac farci et cousu est cuit doucement dans l'eau, souvent avec l'ajout d'épices et de légumes qui aident à développer des saveurs étagées. La cuisson prend plusieurs heures pour garantir que tous les ingrédients soient parfaitement cuits et que les saveurs soient pleinement imprégnées. Le résultat est un plat riche en saveurs qui, par son odeur et son goût, évoque l'esprit de tradition et l'héritage culinaire de Vukmanić. Cette spécialité, bien que simple à préparer, nécessite une attention particulière aux détails et constitue un parfait exemple de la façon dont des ingrédients ordinaires peuvent être transformés en une expérience gastronomique qui préserve l'esprit et les saveurs du passé. Une soupe profondément enracinée dans la gastronomie traditionnelle et transmise de génération en génération est la *Prežgana juha*, mentionné précédemment connue localement sous le nom de soupe „Ajmprem“ ou „Amprem“. Les recettes de cette soupe sont gardées comme un secret de famille et chaque femme au foyer inclut sa propre méthode de préparation qui ajoute une touche personnelle au plat.

Photo 6: Recette de soupe brûlée

PREŽGANA JUHA - AJMPREM

za 4 osobe

Sastojci

70 ml ulja
80 g brašna
sol
1,2l vode

Priprema

Na ugrijano ulje dodajte brašno pa ga na vrlo laganoj vatri, uz stalno miješanje popecite dok ne postigne boju karamela. Polako dolijevajte vodu, posolite i kuhajte petnaestak minuta.

Uz prežganu juhu poslužite kockice popečenog kruha.



Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

Les ingrédients les plus souvent utilisés dans la soupe rôtie sont cultivés localement et disponibles dans les environs de Karlovac. La soupe est souvent préparée pour les travailleurs ou comme repas qui donnera beaucoup d'énergie. Les ingrédients clés comprennent du pain émietté qui est versé sur le bouillon pour absorber tous les arômes et créer une saveur pleine. De plus, la soupe est souvent préparée avec des oignons faits maison qui sont coupés en petits morceaux et ajoutés à la soupe avant de servir, ce qui contribue au goût et à la texture uniques du plat. La préparation de la soupe rôtie commence généralement par la préparation de la farine et de la graisse torréfiées, qui donnent à la soupe sa saveur et son épaisseur caractéristiques. Une fois le rôtissage préparé, de l'eau, des essences de cuisine et d'autres épices sont ajoutées. Le tout est cuit ensemble jusqu'à ce que les saveurs s'imprègnent et que la soupe soit réduite à la consistance désirée. La soupe brûlée, en plus d'être nutritive et enrichissante pour l'organisme, porte en elle une valeur sociale. Sa simplicité et sa richesse en saveurs en font un plat préféré, fièrement conservé et chéri dans le comté de Karlovac, symbolisant la tradition, la cuisine locale et la communauté.

Photo 7: Soupe brûlée



Source: <https://miss7zdrava.24sata.hr/> téléchargé le 03.05.2024.

Le „Trenci“ est un plat traditionnel incontournable de la ville de Karlovac et de tous ses environs. Dans n'importe quel foyer, les *Trenci* sont un plat chéri avec fierté depuis des générations et sont devenus un élément indispensable de l'identité locale et du patrimoine culinaire. La préparation des *Trenci* consiste traditionnellement à façonner la pâte en petites boules ou rouleaux, qui sont ensuite façonnés manuellement en formes caractéristiques des *trenci*. Une fois façonnés, les snaps sont cuits au four jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés, offrant l'équilibre parfait entre moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur. Selon les préférences personnelles et les traditions familiales, les tartelettes cuites au four peuvent être servies chaudes ou froides. Elles sont traditionnellement utilisés comme accompagnement du

plat principal, comme la viande ou le poisson, ajoutant leur texture et leur saveur particulières aux plats qui les accompagnent. Ils peuvent également être servis en plat séparé, souvent accompagnés de sauces ou de pâtes à tartiner maison qui enrichissent encore leur goût.

Photo 8: Trenci

TRENCI

za 4 osobe

Sastojci

300 g brašna
 oko **1,2 l** vode
100 g masti
1 glavica luka
 svinjska mast

Priprema

Brašno pomiješajte s oko 200 ml mlake posoljene vode i zamijesite kao gustu brašnastu kašu.
 Jednu litru vode stavite da zakuha, posolite, zatim kašu od brašna i vode "trgajte" u kipuću vodu. Nakon 5 minuta kuhanja, začinite s lukom prepečenim na svinjskoj masti.

Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

2.2. La gastronomie traditionnelle de la ville Ozalj

À dix-sept kilomètres au nord-ouest de Karlovac se trouve la ville d'Ozalj. La ville est située sur la rivière Kupa, dont l'eau potable est la source de nombreuses légendes et histoires. La ville d'Ozalj représente un mélange d'histoire, de culture et de nature riches et offre quelque chose pour tout le monde. L'histoire d'Ozalj remonte à plusieurs siècles, jusqu'au Moyen Âge où elle devint une importante forteresse. Au cours de son histoire, Ozalj a été témoin de divers gouvernements et influences, ce qui se reflète dans l'architecture et la culture de la ville. L'emblème de la ville s'appelle *Ozaljski grad*, une imposante forteresse située sur une falaise au-dessus de la rivière Kupa, qui remonte au XIII^e siècle. Ce monument historique est un symbole de force et de résistance et constitue aujourd'hui une attraction touristique prisée. Le patrimoine culturel d'Ozalj est aussi riche que son histoire. Des manifestations traditionnelles telles que „Dani Kupe“ (Les jours de la Kupa) et „Ozaljska Šetnja“ (la promenade d'Ozalj) offrent aux visiteurs la possibilité de s'initier aux coutumes, à la gastronomie et aux arts locaux. Les galeries, musées et centres culturels préservent des objets précieux et des histoires qui témoignent de la vie et du développement de la ville à travers les générations. La nature entourant Ozalj ajoute un charme particulier à cet endroit. Les rivières Kupa et Mrežnica offrent de nombreuses possibilités d'activités telles que la pêche, le canyoning et la navigation de

plaisance, tandis que les forêts et les collines offrent des sentiers de randonnée et d'exploration de la nature. La rivière Kupa, dont la richesse en eau constitue la principale source de spécialités de poisson, joue un rôle clé dans la gastronomie d'Ozalj. La carpe, la truite, le poisson-chat et d'autres poissons de rivière sont souvent utilisés dans des plats traditionnels tels que le poisson au four, les ragoûts de poisson ou avec des légumes cultivés localement. Les forêts qui entourent la ville regorgent de gibier comme le chevreuil, le lapin ou le sanglier, qui entrent souvent dans la composition de nombreux plats traditionnels. Le ragoût de gibier ou le lapin rôti sont souvent les choix préférés pour les fêtes de famille. Il convient de mentionner qu'à Jaškov, à côté d'Ozalj, a été fabriqué la *štrudla* (strudel) le plus long du monde, mesurant 1479 cm, et en tant que telle, elle a été inscrite dans le livre Guinness des records.⁷

La richesse des rivières et des forêts de cette région a été mentionnée précédemment, c'est pourquoi les recettes sont exclusivement liées aux aliments et aux animaux qui en proviennent. La „carpe froide“ d'Ozalj est une spécialité de poisson traditionnelle préparée avec soin et respect du patrimoine culinaire local. La préparation de ce plat a généralement lieu dans de grands pots ou dans des bateaux de pêche spéciaux suffisamment profonds pour accueillir des carpes entières ou des morceaux de poisson plus gros. De plus, une marmite de pêcheur traditionnelle est également utilisée, spécifiquement adaptée pour la préparation de plats de poisson dans cette région.

