

Onlinerejse til Montenegro – onsdag den 2. marts 2022

PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

14.00 Teknisk velkomst ved **Rose Sofie Levinsen**.

14.05 Velkomst ved **Finn Ellegaard**.

14.10 Introvideo om Montenegro ved rejseleder **Zlatko Jovanovic**.

14:20 Med udgangspunkt i sin egen familie, der stammer fra det centrale Montenegro, introducerer **Zlatko** det lille land: dets historie og samfund og den aktuelle politiske situation, herunder også forhold til EU.

15.05 *Pause*

15.10 Efter pausen møder vi cand.mag. i Balkanstudier og sprogunderviser **Marija Krgović**. Marija fortæller om livet i det nordlige Montenegro, der på trods af sin skønhed er landets fattigste region, hvorfra rigtig mange udvandrer i øjeblikket. Lige som Marija, der i dag bor i København.

15.45 *Pause*

15.50 Vi slutter ved Adriaterhavet, hvor vi besøger den dansktalende spansklærer **Gordana Bukejlović**. Gordana boede i Danmark i nogle år i starten af 2000'erne, inden hun besluttede sig for at rejse til Montenegro og bosætte sig i turistbyen Herceg Novi ved Kotorbugten.

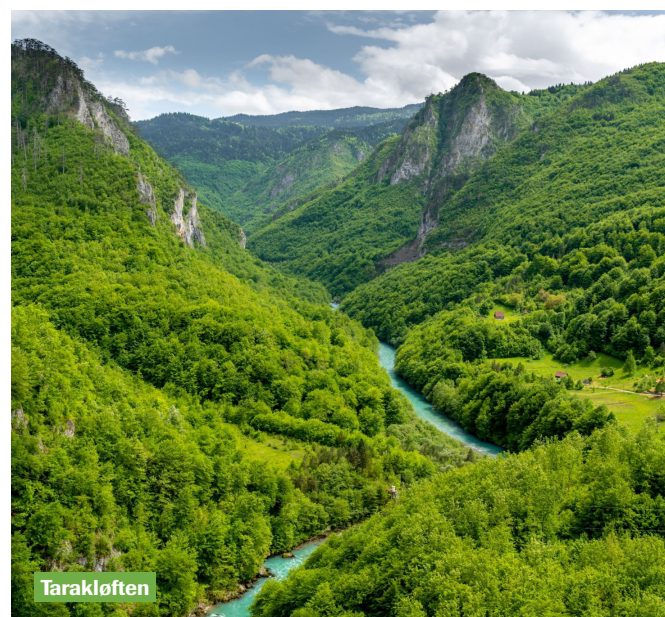


16.25 Afrunding, spørgsmål og kommentarer ved Gordana, Marija og Zlatko. Denne foregår i plenum med mulighed for at slå lyden til og stille spørgsmål direkte til Gordana, Marija og Zlatko.

16.45 Afslutning ved **Finn Ellegaard**, hvorefter der er mulighed for at gense introvideoen, inden rejsen afslutter.



	MONTENEGRO	DANMARK
Areal i km ²	13.812	43.098
Indbyggertal	0,6 mio.	5,8 mio.
Hovedstad	Podgorica og Cetinje	København
Religion	Kristen-ortodokse 72% muslimer 19%, katolikker 4%, andre 6%	Lutheransk 74% ingen 20%, andre 6%
Fertilitetsrate	1,7	1,7
Arbejdsløshed januar 2022	22,4% mod 10,2% i nov. 2019	5,7%
Valuta	Euro	Krone



Jeres rejseleder er **Zlatko Jovanovic** som er ph.d. i jugoslavisk historie og gennem en årrække har undervist, forsket, skrevet og holdt foredrag om Balkan og Montenegro.



