

Lipa 1-2013



Vrienden van Slovenië
Združenje prijateljev Slovenije

Vereniging Vrienden van Slovenië
Združenje prijateljev Slovenije

p/a Margrietstraat 1

4566 AN Heikant

UVOD -INLEIDING.....	2
PRAZNIČNI JUNIJ NA NIZOZEMSKEM.....	3
FEESTELIJKE MAAND JUNI.....	4
ZAPISNIK ZBORA ČLANOV.....	6
VERSLAG JAARVERGADERING.....	8
NOVI ČLAN ODBORA -NIEUW BESTUURSLID.....	10
VELEPOSLANIK SE POSLAVLJA.....	12
DE AMBASSADEUR NEEMT AFSCHIED.....	15
SKOZI ŽELODEC GRE TUDI LJUBEZEN DO SLOVENIJE.....	18
VIA DE MAAG GAAT OOK LIEFDE VOOR SLOVENIE.....	20
RECEPTI - RECEPTEN.....	22
PIRHI PO SLOVENSKO- PAASEIREN OP ZIJN SLOVEENS.....	36
KURENT.....	37
NAMIGI-TIPS.....	38



SPOŠTOVANI BRALCI IN BRALKE

Lani in letos spomladi smo organizirali slovensko kuharsko delavnico v Rijswijk, obakrat velik uspeh: dobra družba in dobra hrana, ki smo si jo sami skuhal. Če je bilo lani v znamenju potic z različnimi nadevi, je bilo letos v znamenju Velike noči - barvali smo pirhe, pekli potico, ker pa je bil še postni čas, smo skuhal tudi postni jedilnik kot so ga pripravljali v mezni Cerkniškega Bresta. Za vse, ki se srečanja niste utegnili udeležiti, tukaj so recepti jedi, ki smo si jih pripravili, pa naj se vam cedijo slane....slike pa so na ogled na www.vrienden-van-slovenie.nl

Veleposlaniku Leonu Marcu je mandat potekel in se je že vrnil v Slovenijo. Ko se je poslovil od kralja Willem-Alexandra je le temu v slovo podaril 'naš' pravljичni CD, tako so slovenske pravljice našle pot na Nizozemski kraljevi dvor.

Naslednji dogodek je **Embassy festival** v Haagu, kjer bomo z veleposlaništvom predstavili Slovenijo: pridite na slovensko vino, kranjske klobase, piškote...in poplešite s kurentom. Ustavite se torej na slovenski stojnici **7 septembra** v Haagu, festival traja od 12 do 21 ure.

Želim vam prijetno branje, upam, da na naslednjo Lipo ne bo treba tako dolgo čakati sicer se pa toplo priporočam za pomoč pri pripravi nove Lipe.

GEACHTE LEZERS

In deze Lipa zijn alle recepten gebundeld van de gerechten die we hebben bereid tijdens het evenement "Koken op zijn Sloveens". Dit evenement was zowel dit jaar als vorig jaar een groot succes. Het was erg gezellig, leerzaam, interessant en het belangrijkste, de gerechten waren erg lekker. Dit jaar stond het evenement in teken van Pasen. We hebben een speciaal "vastentijd menu" bereid, het menu is afkomstig van bedrijfskantine Brest in Cerknica. Ook hebben samen met de kinderen paaseieren geveerd volgens oude Sloveense wijze. De eieren werden gekookt in uienchillen.

Het evenement is te zien op www.vrienden-van-slovenie.nl

Ambassadeur Leon Marc heeft Nederland intussen verlaten en is terug naar Slovenië. We danken hem voor de goede samenwerking. Tijdens zijn afscheid bij koning Willem-Alexander heeft hij onze sprookjes CD gegeven voor de prinsesjes, zo heeft onze CD de weg naar het Nederlandse koningshuis gevonden! Deze cd met met de sprookjes van Svetlana Makarovic is nog steeds te bestellen bij Mojca.

Het volgende evenement is 'Embassy festival' in Den Haag op **7 september**. Samen met de ambassade van Slovenië zullen we hier een leuke dag van maken. Tussen 12 en 21 uur is er van alles te beleven, kom proeven en genieten van Sloveense wijn, kranjska klobasa, Sloveense koekjes, potica, kom dansen met een kurent...ja, u leest het goed, we hebben namelijk echte *kurent* gekocht.

