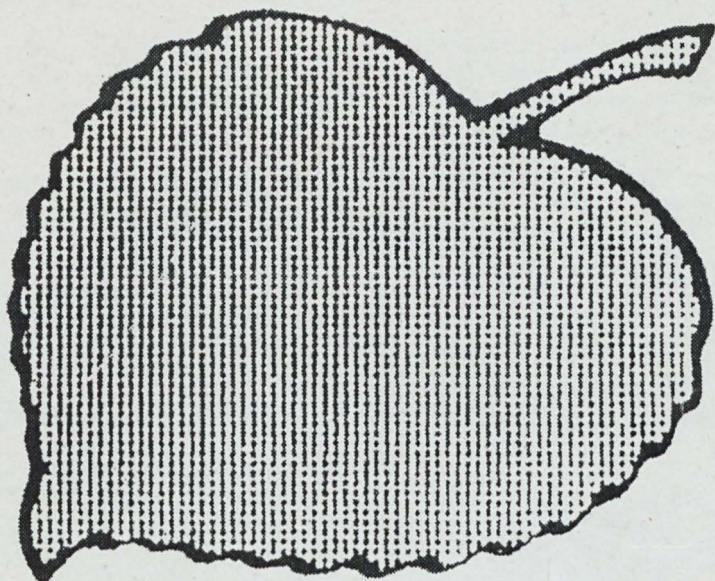


VERENIGING VRIENDEN VAN SLOVENIË

Združenje Prijateljev Slovenije

Lipa



Indien onbestelbaar
retour aan:
Teldersweg 185
3052 TG ROTTERDAM

(ISSN 0928-8375)

INHOUD

Van de voorzitter	1
Activiteiten 1998	1
Slovenië kort	2
Vinska cesta (2)	3
Wijnroute (2)	9
Počitniški uitrinki: Na Blegoš	16
Terugblik op vakantie: Blegoš	17
In het teken van boekweit	19
Een korrel boekweit	20
V znamenju ajde	21
Ajdovo zrno	22
Tot slot over boekweit	23
Expositie in Dolenjski muzej Novo mesto: Kapiteljska njiva	24

Jaargang 7, nummer 1, januari 1998;
werd verzorgd door de redactie.

Uit deze uitgave mag niets worden overgenomen, tenzij met bronvermelding. Een exemplaar is te bestellen door f 5,- over te maken op giro 6318199 t.n.v. de Vereniging Vrienden van Slovenië te Delft.

Meningen die in Lipa worden geuit, worden niet noodzakelijk gedeeld door het bestuur.

Aan de lezers/medewerkers van Lipa!

De bijdragen voor de volgende Lipa graag vóór 15 maart as. inleveren bij de redactie.

Wilt u graag meewerken aan Lipa?

Neem contact op met de redactie!

Vereniging Vrienden van Slovenië: Wat u moet weten!

De Vereniging Vrienden van Slovenië is opgericht op 7 juli 1991. De Vereniging Vrienden van Slovenië is een zelfstandige en onafhankelijke landelijke organisatie, welke zich ten doel stelt met name op cultureel, economisch en maatschappelijk gebied de samenwerking tussen Nederland en Slovenië resp. Nederlanders en Slovenen te bevorderen en zo mogelijk te initiëren en te onderhouden. De Vereniging beschouwt zichzelf als de geëigende plaats voor ontmoetingen tussen Nederlanders en Slovenen. De Vereniging wil voorts in het bijzonder een ontmoetingsplaats zijn voor de Slovenen in Nederland.
(uit artikel 2 van de Statuten)

Van de voorzitter

Geachte leden,

De beste wensen voor 1998, goede gezondheid voor onze leden, hun familieleden en hun landgenoten. Nog maar een week geleden hebben wij met een groot aantal leden (drie keer meer dan vorig jaar) genoten van de Nieuwjaarsborrel in Tiel. Tijdens deze bijeenkomst werden veel wetenswaardigheden uitgewisseld tussen de leden van de vereniging. Belangrijk nieuws kan zijn, dat het vliegen naar Slovenië veel goedkoper gaat worden. Zodra wij hier meer van weten zult u dit lezen in de Lipa.

De cursisten van de Sloveense lessen in Utrecht zullen in februari een test gaan afleggen. Er zijn cursisten Sloveens (uit Zelhem) die elke dag bezig zijn om het Sloveens aan te leren. De voorzitter is nog steeds niet verder als Na zdravje gekomen en dat bevat hem goed.

In Brussel hebben we vernomen dat een Sloveense ambassade in Den Haag nog even moet wachten. De kosten die Slovenië moet maken om te kunnen toetreden tot de EU zijn erg hoog. Alle Europese wetten moeten in het Sloveens vertaald worden en hetzelfde geldt voor alle Europese regelingen.

Op 19 april is de algemene ledenvergadering in Nieuwegein, de plaats waar de vereniging 7 jaar geleden is opgericht. Er zullen wat wisselingen in het bestuur plaatsvinden. Onze redacteur Marjeta Tomšič, die de Lipa op een hoog niveau heeft gebracht, treedt helaas af en de voorzitter zal zijn hamer neerleggen.

We zoeken dan ook enthousiaste leden om het bestuur van onze groeiende vereniging te versterken en speciaal een of meerdere kandidaten om de redactie van de Lipa over te nemen. Neem contact op met Siem Edink 015 - 2562010 of met Marjeta Tomšič 033 - 4562575 voor informatie.

We hopen dat de groei van de leden ook in 1998 zal doorzetten en ook de stijgende lijn van bezoekers aan de activiteiten.

Tot ziens op een van onze activiteiten.

Siem Edink



ACTIVITEITEN IN 1998

- | | |
|------------|---|
| 8 februari | Sloveense culturele dag in Delft |
| 19 april | Algemene ledenvergadering in Nieuwegein |
| 21 juni | Sloveense barbecue in Austerlitz |

in het najaar van 1998: kampioenschap tarok en Sloveense borrel

INFORMATIE VOOR IEDEREEN DIE MET DE AUTO DOOR OOSTENRIJK NAAR SLOVENIË GAAT – Vanaf 1 december kan men in Oostenrijk het **NIEUWE TOLVIGNET kopen**. De oude vignet **moet** worden verwijderd. Men komt nu erachter dat de oude vignetten moeilijk te verwijderen zijn. Voor degene die dat nog moet doen – veel succes. In Oostenrijk kunt u daar zelfs een speciaal mesje voor lenen. En vooral **niet vergeten om in Oostenrijk een geldig vignet op de voorruit te plakken**. De boete voor overtreders is niet gering.

Vanaf afgelopen november gelden de **NIEUWE BENZINEPRIJZEN** in Slovenië: Super 98 (gelood): 102,50 SIT, Euro super 95: 94,40 SIT, Normaal 91 (loodvrij): 88,40 SIT, Diesel: 86,20 SIT.
Conclusie: **Benzine blijft goedkoop**.

Doordat **3,8 km nieuwe snelweg tussen Dane en Fernetiči** is geopend is vanaf 14 november jl. Ljubljana is dus nu via een autosnelweg verbonden met Italië en de rest van Europa.

In november stuurde **Slovenië**, als **het 37e lid van SFOR**, de 15e vliegbrigade **naar Bosnië**.

Tijdens de internationale beurs Fruit 1997 in Gornja Radgona werd de **nieuwe wijnkoningin gekroond**: dit keer is dat geworden de 22-jarige studente Economie Katarina Jenžur uit Leskovec bij Krško. Dat kan geen toeval zijn: haar familie zit in de wijnbouw.

Door de zondagskrant NEDELO zijn **DE BESTE GOSTILNA's (restaurants) van Slovenië gekozen**: gostilna Ančka uit Šenčur bij Kranj, Horvat-Lovenjak uit Polana in Prekmurje, K'Rotundi uit Selo in Goričko (ook in Prekmurje), gostilna Lojze uit Dornberk, Kovač uit Tomačevo (Ljubljana), Primorka uit Strunjan, Rajh uit Bakovci in Prekmurje, Štorman uit Šempeter bij Celje en Tilija uit Jarše bij Domžale.

Sinds kort zijn de uitzendingen van de **Sloveense televisie te ontvangen via de satelliet**. De frequentie is: **HOTBIRD/13 graden oostelijk op 12302,880 Mhz, polarisatie Y**

Slovenië heeft in de eerste tien maanden van 1997 het meeste **handelsverkeer** (in - en export) gedreven met Duitsland. Daarna volgen Italië, Kroatië, Oostenrijk en Frankrijk. Nederland is op de 10e plaats.

De bekende Sloveense autobandenfabriek SAVA uit Kranj **heeft een samenwerkingscontract** van 2 jaar ondertekend met **GOODYEAR**. Sava zal voor Goodyear Formule 1 banden produceren.

En van wie zijn de **benzinestations in Slovenië**: Petrol heeft er momenteel 275 stations, OMV-Istra Benz 86, Inter Ina 6 en Shell 2. Shell wil in totaal 25 stations in Slovenië te bouwen, een investering van 75 miljoen Duitse markten.

VINSKA CESTA (2)



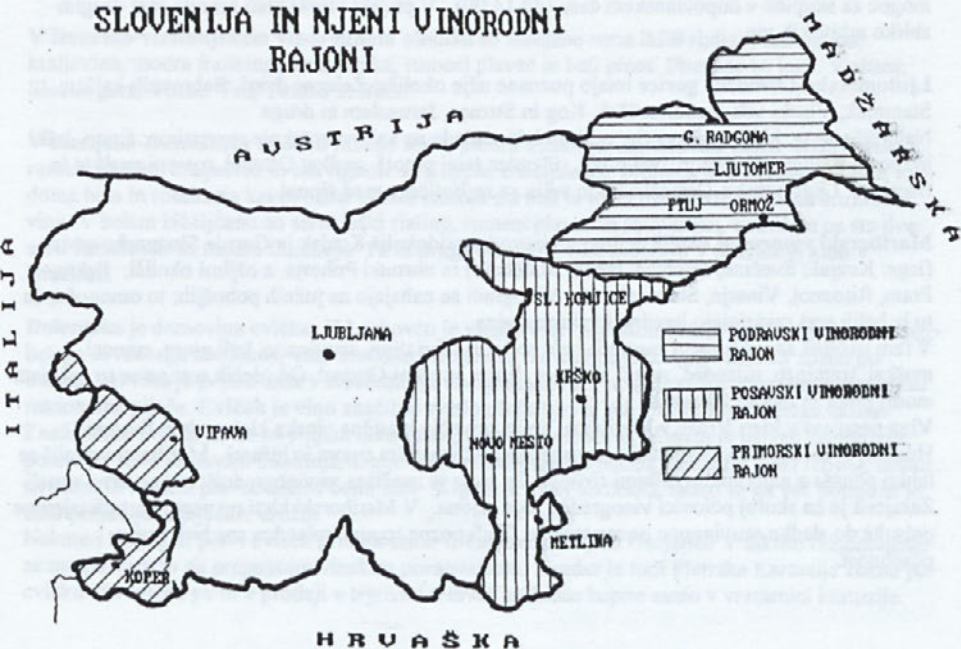
VINOGRADNIŠKA PODROČJA V SLOVENIJI

Slovenija je majhna, vendar pa geografsko zelo raznolika dežela. Na dokaj majhnem področju se zaradi te geografske raznolikosti pojavlja več podnebij: alpsko, celinsko (srednje-evropsko) in sredozemsko. V alpskem svetu ni vinogradov. V ostalih pa je vinogradništvo dobro razvito. V Sloveniji se nahaja približno 20.000 hektarjev vinogradov., ki nam dajo približno 800.000 hektolitrov vina.

