

Onlinerejse til Kroatien - onsdag den 11. januar 2023

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 fra os.

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

14.00 Velkomst – sæsonstart - ved DEO's stifter **Finn Ellegaard**.

14.10 Introvideo om Kroatiens geografi, samfund og historie

14.25 Oplæg ved rejsens vært **Zlatko Jovanovic**, som fortæller om Kroatiens historie, samfund og politik, med særligt fokus på forhold til og medlemskab i EU, herunder de første reaktioner på landets indtræden i Schengen- og eurosamarbejdet.

15.00 *Pause til at strække ben.*

15.05 Vi møder **Kristijan Kovačić** fra DEO's samarbejdsorganisation i Kroatien **CROSOL**, og hører om Kroatien i EU, med særligt fokus på retsstaten, mediefriheden og civilsamfund. Vi hører også om de store regionale forskelle i landet (er disse blevet større eller mindre siden landet blev EU-medlemsland?) og Kroatiens formandskab for EU-Rådet i 2020.

15.30 Vi møder **Enes Čerimagić** fra NGO'en **Grøn aktion** og sammen med ham undersøger vi, om og hvad EU-medlemskabet har betydet for miljø- og grøn omstilling i Kroatien. Hvordan står Kroatien egentligt på dette område, og hvor meget fylder klima, miljø og bæredygtighed i det meget turisme-orienterede land.



15.55 *Pause til at strække ben og mulighed for at gense introvideoen*

16.10 Zlatko taler med **Silvija Tudić**, der har kroatisk rødder og læser Balkanstudier på KU. Vi hører, hvordan Silvija oplever Kroatiens udvikling, siden det blev EU-medlemsland.

16.35 **Zlatko** fortæller om Kroatiens forhold til landene på Vestbalkan samt kroaternes holdninger til Balkan-udvidelsen og derefter opsummerer om Kroatiens 10 år i EU.

16.55 Afrunding ved **Finn Ellegaard**



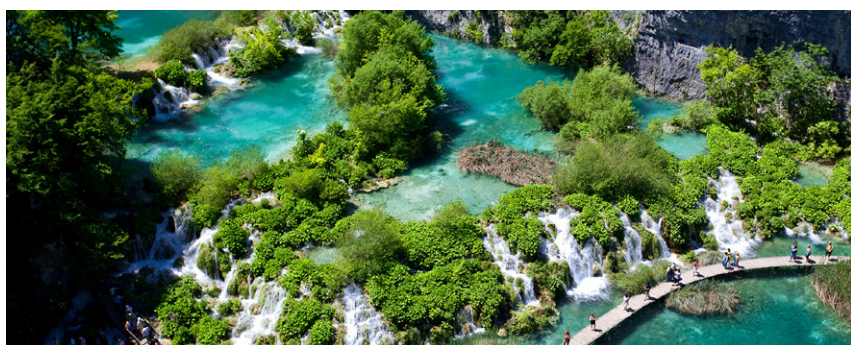
Jeres rejseleder er **Zlatko Jovanovic**, som er ph.d. i jugoslavisk historie og analytiker og rejsechef i DEO. Zlatko har gennem en årrække undervist, forsket, skrevet og holdt foredrag om Balkan og herunder ikke mindst om Kroatien og forholdet mellem EU og Vestbalkan.



GEOGRAFI

Kroatien ligger i Sydøsteuropa, ved Adriaterhavets kyst. Landet grænser op til Ungarn mod nordøst, Serbien mod øst, Bosnien-Hercegovina og Montenegro mod sydøst og Slovenien mod nordvest. Landskabet i Kroatien er meget varieret: fra bakkede Hrvatsko Zagorje i nord og flade sletter i Slavonien i øst til høje Dinari-ske alper i syd langs grænsen til Bosnien-Hercegovina, hvor det højeste punkt (Dinara) ligger på 1.831 meter over havet.