Ik wens u een plezierige leestijd. Hopelijk zal de volgende niet zo lang op zich laten wachten, we kunnen altijd hulp gebruiken bij het schrijven van de Lipa.

pozdrave/ groeten
Mojca Nodelijk Gustin

PRAZNIČNI JUNIJ NA NIZOZEMSKEM

Metka Dijkstra Murko

Ni nas veliko, je pa nas vedno več – Slovencev na Nizozemskem. Posebno v Randstadu, ki združuje največja mesta Amsterdam, Rotterdam, Haag in Utrecht, narašča število rojakov, ki jih sem pripelje bodisi posel, bodisi študij, zaposlitev v kateri številnih mednarodnih organizacij ali preprosto ljubezen. Srečujemo se na prireditvah 'Združenja prijateljev Slovenije', okoli naših šol – Dodatnega pouka slovenščine in Slovenskih uric za najmlajše, pri slovenski maši in na številnih drugih, manj 'uradnih' prireditvah. Za te se dogovarjamo prek facebook-a, že leta pa je slovenski piknik ob Dnevu državnosti naše najbolj množično in pisano srečanje. Letos se je junijsko praznovanje 'podaljšalo' s prireditvami, ki so se vrstile ves mesec, in na katerih smo tudi nasim nizozemskim prijateljem pokazali, kako praznujemo v Sloveniji.

Začelo se je v soboto, 8. junija v Rijswijku - z mašo za domovino. Daroval jo je dr. Zvone Štrubelj, naš župnik iz Bruslja, ki duhovno oskrbuje rojake v Beneluxu.

Tokratno druženje po maši je minilo v znamenju slovesa od družine Marc.

Veleposlanik Leon, njegova prijazna soporoga Barbara in njuna šolarica Metka so bili med najbolj zvestimi obiskovalci naših vsakovrstnih srečanj. Po štirih letih se vračajo v domovino, na Nizozemsko pa jih bo poleg spominov vezala vrsta stikov, ki so jih navezali tudi med tukajšnjimi rojaki.

Celotno ekipo veleposlaništva, z enomesečno Elizo vred, ki se je družini Devčič rodila v času službovanja v Haškem veleposlanstvu, smo v soboto, 15. junija pozdravili tudi na pikniku, ki ga tradicionalno prireja tukajšnje 'Združenje prijateljev Slovenije'. Ob domačih dobrotah kot so pehtranova potica, gibanica, pa neizogibnih cevapčičih smo uživali v tukaj bolj redkih sončnih žarkih. Z domačim pivom in kokto smo nazdravili domovini, za glasbo pa je poskrbel nas 'Duo Pohorje', ki se mu je spontano z orglicami pridružil Lojze Peterle. Poznamo ga kot evropskega poslanca, še bolj pa kot prvega predsednika slovenske vlade. S pristrčno soprogo Branko sta med zasebnim obiskom našla čas za obisk rojakov in sta pozorno prisluhnila zgodbam o življenju v 'Holandiji'.

Prav na Dan državnosti smo se tudi uradno poslovili od veleposlanika mag. Leona Marca. Na sprejemu v rezidenci v Haagu se je zvrstilo več kot 300 gostov: diplomatskih kolegov, predstavnikov nizozemskih oblasti in mednarodnih ustanov, umetnikov, gospodarstvenikov in tukajšnjih rojakov. Radi so poskusili prave žlinkrofe in potico. Domače dobrote so pripravile gospodinje, ki so jih prav za to priložnost povabili iz domovine. S seboj so pripeljale tudi pristne idrijske čipke in predstavile njihovo izdelavo. Iz vrta so po okolici odmevala narodna glasba in v

sproščenem vzušju so gostje Sloveniji radi nazdravili z našo žlahtno kapljico. Z iznadljivo organizacijo je mali ekipi veleposlaništva uspelo pripraviti zelo uspešno prireditev, ki so ji pozornost namenili tudi tukajšnji mediji.

