



GOÛTS ET SENSATIONS

VUKOVAR SUR LA TABLE - *beauté de la diversité*

Éditeur:



Srednja strukovna škola Marko Babić
Domovinskog rata 58, Vukovar
Kontakt: (032) 424-980
E-mail: ured@ss-markobabic-vu.skole.hr
<https://ss-markobabic-vu.skole.hr>

Partenaires:



Udruga kuhara Vukovarsko – srijemske županije
Ulica Dr. Z. Sremca 43, 32100 Vinkovci
Kontakt: (095) 903-2786
E-mail: udrugakuhara-vk@kuhar.hr
<https://udrugakuhara-vsz.hr>



Turistička zajednica grada Vukovara
J. J. Strossmayera 15, 32000 Vukovar
Kontakt: (032) 442-889
E-mail: [info\(a\)turizamvukovar.hr](mailto:info(a)turizamvukovar.hr)
<https://turizamvukovar.hr/>

Design:

Suzana Bingulac Beretin, mag.educ.math.et.inf.
Dragana Samardžija, master turizm.

Traduction:

Milina Žabka Širka, prof.

Photographies:

Marko Džavić

Impression:

Avatar obrt za promidžbu i grafičke usluge
I. G. Kovačića, Bilje



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Le projet financé par le Ministère du Tourisme et des sports dans le cadre de l'Appel « La promotion et encouragement des compétences des métiers professionnels et artistiques pour le tourisme 2024 »

Le Lycée professionnel Marko Babić est seul responsable pour le contenu de cette publication.



MERI DIR, Osnovna škola Blage Zadre

GOÛTEZ LE MARIAGE DE LA TRADITION ET DE L'AMOUR

Chers touristes,

bienvenus à Vukovar, la ville de l'est de Croatie, riche en patrimoine culturel, gens accueillants et saveurs extraordinaires. Ce livret est un petit guide des spécialités savoureuses slavoniennes qui représentent aussi un élément indispensable de l'identité de cette région. Si vous visitez notre région pour la première fois, découvrez la Slavonie et la Symrie à travers les plats traditionnels transmis de génération en génération et préparés avec amour, patience et ingrédients soigneusement sélectionnés. La cuisine de Slavonie et Symrie est délicieuse, riche en calories et très diversifiée. Au fil des siècles, différents civilisations et cultures, depuis les Romains et les Turcs, à travers la période de la Monarchie austro-hongroise, ont laissé leurs traces dans les assiettes de la région rendant la cuisine locale diversifiée et unique. Les influences de ces périodes historiques sont visibles dans de nombreux plats dont les saveurs racontent l'histoire et les coutumes passées.

Préparez-vous pour un voyage culinaire qui vous ravira et rendra
votre séjour inoubliable!

Srednja strukovna škola Marko Babić



Découvrez l'harmonie de la richesse des saveurs et arômes de Slavonie.

GOÛTEZ LA TRADITION



Le voyage à travers les délices gastronomiques de la ville de Vukovar commence par les petits canapés. Kulen, Kulenova seka, le saucisson, le lard, le fromage, le caviar de poivrons. Il ne faut pas oublier les grattons de porc! Il est recommandé de servir ces spécialités sur la tranche de pain frais fait maison tartinée de saindoux, ou les déguster avec des scones aux grattons et satrica (le fromage frais avec les oignons de printemps hachés). Trouvez un rafraîchissement dans la soupe paysanne de poule ou de bœuf aux pâtes faites maison ou aux boulettes de semoule.

Les ragoûts et les potages nous réconfortent, nous rechauffent et rendent heureux.

Čobanac est indispensable. Aussi unique qu'une empreinte digitale, chaque sarma est différente et complètement unique.

Il serait dommage de venir en ville sur deux rivières, le Danube et la Vuka, sans goûter les plats de poisson. Au menu il y a la carpe en fourchette en bois et fish paprikash.

Il y a une douce friandise à la fin du voyage. Salenjaci (petits gâteaux au saindoux), tačkrle (ravioles à la confiture de prune), boulettes aux prunes, tarte aux pommes, sont juste quelques doux secrets cachés dans la ville de Vukovar.

LE SECRET EST DANS L'ÉTREINTE DE LA SLAVONIE ET LA SYRMIE.
LÀ OÙ LE DANUBE EMBRASSE LE CIEL.



Tout d'abord, L'EAU-DE-VIE

Tout d'abord un petit verre
d'eau-de-vie artisanale slavonienne.
Elle guérit et ouvre l'appétit. Elle
rechauffe le coeur, apaise l'âme et
stimule l'appétit.

L'eau-de-vie de prune, de poire
Williams, de pomme ou celle de cerises
ou aux herbes - c'est à vous de choisir
votre préférée.