Le processus de préparation de la carpe froide commence par la cuisson du poisson dans de l'eau ou du bouillon avec des épices et divers légumes. Lorsque le poisson est cuit à la perfection, les arêtes sont soigneusement retirées et la viande est délicatement séparée en filets ou en morceaux plus petits pour préserver sa texture et sa saveur. Vient ensuite la préparation à froid, étape clé au cours de laquelle les arêtes de poisson servent à créer la gélatine qui enveloppe la chair du poisson. En plus des arêtes de poisson, d'autres ingrédients tels que divers légumes, du sel et des épices sont ajoutés à la viande froide, ce qui donne au plat une saveur et un arôme riches. La préparation est cuite lentement pour libérer tous les arômes et développer pleinement la gélatine des os. Lorsque le plat est prêt, la carpe froide est servie comme plat principal, généralement accompagnée de vin local qui complète ses riches saveurs.

⁷ <https://centar-ozalj.hr/najveca-strudla-u-nasem-dvoristu/> visité le 02.05.2024.

Photo 9: Recette de la carpe froide

ŠARAN U HLADETINI

Sirovine:

1 šaran, 2 žlice octa, 2 žlice vina, 1 lovorov list, malo grančica ružmarina, naribana limunova kora, 1 korijen mrkve, 1 korijen peršuna, 1 mala glava luka, 2 do 3 klinčića, vrh noža šećera, nekoliko zrna papra, 2 jaja i sol.

Postupak:

U veću posudu stavite lovorov list, ružmarin, naribanu limunovu koru, na manje komade narezano korijenje, luk narezan na kolutove, nekoliko komada klinčića, vrh noža šećera, nekoliko zrna papra, 1 litru vode i sve to posolite. Stavite na vatru i kada zavre, ukuhajte šarana. Kad je šaran skuhan, izvadite ga, a juhu pustite da se ohladi. Razmutite dva jaja i dodajte ih zajedno s korom juhi i zagrijte juhu da zavri. Poslije toga procijedite juhu kroz platno i nalijte je na šarana kojega ste prethodno stavili u prikladnu zdjelu. Kad se hladetina otvrdnula, prevrnite šarana zajedno s hladetinom u drugu zdjelu i ukasite je s nekoliko čuperaka peršuna.

Source : Hrvatska kuharica

Le long des côtes de la rivière de la ville d'Ozalj, le ragoût de poisson non seulement rassasie la faim, mais raconte aussi l'histoire d'un patrimoine et de saveurs profondément enracinées dans la culture locale. Chaque matin, les pêcheurs démarrent la journée aux premières lueurs du jour, prêts à parcourir les rivières à la recherche de poissons-proies. Lorsque des poissons comme la carpe et la perche sont ramenés à la maison, commence le rituel de préparation qui se déroule dans de grands pots. Dans ces marmites, autour desquelles se rassemble l'odeur des poivrons frais, des oignons et de la crème, le poisson est cuit doucement avec une abondance d'épices qui enrichissent les saveurs du plat. Chaque étape de préparation est soigneusement supervisée par les hôtes, souvent des générations plus âgées qui conservent les recettes et les techniques transmises au fil des décennies. Au fur et à mesure que le plat mijote lentement sur le feu, les arômes se répandent dans toute la maison, reliant le présent au passé et rappelant l'époque où la rivière et le poisson n'étaient pas seulement une source de nourriture, mais aussi un symbole de vie et de communauté dans cette région. Chaque bouchée de ragoût de poisson, servie avec du pain ou de la polenta maison et une salade fraîche, offre une expérience gastronomique authentique qui préserve l'esprit de la communauté locale. Les saveurs riches en paprika, crème onctueuse et chair de poisson délicatement cuite nous rappellent les valeurs de tradition et de lien avec la nature. Ce repas témoigne du lien durable entre l'homme et le fleuve qui a façonné la vie de beaucoup de générations.

RIBLJI PAPRIKAŠ

Sirovine:

Za riblji paprikaš uzmite soma ili šarana, i to oko 1/2 kg čiste ribe (očišćene, bez glave i repa), 1 glava luka, crvena paprika, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žlica masti i sol.

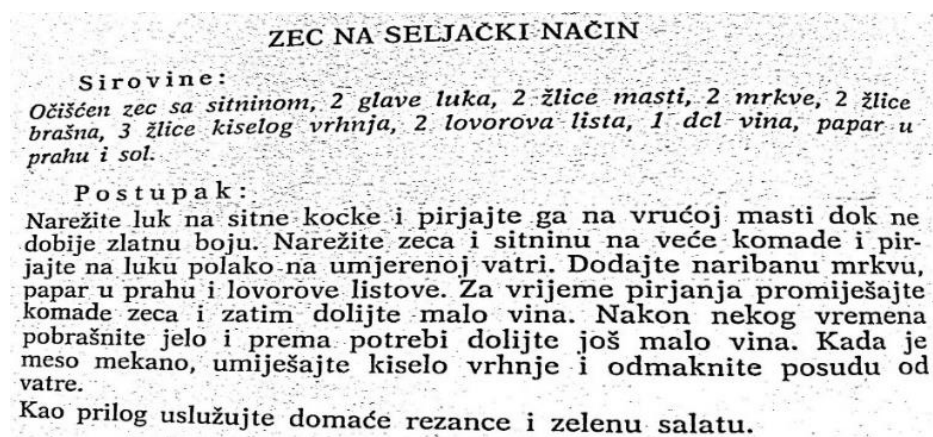
Postupak:

U vrućoj masti pirjajte luk i zatim dodajte posoljenu ribu narezanu na komade. Ribu pirjajte na slaboj vatri i dolijte malo vode. Komade ribe treba za vrijeme pirjanja okrenuti. Kada je riba gotovo pirjana, dolijte kiselo vrhnje. Za vrijeme pirjanja protresite češće posudu, jer se riba ne smije nekim pomagalom (viljuškom, kuhačom i sl.) promiješati.

Source: Hrvatska kuharica

À Ozalj, la richesse des forêts offre une abondance de gibier sauvage, et parmi les plats traditionnels les plus courants sont les plats à base de lapins sauvages et de sangliers, dans diverses variétés rôties ou le ragoût . La préparation du lapin à la manière paysanne à Ozalj commence par la sélection de gibier frais, chassé dans les forêts environnantes, qui met l'accent sur la tradition de la chasse. Des morceaux de lapin frais sont soigneusement préparés avec l'ajout de légumes cultivés localement comme des oignons et des carottes. Les épices comme le laurier ajoutent un arôme caractéristique et complètent l'harmonie gustative de ce plat traditionnel. Le lapin à la paysanne est généralement servi chaud afin de préserver sa fraîcheur et sa richesse gustative. Les morceaux de lapin et les légumes sont souvent disposés ensemble dans une assiette creuse ou un bol pour conserver la chaleur du plat et permettre de savourer chaque bouchée. Un accompagnement est généralement servi avec le lapin à la manière paysanne, ce qui enrichit encore l'expérience gastronomique. Il peut s'agir de pain maison qui absorbe la sauce, de polenta pour plus de consistance, de purée de pommes de terre ou de pâte maison qui complète les saveurs du plat. Cette spécialité n'est pas seulement un repas, mais une histoire sur le lien avec la nature, la tradition de la chasse et la passion culinaire qui se manifeste dans chaque détail de la préparation et du service.