Spet slovensko je izzvenel lep poletni večer v srednjeveškem mestecu Brielle, kjer to poletje razstavlja slovenski slikar Tomaž Perko. Odprtje 'Precejanih misli' v soboto 29. junija je minilo v znamenju slovenske družabnosti, za katero so poleg umetnika poskrbeli tudi njegovi spremljevalci iz domovine. V nedeljo po tem pa je v Utrechtu naša ženska ekipa že drugič zapored Slovenijo predstavljala na tradicionalnem 'mediënloop – ženskem teku'. Več kot športnic je bilo tudi tokrat navijačev – na predlog 'ta mladih' članov Odbora 'Združenja prijateljev Slovenije' ustanovljamo stalno navijaško skupino, ki bo skrbela za vzpodbujanje pri športnih in drugih nastopih iz Slovenije. Opremo za enega kurenta že imamo!



foto Keimpe Dijkstra

s slovesa na rezidenci- slovenske gospodinje so pripravile zlikrofe / afscheid ambassadeur - sloveense vrouwen zorgden voor zlikrofe

DE FEESTELIJKE MAAND JUNI

Metka Dijkstra Murko

Reeks evenementen voor de vrienden van Slovenië

Wij zijn niet met veel, maar wij zijn met steeds meer – Slovenen in Nederland. Met name in de Randstad groeit het aantal Slovenen die hier business mogelijkheden hebben gevonden, een studieplaats, werk in één van de talrijke internationale organisaties of simpelweg de liefde. Wij komen elkaar tegen op de evenementen van de 'Vereniging vrienden van Slovenië', rondom 'Sloveense scholen' (op de ambassade en bij de 'Sloveense uurtjes voor de allerkleinsten'), bij de Sloveense mis en op de andere, minder 'officiële' bijeenkomsten. Hiervoor worden afspraken gemaakt via facebook, maar al jaren is de Sloveense bbq naar aanleiding van de Sloveense Onafhankelijkheidsdag onze meest bezochte en bonte bijeenkomst. Dit jaar waren er

in de feestelijke maand juni nog een aantal evenementen, waarop wij ook onze Nederlandse vrienden konden laten zien hoe wij in Slovenië onze feesten weten te vieren.

In Rijswijk zijn wij op zaterdag 8 juni jl. begonnen met de mis voor het vaderland. De voorganger was dr. Zvone Štrubelj, onze pastoor uit Brussel, die belast is met de pastorale zorg voor de Slovenen in de Benelux. Het gezellige samenzijn na de mis was deze keer in het teken van het afscheid van de familie Marc. De ambassadeur Leon, zijn vriendelijke vrouw Barbara en hun dochtertje Metka waren onder de meest trouwe bezoekers van de Sloveense ontmoetingen. Na vier jaar keren ze terug naar huis, naast de mooie herinneringen zal ze tal van goede vriendschappen, ook binnen onze gemeenschap, ook in de toekomst met Nederland verbinden.

Het hele ambassadeteam, incl. de één maand oude Eliza, die in de familie Devcic is geboren in Den Haag, konden wij begroeten op onze traditionele bbq op zaterdag 15 juni jl. In de anders zo spaarzame Nederlandse zon konden wij genieten van de Sloveense specialiteiten zoals potica, gibanica en natuurlijk onontbeerlijke cevapcici. Met het Sloveense bier en kokta hebben wij geproost op Slovenië. Voor muziek zorgde het inmiddels al bekende duo 'Pohorje', die spontaan werd versterkt met de mondharmonica. Deze werd bespeeld door Lojze Peterle, de Sloveense EU-parlementariër, maar nog meer bekend is hij als allereerste premier van het onafhankelijke Slovenië. Met zijn sympathieke vrouw Branka hebben ze tijdens een privé-bezoek tijd gevonden voor de Slovenen hier en hebben ze aandachtig geluisterd naar de verhalen over 'het leven in Holland'.

Precies op de Onafhankelijkheidsdag hebben wij ook officieel afscheid genomen van de ambassadeur Leon Marc. Op de receptie in de Haagse residentie heeft hij samen met zijn echtgenote handen geschud met meer dan 300 gasten: collega's diplomaten, vertegenwoordigers van de Nederlandse overheid en internationale organisaties, kunstenaars, zakenlui en Slovenen hier. Graag hebben ze echte 'zlinkrif' geproefd en potica. Deze specialiteiten werden ter plekke voorbereid door een groep Sloveense huisvrouwen, die juist voor deze gelegenheid zijn ingevlogen uit Slovenië. In hun bagage waren ook echte 'cipke uit Idrija' – een soort filigraan borduurwerkje, dat ontstaat door het 'jongleren' van de stokjes waarop de dunne draad is ingewikkeld. Uit de tuin van de residentie was nog ver in de omgeving de Sloveense muziek te horen en in de uitgelaten sfeer hebben de gasten graag met onze uitstekende wijn geproost op het 'jarige' Slovenië. Met veel inzet en creativiteit is het het kleine ambassadeteam gelukt om een geslaagd feest op te zetten, dat ook in de media hier is opgemerkt.