Poznamo tri vinorodne rajone: podravskega, posavskega in primorskega. Ti rajoni se delijo na vinorodne okoliše. (zemlevid spodaj in na strani 8) Vsak od navedenih vinorodnih rajonov ima svoje značilno podnebje in strukturo tal na katerih so vinogradi. Raznolikosti dežele se je tudi zahvaliti, da je na tako majhnem ozemlju najti veliko različnih sort vinske trte in da imamo bogato izbiro različnih slovenskih vin.

V spodaj navedenih opisih vinogradnih okolišev se omejujem le na najbolj pogoste in znane sorte vinske trte in najbolj znana vina. Poleg omenjenih je torej najti še nekaj drugih sort.

SLOVENIJA IN NJENI VINORODNI RAJONI



Podravski vinorodni rajon obsega vinorodno področje na obeh bregovih reke Drave. Ima celinsko spodnebje, deloma z značajem panonskega (Prekmurje). Ta rajon se deli na naslednje vinorodne okoliše: **Haloze z obrobniim pogorjem, Ljutomersko-Ormoške gorice, srednje Slovenske gorice, Mariborski vinorodni okoliš, Radgonsko-Kapelske gorice in Prekmurske gorice.**

Za podravski rajon so značilne bele sorte. Bela vina iz tega rajona so najvišje kakovosti. Rdečih vin je manj.

Najbolj znana in tudi najbolje prodajana sta laški rizlin in šipon. Poleg teh so tu še renski rizling, sauvignon, beli in sivi pinot. Zadnji je v tem rajonu imenovan rulandec. Poleg tega pa se v tem rajonu najde tudi modri burgundec, tu imenovan modri pinot (ime burgundec je zaščiteno).

Za Podravski rajon so še posebej značilni muškati. Najbolj znan je rumeni muškat, potem pa sta tu še muškat Ottonel in traminec. Iz tega rajona prihajajo odlične ranine: rizvanec in zeleni silvanec. Pridelujejo se tudi vina jagodnega in suhega jagodnega izbora ter penine – peneča vina pridelana po šampanjski metodi. V manjših količinah se najde v Podravskem rajonu tudi bela sorta kerner. Oglejmo si značilne sorte in vina v posameznih vinorodnih okoliših podravskega rajona.

V Halozah najdemo vinograde v krajih kot so Zavrč in Podlehnik, Gorca, Janški vrh, Rodni vrh, Leskovec itd. To so tako imenovani ožji okoliši.

Najbolj znamenita vina iz tega krajev so laški in renski rizlingi, sauvignon (v Sloveniji muškatin silvanec imenovan), beli pinot - beli burgundec, traminec, muškat Ottonel in rumeni muškat. Le v **obrobnem pogorju** gojijo poleg belih tudi rdeče sorte: modri pinot, modra frankinja, žametovka. Vina iz Haloz negujejo v Ptujski kleti. Vinska klet v Ptujju se nahaja v starem delu mesta. Oglej se mogoče za skupine v dopoldanskem času (do 14.00). V ptujski vinski kleti hranijo met drugim zbirko arhivskih vin.

Ljutomersko-Ormoške gorice imajo poznane ožje okoliše: Železne dveri, Bebrovnik kajzar, Slamnjak, Vinski vrh, Radomerščak, Kog in Strmec, Jeruzalem in druge.

Najboljše sorte, ki jih gojijo v teh goricah lahko glede na kakovost takole razvrstimo: šipon, laški in renski rizling, sauvignon, beli pinot, rulandec (sivi pinot), muškat Ottonel, rumeni muškat in traminec. Ljutomersko-Ormoški šipon velja za najboljšega med šiponi.

Mariborski vinorodni okoliš delimo v vinorodni podokoliš Kozjak in Gornje Slovenske gorice (leže: Kozjak, Svečine, Jerenina-Jakob, Malečnik) in obronki Pohorja z ožjimi okoliši: Pekre, Fram, Ritoznoj, Vinarje, Stanovsko idr. Vinogradi se nahajajo na južnih pobočjih, to omogoča, da tu iz belih sort pridelujejo izredno kvalitetna vina.

V tem okolišu so v glavnem zasajene bele sorte: laški rizling, sauvignon, beli pinot, rumeni muškat, traminec, rulandec, zeleni silvanec, šipon, muškat Ottonel. Od rdečih sort pa se tu nahajata modri pinot in modra frankinja.

Vina negujejo v kleti Vinag v Mariboru. To je največja klasična vinska klet srednje Evrope. Hodniki v dolžini treh kilometrov se nahajajo pod mestnim trgom in hišami. Mariborski okoliš se lahko ponaša z najboljšimi laškimi rizlingi. Ta sorta je značilna za vinogradništvo "severne vrste". Zasajena je na skoraj polovici vinogradov tega rajona. V Mariborski kleti pa negujejo tudi izjemne polsuhe do sladke sauvignone pozne trgatve. Tudi pozna trgatvev rulandca zna biti prava posebnost.

Radgonsko-Kapelske gorice obsegajo med drugim Kapelo, Murščak, Črešnjevce, Rodenski vrh in Janžev vrh.

Tu uspevajo traminec, laški in renski rizling, šipon in beli pinot.

Klet v Gornji Radgoni je znana po penečih vinih, ki jih izdelujejo že od leta 1854. Najboljše med njimi je Zlata radgonska penina, pridelana po istem postopku kot šampanjec, tako imenovani méthode champenoise.

Vinorodni okoliš Prekmurske gorice se deli na Lendavski vinorodni podokoliš in Goričko. V tem okolišu ni velike zadružne kleti, vino pridelujejo v glavnem v zasebnih zidanicah. Kvalitetnejše vino iz tega okoliša je modra frankinja.

Poleg sortnih vin, ki so iz ene izbrane sorte grozdja so tu še **zvrstna vina** ali **vina zvrsti**, pridobljena s stiskanjem grozdja več vinskih sort. Znana zvrstna vina iz Podravskega rajona so Jeruzalečan, Mariborčan, Ljutomerčan, Janževce, Haložan in Ritoznjčan.

Posavski vinorodni rajon obsega šmarsko-virštanski, bizeljsko-sremiški, dolenski in belokranjski vinorodni okoliš. Tudi zanj je značilno celinsko podnebje. Iz tega rajona prihajajo bela, rdeča in rose vina. Tu sta doma priljubljeni dolenski cviček in pa metliška črnina. Vina iz tega rajona ne sodijo med vina najvišje kvalitete. V glavnem so to vina "družabnega" značaja. Za vina posavskega rajona je značilno, da niso iz ene same sorte, temveč so pridelana iz več sort grozdja, tako imenovana zvrstna vina.

V **šmarsko-virštanskem vinorodnem okolišu** so zasejane sorte laški rizling, sauvignon, kraljevina, modra frankinja, žametovka, rumeni plavec in beli pinot. Poznane so lege: Virštanj, Sladka gora, Vinski Vrh, Tinsko in Buče.

V **bizeljsko-sremiškem okolišu** rastejo sorte: modra frankinja, žametovka, šipon, laški rizling, rumeni plavec, kraljevina in sauvignon. Iz Kapele, Bizeljskega, Sremiča in z obronkov Lisce so doma bela in rdečkasta kakovostna vina. Poznana sta beli in rdeči bizeljčan, značilna družabna vina. V belem bizeljčanu so sorte laški rizling, rumeni plavec in sauvignon, v rdečem pa sta dve sorti žametovke in modra frankinja. Ta in druga bizeljska vina negujejo v Slovinovi kleti v Brežicah.

Dolenska je domovina cvička. V Leskovcu je vinska klet Agrokombinara Krško, kjer pridelujejo belega in rdečega semičana, vino sorodno bizeljčanu. Ta klet pa je drugače najbolj znana po cvičku. To vino je pojem zase v slovenskem vinogradništvu. Pravzaprav ga lahko imenujemo kar nacionalna pijača. Cviček je vino značilne svetlo rdeče barve, suho vino, kiselkastega okusa. Značilno za cviček je, da so v njem tako rdeče, kot tudi bele sorte. V njem je največ žametovke, potem pa so tu še modra frankinja, kraljevina in šentlovenka izmed rdečih ter laški rizling, zeleni silvanec in rumeni plavec izmed belih sort. V njem je manj alkohola, lahko se ga več popije in je zato priljubljena pijača v družbi.

Nekateri trdijo, da pravi cviček prihaja samo iz Gadove peči pod Gorjanci. V takšno razglabljanje se ne spuščam in ga prepuščam vinskim poznavalcem. Vendar je tudi Pletrska Kartuzija znana po cvičku. Ta cviček pa ni v prodaji v trgovini temveč ga lahko kupite samo v vratarnici kartuzije.

Vinogradi v **Beli krajini** se razprostirajo po južnih pobočjih Gorjancev. Značilno za ta okoliš je blago podnebje. Najboljše lege vinogradov so Vidošiči, Rašiči, Boldraž, Radovica, Suhor, Semič in Stražni vrh. Po tleh so zasajene naslednje sorte: modra frankinja, žametovka, šentlovrenka, portugalka, kraljevina in laški rizling. V glavnem so to rdeče sorte. Značilno vino za Belo Krajino pa je **metliška črnina**, prava slovenska posebnost. V njem se v pravem razmerju mešajo modra frankinja, žametna črnina, šentlovrenka in portugalka. To vino je kar se alkohola tiče malo močnejše od cvička, vendar je prav tako zelo priljubljeno. V Beli krajini najdemo tudi vina rose, belokranjca (belo vino) in pa celo laški rizling pozne trgatve, imenovan Kolednik. Ta je v primerjavi z drugimi belokranjskimi vini, ki so praviloma suha, slajši.

