



Lipa

Vrienden van Slovenië
Združenje prijateljev Slovenije
Februar 2015



Vrienden van Slovenië
Združenje prijateljev Slovenije

Vereniging Vrienden van Slovenië
Združenje prijateljev Slovenije
p/a Margrietstraat 1
4566 AN Heinkant

Vsebina - Inhoud

Nieuwe voorzitter stelt zich voor **4**

Nova predsednica se predstavi **5**

Verslag Jaarvergadering **6**

Letni Občni zbor **7**

De Picknick leeft! **8**

Piknik bil je živ! **9**

Embassy festival 2014 **10**

Feestelijk gebak uit eigen keuken **16**

Praznično pecivo iz domače kuhinje **17**

De groet van Miklavž **28**

Miklavžev pozdrav **28**

Felicitaties met Klassiek Concert met traditionele liederen **29**

Voščilo s koncertom tradicionalnih napevov **31**

Slovenese paddenstoelen in Nederland **33**

Slovenske gobe na Nizozemskem **34**

Svetlana Makarovič – Katjes **36**

Svetlana Makarovič – Mačice **37**

Nieuwe voorzitter stelt zich voor

Nataša Golob



Welkom in de nieuwe Lipa die begint met een voostellen van een nieuw gezicht. Sommige mensen kennen mij misschien al van een van de evenementen of onze Facebook groep Slovinci na Nizozemskem.

Zoals vele, volgde ik de liefde en beslot in 2007 om een zomer in Nederland door te brengen. Zomer werd snel herfst, de jaar 2007 2008 en in 2015 maak ik soms nog steeds grapjes dat ik hier voor de zomer ben gekomen en die moet nog komen :-)

Al snel na mijn aankomst kreeg ik een baan bij de uitgeverij Elsevier en was ook nieuwsgierig of er andere Slovenen zijn hier in Nederland met wie ik ervaringen over verhuizen en daarbij-hoorende formaliteiten kon delen. Ik begon met het opzetten van de Facebook groep voor Slovenen in Nederland en vroeg aan mijn vrienden of ze hun vrienden wilden uitnodigen... Bijna acht jaar later telt de groep meer dan 2000 leden die regelmatig hun ervaringen delen, kleine bijeenkomsten organiseren en nieuwe vrienden ontmoeten.

De groep kwam ook snel in contact met Vrienden van Slovenië, deze vereniging had meer informatie over (sloveense) evenementen in Nederland die we op Facebook konden zetten.

Voordat ik naar Nederland kwam was ik de voorzitter van de sloveense 'Vereniging van inflammatoire darmziekten' en ik denk dat dat het moment was dat ik mensen verenigen en alles wat daarbij hoort heel leuk begon te vinden. Vorig jaar beslot ik om te stoppen met werken en meer tijd aan mijn studie van grafisch ontwerpen aan de KABK in den Haag te besteden. Ik vond dit ook een mooie kans om weer iets te doen met werk die ik altijd al leuk vond.

Ik hoop dat ik met mijn werk kan bijdragen aan verbinden van Slovenen in Nederland, en verder helpen met promotie van Slovenië en onze cultuur in Nederland.

Nova predsednica se predstavi

Nataša Golob

Dobrodošli v novi številki Lipe, ki se tokrat začne s predstavitvijo novega obraza.

Nekateri me morda že poznate s katerega od srečanj ali Facebook skupine Slovenci na Nizozemskem.

Leta 2007 sem sledila takratni ljubezni in se odločila, da bom poletje preživela na Nizozemskem. Poletje se je prevesilo v jesen, leto 2007 v 2008 in leta 2015 se še vedno kdaj rada pošalim, da sem prišla sem samo čez poletje in ga še vedno čakam :-)

Kar hitro po prihodu sem se zaposlila v založništvu in postala tudi radovedna, ali lahko navežem stik z ostalimi Slovenci, ki živijo na Nizozemskem in si z njimi izmenjam izkušnje selitve, prilagajanja v novo okolje, urejanja formalnosti, ki jih selitev s sabo prinese itd. Tako sem ustanovila skupino Slovenci na Nizozemce in pozvala prve člane, da povabijo svoje slovenske prijatelje... Skoraj osem let kasneje šteje skupina več kot 2000 članov, ki si redno izmenjujejo nasvete in organizirajo srečanja, na katerih se spletajo nova prijateljstva.

Hitro smo tudi navezali stik z Združenjem prijateljev Slovenije, ki nas je obvečalo o (slovenskih) dogodkih na Nizozemskem, o katerih smo obvestili tudi člane skupine.

Pred odhodom na Nizozemsko sem bila nekaj časa predsednica slovenskega 'Društva za kronično vnetno bolezen' in mislim, da mi je takrat povezovanje ljudi in vse, kar spada k delu v društvu, zlezlo pod kožo.

Ko sem se lansko leto odločila, da preneham s službo in se posvetim študiju grafičnega oblikovanja na akademiji v Haagu, sem v tem videla tudi priložnost, da del svojega časa ponovno namenim delu, ki me je od nekdaj veselilo.

Upam, da bom s svojim delom lahko prispevala k povezovanju Slovencev na Nizozemskem, in prav tako še naprej pomagala pri predstavitvi Slovenije in naše kulture Nizozemskem.



Verslag Jaarvergadering Vereniging vrienden van Slovenië in Nederland

Voorafgaand aan de Kookworkshop in Rijswijk van 29 november 2014 hebben de leden van de Vereniging vrienden van Slovenië hun Jaarvergadering gehouden.

De aanwezige leden gingen akkoord met de agenda en de benoemde Kascommissie heeft het financiële jaarverslag van 2013 bekeken. Het Jaarverslag, opgesteld door de voorzitter Mojca Nodelijk Gustin, is door de leden van de Vereniging Keimpe Dijkstra en Margreet Iskra gecontroleerd en zij zijn tot de conclusie gekomen dat de financiën op orde zijn. De aanwezige leden hebben het verslag goedgekeurd en dankten Mojca voor haar inzet.

Al in het najaar heeft de voorzitter Mojca Nodelijk Guštin aangegeven te willen stoppen als voorzitter van het bestuur. Op verzoek van de overige leden van het bestuur en leden blijft ze aan als penningmeester en natuurlijk als medeorganisator van diverse activiteiten. De aanwezige leden hebben het desbetreffende voorstel van het bestuur aangenomen en Nataša Golob gekozen tot bestuurslid. Tegelijkertijd is ze tot de volgende bestuursvergadering gekozen tot interim-voorzitter. Peter van Leeuwen, Uros Malnaršic en Metka Murko werden herkozen als leden van het bestuur.

Samen met het bestuur werd teruggekeken op het afgelopen jaar. Wat meer tijd werd besteed aan plannen voor de toekomst: vernieuwing van de website, het inhoudelijke deel van verenigings-

blad Lipa en de bijeenkomsten die we graag volgend jaar zouden willen organiseren.

De Kookworkshop was succesvol. In het kader van de culturele activiteiten zou het fijn zijn iets te organiseren op het gebied van fotografie, schilderen, zang en dans en de jonge talenten hierbij te betrekken.

Letni Občni zbor

Združenja prijateljev Slovenije na Nizozemskem

Pred Kuharsko delavnico v Rijswijku smo imeli v soboto, 29. novembra 2014, člani Združenja prijateljev Slovenije na Nizozemskem (ZPSnaNL) redni letni Občni zbor.

Zbrani člani smo potrdili Dnevni red in imenovali Finančno komisijo, ki je pregledala poslovanje ZPSnaNL. Na podlagi Finančnega poročila, ki ga je pripravila predsednica Mojca Nodelijk-Guštin, sta člana Združenja Keimpe Dijkstra in Margreet Iskra sta ugotovila, da je finančna administracija dobro vodena. Navzoči člani so Finančno poročilo sprejeli in se Mojci zahvalili za trud.