Weer Sloveens is een mooie zomeravond afgesloten in het middeleeuwse Brielle. Hier is deze zomer de tentoonstelling van Tomaz Perko te zien. De opening van de tentoonstelling 'Verbeeldingen' is op zaterdag 29 juni jl. verlopen in het teken van de Sloveense gezelligheid. Naast de kunstenaar zelf hebben hiervoor ook zijn vrienden uit Slovenië gezorgd.

Op de hierop volgende zondag heeft dan ook onze vrouwenselectie alweer voor de tweede keer Slovenië vertegenwoordigd op de traditionele Meidenloop in Utrecht. Nog meer dan sporters waren ook deze keer de supporters aanwezig. Op voorstel van de jongere bestuursleden van de Vereniging zijn wij bezig om een vaste

supportersgroep op te zetten die op allerlei evenementen de Slovenen zal aanmoedigen. Het masker van 'Kurent' hebben wij al!

PS: 'Kurent' is een carnevalsfiguur uit de omgeving van Ptuj. Tegenwoordig zijn deze maskers te zien bij de ski-evenementen, bij schansspringen enz. Met zijn grote koebellen maken ze veel lawaai om de winter te verdrijven.



Zapisknik zbora članov Združenja prijateljev Slovenije (ZPSnaNL) – sobota 23-03-2013 (Rijswijk):

Navzoči:

- Mojca Guštin-Nodelijk, predsednica Odbora
- Živa Šoš, članica Odbora
- Metka Dijkstra-Murko, članica Odbora
- člani ZPSnaNL

Dnevni red:

1. Uvod
2. Pregled dela v preteklem obdobju
3. Imenovanje Komisije za pregled finančnega poslovanja
4. Sestava odbora – predlog in potrditev novih članov Odbora
5. Načrti za 2013
6. Razno
7. Sklep

1. Pred začetkom Kuharske delavnice smo se navzoči člani ZPSnaNL zbrali k obravnavi nekaterih za delo Združenja nujnih točk. Predsednica je pozdravila navzoče, posebej predlagane nove člane Odbora: Petra van Leeuwna, Uroša Malnaršiča in Jureta Nodelijka.

2. Poleg tradicionalnih prireditev: spomladanskega srečanja, ki je povezano s praznovanjem **Kulturnega dne**, in **piknika ob Dnevu državnosti** je Združenje lani prvič organiziralo **Kuharsko delavnico**. To uspešno prireditev letos ponavljamo in pričakujemo dobro udeležbo. **Tekmovanje v taroku**, ki smo ga načrtovali v novembru, smo morali zaradi premalo prijav odpovedati. Zaradi okoliščin je tudi naše glasilo '**Lipo**' izšlo le enkrat, povečali pa smo našo navzočnost na '**facebook-u**', kjer imamo profilno stran. Tudi **spletno stran** po Urošovi zaslugi bolj redno dopolnjujemo.

3. Mojca je pripravila **finančno poročilo**. Med drugim je omenila napovedano zmanjšanje podpore, ki jih Združenje dobiva od Urada za Slovence po svetu. Že lani so napovedali zmanjšanje za 20%, pa je bil ostanek v novembru vendarle nakazan. Kljub temu ima ZPSnaNL zdravo finančno podlago. Za pregled poslovanja smo imenovali **Finančno komisijo**: Bredo Sikkens- Turšič in Keimpeja Dijkstra. Poročilo Finančne komisije pričakujemo na naslednjem Zboru članov.

4. Zbor članov je ob tej priložnosti potrdil **novе člane Odbora: Petra van Leeuwen iz Groningena, Uroša Malnaršiča iz Amsterdama in Jureta Nodelijka iz Dordrechta**.

