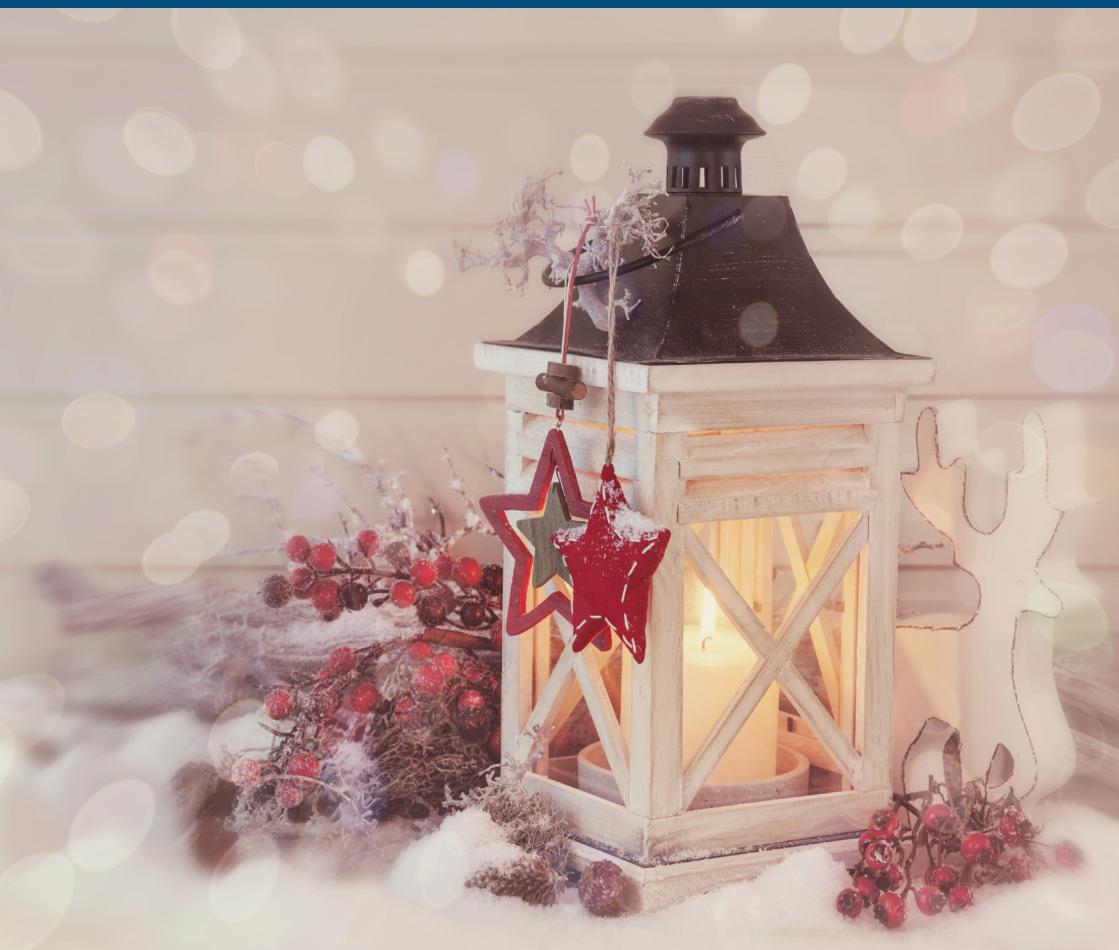


Slovenska zveza na Švedskem

Slovensko GLASILO

Slovenska BLADET



ZIMA/VINTER 2017

ISSN-2000-2173

Št./Nr 61

Letnik/Årgång 16

Slovenska riksförbundet i Sverige

Slovensko GLASILO / Slovenska BLADET
November 2017, Št./Nr 61, Letnik/Årgång 16

Izdajatelj/Utgivare: Slovenska zveza na Švedskem / Slovenska riksförbundet i Sverige, PG:72 18 77-9

Finančna podpora: Urad Vlade RS za Slovence v zamejstvu in po svetu; Članarina SZ

Slovensko GLASILO (2002) izhaja 4x letno v 580 izvodih

Naslovna fotografija/omslagsfoto: Izbrala oblikovalka glasila (nakup z licenco)

Fotografija na zadnji strani/sista sidan: Novembrski sneg v Stockholm, avtorica Danni Strazar

Za vsebino objavljenjih člankov so odgovorni avtorji. Pisma društev, ki niso člani Slovenske zveze, in oglase posameznikov objavljamo le, če je v glasilu dovolj prostora.

VSEBINA – INNEHÅLL

UVODNA BESEDA – INLEDNINGSSORD	3
SLOVENSKI DOM GÖTEBORG	7
SLOVENSKO DRUŠTVO SIMON GREGORČIČ KÖPING.....	9
ORFEUM – LANDSKRONA	11
PLANIKA – MALMÖ	13
SLOVENSKO KULTURNO DRUŠTVO OLOFSTRÖM	15
SLOVENSKO DRUŠTVO STOCKHOLM.....	17
KULTURA – KULTUR	21
NEKAJ ZA OTROKE – NÄGOT FÖR VÅRA MINSTA	29
RECEPTI – RECEPT	31
V SPOMIN – IN MEMORIAN	35
PISMA BRALCEV	38

Glavni in odgovorni urednici/

huvudredaktörer:

Danni Strazar, Suzana Macuh

Častna članica uredništva/hedersmedlem:

Augustina Budja Bencek

Oblikovalka & slov. lektura / Teknisk redaktör:

Danni Strazar

Naslovni & lektura šved. besedil / Adresshantering: **Suzana Macuh**

Naslov uredništva / Redaktionsadress:

Slovenska riksförbundet i Sverige

Box 145

731 23 Köping

E-naslov/E-post:

slovenskoglasilo@gmail.com

Svoje prispevke pošljite na zgornji naslov do 1. marca 2018!

Skicka era bidrag till Slovenska BLADET senast den 1 mars 2018, adressen ovan!

UVODNA BESEDA – INLEDNINGSSORD

Ker smo pred prazniki in ker lepih in iskrenih voščil ni nikoli preveč, vam namesto uvodne besede tokrat želiva samo naslednje:

Naj bo božični čas miren, topel, prisrčen in poln veselja v krogu najbližjih, novo leto 2018 pa naj vam prinese vsega tisega, kar si sami najbolj želite!



Julen och 2018 närmar sig och eftersom vi aldrig kan få nog av fina hälsningar och lyckönskningar inför såna mysiga högtider så vill vi önska er följande:

Vi hoppas att ni får en lugn, glädjefull jul tillsammans med era nära och kära och att era drömmar går i uppfyllelse under år 2018!

PREDSEDNIK IMA BESEDO



Spoštovani člani, ki prebirate Slovensko glasilo! Vas in vse znance ter prijatelje želim najprej lepo pozdraviti. November in december nam nudita veliko sprememb, pisane jenske barve vseh listov, mraz in sneg pa nam sporočajo, da se približuje zima in da se vsa narava pripravlja na počitek.

Leto nas zopet počasi zapušča, a le bog ve, ali smo z njim zadovoljni ali ne! Osebno z njim nisem preveč zadovoljen, želel sem od leta imeti nekoliko več, pa kruti čas tega ni dovolil, vsekakor ni nič kaj katastrofalnega, ampak človek si nekako naredi načrt že na začetku leta in če ni vse izpolnjeno, je potem treba veliko več narediti v prihodnosti.

Predragji člani Slovenske zveze, med nas prihajajo lepi prazniki, sprejmimo jih z veseljem, kajti vse preveč vidimo hudih, nepozabnih dejanj, prevečkrat vidimo, kako hudo je na tem svetu, pri tem mislim na lačne in bolne in na vse, ki so brez strehe nad glavo. Večkrat me pri srcu zaboli, ko vidim vse te hude dogodke in ljudi, ki hrepenijo po vsem, velikokrat tudi samo po kosu kruha in kozarcu vode.

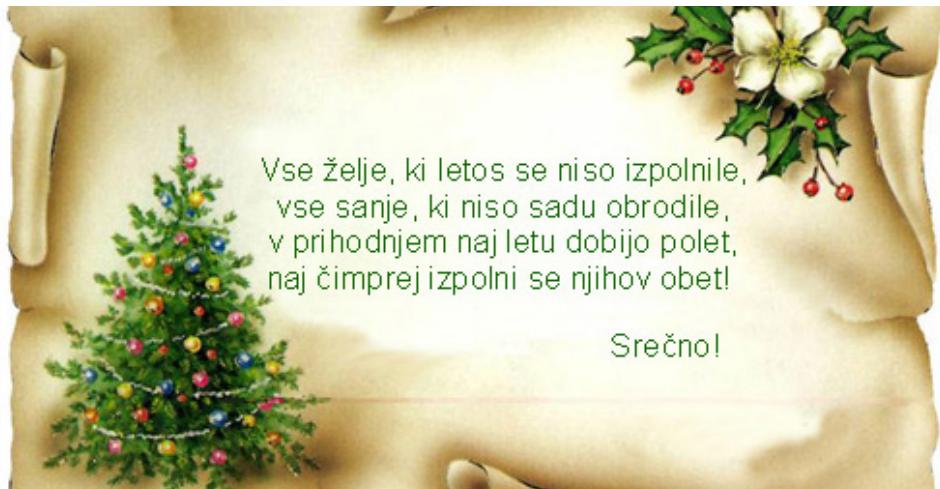
Delo Slovenske zveze za letošnje leto je bilo kar uspešno, uspeli smo izpeljati vse zastavljene načrte, obdržali smo število 1.036 članov, kar je zelo lepo in je treba izreči zahvalo vsem, ki ste poskrbeli in se včlanili v društva in obenem tudi v Slovensko zvezo. Prav tako hvala upravnemu odboru za trud in spoštovanje, ki ga namenite za delo v Slovenski zvezi, hvala tudi članicama uredništva Glasila za ves trud in sposobnosti, ki ju vlagata v nastajanje časopisa, skratka hvala vsem, ki poskrbite tudi za dopise in prispevke. Hvala tudi vsem, ki ste kakor koli pri pomogli k obstoju organizacije trud in spoštovanje. Naj nas vse te dobre lastnosti povezujejo pri nadalnjem delu Slovenske zveze na Švedskem.