Že v jeseni je Mojca Nodelijk-Guštin napovedala svoj odstop kot predsednica Odbora, na prošnjo Odbora in članov ZPSnaNL ostaja blagajničarka in seveda organizatorica različnih prireditvev. Navzoči člani so na predlog Odbora Natašo Golob izvolili za članico Odbora. Hkrati je bila za obdobje do naslednjega sestanka Odbora imenovana za 'vršilko dolžnosti' predsednice. Peter van Leeuwen, Uroš Malnaršič in Metka Murko so bili potrjeni kot člani Odbora.

Skupaj z Odborom so navzoči člani pregledali delovanje Združenja v preteklem letu. Še bolj obširno pa so se ustavili pri načrtih za naprej: obnova spletne strani, vsebine za naše glasilo 'Lipa' in prireditve, ki jih bomo organizirali v prihodnjem letu. Kuharska delavnica je zelo uspešna prireditvev, v okviru kulturnih prireditvev bi veljalo nekaj podobnega organizirati s področja fotografije, slikanja, petja in plesa in k sodelovanju pritegniti mlade talente, ki jih tod ne manjka.

De Picknick leeft!

Weer eens op een iets andere manier hebben Slovenen en vrienden van Slovenië de Dag van de Onafhankelijkheid gevierd in juni: dit jaar samen met de Meidenloop, die mede georganiseerd wordt door onze landgenote Suzana Studen van Keulen. Gesponsord door onze Vereniging vrienden van Slovenië hebben Sloveense dames al voor de derde keer meegedaan. Vorig jaar was dat nog met een team op de 5 km, dit jaar hadden we twee teams: 5 hardloopsters op de 5 km en 4 durfden de 10 km aan!

Met groot applaus werden de dames onthaald op onze traditionele picknick. Dit jaar hebben we een uitnodiging van Vanda geaccepteerd en de picknick gehouden in haar grote tuin in het centrum van Utrecht. Hier was er genoeg plek voor lekker eten, gezellig samenzijn en kinderspel! We mogen tot onze vreugde keer op keer meer mensen ontmoeten. Onder de gasten waren ook de Sloveense ambassadeur Roman Kirn en zijn echtgenote, die graag luisteren naar de verhalen van hier wonende landgenoten, die naar deze kant van Europa gekomen zijn om allerlei

redenen; of dat nu liefde, werk, studie of wetenschap is, ons vaderland is de gezamenlijke noemer.

Dat was ook te merken aan de menukaart en was te horen uit de luidprekers: als voorgerecht echte 'kranjska klobasa' verzorgd door Uros, genoeg om de eerste honger te stillen samen met aardappelsalade, gevolgd door - volgens goed Sloveens gebruik - te veel aan cevapcici! Maar ja, we moesten ook een stajerska bunka (grote worst uit de regio stajerska) van de tante van Vanda opeten, zo ook koekjes, die Metka meekreeg in Maribor toen ze daar nog niet zo lang geleden was. Ook de weergoden waren de organisatoren goed gezind: tegen verwachting in scheen de zon.

De mooie Sloveense zondag hebben we 'lokaal' afgesloten, zoals het hoort voor een groot tv-scherm, met het supportereren van het Nederlands elftal dat de kwalificatiewedstrijd in Brazilië won. En - meer of minder alvast afgesproken - tot volgend jaar!

Piknik bil je živ!

Spet enkrat drugače smo Slovenci in prijatelji Slovenije praznovali Dan neodvisnosti v juniju. Letos smo ga povezali z 'Ženskim tekom', ki ga v Utrechtu organizira rojakinja Suzana Studen van Keulen. Na tem tradicionalnem množičnem teku so pod podkroviteljstvom našega Združenja prijateljev Slovenije letos že drugič 'startale' tudi Slovenke. Lani so tekle na 5 kilometrov, letos smo imeli že dve ekipi – 5 tekačic na 5 kilometrov, štiri pa so premagale 10 kilometrov.

Z gromkim aplavzom smo naše tekačice pozdravili na prizorišču našega tradicionalnega piknika. Tega smo na prijazno povabilo Vande Primic pripravili v njenem ogromnem vrtu v središču Utrechta. Tu je bilo dovolj prostora za pogostitev, prijetno druženje in igro otrok, ki jih je na naše veselje vedno več. Med gosti sta bila tudi veleposlanik RS Roman Kirn s soprogo Jovi, ki sta rada poklepetala z rojaki, na tem koncu Evrope zbranimi iz vsemogočih razlogov. Naj si bo delo, ljubezen, študij, znanost – vse nas tudi tukaj povezuje naša domovina.

Kar se je poznalo že iz jedilnika in se je slišalo iz glasbenega zvočnika. Uroš je poskrbel za kranjske klobase, ki smo jih imeli za 'prvo lakoto', skupaj s krompirjevo solato in drugimi prilogami, potem pa sta s Keimpejom pekla čevapčiče, da jih je (kot se po slovensko spodobi) še veliko ostalo. K temu je pripomogla seveda tudi ogromna štajerska 'bunka', ki nam jo je poslala Vandina teta, in smo jo 'za med' pojedli! Kot tudi piškote, ki so jih Metki v Mariboru naložili po prvomajskih počitnicah. Organizatorje je tokrat nagradilo tudi vreme, ki je bilo te sobote, 29 junija, proti pričakovanjem izredno lepo.

Lepo 'slovensko' nedeljo smo najbolj vztrajni, 'pospravljalci', vendarle sklenili 'po lokalno': pred Vandinim televizijskim zaslonom smo se veselili zmage nizozemskih nogometašev. In se že – bolj ali manj – dogovorili, da bomo Vandino gostoljubno ponudbo radi sprejelo tudi naslednje leto!



Embassy festival 2014

Op 6 september heeft de Sloveense ambassade in den Haag al voor de tweede keer meegedaan met het Embassy festival, een groot "event" in het centrum van Den Haag, waar alle ambassades de gelegenheid krijgen om zich en hun land te presenteren.

Slovenië werd gepresenteerd, als land waar goed te vertoeven is, waar je lekker kan eten en drinken, waar je een bijzondere vakantie kan vieren bij aardige mensen. Nederlands importeur SO PR (www.soitis.nl) presenteerde ecologische honing en donkere chocola in verschillende en zeer verrassende smaken, theeën en Pirans zout. Wijnhandel Schermerwijnkopers (www.schermerwijn.nl) verkocht Sloveense wijnen van het merk Capris (malvazija, plemenito belo, plemenito rdece, refosk, cabernet shiraz), rex Fuscus en sladki muskat. Terwijl de ouders zich verdiepten in de sloveense smaken heeft Spela Pretnar de kindergezigtjes geschminkt, in allerlei sprookjes en dieren figuren en hen onder-tussen ook verteld over de kurent, die daar ook aanwezig was en hun fantasie geprikkeld had.

De leden van onze vereniging waren ook actief aanwezig. We hebben voor vrijwilligers gezorgd die enthousiast de bezoekers vertelden over vakantie in Slovenië, en brochures hebben uitgedeeld. We hebben Sloveense kledendracht aangetrokken, die we voor de gelegenheid van de dansgroep in Limburg mochten lenen. Roman Nemeth ging verkleed als kurent, met zijn verschijning trok hij veel aandacht en heeft zo ook vele bezoekers nieuwsgierig gemaakt.