Primorski vinorodni rajon obsega več kot četrtno slovenskih vinogradov in nam daje največ vina. Od tu so doma **znamenita vina iz starih avtohtonih sort** kot so na primer refošk, merlot, rebula, malvazija, zelen in pinela. Zanimivo je, da nekatera med njimi omenja že Valvasor. Primorski rajon je razdeljen na briški, vipavski, kraški in koprski vinorodni okoliš. Obsega področja do kamor seže vpliv Jadranskega morja in ima zato tipično mediteransko podnebje za katerega so značilna vroča poletja in blage zime.

V **briškem vinorodnem okolišu, v Goriških Brdih**, rastejo bele sorte: rebula, tokaj, beli pinot in malvazija. Med rdečimi sortami so tu merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, barbera in refošk.

Rebula je prav gotovo najbolj poznana in cenjena med briškimi belimi vini. Pridelujejo tako navadno kot kakovostnejšo zlato rebulo. Rebula pa je tudi vino, ki daje zelo dobro osnovo za peneče vino. Peneča rebula je prava posebnost.

Tudi briški tokaj je kakovostno vino. Prav nič ni podoben madžarskemu tokaju in se tudi imenuje furlanski tokaj. To velja tudi za beli pinot; tudi tega ni primerjati z belim pinojem podravskega rajona.

Med rdečimi vini briškega okoliša moramo seveda omeniti **merlot**. Briški merlot je s svojim svojevrstnim okusom eno najbolj priljubljenih vin, posebej se priljubljenosti prikaže k pikantnemu siru in divjačini.

Vipavski vinorodni okoliš. Bele sorte, ki tu rastejo so: rebula, malvazija, laški rizling, sauvignon, pinela, zelen, beli pinot. Med rdeče pa spadajo: merlot, barbera, cabernet sauvignon in refošk.

Od tu prihaja **vipavec**, kakovostno vino iz navedenih belih sort. O belem vipavcu je pisal tudi že Valvasor, na kar so Vipavci danes zelo ponosni. V tem okolišu se je ohranila stara sorta zelen, ki daje aromatično visokokvalitetno belo vino. Žal pa je tega količinsko zelo malo. Prav tako sodi med vrhunska vina pinela.

Med rdečimi vipavskimi vini naj omenim barbero in merlot. Vipavski merlot se razlikuje od briškega met drugim po tem, da ima nekaj manj alkohola. Tudi cabernet sauvignon iz vipavskega vinorodnega okoliša dosega visoko kvaliteto.

Za **Kraški vinorodni okoliš** so najbolj značilna z železom bogata tla, ki so osnova za izjemna vina, ki rastejo na njih. Rdeča kraška prst, terra rossa in vinska trta refošk nam dajeta na krasu znamenito vino **kraški teran**. Za to vino je značilna izjemno temnordeča barva, značilen vonj, visoka kislina z velikim deležem mlečne kisline. To vino po lastnostih nima primerjave. Najboljši teran prihaja iz ožjih okolišev Tomaja, Šepulj in Dutovelj. Kraški teran velja za zdravilno pijačo. Nepogršljiv je, kadar damo na mizo pršut.

Med belimi sortami pa prevladuje v kraškem vinorodnem okolišu malvazija.

Koprski vinorodni okoliš. Tudi tu najdemo med belimi sortami malvazijo. Rdeče sorte pa so: refošk, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. Med njimi je najbolj iskano vino refošk. Tudi merlot iz koprskega okoliša je visoke kvalitete, kot tudi cabernet. Malvazija je suho belo vino, ob najboljših letinah pridelajo tudi desertno vino, sladko malvazijo, ki jo je tudi že omenjal Valvasor. V zadnjih letih je na vidnem mestu chardonnay, ki mu raste priljubljenost. V Kopru je znana klet Vinakoper. Iz te kleti prihaja vrhunsko vino Capris. Rdeči in beli Capris sta narejena iz različnih na koprskem vzgajanih sort.

Posebnost slovenskih vin je prav gotovo njih raznolikost. Kot ste lahko opazili nam daje sorta refošk dvoje prav različnih vin v enem vinogradniškem rajonu, na dveh okoliših, ki se pravzaprav dotikata en drugega. Na Krasu, kjer so vinogradi zasajeni na z železom bogati terri rossi, na legah približno 300 m nad morjem, nam daje ta sorta enkratni teran. V koprskem okolišu, v neposredni bližini morja, pa pridelujejo iz iste sorte poznani koprski refošk.

Za vse vinorodne okoliše so značilna zvrstna vina, ki so sestavljena iz različnih, za posamezne okoliše značilnih sort. Ta vina nosijo, kot ste mimogrede že lahko prebrali, nemalokdaj imena krajev od koder prihajajo: haložan, ljutomerčan, lendavčan, jeruzalemčan, janževce, mariborčan, ritoznojčan, konjičan, drameljčan, visolčan, sremičan, kapelčan, bizeljčan, cviček, metliška črnina, belokranjec, kraško belo in rdeče, koprčan, vipaveč, kraševce, brie.

V zadnjem času je v trgovinah v Sloveniji velika izbira vrhunskih vin zasebnih proizvajalcev. Vedno več vinogradnikov se odloča za samostojno proizvodnjo in stekleničenje vina. Izbira je zelo pestra. Osebo pa upam, da bo velika konkurenca na tržišču pripomogla k temu, da bo kvaliteta vin ostala na visokem nivoju.

Slovenska vina so zaščitena z zaščitno znamko slovenskih vin.

To je blagovna znamka, ki je registrirana doma in v tujini. Z zaščitno znamko slovenskih vin jamčijo slovenski proizvajalci vina pod moralno in kazensko odgovornostjo varstvo geografske označbe porekla in kakovosti vina. To znamko lahko dobe samo vina, ki izpolnjujejo pogoje, ki jih določa poseben, v Ženevi registriran pravilnik. Vsaka polnitev nosi nalepko s tekočo številko steklenice, v kateri je kontrolirano vino.



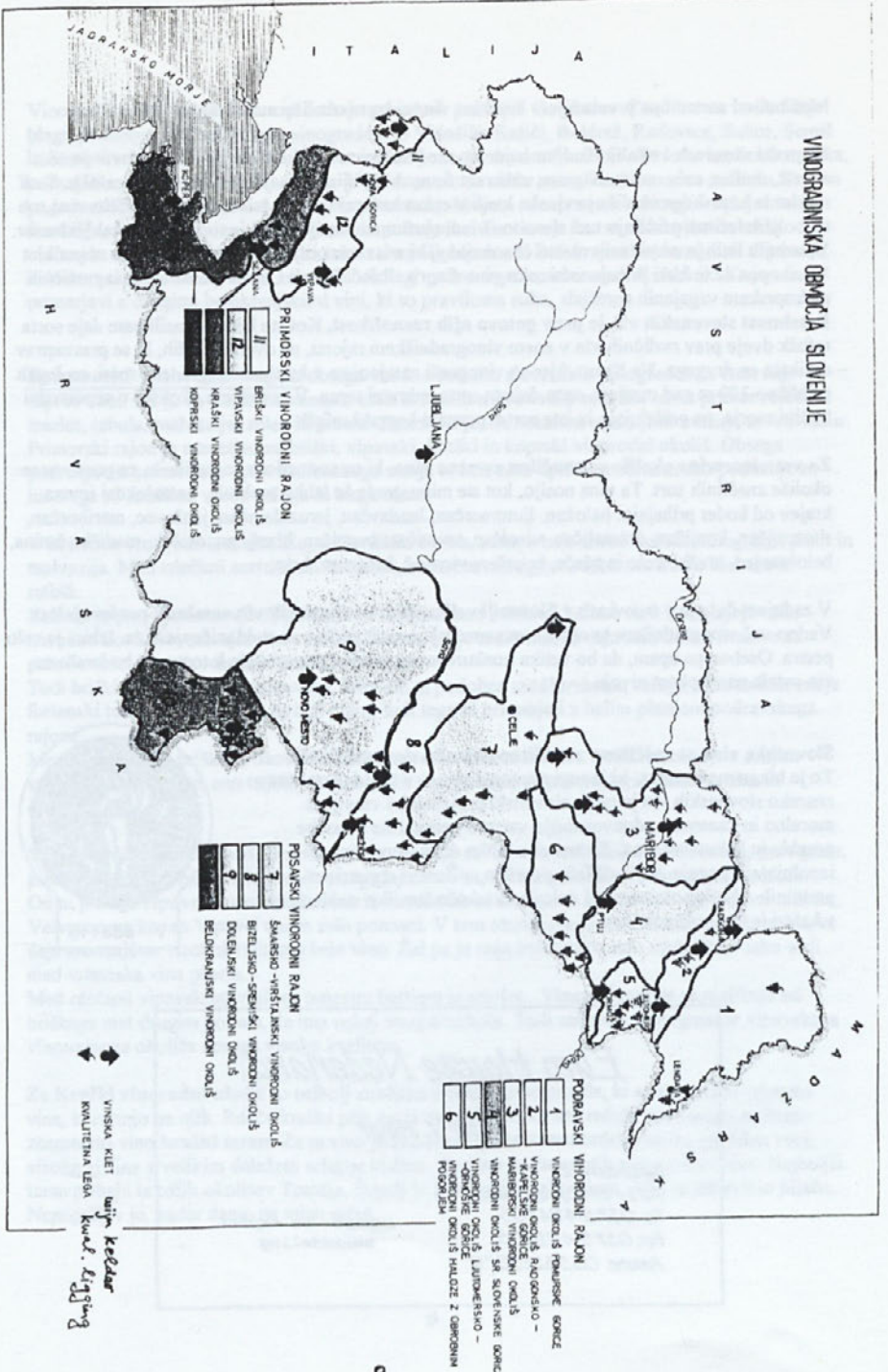
Euro House Nederland

Viktor V. Solar

*Buitenkamp 27
7214 BH Epsse, Holland
Tel. 0575-494703
Fax 0575-491005
Autotel. 0653118079*

*import- en export
bemiddeling*

VINOGRADNIŠKA OBMUČJA SLOVENIJE



VINSKA KLET *Wijn Kelder*
 KVALITETNA LEŠA *kwad. Kijung*

WIJNRUTE (2)

UIT »DIE EHRE DES HERTZOGTHUMS CRAIN« (1689)
VAN JANEZ VAJKARD VALVASOR

Wijngaarden in Dolenjska

“Waar geen wijn is, is geen vreugde. Zo kan Dolenjska zich bevoorrecht noemen, in vergelijking met van vele andere landen waar wijnrank niet groeit, want zij heeft vele wijngaarden; daarom heeft zij in dit opzicht geen reden om te klagen, dat ze vreugde te kort komt. De ene plaats overtreft de andere in de mate waarin het met de wijnrank lukt

....Dolenjska wijnen uit de gelijknamige streek zijn zeer gezond. Daarom is ook de vreugde, die de wijn van Dolenjska veroorzaakt (want wijn maakt zowel goden als mensen vrolijk) des te groter. Des te veiliger is het als je de karaf niet te vaak hoog houdt en niet te diep erin kijkt, want door overdadig gebruik gepaard met mateloze vreugde ontstaat uiteindelijk veel verdriet en veel ellende, zowel voor het lichaam als voor de ziel, al is de wijn nog zo gezond en lekker

....Als Bacchus heel rode wangen krijgt, kan hij met Ariadne in een verleidelijke aanraking komen en, waar gezonde wijn heethoofdig maakt, daar koelt verstand, schaamte en eerlijkheid af. De zoetste ranken worden dan magische roede, die mensen in beesten veranderen, als ze misbruikt worden. (.....) In gezonde wijn zit dus vreugde en verdriet, afhankelijk van goed of verkeerd gebruik.