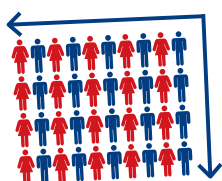
Den kroatiske adriaterhavskyst er 1.777 km lang. Der er over tusind øer af varierende størrelse, hvoraf 48 er permanent beboede. De to største øer er Cres og Krk, hver med et areal på omkring 405 kvadratkilometer. Landets sydligste hjørne, omkring byen Dubrovnik, er en eksklave, hvilket vil sige, at det ikke er forbundet med resten af landet via fastlandet, men kun af Kroatiens territorialfarvande. Denne del af landet er adskilt fra resten af landet af en kort (20 km) kystlinje tilhørende Bosnien-Hercegovina omkring byen Neum. Siden juli 2022 er eksklaven forbundet med Kroatiens fastland af Pelješac-broen.



Der er i alt 444 naturbeskyttede områder i Kroatien, svarende til 9% af landets territorium. Otte af disse har status som nationalparker, hvoraf den ældste (etableret i 1949), den største i territorium (297 km²) og internationalt mest berømte, er Plitvice-søerne, som blev optaget på UNESCOs verdensarvsliste i 1979. Den næststørste nationalpark (217 km²) i Kroatien er Kornati-øgruppe. Denne nationalpark består mest af vand samt 140 større og mindre øer, der regnes for den tætteste øgruppe i hele Middelhavet.

KROATIEN I TAL

	Kroatien	Danmark
Areal	56.594 km ²	43.098 km ²
Befolkningstal 2011	4.154.000	5.571.000
Befolkningstal 2021	3.871.000	5.857.000
Forventet skolegang	13,4 år	13,4 år
Forventet levetid	78,9 år	81,4 år
Fertilitetsrate	1,47	1,73



Befolkningsudvikling fra 2011-2021

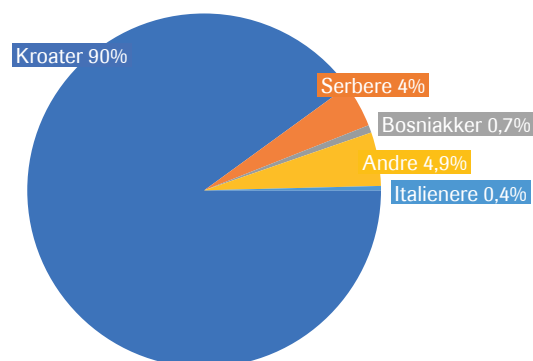
Kroatien: - 7%

Vigtigste byer med indbyggertal:

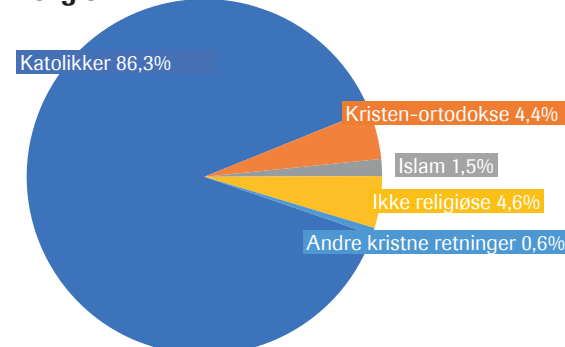
(tallene i parentes er indbyggertal med forstæder)

Zagreb (hovedstad og største by)	767.000	(1,2 million)
Split (Dalmatiens hovedby, Kroatiens næststørste)	161.000	(306.000)
Rijeka (tredje største by og landets største havn)	108.000	(187.000)
Osijek (hovedbyen i Slavonien)	96.000	(168.000)
Zadar (næststørste by i Dalmatien)	71.000	(102.000)
Pula (hovedbyen i Istrien)	52.000	(81.000)
Slavonski Brod (næststørste by i Slavonien)	50.000	(77.000)
Dubrovnik (Kroatiens mest kendte turistby)	42.000	(50.000)

Etnisk befolknings sammensætning:



Religion:

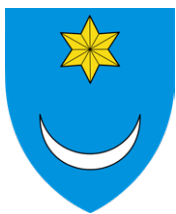


HISTORIE



Kroatiens fem historiske regioner

Kroatiens rigsvåben består af et stort våben, der hedder "Skakbræt" (Šahovnica) og fem minivåbner, der repræsenterer landets fem historisk-geografiske regioner: (Det centrale) Kroatien, Slavonien, Dalmatien, Dubrovnik og Istrien.