Photo 11: Recette le lapin a la paysanne



Source: Hrvatska kuharica

Le ragoût de sanglier est une autre recette de gibier très appréciée à Ozalj, qui demande de la patience et du dévouement dans sa préparation. La viande de sanglier, avec son abondance de saveurs sauvages caractéristiques, est mijotée doucement à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit tendre et juteuse. Dans ce processus, des épices soigneusement sélectionnées telles que le laurier et le poivron rouge sont ajoutées, qui enrichissent la saveur et créent une sauce épaisse qui enveloppera chaque morceau de viande. Le ragoût de sanglier d'Ozalj n'est pas seulement un plat de tous les jours, mais il est également réservé aux occasions spéciales telles que les fêtes de famille et les moments de convivialité importants. Au moment de servir, le ragoût est souvent servi chaud, directement du feu, afin de préserver sa chaleur et sa qualité, garantissant ainsi la meilleure expérience gustative. En ce qui concerne les plats d'accompagnement, le pain fait maison est souvent un choix préféré car il est parfait pour être trempé dans la riche sauce, apportant une dimension supplémentaire de saveur au plat. Les accompagnements tels que la polenta, les gnocchis ou les pommes de terre bouillies sont également populaires, qui absorbent la sauce par leur texture et complètent les saveurs profondes du ragoût de sanglier. Cette recette n'est pas seulement une expérience gastronomique, mais aussi un rappel de la riche tradition culinaire d'Ozalj, où chaque bouchée de ces plats est perçue comme une occasion spéciale pour savourer la cuisine locale. La préparation du ragoût de sanglier ne se limite pas à la cuisine, c'est un rituel qui relie les gens, depuis les chasseurs qui apportent le gibier fraîchement pêché jusqu'aux chefs qui préparent avec amour chaque plat. À Ozalj, les forêts sont la source de nombreuses spécialités, parmi lesquelles le ragoût de sanglier occupe une place particulière, représentant une synthèse de ressources naturelles et de savoir-faire culinaire transmis de génération en génération. En plus de satisfaire le palais, le ragoût de sanglier d'Ozalj véhicule

également des histoires de tradition, de communauté et d'amour pour la nature, faisant de chaque repas une expérience authentique. Ce goulasch riche et aromatique est un parfait exemple de la façon dont les ingrédients locaux de la forêt peuvent être transformés en plats haut de gamme célébrant le patrimoine naturel et culinaire d'Ozalj. Chaque version du goulasch a ses spécificités, qu'il s'agisse du type de viande, du choix des légumes ou de la manière dont il est assaisonné. Certaines recettes nécessitent une cuisson plus longue pour infuser toutes les saveurs, tandis que d'autres préfèrent une préparation plus rapide. Le goulasch peut être plus fin, comme une soupe, ou épais, comme un ragoût, selon la quantité de liquide et la méthode d'épaississement. La version la plus célèbre du ragoût de sanglier provient de la „Cuisine traditionnelle du comté de Karlovac“. Cette version du goulasch est particulièrement appréciée pour son authenticité et ses saveurs profondes, qui évoquent parfaitement la tradition et les ressources naturelles du comté de Karlovac.

Photo 12: Recette ragoût de sanglier

GULAŠ OD VEPRA		
za 4 osobe		
Sastojci		Priprema
800 g	vepra	Meso vepra, bez kosti narežite na kocke, posolite, popaprite, dodajte začinsko bilje i sitno narezani češnjak. Dobro izmiješajte i ostavite da se paca barem 2 sata.
800 g	luk	Na ugrijanoj masnoći popržite sitno nasjeckani luk do zlatno žute boje, dodajte marinirano meso vepra, mrkvu, celer i peršin i pirjajte oko 2 sata podlijevajući temeljcem.
50 g	češnjaka	Zatim dodajte rajčicu, brašno i crvenu papriku. Zalijte vinom i pirjajte još petnaestak minuta. Na kraju pospite sitno nasjeckanim peršinovim lišćem.
20 g	sol	Uz gulaš od vepra poslužite žgance.
10 g	papra	
1 žlica	koncentriranog pirea rajčice	Žganci:
100 g	mrkve	U kipuću slanu vodu dodajte masnoću pa stalno miješajući uspite kukuruzno brašno.
50 g	peršina	Kuhajte na laganoj vatri oko pola sata.
50 g	celera	
50 g	masnoća	
50 g	brašna	
100 ml	crnog vina	
	crvena paprika	
	Žganci:	
400 g	kukuruznog brašna	
40 g	sol	
60 g	masnoće	

Source : La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

Photo 13: le ragoût de sanglier



Source: RTL.hr

2.3 La gastronomie traditionnelle de la ville de Duga Resa

Duga Resa, une ville située à dix kilomètres au sud-ouest de Karlovac, a une riche histoire remontant au 14^{ème} siècle, date à laquelle elle a été mentionnée pour la première fois en 1380. Le développement économique de la ville s'est accéléré après la construction du chemin de fer Rijeka-Zagreb et l'établissement de l'industrie cotonnière en 1884. Duga Resa a obtenu le statut de ville en 1993. Le nom „Duga Resa“ a plusieurs interprétations. Selon l'une d'elles, le nom est lié au mot „resa“, qui apparaît sur le costume folklorique, tandis que d'autres sources associent le nom à la plante „resa“ qui couvrait autrefois cette région. La troisième interprétation dérive le nom de la plante „résine“, qui pousse dans l'eau, tandis que certains mentionnent que le nom de la ville vient de l'aubergiste Reza, qui possédait une auberge à Duga Resa. L'un des symboles les plus célèbres de Duga Resa est la rivière Mrežnica, qui confère à cette ville la reconnaissance comme lieu de vie active sur l'eau, mais aussi comme destination idéale pour le repos et les loisirs. Parmi les monuments historiques, „crkva Sv. Petra“ (l'église de St. Pierre), le quartier ouvrier de *Kasar*, les moulins à eau et l'ancienne centrale hydroélectrique de Mrežnica, témoignent du riche patrimoine industriel de la ville. En raison de sa proximité avec Karlovac, Duga Resa partage une offre de plats traditionnels similaire à celle de la capitale du comté. Ici, vous pourrez déguster des spécialités authentiques qui enrichissent la scène gastronomique du comté de Karlovac, qui maintient le patrimoine culturel et culinaire de Duga Resa vivant et accessible à tous les visiteurs et résidents.

Photo 14: La ville de Duga Resa



Source: <https://dugaresa.hr/>

Les „Žganci“ au lait aigre sont l'un des plats traditionnels préférés de la région du comté de Karlovac, y compris la région de Duga Resa. Ce plat simple, composé de semoule de maïs bouillie avec de l'eau et du sel, a une longue histoire en tant qu'aliment qui satisfait et rafraîchit les foyers depuis des générations. On commence par mélanger la farine de maïs avec de l'eau et du sel, puis la pâte passe par la cuisson jusqu'à ce qu'elle devienne suffisamment épaisse pour être coupé ou façonné. Après la cuisson, *les žganci* sont traditionnellement servis avec du lait aigre ou de la crème, ce qui enrichit encore leur goût simple mais caractéristique. Ce plat est souvent consommé au petit-déjeuner ou comme repas léger, et sa popularité réside en partie dans sa nutrition et sa simplicité de préparation. Les *Žganci* au lait aigre sont également un symbole de lien avec l'environnement et la tradition locales, car des ingrédients tels que la farine de maïs et le lait aigre étaient souvent disponibles dans les zones rurales comme Duga Resa. En plus de satisfaire la faim, ils reflètent une importance culturelle et un lien profond avec l'identité locale.

Photo 15: Recette Žganci

ŽGANCI

Pripremite: 1 litru vode, 3/4 kg kukuruzne krupice, 1 žlicu soli.

Osoljenu vodu stavite da zakuha. Kad voda zavrije, istresite odjednom svu pripremljenu kukuruznu krupicu i pustite je da kuha najmanje pola sata u grudi u kojoj ste kuhačom napravili rupicu. Odlijte u lončić suvišak vode i izmiješajte žgance (po potrebi dodajte odlivene vode). Žganci s jogurtom, vrhnjem ili prženim čvarcima izvrsna su večera, a i dobar prídodatak gulašu, paprikašu, brodetu itd.

Source : Auteur inconnu, titre inconnu, livre de cuisine appartenant à Ivanka Malović

La population de la ville actuelle se souvient souvent du déjeuner traditionnel préparé autrefois, connu sous le nom de „Pauska sarma“. Ce plat est une version rurale de la sarma classique et se caractérise par l'utilisation d'ingrédients simples et facilement disponibles qui étaient présents dans les foyers. La préparation de la „Pauska sarma“ commence par un mélange de viande hachée, de riz, d'oignons et d'épices. Ce mélange est ensuite enveloppé dans des feuilles de chou, créant un délice de plusieurs couches. Une fois les *sarma* placées dans une casserole ou au four, recouvertes d'eau ou de bouillon et bouillies ou cuites au four jusqu'à ce qu'elles deviennent suffisamment molles et savoureuses. Avant le début de la cuisson, de la viande sèche est souvent ajoutée à la marmite avec les *sarma*, ce qui ajoute une saveur

particulière au plat, enrichissant l'arôme et la texture. La *sarma* est le plus souvent servie avec des plats d'accompagnement comme de la purée de pommes de terre ou du pain fait maison.