Omdat men van mij geen drinkers- en geen gedragsleer verwacht, maar een omschrijving van wijngaarden van Dolenjska, mag ik niet langer met mijn pen het misbruik van gezonde wijn nagaan en moet ik overgaan tot de wijngaarden.....”

Valvasor noemt daarna enkele toen bekende wijnheuvels: **Bučka bij Raka, Trška gora in de buurt van Vajnof, een tweede Trška gora bij Krško** (“...gelijk aan de eerste bij naam maar niet bij lange na zo appetijtelijk. Al is het ook een groot wijngebied, toch herbergt in haar druiven niet zulk een zuivere kracht als in de druiven van die eerstgenoemde.....”).

Wijngaarden in Midden Krain

“Omdat de Midden Krain sterk bedekt is met bossen en wildernis, geeft het gezond verstand aan, dat er niet overal ruimte is voor wijnbouw. Daarom gaf de natuur niet aan alle plaatsen wijngaarden. Met name ontbreken de wijngaarden in Turjak, Ig, Ribnica, Snežnik, Čušperk of in de omgeving daarvan. Maar - daarentegen ontbreken op andere plaatsen de wijnranken niet, want bij Rožek, Metlika, Črnomelj, Vinica en in deze omgeving vinden wij verscheidene wijngaarden. Dezen geven een uitermate zachte en sterke wijn.....

....Er zijn ook op andere plaatsen erg interessante wijnen te vinden. Ik ben verder niet van plan om aan de lezer alle middenkrainse wijnen in te schenken, ik wil alleen maar wat druiven laten proeven....”

Wijngaarden in Notranjska

"Gezegend is dit vierde landsdeel, Notranjska genoemd (oftewel Karst, Pivka en Vipava), met grote hoeveelheden wijn, die het beste is en overal goed bekend staat. Het heet Laško vino en wordt ook naar ver gelegen plaatsen geëxporteerd. Op Karst en rond Vipava zijn een en al wijngaarden..... Zal ik een paar daarvan noemen....."

Rond Prošek wordt in grote hoeveelheden een bijzonder goede en fijne wijn gemaakt, Prosekar genaamd.

Uit Vipava en Karst komen de meest fijne wijnen van verschillende soorten in grote hoeveelheden. Daarvan hebben de rode wijnen verschillende namen zoals Teran, Marcevin of Marcevin, Pino of Pignol, Refoško en vele andere. Ook witte wijnen deelt men in vele soorten: hier zijn Vipavec (dat men ook "kindermacher" noemt omdat hij alle lichaamsdelen flink opwarmt), Beli Teran of Cividin, Prosekar, Črnikalec, Muškatelec en nog vele andere soorten overheerlijke wijnen, die je niet zo gauw in een ander land vindt, zo soortrijk en uitmuntend....."

Wijngaarden in het vijfde deel van dit land

"De Bijbel prijst het land Kanaan aan dat er melk en honing vloeien. In het vijfde oftewel het laatste landsdeel van Krain, namelijk in Istrië, zou je kunnen zeggen dat hier olie en wijn vloeien. Hier komt niet alleen veel olie en graan maar ook bijzonder veel wijn vandaan - en dat van meest uitmuntende soort, meestal rode....."*

* olijfolie



DE WIJNBOUWGBIEDEN IN SLOVENIË vandaag

Slovenië is een klein maar geografisch een zeer kleurrijk landje. Door **grote geografische verschillen** vinden we in Slovenië zelfs **drie klimaten**: alpenklimaat, continentaal (Midden-Europees) klimaat en Middellandse Zeeklimaat. Het zal wel duidelijk zijn dat in de alpenwereld geen wijngaarden te vinden zijn. Daar in tegen is in de andere twee wijnbouw goed ontwikkeld. In Slovenië kennen we **drie grote wijnbouw rayons: Podravski rayon, Posavski rayon en Primorski rayon**. Deze rayons worden verder verdeeld in wijnbouwgebieden (vinorodni okoliš). Elk van de genoemde rayons wordt gekenmerkt door eigen klimaat en bodemstructuur. Deze beide factoren zijn doorslaggevend in de wijnbouw - de reden dat in het kleine Slovenië vele verschillende wijnen worden gemaakt.

Hieronder treft u beschrijvingen van alle drie de wijnbouwrays. In de beschrijvingen beperk ik mij tot de daar meest voorkomende wijndruifsoorten en de wijnen die ervan worden gemaakt. Het zal u opvallen dat ik de Sloveense namen gebruik voor druifsoorten en wijnen. Dit uit geheel praktische redenen, namelijk dat u zonder Sloveense namen in Slovenië (in een winkel bijvoorbeeld) nogal moeilijk uit de voeten kunt. Zo zal een etiket op de wijnfles nog het makkelijkst te begrijpen zijn. Vele namen zijn ook niet te vertalen, zoals eigen namen van de streekwijnen, de andere namen zijn weer internationaal (oké Frans dan). Zoveel mogelijk heb ik de Nederlandse of Engelse vertalingen erbij gezet. **Zie ook kaarten van wijnbouwgebieden in Slovenië op pagina 3 en 8.**

Podravski vinorodni rayon – Drava wijnbouwrayon – strekt zich uit aan beide oevers van de Drava rivier. Dit rayon wordt verder verdeeld in de volgende wijnbouwgebieden: **Haloze z obrobnim pogorjem (Haloze met omliggende heuvels)**, **Ljutomersko-Ormoške gorice**, **Srednje Slovenske gorice**, **Mariborski vinorodni okoliš**, **Radgonsko-Kapelske gorice in Prekmurske gorice**.

Podravski rayon is bekend om zijn witte wijnen die hier het meest voorkomen. Rode wijnen worden er niet zo veel gemaakt. De witte wijnen uit het Podravski rayon zijn van de hoogste kwaliteit (vrhunsko vino). De beste en meest bekende zijn Laški Rizling (Laški Riesling) en Šipon. Daarnaast zijn er nog Renski Rizling, Sauvignon, Beli en Sivi Pinot (Pinot blanc en Pinot gris – de laatste wordt hier Rulandec genoemd). Naast deze kunt u hier ook Modri Burgundec, hier genaamd Modri Pinot oftewel Pinot Noir (naam Bourgogne is beschermd en mag niet worden gebruikt).

De voor het Podravski rayon karakteristieke wijnen zijn die van de soort Muscat. Het meest bekende is Rumeni Muškat (Gele Muscat), dan is er nog Muscat Ottonel en Traminec (Traminer). Uit dit rayon komen ook de uitstekende wijnen uit de Ranina soort zoals Rizvanec (Rivaner) en Zeleni Silvanec (Green Sylvaner). In mindere mate wordt ook Kerner verbouwd. Er worden ook wijnen uit geselecteerde druiven (wijnen van jagodni of suhi jagodni izbor) en mousserende wijnen gemaakt.

Laat ons een kijkje nemen in de afzonderlijke gebieden van Podravski rayon.

In **Haloze** treffen we wijngaarden in Zavrč en Podlehnik, in Gorca, Janški vrh, Rodni vrh, Leskovec etc. Dat zijn de zogenaamde randgebieden.

De meest bekende wijnen uit deze plaatsen zijn Laški Rizling, Sauvignon (in Slovenië Muškatni Silvanec - Muscat Sylvaner genoemd), Beli Pinot, Traminec, Muškat Ottonel en Rumeni Muškat. In het gedeelte van dit gebied, de omliggende heuvels (obrobno pogorje) genoemd, vinden we naast de witte ook de rode soorten: Modri Pinot, Modra Frankinja (Franconia Noir) en Žametovka (velvet black).

De wijnen uit het Haloze gebied worden in de bekende wijnkelder van Ptuj 'verzorgd'. Deze wijnkelder vind u in de oude stad. De rondleiding voor groepen is mogelijk. Let op de openingstijden (tot 14.00). In de wijnkelder van Ptuj worden o.a. een verzameling van de archiefwijnen bewaard.

Ljutomersko-Ormoške gorice strekken zich over de wijnheuvels met de bekendste plaatsen Železne dveri, Bebrovnik, Kajžar, Slamnjak, Vinski vrh, Radomerščak, Kog en Strmec, Jeruzalem. De beste soorten uit deze streken zijn qua kwaliteit als volgt: Šipon, Laški en Renski Rizling, Sauvignon, Beli Pinot, Rulandec (Sivi Pinot), Muškat Ottonel, Rumeni Muškat en Traminer. Šipon uit Ljutomersko-Ormoške gorice geldt als de beste tussen de Šipon-wijnen.

Mariborski vinorodni okoliš - Maribor wijnbouwgebied is onderverdeeld in Kozjak en Gornje Slovenske gorice (met de wijngaarden op Kozjak, Svečine, Jerenina-Jakob, Malečnik) en aan de rand van Pohorje-gebergte met als randgebieden: Pekre, Fram, Ritoznoj, Vinarje, Stanovsko etc. De wijngaarden op de heuvels hebben een zuidelijke ligging, met als gevolg dat er witte wijnen van uitzonderlijke kwaliteit kunnen worden gemaakt.

Ook in dit wijnbouwgebied komen hoofdzakelijk witte soorten voor: Laški Rizling, Sauvignon, Beli Pinot, Rumeni Muškat, Traminec, Rulandec, Zeleni Silvanec, Šipon, Muškat Ottonel. Van de rode soorten zijn er Modri Pinot en Modra Frankinja.