5. Člani se strinjamo, da ZPSnaNL nadaljuje dosedanje aktivnosti. S povečanjem članov Odbora bodo naloge bolj porazdeljene, pa tudi idej za aktivnosti bo več (ustanovitev 'navijaškega' kluba za spodbujanje gostujočih slovenskih ekip ipd).

a) Nekaterе naloge lahko opravljajo prostovoljci, ki sicer niso člani Odbora. Pri tem razmišljamo na primer na ustanovitev **posebnega uredništva za 'Lipo'** – k sodelovanju bomo povabili posameznike/-ce, ki so v preteklosti že sodelovali – bodisi pri pisanju člankov, bodisi pri oblikovanju. V ta namen bomo uredili poseben mejl-naslov, kamor bomo zbirali prispevke za 'Lipo'.

b) Živa je raziskala pravno podlago za ustanovitev Priznanja za zaslužne člane, do Zbora članov, ki ga mora potrditi, bo treba imenovati komisijo in sestaviti pravilnik za podeljevanje.

Predvidoma 2. nedeljo v juniju (8. ali 15. junija?!) bo spet **piknik v Utrechtu**. Letos verjetno zadnjič na dvorišču 'LIZE', pričakujemo namreč, da bodo to priseljsko organizacijo zaradi varčevanje pri subvencijah ukiniли. Po tem bo treba razmisliti o novi primerni lokaciji za tovrstne prireditve.

Člani smo izmenjali ideje o različnih prireditvah (npr. kolesarske izlete ipd.), pri organizaciji pa želimo upoštevati tudi dostopnost lokacij za naše člane po vsej Nizozemski (analiza razpršenosti članov na podlagi poštnih števil). Za boljše načrtovanje prireditev smo se dogovorili, da bomo za vnaprej določili datume prireditev in jih kakor hitro mogoče objavili.

Zelo konkretno je bil pogovora o kakšnem Martinovanju v novembru, tega bi mogoče lahko organizirali v Groningenu (z možnostjo prenočitve).

6. Pod 'razno' smo izmenjali **ideje in mnenja o pomenu našega Združenja** za tukajsnje rojake. Čeprav so naše prireditve relativno dobro obiskane, 'novi' Slovenci ne čutijo potrebe za članstvo. Hkrati pa se starejši člani (npr. starejši Nizozemci) izpisujejo.

Družimo pa se tudi na neformalnih prireditvah, ki se bolj ali manj spontano organizirajo prek facebook-a. 'Slovenci na Nizozemskem' nudijo obilico informacij in nasvetov, hitro pa se da dogovoriti za kako 'Skodelici kave', 'Kriglo pira' ipd. Razveseljiv obisk imajo pri 'Slovenskih uricah' v Utrechtu, podobno iniciativo razvijajo mlade mamice tudi za okolico Haaga. Za začetek so se na facebook-u našle v skupini 'Slovenski malčki na Nizozemskem' in so že imele prvo srečanje za izmenjavo izkušenj in nasvetov.

7. Mojca je zaključila sestanek. Naslednji zbor članov, kjer bomo med drugim potrdili nove člane Odbora bo junija.

Verslag ledenvergadering Vereniging Vrienden van Slovenië (ZPSnaNL) – zaterdag 23-03-2013 (Rijswijk):

Aanwezig:

- Mojca Guštin-Nodelijk, voorzitter Bestuur
- Živa Šoš, bestuurslid
- Metka Dijkstra-Murko, bestuurslid
- leden ZPSnaNL

Agenda:

1. Inleiding
2. Overzicht afgelopen periode
3. Benoeming Financiële commissie
4. Bestuursamenstelling – voordracht nieuwe bestuursleden
5. Plannen voor 2013
6. Wat van tafel komt
7. Sluiting

Voor het begin van de Kookworkshop behandelen de aanwezigen Leden van ZPSnaNL enkele voor het verenigingswerk noodzakelijke zaken. De voorzitter groet alle aanwezigen, met name de voorgedragen nieuwe bestuursleden: Peter van Leeuwen, Uros Malnaršič in Jure Nodelijk.

Naast onze traditionele evenementen: de lentebijeenkomst ter ere van de Sloveens Cultuurfestival, de bbq rondom de Sloveense Nationaalfeestdag heeft de Vereniging vorig jaar voor het eerst een Kookworkshop georganiseerd, waar de Sloveense gerechten werden voorbereid. Deze succesvolle evenement wordt dit jaar herhaald, wij verwachten veel animo hiervoor. Het 'tarok-wedstrijd' werd wegens te weinig aanmeldingen afgezegd. Wegen omstandigheden is ook ons verenigingsblad 'Lipa' maar een keer verschenen. Daarentegen hebben wij onze aanwezigheid op facebook vergroot, waar wij een profielsite hebben opgericht. Ook de website wordt – dankzij Uroš – regelmatig aangevuld met de actuele info.