Ob tej priložnosti vas ponovno vabim in prosim, da spodbudite in povabite tiste rojake, ki še niso člani drušev, da se včlanijo, saj bomo tako zvišali število članov v Slovenski zvezi.

V mesecu novembru smo imeli sestanek UOSZ, kjer smo sklenili in se dogovorili za nadaljnjje delo Slovenske zveze v letu 2018.

Ob prihajajočih praznikih vam iskreno želim veliko zdravja, uspešnosti pri delu in medsebojnih vezeh ter spoštovanje drug do drugega.

V novem letu naj bo dovolj razumevanja, obilo veselja zdravja in radosti, imejmo v mislih tudi vse naše bolnike prijatelje, tiste, ki trpijo ali pa so v kakšnih hudih stiskih. Moja velika želja je, da naj Božično voščilo tudi njim prinese toplino in upanje v letu, ki je pred nami.



Vse želje, ki letos se niso izpolnile,
vse sanje, ki niso sadu obrodile,
v prihodnjem naj letu dobijo polet,
naj čimprej izpolni se njihov obet!

Srečno!

Jesenske prireditve v društvih in v SZ

Novembra: smo izvedli jesenski sestanek upravnega odbora Slovenske zveze.

Potekalo bo Miklavževanje po društvih in druge prireditve

Predsednik Slovenske zveze na Švedskem

Alojz Macuh

Poročilo predsednika z jesenskega sestanka SZ dne 18. 11. 2017

Sestanek UOSZ je potekal v dobrem vzdušju, pogovor je med vsemi člani tekel predvsem o delovanju Slovenske zveze, vsekakor pa tudi o razvedrili in obstoju Slovenske zveze. Beseda je nanesla tudi na članstvo v Slovenski zvezi, za zdaj smo še vedno na zeleni veji, vendar mislim, da se ne zavedamo, da število starejših članov iz leta v leto drastično upada, ne zaznamo pa povečanja članstva z novimi člani in mlajšimi generacijami. Kaj torej storiti, se sprašujemo vsi v odboru zveze. Kot predsednik zveze poudarjam, vabim in spodbujam vse dosedanje predstavnike društev, da v svojih društvenih naredite kaj na tem, obenem pa tudi javno preko Glasila. Sedaj vabim vas, spoštovani slovenski rojaki, da premislite, se pogovorite in privabite drugo in tretjo generacijo med vas v delovanje društva. Mislim, da beseda naj besedi pomaga in tako bo tudi najboljša reklama k temu vabilu.

Delo Slovenske zveze je v tem mesecu v polnem teku, pripravljam nove projekte Zveze, pomembna stvar je tudi, da se pripravimo na občni zbor, ki bo konec marca ali na začetku aprila 2018. Nato bo čas za srečanje slovenskih rojakov za Binkoštni praznik v Vadsteni, vseslovensko srečanje 6. oktobra v Landskroni, hkrati s tem, ko bo tamkajšnje društvo Orfeum praznovalo 50-letnico društva. Spoštovani člani Zveze, toliko v vednost, da si lahko malo načrtujete druženje in razvedrilo v prihodnjem letu.

Vse podrobnosti v okviru teh srečanj bomo pojasnili v naslednjem letu.



Predsednik Slovenske zveze
Alojz Macuh

SLOVENSKI DOM GÖTEBORG

Novice iz Göteborga

Sedaj je nekoliko pusto obdobje, golo drevje, zjutraj slana na strehah, pridelki po vrtovih so pospravljeni. Malo se je čas umiril, le prihaja obdobje prehladov in cepljenje proti gripi. Vsak čas bo 1. adventna nedelja in takrat bodo lučke v oknih razsvetlite in obarvale naša bivališča. Mogoče bo celo sneg pobelil naravo, da bomo imeli pravo zimsko vzdušje.

Dopustniki upam, da ste imeli lep, prijeten dopust, da ste se naužili sonca v Sloveniji, saj tukaj na Švedskem letos res ni bilo preveč vroče in kot po navadi je Göteborg imel najmanj sončnih ur. No, saj obstajajo še druge možnosti, da se v jesenskem času odpravimo kam na toplo.

Sedaj, ko se vračajo tudi upokojenci, bo, upam, spet oživelo delo v društvih.

Kar težko je, stari člani so se malo polenili in so najraje kar doma, tudi bolezen je morda prisotna, mlade družine pa imajo delo, ko so otroci na tekmovanjih ali treningih, čas pa tako hitro beži.

Smo pač srečni, da lahko po maši v Astridsalen praznujemo praznike, pripravimo kulturni program ali pa samo poklepamo in tako prijetno zaključimo nedeljsko popoldne.

Tisti pa, ki redno prihajamo, pripravimo kavo in pecivo in si že za naslednjič zaželimo »prijite, luštno bo«.

Socialna skupina je poslala voščila za dobro zdravje in hitro okrevanje po operaciji. Osebno mislim in vem, kako si izpostavljen, ko si priklenjen na posteljo, in takrat si vesel, če se kdo javi ali te pokliče. Bodimo si blizu in si pomagajmo, če je v naših močeh. Seveda vsi ne želijo takšnih stikov in niti ne povedo, da se ne počutijo dobro.

Upam, da je bilo poletje za vse člane, znance in prijatelje lepo. Pazite nase še naprej in uživajte.

ROJSTNI DAN

Milica Zvižaj, 80 let

Pa še nekaj veselega. Član socialne skupine Stane Ratajc je skupaj z Marijo in Zenonom Perovič ter Anico Ratajc obdaril Milico za njen visoki jubilej. Milica je kot dolgoletna članica velikokrat prenočila in pogostila naše povabljeni goste iz Slovenije. Že nekaj let živi v Hočah, toda stikov z društvom Slovenski dom ni prekinila, saj vsako leto plača članarino.

Milica, želimo Vam še naprej zdravih in lepih let.

Naj vsako poletje Vam cvetja nasuje
in sonce naj k Vam vsak dan pripotuje.
Naj spreminja Vas sreča, ljubezen, uspeh
in nikdar z obraza ne izgine nasmeh.

Čestitke in na zdravje!!!

Naši slavljenici

Januar

Feliks Jablanovec, 55 let

Marec

Jože Benigar, 80 let

Leta pridejo in grejo,
nič ne obstane v življenju,
zato svoj čas izpolni
v zdravju, sreči in veselju!

Dragi rojaki, leto se bliža koncu, postali smo starejši, tegobe in slabu voljo pustite pred vrati, sami pa z dobro voljo glejte vnaprej.

Naj Vam v letu 2018 zaželimo vsega tistega, kar vsi potrebujemo, se pravi zdravja (denar le olajša življenje, vendar z njim ni mogoče kupiti, sreče in miru) in že bomo bogati.

Blagoslovljen Božič ne samo z obljudbami za boljšo prihodnost, ampak nujnost in sočutje za sočloveka, saj brez tega ne gre.

Lep pozdrav

Marija Kolar

Slovenski dom

SLOVENSKO DRUŠTVO SIMON GREGORČIČ KÖPING

Pa je zopet za nami leto in smo že v decembrskem času, ki pomeni tudi druženje v krogu družine, svojcev in prijateljev. Mesec december je čas lepih misli in dejanj, v mislih imejmo tudi vse, s katerimi se srečujemo v vsakdanjem življenu, še posebej pa se spomnimo naših najdražjih tukaj doma, kjer živimo, spomnimo se tudi na znance in prijatelje, ki jih ne moremo obiskati. Z mislimi smo v teh trenutkih z njimi in jim tako podarjamo lepe želje ter jim želimo vse najboljše v prihodnjem letu.

V društvu Simon Gregorčič Köping organiziramo srečanje vseh, še posebej pa najmlajših, v prostorih društva dne 9. 12. 2017 že kar zgodaj popoldne, in sicer ob 15.00 uri. Poskrbeli bomo za božično jelko in jo okrasili s pomočjo najmlajših, nato bomo skupaj počakali na sv. Miklavža, ki bo prišel in obdaril najmlajše otroke, nikoli se pa ne ve, morda bo imel tudi kakšno presenečenje za nas, preostale člane! Pridite, zagotovo bo lepo, obenem pa bomo pripravili društvene prostore za božično in novoletno vzdušje.

Ker smo že ravno pred prazniki, iskreno želim vsem članom veliko prijetnega vzdušja in božičnega veselja, hkrati pa se želim lepo zahvaliti predvsem upravnemu odboru društva za dobro opravljeno delo v tem letu, za vso pomoč in skrb, ki ste ga vložili v naše društvo. Prav tako hvala vsem drugim članom za ves trud podporo in sodelovanje pri vseh delovnih področjih.



Obvestilo vsem članom v Köping:

Vsako leto imamo v društvu zaključek leta v decembru po slovenski maši, ker pa tega v tem decembrskem času ne bo, saj bo sprememb zaradi datuma, ki pade ravno na dan, ko se zbiramo na dan pred Božičem. Razlika bo v tem, da ste vsi skupaj vabljeni v januarju po prvi slovenski maši na narezek z vsem, kar spada zraven, in bomo tako skupaj potrdili in si voščili za dober začetek leta in uspeh v naslednjem letu.

Vsem skupaj želim res srečno in uspešno leto 2018 zdaj, ob tem času, ko vsaka lučka sveti posebej zate. Božič naj bo najlepši čas v letu in naj se ti uresničijo vse najlepše želje, s toplino božič naj te greje, naj utrdi družinske vezi, novo leto pa naj zaseje vse, česar si srce želi! Naj bo zdravo, srečno uspešno in veselo.