Embassy festival 2014

6. septembra 2014 se je slovensko veleposlaništvo že drugič udeležilo dogodka Embassy Festival v Haagu, kjer se predstavljajo ambasade in njihove države seveda. Slovenija je bila prepoznavna; kot dežela dobre hrane in vina, kot turistična destinacija in dežela prijaznih ljudi. Nizozemski uvoznik So PR (www.soitis.nl) je ponujal unikatne slovenske izdelke, in sicer ekološki med in temno čokolado v različnih, zelo presenetljivih okusih, slovenski čaj in Piransko sol. Schermer wijnkopers (www.schermerwijn.nl) že dolga leta na nizozemskem prodaja slovenska vina in je na letošnjem festivalu ponujal vina Capris (Malvazija, Plemenito Belo, Plemenito Rdeče, Refošk, Cabernet Shiraz), Rex Fuscus Refošk in Sladki Muškat. in medtem ko so starši pokušali vina in zbirali informacije, so otroci lahko prisedli k Špeli Pretnar, ki jim je obraze s šminko spremenila v najrazličnejša pravljичna in živalska bitja, in jim vmes povedala kaj zanimivega o kurentu, ki se je sprehajal okoli šotora in buril njihovo domišljijo.

Člani združenja prijateljev Slovenije na Nizozemskem so obiskovalcem navdušeno pripovedovali o Sloveniji kot turistični destinaciji in delili brošure, pri Slovenski folklorni skupini v Limburgu smo si izposodili slovenske narodne noše in kot že receno, kurent (ki ga je oblekel Roman Nemeth) je bil zdaleč najbolj markantna osebnost in je s svojo podobo privabil obiskovalce v slovenski šotor.



Het gemengd koor Zvon poseert voor de kerk Sint-Barbara in Eisden-Maasmechelen (1954)

Afscheid na 85 jaar

ZVON, het Sloveense zangkoor uit Nederlands Limburg, vierde in november 2014 het 85-jarig bestaan. Dit ronde jubileum werd met een aantal bijeenkomsten gevierd. Tijdens de Dankmis op zondag 5 oktober in 'hun kerk' van de Heilige Cornelius in Heerlerheide werden de oud-leden herdacht. Naast de thuispastoor was ook de Sloveense pastoor dr. Zvone Strubelj aanwezig. Laatstgenoemde heeft ook namens zijn voorgangers zijn dank betuigd aan ZVON voor de trouwe dienst bij alle Sloveense missen in dit deel van Europa. De H. Mis was in 2 talen, de zang was vooral Sloveens: de zangers werden bijgestaan door het zangkoor Slomsek uit het naburige Belgisch Limburg. De leden van beide koren, die al langer samenwerken, zijn voornamelijk nakomelingen van Sloveense mijnwerkers die hier in de buurt werk hebben gevonden. Zo ongeveer 400 Slovenen zijn in de eerste helft van de 20ste eeuw om te blijven,

hebben gezinnen gesticht en onderhielden hun eigen gewoontes en tradities. De eerste generatie, die zich uitbreidde tot 1500 leden van de oorspronkelijke gemeenschap, heeft zich verenigd binnen de Vereniging Sveta Barbara (Heilige Barbara), waarin verschillende afdelingen actief waren. Bij verschillende gelegenheden organiseerden ze zang- en dansbijeenkomsten en daaruit is in 1929 het zelfstandige ZVON ontstaan.

Naast het opluisteren van Sloveense missen in dit deel van Europa, heeft ZVON in verschillende delen van Nederland en Europa gezongen en vertegenwoordigde het koor de Sloveense gemeenschap. Met zusterkoren uit België, Duitsland en Frankrijk kwamen ze elke 2 jaar bijeen tijdens een korentreffen, waar ze vriendschapbanden onderhielden en ervaringen uitwisselden. De mooiste herinneringen hebben de zangers - waarvan sommige al 40, 50 of zelfs 60 jaar lid zijn - aan het optreden bij Paus Johannes Paulus II in Rome. Er waren ook talloze onvergetelijke optredens in Slovenië.

Tijdens de H. Mis en de viering van het 85-jarig bestaan waren ook de Sloveense ambassadeur Roman Kirn en zijn echtgenote aanwezig. De huidige dirigent Ton Kropivsek kreeg uit diens handen een speciale onderscheiding van het Directoraat van de Sloveense regering voor Slovenen in het Buitenland. Een soortelijke oorkonde kreeg ZVON ook al bij gelegenheid van het 80-jarig bestaan. Van de kwaliteit van hun zang getuigen talloze eervolle beoordelingen en onderscheidingen. Ambassadeur Kirn heeft de zangers bedankt voor hun inzet voor het eeuw naar 'Holland' gegaan. Ze waren welkom behoud van de Sloveense cultuur en identiteit. De feestelijke stemming werd overschaduwd door de aankondiging van het afscheid: na 85 jaar stopt ZVON: 'krachten verminderen, nakomelingen zijn er niet'. Op zaterdag 29 november 2014 zijn de leden voor het laatst bijeengekomen voor de jaarvergadering en hiermee is het bestaan van ZVON officieel beëindigd. Het vormde een belangrijk hoofdstuk in de Sloveense migratie geschiedenis.

Ze wilden waardig eindigen: "...als het nog goed klinkt' en het



heeft goed geklonken!

Slovo ob 85-letnici

'Zvon', slovenski pevski zbor iz nizozemskega Limburga, je v novembru 2014 praznoval 85. obletnico delovanja. Tudi ta okrogli jubilej so praznovali z vrsto prireditev. Pri zahvalni maši v njihovi matični cerkvi sv. Kornelija v Heelerheide so se v nedeljo, 5. oktobra, tradicionalno spomnili svojih preminulih članov. Poleg domačega župnika je somaševal slovenski izseljenski duhovnik dr. Zvone Štrubelj. Tudi v imenu svojih predhodnikov se je članom 'Zvona' zahvalil za zvesto spremljanje slovenskih maš in drugih prireditev na tem koščku Evrope.

Maša je bila v obeh jezikih, petje pa povsem slovensko: pevcem 'Zvona' so se tokrat pridružili tudi člani 'Slomška' izza belgijske strani meje. Člani obeh zborov, ki jih veze dolgoletno prijateljsko sodelovanje, so večinoma potomci slovenskih rudarjev, ki so v okoliških rudnikih našli delo. Kakih 400 se jih je odpravilo v 'Holandijo'. Tukajšnje oblasti so jih vzpodbujale, da so se ustali-

li, si ustvarili družine in da so negovali svoje običaje in kulturo. Prva generacija, ki je počasi narasla na kakih 1500 članov prvotne slovenske skupnost, se je začela zbirati v okviru društev sv. Barbare, kjer so imeli različne krožke. Za družabnost so začeli prirejati pevske in plesne prireditve, iz te dejavnosti se je leta 1929 oblikovalo samostojno 'Pevsko društvo Zvon'.

Poleg spremljanja slovenskih maš na tem koncu Nizozemske je 'Zvon' nastopal in zastopal slovensko skupnost širom po državi in po Evropi. S sorodnimi slovenskimi zbori iz Belgije, Nemčije in Francije se vsaki dve leti zbirajo na pevski reviji, kjer okrepijo prijateljske stike in izmenjajo izkušnje. Najlepše spomine imajo pevci - nekateri že 40, 50 in celo 60 let člani 'Zvona' - na nastop pri papežu Janezu Pavlu II., nepozabni so tudi njihovi pogosti nastopi v domovini.

Pri maši in pri praznovanju 85. obletnice po njej je bil tudi slovenski veleposlanik na Nizozemskem, Roman Kirn, s soprogo. Sedanjemu zborovodji Tonu Kropivšku je izročil posebno priznanje Urada za Slovence po svetu. Podobno priznanje je 'Zvon' prejel že ob 80. obletnici, o kakovosti njihovega petja pa poleg tega priča vrsta drugih priznanj in nagrad. V zahvali pevcem je veleposlanik Kirn poudaril njihov prispevek k ohranjanju slovenske identitete in kulture.