KULEN ET KULENOVA SEKA

Après l'eau-de-vie commencez avec une assiette de charcuterie slavonienne. Kulen, kulenova seka, le lard, les grattons, le saucisson, le fromage au paprika rouge, le caviar de poivrons.

Kulen est un bien culturel protégé de la République de Croatie. C'est un produit de charcuterie original de Slavonie fabriqué en séchant des intestins de porc remplis d'un mélange de viande de porc, assaisonnée de piments doux ou piquants moulus, d'ail et de sel.

Le secret réside dans le paprika moulu et naturellement séché qui donne la qualité, la plénitude de couleur et de saveur.



UN EN-CAS SLAVONIEN

ČVARCI

Jusqu'à leur renaissance, les grattons ont été considérés comme un aliment réservé aux pauvres.

Les bouchées frites de la partie charnue du filet de porc fondue dans un chaudron. D'abord ils sont spongieux, puis ils grésillent et enfin ils bruissent.





LE PAIN MAISON TARTINÉ
DE SAINDOUX

SATRICA



LES SOUPES

Les souvenirs de la cuisine de nos grands-mères

Les soupes copieuses telle que la soupe paysanne de poule avec des boulettes de semoule ou la soupe de bœuf avec des pâtes maison sont un élément indispensable en ce voyage gastronomique.



SARMA

Selon la légende, la première sarma est faite il y a 3000 ans en Arménie de viande emballée dans les feuilles de la vigne. C'est en Azerbaïdjan que la sarma est la plus populaire.

Aussi unique qu'une empreinte digitale, chaque sarma est différente et complètement unique.





NIKA CVITKOVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre



INES BERETIN, Osnovna škola Blage Zadre

ČOBANAC

On le prépare dans un chaudron ou une grande marmite pour plusieurs personnes.

Ici chaque ville ou village possède sa propre recette ou un ingrédient secret. On y met plusieurs types de viande: notamment du porc et du bœuf, mais on ajoute aussi du gibier. Il est mijoté lentement sur un feu doux pendant plusieurs heures. Ce qui le distingue c'est son caractère piquant car, sauf le paprika doux en poudre, on y ajoute aussi des piments piquants séchés.

Il est considéré comme un plat des pâturages de Slavonie et, comme son nom indique, il était préparé par les bergers.



FISH PAPRIKASH

Fish paprikash est traditionnellement préparé dans un chaudron en cuivre suspendu au-dessus du feu ouvert. C'est une combinaison de la cuisine allemande et hongroise. Des morceaux de poisson d'eau douce comme le silure, la carpe ou le brochet sont cuits dans l'eau avec des oignons.

Ce ragoût est piquant grâce au paprika rouge moulu produit selon la recette traditionnelle de la région.



CARPE EN FOURCHETTE EN BOIS



La carpe, le sel, le poivre, le paprika rouge moulu et la patience sont les ingrédients d'une délicatesse qui, avec le crépitement du feu, laisse un goût qui reste dans la mémoire.

PONTS DU PATRIMOINE

SATARAŠ

Une salsa rafraîchissante à la base de poivrons rouges et jaunes, de tomates et d'oignons.



GRANATIR

Un plat ancien de pommes de terre et de pâtes assaisonné avec du paprika rouge moulu.



KRPICE S KUPUSOM

Un plat traditionnel de pâtes et de chou braisé.





ANTONIO SOLDI, Osnovna škola Blage Zadre



LANA BLAŽEVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre

POGAČA AU FOUR À PAIN



PERLE DE LA CUISINE SLAVONIENNE



SALENJACI

UN DOUX PLAISIR

Et cerise sur le gâteau.

Les petits gâteaux au saindoux, les boulettes aux prunes, les beignets, tačci, makovnjača et orahnjača ne sont que quelques - uns des doux secrets que la ville de Vukovar cache.



TAČCI À LA CONFITURE

Les petits coussins
de pâte fourrés à la
confiture de prunes
maison.



MAKOVNJAČA ET ORAHNJAČA

Les classiques
savoureux. Les
gâteaux roulés à base
de pâte levée au pavot
ou aux noix.



BOULETTES AUX PRUNES

Un mariage de pâte et
de confiture de prunes,
cuit, puis saupoudré
de graines de pavot, de
noix ou de chapelure.



Et à la fin, LE VIN

La Slavonie et la Syrmie vous raconteront les plus belles histoires du vin. Il fait une partie inséparable de notre tradition. Osez partir à l'aventure, visitez les caves les plus grandes, les plus primeées et les plus anciennes. Dégustez le vin et ramenez un souvenir à la maison.



“

Il n'y a pas d'amour plus
sincère que celui de la
bonne chère!

George Bernard Shaw