Mojca heeft het financiële verslag voorbereid. Onder andere gaf ze aan dat het bijdrage vanuit de 'Urad RS za Slovence po svetu' naar verwachting verminderd wordt. Een vermindering om 20% is eigenlijk al vorig jaag aangekondigd, uiteindelijk heeft de Vereniging in november de volle bedraag ontvangen. Ondanks alles heeft ZPSnaNL een gezonde financiële basis. Ter controle is een Financiële commissie / kascommissie benoemd: Breda Sikkens- Tursic en Keimpe Dijkstra. Een verslag zal de deze commissie op de volgende Ledenvergadering uitbrengen. Bij deze gelegenheid heeft de Ledenvergadering de nieuwe bestuursleden: Peter van Leeuwen uit Groningen, Uros Malnarsic uit Amsterdam en Jure Nodelijk uit Dordrecht. De leden zijn met elkaar eens dat wij de activiteiten zoals tot nu toe voortzetten. Met meer bestuursleden kunnen de taken beter worden verdeeld en ze brengen nieuwe ideeën om de activiteiten op te zetten (bijv. oprichting van een 'support club' voor de aanmoediging van de Sloveense teams enz.).

a) Enkele taken kunnen worden uitgevoerd door de vrijwilligers van buiten bestuur. Hierbij wordt gedacht aan de oprichting van een aparte redactie voor 'Lipa' – een aantal leden die in de vroeger al betrokken waren bij, zij het met schrijven van de stukjes, zei het met de vormgeving zullen worden uitgenodigd om dit op zich te nemen. Voor de reactie zullen wij een aparte e-mail adres inrichten waar de stukjes voor 'Lipa' verzameld worden.

b) Živa heeft de juridische kant onderzocht ten behoeve van de oprichting van een 'Erkenningsdiploma voor de verdienste'. Tot de volgende ledenvergadering moet een Reglement worden voorbereid die door deze ledenvergadering bevestigd moet worden en de Commissie oprichten voor de toekenning van de Diploma's.

Begin juni zal weer bbq plaats vinden in Utrecht. Dit jaar kan het vermoedelijk voor de laatste keer op de patio van 'LIZE' plaats vinden. Het is te verwachten dat deze inspraak organisatie wordt wegbezuinigd en dat wij op zoek moeten naar een nieuwe locatie.

De leden van de ZPSnaNL hebben de meningen en ideeën uitgewisseld over mogelijke evenementen (bijv. fietstochten), bij het bepalen van de locaties willen wij zo veel mogelijk rekening houden met de toegankelijkheid voor onze leden uit alle hoeken van Nederland. In elk geval zullen wij de data van de evenementen zo snel mogelijk kenbaar maken zodat de leden de deelname kunnen plannen.

Zeer concreet was deze keer sprake over de viering van de St. Martensfeest in november, deze zouden wij eventueel in Groningen organiseren (wel rekening houden met de overnachtingsmogelijkheid).

6. Onder 'wat van tafel komt' bespraken de leden de ideeën en meningen over de belang van onze Vereniging voor de Slovenen hier in Nederland. Ondanks dat onze evenementen redelijk goed worden bezocht, voelen de 'nieuwkomers' geen behoefte om lid te worden. Tegelijk tijd merken wij dat de sommige oudere leden hun lidmaatschap opzeggen als hun privé situatie veranderd.

Wij komen ook bij elkaar op de informele bijeenkomsten dat via facebook meer of minder spontaan worden georganiseerd. Op de facebookgroep 'Slovinci na Nizozemskem' is veel informatie en adviezen te vinden en is mogelijk snel de mensen voor een 'Skodelica kave', 'Krigla pira' enz. uit te nodigen. Veel belangstelling is voor 'Slovenske urice' in Utrecht, een soortgelijke bijeenkomst voor kleine kinderen en

hun ouders proberen ze nu ook in Den Haag op te zetten. Het eerste begin is de nieuwe facebookgroep 'Slovenski malcki na Nizozemskem' en een eerste ontmoeting met de uitwisseling van ervaringen en adviezen is al achter de rug. 7. Mojca sloot de vergadering, de volgende is gepland in juni, waarop ook de nieuwe bestuursleden worden bevestigd.