Slovesno vzdušje je zasenčila napoved slovesa: po 85-letih 'Zvon' sklenja svoje delovanje: „Moči popuščajo, naraščaja na žalost ni!“ V soboto, 29. novembra 2014, so se člani zbrali na zadnjem občnem zboru, s katerim so uradno sklenili to pomembno poglavje slovenskega izseljenstva. Želeli so končati dostojanstveno,

'... ko se dobro zveni!'. In se kako dobro je zvenelo!

Feestelijk gebak uit eigen keuken

Kookworkshop 2014

Op zaterdag 29 november, toen Sinterklaas met zwarte en gekleurde Pieten cadeautjes aan het rondbrengen was in Nederland, was uit de keuken van het Centrum Don Bosco in Rijswijk de aangename geur van Sloveens gebak te ruiken. Alle aanwezige Slovenen en hun vrienden, die ooit feestelijkheden in Slovenië hebben meegemaakt, wisten wel wat hun te wachten stond. En voortaan kunnen ze het ook zelf klaarmaken. Onder leiding van ervaren thuiskoks hebben ze geholpen met koken en bakken. En met eigen ogen gezien hoeveel werk daarvoor nodig is - soms meer en soms minder dan verwacht.

Al in september hebben we tijdens de bestuursvergadering de taken verdeeld: Uros heeft 2 grote pannen 'ricet' (gerstesoepp) gemaakt, uitstekend in de smaak vallend bij vegetariërs. Voor de anderen een aparte pan met 'kranjska klobasa' (krainerworst). Naast brood hoorde hier ook 'belokranjska pogaca' bij, die Mojca gemaakt had. Onder haar toezicht werden traditionele perzikjes gevuld en werden noten halvemaantjes gemaakt. Danica heeft intussen laten zien hoe je 'krhki flancati' (knapperige beignets) maakt. Voor de kinderhandjes waren verschillende chocolade balletjes geschikt, die de aanwezige oma's klaarmaken voor Kerst met hun kleinkinderen.

De aanwezige kinderen, die maandelijks bijeenkomen voor Sloveense uurtjes onder leiding van Spela Boznar, hebben onder leiding van Nina en Spela koekjes versierd. Deze hebben ze vol trots aan mevr. Jovi Kirn, echtgenote van de Sloveense ambassadeur Roman Kirn, laten zien. Roman Kirn heeft intussen kennis gemaakt met de Slovenen die voor het eerst op deze bijeenkomst aanwezig waren. Deze jonge studenten hebben aan de bijeenkomst een bijzondere sfeer gegeven en na afloop als afwasbrigade gezorgd dat alles weer snel opgeruimd was.

Alle bovengenoemde recepten zijn in Lipa na te lezen en worden ook op onze website geplaatst.

Praznično pecivo iz domače kuhinje

Kuharska delavnica 2014

Na predpraznično soboto 29. novembra popoldne, ko je Sv. Miklavž s svojimi črnimi in barvnimi Petri nosil darila po Nizozemski, je iz kuhinje mladinskega centra 'Don Bosco' v Rijswijku močno zadišalo po slovenskem pecivu. Vsaj zbrani slovenski rojaki, pa njihovi nizozemski prijatelji, ki so bili že kdaj deležno prazničnih dobrot iz Slovenije, so vedeli, kaj jih čaka. Poslej jih nekaj znajo pripraviti tudi sami: na Kuharski delavnici so jih, pod vodstvo izkušenih gospodinj, pomagali skuhati in speči. In so se lahko prepričali, koliko dela zahtevajo – nekatere več, nekatere pa celo manj, kot bi pričakovali.

Že septembra smo si na sestanku odbora 'Združenja prijateljev Slovenije na Nizozemskem' razdelili 'domače naloge'. Za 'lakoto' je Uroš pristavil dva ogromna lonca ričeta, ki je odlično teknil vegeterjancem, za 'mesojedce' pa so bile poleg še prave kranjske klobase. Poleg kruha je k temu sodila 'belokranjska pogača', ki jo je zamasila Mojca. Po Mojčinim nadzorom so se polnile tradicionalne 'breskvice' in so se delali 'orehovi rogljički'. Danica pa je medtem mladini pokazala, kako se delajo 'krhki flancati'. Za otroške rokiče so bile primerne Metkine različnovrstne 'čokoladne kroglice', ki jih bodo navzoče babice pred prazniki rade naredile s svojimi (pol) slovenskimi vnuki.

Navzoče otroke, ki se pri 'Slovenskih uricah' tod mesečno zbirajo pod vodstvom Špele Božnar, sta Špela in Nina 'zaposlili' z okra-sevanjem in peko piškotov. Z veseljem so jih pokazali gospe Jovi Kirn, soprogi našega veleposlanika. Roman Kirn pa se je seznanil z rojaki, ki so bili prvič na kateri naših prirediteljev. Prav ti mladi študentje so zelo popestrili naše srečanje, ob koncu pa s 'pomivalno stezo' pomagali, da je bilo hitro vse pomito in pospravljeno.

Vse recepte naštetih dobrot najdete na naslednjih straneh in bodo objavljeni tudi na naši spletni strani.

Perzijkjes van mijn peettante

Ingrediënten:

- 3 eieren (M)
- 2 dcl melk
- 3 dcl olie
- 30 dkg gewone suiker
- 1 pakje vanillesuiker

Meng alle ingrediënten in een gladde massa. Indien je met een mixer werkt, deze vervolgens op de laagste stand zetten en heel langzaam 6 lepels bloem en 2 zakjes bakpoeder toevoegen.

Het deeg zal nu minstens 6 uur moeten rusten, het beste is om deze al de avond ervoor voor te bereiden.

Na 6 uur/ de volgende dag zet je de oven op 180 graden (heteluchten ietsjes minder). Indien de massa aan de zachte kant is om balletjes van te draaien kun je deze met een beetje bloem verstevigen (roeren uitsluitend met een pollepel!). Nu kun je balletjes draaien zo groot als een walnoot. Dat gaat makkelijker als je op je handen een beetje olie doet.

De balletjes bak je dan ca. 15 min, totdat ze een beetje geel en gaar worden. Nog warm lepel je met een koffielepeltje een gedeelte van binnen uit zodat ze later gevuld kunnen worden. De 'restjes' bewaar je voor de vulling.

Ingrediënten voor de vulling:

- de uitgelepelde 'restjes'
- 20 dkg gemalen walnoten
- optioneel een beetje jam
- scheutje (witte) rum

Meng deze ingrediënten met elkaar tot een smeelige massa, vul de balletjes en drukt ze op de plek van de vulling aan elkaar.

Voor de 'echte perzijkjes-look' kun je ze (heel) kort dopen in een rode (framboos-) siroop of aanstippen met een penseeltje. Aan het eind draai je ze nog door de gewone kristalsuiker en laat je ze drogen.

Breskvice moje botre

Sestavine:

- 3 jajca (srednje debela)
- 2 dcl mleka
- 3 dcl olja
- 30 dag sladkorja kristal
- 1 vanilijev sladkor

Vse te sestavine na srednjo hitrost z mešalcem zamešaš v gladko maso. Mešalec daj na najpočasneje in dodaj: 6 žlic moke in 2 pecilna praška

To maso pusti počivati 6 ur (najbolje čez noč).

Po šestih urah prični v to maso počasi dodajati moko – po potrebi. Mešaj s kuhalnico. Masa mora biti takšna, da iz nje lahko oblikuješ kroglice, ki naj bodo velike kot oreh. Masa naj bo bolj mehka. Ko delaš kroglice, si roke maži z oljem.

Peči cca 15 min pri 180°C (pri ventilatorski pečici malo nižja temperatura).

Iz še toplih polovičk izdolbi sredico, ki jo uporabiš v nadevu. Sredico najlaže dobiš ven z žličko ali s kakšnim kratkim nožem.