DEO skaber EU-debat

info@deo.dk ■ tlf. 70 26 36 66 ■ www.deo.dk

Geografi, befolkning og regionale forskelle:

Det lille Balkan- og Adriaterhavsland har et areal, der svarer til to gange Sjællands og en befolkning på størrelse med Københavns Kommune. På trods af sin lille størrelse i både areal og befolkning, rummer landet nogle store regionale forskelle. Fra høje og næsten ubeboede bjerge i den nordlige del af landet til den dynamiske hovedstad Podgorica i landets centrale region og til de mange små og større byer, der ligger langs kysten, fra den albanske grænse i øst til den kroatiske i vest.

De store regionale forskelle i det lille land kommer også til udtryk i den etniske befolkningssammensætning og med henblik på den økonomiske udvikling i de forskellige områder. Med udgangspunkt i disse forskelle, opdeler landets statistikkontor landet i tre økonomisk-kultur-geografiske regioner: Region Nord, Centralregion og Kystregion.

På denne rejse skal vi opleve alle tre regioner i mødet med personer, der hver især har tilknytning til både Danmark og en af de tre regioner.

Befolkningssammensætning i 2011:

620.029 indbyggere i alt.

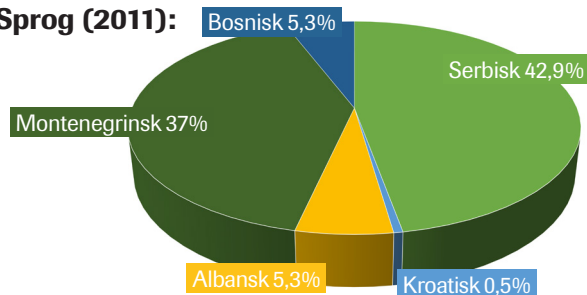
Montenegriner 45,0%, Serbere 28,7%

Bosniakker 8,6%, Albanere 4,9%

Etniske muslimer 3,3%, Romaer 1,1%

Kroater 1,0%, "Ikke-erklærede" 4,9%, Andre 7,2%

Sprog (2011):



Største byområder og kommuner (2011):

Podgorica 150.977 (Kommune 185.937),

Nikšić 56.970 (Kommune 72.443),

Bar 29.074 (Kommune 42.048),

Bijelo Polje 25.787 (Kommune 46.051),

Pljevlja 19.136 (Kommune 30.768),

Herceg Novi 19.066 (Kommune 30.864)

Økonomi og samhandel:

38% af Montenegros *eksport* går til EU-landene, 28% til Serbien, 7% til Kosovo og 6% til Bosnien-Herzegovina og Kina hvert især.

45% af Montenegros *import* stammer fra EU-landene, 20% fra Serbien, 11% fra Kina, 6% fra Bosnien-Herzegovina og 5% fra Tyrkiet.

Iflg. Eurostat har Montenegro et BNP per indbygger, der svarer til 48% af EU's gennemsnit. 21,7% af BNP kommer fra turisme.



Montenegro har to hovedstæder:

Den administrative hovedstad (Glavni grad) Podgorica og "æres-hovedstad" (Prijestolnica) Cetinje. De er to meget forskellige byer. Podgorica har over 150.000 indbyggere og ligger i en højde på blot 40 m. over havets overflade. Cetinje er ti gange mindre (15.000 indbyggere) og ligger i 650 m. højde.

Befolkningen i Podgorica er mere etnisk blandet: 57% er montenegriner, 23% serbiere, 5% albanere og 2% etniske muslimer, romaer og bosniakker hver især. I Cetinje udgør montenegrinerne 91% af befolkningen og serberne 4%.



Historie

Selv om Montenegro ofte havde held til at bevare en grad af selvstændighed i forhold til osmannerne, så var det først under Danilo den første (regerede 1852-1860), at osmannernes ærkefjender Østrig og Rusland anerkendte fyrstendømmets selvstændighed i 1852. Det var dog stadig som en vasalstat under det Osmanniske Rige.

Frem til Berliner kongressen i 1878, hvor landet blev anerkendt som fuldstændig uafhængig stat, dækkede fyrstendømmet dog kun en mindre del af det nuværende Montenegro.

Landet regeres af Danilos nevø Nikola den første i hele 58 år, fra 1860-1918: først som fyrstendømme og dernæst som kongedømme (fra 1910).