De wijnen uit deze streek bevinden zich in de wijnkelder van Vinag in Maribor. Dit is de grootste klassieke wijnkelder in Midden Europa. De keldergangen van in totaal 3 km liggen onder de stadspaleis en de oude huizen van Maribor. Uit het Maribor-wijnbouwgebied komen de beste Laški Rizling wijnen. Dit soort is karakteristiek voor de 'noordelijke' wijnbouw. Het is geplant op bijna de helft van de wijngaarden in het Maribor wijnbouwgebied. In de wijnkelder hebben ze naast deze ook nog uitzonderlijk goede half-droge tot zoete Sauvignon wijnen van de late pluk (spatlesse). Ook de late pluk van Rulandec (Pinot Gris) kan uitzonderlijke wijnen opleveren.

Radgonsko-Kapelske gorice strekken zich over Kapela, Murščak, Črešnjevci, Rodenski vrh en Janževci vrh. Hier doen het goed Traminer, Laški en Renski Rizling, Šipon en Beli Pinot. De kelder van Gornja Radgona is bekend door haar mousserende wijnen, welke hier al vanaf 1854 worden gemaakt. De beste daarvan is Radgonska zlata penina. Deze wijn wordt gemaakt volgens dezelfde procedure als Champagne, de zogenaamde méthode champenoise.

Wijnbouwgebied Prekmurske gorice is verdeeld in Lendavski vinorodni podokoliš (Lendava wijnbouw-ondergebied) en Goričko. In dit gebied zijn er geen grote wijnkelders. De wijnbouw is kleinschaliger en de wijnen worden hoofdzakelijk door kleine wijnboeren in eigen kelders gemaakt en bewaard. De wat betere wijn uit dit gebied is Modra Frankinja.

Zoals we zien komen uit het Podravski rayon vele wijnen die uit een soort druiven zijn gemaakt, de zogenaamde 'sortno vino' (soort-wijn). Daarnaast zijn er ook 'vina zvrsti' of 'zvrstna vina' die van meerdere in een gebied voorkomende wijndruifsoorten zijn gemaakt. Zo kent iedere streek wel zo een wijn, veelal worden de namen van deze wijnen naar een streek of een plats gegeven: Haložan, Janževci, Ritoznojčan, Mariborčan, Jeruzalemčan, Ljutomerčan....

Posavski rayon (Sava rayon) ligt ten noorden en ten zuiden van de Sava rivier en grenst aan de noordkant aan Podravski rayon. Uit dit rayon komen witte, rode en rose wijnen. Hiervandaan komen de populaire Cviček en Metliška črnina. De wijnen uit dit rayon zijn niet van de hoogste kwaliteit. In het algemeen zijn dat de zogenaamde gezelschapswijnen. Karakteristiek voor de wijnen uit het Posavski rayon is dat ze niet uit een soort druiven zijn gemaakt maar dat ze uit verschillende in deze streek voorkomende druiven worden gemaakt, de reeds genoemde 'vina zvrsti'.

In Šmarsko – Virštanjski okoliš (Šmarje - Virštanj gebied) zijn het meest geplante soorten: Laški Rizling, Sauvignon (wit), Kraljevina, Modra Frankinja, Žametovka (rood), Rumeni Plavec en Beli Pinot (wit). De bekende wijngaarden liggen in Virštanj, Sladka gora, Vinski vrh, Tinsko en Buče.

In Bizeljsko – Sremski okoliš (Bizeljsko-Sremič gebied) groeien de volgende soorten: Modra Frankinja, Žametovka, Kraljevina (rood), Šipon, Laški Rizling, Rumeni Plavec en Sauvignon (wit). Uit de omgeving van Kapela, Bizeljsko, Sremič en rond Lisca komen de witte en licht rode wijnen van een goede kwaliteit (kakovostna vina). De bekendste zijn Beli en Rdeči Bizeljčan (witte en rode Bizeljčan), wijnen uit de groep van gezelschapswijnen. In Beli Bizeljčan zijn soorten Laški Rizling, Rumeni Plavec en Sauvignon. In Rdeči Bizeljčan zijn twee soorten

Žametovka en Modra Frankinja. Deze en andere wijnen uit deze steek worden verzorgd in de wijnkelder van Slovin in Brežice.

Dolenjska is het vaderland van **Cviček**. In Leskovec bevindt zich een wijnkelder van Agrokombinat Krško. Hier wordt Beli en Rdeči Semičan gemaakt; een wijn die op Bizeljčan lijkt. Maar deze wijnkelder is eigenlijk bekend door **Cviček**. Deze wijn is een begrip op zich tussen de Sloveense wijnen. Je kan hem gerust de Sloveense nationale drank noemen. Cviček heeft een lichtrode kleur, het is een droge wijn met een prettig zurige smaak. Het is karakteristiek voor Cviček dat is van zowel rode als witte wijndruifsoorten wordt gemaakt. Het grootste gedeelte is Žametovka, dan komen Modra Frankinja, Kraljevina en Šentlovenka (Red Saint Laurent) van de rode wijndruifsoorten. Van de witte soorten worden gebruikt: Laški Rizling, Zeleni Silvanec en Rumeni Plavec. In deze wijn zit minder alcohol, je kan er meer van drinken en is daardoor een geliefde wijn om in gezelschap gedronken te worden.

Sommige mensen beweren dat de echte Cviček alleen uit Gadova Peč onder Gorjanci komt, de discussie hierover laat ik verder aan de wijnkenners over.

Hoe dan ook, zelfs de Kartuizerklooster Pleterje is bekend naar hun Cviček. Cviček uit Pleterje is niet in de winkels te krijgen, u kunt het alleen in de portiersloge van de klooster kopen.

De wijngaarden in **Bela Krajina** zijn gelegen op de zuidhellingen van Gorjanci. Bela Krajina heeft een zacht klimaat. Het best gelegen wijngaarden zijn in Vidošiči, Rašiči, Boldraž, Radovica, Suhor, Semič en Stražni vrh. Hier heeft men de volgende soorten geplant: rode Modra Frankinja, Žametovka, Šentlovenka, Portugalka (Portuguiser), Kraljevina en van de witte Laški Rizling. Zo als u ziet zijn dat hoofdzakelijk rode wijndruifsoorten. Voor Bela Krajina karakteristieke wijn is **Metliška Črnina**, ook een echte Sloveense bijzonderheid. In deze wijn zijn in de beste verhoudingen gemengd Modra Frankinja, Žametna črnina, Šentlovenka en Portugalka. Deze wijn is voor wat betreft alcohol ietsje sterker dan Cviček, maar net zo geliefd. In Bela Krajina kunt u ook rose wijnen vinden, dan de bekende witte Belokranjec en zelfs Laški Rizling van de late pluk, die de naam Kolednik heeft gekregen. Deze laatste is, vergeleken met andere wijnen uit Bela Krajina die in de regel droog zijn, zoeter.

Primorski vinorodni rayon (het wijnbouwrayon aan- en achter de zee kust —

Primorska rayon) herbergt meer dan een kwart van de Sloveense wijngaarden. Hier komt tevens het meeste wijn vandaan. Uit het Primorski vinorodni rayon komen beroemde wijnen uit de oude autochtone wijndruifsoorten zoals Refošk (Refošk), Merlot, Rebula, Malvazija (Malvasia), Zelen (Green) en Pinela. Het interessante is dat sommige van de vandaag de dag verbouwde wijndruifsoorten reeds door Valvasor zijn genoemd. Primorska wijnbouwrayon is verdeeld in **Briški-, Vipavski-, Kraški- en Koprski vinorodni okoliš — oftewel Goriška Brda-, Vipava-, Kras (Karst)- en Koper-wijnbouwgebied.**

In **Goriška Brda** groeien de witte soorten: Rebula, Tokaj, Beli Pinot en Malvazija. Van de rode soorten zijn er Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera en Refošk.

Rebula is ver het bekendste en de meest geliefde tussen de witte wijnen uit Goriška Brda. Er wordt zowel de gewone als de gouden (Zlata) Rebula gemaakt. Rebula is ook de perfecte basis voor mousserende wijn. Mousserende Rebula is een bijzonderheid.

Ook Tokaj uit Goriška Brda is wijn van goede kwaliteit. Om misverstanden te voorkomen - deze wijn lijkt niet op Tokaj uit Hongarije, het heet ook Furlanski Tokaj. Hetzelfde geldt voor Beli

Pinot – ook deze is niet te vergelijken met Beli Pinot uit Podravski rayon. Door mediterrane klimaat en een andere grondsoort krijgt men een heel andere wijn.

De beste rode wijnen van Goriška Brda is Merlot. Dit is een populaire en veel gedronken wijn, het smaakt bijzonder goed bij pikante kazen en bij wild.

Ook in **Vipavski vinorodni okoliš – Vipava wijnbouwgebied** heeft wijn al een oude traditie. De witte soorten die hier groeien zijn Rebula, Malvazija, Laški Rizling, Sauvignon, Pinela, Zelen, Beli Pinot. Van de rode soorten vinden we Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon en Refošk. Hier komt Vipavec vandaan, witte wijn uit genoemde witte wijndruifsoorten. Over witte Vipavec schreef zelfs al Valvasor, de mensen uit Vipava zijn nu nog erg trots hierop. In dit gebied is de oude soort Zelen behouden gebleven, deze soort geeft een aromatische witte wijn van zeer hoge kwaliteit; helaas in kleine hoeveelheden. Ook Pinela behoort tot witte wijnen van hoogste kwaliteit. Van de rode wijnen vindt u hier Barbera, Cabernet Sauvignon en Merlot. De laatste verschilt van Merlot uit Goriška Brda o.a. doordat er minder alcohol in zit.



Karakteristiek voor **Kraški vinorodni okoliš (Kras - Karst wijnbouwgebied)** is dat de grond rijk is aan ijzer, de bekende Terra Rossa. De combinatie van Terra Rossa en wijndruifsoort Refošk geven in dit gebied de beroemde Karst-wijn Kraški Teran. Deze wijn heeft een uitzonderlijk diepe rode kleur, eigen geur, hoge zuurgraad met een groot aandeel door melkzuur. Deze wijn is met geen ander te vergelijken. De beste Teran komt uit de omgeving van Tomaj, Šepulje en Dutovlje. Kraški Teran geldt in de volksmond als 'geneeskrachtig drankje'. Het is in ieder geval onmisbaar als er pršut op tafel komt. Pršut is gedroogde gepekeld varkensbont (een soort rouwe ham) in flinterdunne plakjes gesneden, een specialiteit van Karst. Van de witte soorten vinden we in het Karst-gebied Malvazija.

