

[www.ostrc.hr/rudarska\\_greblica.html](http://www.ostrc.hr/rudarska_greblica.html)  
[greblica@ostrc.hr](mailto:greblica@ostrc.hr)

# Rudarska greblica

## Les conseils pratiques

- Rudaska greblica se farcit avec du fromage blanc ou avec du fromage accompagné de noix, d' épinards ou de blettes avec un peu de menthe, de carottes jaunes râpées, d' orties, d' oignons jeunes.
- Le fromage doit être bien égoutté, pour qu' on puisse facilement couper la tourte après cuisson.
- Si vous la farcissez d' épinards ou de carottes, vous pouvez faire revenir les légumes dans de l' huile ou de la crème fraîche
- La pâte doit être mince, il faut éviter d'y mettre trop de levure
- Les bords de la pâte doivent être pliés vers le haut et bien fermés pour que la préparation ne coule pas
- avant de mettre la tourte dans le moule préalablement beurré, badigeonnez la d'huile ou de graisse de porc et quelques minutes avant de la retirer du four, avec de la crème fraîche
- avant de la mettre au four et plusieurs fois pendant la cuisson, piquez-la avec une fourchette pour que la pâte ne gonfle pas.
  - après la cuisson, frottez la tourte de margarine ou de beurre et laissez-la reposer
  - greblica est finie quand elle est bien dorée
    - cette tourte se déguste encore chaude, mais on peut la manger froide aussi

## La recette

### Pour la pâte:

350 grammes de farine  
20 cl de crème fraîche  
3 cuillères à soupe d' huile  
5 cl de lait tiède environ  
(ou plus, pour obtenir une pâte lisse)  
1 cullere a cafe  
1 jaune d' œuf  
1/2 cuillère à café de levure de boulanger

### Pour le fromage blanc:

1 fromage blanc  
1 œuf et le blanc d' œuf qui reste de la pâte  
50 grammes de noix finement hachées  
un peu de sel

Laissez reposer la pâte pendant une demi-heure. Étalez la ensuite (elle doit être deux fois plus grande que le moule). Versez votre préparation sur une moitié de pâte et couvrez-la de l' autre moitié. Plier les bords de la pâte vers le haut pour que la préparation ne coule pas. Mettez la tourte dans le moule préalablement beurré et faites-la cuire à 200° C pendant 25 min. Une fois la tourte cuite, frottez-la avec du beurre ou de la margarine pendant qu' elle est encore chaude.







## Rudarska greblica

L'histoire de cette tourte qui est devenue aujourd'hui le symbole de chaque foyer du village de Rude,

commence à l'époque où ses habitants étaient employés à la mine, alors que leurs femmes cultivaient les champs et leurs enfants gardaient le bétail.

Dans les foyers modestes, cette tourte accessible même aux plus pauvres, servait de plat principal. Elle doit son nom à "greblica", l'outil de bois avec lequel on nettoyait les cendres dans les fours à pain.

On trouve la seule trace écrite sur la préparation de cette tourte dans le livre de Milan Lang sur la vie et les coutumes de Samobor; greblica y est décrite comme une tourte mince au fromage et aux noix.

Autrefois le plus souvent le seul goûter des mineurs modestes, greblica est aujourd'hui devenue la spécialité dont les habitants de Rude et de Samobor sont très fiers.

Rudarska greblica représente aussi le renouveau de la tradition de Rude, basé sur la valorisation de la mine, des danses folkloriques et d'autres coutumes qui rendront Rude attractif pour les visiteurs, les touristes et tous les gens de bonne volonté.



## Rudarska greblica - un bien culturel immatériel de la République de Croatie

En 2007, Le Ministère de la culture de la République de Croatie a proclamé la préparation de cette tourte (Rudarska greblica) "bien culturel immatériel de la République de Croatie". En organisant des expositions et des festivals, on fait la promotion de Rudarska greblica, on encourage les habitants de la région à sa préparation et on forme les maîtres qui vont transmettre leur savoir et leur savoir-faire au travers de divers ateliers.

Avec cette résolution, on a protégé directement la préparation de cette tourte qui ne varie que selon le doigté de la ménagère, et on fixe les règles de base pour que la tourte puisse porter le label "Rudarska greblica".

Elle doit être salée, farcie de fromage ou de fromage accompagné de noix, de carottes, d'oignons jeunes, d'épinards, ou d'orties. La pâte doit être mince et ne doit pas contenir trop de levain.



## Les journées de Rudarska greblica

Les journées de Rudarska Greblica, qui, depuis 1985, ont lieu traditionnellement le premier week-end du mois de juillet à Rude, près de Samobor, rassemblent des groupes folkloriques de Croatie et de l'étranger et attirent de nombreux visiteurs.

Cette manifestation, consacrée à la tourte traditionnelle est l'une des plus importantes dans le calendrier des manifestations culturelles de la région de Zagreb.

Le samedi est réservé au programme ethnographique tandis que le dimanche est entièrement consacré aux danses folkloriques.

Ces quelques dernières années, on organise la sélection des meilleures tourtes qui compte chaque année de plus en plus de femmes de Rude et de ses alentours y participant.

## L'atelier de la préparation de Greblica



Le Ministère de la culture de la République de Croatie, l'École primaire de Rude, la boulangerie "Nikl" et le Centre Culturel et Artistique "Oštrc" ont organisé le premier atelier de préparation de Rudarska greblica. Après la partie théorique qui avait eu lieu à l'École primaire de Rude, les élèves sont allés à la boulangerie où ils ont préparé leurs tourtes qu'ils ont pu emporter à la maison. Ce type d'atelier est organisé chaque année.