Photo 16: Recette Paurska sarma

PAURSKA SARMA

1 glavica kiselog kupusa

600 g mljevenog mesa

1 glavica crvenog luka

1 jaje

150 g riže

100 g suhog mesa

peršin, crvena slatka paprika, vegeta, sol, papar, ulje

Listove kupusa malo oprati, odrezati zadebljale krajeve. Mljeveno meso, luk, peršin, rižu i ostale začine rukama izmiješati. Pune listove umotati sarmice. U veliku posudu staviti sarme i suho meso, uliti vode i kuhati.

8

Source: Darinka Gajski, recette de famille

Traditionnellement, on prépare le „Struklji en soupe“ et la „Soupe aigre aux œufs“. Pour servir les *struklji* dans la soupe, on utilise souvent des assiettes creuses ou des bols, qui contribuent à l'impression rustique du plat. Les bols rustiques en céramique ou en verre sont souvent choisis pour souligner la tradition et la beauté naturelle du plat. Chaque assiette contient généralement un ou deux *struklji*, selon la taille, pour garantir que les invités en aient suffisamment pour savourer ce délicieux repas. Les *struklji* sont versés avec de la soupe chaude, qui peut généralement être de la soupe au bœuf ou au poulet, de sorte que les *struklji* soient complètement submergés. Cette technique permet au *struklji* d'absorber l'arôme et les saveurs de la soupe, rendant chaque bouchée délicieuse et satisfaisante. Si vous le souhaitez, chaque assiette peut être saupoudrée de persil fraîchement haché pour un arôme et un effet visuel supplémentaires. Les *Štruklji* en soupe est un plat qui peut être préparé et servi à différents moments, mais qui est souvent populaire pendant les mois les plus froids en raison de sa chaleur et de son caractère copieux. Étant donné que la préparation est relativement simple, les *struklji* en soupe peuvent être servis chaque fois qu'un plat chaud et savoureux est nécessaire.

⁸ (Source: Darinka Gajski, recette de famille)

Photo 17: Štruklji en soupe



Source: Večernji list, telecharge le 06.05.2024

Photo 18: Recette Štruklji en soupe

ŠTRUKLI NA JUHU

za 4-6 osoba

Sastojci

300 g Tijesto:
brašna
2 jaja
150 ml mlake vode
prstohvat soli

300 g Nadjev:
domaćeg kravljeg sira
1 jaje
sol

Priprema

Od brašna, jaja, soli i mlake vode zamijesite tijesto. Pripremljeno tijesto dobro izradite rukama i pustite da na toplom mjestu odstoji oko pola sata. Nakon toga tijesto tanko razvaljajte i tanko razvucite na debljinu papira. Nadjev pripremite tako da sir ispasirate, posolite, dodate jaje i sve izmiješate. Razvaljano tijesto premažite do polovice nadjevom i savijte u savijaču (uvijte u štrukle). Pripremljene savijače uz pomoć kuhače ili rubom tanjura narežite na 10 centimetara dugačke štrukle. Krajevi štrukli moraju biti dobro zatvoreni. Za juhu zakuhajte 200 ml kiselog vrhnja u 1 l vode. Kada juha lagano zakipi, dodajte štrukle. Zatim dodajte zapršku koju napravite tako da u tavi prepečete ½ glavicice luka da dobije miris, dodajte u juhu i nastavite kuhati još 15 minuta.



Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

La soupe aigre aux œufs au plat était souvent consommée par des personnes qui appréciaient l'aspect pratique, l'économie et la longévité de ce plat, ainsi que la valeur nutritionnelle qu'il apporte. Bien qu'il ne s'agisse pas d'un plat quotidien dans l'alimentation moderne, il est encore préparé dans certains foyers ruraux dans le cadre du patrimoine culturel et de la tradition.

Photo 19: Recette La soupe aigre aux œufs

KISELA JUHA S TRAJBANIM JAJIMA

za 4 osobe

Sastojci

4 jaja
2 žlice glatkog brašna
100 ml vinskog octa
1,2 l vode u kojoj se kuhala šunka ili kobasica

Priprema

U vodu u kojoj se kuhalo suho meso, miješajući umutite brašno izrađeno s vinskim octom, brašno se umuti sa vinskim octom u glatku smjesu koja se potom uz miješanje ukuha u vodu u kojoj se kuhalo meso. Kad ta smjesa prokuha, uz stalno miješanje dodajte razmućena jaja. Kad se jaja ugrušaju, juha je gotova.

Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

2.4 La gastronomie traditionnelle de la ville d'Ogulin

Ogulin est situé au centre de la Croatie, à mi-chemin entre Zagreb et Rijeka. Au sud d'Ogulin se trouve le parc national des lacs de Plitvice, au nord-ouest se trouve Gorski Kotar et à l'ouest se trouve la partie nord de l'Adriatique. Il s'agit d'une zone de transition qui n'appartient pas à la Lika, au Gorski kotar, au Kordun ou au Gornji Pokuplje, mais constitue une région à part entière. La ville d'Ogulin est située au pied de la montagne de *Klek*. Les premiers documents historiques sur Ogulin datent du XVe siècle. La ville s'est développée commercialement comme artisanalement et était dirigée par divers seigneurs féodaux, dont la famille Frankopan. La ville d'Ogulin regorge de légendes, dont une légende sur la fée de l'eau, sur la grotte de *Klek*, sur l'abîme de *Đula*, sur les sorcières de *Klek* et même sur l'origine de *Klek*. La ville s'appelait auparavant *Zulum grad*, *Đulin* ou la ville de Julie. En outre, l'abîme de *Đula*, au-dessus duquel la ville d'Ogulin a été construite, vient de la légende d'une jeune fille appelée *Đula*, qui s'est jetée dans l'abîme à cause d'un amour malheureux. Une institution culturelle importante située à Ogulin est la „Maison de contes de fées d'Ivana“. Il s'agit d'un musée interactif dédié aux contes de fées, histoires et mythes croates et mondiaux. Il porte le nom de la célèbre écrivaine croate Ivana Brlić-Mažuranić, connue pour son recueil de contes de fées „Contes du passé“. La maison des contes de fées offre aux visiteurs une expérience interactive à travers différentes salles et installations inspirées de contes et d'histoires de fées célèbres. Les visiteurs peuvent explorer différentes salles thématiques, participer à des ateliers, regarder des pièces de théâtre et des spectacles interactifs et rencontrer divers personnages de contes de fées. En son honneur, un événement appelé „Festival des contes de fées d'Ogulin“ a lieu chaque année à Ogulin, qui attire des touristes de toutes les régions de la Croatie.

La gastronomie d'Ogulin et de ses environs est extrêmement riche. Certaines des spécialités bien connues de la région d'Ogulin sont la *masnica*, la *mošnja*, le pain *smisan*, les légumes verts d'Ogulin, la *klukaca*, le beurre, la *tropna*, la *cicvara*, les *klipići* d'Ogulin, la *balzamača*, le fromage *škripavac* et bien d'autres.