Vabljeni vsi / za UOD Alojz Macuh



Novoletni voščili je prispeval predsednik društva, Alojz Macuh

ORFEUM – LANDSKRONA

SPD ORFEUM



Kako v naši družini na Švedskem praznujemo božične praznike



Sveti večer preživimo po navadi skupaj, doma, pri eni od sester Budja, ali pri katerem od otrok. Včasih smo hodili k polnočnici, nato pa k mami in atu na potico in čaj, vendar smo po očetovi smrti leta 1987 to navado opustili. Naši otroci imajo švedske soproge in tu se pokaže razlika, na sveti večer gredo otroci švedskih staršev k svojim staršem, kajti božič je predvsem družinski praznik.



Nam, ki smo zvesti krščanski tradiciji, ostane božični dan in vsi ostali praznični dnevi za obiske sem in tja. Z leti pa je nastala naravna ovira, družina Budjevih se je namreč zelo pomnožila in zdaj štejemo že kar 41 članov, in če dodamo še zakonce naših otrok in njihove otroke, skupno število še bolj naraste. Zato se je vse težje odločiti, kje bomo skupaj praznovali Božič. Preprosto nam to ne uspeva več, kot bi si že zeleli. Zato se nekoliko porazdelimo. Ko gre za nas, sestre, se najpogosteje dobimo pri Olgi in Ilku v Helsingborgu. Tu

živi tudi naša stara mamika Angela Budja, stara 101 leto, ki ne more več od doma. Zato se po možnosti zberemo okrog nje. Najbolj srečna je, če zapojemo kakšno božično pesem, na primer Sveta noč, blažena noč ... Mama tudi sama poskuša zapeti zraven, čeprav je glas ne uboga več, kot bi si želela. Tudi jaz imam podobno težavo z glasom, vendar je pri meni vzrok možganska kap.



Na fotografiji mama Angela Budja s hčerkami. Snemanje molitve OČE NAŠ. Pesmi lahko prisluhnete tudi strani YouTube na povezavi: <https://youtu.be/fndIW2H-J5M>

Lep pozdrav vsem bralcem Slovenskega GLASILA, vsem tudi voščimo veselne božične praznike in vse lepo v prihajajočem letu 2018.

Za slovensko skupnost v Landskroni zapisala Gustika Budja Bencek.

PLANIKA – MALMÖ

SKD Planika Malmö – zima 2017

V soboto, 28. oktobra sta se slišali iz dvorane hrvaškega društva Jadran pozno v noč slovenska glasba in pesem. Tega dne je namreč prostore najela Planika za vinsko trgatev in proslavitev sv. Martina. Upravni odbor je naročil in pripravil dobro večerjo, pili smo novo vino iz ljutomerskih goric in poslušali ansambel JAT, ki je bil ta večer v še posebej dobrini formi. Da ne boste mislili da lažemo, si oglejte fotografije, katerih avtor je Jože Myndel.





Veselo je bilo tudi v petek, 17. novembra, ko smo imeli čisto navadni družabni večer z enolončnico. Takšne večere pripravlja Planika že mnogo let in so postali zelo priljubljeni, precej tudi po zaslugu društvenih domačih godcev in muzikantov; Andrej Pagon, Vilibald Šoba in Pepi Sternad. Tudi hrana je po navadi zelo okusna, pripravijo pa jo članice in člani društva ki so se za to prijavili na zadnjem občnem zboru.



Iz večine evropskih držav in drugih delov sveta kjer živijo Slovenci prihajajo vesti o ukinjanju in zamrtju slovenskih društev. Planika je ubrala čisto svojo pot – kot je videti, se je število članov po izvolitvi sedanjega Upravnega odbora celo povečalo. Sedaj nam je jasno, da je uspeh odvisen od vodstva, vsi drugi dejavniki so zunemarljivi. Dokler društvo vodijo pošteni, marljivi in vestni ljudje, bodo tudi člani zavzeto sodelovali ter prihajali na prireditve in srečanja.



Prispevek pripravil: J. Ficko

SLOVENSKO KULTURNO DRUŠTVO OLOFSTRÖM

21. oktobra smo praznovali oktobrsko veselico in vinsko trgatev v KD Slovenija v Olofström. Nasi člani so se tistega dne začeli zbirati in lokal se je kar hitro napolnil.



Vsi so bili zelo veseli, da se spet vidimo, se med seboj pogovarjali, kaj so doživelji med dopustom, pa o tem, ali so nabrali kaj grozja in naredili vino.

Naš predsednik Janez zaradi bolezni žal ni bil prisoten.

Po dobri in okusni večerji se je začela zabava. Naš vedno nasmejan Viktor Semprimožnik je raztegnil svojo harmoniko, da smo lahko zapeli prelepe slovenske pesmi in tudi zaplesali. Rajali smo in se veselili kar do poznih ur.



Zadnjo nedeljo v oktobru nas je obiskal gospod Zvone Podvinski. V katoliški cerkvi je bila najprej slovenska maša, nato pa smo imeli kosilo v društvenih prostorih.

Malo smo po klepetali in se pogovarjali, kako smo preživeli poletje in dopust.

Prispevek pripravila: Silvana Stopar

SLOVENSKO DRUŠTVO STOCKHOLM

Govor ob 45. obletnici Slovenskega društva v Stockholm

Spoštovani rojaki, dragi gostje!

Današnji praznični dan je pomembno naš! Veseli in ponosni smo, da lahko praznujemo 45. obletnico ustanovitve in delovanja našega društva. Tako dolgo dobo je težko strniti v nekaj stavkov in v nekaj minut. Pa vendar, ozrimo se na kratko na pretekla leta.

Na ustanovnem sestanku dne 31. marca 1972 v Bollmori je bil sprejet statut društva, iz katerega bom prebral le nekaj ciljev in smernic, ki so vodile ustanovitelje:

- Slovensko društvo v Stockholmu je nastalo zaradi potrebe po združevanju in lastni kulturni dejavnosti ...
- Društvo bo omogočalo boljšo organizacijo na družbenem, kulturnem in zabavnom področju.
- Dejavnost društva bo temeljila na podlagi slovenskih tradicij, kulture, navad in običajev, glasbe in govorice.
- Društvo ima namen seznaniti Švede in pripadnike drugih narodnosti s slovensko kulturo in običaji.
- Društvo bo organiziralo informativna srečanja, kulturno-zabavne prireditve, prikazovanje filmov, jezikovne krožke, družabne večere in gojil slovensko glasbeno tradicijo.

Iz zapisnika ustanovnega sestanka tudi izvemo, da so bili v prvi odbor izvoljeni Viktor Pres tor, Franc Ratajc in Pavel Zavrl.

V začetku je bilo delovanje društva zelo dinamično, pristopali so novi člani, porajale so se iniciative za družabna srečanja, kulturne in športne prireditve, literarne večere, nastala je šola slovenskega jezika oziroma dopolnilni pouk za otroke, glasbena sekcija, šahovska, rokodelska, šivilska, pevski zbor, glasilo Naš glas in še kaj. Del tega smo poskušali zaobjeti z razstavo in brošuro, ki ste jo dobili ob prihodu na proslavo. Skozi vse te aktivnosti se je izoblikoval značaj društva in utrdili temelji njegovega delovanja.

Poudaril bi rad, da je že od začetka pomembna značilnost društva prostovoljnost. Nešteti so tisti, ki so z vnero in pozrtvovalnostjo posvečali svoj čas in moči poslanstvu društva, kar so delali, so delali s srcem in ljubeznijo. Skušam se izogniti naštevanju imen, da ne bi koga pozabil. Vendar vsem tem v imenu društva čestitamo za jubilej in se najlepše in prisrčno zahvaljujemo, da so vgradili svoj kamenček v mozaik uspehov društva, ki jih ni bilo malo. Nekaterih pa žal že ni več med nami.

Velika pridobitev je bil Slovenski dom, hiša v Farsti na Rådagatan 50, ki je omogočal razvijano dejavnost in bil stična točka Slovencev v Stockholm. Imeli smo ga skoraj dvajset let, od leta 1974 do 1992, in starejši člani gojijo najlepše spomine na tista leta, s precej veliko nostalгијо. Vendar, kdo ve, morda se bodo vremena Kranjcem znova zjasnila ...

Pomembna prelomnica v življenju društva je bila osamosvojitev Slovenije. Takrat smo se znova vsestransko aktivirali v podporo domovini in bili pomemben glas in obraz pred Švedsko javnostjo. Našim akcijam so se pridružili tudi mnogi Slovenci, ki so sicer živelni na Švedskem, niso pa bili člani društva.

Ko se danes ozremo na prehodeno pot, lahko ugotovimo, da je bila dejavnost društva v dočlenih obdobjih zelo intenzivna in pестra, v drugih obdobjih je stagnirala, vendar nikoli ni zamrla. Kot društvo se ne moremo pohvaliti, da smo vselej naredili to, kar je bilo potrebno – delali smo pač po svojih močeh. Tudi si ne moremo lastiti zaslug, da smo vselej izpolnili želje in pričakovanja svojih članov. Smo pač ljudje.

Po vseh teh letih pa vendarle lahko ugotovimo, da smo izpolnjevali kulturno, gospodarsko, povezovalno in predstavniško poslanstvo društva, ki so ga zastavili naši pionirji. To obvezuje nas, njihove naslednike, da nadaljujemo njihovo delo in razvijamo društveno dejavnost v današnjem času. Če je društvo nastalo iz potrebe po združevanju oziroma druženju, naj tudi še naprej živi in deluje iz iste potrebe. Danes je okrog 260 ljudi, ki so člani ali pa so kdaj bili člani. Imamo aktivne in neaktivne člane. Večina starejših slovenskih priseljencev na Švedskem je sem prišla v 60. in 70. letih, nato pa ni bilo priliva novih rojakov vse do zadnjega desetletja ali dveh. To nas veseli in želimo si, da bi jih čim več našlo pot med naše vrste.

Naj bo društvo mesto druženja, sloge in prijateljstva. Naj deluje nad pregradami in naj združuje in povezuje rojake in vse ljudi, ki ljubijo vse, kar je slovensko.