I forbindelse med Balkankrigene (1912-1913) inddrages den nordlige del af det nuværende Montenegro i kongedømmet, men det er stadig kun en mindre del af Adriaterhavskysten, der hører under Montenegro - resten er indlemmet i Østrig.

I 1918 "forenes" Montenegro med Serbien og bliver dernæst inddraget i den nye jugoslaviske stat.

Fra 1945 er Montenegro en socialistisk republik i den socialistiske jugoslaviske føderation. Det er først på dette tidspunkt, at Montenegro udvides til dets nuværende territorium og hele kystområder bliver en del af Den Socialistiske Republik Montenegro.

Efter Jugoslaviens sammenbrud er Montenegro først i statsunion med Serbien (1992-2006) og bliver dernæst en selvstændig stat.

I dag er landet et NATO-medlemsland og et kandidatland til EU, hvor det ofte anses for at være det land, der er tættest på medlemskabet.



Kong Nikola 1. Petrović-Njegoš var prins i Cetinje fra 1860, men blev den første og hidtil sidste formelle konge af Montenegro 28. august 1910, da kongedømmet blev proklameret.

Mad i Montenegro

"Lam i mælk" (det nordlige Montenegro)

Brav u mlijeku er en specialitet fra det nordlige Montenegro. Koges traditionelt i en klokkeformet gryde over lavt kul, braiseres lammet langsomt i mælk med rodfrugter (som gulerødder og fennikel), kartofler, rosmarin, hvidløg, persille og krydderier. Resultatet er delikat mørt og fuld af smag, nydes bedst med bidder af sprødt brød.



"Skinke fra Njeguši" (det centrale Montenegro)

Njeguši pršut er en tørsmurt skinke fra landsbyen Njeguši tæt ved Cetinje, Montenegros gamle hovedstad. Skinken laves af hele grisebagbenene, som pakkes i salt i tre uger. Herefter hænges den til at tørre i yderligere tre uger og ryges til sidst i mindst fire måneder. Denne mad serveres i næsten enhver husstand som det ultimative symbol på gæstfrihed og respekt for gæsten.



Skaldyrsgryden "Buzara" (det sydlige Montenegro)

Lige som selve landet kan Montenegros køkken opdeles i tre regionale varianter: maden fra det bjergrige Nordmontenegro, mad fra området omkring de to montenegrinske hovedstæder og så maden fra Adriaterhavskysten. Når man kommer tættere på kysten, begynder frisk fisk og skaldyr at dominere menuen, og Buzara er en af retterne, man bare skal prøve. Det er en hvidløgs-marineret skaldyrssret (f.eks. rejer, muslinger eller blæksprutter), som koges langsomt i enten en rød- eller hvidvinsauce.



JAPRACI (MONTENEGRINSKE MINI-KÅLDOLMER)

Ingredienser:

- 30 blancherede blade af marvkål (vinblade kan også bruges)
- 1/2 kg hakket oksekød
- 1,5 kop ris
- 1 løg (finthakket)
- 1 gulerod (finthakket)
- en håndfuld persille
- 1 tsk. paprika, vegeta, salt, peber
- 3 spsk. olie



Sådan gør du:

1. Fjern de hårde stilke fra kålbladene.
 2. Kålbladene blanches i letsaltet vand (behold vandet).
 3. Bland kød, ris, hakket løg og hakket gulerod og tilsæt salt, vegeta, paprika og lidt sort peber samt persille.
 4. Tilsæt en kop lunken vand til blandingen, så det bliver nemmere at rulle kåldolmerne.
 5. Rul kåldolmerne som i videoen:
www.youtube.com/watch?v=gbWg_myJGzU
 6. Hæld olie i bunden af gryden og arranger kåldolmerne i gryden. Hæld det saltede vand i (fra blancheringen). Dæk indholdet med en lille tallerken og bring i kog under låg ved middel varme.
 7. Lad retten koge videre ved svag varme i 30-40 minutter.
- Server med cremefraiche eller kartoffelmos samt godt brød