Nadev:

- 20 dag mletih orehov – popari z mlekom
- biskvit iz izrezanih polovičk
- marmelada
- rum
- sok – rdeči - zaradi barve (npr. aronja ali malinovec)
- mleti albert keksi (v kolikor je premalo file)
- sladkor po potrebi

Pobarvaj jih z jagodnim ekstratom (v tisti mali steklenički): malo vode in par kapljic ekstrakta. Barva ne sme biti pretemna, ker bodo breskvice preveč "umetne". V "barvo" jih lahko na hitro (ampak res na hitro, da ne bodo premokre) potopiš ali pa jih barvaš s čopičem. Na koncu jih povaljaj v sladkorju kristal. Osušene in dobro zaprte ostanejo dobre do treh tednov – seveda, če jih prej ne zmanjka.

Waalnoten 'rogljčki- haalfmaantjes'

Ingredienten:

- 40 dag patisseriebloem
- 10 dag pudersuiker
- 10 dag fijn gemalen waalnoten
- 28 dag margarine/boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eigeel

Bereiding:

Alle ingrediënten met de hand langzaam en teder in een glade massa kneden. Deze moet dan minstens 1 uur rusten.

Oven op ca. 180 grade (voorzichtig - baken gaat echt snel!), wat bakblikken met de ovenpapier bekleden.

De 'rogljčki' maak je dan als volgt: eerst maak je een baletje van de deeg, dan rol je deze met een hand voorzichtig even uit tot een klein 'worstje'. Beide uitenden hiervan pak je dan en buig je ze een beetje naar binnen (advies: is de massa te zacht kun je de werkplank even met bloem bestroien, maar echt slechts klein beetje!).

De 'rogljčki' leg je dan op de bakblik, al tijdens de voorbereiding kun je alvast wat 'porcies' afbaken - a ca. 10 min (van onderen moeten ze niet te bruin worden, maar ze worden wel hart). Even laten afkoelen en met een klein beetje pudersuiker bestrooien. Het lekkerst zijn ze pas twee, drie dagen erna en in een goed afgesloten koekjesblik (die de kindervingertjes niet makkelijk openen krijgen ;-) zijn ze tot drie weken houdbaar.

Tip van mijn moeder: ze bakt meerdere soorten koekjes en gebak achter elkaar; de deeg bereid ze de avond ervoor, wikelt deze in de plasticfolie en bewaart het in de koelkast tot de volgende ochtend, baken gaat dan achter elkaar - scheelt schoonmaak en kosten voor het verwarmen van de oven!).

Orehovi rogljički

Sestavine:

- 40 dag gladke moke
- 10 dag sladkorja v prahu
- 10 dag mletih orehov
- 28 dag margarine
- 1 vanili sladkor
- 1 rumenjaki

Priprava:

Vse sestavine rahlo (nežno in počasi) zgneti v gladko zmes, ki naj počiva najmanj eno uro. Rogljičke oblikuješ tako, da narediš prvo kroglice, potem pa kroglico rahlo z eno roko razvaljaš na deski. Dobljeni svaljek z obema palcema primeš na koncu in ga upogneš. Če je masa bolj mehka, si desko malo posipaj z moko, ampak res samo malo. Rogljičke polagaš na pekače, ki jih enega za drugim polagaš v pecico.

Pečeš cca 10 min pri 180°C. Seveda pa je vse odvisno od pečice. Pazi: orehovi rogljički so hitro pečeni. Spodaj naj ne bodo rjavi. Pri ventilatorski pečici naj bo temperatura malo nižja.

Rogljički naj se malo ohladijo, potem pa jih rahlo posipaš s sladkorjem v prahu. Najboljsi so kakšna dva, tri dni po peki, v dobro zaprti pločevinasti škatli (ki jo otroški prstki ne morejo odpreti ;)) pa jih lahko hraniš še kakšne tri tedne.

Nasvet moje mame: kadar jaz pečem več stvari, si zvečer naredim mase, jih zavijem v folijo in dam v hladilnik, zjutraj oz. dopoldan naslednji dan pa pečem.

Sloveense gerstesoep, bekend als ričet of ješprenj (vegetarisch)

Benodigdheden:

300 gram (parel) gort of gepelde gerst

2 grote aardappelen

1 wortel

100 gram gekookte bruine bonen

2 paprika's

1 tomaat

1 ui (fijngesnippert)

Selderij

Peterselie

Laurierblad

Zwarte peperkorrels

Zout

Bereiding:

We koken de gort 30 minuten met laurierblad en peperkorrels in gezouten water. In een aparte koekepan fruiten we eerst een fijngesnippert uitje; als deze begint te glanzen voegen we de in reepjes gesneden paprika's, de in plakken gesneden wortel, de in stukjes gesneden tomaat, en de fijngesneden selderij en peterselie toe. Op smaak brengen met zout en 10 minuten laten sudderen en vervolgens aan de gort toevoegen. We voegen nog de in kleine stukjes gesneden aardappelen en de bonen toe. We laten de soep nog 30 minuten koken.

Mogelijke variaties:

1. Hoe dik of dun de soep wordt is afhankelijk van de hoeveelheid water waarin we de gerst koken. U kunt er ook voor kiezen om met minder water te beginnen en tijdens het koken zo nodig heet water toe te voegen.
2. In plaats van losse groenten kunt u kiezen voor een kant-en-klaar (diepvries) soeppakket.
3. De soepgroenten kunt u eerst apart smoren en dan toevoegen aan de gerst of direct samen met de gerst koken.
4. Voor vleesliefhebbers: u kunt samen met de ui ook spekjes bakken.

Ričet/ješprenj (vegetarijanski)

Sestavine:

30 dag ječmenove kaše ali olupljenjega ječmena

2 velika krompirja

1 koren

10 dag kuhanega rjavega fižola

2 papriki

1 paradižnik

1 čebula

zelena

peteršilj

lovor

črn poper v zrnju

sol

Priprava:

Ješprenj kuhamo 30 minut v slani vodi z dodanimi nekaj listi lovora in zrnč črnega popra. Posebej na olju popražimo nasekljano čebulo, ko postekleni dodamo na trakove narezano papriko, na koleščka narezan koren, na kocke narezan paradižnik, sesekljano zeleno in peteršilj. Posolimo in dušimo 10 minut. Dušeno zelenjavo dodamo ješprenju. Dodamo še na majhne koščke narezan krompir in fižol. Kuhamo še 30 minut.

Variacije:

1. Od količine vode, ki jo v začetku damo v lonec, bo odvisno ali bomo skuhalo ričet bolj na redko ali bolj na gosto. Lahko tudi začnemo z manj vode in jo potem postopoma dodajamo.
2. Namesto korena, paprike, paradižnika, zelene in peteršilja lahko tudi uporabimo vrečko predpripravljenе jušne zelenjave.
3. Jušno zelenjavo lahko dušimo skupaj s čebulo ali pa jo kar brez dušenja damo v lonec.
4. Za mesojedce se lahko na čebuli prepraži tudi nekaj suhe slanin.
5. Za lačne mesojedce se lahko posebej skuha kranjske klobase ali vratovino v kosu. Oboje se lahko postreže na posebej krožniku ali pa se 15 minut pred koncem kuhanja narezano (klobasa na pol ali na koleščka, vratovina pa na 1-2 cm debele rezine) doda v lonec k ješprenju.

Chocolade balletjes I.

Ingrediënten:

- 25 dkg boter
- 10 dkg chocola (geraspt)
- 5 dkg suiker
- 3 dkg cacao (poeder)
- 4 lepels melk
- 4 koffielepels (witte) rum

Voor het bestrooien: kokosmeel, gehakte walnoten en/of poedersuiker.