Koprski vinorodni okoliš – Koper wijnbouwgebied. De bekende rode soorten hiervandaan zijn Refošk, Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Van deze wijnen is de meest gevraagde Refošk. Ook de andere rode wijnen bereiken hoge kwaliteit. De witte wijnen worden vertegenwoordigd door Malvazija, droge witte wijn – in tijden van betere oogsten is er ook zoete Malvazija, een reeds door Valvasor beschreven dessertwijn, verkrijgbaar. De laatste jaren groeit ook de populariteit van Chardonnay. In Koper bevindt zich een grote wijnkelder van Vinakoper. Een bekende wijn uit de kelder van Vinakoper is Capris (wit en rood) gemaakt uit de verschillende soorten uit dit gebied.

Het bijzondere van de Sloveense wijnen is hun diversiteit. Zoals u reeds hebt kunnen lezen geven de druiven van de soort Refošk op twee verschillende gebieden zeer verschillende wijnen. Op Karst-gebied, waar de druiven in de wijngaarden op de ijzer-rijke grond groeien op een hoogte van ongeveer 700 m boven de zeespiegel geeft deze soort de bekende Teran wijn. Deze zelfde soort geeft in het Koper-gebied, waar de wijngaarden aan de zee liggen, de zogenaamde Koprski Refošk.

In alle wijnbouwgebieden worden, zoals we dat reeds tegenkwamen, ook 'vina zvrsti' gemaakt, de wijnen uit verschillende, voor bepaalde gebieden eigen, soorten wijndruiven. Deze wijnen worden meestal genoemd naar plaatsen waar ze vandaan komen. Haložan, Ljutomerčan, Lendavčan, Jeruzalemčan, Janževac, Mariborčan, Ritoznojčan, Konjičan, Drameljčan, Visolčan, Sremičan, Kapelčan, Bizeljčan, Cviček, Metliška Črna, Belokranjec, Kraško belo en rdeče, Koprčan, Vipavec, Kraševac, Bric.....

De laatste jaren is in de winkels in Slovenië een groot aanbod aan wijnen van de beste kwaliteit afkomstig van de kleine particuliere wijnproducenten. Steeds meer wijnboeren kiezen er voor om zelf wijn te maken, deze te bottelen en te koop aan te bieden op de markt. De keuze aan wijnen is erg groot. Ik hoop, dat de grote concurrentie op de markt zal bijdragen, dat de kwaliteit van de aangeboden wijn op hoog niveau blijft.

De wijnen uit Slovenië zijn voorzien van het »Beschermezegel van de Sloveense wijnen« (Zaščitna znamka slovenskih vin).

Met dit zegel staan de wijnproducenten garant voor de oorsprong en de kwaliteit van de wijn. Dit zegel kan men alleen verkrijgen als aan alle daartoe vereiste voorwaarden, welke in het reglement in Genève zijn vastgelegd, is voldaan. Elke fles heeft daarnaast een sticker waarop het serie- en volgnummer van de gecontroleerde wijn zijn vastgelegd.



(Vinska cesta; viri/Wijnroete; bron: Samo Kunej: Kaj mora Slovenec vedeti o vimu, Mavrica, Celje 1996; Slovenski almanah '92; Počitnice v Sloveniji, gastronomski in turistični vodnik, CZNG, 1987; J.V. Valvasor, Slava Vojvodine Kranjske)

Počitniški utrinki

NA BLEGOŠ

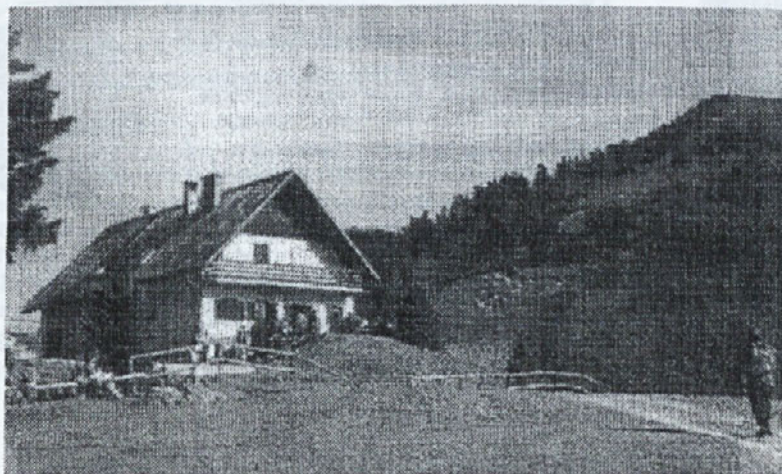
Irena Vreček

Blegoš je Slovencem bolj ali manj znana gora v sklopu Škofjeloškega hribovja. Ne more se primerjati s Triglavom kar se tiče višine, saj meri le "bornih" 1562 metrov. Vendar je zelo zanimiva gora, saj nudi čudovit razgled na okoliške gore. Poskrbljeno je celo za tiste, ki se na gore slabo spoznajo; imena gora, ki jih vidimo v daljavi, so napisana na plošči na vrhu gore.

Veliko Slovencev ob Blegošu pomisli na slovenskega pisatelja (in nekdanj ljubljanskega župana) Ivana Tavčarja in njegovo povest Cvetje v jeseni, po kateri so posneli romantičen film in televizijsko nadaljevanko. Nekaj prizorov se odvija tudi na Blegošu. Glavna junaka zgodbe, Kosmov Janez in Presečnikova Meta, sta se vzpenjala po tisti poti na Blegos, kakor marsikateri današnji planinec.

Na Blegoš vodi več poti. Ena izmed lažjih in manj napornih je dostop s Poljanske doline, natančneje iz vasi Gorenja Žetina, do kamor vodi asfaltirana cesta. Najbolj zagnani planinci (in tisti, ki se jim zdi škoda avta), se odpravijo peš do Črnega kala, kamor vodi neasfaltirana cesta. Pri Črnem kalu se cesta izpremeni v gozdno pot, pravzaprav v tri gozdne poti. Po najbolj strmi se v dobri uri povzpne na sam vrh Blegoša. Na poti nas spremljajo ruševine vojaških bunkerjev, celo samemu vrhu ni prizanešeno. Planinska koča se nahaja dobrih dvesto metrov nižje, okoli nje se pasejo krave (včasih tudi konji). Letos poleti je v čredo udarila strela in ubila dvajset krav.

Za lačne in žejne je na Blegošu in celo pod njim primerno poskrbljeno. Pri tem mislim na planinsko kočo in na kmetijo odprtih vrat v Gorenji Žetini, kjer so cene zelo zmerne.



Koča na Blegošu – Blegoš hut
1391m

Ljubitelji konj ubijejo dve muhi na en mah: v Poljanski dolini, natančneje v bližini vasi Visoko, se nahaja Tavčarjev dvorec, kjer redijo in oddajajo konje. Žal je odcep proti dvorcu na cesti zelo slabo označen in ga mimogrede zgrešimo (to se je zgodilo tudi meni).

Terugblik op vakantie

BLEGOŠ

Irena Vreček

De Slovenen kennen Blegoš als een van de bergen in de groep van de bergen rond Škofja Loka. In vergelijking met Triglav is Blegoš maar een kleintje (1562 m hoog). Desondanks is Blegoš echt de moeite waard in verband met het prachtige uitzicht naar de bergen in de omgeving en in de verte. De stenen plaat op de top van Blegoš helpt de "berg-analfabeten": alle zichtbare bergen bevinden zich hierop, keurig opgeschreven in de richting waar ze staan.



De Sloveense schrijver (en ooit burgemeester van Ljubljana) Ivan Tavčar heeft het verhaal "Bloemen in de herfst" geschreven, dat ook in de omgeving van Blegoš plaats vindt. De gemiddelde Sloveen denkt bij Blegoš aan de romantische film, gemaakt naar zijn verhaal. Ook de hoofdpersonen uit het boek, Janez Kosem en Meta Presečnik, klommen naar Blegoš op dezelfde paden als de bergwandelaars van vandaag.

Men kan op verschillende manieren op Blegoš komen. De weg afkomstig uit het dorp Gorenja Žetina, is de makkelijkste. Een geasfalteerde straat (voor Škofja Loka, richting Srednja Vas en Javorje) leidt tot Gorenja Žetina. Hier kunnen de echte bergwandelaars (én de mensen, die liever per auto gaan) aan de slag om naar Črni Kal te komen (tot hier leidt een niet geasfalteerde straat). Na Črni Kal (bergzadel, 1012 m hoog) zijn er alleen nog bergpaden (drie zijn gemarkeerd). Via het steilste pad bereikt men de top van Blegoš al in een uur. Onderweg ontmoet men de stille getuigen uit de geschiedenis, de ruïnes van bunkers. Blegoš lag in het grensgebied in de tijd tussen de Eerste en de Tweede Wereldoorlog.

De berghut van Blegoš bestaat pas dertig jaar en bevindt zich tweehonderd meter onder de top, omringd door een kudde koeien (soms ook paarden). Een bliksem heeft deze zomer twintig koeien gedood.

Wie honger en dorst krijgt, hoeft niet te vrezzen. De berghut en de toeristenboerderij in Gorenja Žetina hebben genoeg eten en drinken tegen zeer geringe prijzen.

De paardenliefhebbers kunnen twee vliegen in een klap slaan: vlak bij het dorp Visoko (in het dal van Poljanska Sora) bevindt zich het landhuis van Tavčar. De schrijver heeft een oude boerderij gekocht en de geschiedenis van het gezin, dat ooit daar woonde, in een van zijn boeken verwerkt (De Kroniek van Visoko). Vandaag fokt en verhuurt men daar paarden. Wel rijden met genoeg aandacht, de weg naar het landhuis "Tavčarjev dvorec" is zeer slecht aangegeven (eigen ervaring)...

VIKTORS
BALKAN
RESTAURANT

POSTOJNA

Grote Overstraat 30 - onder
7411 JC Deventer
Tel. 0570-619356
Fax 0575-491005

Geopend van woensdag t/m zaterdag van 17.00 tot 23.00,
op zon- en feestdagen van 16.00 tot 23.00.
Keuken geopend tot 22.00.

Maandag en dinsdag op afspraak geopend voor groepen
vanaf ± 20 personen.

Viktor Šolar

IN HET TEKEN VAN BOEKWEIT

Boekweit of ajda (Fagopirum Esculentum) is een gewas waarvan we wel kunnen zeggen, dat het een Sloveens gewas is. Een gezegde vertelt ons dat boekweit een gewas van de God Kurent is en dat we aan boekweit te danken hebben dat we gered zijn van de grote overstroming. Volgens onze gegevens is boekweit afkomstig uit oost Azië, maar groeit ook goed aan de voet van de Himalaja, in Japan en in delen van Iran en India. Naar Slovenië werd boekweit gebracht door de Mongolen of Tartaren. Vervolgens is boekweit overgebracht naar diverse andere Europese landen, waar boekweit verschillende namen heeft gekregen: in Frankrijk sarrasin, in Spanje sarraceno, in Duitsland buchweizen en in Engeland buckwheat. In Nederland heeft ajda de naam boekweit gekregen.