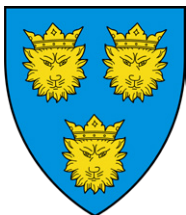
(Det centrale) Kroatien

Våbenet, der repræsenterer det centrale Kroatien, kaldes også 'det ældste Kroatien-våben', idet det var det oprindelige kroatisk våben. Området domineres af hovedstaden Zagreb, som er landets politiske-, økonomisk-, kulturelle- og uddannelsescenter. Zagreb var i Jugoslaviens tid landets største industricenter, og er fortsat i dag et af de rigeste områder i hele det tidligere jugoslaviske område. Historisk har Kroatiens administrative center i lang tid ligget i den flotte barokby Varaždin (40.000 indbyggere), ca. 60 km nord for Zagreb. Kroatiens vigtigste havneby Rijeka (landets tredjestørste by med 230.000 indbyggere i storbyområdet) og et af Kroatiens mest besøgte turiststeder - nemlig Plitvicevandfaldene - ligger også i denne centrale del af Kroatien.



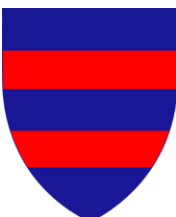
Slavonien

Slavonien udgør den østlige del af Kroatien og kendetegnes af et fladt landskab med mindre bakker og frugtbare sletter. Slavonien er Kroatiens kornmark, men samtidig et af de fattigste områder i landet. Det er også et af de områder, som var hårdest ramt under krigen i 1990'erne. Fx byen Vukovar, som ligger ved Donau og på grænsen til Serbien, og som før krigen var en af de rigeste byer i Kroatien, men blev nærmest totalt ødelagt i efteråret 1991. Siden er byen blevet genopbygget, og er i dag en etnisk blandet (kroatisk og serbisk) by, men også en af Kroatiens fattigste. Historisk har Slavonien bl.a. været en del af Kroatien-Slavonien, et i 1800-tallet delvist selvstyret-hertugdømme under den ungarske del af Østrig-Ungarn.



Dalmatien

Dalmatien er et af Kroatiens vigtigste turistområder. Området var i mange århundreder under Venedig, og fra efter Napoleonkrigene og frem til 1918 hørte under Østrig. Først ved afslutningen af 1. Verdenskrig blev Dalmatien lagt sammen med resten af Kroatien i den nye jugoslaviske stat, dog i de første år fortsat som en adskilt provins - og ikke som en del af "Kroatien-Slavonien". Under 2. Verdenskrig er Dalmatien besat, først af Italien (1941-1943) og dernæst Tyskland og dets kroatiske samarbejdsregering (1943-1945), men mange dalmatiner tilslutter sig allerede kort efter besættelsen i 1941 til modstandsbevægelsen. Fra 1960'erne kommer der gang i turismen, hvilket afbrydes af Jugoslaviens sammenbrud, og krigen i 1990'erne, men siden 2010'erne er turismen igen i stor fremgang.



Dubrovnik

Byen Dubrovnik ligger også geografisk i Dalmatien, men har i modsætning til resten af denne geografisk-historiske region i lang tid ikke været en del af Venedig, men derimod en selvstændig by-republik. Først efter Napoleonkrigene kommer Dubrovnik sammen med Dalmatien under Østrig. Byen og dens bagland er dog stadig den dag i dag en eksklave (se under "Geografi") og ikke direkte forbundet til resten af Kroatien, men derimod adskilt fra det af den korte bosnisk-hercegovinske Adriaterhavskyst. Byen var slemt beskadiget af bombardementerne under krigen i 1990'erne, men er siden genopbygget. Den omtales som "Adriaterhavets perle", og er et synonym for Kroatiens turisme - og selvom der kun bor godt 40.000 i byen, besøges den årligt af over 1,5 millioner turister.