Društvo smo mi vsi. Zato vztrajajmo, odpuščajmo in bodimo zvesti našemu poslanstvu tudi naprej. Rastimo, prilagajajmo se, pomagajmo si, kujmo prijateljstvo in bodimo veseli!

Končal bom z besedami širokega Dolenjca, Toneta Pavčka:

Popotnik

Ko hodiš, pojdi zmeraj do konca.

Spomladi do rožne cvetice,

poleti do zrele pšenice,

jeseni do polne police,

pozimi do snežne kraljice,

v knjigi do zadnje vrstice,

v življenju do prave resnice,

a v sebi - do rdečice čez eno in drugo lice.

A če ne prideš ne prvič ne drugič do krova in pravega kova,
poskusi vnovič in zopet in znova.

Hvala!

Brane Kalčevič

Sledijo fotografije s samega praznovanja:





Uspešnica Ogenj, rit in kače niso za igrače

Spodnji prispevek je posredovala Augustina Budja Bencek

Uspešnica Ogenj, rit in kače niso za igrače je zabeležila več kot enajst tisoč prodanih izvodov, tri leta zapored kraljuje na prvem mestu po branosti v slovenskih knjižnicah, predstavljena pa je bila na več kot osemstotih literarno-pogovornih dogodkih.

Nekaj besed o avtorici:

Milena Miklavčič, pisateljica, novinarka in publicistka, že vse življenje živi in dela v rojstnem kraju, v Žireh.

Njen življenjski moto se glasi: »Vsaka, še tako slaba stvar, je za nekaj dobra.« Teh besed se drži kot klop, saj ji prinašajo zadovoljstvo, moč, radoživost, dobro voljo in veselje do življenja.

Napisala je več knjig za otroke: Abeceda iz Zakajčkove ulice (1995), Pri hrastu na levo (2006), Pika na B. (2008), Gal in zrele hruške (1915) in druge.

Zrelejšim bralcem je namenila Usode, Ženske in Ogenj, rit in kače niso za igrače, 1. in 2. del.

O knjigi Ogenj, rit in kače niso za igrače je bil za TV Slovenija posnet dokumentarni film z enakim naslovom. Dr. Zdravko Mlinar pa se je o njeni poljudni raziskavi zelo spoštljivo razpisal v knjigi Kakšna sociologija? Za kakšno družbo? Dr. Spomenka Hribar pa je v Žirovskem Občasniku o knjigi objavila recenzijo, s katero je bralke in bralce spodbujala, naj knjigo vzamejo v roke!.

Milena Miklavčič je prva, ki se je zgodbam o intimnem življenju prednikov posvetila širše, a z vsem spoštovanjem, obenem pa tudi z občutljivo tankočutnostjo do najbolj ranljivega, kar se lahko zgodi med dvema človekoma.

Še zmeraj spodbuja tudi druge, da raziskujejo lastne korenine, dokler so tisti, ki bi lahko kaj povedali, še živi.

Za svoje literarno delo je prejela tudi več literarnih nagrad.

Ogenj, rit in kače niso za igrače, 1. del

Če bi mi pred tridesetimi leti kdo rekel, da vam bom danes pripovedovala zgodbe o stvareh, ki smo jih pozabili vprašati babice in dedke, dokler so bili živi, bi zamahnila z roko in ne bi niti poskušala verjeti. Še bolj noro pa bi se mi slišalo, da bom kdaj poslušala tudi zgodbe hčera in vnučnj teh babic.

V letih zbiranja zgodb sem, žal, spoznala, da Slovenci do zadnje podrobnosti poznamo 'stvarno' zgodovino, o intimi prednikov pa se nam ne sanja dosti.

Vrzel je zapolnila knjiga Ogenj, rit in kače niso za igrače, 1. Del. Bila je prva, ki je - četudi na poljuden način - bolj na široko vtaknila nos v te prepovedane reči. Od izida knjige, ki je doobra razburkala slovensko javnost, ne najdem sogovornika, ki bi mi lahko tehtno razložil, zakaj stroka tega področja ni raziskovala.

Naše (pra) babice, rojene v prvi polovici 20. stoletja, so imele v povprečju štiri želje, nekatere še manj: da jih mož ne bi tepel, da ne bi bile lačne, da bi imele streho nad glavo, in da ne bi umrle na porodu. Sodobne ženske se pogosto niti ne zavedajo danosti, ki jih imajo na krožniku. Že zarana, ko stopijo pred polno omaro in začnejo razmišljati, kaj bodo oblekle, običajno rečejo: »Saj nimam nič!« Pa je res?

Za moške je bila nekoč spolnost nekaj, kar jim je pripadal, zato so jo imeli za svojo neodtujljivo pravico, ki so jo izkoriščali tudi po večkrat na dan.

Za žensko (našo babico in prbabico) je spolnost največkrat predstavljala greh, predvsem pa nagnusno, umazano, mukotrpno dolžnost, ki največkrat ni prinašala drugega kot trpljenje in rojevanje otrok.

Kaj pa danes? Veliko skrbi vzbuja delež žensk v najbolj kvalitetnem življenjskem obdobju, ki nimajo partnerja oziroma si ga niti ne želijo imeti. Če dodamo še sodobne motilce intimirnega življenja, kot so televizija, internet, pametni telefoni, kariera in še kaj, potem lahko mirno rečemo, da stanje na področju srečnega in zadovoljnega sobivanja med moškim in žensko vzbuja skrbi. Bojim se celo, da bodo otroci, rojeni na "klasičen" način že čez 50 let, velika redkost.

Knjiga Ogenj, rit in kače niso za igrače je v slovenskem prostoru naredila pravo malo "revolucijo" v pozitivnem omenu besede: že tri leta zapored vztraja pri prvem mestu po branosti v knjižnicah, prodana pa je bila v več kot 11.000 izvodih! O njej se zelo veliko pogovarjajo, posnet je bil tudi enourni dokumentarni film.

Kot prostočasno raziskovalko me tovrstne zgodbe zanimajo še naprej. Zanima me tudi, kakšni so spomini na babice, stare mame, mame pri vas, ki ste odšli v tujino in tam živite? Česa se spomnite?

Še nekaj zgodb:

Ljudmila (1939)

»Moja babica je bila nekaj posebnega. Doma je bila z idrijskih koncev, gobčna, glasna, tudi malo domišjava.

Pogosto mi je pripovedovala, kako je morala kot dekle pred žandarji skrivati vžigalnik na bencin. V času, ko je bila mlada, so bili ti strogo prepovedani. Ona pa je kadila kot Turek in ga je nujno potrebovala.

Povedala je še, da je imel vsak legalen vžigalnik poseben žig, njeni pa so bili vsi po vrsti, prešvercani iz Italije.

Nekoč, ko jih je imela v vseh žepih polno, jo je ustavil financar Albin. Menda je bil tako strog in dosleden, da so se ga vsi tihotapci bali. Babica ni vedela, kako bi se izmotala, pa dvigne krilo in mu pokaže noge.

'To je vse, kar je na meni vrednega,' je dodala.

Albin jo je brez odvečnih besed izpustil. Naslednji dan je potrkal pri njej doma. Bil je v de-lovni uniformi, zato se ga je oče, ki mu je odprl, zelo ustrašil.

Kmalu se je v veži prikazala babica. Zapeljivo se mu je nasmehnila in ga povabila v hišo na kozarec mošta. Albin je potegnil iz žepa škatlico, v kateri je bila zlata verižica s križcem.

'Pa si jo nadeni, da bo na tebi vsaj nekaj vrednega,' ji je resno in dostenjstveno predlagal. Babici se je vse skupaj zdelo tako smešno, da se je začela na ves glas smejeti.

'Tudi prav,' je ostal Albin neomajen, 'ali jo vzameš ali te pa dam zapreti, ker švercaš vžigalnike.'

'Lahko se tudi poročim s teboj,' se je pošalila babica.

'Tudi prav. Bom zelo zadovoljen,' se je glasil odgovor.

Ko se je oglasil naslednjič, je imel pod pazduho belo štruco (njegov oče je bil zelo znan ljubljanski pek), v roki pa je držal zaročni prstan.

Nataknil ji ga je na prst, ji gledal v oči in naznani, da sta sedaj zvezana v dobrem in slabem.

'Kaj pa, če bom kdaj trmasta in se boš jezil name?' je zanimalo babico, ki ga še zmeraj ni jemala resno.

'Te bom pač kaznoval. Dal te bom čez koleno in našeškal.'

In to se je res od časa do časa zgodilo. Vsi v naši ulici smo vedeli, kdaj jo je tepel, kajti babica je vreščala kot jesihar, ded pa jo je trdno držal na kolenu.«

Jožefa (1923):«Po maši me je župnik Ivan Pečnik poklical k sebi, v zakristijo, segel z roko v žep in mi, ne da bi pogledal, koliko in kakšni kovanci so se mu znašli v dlani, stisnil te v mojo dlani. Pri tem mi je zabičal, naj jih skrijem pred možem, ki je bil znan vaški pijanček in

je vse, kar se je dalo, pustil v gostilni. Nič nisem razumela, saj je še med mašo pridigal, da mora biti žena pokorna možu.«

Milena (1952): »Moj ded Luka je bil v Žireh legenda. Umrl je leta 1968. Tri leta prej je moraliti prvič in zadnjič v bolnišnico. Po tednu dni se mu je zdelo, da je že zdrav, a ga še vseeno niso pustili domov. Ko je zarana prišla na obhod vizita, so se zdravniki, zelo začudenih, zastrmeli v njegovo živahno mednožje. Ded je sitnarl, da je popolnoma zdrav, le zaradi pomanjkanja ženske se počuti čisto zmešanega. Bolnišnično osebje se je muzalo, potem pa so ga na hudomušen način dali za zgled drugim bolnikom, češ, poglejte, kako nas zdravo življenje ohranja v kondiciji. Potem so ga vprašali, če še kaj hodi okoli žensk. Odgovoril jim je: 'Do devetdesetega je bilo še kar, potem pa bolj švoh (slabo) ...'«

Dokler je bila babica še živa, se mu je raje umikala s poti. Pa se ni dosti sekiral. Stopil je do kakšne bolj radodarne in ji potarnal: 'Jaz pa imam doma gorko peč, pa gor ne smem...' Ker je imel na vozlu zmeraj kakšno gajbo krompirja, je bila kupčija hitro sklenjena...«

Alfonz (1931): »V začetku 20. Stoletja - v odročnejših krajih pa celo tja do 60 let - so ženske nosile z golj krila, čeznje predpasnik, kakšno bluzo. Oblačila so morala biti trpežna, ker so si lahko le bolj premožne po večkrat na leto omislile novo obleko.