In Slovenië groeit ajda bijzonder goed in Prekmurje - in de omgeving van Križevci en in Dolenjska. Het is een zeer fijne en kwetsbare plant, voornamelijk is ze kwetsbaar voor de kou. Voor de groei heeft ze geen bijzonder goede grond nodig maar ze heeft wel veel vocht nodig. We herkennen boekweit aan haar witte of zacht roze bloemetjes. Ze zien er uit als kleurige eilandjes op onze velden.

Boekweit in de keuken

Al in vroegere tijden werden uit boekweit meer dan 100 verschillende gerechten bereid: o.a. boekweitpap, brood, gebak en in het bijzonder žganci. Dat laatste is een soort polenta. Rond karneval stonden hoog op de lijst ajdova špehovka (opgerold gebak met kaantjes) en ajdova potica. Elders zwerden mensen bij boekweit štruklji, gevuld met kwark (skuta) en walnoten. Een bijzondere plaats onder de boekweit gerechten heeft ajdova kaša. Dit gerecht maken we als een lekker hartig of zoet gerecht, die we kunnen serveren zowel als hoofd- bij- of nagerecht.

Ajdovi žganci

Voor dit gerecht hebben we nodig:

- 1 kg boekweitmeel
- 2 1/2 tot 3 liter water
- zout
- 2 ons kaantjes of olie voor de dressing

Gezeefd boekweitmeel strooien we af roerend in kokend water. Met de deksel op de pan ongeveer 10 minuten laten koken. Vervolgens maken we met een houten lepel meerdere gaten in de deegbal, zodat deze beter en regelmatig gaar wordt. Vervolgens laten we het nog ongeveer 1 1/2 uur zachtjes koken. Vervolgens gieten we wat water af en bewaren we deze. Even later roeren we de žganci om, als die te droog zijn, doen we wat van het eerder afgegoten water er bij. Žganci zijn wat fijner als we er voor het roeren een beetje warm gesmolten vet aan toe voegen. Žganci kunnen we vervolgens met een houten lepel en vork verkrumelen en overdoen in een schaal, waarna we ze overgieten met de "dressing" van

warme kaantjes. Žganci serveren we bij ragout, vleessauzen, zuurkool, bij geraspte gekookte raapjes. Žganci smaken ook lekker met karnemelk.

Dat dit eenvoudig, maar aan voedingswaarde rijk gewas bij de mensen zo populair was, getuigen vele volksliederen.

In Koroška, in Kranjska

In Koroška, in Kranjska,
bloeit boekweit, bloeit boekweit, bloeit boekweit
wordt door een meisje gemaaid
ze heeft hoofdpijn, ze heeft hoofdpijn, ze heeft hoofdpijn,
echt waar.

Ze maait al drie dagen,
ze heeft al drie schoven,
maar kijk naar haar handjes,
zoveel eelt dat ze heeft.

Drie dagen dorst ze nu al,
drie liters heeft ze al,
kijk naar haar oogjes,
zo vol met tranen.

door Milena Suwa Stanojevič

EEN KORREL BOEKWEIT

Sloveense volksver telling

Onze voorvaderen hebben vroeger in het oosten gewoond, daar waar zon het hele jaar door schijnt en waar vele rijkdommen zijn. In de loop der tijd woonden er zo veel mensen dat er niet meer voldoende ruimte was voor iedereen. Onze voorvaderen wilden niet vechten en ruziën over het land met anderen en gingen liever op zoek naar nieuwe woonoorden.

Hun trouwe Godin hield van ze vanwege hun zachte karakter en ze schonk de reizende mensen een korrel. Ze zei: "Waar jullie ook terecht zullen komen – plant deze korrel. Waar hij ontkiemen zal en groen zal worden, daar is het juiste plek voor jullie om te blijven. Als de korrel binnen drie dagen niet ontkiemt, graaf hem weer uit en ga verder."

Nergens wilde de korrel ontkiemen: niet aan de Zwarte zee, niet op de velden van Polen, niet in de Duitse heuvels. In Sloveense grond ontkiemde de korrel wel. Hij groeide weldadig en bloeide met witte bloesem. Hij gaf mensen smakelijk en nuttig vrucht. Nog vandaag de dag zaaien Slovenen boekweit. Als er droogte heerst, of als boekweit door vorst wordt verrast, betekent dat slechte tijden voor de Sloveense boer.

V ZNAMENJU AJDE

Ajda (*Fagopirum Esculentum*) je rastlina o kateri radi rečemo, da velja za slovensko posebnost. Legenda pravi, da je ajda rastlina boga Kurenta in se imamo njej zahvaliti za rešitev pred velikim potopom. Po podatkih s katirimi raspola-gamo, izvira ajda iz vzhodne Azije, dobro pa uspeva tudi v vznožju Himalaje, na Japonskem ter v določenih predelih Irana in Indije. V naše kraje so jo prinesli Mongoli oziroma Tatari, razširila pa se je tudi v različnih državah Evrope, kjer je dobila svoje ime: v Franciji *sarrasin*, v Španiji *sarraceno*, v Nemčiji *Buchweizen* in v Angliji *buckwheat*. Na Nizozemskem ajdo imenujejo *boekweit*.

V Sloveniji ajda posebno dobro uspeva v Prekmurju v okolici Križevcev in na Dolenjskem. Je zelo nežna in občutljiva rastlina, še posebej na slano in pozebo. Za svojo rast ne potrebuje posebno dobre zemlje, potrebuje pa dosti vlage. Spoznamo jo po belih ali nežno rožnatih cvetovih, ki so kot barvni otoki na naših poljih.

Ajda v kulinariki

Že v starih časih so iz ajde pripravljali več kot 100 različnih jedi: močnik, kruh, pogače in še posebej žgance. V pustnem času sta bil zelo cenjeni ajdova špehovka in ajdova potica, ponekod pa so prisegali na ajdove štruklje s skuto in orehi. Posebno mesto med ajdovimi jedmi pa ima ajdova kaša. Pripravljamo jo lahko kot okusno slano ali sladko jed, ki jo postrežemo kot prilogo, glavno jed ali kot desert.

Ajdovi žganci

Potrebujemo: 1 kg ajdove moke
2,5 - 3 litre vode
sol
20 dkg ocvirkov ali olje za zabelo

Priprava:

Ajdovo moko presejemo in jo zakuhamo v slan krop. Pokrijemo in pustimo vreti približno 10 minut, nato pa kepo preluknjamo, da se moka bolje prekuha. Vre naj počasi 1 1/2 ure. Nekaj teko_ine odlijemo in jo shranimo. Žgance zmešamo s kuhalnico. Če so presuhi, jim dolijemo malo prej odlite žgančevke. Žganci so bolj rahli, če jih še pred mešanjem v loncu nekoliko zabelimo. Nadrobimo jih s kuhalnico in vilicami v skledo in po vrhu zabelimo z ocvirki.

Ajdove žgance ponudimo k obari, mesnim omakam, kislemu zelju ali repi. Priležejo pa se tudi s kislim mlekom.

Kako cenjena je bila ta skromna, vendar po hranilni vrednosti izredno bogata rastlina, pričajo ljudske pesmi, ki so ji bile posvečene.

Po Koroškem, po Kranjskem

Po Koroškem, po Kranjskem,
že ajda zori, že ajda zori, že ajda zori,
eno dekle jo žanje,
jo glavca boli, jo glavca boli, jo glavca boli,
prav zares.

Tri dni jo že žanje, tri snopke ima,
pa pogledjte na rokce
kol'k žuljev ima.

Tri dni jo že mlati,
tri litre ima,
pa pogledjte na očke,
vse solzne ima.

Milena Suwa Stanojevič

AJDOVO ZRNO

Slovenska ljudska pravljica

Naši očetje so nekoč stanovali v vzhodnih deželah, tam kjer sije in greje sonce leto in dan, kjer je obilo zlata in bogastva brez mere. Toda sčasoma so se ljudje v tistih krajih pomnožili in naši očetje so se napotili iskat novih selišč. Miroljubni, kot so bili, so rajši zapustili kraj obilne sreče, kot da bi se bili ruvali in pobijali.

Popotnim je boginja, ki jih je ljubila zavoljo miroljubnosti, dala zrno, rekoč:

“Koderkoli boste popotovali, vsadite to zrno. Kjer bo ozelenelo in zraslo, tam ostanite, ako pa v treh dneh ne bo ozelenelo, ga izkoplajte in se pomaknite dalje.”

Nikjer ni zrno ozelenelo: ne na bregu morja Črnega, ne po poljskih planjavah, ne po nemških gorah. V zemlji slovenski pa je zrno ozelenelo in se belo razcvetelo. Rodilo je okusen in koristen sad. Še dandanašnji seje Slovenec ajdo. Kadar pa pritisne suša, ali pa ajdo popari slana, takrat je slabo za slovenskega kmeta.

(vir: Babica pripoveduje, Slovenske ljudske pravljice, Mladinska knjiga, Ljubljana 1967; Ajdovo zrno je zapisal J. Bohinc)

TOT SLOT OVER BOEKWEIT

In Nederland is boekweit niet erg populair. U kunt balkenbrij kopen bij de slager, boekweitmeel is ook in iedere supermarkt verkrijgbaar – toch wordt boekweit, voor zover ik het merk in mijn omgeving, niet veel gebruikt.

Als u na het lezen van "In het teken van boekweit" nieuwsgierig bent geworden naar de Sloveense boekweitgerechten heb ik hier een tweetal vakantietips voor u.

Restaurant Lieber (tevens pension) in **Gameljne bij Ljubljana** is bekend om zijn grote aanbod van specialiteiten uit de Sloveense keuken, waaronder vele gerechten met boekweit. Boekweitgerechten kunt u vinden zowel tussen de voor-, hoofd- en nagerechten. Dat dit restaurant niet zo maar eentje is maar dat u zekere kwaliteit mag verwachten, getuigd ook internationale erkenning "Maison de qualité". Restaurant Lieber ligt onder aan de helling van Rašica ten noorden van Ljubljana. De prijzen zijn voor Sloveense begrippen aan de hoge kant, maar vergeleken met de Nederlandse prijzen in restaurants valt het erg mee. De aangeboden gerechten kunnen naar seizoenen verschillen. Aan te bevelen toetje: boekweitomelet met Preiselbeeren (Duits) (ajdova omleta z brusnicami).