Istrien

Istrien er Adriaterhavets største halvø. Den største del af halvøen ligger i Kroatien, mens resten tilhører hhv. Slovenien og Italien. Den kroatisk del af Istrien blev først kroatisk efter 2. Verdenskrig, som en del af Jugoslavien. Befolkningen var derfor meget jugoslavisk-orienteret - også fordi den store vækst i turismen og industrisektoren (bl.a. skibsværft i hovedbyen Pula) tiltrak arbejdere fra hele Jugoslavien. Her mærkede man ikke så meget til krigen i 1990'erne og befolkningen er derfor fortsat meget blandet etnisk, og mellemetniske forhold er meget afslappede og gode. "Den grønne halvø" - som Istrien ofte kaldes - er en af Kroatiens rigeste områder, kun overgået af byerne Zagreb og Dubrovnik. Hovederhvervet er fortsat turismen, mens det meste af industrien (også skibsværftet) er væk.

KROATISK POLITIK

Indenrigspolitik

De tre mest magtfulde politiske positioner i Kroatien anses at være: premierminister, præsident og borgmester i hovedstaden Zagreb.



I dag kommer disse fra tre forskellige partier, hhv. det nationalt-konservative HDZ (premierminister Andrej Plenković),



centrum-venstre SDP (præsident Zoran Milanović) og



de venstre-grønne Možemo (Zagrebs borgmester Tomislav Tomašević)