Bereiding:

Boter zacht roeren en andere ingrediënten onder roeren. De massa in de koelkast laten koelen. Hierna met natte handen kleine balletjes vormen en ze door kokosmeel of gehakte walnoten of poedersuiker er door heen te halen. Laten drogen en tussen de andere koekjes serveren. Nog een serveer-tip: als een soort zelfgemaakte truffels zelfstandig in de papieren vormpjes presenteren.

Čokoladne kroglice I.

Sestavine:

- 25 dag kokosovega masla
- 10 dag čokolade (nastrgane)
- 5 dag sladkorja
- 3 dag kakava
- 4 žlice mleka
- 4 čajne žličke ruma
- kokosova moka, naribani orehi ali sladkor v prahu

Priprava:

Maslo stopimo in primešamo vse preostale sestavine. Vse skupaj dobro premešamo in postavimo na hladno.

Oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki, naribanih orehih ali sladkorju v prahu.

Chocolade balletjes II.

Ingrediënten:

- 25 dkg boterkoekjes (bijv. Mariakaakje)
- 20 dkg poedersuiker
- 20 dkg chocolade (geraspt)
- 25 dkg margarine
- 3 lepels rum
- 0,5 dcl melk

Voor het bestrooien:hagelslag

Bereiding:

Koekjes malen/kleinslaan in een plastic zakje. Chocola en melk door elkaar roeren en bij de gemalen koekjes voegen. Samen met andere ingrediënten tot een gladde massa roeren. 1 uur laten afkoelen in de koelkast. Dan balletjes draaien en door het (diverse soorten) hagelslag halen. In de koelkast laten drogen.

Čokoladne kroglice II.

Sestavine:

- 25 dag Piknik, maslenih ali Albert keksov
- 20 dag sladkorja v prahu
- 20 dag čokolade v prahu
- 25 dag margarine
- 3 žlice ruma
- pol dcl mleka
- čokoladne drobtine (drekci)

Priprava:

Kekse zmeljemo/zdrobimo v plastični vrečki. Čokoladni prah dajmo v posodo in zalijte z mlekom. Posodo dajmo na ogenj in mešamo, dokler se čokolada ne raztopi v mleku. V posodo z mletimi keksi dodamo stopljeno čokolado, sladkorni prah, margarino in rum. Vse premešamo in pregnetemo v enakomerno testo. Testo postavimo za eno uro v hladilnik in iz njega z dlanjo oblikujemo kroglice. Kroglice povaljamo v čokoladnih drobtinah ter jih dajemo na pladenj, po želji obložen s papirjem za peko. Kroglice dajmo v hladilnik za eno do dve uri.

Chocolade balletjes III:

Ingrediënten:

- 10 dkg chocolade (geraspt)
- 10 dkg gemalen walnoten
- 1 lepel rum

Voor het bestrooien: kristalsuiker

Bereiding:

Chocola op de vuur voorzichtig vloeibaar maken, andere ingrediënten toevoegen en tot een gladde massa roeren. Balletjes maken, door het suiker halen en op de lucht laten drogen.

Čokoladne kroglice III.

Sestavine:

- 10 dag naribane čokolade
- 10 dag sladkorne moke
- 10 dag mletih orehov
- 1 žlico ruma

Priprava:

V skledi zmeščamo čokolado, dodamo ostale sestavine in pognetemo v testo. Iz mase oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kristalnem sladkorju. Sušimo jih na zraku.

Delicate 'flancati'

Ingrediënten:

1 kg bloem	1 lepel rum
2 eieren	beetje zout
1 bekertje zure room	een beetje lauwwarme water/ melk
1 dl witte wijn	
theelepeltje suiker	olie voor frituren

Bereiding:

De bloem zet je in een schaal. In de midden maak je een kuiltje, warin je in een beetje lauwwarm water of melk beetje zout oplost. Apart meng je in beekerje de eieren, zure room, suiker en rum met elkaar. Dit mengesel voeg je aan de bloem en meng je tot een soepele deeg. Afgedekt ca. 10 minuten laten rusten. Hierna de deeg duun uitrolen, in stukjes snijden en frituren. Naar wens flancati ook met een beetje poedersuiker bestrooien.

Krhki flancati

Sestavine:

1 kg moko	malo soli
2 jajci	malo mlačne vode/mleka
1 kislá smetana	olje za cvrtje
1 dl belega vina	
mala žlička sladkorja	
1 žlica ruma	

Priprava:

Moko stresaš v skledo, v sredini narediš luknjico in v njej raztopiš sol v majhni količini mlačne vode ali mleka.

V lončku zmešaš jajca, kisló smetano, vino, sladkor in rum. Zmes dodaš moki in omesiš srednje trdo testo.

Pokritega pustiš počivati 10 minut. Nato ga na tanko razvaljaš, narežeš in ocvreš v vročem olju. Po zelji potreses s sladkorjem v prahu.

De groet van Miklavž

De Goed Heiligman heeft al een dag eerder afscheid genomen en ging volgens de Nederlandse traditie terug naar Spanje. Maar eerst heeft hij aan de engelen bevolen om de Sloveense kinderen te begroeten, die 6 december aanwezig zullen zijn bij de mis in Rijswijk. Samen met hun ouders was er toch een aardig groepje. Iedereen kreeg persoonlijke groetjes en minstens een goede raad voor het komend jaar. Voor elk kind was er een pakketje met Sloveense lekkernijen. De hazelnoten en honingkoekjes vielen meteen in smaak. De ouders hebben zich, samen met pastoor Zvone Strubelj, liever tegoed gedaan aan de lekkernijen, die gebakken zijn door de ijverige huis vrouwen en – mannen.

Miklavžev pozdrav

Dobri svetnik se je dan prej že poslovil in se po nizozemskemu izročilu odpravil nazaj v Španijo. Še prej pa je angelom naročil, da pozdravijo slovenske otroke, ki so v soboto, 6. decembra prišli k maši v Rijswijk. Skupaj s starši se jih je zbralo lepo število. Poleg pozdravov jim je Miklavž poslal nekaj naukov in vsakemu tudi paket slovenskih tradicionalnih sladkarij. Lešniki in medenjaki so zbranim navihancem takoj teknili, starši pa so, skupaj z župnikom Zvonetom Strubljem, raje segli po dobrotah, ki so jih spekle pridne gospodinje in gospodinjci.



Felicitaties met Klassiek Concert met traditionele liederen

Slovenen in Nederland vierden de Dag van de Onafhankelijkheid en Eenheid

De ambassade van Slovenië in Nederland heeft landgenoten en vrienden van Slovenië op 19 december uitgenodigd voor de viering van de Dag van de Onafhankelijkheid en Eenheid. In het feestelijke Dordrecht heeft de Ambassadeur in zijn speech herinnerd aan de eerste stappen, die leidden tot de onafhankelijkheid.

Het plebisciet (volkstelling), gehouden in december 1990, heeft overduidelijk de wens van de Slovenen om een eigen land te vormen laten zien. Zo'n duidelijke eenheid was tot die tijd nog niet gezien. Ambassadeur Kirn sprak de hoop uit dat de Slovenen dat gevoel van verbondenheid zullen weten te waarderen en te koesteren ten goede van ons vaderland.

Bij de tafel, gevuld met sloveense lekkernijen, hebben de aanwezige gasten samen met de Ambassadeur, zijn echtgenote en medewerkers van de ambassade, een toast uitgebracht op het thuisland en de eenheid van alle Slovenen. Anders dan de politieke verdeeldheid in Slovenië zijn het vooral de positieve gebeurtenissen die ons, naast onze gezamenlijke achtergrond, verbinden. We zijn blij met individuele successen; dat kan zijn op zakelijk, wetenschappelijk, cultureel of een ander gebied. We mogen niet vergeten waar we vandaan komen en wat Slovenië aan moois en goeds te bieden heeft.