Jure Nodelijk



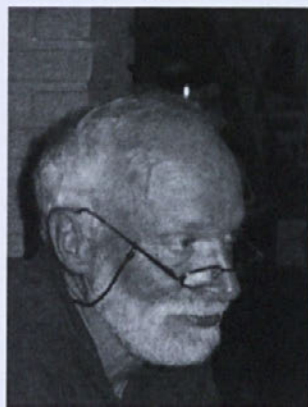
foto Ziva Sos

Uroš Malnaršič



foto Keimpe Dijkstra

NOVI ČLAN ODBORA SE PREDSTAVI - NIEUW BESTUURSLID STELT ZICH VOOR



Mijn naam is Peter van Leeuwen. Door huwelijk met een Sloveense, (Marija Groznik) ben ik al lange tijd verbonden met Slovenië en haar cultuur en we zijn ook al lange tijd lid van de Vereniging vrienden van Slovenië. Zelf kom ik van origine uit Amsterdam maar wij wonen al 30 jaar in Scheemda in Oost Groningen. Ik ben een in Wageningen landbouwkundig opgeleide persoon en vele jaren werkzaam geweest op een Internationaal zaadveredelingsbedrijf te Groningen. De laatste jaren heb ik mijn kennisniveau verlegd naar een ander vakgebied en heb ik in Groningen een studie

Nederlands Recht gedaan. Mijn hobbys zijn o.a. de natuur in algemene zin maar vooral wilde planten en het fotograferen daarvan trekt mij zeer. Gelukkig is daarvan in Slovenië nog erg veel te vinden en te genieten. Met mijn partner fietsen wij veel en daarmee zie je veel meer van de omgeving dan met de auto waarmee je aan zoveel voorbij rijdt. Naast algemene bezigheden houd ik mij ook bezig met wat ontwikkelingswerk in een bepaald land in Afrika.

Het lijkt mij leuk en inspirerend ook wat tijd aan de Stichting Vrienden van Slovenië te spenderen.

Ime mi je Peter van Leeuwen, zaradi poroke s Slovenko Marijo Groznik sem že leta povezam s Slovenijo, njeno kulturo in že leta sva člana Združenja prijateljev Slovenije. Prihajam iz Amsterdama, a že 30 let živimo v Scheemda v Vzhodnem Groningen-u. V Wagening-u sem študiral kmetijstvo in leta delal pri mednarodnem podjetju s semeni. Pred nekaj leti sem v Groningen-u dokončal še študij prava in tako razširil znanje še na drugo področje. Moji konjički so med drugim narava na splošno, najraje pa fotografiram divje rastline, v Sloveniji se jih najde še veliko. S partnerico veliko kolesariva, s kolesa se pač vidi več kot pa iz avta. Poleg vsega se ukvarjam se z razvojnimi delom v določenem delu Afrike. Rade volje bom porabil čas za odbor Združenja prijateljev Slovenije.

IN MEMORIAM

op 5 december 2012 overleed Pavel Iskra. Pavel heeft aan de wieg gestaan van onze vereniging, toen nog Comite erkenning Slovenië. Voor zijn verdiensten kreeg hij in 2011 onderscheiding "Orde van verdienste van de republiek Slovenie". We houden fijne herinneringen aan Pavel.

5 decembra 2012 je umrl Pavel Iskra, eden od ustanoviteljev Združenja prijateljev Slovenije, takrat se Komiteja za priznanje Slovenije. Za svoje udestvovanje je leta 2011 dobil slovensko odlikovanje "red za zasluge" Ohranili ga bomo v lepem spominu.

Bedankt voor alle steun.

*Jullie warmte,
liefde en
aandacht
helpen ons nog
steeds op de
vele momenten
dat we Pavel
missen.*

*Margreet en
kinderen*



VELEPOSLANIK SE POSLAVLJA



foto Keimpe Dijkstra

Po dobrih štirih letih službovanja na Nizozemskem letos konec julija naša družina zapušča Haag z množico vtisov in spominov. Profesionalno je bilo to zame izredno zanimivo obdobje, saj je poleg nizozemske politike za diplomate v Haagu obilo dela tudi z mednarodnimi organizacijami. Priča sem bil tudi inavguraciji N. Veličanstva kralja Willema-Alexandra, doživljal pestro notranje-politično dogajanje. Osebnostno in družinsko je bilo to zelo lepo obdobje, ko sva z ženo spremljala hčerko pri prvih šolskih korakih, obvladovanju kolesa in učenju plavanja - zadnji dve značilni nizozemski disciplini. Tudi bivanje v Haagu, nedaleč od morja in blizu parkov je bilo zelo prijetno. Barbara domov odhaja s čisto pravim nizozemskim kolesom, ki ji ga zelo zavidam. Med mojimi dragocenimi spomini bo delo Lea Wisselinka, znanega slikarja haških ulic, na kateri je upodobljen pogled iz znane (in

tudi meni ljube) indonezijske restavracije

Garoeda na Knoterdijku, vključno s haškim tramvajem št. 1, s katerim sem se običajno vozil na delo na veleposlaništvo.