Spodnje hlače, če so morda že visele v omari, so bile največkrat iz porhanta. Nataknile so si jih za k maši, ob vrnitvi domov pa so jih znova slekle. Mnoge jih sploh niso imele. Povedali so mi za gospodinjo s Svetih treh kraljev. Ko je prišla od maše, je slekla spodnjice in jih posodila dekli, da je v cerkvi, ker je bila zima, ni zeblo.

Tista, ki jih je imela tri kose ali več, je bila že premožna. Moški so nosili gate le ob nedeljah, dolge hlače pa so imeli zvezane z vrvico, čez so si prepasali predpasnik, največkrat višnjeve barve. Nekateri može vse življenje niso obuli nogavic. Čevlje so si nataknili kar na bose noge – poleti in pozimi.

Na novo so se dekleta oblekla za ohcet, morda tudi za veliko noč. Takrat so lahko celo prvič prišle do novih čevljev. Poročne obleke so bile črne.

Moške srajce, kupljene v trgovini, so bile zmeraj v škatlah. Boljše in dražje so imele priložene manšetne gumbe. Zmeraj pa je bil zraven priložen rezervni ovratnik. Prvotni se je zaradi ostrejših kocin v bradi hitro zgulil, srajco so odnesli k mojkri, (ne k žnidarju!), ki je všila novega, rezervnega. Srajca je bila potem spet kot nova.«

Opomba uredništva: drugi del zgodb oz. odlomkov iz knjige bomo objavili v naslednji številki glasila.

IDA ANDERSSON HAR TILLDELATS ETT KULTURSTIPENDIUM

Kommunens motivering till stipendiet:



Ida Andersson har skrivit Berättelsen om Katja, en romansvit i fyra delar. Ida bor i Kågeröd och hon har sökt stipendiet för att kunna göra ljudbok av sina böcker, samt om möjligt få dem översatta till slovenska och engelska. Ida hoppas att hennes böcker ska få spridning till så många och användas i undervisningen för att öka förståelsen för hur det är att komma till ett nytt land som flykting.



Berättelsen om Katja - av Ida Andersson

Första boken: Den öönskade dottern

Det måste rymmas oerhört mycket förståelse i Katjas själ och hjärta eftersom hon kunnat förlåta allt det hon blivit utsatt för och orkat gå vidare som om det aldrig hänt. Eller gör hon det, egentligen? Hennes historia är så grym och otrolig, men så stark, att den kan gripa tag i det kyligaste hjärta. De är i sanning lyckligt lottade, de som fått både kärlek och en ljus barndom värd att minnas. De som aldrig har känt hunger eller frusit, eller som Bett så innerligt om en kram och verkligen fått en, istället för att få en spark. De som så innerligt har önskat att bara få lov att vara barn. Som önskat sig en docka att leka med och som faktiskt fått en, istället för att få en livrem över ryggen och tvingats bli vuxen i förtid.

Historien om Katja är hämtad direkt ur livet. En sann historia om en öönskad, utstött och misshandlad flicka som för drygt 50 år sedan kom från södra Europa till Sverige, tillsammans med sina föräldrar och sin bror. Flickan som växte upp utan sin fars kärlek och utan att få ha varit barn i ordets rätta mening. Som hade en barndom svart som natten i sitt ursprungsland Slovenien. Den lilla republiken på södra sidan av Alperna som på den tiden tillhörde Jugoslavien.

Andra boken: Helvetet i Paradiset

Katja trodde att hon kommit till Paradiset i Sverige, men istället fick hon en uppväxt och skoltid som var om möjligt ännu svartare på grund av att hon råkade födas och bo på fel sida om gränsen till Italien. Ett avstånd på en halv mil, som kunde ha förändrat hela hennes liv.

Främlingsfientligheten blev alltmer påtaglig i Sverige i mitten på 60-talet, efter att staten varit utomlands på nytt och denna gång värvat arbetskraft från Jugoslavien, som då hade öppnat sina gränser. Vid det laget hade ryktet om behovet av industriarbetare i Sverige hunnit sprida sig över Europa och det kom mer än bara duktiga arbetare. Då började lycksökarna också hitta hit, och de mindre arbetsvilliga. I samband med detta växte också främlingsfientligheten. Katja och hennes familj, sveptes med i detta hat. Långt ifrån alla men ändå väldigt många svenskar, gjorde ingen skillnad på folk och folk längre. De pekade hellre ut den lilla klicken lycksökare än såg den stora massan duktiga arbetare, som tillförde landet så mycket.

Tredje boken: Fri, stark och farlig

Katja växte upp och utvecklades till en öppen, utåtriktad, varmhjärtad kvinna. Hon är idag en mångsidig stark kvinna som efter varje nederlag bara tycks bli ännu starkare. Men starka, intelligenta kvinnor skrämmar ofta människorna omkring sig, särskilt mannen, och Katja har därför svårt att hålla ihop sina relationer. Hon lever alltid på defensiven och drar

sig hellre ur i förtid än att stanna och bli sårad. Hon har haft nog av sådant i sitt unga liv. I andra sammanhang är hon precis tvärtom, alltid beredd på kamp. För rättsidan, för sin kunskap och för sin plats i samhället. Hon har alltid garden uppe. Vågar inte sänka den för risken att bli sårad eller trampad på. Vågar inte luta sig tillbaka. Hon faller ofta och hon slår sig, men reser sig alltid igen. Hon gråter lite, tycker lite synd om sig själv en stund, men borstar av sig sorgen och förtreten. Suckar, kavlar upp ärmarna och går vidare utan att se sig om. Hon brukar alltid säga – Det som skett har skett och mina ögon är riktade framåt inte bakåt.

För trots allt – ”Imorgon är en ny dag”



Recension från en läsare:

Tack Ida för en stor läsupplevelse! Din bok har, som jag tycker alla bra böcker har gjort, gett mig vidare vyer. Det har den genom ett noggrant och detaljrikt berättande, där så mycket av varför människor blivit som de blivit så tydligt och förstående belysts. När jag läste Berättelsen om Katja tänkte jag ofta på Harry Martinssons barndomsskildring Nässlorna blomma. I dessa båda böcker finns så mycket gemensamt, elände och skönhet, brist på förståelse men också människor som bildar ljuspunkter och lyfter. Jag hoppas att många människor ska finna och läsa din bok. Den har så mycket att ge.

Martin Krpan z Vrha

100-letnica prve slovenske slikanice z ilustracijami

Martin Krpan z Vrha je prvo pomembno delo slovenske pripovedne proze. Pisatelj Fran Levstik (1831-1887) je povest napisal spomladi 1858 in jo julija objavil v Slovenskem glasniku. Levstik je bil značilen predstavnik prvega vala nacionalnih gibanj v vzhodni in srednji Evropi, kot ugotavlja zgodovinar Miroslav Hroch. Levstik je s pisanjem povesti predlagal literarni program. Povest je zasnoval kot vzorec, kako naj se piše proza in s primerom nakazal, kako bi bilo treba pripovedovati preproste ljudske povesti. Zato je uporabil jezik, primeren za takšne pripovedke, vključno z mnogimi »sočnimi« domaćimi izrazi, pregovori in prispodobami.

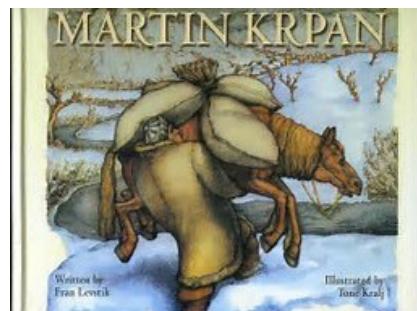
Martin Krpan je bil znan ne samo kot tihotapec soli, temveč tudi kot najmočnejši človek v celotnem habsburškem cesarstvu. Nekega dne ga je cesar sam poklical na Dunaj, da bi se boril zoper človeka, po imenu Brdavs (Turk), ki je bil znan kot najbolj krut človek. Brdavs je obglavil vse, s katerimi se je boril, vključno cesarjevega sina. Toda Krpan je Brdavsa premagal in hvaležni cesar mu je dal trajno dovoljenje za tovorjenje soli. Tako je Martin Krpan postal rešitelj Dunaja od Turkov.

Kljub dejству, da je v povesti mogoče zaslediti odsev zgodovinskih okoliščin tistega časa (npr. Revolucionarno leto 1848), je »Martin Krpan« univerzalno umetniško delo, ki se je povzdignilo nad svoj čas, in z njim tudi njegov avtor in je zelo priljubljen med Slovenci. Šele v dvajsetem stoletju so zgodbo začeli razumeti tudi kot del otroške literature. »Martin Krpan« je bil pogosto postavljen na oder, pred 100. leti pa so umetniki začeli interpretirati prizore in like iz povesti, večinoma v obliki otroških slikanic. Tako je leta 1917 v Domu in svetu izšla prva slovenska slikanica z ilustracijami Hinka Smrekarja, in sicer povest »Martin Krpan«. Umetnik Tone Kralj pa je svoje barvne ilustracije Martina Krpana prvič objavil leta 1954. Njegova slikanica, ki je bila natisnjena že najmanj petnajstkrat, prinaša najbolj prepoznavno podobo Martina Krpana.