Gostilna Ančka in Kokrica bij Kranj. In deze gostilna kunt u ook een traditionele Sloveense keuken vinden. Onder andere kunt u hier heerlijke (kalfs)waterzooi met žganci (telečja obara z ajdovimi žganci) krijgen en zoete boekweitrolletjes met walnoten (ajdovi štruklji z orehi). De laatste reken ik tot mijn favoriete gerechten. In de weekeinden is reserveren aan te bevelen, het kan er erg druk zijn. (M.T.)

GALERIJA  *Avsenik*



HOHNER d.o.o.
4275 Begunje
GALERIJA AVSENIK
Tel./fax: +386 64 733-055

HOHNER d.o.o. Begunje

organiseert onder vakkundige leiding van Slavko Avsenik

CURSUS HARMONIKA VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN de school van Avsenik

De cursus zal worden gegeven door erkende muziekpedagogen aan zowel groepen als individueel op zaterdagen en ook volgens afspraak.

Aan de cursus kan een beperkt aantal cursisten deelnemen, een aanmelding van minstens één maand van tevoren is derhalve voor elk van de cursussen gewenst. Elke cursus duurt 18 uur. Reservaties voor de overnachtingen zijn mogelijk.

Alle informatie kunt u verkrijgen op bovenstaand adres iedere dag behalve maandag van 11.00 tot 17.00 uur.

Muzejska 7
8000 Novo mesto
Slovenija / Slovenia

Telefon + 386 /0/68
Tajništvo / Secretariat
37 311 11
Recepcija / Reception
37 311 30
Telefax + 386 /0/68
37 311 12

ŽELEZNA DOBA NA SLOVENSLEM
The Iron Age in Slovenia
Eisenzeit in Slovenien
L'âge du Fer en Slovénie
L'età del ferro in Slovenia

Kapiteljska njiva

DOLENJSKI MUZEJ NOVO MESTO / SLOVENIJA / SLOVENIA

28. november 1997 - 30. september 1998

28 November 1997 - 30 September 1998

Kapiteljska njiva

Novo mesto

28. november 1997 - 30. september 1998

RAZSTAVA

EXPOSITION

ŽELEZNA DOBA NA SLOVENSLEM
V Dolenjskem muzeju Novo mesto homo 28. novembra 1997 odprli arheološko razstavo, ki bo prikazovala cvetoči halštatski Dolenjske. To obdobje starejše železne dobe zaznamujejo bogate arheološke najdbe 7., 6. in 5. stoletja p.n.št. Med najpomembnejše evropske centre tedanjega časa je sodilo tudi Novo mesto.

Pomembnim najdbam iz različnih najdišč Novega mesta, so se v zadnjem času pridružile še najdbe iz grobišča Kapiteljska njiva v Novem mestu, ki so njegov pomen v evropskem prazgodovinskem vrhu še utrdile.

Tako na razstavi Železna doba na Slovenskem - Kapiteljska njiva Novo mesto, prvič predstavljamo najnovejša arheološka odkritja. Med njimi še posebej izstopajo: bronasta zajemalka - cedilo, ki se prvič pojavi v slovenskem prostoru, bronasta ilirsko - grška čelada je edina take vrste v Sloveniji, dva nova spomenika situlske umetnosti - bronasta figuralno okrašena situla in preko meter dolg bronast pas izdelan iz figuralno okrašene pločevine, ki je unikat v doslej poznanem svetovnem arheološkem gradivu.

Oblikovani zaklad železnodobnih prebivalcev Novega mesta dopolnjujejo še nakit izdelan iz raznobarnega stekla, iz jantarja izrezljanega v obliki živalskih glav ter nakit izdelan iz zlata. Razstava želi prikazati blagostanje in razcvet halštatskodobne družbe na Dolenjskem z značilnimi aristokratskimi pokopi, kjer se zrcali enoten barbarski duh Evrope v povezavi z visoko omikanim grško - etruščanskim svetom Sredozemlja.

THE IRON AGE IN SLOVENIA
An exhibition featuring the flourishing Hallstatt culture of the Dolenjska region will be opened in the Dolenjski muzej on the 28th November 1997. Rich archaeological finds from the 7th, 6th and 5th centuries BC characterise this, the Early Iron Age period. Novo mesto stands out as one of the most important European centres of that time.

The important finds from the various sites in Novo mesto have recently been joined by those from the Kapiteljska njiva cemetery. These have further reinforced its position amongst the cream of European prehistoric sites.

The latest archaeological discoveries will be presented for the first time in the exhibition "The Iron Age in Slovenia - Kapiteljska njiva, Novo mesto". Certain artefacts immediately catch the eye: the bronze ladle/strainer, which appears for the first time in Slovenia; two new Situla Art objects - a figural bronze situla and a bronze belt of figural decorated bronze sheet, which is over a metre in length. The latter is an unique artefact in the corpus of world archaeological material. The treasury of the designer's art used by the Iron Age inhabitants of Novo mesto is completed by ornaments of multicoloured glass, zoomorphic amber heads and ornaments of gold.

The exhibition seeks to present the wealth and flourish of Hallstatt period society in Dolenjska with its characteristic aristocratic burials. These reflect the unitary barbaric spirit of Europe in conjunction with the highly developed Greco-Etruscan world of the Mediterranean.

Bestuur

Voorzitter
Siem Edink
Otterlaan 13
2623 CV Delft
☎ 015-2562010

Vice Voorzitter/penningmeester
Bojan Gorički
Beethovenstraat 19
4536 AG Terneuzen
☎ 0115-613722

Secretaris
Walter Brill
Teldersweg 185
3052 TG Rotterdam
☎ 010-4613212

Externe contacten
Stian J. Krook
Doelengracht 4E
2311 VM Leiden
☎ 071-5144939

Lid
Vesna Marolt
Van Helt Stocadestraat 22-1
1073 JD Amsterdam
☎ 020-6754640

Lid/redactie Lipa
Irena Vreček
Teldersweg 185
3052 TG Rotterdam
☎ 010-4613212

Lid/redactie Lipa
Marjeta Tomšič
Van Doesburgstraat 34
3822 ER Amersfoort
☎ 033-4562575

Veleposlaništvo Republike Slovenije:
Ambassade van de Republiek Slovenië:

Louizalaan 179 / Av. Louise 179
1050 Brussel / 1050 Bruxelles
☎ 02 - 646 90 99

Konzularno predstavništvo Slovenije na Nizozemskem:
Honorair Consul van Slovenië in Nederland:

Kneuterdijk 2
2514 EN Den Haag
☎ 070 - 3639907

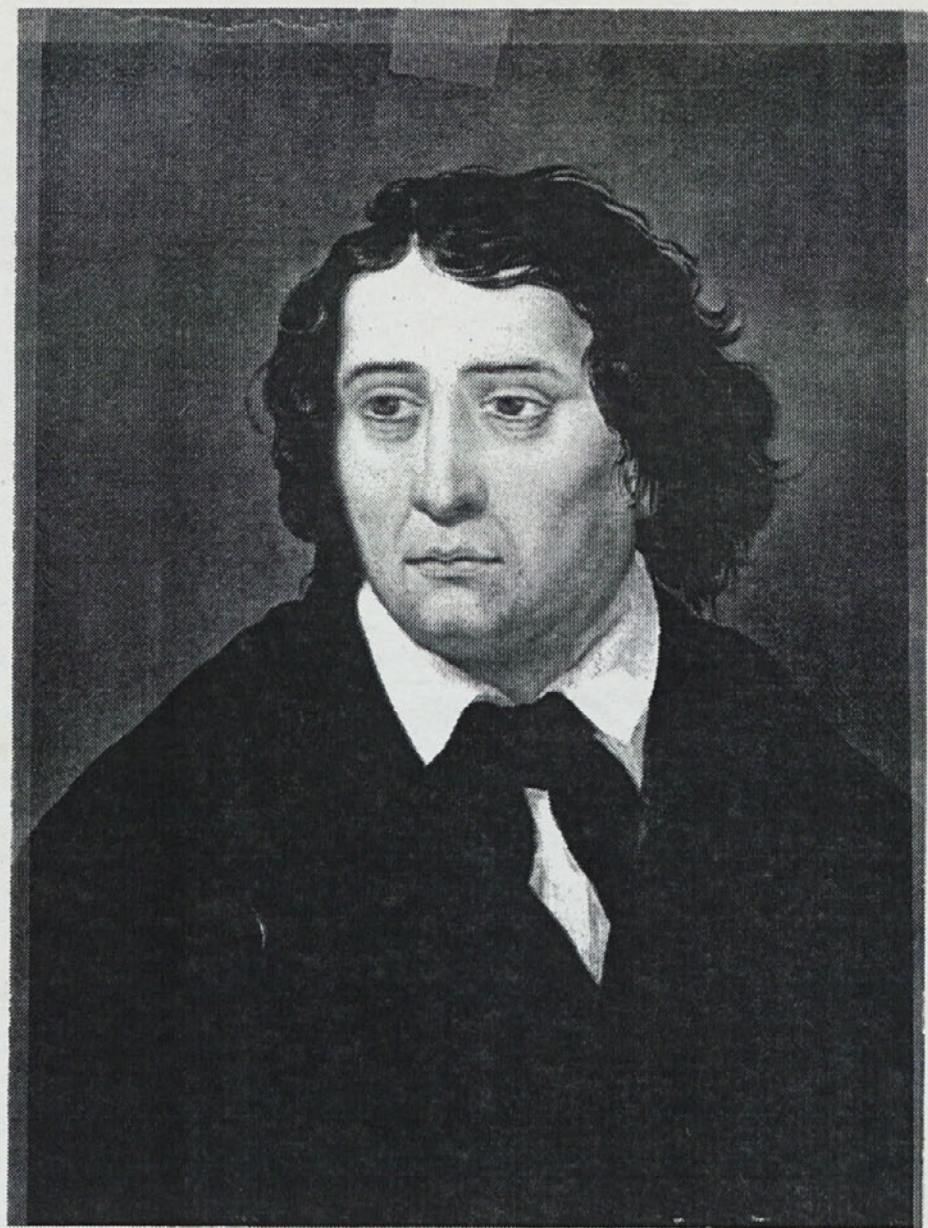
8. februar - SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK 8 februari - SLOVEENSE CULTURELE DAG

Vereniging Vrienden van Slovenië organiseert een culturele middag in Delft

op zondag 8 februari 1998 om 15.00 uur.

Het muziek wordt verzorgd door Joshua Band.
Robert Cekov - viool,
Miro Vuković - accordeon
en Csaba Erdős - cello.

Van harte welkom in DELFTSTEDE, Phoenixstraat 66 in Delft.



France Prešeren (13. december 1800 - 8. februar 1849)