Photo 20: La ville d'Ogulin



Source: Le musée autochtone d'Ogulin

L'aliment le plus connu avec une étiquette d'origine sont les „légumes verts marinés Ogulin“. Les légumes marinés d'Ogulin sont fabriqués à partir de chou blanc finement coupé et fermenté naturellement avec l'ajout de sel. Le processus de fermentation confère à ce chou un goût aigre-doux équilibré avec une légère touche sucrée. En plus de son excellent goût, le chou est riche en vitamines, notamment en vitamine C, et en probiotiques bénéfiques produits pendant la fermentation, ce qui le rend nutritionnellement précieux. La préparation du chou d'Ogulin commence tard en automne, lorsque le chou est récolté à sa pleine maturité. Après la récolte, le chou est finement haché selon des méthodes traditionnelles. Ensuite, du sel est ajouté, ce qui extrait l'humidité et crée de la saumure, essentielle à la fermentation. Le chou salé est emballé dans des fûts ou autres récipients où il fermente pendant plusieurs semaines. Les bactéries lactiques naturelles présentes dans le chou déclenchent la fermentation, produisant de l'acide lactique qui préserve le chou et lui donne son goût caractéristique⁹. Le chou d'Ogulin est un ingrédient polyvalent utilisé dans divers plats traditionnels croates. L'un des plats les plus célèbres est la *sarma*, mais il est souvent servi comme simple plat d'accompagnement et ajoute un goût aigre à diverses soupes et ragoûts.

⁹ Poljoprivreda.gov.hr Le chou d'Ogulin

Photo 21: Le chou d'Ogulin



Source: Gorske novosti, telecharge le 10.05.2024

Un autre dessert très célèbre traditionnellement d'Ogulin est „*Ogulinska masnica*“. La *masnica* a un goût riche et salé qui provient de l'utilisation de saindoux ou de beurre. La pâte est légère et aérée, mais en même temps juteuse grâce aux couches de graisse. La croûte croustillante et l'intérieur moelleux créent un contraste de texture parfait. Ce gâteau est né du besoin d'un plat nutritif et simple qui peut être préparé avec des ingrédients de base tels que la farine, l'eau, le sel, la levure et le saindoux. L'utilisation de saindoux et/ou de beurre ajoute un arôme et une texture particuliers à la pâte, rendant le saindoux unique. La *Masnica* est souvent présente lors d'événements et de foires locales, où les visiteurs peuvent déguster et en apprendre davantage sur ce plat traditionnel. Les habitants d'Ogulin sont fiers de leur *masnica* et sont heureux de partager recettes et techniques de préparation avec les jeunes générations pour s'assurer que cette tradition ne soit pas oubliée. La préparation de la *masnica* d'Ogulin comprend plusieurs étapes clés, la pâte est obtenue en mélangeant de la farine, de l'eau, du sel et de la levure, qu'il faut laisser lever. Une fois la pâte levée, elle est étalée en une fine couche puis recouverte de saindoux ou de beurre. C'est cette étape qui donne à la graisse sa saveur et sa jutosité caractéristiques. La pâte roulée est pliée en forme de rouleau ou pliée en tarte, et placée dans un plat allant au four. Elle est cuite jusqu'à ce qu'elle obtienne une couleur brun doré et une croûte croustillante. En plus des foyers, la *masnica* d'Ogulin devient de plus en plus populaire parmi les touristes qui visitent Ogulin. Les restaurants et boulangeries locales proposent souvent cette spécialité, permettant aux visiteurs de goûter une partie de la tradition d'Ogulin.

Photo 22: La masnica d'Ogulin



Source: Udruga žena Ogulin, telecharge le 13.05.2024

Photo 23: Recette de la masnica d'Ogulin

OGULINSKA MASNICA		
Sastojci		Priprema
500 g	Tijesto: brašna	Kvasac razmrvite u toplom mlijeku u kojem ste otopili šećer. U duboku zdjelu stavite brašno, posolite, dodajte rastopljeni maslac, jaja, preostalo mlijeko i dignuti kvasac, umijesite tijesto pa ga pustite da odstoji sat vremena. Nakon toga tijesto podijelite na tri jednaka dijela. Svaki dio tijesta razvaljajte.
2	jaja	
50 g	maslac	
150 ml	toplog mlijeka	Luk za nadjev sitno nasjeckajte, popecite ga na malo ulja ili masti pa ga ohladite. Ohlađeni luk jednolično namažite po razvaljanom tijestu.
30 g	germe prstohvat soli	
5	Nadjev: jaja	Žumanjke odvojite od bjelanjaka. U snijeg od bjelanjaka dodajte žumanjke, dobro izmiješajte pa tom mješavinom premažite tijesto i luk. Po želji posolite, a zatim po nadjevu rasporedite kockice maslaca. Zarolajte, stavite u tepsiju i pustite još kratko stajati. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 40 minuta.
1	glavica luka sol	
100 g	margarina	

Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

Un plat incontournable sur les tables des habitants de Zagorje Ogulinski est définitivement le „*Mošnje*“. avec du „*škralup*“. (couche grasse accumulée à la surface du lait bouilli refroidi) et du chanvre. Chaque grand-mère connaît la recette des *mošnje* et elle est transmise aux nouvelles générations. Les *mošnje* étaient le plat principal consommé les jours de jeûne. Leur goût est assez similaire à celui des *štrukli* de Zagorje, et ce qui les rend spéciaux est la farce avec laquelle ils étaient autrefois fourrés. Comme son nom l'indique, la garniture était composée de *škralupa*, c'est-à-dire la couche de crème qui se forme à la surface du lait après l'avoir bouilli et laissé refroidir. En plus des de cette couche de crème, les *mošnje* étaient également remplis de chanvre. Dans la préparation traditionnelle, les graines de chanvre étaient placées dans un récipient en bois spécial, appelé pilon et pilées jusqu'à ce que les graines soient séparées de leur coque. Ensuite, les graines étaient tamisées et bouillies. Pendant la cuisson, un

mélange de couleur jaune montait à la surface de l'eau, qui était récupérée et placée dans une étamine ou une passoire épaisse pour bien égoutter. Les grand-mères savaient souvent ajouter des oignons cuits à ce mélange pour plus de saveur.

Photo 24: Recette des mošnjje d'Ogulin avec du chanvre

OGULINSKE MOŠNJE S KONOPLJOM

TIJESTO

500 g glatkog brašna

cca 3 dcl mlake vode

prstohvat soli

50 ml ulja

NADJEV

500 g sjemenke konoplje

žličica papra

pola glavice luka

dva prstohvata soli

3 jaja

Tijesto se priprema miješanjem sastojaka dok se ne dobije glatka masa. Tijesto ostaviti da odmara i naraste. Nakon što tijesto naraste, razvalja se na tanke krugove i u sredinu svakog kruga se stavi nadjev. Rubovi tijesta se skupljaju i spajaju iznad nadjeva, formirajući oblik vrećice ili mošnjje. Mošnjje se peku u pećnici dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i hrskavu koricu.

10

Source: Ivanka Cindrić, recette de famille

L'Association des femmes d'Ogulin fait la promotion de cette version à l'ancienne du plat depuis plusieurs années et, la veille de Noël, organise un atelier sur la préparation des *mošnjje* à base de chanvre, qui sont distribués aux citoyens.

A quelques kilomètres d'Ogulin se trouve Tounj, connue pour son pont à deux étages du XVIIIe siècle et pour une région riche en grottes et en fosses avec une abondance d'espèces endémiques, où les visiteurs peuvent explorer la beauté naturelle et goûter le „*Tounjski škripavac*“ autochtone. Il appartient au groupe des fromages mi-durs, gras et fumés. Dans le passé, le but du fumage était de prolonger la durabilité, et aujourd'hui, il est utilisé pour atteindre la spécificité. La matière première pour la production du fromage Tounjski est le lait de vache frais. Le lait de la traite du soir est mélangé avec le lait de la traite du lendemain matin, chauffé à 30-35 °C et de la présure y est ajoutée, après quoi la présure dure 30 à 50 minutes. Le fromage est ensuite travaillé à la main ou avec une cuillère en bois et coupée en morceaux qui varient de la taille d'une noisette à celle d'une noix. Il est râpé et laissé décanter environ une heure à 40 °C, après quoi il est façonné et salé à la main (le sel est frotté sur la

¹⁰ (Source: Ivanka Cindrić, recette de famille)

surface du fromage avec les mains) et enfin il est fumé pendant 2 à 3 jours. Une des particularité du fromage Tounjski est qu'il est fumé avec du bois d'arbres fruitiers colorés comme le noisetier, le prunier, le cerisier et le charme. Le fromage de Tounj subit un processus d'affinage dont la durée optimale est de 4 semaines¹¹.