Z osamosvojitvijo Slovenije leta 1991 je prišlo do eksplozije njene priljubljenosti, Krpan pa je postal vsestranska nacionalna ikona in utelešenje slovenskega značaja.

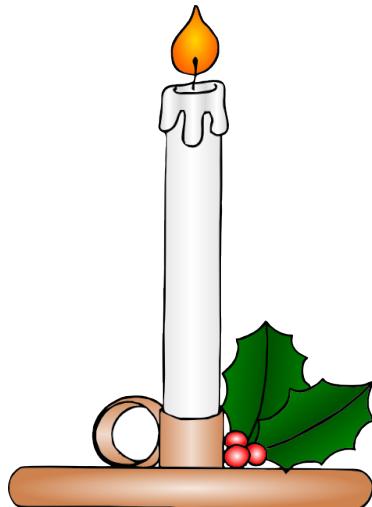
33. slovenski knjižni sejem, ki je trajal od 22-26. novembra, je bil posvečen ravno 100-letnici prve slovenske slikanice z ilustracijami. Novost na letošnjem knjižnem sejmu pa je ilustratorski kot, kjer so želeli izpostaviti pomen ilustratorjev.

Pripravil: Brane Kalčevič



Nu tändas tusen juleljus

Nu tändas tusen juleljus
på jordens mörka rund,
och tusen, tusen stråla ock
på himlens djupblå grund.
Och över stad och land i kväll
går julens glada bud,
att född är Herren Jesus Krist,
vår Frälsare och Gud.
Du stjärna över Betlehem,
o, låt ditt milda ljus
få lysa in med hopp och frid
i varje hem och hus!
I varje hjärta armt och mörkt
sänd du en stråle blid,
en stråle av Guds kärleks ljus
i signad juletid!



Vir: <http://62.80.138.132/skolor/skolbilder/filer/becc3ff6eca2e0b946203ae94c0ae89d.Ljus.png>

Božična pesem – Smrečica

(trad. nemška: *O, Tannenbaum*)

Oj smrečica, oj smrečica
ponosna in zelena,
oj smrečica, oj smrečica
ponosna in zelena.
Vse leto ti nam zeleniš,
za božič pa razveseliš,
s srebrom, zlatom obdariš
nas pravljično odeta.
Božič je najlepši praznik,
čas miru in darovanja,
skupaj smo pred smrečico,
vsa družina pojemo
in otroci gledamo na zvezdnato nebo.
Oj smrečica, oj smrečica ...



Vir: <http://justfairgoods.se/images/normal/julgran.jpg>

RECEPTI – RECEPT

Nyårsmeny

Gravad lax med hovmästarsås och pepparrottskräm

Ingredienser för 10 personer:

1 kg färsk laksida
½ dl salt
1 dl strösocker
1 msk grovkrossad vitpeppar
½ dl grovhackad färsk dill

Hovmästarsås
½ dl sötstark senap
1 msk strösocker
1 krm salt
½ krm vitpeppar
1 msk vitvinsvinäger
1 dl rapsolja
1 dl hackad färsk dill

Pepparrottskräm:
2 dl Arla Köket® smetana 42%
1 msk riven färsk pepparroT
1 tsk strösocker
2 tsk ättiksprit 12%
enbär

Gör så här:

Frys laxen minst 1 dygn innan den gravas. Filea laxen och putsa bort alla ben men låt skinnet vara kvar. Blanda samman salt, socker och peppar. Gnid in blandningen på laxens köttsidor och strö över dillen. Dela laxen och lägg ihop med köttsidorna mot varandra, tjock del mot tunn del. Lägg laxen i en plastpåse, knyt ihop och lägg på ett fat. Låt ligga 2 dygn i kyl, vänd påsen 4-5 gånger under tiden. Skrapa bort dill och kryddor och skär laxen i tunna skivor med filékniv eller en kniv med tunt långt blad. För uppläggning på stort fat är enbär fint att garnera med. Hovmästarsås: Vispa ihop senap, socker, salt, peppar och vinäger i en skål. Tillsätt oljan i en fin stråle under vispning, gärna med elvisp. Blanda ned dillen. Pepparrottskräm: Blanda alla ingredienser och smaka av. Låt stå i kyl minst 30 min.



Oxfilé med rotsellerikräms, ingefärsinlagda svata vinbär och rivet hasselnötssmör, 4 personer

Ingredienser:

Inlagda svarta vinbär

1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten
100 g ingefära, riven
300 g frysta svarta vinbär, tinade

Rivet hasselnötssmör
200 g brynt smör, rumstempererat
200 g hasselnötter, rostade och hackade

Oxfilé med steksky
4 bitar härlig oxfilé à 150 g
salt och peppar
olja och smör, till stekning
vitlök
timjan
2 msk rödvinsvinäger
2 dl utspädd kalvfond
Rotsellerikräms

600 g skalad rötselleri
3 dl mjölk
2 dl grädde
150 g smör

Garnering
1 ask smörgåskrasse

Gör så här:

Inlagda svarta vinbär

Koka upp ättika, socker, vatten och ingefära. Sila lagen över vinbären och låt gärna ligga över natten.

Hasselnötssmör

Blanda alla ingredienser och vispa ihop tills det blir ett homogent smör. Smaka av med salt. Gör små rullar av smöret och linda in med plastfilm. Frys gärna över natten. Riv sedan smöret över köttet, gärna vid matbordet och succén är total.

Oxfilé och sky

Krydda köttet med salt och peppar ordentligt. Bryn köttet i olja och smör med vitlök och timjan. Baka klart i ugnen på 100 grader till 52-54 i innertemperatur (Det föredrar jag, rekommendationen är 55-70 grader).

Spara allt i pannan och gå i med rödvinsvinäger och kalvfond.

Koka ihop till bra konsistens. Sila och servera till köttet.

Rötsellerikräm

Dela sellerin i mindre bitar och koka mjuk i gräddmjölken. Sila av vätskan och mixa slät i en blender med smör. Smaka av med salt. Klart!

Servering

Skiva köttet i rejäla bitar och servera med skyn, rötsellerikrämen, vinbären och klippt krasse. Avsluta med att riva över det frys smöret precis innan servering, gärna vid bordet.

Vit chokladpannacotta med vaniljkokta vinteräpplen, 8 personer

Ingredienser:

Pannacotta

300 g vit choklad
3 gelatinblad
800 g grädde (8 dl)

Vitvinsglöggkokta vinteräpplen

1,5 gelatinblad
5 vinteräpplen
400 g vitvinsglögg
1 vaniljstång
3 stjärnanis
100 g strösocker

Gör så här:

Pannacotta

Hacka choklad och lägg i en skål. Blötlägg gelatinblad i kallt vatten. Väg upp grädden i en kastrull och koka upp. Häll grädden över den hackade chokladen. Krama ur gelatinbladen och lägg dem i blandningen, mixa med en stavmixer till en slät pannacotta.

Fyll 7-8 serveringsglas med cirka 1,5 dl pannacotta i varje. Låt stelna i kylen minst 3 timmar. Det går bra att förbereda några dagar innan och ha i frysen.

Vitvinsglöggkokta vinteräpplen

Lägg gelatinblad i kallt vatten. Skala och tärna äppelbitarna.

Koka upp glögg med vaniljstång, strösocker och stjärnanis. Lägg i äppelbitarna och låt sjuda i 10 minuter.

Lyft ur äppelbitarna och lägg i gelatinbladen i lagen. Låt lagen svalna och blanda i äpplena. Lägg ett lager med äpplen och lag på varje pannacotta när dom stelnat och ställ in i kylen.



Bild: <https://img.koket.se/desktop/vit-chokladpannacotta-med-vaniljkokta-vinterapplen.jpg>

Recepten hittar du även på www.koket.se

V SPOMIN – IN MEMORIAN

Ivan Cesar, 1941 – 2017

V mesecu juliju nas je po težki bolezni zapustil dolgoletni član Ivan Cesar. Od njega smo se poslovili 17. avgusta v kapeli St. Olofs kapell na pokopališču Kviberg. Dokler je zmogel, je rad prihajal k maši in na srečanja v društvu. Z ženo Marto sta večkrat vzela k sebi pevce ali goste, ki so nas prišli obiskat iz domovine. Hvala za vse.

Ženi Marti, otrokom, prijateljem in znancem izrekamo sožalje.



Krajši prispevek o njem je posredoval tudi g. župnik Zvone Podvinski

Ivanu Cesaru v slovo

V prelepi predmestni vasici Gameljne pri Ljubljani se je 28. dec. 1941 leta rodil mami Antoniji in očetu Ivanu Cesaru sin Ivan. Iz vasice je tudi prelep pogled na Šmarno goro s skrivnostnim občutkom čarobne moči, s katero se človek lahko zatre vase in se pogovori s svojo dušo.

Po končanem šolanju je bil začasno zaposlen v Tacnu in kasneje v Avtomontaži, kjer je tudi spoznal bodočo ženo Marto. Leta 1965 se je odločil, da preizkusi srečo na Švedskem, kjer je bil že zaposlen njegov priatelj. Nekaj mesecev kasneje se je odločila tudi Marta, da gre obiskat Ivana in izve njegove načrte za prihodnost. Brez večjih težav se je po enem tednu odločila, da ostane pri njem in se je tudi takoj zaposnila, česar ni nikdar obžalovala.

Poročila sta se 9. decembra 1967 (50-obletnica bi bila 9. dec. 2017). V maju meseca 1968 se jima je rodil sin Robert, v januarju 1971 pa še hčerka Tanja. Njuno življenje je dobilo nov, bogatejši smisel. Odločila sta se, da ostaneta v Skandinaviji. Ves čas, razen zadnja tri leta, so dopust z otroki preziviljali v Sloveniji. Ko je Ivanova

mama ostarela, (oče je umrl že leta 1982), je odšla v Dom starejših v Stožicah. Ivan pa je nekaj mesecev na leto podnevi obnavljal rojstno hišo, proti večeru pa je vsak dan obiskoval v domu starejših svojo mamo in skupaj z njenimi prijateljicami poslušal njihove življenjske dogodivščine in izkušnje.