Een beetje van deze rijkdom kregen de Nederlandse gasten mee

tijdens het klassieke concert dat volgde na het officiële programma, mede mogelijk gemaakt door het Sloveense Ministerie voor Cultuur. De opera zangers - sopraan Vida Maticič Malnarsic en tenor Uros Petrac - hebben de toeschouwers met een aria uit "gorenjski slavcek" (naam van een Sloveense opera) ingeleid in een fabuleuze avond gevuld met klassieke liederen.

Bij aria's uit bekende opera's kregen ze steun van de alt Rut Codina Palacio en bariton Emmanuel Franco, op piano begeleid door S'yo Fang. Uros en Vida zijn jonge Sloveense zangers: hun studie individuele zang heeft hen beiden per toeval naar het conservatorium in Nederland gebracht, in Den Haag en in Amsterdam. Nu al vieren ze successen in een eigen zangcarrière. De hier wonende Slovenen hebben beiden al vele keren mogen beluisteren, samen of apart, toen ze meewerkten aan diverse bijeenkomsten van de Vereniging of de Ambassade. Ook deze keer bracht hun gezang ons herinneringen aan thuis en aan de komende feestdagen. Een soortgelijk lot 'delen' ook andere 3 zangcollega's: Rut uit Catalonie, Emmanuel uit Mexico en S'yo uit Taiwan. Ver van huis is muziek de gezamenlijke noemer van waaruit ze het dankbare publiek inspireerden.

Voor vele Nederlanders en luisteraars uit andere landen was het de eerste gelegenheid om een echo uit Slovenië te horen. Graag hebben we getoost met deelnemers en aanwezige landgenoten, die met veel plezier vertelden over de Sloveense feestelijke tradities.

Tijdens de volksstemming van 23 december 1990 heeft op de vraag "Moet Slovenië een zelfstandig en onafhankelijk land worden?" 93, 2 procent van de burgers die een stem uitbrachten die vraag positief beantwoord, (dat komt overeen met 88,5 procent alle stemgerechtigden in Slovenië), waarmee de eerste stap naar de Onafhankelijk werd gezet.

De officiële uitslag werd 3 dagen later bekend gemaakt, waardoor 26 december de officiële feestdag werd.

Aanvankelijk werd deze feestdag Dag van de Onafhankelijkheid genoemd. Eind 2005 heeft de Nationale Vergadering dit herbenaemd in 'Dag van de Onafhankelijkheid en Eenheid'. Met deze naamsverandering wilden ze de eensgezindheid van alle inwoners, die tijdens de volksstemming voor onafhankelijkheid kozen, benadrukken.



Voščilo s koncertom tradicionalnih napevov

Slovenci na Nizozemskem praznovali Dan Samostojnosti in enotnosti

Veleposlaništvo Republike Slovenije na Nizozemskem je rojake in prijatelje Slovenije v petek, 19. decembra, povabilo na praznovanje Dneva Samostojnosti in enotnosti. V prazničnem Dordrechtu je veleposlanik Roman Kirn spomnil na korake, ki so vodili k osamosvojitvi Slovenije. Med temi je prav plebiscit decembra leta 1990 nazorno pokazal odločno voljo Slovencev, ki so množično glasovali za osamosvojitve. Takega izraža enotnosti do takrat se ni bilo, veleposlanik Kirn je izrazil upanje, da jo bomo Slovenci znali ceniti in ohranjati v dobro domovine.

Ob mizo slovenskih dobrot so navzoči gostje skupaj z veleposlanikom, njegovo soprogo in sodelavci veleposlanistva nazdravili domovini in enotnosti vseh Slovencev. Daleč od politične razdeljenosti v Sloveniji nas na tem koncu Evrope poleg našega izvora povezujejo predvsem pozitivni dogodki. Veseli smo uspehov posameznikov, ki bodisi na poslovnem, bodisi umetniškem, znanstvenem in kakšnem drugem področju dosegajo lepe uspehe. In pri tem ne pozabijo omeniti, od kje so in kaj je v Sloveniji lepega in dobrega.

Utrinka tega bogastva so bili tudi nizozemski gostje deležni med klasičnim koncertom, ki je sledil uradnemu sprejemu in ki ga

je prijazno podprlo tudi slovensko Ministrstvo za kulturo. Opera pevcu, sopranistka Vida Matičič in tenorist Uroš Petrač sta občinstvo z arijo iz 'Gorenjskega slavčka' uvedla v čarobni večer klasičnih napevov. Pri priljubljenih arijah iz znanih oper sta jima pritegnila altistka Rut Codina Palacio in baritonist Emmanuelom Francom, za pianom je pevce spremljal S'yo Fang.

Vida in Uroš sta mlada slovenska pevca, ki ju je študij solopetja po naključju pripeljal na konzervatorija v Haagu in Amsterdamu, sedaj pa beležita prve uspehe v svoji pevski karieri. Tukajšnji slovenski skupnosti ju ni treba posebej predstavljati, že mnogokrat sta, skupaj ali posebej, nastopila na naših in prireditvah veleposlaništva. Tudi tokrat nas je njuno petje uglasilo na dom in prihajajoče praznike. Podobno pevsko 'usodo' delijo njuni trije glasbeni kolegi, Katalanka Rut, Mehičan Emmanuel in Tajvanec S'yo. Daleč od doma jih, mlade talente, povezuje univerzalni glasbeni jezik, s katerim so navdušili hvaležno občinstvo.

Za mnoge domačine in poslušalce iz različnih drugih dežel je bil ta koncert prva priložnost prisluhniti odmevu Slovenije. Z veseljem so nazdravili z nastopajočimi in z navzočimi rojaki, ki so jim radi povedali o slovenskih prazničnih tradicijah.

Na plebiscitu 23 decembra 1990 je na vprašanje»Ali naj Slovenija postane samostojna in neodvisna država?« 93,2 odstotkov udeležениh volivcev odgovorilo pritrdilno (tj. 88,5 odstotka vseh volivcev v Sloveniji), s čimer se je začela osamosvojitve Slovenije. Izidi so bili uradno razglašeni tri dni pozneje, zato 26. december zaznamujemo kot državni praznik.

Najprej se je praznik imenoval Dan samostojnosti, konec septembra 2005 pa ga je državni preimenoval v Dan samostojnosti in enotnosti: s spremembo imena so poudarili izraženo enotnost državljanov, ki so se na plebiscitu odločili za samostojno Slovenijo.

Sloveense paddenstoelen in Nederland

Even voor goede orde – zal iemand reclame wil maken, kunnen wij dat gelijk kortsluiten (zie onze mailadres). Graag plaatsen wij deze keer een verhaal waarop wij via de facebooksite 'Slovinci na Nizozemskem' zijn geattendeerd.

Gašper Maruša, een jonge ondernemer dat vijf jaar geleden zich in Nederland vestigde is begonnen met het vermarkten van Sloveense paddenstoelen die wereldwijd op waarde worden geschat als gezondheidsproducten. De afstudeerde communicatiedeskundige werd hij ondernemer en is hij nu, na eigen zege: “.. het meest thuis in de internationale handel”.

Zijn bedrijf is nu ook exclusieve vertegenwoordiger voor het verkoop van medicinale paddenstoelen voor Benelux en Groot Britannië. Maar alles begon in een klein dorpje in Gorenjska: “Wij Slovenen plukken graag paddenstoelen en de meeste van ons hebben in de prachtige bossen van onze vaderland wel eens paddenstoelen gevonden. Maar slechts weinigen weten dat in Gorenjska al 15 jaar hoog kwalitatieve producten van de natuurgeneeskunde gemaakt worden, zoals deze in Azie, met name in China al sinds duizenden jaren worden gebruikt.