Hvordan stemmer kroaterne

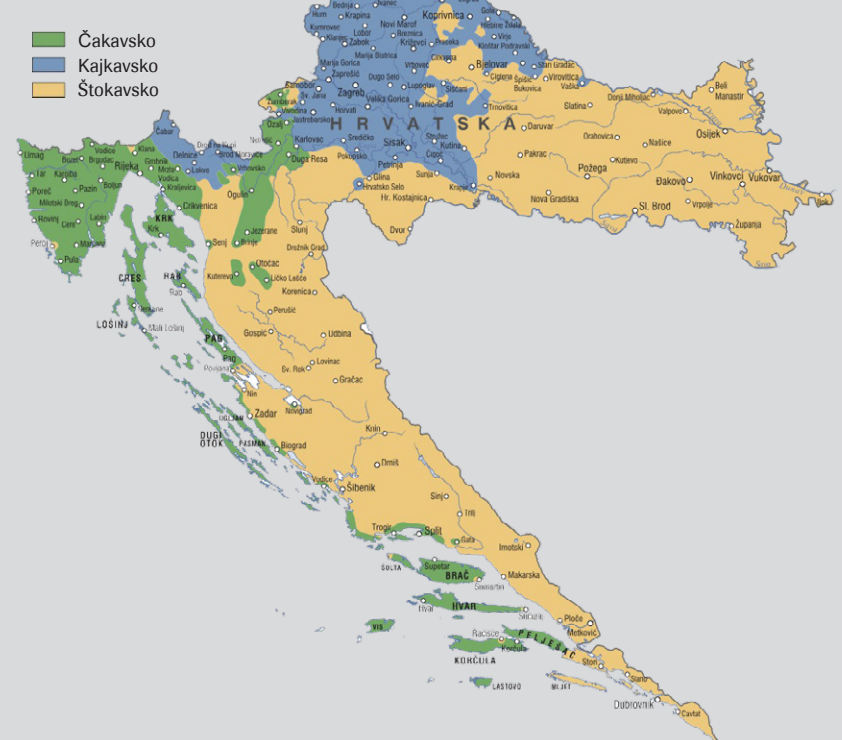
Resultat af præsidentvalget i 2019



Kroatien og EU

- 1980erne: Jugoslavien laver forskellige handelsaftaler med det daværende EØF
- 1991: Jugoslavien bryder sammen, Kroatien erklærer sig selvstændig (anerkendes i 1992)
- 1991-95: Krigen i Kroatien
- 1998: Den kroatiske regering opretter et "Ministerium for Europæisk Integration"
- 2001: Kroatien underskriver Stabiliserings- og Associeringsaftale (det første skridt mod EU-medlemskab)
- 2003: Kroatien ansøger officielt om medlemskab
- 2004: Kroatien får kandidatstatus
- 2005: Optagelsesforhandlinger mellem EU og Kroatien begynder
- 2011: Optagelsesprocessen slutter og Europa-Parlamentet godkender kroatisch medlemskab
- 2011: Folkeafstemning om EU-medlemskab. Stemmepercent på 47% - 66% stemte for og 33% stemte imod
- 2013: Kroatien bliver EU's 28. medlemsland
- 2020: Kroatien holder formandskab for EU-Rådet for første gang
- 2023: Kroatien indtræder i Schengen- og eurosamarbejdet.

Tre hoveddialekter i Kroatien



MAD



Brodet

En langtidsgøgt fiskestuvning typisk for den kroatiske og montene-grinske kyst. Typisk blander man forskellige slags fisk og koger dem langsomt i en gryde. Serveres med polenta kogt i fiskebouillon.



Crni rižot (Sort risotto)

Sort risotto er en typisk Dubrovnik ret, som mest almindeligt spises til frokost. Den sorte farve kommer fra blæk fra blæksprutter. Risotto lavet med blæksprutteblæk serveres med små marinerede blæksprutter og stegte kammuslinger.



Gås med polenta-kage fra Turopolje-området (Kroatien)

“Guska na turopoljski” er en traditionel kroatisk ret, der stammer fra Turopolje-området tæt ved Zagreb og floden Sava. Normalt bruger man en hel gås, som krydres med salt og lægges i en dyb og bred bradepande. Herefter overhældes gåsen med opvarmet svinefedt, og steges derefter i ovnen. Mens gåsen er i ovnen, tilbereder man en slags kage lavet af polenta-mel. Polentaen koges og blandes med gåselever, løg, hvidløg, nelliker og forskellige krydderier og sauteres i olie. Når polentaen er færdig, lægges gåsen på den, og det hele bages.



LİCKE ŠNICLE (SCHNITZEL FRA LIKA)

Ingredienser: (4 personer)

600 g kalvekød eller kalkun

75-100 g rasp

75-100 g hvedemel

3 æg (piskede)

1/2 hvidløg

3 spsk. persille

1 spsk. vegeta eller salt

2 dl hvidvin

1 tsk. sort peber

Lidt olie

250 ml vand

Sådan gør du:

1. Skær kødet i tynde schnitzel bøffer og tilsæt salt/vegeta og peber.
2. Hæld piskede æg i en skål, mel i en anden skål, og rasp i en tredje skål.
3. Hak persille og hvidløg.
4. Og gør vand og vin klar.
5. Drys derefter hver schnitzel med ca. halvdelen af rasp på begge sider og bank let med en kødhammer ([eller se videoen](#)), så raspen er 'slået ind' i kødet.
6. Dernæst paneres schnitzlerne i pisket æg, og så i mel og derefter igen i rasp.
7. Brun schnitzlerne i varm olie, indtil der er dannet en gylden skorpe.
8. Arrangér et lag af panerede schnitzler i en dyb gryde, drys med hakkede hvidløg og persille og lidt vegeta (eller salt), så næste lag af schnitzler osv.



9. Tilføj vin og lunt vand, så de dækker schnitzlerne (jeg tilføjede væske til kanten af det sidste lag af kødet). Det er vigtigt at bruge god vin, så du sikrer dig, at saucen også bliver finere.
10. Lad det koge ved lav varme i ca. 45 minutter (kalvekød) eller 20-25 minutter (kalkun), indtil schnitzlerne er bløde.

Schnitzlerne smager også godt kolde.