Leta 2015 je izvedel za svojo bolezen. V upanju, da se bo pozdravil, se je boril z operacijami, obsevanjem, močnimi zdravili, a rak ga je premagal. Zadnjega julija 2017 ga je Gospod po hudi preizkušnji poklical k sebi. Naj v miru počiva na njivi vstajenja v Göteborgu!

žena Marta

Albin Šercer, 1941–2017

V mesecu oktobru nas je po bolezni zapustil Albin Šercer. Od njega smo se poslovili v kapeli na pokopališču Fridhem.

Naše sožalje njegovi družini in znancem.

Valerija Curk, 1932–2017

Valerija Curk se je rodila 21. novembra 1932 v Idriji v Sloveniji. Svoje veliko poslanstvo pa je zaključila 16. septembra 2017 v domu za ostarele v Vellinge, v času poroke njene vnukinje Madeleine. Sorodniki, sosedje, sodelavci in rojaki so se od pokojne Valerije Curk poslovili na praznik angelov varuhov, to je bilo 2. oktobra ob 13. uri poslovili v Hököpinge kyrka s sveto mašo zadušnico in nato tam na pokopališču.



Valerija je prišla na Švedsko 16. junija 1959 stara 27 let, z enim kovčkom in štirimi majhnimi otroki. Njen mož Jože je prišel na Švedsko leto prej in je čkal na svojo ženo ter otroke. Valerija je kot čistilka kmalu dobila zaposlitev v različnih podjetjih.

Leta 1969 se je družina preselila v Hököpinge, kjer je Valerija začela delati v vrtcu kot čistilka in je v kuhinji pripravljala tudi dobro hrano za otroke. Majhne otroke je celo naučila jesti polento. Prvo nedeljo v mesecu septembru leta 1993, ko je bila slovenska sv. maša v Malmö, ko se je poslovil Jože Drolc in ko se je prvič predstavil novi slovenski dušni pastir Zvone Podvinski, je še veselo prepevala vso sv. mašo. In ko je bilo maše konec in so se ljudje začeli odpravljati na srečanje ob kavi, je Valerijo v klopi zadela kap. Življenska preizkušnja je bila velika. Po okrevanju se je še nekoliko opomogla, da se je s pomočjo bergel celo sama postavila na noge. Kasneje pa je morala sesti v invalidski voziček. Vendar se Valerija ni dala. Njena vera in njena vztrajnost ter potprežljivost sta ji podaljšala življenje za 24 polnih let po njeni bolezni. Da pa bi bil križ še težji, se je kmalu po njeni težki bolezni ponesrečil sin, potem ji je umrl mož, pa dve hčeri in dva mlada vnuka, stara približno 21 let. Tako kot Marijino srce je tudi Valerijino srce večkrat presunil meč bolečin.

Klub vsemu, kar je Valerija preživila v svojem dolgem življenju, je na rojstni dan najstarejšega sina in v trenutku, ko je najmlajši sin Silvo peljal svojo hčer Madeleine pred oltar, mirno zaspala v Gospodu, saj je še prvo nedeljo v mesecu septembru prejela sv. obhajilo, ko jo je v domu za ostarele še zadnjič obiskal slovenski dušni pastir. Zanimivo, isti dan veselje in žalost. Njeni domači jo bodo ohranili v spominu kot vedro ženo, vztrajno, z močnim temperamentom, kot ženo, ki se je veselila življenja, ki je uživala na potovanjih, ki je slovensko kulturo želeta predati svojim tudi na Švedskem, ki je rada kuhalo slovenske jedi, specialitete iz Idrije, od koder prihajo tudi žlikrofi. Valerija je pokazala slovenskemu duhovniku tudi prelepe idrijske čipke, ki jih je sama naredila in ki jih je želeta zapustiti svojim dragim v dragocen spomin, saj je vanje vložila veliko dela ter časa in moči.

Draga Valerija, vaših 24 let nošenja križa bolezni je tudi Zvonetovih 24 let vandranja in služenja rojakom na Švedskem. Bog vam povrni za vso vašo dobro voljo, krajžo, predvsem pa za vero, s katero ste še kako močno pričevali vsa ta leta. Dolga so bila, križ je bil še kako težek, to ste vedeli najbolje vi sami. Naj si vaše izmučeno telo odpočije v tuji zemlji, duša pa naj prejme Bogato plačilo sreče večnega življenga v nebesih. Sedaj pa veselo prepevajte z vašim še lepšim glasom pesem hvale in češčenja, skupaj z Marijo ter z angeli in vsemi svetimi v nebesih. Počivajte v miru! Bodite vsem nam, ki smo vas poznali, ki smo se z vami srečevali, naš angel varuh, da se bomo tudi mi pripravili na zadnje srečanje z Gospodom, da bomo čuječi.

Hvaležni Zvone Podvinski

PISMA BRALCEV

Annorlunda resa mot norr av Anne-Marie Budja Solve

På bilden: Niklas Solve med sin hustru Anne-Marie Budja Solve

· 11/11: Sundsvall, Västernorrlands län

Nu är vi på väg uppåt i vårt vackra avlånga Sverige!

Första stoppet på vår resa blev i Stockholm, Södermalm och hotell Rival, där vi såg Lena Philipsson. Niklas fick detta i present av våra älskade barn. En fantastisk show som var den sista på hennes nästan två år långa turné. Hotellet Rival ägs av Benny Andersson AB (ABBA) och det var nog det bästa hotellet vi varit på, alltså sett från mitt bekvämlighetsorienterade perspektiv.



Från Stockholm bilade vi sedan vidare

till Gävle, där vi handlade vinterkläder och stannade till för en bit mat. Vi fortsatte sedan till Sundsvall där vi stannade över natten. Här i Sundsvall är det kallare än i Skåne. Men det är trots kylan endast blygsamma nollgrader här. Jag tyckte det var kallt att sova men det kan ha berott på att elementet var avstängt på rummet. Det märkte jag i morgon. Här är fruset på vägarna men enligt Niklas inte så kallt. Han håller inte med mig när vi pratar om kyla. I alla fall så har vi bestämt oss för att köra vidare mot Luleå, det tar ca 6 timmar. Vi stannar över natten och fortsätter sedan mot Kiruna och ishotellet där vi kommer att stanna över i tre nätter. En natt i ett kallt rum och två nätter i ett varmt. I Kiruna tänker vi ta reda på var vi kan hyra en scooter. Vi vill nämligen åka till Treriksöset, ni vet, där de tre rikena; Sverige, Norge och Finlands gränser möts, alltså den nordligaste delen av Sverige. På vintern kan man bara ta sig dit till fots eller med scooter och på sommaren med båt. Om man går till fots tar det minst två-tre timmar åt ett håll. Så långt upp i Sverige är det ljust ca 4 timmar om dagen, så vi måste vara snabba för att hinna uppleva allt det fina och det vackra i naturen.

Jo det är en härlig resa ska ni veta. Just nu är vi i Örnsköldsvik och har precis ätit. Här är kallare än hemma (0 grader) men det blåser inte. Skickar lite bilder från Höga kusten. Det var jättefint där med.

Det har gått jättebra att köra på vägarna. Här sandar man istället för saltar. Men det är snö och sju minusgrader här i Jokkmokk. Vi har ätit lunch, ska se oss omkring lite och sen åker vi till Kiruna för övernattning på Ishotellet. Tänk nu är vi ovanför polcirkeln!

Jaha mina vänner! Nu har vi varit på resande fot i några dagar. I måndags var vi framme i Kiruna och tog in på ett dyrt hotell med rätt dålig standard. Hahaha.. det var fullbokat på

de två ”bättre” hotellen. Vi frågade vad det kan bero på att det är fullsatt. Vi tänkte att Kiruna kanske inte är det vanligaste resmålet människor åker till. Till svar fick vi att det kommer mycket folk som arbetar där omkring och behöver någonstans att sova. Ja men det är väl klart! Tänkte inte på det.

På vårt hotell som hette Hotell Kebne, var det fullsatt! Men de hade ett litet ”systerhotell” sidan om som hette Hotell Kajsa och där fick vi sova. Det tog tid innan vi förstod sambandet, tillsammans hette hotellen Kebne Kajsa. Så fint.

På hotell Kajsa skulle vi basta, tänkte vi. Det var jättekallt, temperaturen steg från 7 till 13 minusgrader. Som tur var så var hotellrummen bra uppvärmda. Varmt och skönt var det! Men det visade sig att bastun var sönder i Kajsa-huset. På en lapp stod information och hävvisning till bastun på Hotell Kebne istället. Bra, tänkte vi, för vi skulle ändå dit och äta middag på kvällen. Det var femtio meter mellan hotellen. Efter att vi ätit och tänkt basta var bastun redan upptagen av andra. Vi bestämde oss för att ge upp bastuplanerna. Då visade det sig att det fanns ett solarium i ett annat rum, som var ledigt! Niklas tycker inte om att sola, han ville hellre se på TV. Men jag som älskar sol och värme passade på att sola en halvtimme. Det var i stora drag så vi spenderade vår första kväll i Kiruna.

Dag två blev intressant eftersom vi skulle åka på guidad tur till malmgruvan i tre timmar. Man kunde inte checka in före 18.00 på ishotellets kalla hotelldel, eftersom de hade guidade turer där på dagen. Vi fick åka buss flera meter ner i Kirunas Malmgruva. Det fanns vägskyltar och vägar så breda att två bilar kunde mötas. Helt otroligt spännande! Det fanns en hel värld under jord. Man arbetar fyrskift och varje natt kl. 01.30 spränger man bort en bit bergsvägg. Det ska man tydligt kunna höra om man bor i närheten. (Vi sov som stockar och hörde inget fast att hotellet låg nära gruvan). Massan med malm som lossnar från berget efter sprängningen skyfflas sedan i stora tråg och lastas sedan över i tågvagnar som så småningom töms en bit därifrån och sedan transporteras vidare på olika håll. Den guidade turen var på engelska, fast att de flesta som var där kunde svenska. Men en och annan tysk, engelsman och även folk från andra länder fanns med på turen, så för den sakens skull fick vi försöka förstå guidens lite knaggliga engelska. Där blev vi även bjuda på fika. Jag tog lite bilder som jag lägger ut här. Det är från den guidade utställningen och från gruvmuseet med gamla föremål och fotografier. Det fanns wi-fi i gruvan så man kunde ringa och surfa över hela området. Efter det att turen var slut och vi blev bussade tillbaka igen, blev det så dags för oss att åka till Ishotellet i Jukkasjärvi för incheckning. Det var ännu kallare där och temperaturen sjönk ner mot 19 minusgrader.