Photo 25: Le fromage de Tounj-škripavac



Source: La commune de Tounj, telecharge le 18.05.2024

2.5. La gastronomie traditionnelle de la ville de Slunj

La ville de Slunj, située à l'intérieur de la Croatie, est connue pour ses magnifiques cascades et sa nature intacte. Située au sud du comté de Karlovac, entourée de forêts et de rivières, Slunj offre un environnement paisible et de nombreuses possibilités de détente et d'exploration. Rastoke, également connue sous le nom des petites „Plitvice“, est la principale attraction touristique de la ville, avec les imposantes cascades des rivières *Slunjčica* et Slunj, mentionnées pour la première fois au XIIe siècle et possède un riche patrimoine culturel, visible dans des monuments historiques tels que des églises, des châteaux et d'anciens moulins. Les murs de la vieille ville de Frankopan, construits sur une colline en pierre au-dessus de la rivière *Slunjčica*, témoignent d'un passé mouvementé. La population locale chérit les traditions et les coutumes, et l'offre gastronomique regorge de plats traditionnels. Parmi les plats préférés de Slunj figurent les saucisses de gibier de Slunj, préparées de manière traditionnelle avec des épices spéciales

¹¹ Ivček, B. (2021). *Tradicionalni sirevi hrvatske- karakteristike i tehnologija proizvodnje* (travail de fin d'étude). Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnoški fakultet. Visité le 18.05.2024.

et des arômes de gibier. Les pommes de terre, en tant qu'aliment de base, sont utilisées de différentes manières dans les plats proposés. Des pommes de terre au four, de la purée de pommes de terre ou des pommes de terre en sauce. La *Krvavica* (boudin) est une autre spécialité que l'on retrouve souvent au menu des restaurants locaux. Il est préparé à partir de viande et de sang de porc, aromatisé avec différentes épices, et cuit ou bouilli à feu doux. La courge ou potiron est un autre ingrédient souvent utilisé dans la cuisine traditionnelle de Slunj. Des plats comme la soupe au potiron, la tarte au potiron ou le potiron rôti au miel sont souvent présents sur les tables en automne. La polenta assaisonnée, la truite et le poisson des rivières voisines enrichissent encore l'offre gastronomique de cette région. Des beignets à base de graisse de porc (*pogačice od čvaraka*), les *struklji* ou la *cicvara* (gâteau à base d'œufs, de lait, farine et fromage frais) sont souvent préparés pour le dessert.

La soupe de potiron rôti est un plat délicieux que l'on retrouvait souvent sur les tables des habitants de Slunj et de ses environs. Elle était le plus souvent préparée en automne, lorsque les potirons sont mûres. Les potirons ont toujours été cultivées dans le pays. C'est simple et rapide à préparer.

Photo 26: Recette la soupe de potiron

JUHA OD BUNDEVE

za 4-6 osoba

Sastojci

600 g	bundeve
1	krumpir
1 glavica	luka
	češnjak
2 žlice	ulja od buče
700 ml	temeljca
400 ml	vrhnja za kuhanje
	sol, papar

Priprema

Bundeve i krumpir očistite i narežite na kockice. Luk i češnjak sitno nasjeckajte, stavite na vruće ulje i kratko popecite. Dodajte kockice bundeve i krumpira pa pirjajte 3 do 4 minute. Zalijte temeljcem. Kuhajte na laganoj vatri dvadesetak minuta. Izmiksajte štapnim mikserom i propasirajte. Dodajte vrhnje za kuhanje, posolite i popaprite po želji i još jednom kratko prokuhajte.

Ukrasite preprženim bučnim sjemenkama.



Source: La cuisine traditionnelle du comté de Karlovac

Le ragoût de pommes de terre, également connu sous le nom de „ragoût aveugle“ (sans viande), fait partie de ces plats qui vous transportent immédiatement dans le passé, dans les cuisines chaleureuses de nos grands-mères. Ce plat respire la simplicité et est en même temps riche en saveur et en plénitude. Bien qu'il manque la viande caractéristique d'un ragoût classique, sa nature humble en fait un parfait exemple de la façon dont des ingrédients de base peuvent créer quelque chose d'extrêmement délicieux. Le ragoût de pommes de terre est le mieux servi avec du pain frais ou des beignets faits maison, parfaits pour tremper dans la sauce. Bien que ce plat soit simple, sa force réside dans la possibilité de personnalisation, vous pouvez ajouter différents légumes comme des courgettes ou des pois, ou l'assaisonner avec du piment pour plus de piquant. Ce plat reflète l'époque historique où la viande était un luxe et où les gens devaient faire preuve de créativité pour préparer de délicieux repas avec ce qu'ils avaient sous la main. Pendant les mois d'hiver, lorsque les champs étaient couverts de neige et que les réserves de nourriture étaient limitées, ce ragoût était irremplaçable. Aujourd'hui, il n'a pas perdu de sa popularité. Au contraire, de plus en plus de gens reviennent aux recettes traditionnelles, reconnaissant la valeur de la cuisine simple mais riche de leurs ancêtres. À Slunj, de nombreux restaurants et tavernes familiales proposent ce plat dans leur menu, préservant et promouvant le patrimoine culturel de la région. En plus d'être trouvé dans les restaurants locaux, le ragoût de pommes de terres est souvent préparé lors d'événements touristiques, où les visiteurs peuvent découvrir le goût authentique de la tradition de Slunj.

Photo 27: Recette ragoût de pommes de terres ou „ćoravi gulaš“

GULAŠ OD KRUMPIRA

Pripremite: 1 i 1/2 kg krumpira, 8 dkg masti ili ulja, 30 dkg luka, crvene paprike, sol, »Vegetu«.

Oguljeni krumpir operite i izrežite na kriške. Luk, izrezan na ploške, propirjajte na masti ili ulju, pa mu dodajte prema ukusu crvene paprike. Na prženi luk dodajte krumpir gulaš dolijte vodom i kuhajte ga na umjerenoj vatri.

Source : Auteur inconnu, titre inconnu, livre de recettes appartenant à Ivanka Malović

Les *Čvarkuše*, également connus sous le nom de *Pogačice s čvarcima* beignets a base de graisse de porc, sont un mets préféré dans de nombreux foyers croates, en particulier à Slunj. Ces délicieux scones allient parfaitement crackers croustillants et pâte moelleuse. Préparer ces scones est l'occasion de se remémorer le passé où les recettes se transmettaient de bouche à oreille et où chaque femme au foyer avait son propre ingrédient secret ou son astuce qui rendait ses scones spéciaux. Les *Čvarkuše* font souvent partie des festivités slavoniennes et de la ville de Karlovac et sont particulièrement populaires pendant les mois d'hiver et les vacances. Les *čvarkuše* sont extrêmement polyvalentes et peuvent être servies de nombreuses façons, que ce soit dans le cadre d'un copieux petit-déjeuner, comme apéritif lors d'un déjeuner de fête ou comme simple pâtisserie avec une boisson. Leur goût riche et leur texture croustillante en font un véritable plaisir pour tous les amateurs de cuisine traditionnelle.

Photo 28: Recette Pogačice od čvaraka

POGAČICE OD ČVARAKA

Pripremite: 30 dkg brašna, 15 dkg čvaraka, 1 jaje i 2 žutanjka, 4 žlice kiselog vrhnja, 3 dkg pjenice, 1,5 dl mlijeka, sol, papar.

Iskošite čvarke pa ih onda izmiješajte s brašnom i žutanjcima; poslije dodajte vrhnje, sol, papar, mlijeko i dignutu pjenicu. Umijesite tijesto i stavite ga da počiva na toplome mjestu oko pola sata. Tijesto zatim nekoliko puta razvaljajte i preklopite, pa onda kad ste ga dobro izradili, razvaljajte u plošku debelu otprilike 2 cm. S oblikom ili čašom izrežite pogačice, odozgo namažite razmućenim jajem i stavite ih da se peku u mašću namazanoj zdjeli.