Tegenwoordig in de dorp Podkoren het centrum van de ontwikkeling en onderzoek van de medicinale paddenstoelen van heel Europa. Dr. Andrej Gregori, een pionier van het paddenstoelenonderzoek in Europa, kwekt samen met zijn team al meer dan tien verschillende soorten. Laatste paar jaar worden hieruit voedings-supplementen geproduceerd, die goed zijn voor het sterken van het immuunsysteem en verschilde klachten. Ze worden gebruikt door de sporters en mensen met veel stress. Er bestaat zelfs een productlijn voor de dieren, die net als mensen bat kunnen hebben van de paddenstoelensupplementen.

Unicum is ook dat deze producten in z'n geheel in de EU zijn verwaardigd, uit 100% biologische ingrediënten. Nadat ze al lang succesvol in Slovenië, Italië en Servië te koop zijn heeft het bedrijf Trade Brothers BV ze in 2014 op de Nederlandse markt gebracht.

Wie interesse heeft kan dit bedrijf en de verkooppunten opzoeken op internet. Gašper kunt u bij gelegenheid treffen op een van onze evenementen of een andere ontmoeting van de Sloveense gemeenschap.

Slovenske gobe na Nizozemskem

Da se takoj razumemo – za reklamo v Lipi se lahko dogovorimo za kakšen oglas - kar sporočite na (mail adres). Z veseljem pa tokrat objavljamo zgodbo, na katero so nas opozorili prek facebookove skupine 'Slovenci na Nizozemskem'.

Gašper Maruša, mlad podjetnik, ki se je pred petimi leti naselil na Nizozemskem, se je lotil trženja slovenskih gob, ki jih po svetu cenijo kot zdravilne izdelke. Po izobrazbi univerzitetno diplomirani komunikolog se tu prilagodil podjetniškim razmeram in je, kot sam pravi: „... danes najbolj domač v mednarodni trgovini“.

Njegovo podjetje je sedaj ekskluzivni zastopnik za prodajo medicinskih gob v Beneluxu in Veliki Britaniji. Vse skupaj pa se je začelo v majhni gorenjski vasi: „ Slovinci veljamo za nadobudne gobarje in marsikdo si v prelepih gozdovih domovine večkrat nabere svežih gob. Le malokdo pa ve, da se, že preko 15 let, na Gorenjskem rojevajo vrhunski izdelki domačega zdravilstva, kakršne so v Aziji, še posebej na Kitajskem, poznali in uporabljali že pred več tisočletji.

Danes je vas Podkoren gonilo razvoja in raziskav medicinskih gob v Evropi, ki so v zadnjih letih vedno bolj cenjene v naravnem zdravilstvu tudi drugod na stari celini. Dr. Andrej Gregori, pionir raziskav medicinskih gob v Evropi, jih s svojo ekipo v tej vasi z vsega kakšnih 400 prebivalcev goji že več deset vrst. Iz njih v zadnjih letih proizvaja prehranske dodatke, ki jih mnogi s pridom uporabljajo za krepitev imunskega sistema, pri izčrpanosti in različnih drugih težavah. Prav tako jih uporabljajo športniki in ljudje s stresnim življenjskim slogom. Izdelali so celo linijo proizvodov za živali, ki jim, tako kot ljudem, dodatki iz gob pomagajo pri najrazličnejših težavah.

Izdelki so kot eni redkih v Evropi v celoti proizvedeni v Evropski Uniji in izključno iz 100-odstotno bioloških sestavin. Potem, ko so se vrsto let uspešno prodajali v Sloveniji, Italiji in Srbiji, jih od leta 2014 na nizozemskem trgu prodaja podjetje Trade Brothers BV. „

Če koga zanima, lahko podjetje in prodajna mesta teh medicinskih gob najde na spletu. Gašperja pa lahko med drugim srečate na kateri naših ali drugih prireditvah tukajšnje slovenske skupnosti.

Svetlana Makarovič – Katjes

Deze lente was als elke andere lente
In alle lentes heb ik je graag opnieuw weer
Maar iedereen die eenmaal leeft, ziet dat mijn hoofd weer rond-
draait
Dan wordt het weer voor de eerste maal verliefd

Hij was inderdaad zoals alle kleine snotneuzen
De school trok me weer naar vroeger
voor één keer werden we beiden gezien
waarna we beiden door de grond konden zakken

Die keer was een prachtige dag om te herinneren
Voor mijn verjaardag werd me een partijtje katjes gebracht
Ongemakkelijk, had ik ze al snel lief
Ik bleef met een glad gezicht bij de bedauwde katjes
Toen werd ik precies acht jaar
Precies acht jaar, mijn verloofde negen
Toen hebben we besloten, dat we zouden trouwen

Ja ja,
Dat we beiden de tijd namen en doorbrachten
Wie wist immers onze gezichten te herkennen
Maar nu is het zo'n grappige dag
Waarop ik 's-ochtends op de markt aan hem dacht en lentekatjes
kocht

Wederom houd ik de zijdenachtige katjes op schoot
Geef mij een zacht pootje op mijn hart
Het herinnert mij, het herinnert mij aan die onhandige jon-
gensachtige lippen
Alleen God weet waar en hoe het nu gaat
Alleen God weet waar en hoe het nu gaat

Svetlana Makarovič – Mačice

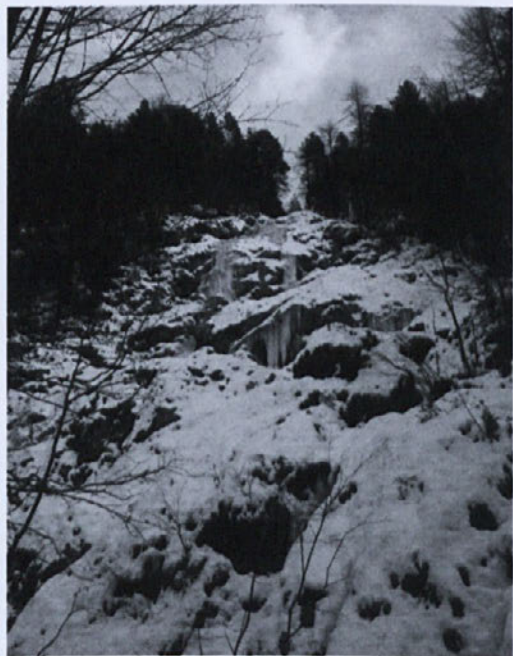
Tista pomlad je bila kot vsaka druga pomlad
Vsako pomlad imaš ponavadi koga rad
Ampak vsak kdo le enkrat doživi, da mu glava do kraja zavrti
Tokrat ko se zaljubi prvokrat

On je bil tak kot so pač vsi majhni smrkolini
V šoli me vlekel je za lase pri zgodovini
Na enkrat sva se pa spogledala
Od zadrege temno zardela oba
Oba bi se kar najraje vdrla v tla

B: Tokrat je bil zlat spomladanski dan
Prinesel mi je šop mačic za rojstni dan
Nerodno, nahitro me poljubil je
Jaz pa sem skrila obraz (v rosne) mačice
Tokrat dopolnila sem ravno 8 let
Ravno 8 let, moj zaročenec pa 9
Tokrat sva si obljubila, da se bova poročila

Ja ja,
Pa je oba pograbil in odnesel čas
Kdo ve če bi sploh še prepoznala njegov obraz
Ampak danes je tak smešen dan,
Da že od jutra mislim nanj na trgu si kupim pomladne mačice

Spet vas v naročju držim svilene mačice
Dajte mi mehke tačke semkaj na srce
Spominjam se, spominjam se na deške nerodne ustnice
Sam bog ve kje je zdaj in kako mu je
Sam bog ve kje je zdaj in kako mu je



Winter in Slovenië - Zima v Sloveniji