Vi hade tur! De som gästade hotellet just den här veckan fick uppraderat sina hotellrum utan extra kostnad. Vi fick ett isrum med en privat varm del med bastu, toalett och dusch. Ett sånt rum kostar runt 9000 kr natten. Men vi behövde inte betala mellanskillnaden. Jag kommer inte ihåg vad det billigare alternativet kostade. Vi fick en snabb guidad tur och som tur var så kom ett norrsken som guiden uppmärksammade oss på. Vi försökte ta bild men det blev inte bra.

Torsdag: Nu har vi provat sova en natt kallt! På en madrass som var nersänkt i en ram av is. Jag har tagit bilder och filmat så ni kan se. Jag tyckte inte om det. Det var viktigt att

man låg väl inbäddad i en sovsäck. Det var ju kallt först och jag tyckte att det var väldigt svårt att somna. Tyckte det var kallt i ansiktet och jag kunde inte ha näsan innanför sovsäcken. Det fick inte bli kondens för då blev det kallt sedan. Efter två timmar vaknade jag och kände panik när jag inte kunde röra mig i sovsäcken. Jag slet upp dragkedjan i sovsäcken och sparkade mig ur sovsäcken, väckte givetvis min käre Niklas och berättade att jag nog fått panikängest eller liknande och behövde gå till den varma delen. Fy vilken ångest jag fick!

Därinne i den varma delen fanns två fladdermössfåtöljer som jag bäddade ner mig i med badlakan och tittade på film via min telefon. Tack o lov för smartphones! Jag lyckade slumra till en liten stund men vaknade av att Niklas kom in och undrade var jag var, plus att han behövde besöka toan. Men han gick sen o lade sig igen. Han tyckte det gick bra att sova där men kände sig också låst av att inte kunna röra sig fritt pga sovsäcken. Vi vaknade jättetidigt och missade få den utlovade varma lingondrickan vid sängen eftersom vi inte var kvar i den kalla delen när de kom in och skulle väcka oss. Men vi fick vars ett diplom som bevis på att vi övernattat på Ishotellet. Måste säga att det är en rolig affärsidé.

Vi har nu två nätter kvar att övernattat i den varma delen. I väntan på att få checka in kl 15.00 åkte vi till Abisko och Björkliden. Där var otroligt vacker natur men turistsäsongen kommer inte igång förrän den 8/12. Där fanns inget öppet matställe eller annat att göra. Men vi var glada att ha varit där i alla fall. Det går inte att åka snöskoter där än pga att det är för lite snö. Vi kommer därför inte besöka Treriksröset den här gången. Det är som sagt alldelens för krångligt att ta sig ut där till fots.

Nu ikväll har vi varit i Kiruna och ätit kvällsmat på Bishop Arms. Imorgon fyller Niklas femtio år. Ha det gott därhemma.



Olive – Marija Kolar

Na dopust sva se odpravila v Almunecar, eno uro do Malage, med krajšimi izleti pa smo si ogledali obrat, kjer stiskajo in delajo olivno olje.

Oljke so začeli saditi že pred 5.000 leti. Samo v Španiji je več kot 220 milijonov dreves na približno 600 000 hektarjih. To je celo več kot v Italiji. Imajo različne sorte oliv: Arbequina, Hojiblanca, Picual. Pravijo, da naj bi človek zaužil sedem oliv na dan, saj vsebujejo železo, magnezij, kalcij, A in E vitamin. 100 gramov oliv = 150 kalorij. Črne olive so dozorele, zelenе pa ne in te je treba najprej skuhati v vodi 10 dni (vsak dan se voda menja), nato v soljeni vodi (voda se menja vsak tretji dan), na koncu pa jih skuhajo v vodi z začimbami. Leta 1977 so v Španiji pridelali 1 milijon ton oliv, leto prej pa samo 400 000 ton, zato je bilo tisto leto res rekordno.

Od začetka so olive mleli s kamni, maso so prešali kot koš in pod pritiskom uteži, da je olje teklo ven. Danes je to vse strojno in za celotni postopek od celih oliv do olja zadostuje šest ur. Čisto prvo hladno prešano olje je tako imenovano deviško olje. Olive se pobirajo zelo natančno, saj ne smejo počiti, ko padejo na mrežo.



Olivno olje so v starih časih imeli za kopeili in različne masaže, danes je v kremah za roke, šamponih in mila. Katoliška cerkev olje uporablja za maziljenje in je tako postalo zelo znano in cenjeno.



Poskusili smo več sort, da smo kruh namakali in res moram priznati, da je bila razlika. Ne-katera malo grenka, druge zelo nežno ali pa malo pekoča.

Olive obirajo od oktobra do marca meseca. 3650 oliv je 6 kg in 1 liter olja. Olje se hrani na



temperaturi od 14 do 16 °C. Olje je zdravo, saj je dobro za holesterol, vendar ga ne smemo pregrevati.

Nasadi avokada, pomaranč, klementin in manga so zelo veliki, saj veliko izvozijo na vse konce sveta. Priznam, da sem tukaj jedla vso to sadje, vendar je razlika, če pa ga kupiš v trgovini ali utrgaš sam z drevesa, saj se kar stopi v ustih, ker je tako sladek.

Paradižnik in kumare gojijo v rastlinjakih, ker drugače bi bilo vse ožgano od sonca, če bi rastlo na prostem. Vodička nam je povedala, da v Malagi že skoraj 6 mesecev ni bilo nobenega dežja. Tisto malo, kar ga včasih pade ponoči, zborejo v cisterne, da lahko zalivajo.

Voda v Španiji ni pitna in smo jo morali kupiti, vendar ni bila draga. Sprehodi vsako večer ob obali so bili prijetni. Španci imajo popoldne siesto, trgovine so zaprte in proti večeru spet vse oživi, večerjo imajo med 21. in 22. uro. Malo se je shladilo, samo do 18 °C in Španci so že oblekli debele jakne, dolge hlače in škornje, samo mi turisti smo bili v kratkih hlačah in majicah. Španci so zelo prijazen in nasmejan narod, radi ugodijo željam turistov. Nismo pa tokrat srečali nobenega turista iz Slovenije.

Vsa zdravniška oskrba v bolnici in zdravila so zastonj, samo bolniki ležijo in spijo v sobah z družinskimi člani, na stolu in zamenjajo posteljo. So pa glasni, tako da ni lahko biti bolan in ležati v postelji. Čistilke in svojci pršijo z različnimi dišavami v sobah in ni tako kot na Švedskem, ko naj bi na obisk ne prijahali odišavljeni s parfumi.

Dopust je bil prijeten, lep hotel, dobra hrana in dobra družba s prijatelji.

Marija Kolar

Slovenski dom

Slovensko GLASILO – Slovenska BLADET

Izdajatelj / Utgivare: Slovenska zveza / Slovenska riksförbundet i Sverige
Box 145, 731 23 Köping
www.slovenskazvezanasvedskem.com

Predsednik / Ordförande: Alojz Macuh; slovenska.riksforbundet@gmail.com

NASLOVI – ADRESSE

KLUB KULTURE SLOVENIJA

Preds: Karli Zunko
c/o Karli Zunko,
Norra Torggatan 17, 640 30 Hälleforsnäs
slovensko.drustvo@gmail.com

IVAN CANKAR

Preds. Ivan Zbasnik, 035- 21 12 94
Meteorvägen 17, 302 35 Halmstad
il.zbasnik@bahnhof.se

SD SIMON GREGORČIC

Preds. Alojz Macuh,
Schelegatan 7, 731 32 Köping
aa.macuh@gmail.com
<http://antonbreznik.wixsite.com/simon>

KD SLOVENIJA

Preds. Janez Rampre, 073-344 95 27 Vall-
movägen 10, 293 34 Olofström
janez.rampre@oktv.se

SLOVENSKI DOM

Preds. Jože Zupančič, 031-98 19 37
Parkgatan 14, 411 38 Göteborg
marianne.ratajc@byggnads.se

SLOVENSKO VELEPOSLANIŠTVO

Amaliegade 6, 2. Floor
1256 Köpenhamn, Danmark
Tel: 0045 33 73 01 20, 0045 33 73 01 22
vkh@gov.si

SKD FRANCE PREŠEREN

Preds. Lado Lomšek, 031-46 26 87
c/o Lomšek
Stora björn 33, 415 16 Göteborg
ladolomsek2@gmail.com

SD PLANIKA

Preds. Rudolf Belec, 040-21 80 48
Mobilni telefon: 0709-535401
V:a Hindbyvägen 18, 214 58 Malmö
kontakt@planika.se
www.planika.se

SD STOCKHOLM

Preds. Rok Ogrin
C/O Kisovec
Rosendalsslinga 3, 186 33 Vallentuna
slovdrustvo.stockholm@gmail.com
<http://slovenskodrustvostockholm.weebly.com/>

PEVSKO DRUŠTVO ORFEUM

Preds. Avguština. Budja
C/O Bencek-Budja
Hantverkarg. 50, 261 52 Landskrona
gustibudja@gmail.com

SLOVENSKA KATOLIŠKA MISIJA

Parkgatan 14, 411 38 Göteborg
Zvone Podvinski, 0708278757
zvone.podvinski@rkc.si