Source: Auteur inconnu, titre inconnu, livre de recettes appartenant à Ivanka Malović

3. Les résultats des recherches

L'enquête sur la gastronomie traditionnelle auprès de la population âgée du comté de Karlovac a été menée dans le but de documenter et de préserver les anciennes recettes et plats autrefois préparés dans cette région. Le groupe cible des personnes interrogées, les personnes de plus de 60 ans, a été choisi délibérément parce qu'il préserve le mieux la tradition orale et les recettes qu'ils ont apprises de leurs grands-mères et des anciens membres de leur famille. Ces répondants ont eu l'opportunité de participer à la recherche à travers une enquête menée en se rendant à leur domicile, ce qui a permis de recueillir des informations crédibles et détaillées.

Chaque réponse recueillie au cours de la recherche est organisée et documentée dans un tableau qui fait partie intégrante du travail de fin d'étude. Le tableau ci-dessus contient des informations de base sur le répondant telles que son nom, son prénom, son année de naissance et le lieu (ville ou village) où réside le répondant. L'emplacement ne se limite pas seulement aux grandes villes, mais inclut également les petites agglomérations rurales proches des villes du comté de Karlovac.

Les résultats des enquêtes ont été soigneusement classés en fonction de la localisation des personnes interrogées, les plats étant répartis par villes situées à proximité immédiate. Cette organisation permet une meilleure compréhension de la diversité de la gastronomie traditionnelle dans les différentes parties du comté de Karlovac et la recherche de différentes recettes et de leurs variantes. On utilisera le tableau ci-dessus comme base pour l'analyse et l'interprétation des résultats de recherche sur la gastronomie traditionnelle, soulignant l'importance de la tradition orale et des coutumes locales dans la préservation du patrimoine culturel de cette région.

Photo 29: Tableau 1- Enquete sur les habitants

NOM ET PRENOM	ANNEE DE NAISSANCE	PLAT/BOISSON	LIEU D'HABITATION
Ivana Capan	1964	La biere de Karlovac	Karlovac
Ivana Capan	1964	Bouillon de poule fait maison	Karlovac
Željko Capan	1972	<i>Vukmanički želudac</i> (l'estomac de Vukmanić)	Karlovac
Ankica Capan	1972	<i>Prežgana juha</i> (soupe)	Karlovac
Ankica Capan	1972	<i>Trenci</i>	Karlovac
Anđelka Lulić	1950	Truite a la farine de semoule	Karlovac
Anđelka Lulić	1950	Gâteau aux marrons	Karlovac
Davor Listar	1972	Carpe a froid	Ozalj
Davor Listar	1972	Ragoût de poissons	Ozalj
Ana Krušić	1959	Lapin a la facon paysanne	Ozalj
Ana Krušić	1959	Ragoût de sanglier	Ozalj
Darinka Gajski	1932	<i>Žganci</i>	Duga Resa
Darinka Gajski	1932	<i>Pauraška sarma</i>	Duga Resa
Marica Zoretić	1952	Soupe aigre aux oeufs	Duga Resa
Marica Zoretić	1952	<i>Štruklji</i> en soupe	Duga Resa
Ana Brestak	1944	Lait caillé	Duga Resa
Ana Brestak	1944	<i>Salenjaci</i> (croissants croates)	Duga Resa
Ivanka Čindrić	1955	Le chou d'Ogulin	Ogulin
Ivanka Čindrić	1955	La <i>masnica</i> d'Ogulin	Ogulin
Zvonko Čindrić	1950	<i>Mošnje</i> au chanvre	Zagorje Ogulinsko
Ines Radočaj	1995	Le beurre et le saindoux	Zagorje Ogulinsko
Ines Radočaj	1995	<i>Cicvara</i>	Zagorje Ogulinsko
Goran Capan	1972	Le fromage de Tounj (<i>škripavac</i>)	Tounj
Milka Ujdenica	1941	Polenta	Tounj
Milka Ujdenica	1941	Polenta aux épices	Tounj
Franjo Ujdenica	1933	Biere cuite	Tounj
Marica Capan	1961	Orge et viande	Tounj
Mile Kasunić	1967	Saucisses de gibier	Slunj
Josip Ljubanović	1942	Boudin	Slunj
Lucija Hodnik	1937	Soupe de potiron	Slunj
Lucija Hodnik	1937	Ragoût de pommes de terre	Slunj
Kata Hodnik	1944	<i>Čvarkuše</i>	Slunj

Source : Création de l'auteur

Pour tous les plats répertoriés dans les tableaux, des recettes et quelques explications sur la préparation et le service des plats ont ensuite été recueillies. Chaque plat est étroitement lié aux coutumes familiales et chaque famille a sa propre manière de préparer et de servir les plats. Ces différences de préparation et de service soulignent la richesse et la diversité de la tradition culinaire du comté de Karlovac. Les recettes sont souvent simples, ce qui reflète les conditions de vie de l'époque et la disponibilité des ingrédients. Beaucoup d'entre eux proviennent de livres de cuisine manuscrits ayant appartenu à des grands-mères, transmis de génération en génération comme sources inestimables d'histoire culinaire et de patrimoine culturel.

Une partie particulièrement intéressante des recettes provient d'un livre de cuisine dont l'auteur et le titre sont inconnus, mais qu'Ivanka Malović a conservé pendant plus de 50 ans. Ce livre de cuisine était probablement un héritage familial qui s'est transmis de génération en génération, préservant ainsi d'importantes recettes et pratiques culturelles. À travers ces recettes, nous découvrons également le contexte historique dans lequel les plats ont été créés. Beaucoup d'entre eux utilisent des ingrédients de saison et disponibles localement, ce qui témoigne de l'autosuffisance et de l'adaptabilité des populations par rapport aux conditions naturelles. Les explications de la préparation comportent souvent des petits secrets et astuces transmis par les grands-mères, révélant des techniques essentielles à l'authenticité et à la qualité du plat. Ces recettes collectées préservent non seulement le patrimoine culturel, mais fournissent également des instructions pratiques pour préparer les plats d'une manière qui n'est pas toujours enregistrée dans les livres de cuisine modernes. Ils sont un témoignage du mode de vie et des coutumes des générations précédentes et constituent une partie importante de l'histoire locale. Aujourd'hui, ces recettes sont documentées et organisées afin d'être préservées pour les générations futures, ce qui contribue à la préservation de la riche tradition gastronomique du comté de Karlovac et de son patrimoine continu.

Conclusion

La recherche sur la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac, profondément immergée dans la richesse et la diversité du patrimoine culinaire de cette région. En interrogeant la population âgée, des données précieuses ont été collectées qui révèlent des coutumes profondément enracinées, des méthodes spécifiques de préparation des aliments et des recettes uniques transmises de génération en génération. Cette gastronomie n'est pas seulement un recueil de recettes, mais reflète véritablement le mode de vie et l'identité culturelle de la population locale. Chaque plat traditionnel de cette région porte en lui l'histoire, les conditions géographiques et les coutumes sociales de la région. Les recettes recueillies à partir de livres de cuisine manuscrits et de dossiers personnels, conservés pendant des décennies dans les familles, témoignent de la manière dont les habitudes alimentaires et les compétences culinaires se sont transmises de génération en génération.

Ces recettes utilisent souvent des ingrédients simples adaptés aux conditions de vie de l'époque, reflétant l'autosuffisance et la sagesse des générations précédentes dans l'utilisation optimale des ressources disponibles localement. Les coutumes familiales jouent un rôle clé dans la préservation de ces recettes.

Chaque famille chérit ses variations et ses secrets dans la préparation et le service des plats, ce qui enrichit encore la diversité et la profondeur de la tradition culinaire du comté de Karlovac. Le transfert des connaissances sur la préparation de ces plats aux jeunes générations assure la continuité et la préservation du patrimoine culturel. Les répondants plus âgés, souvent les principaux détenteurs de ces connaissances, ont souligné l'importance de documenter et de transmettre les compétences culinaires à travers des ateliers pratiques et des formations familiales. Malgré l'impact de la modernisation sur la vie quotidienne, de nombreux répondants préfèrent les méthodes de préparation traditionnelles pour leur authenticité et leur excellence gustative. On craint que les méthodes modernes de préparation des aliments ne menacent la préservation de la gastronomie traditionnelle, mais on est en même temps conscient de l'importance d'adapter et d'intégrer les anciennes recettes dans un contexte moderne. Les recettes rassemblées et les explications sur leur préparation et leur présentation constituent des trésors culturels inestimables. Ils enrichissent non seulement l'offre culinaire de la région, mais contribuent également activement à la préservation et à la promotion de l'identité culturelle du comté de Karlovac.

Documenter et transmettre ces recettes garantit que la gastronomie traditionnelle de cette région continuera à vivre à travers les générations futures.

En conclusion, la gastronomie traditionnelle du comté de Karlovac n'est pas seulement un aspect de l'offre culinaire locale, mais une partie importante du patrimoine culturel de la Croatie. Préserver ces recettes et coutumes culinaires uniques contribue non seulement à préserver l'identité culturelle de la région, mais offre également aux générations futures un aperçu de la riche histoire et des traditions de cette région. La recherche continue et la promotion de la gastronomie traditionnelle sont essentielles à la valorisation de cette partie importante du patrimoine culturel.

Bibliographie

Livres:

1. **Begić, Dina**, ed. *Tradicijska kuhinja Karlovačke županije*. Karlovac: Turistička zajednica Karlovačke županije, 2012.
2. **Šoštarić, Mario**, ed. *Hrvatska kuharica: ili zbirka odabranih recepata iz domaće i strane kuhinje*. Zagreb: Stvarnost, 1968.
3. *Kuharica*. [Nepoznato: Nepoznato, Nepoznato]. U vlasništvu Ivanke Malović više od 50 godina.
4. **Biluš, Ivanka, Božica Brkan, Lidija Ćorić, i Cirila Rode**. *Hrvatska za stolom: Mirisi i okusi Hrvatske*. Zagreb: Alfa d.d., 2005.
5. **Pisac, Andrea**. *Hrvatska kuharica: 100 tradicionalnih slanih jela za obitelj i prijatelje*. Hrvatska: FRESKURA, 2023.
6. **Pleše, Eliana**, ed. *Tradicijska jela*. Zagreb: Naklada Uliks d.o.o., 2007.
7. **Kauzlarić, Boris, Eliana Pleše, i Itana Popić**. *Tradicijska kuhinja 2*. Zagreb: Naklada Uliks d.o.o., 2008.
8. **Pavlović, Mira**, prir. *Hrvatska kuharica ili Pouka kako se gotove svakovrstna jela: po metričkoj mjeri/prema izvornoj hrvatskoj kuharici iz 1882. godine*. Novo prerađeno i pomnožano izdanje. Varaždin: J. B. Stiefler, 1882. (izdanje: 1995).
9. **Jadranka Bajsić, Nevenka Deur, i Anica Šisler**. *Hrvatska domaća kuharica*. Zagreb: Mato Lovrak, 1995.
10. **Janković, Mate, i Tomaž Kavčič**. *Mate VS Tomaž*. Zagreb: LIDL, 2016.

Articles:

1. Valentić, M. 2019. „Pretpostavke i perspektiva budućeg razvoja ruralnog turizma Karlovačke županije.“ Završni rad, Veleučilište u Karlovcu, Karlovac. Visité le 24. avril 2024. <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:128:472665>.
2. Ivček, B. 2021. „Tradicijski sirevi Hrvatske - karakteristike i tehnologija proizvodnje.“ Završni rad, Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb. Visité le 18 mai 2024. <https://repositorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf:3967>.
3. Enciklopedija.hr. „Karlovačka županija.“ Visité le 24. avril 2024. <https://www.enciklopedija.hr/clanak/karlovacka-zupanija>.
4. Pri-mjer.hr. „Pilot područje Kalovačke županije.“ PDF. Visité le 28. avril 2024. https://pri-mjer.hr/wp-content/uploads/2020/09/WS-04_PP03_Karlovacka-zupanija.pdf.
5. "Gorske novosti. „Veliko priznanje Europske unije ogulinskom kiselom zelju: oznaka zaštićene izvornosti.“ Visité le 10 mai 2024. <https://gorskenovosti.net/2015/08/26/veliko-priznanje-europske-unije-ogulinskom-kiselom-zelju-oznaka-zasticene-izvornosti/>.

Sites Internet :

1. Državni hidrometeorološki zavod. Visité le 24. avril 2024. <https://meteo.hr/>.
2. Hrvatske vode. Visité le 24. avril 2024. <https://voda.hr/hr>.
3. Centar Ozalj. "Najveća štrudla u našem dvorištu." Visité le 2. mai 2024. <https://centar-ozalj.hr/najveca-strudla-u-nasem-dvoristu/>.
4. Duga Resa. Visité le 24. avril 2024. <https://dugaresa.hr/>.
5. Ministarstvo poljoprivrede. "Ogulinski kiseli kupus." Visité le 24 avril 2024. <https://poljoprivreda.gov.hr/>.
6. Udruga žena Ogulin. Visité le 13. mai 2024.
7. Visit Karlovac. Visité le 24. avril 2024. <https://visitkarlovac.hr/>.
8. Tounj.hr. Visité le 24. avril 2024. www.tounj.hr.
9. Slunj.hr. Visité le 24. avril 2024. <https://slunj.hr/>.
10. Visit Ogulin. "Povijest Ogulina." Visité le 24. avril 2024. <https://visitogulin.hr/povijest-ogulina/>.
11. Duga Resa. "Povijest grada." Visité le 24. avril 2024. <https://dugaresa.hr/povijest-grada/>.
12. Ozalj.hr. Visité le 24. avril 2024. <https://ozalj.hr/>.
13. Karlovačka županija. "Opći podaci." Visité le 24. avril 2024. <https://www.kazup.hr/index.php/zupanija/opci-podaci>.
14. .RA-KAZUP. *KA_ZU_DIGI_FINAL_N*. PDF. Visité le 24. avril 2024. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ra-kazup.hr/karla/wp-content/uploads/2016/11/KA_ZU_DIGI_FINAL_N.pdf

Illustrations

Photo 1 la position du comté de Karlovac.....	8
Photo 2 Le blason du comté de Karlovac.....	3
Photo 3 Le drapeau du comté de Karlovac.....	4
Photo 4 Recette Bouillon de poulet.....	10
Photo 5 Bouillon de poulet fait maison.....	10
Photo 6 Recette de soupe brûlée.....	11
Photo 7 Soupe brûlée.....	12
Photo 8 Treci.....	13
Photo 9 Recette de la carpe froide.....	15
Photo 10 : Recette ragoût de poissons.....	16
Photo 11 Recette le lapin a la paysanne.....	17
Photo 12 Recette- ragoût de sanglier.....	18
Photo 13 le ragoût de sanglier.....	18
Photo 14 La ville de Duga Resa.....	19
Photo 15 Recette Žganci.....	20
Photo 16 Recette-Paurska sarma.....	21
Photo 17 Štruklji en soupe.....	22
Photo 18 Recette Štruklji en soupe.....	22
Photo 19 : Recette La soupe aigre aux œufs.....	22
Photo 20 La ville d'Ogulin.....	24
Photo 21 Le chou d'Ogulin.....	25
Photo 22 : La masnica d'Ogulin.....	26
Photo 23 Recette de la masnica d'Ogulin.....	26
Photo 24 Recette des mošnje d'Ogulin avec du chanvre.....	27
Photo 25 : Le fromage de Tounj-škripavac.....	28
Photo 26 recette la soupe de potiron.....	29
Photo 27 recette ragoût de pommes de terres ou „ćoravi gulaš“.....	30
Photo 28 Recette- Pogačice od čvaraka.....	31
Photo 29 Tabeau 1- Enquete sur les habitants.....	33