Slovensko veleposlaništvo v Haagu je eno najmanjših in se je zaradi varčevalnih ukrepov prav v času mojega mandata še zmanjšalo. S kolegom Davorjem Devčičem in Bredo Sikkens-Turšič pa smo se tudi v teh razmerah dobro znašli in ujeli. Kolegu in kolegici sem hvaležen tudi za to, da sta z veseljem dežurala v času dopolnilnega pouka slovenščine, ki se izvaja v prostorih veleposlaništva ob petkih pozno popoldan. Lepo je bilo slišati glasove otrok v naših prostorih ter videti toliko odraslih Nizozemcev, ki so se za pouk slovenščine odločili bodisi iz spoštovanja do svojega slovenskega partnerja (pravzaprav partneric - večina je moških!), bodisi ker je bil to eden izmed načinov za oživljanje slovenskega delčka njihove identitete. To je eden izmed dosežkov minulih štirih let, na katerega sem posebej ponosen. Lepa hvala dr. Mariji Žvegljič za njen trud, ki je toliko bolj cenjen glede na težavne železniške povezave Nizozemske z evropsko prestolnico! Verjamem, da udeleženci pouka predstavljajo izredno pomembno vez med Slovenijo in Nizozemsko. Nekaj teh vezi mi je uspelo zrniti v dve publikaciji: 'Slovenija na Nizozemskem' in '20 let Slovenije'. Hvala vsem sodelujočim pri teh dveh izdajah.

V tej zvezi bi želel omeniti podelitev državnega odlikovanja članom nizozemskega Komiteja za priznanje Slovenije. Iz rok predsednika Republike dr. Danila Türka so ga

je na slovenski rezidenci v Haagu prejeli novembra leta 2011. S tem so bila na poseben način kronana prizadevanja in delo nizozemske slovenske skupnosti in dana nova osnova za sodelovanje te skupnosti s sodobno Slovenijo. Danes Slovenija ne potrebuje več mednarodnega priznanja, vsekakor pa še vedno potrebuje dobro promocijo in zveste prijatelje.

Vedno sem menil, da mora biti veleposlaništvo - kolikor je to le mogoče - odprto za vse, kar je slovenskega. Po najboljših močeh sem podpiral delo Združenja prijateljev Slovenije, ki uspešno in inovativno povezuje tudi novo generacijo Slovencev, ki delajo ali študirajo na Nizozemskem, ali pa so si tu ustvarili svoj dom. Vesel sem, da smo tako dobro sodelovali z društvom in se na tem mestu posebej zahvaljujem Mojci Nodeljki - Guštin in ostalim iz društva. Lepo je bilo na piknikih in slovenski kuhariji, pestro in kakovostno na kulturnih prireditvah, zlasti sem bil vesel skupne organizacije predstavitve Draga Jančarja v Haagu.

Metki Dijsktra - Murko, ki je bila nedavno imenovana v Svet Vlade za Slovence po svetu sem - poleg poročanja o Slovencih na Nizozemskem in njenem delu v Združenju - hvaležen za pobudo za organizacijo slovenske maše v Randstadu. Hvala prejšnjemu duhovniku Jožetu Puclju in sedanjemu dr. Zvonetu Štrublju. Ta oblika povezovanja Slovencev je bila dotlej poznana le v Limburgu, kjer je enkrat mesečno slovenska maša v Heerlenu. Tam steber slovenske prisotnosti ostaja Ton Kropivšek, za slovenski jezik pa skrbi Metka Boon - Pleterski. Zaradi oddaljenosti od središča Nizozemske in drugačne zgodovine limburške skupnosti je ohranjanje prisotnosti slovenskega elementa v Limburgu toliko zahtevnejše. Morda je to izziv tudi za Združenje prijateljev Slovenije?

Tudi drugod po Nizozemskem Slovenci povsem samoiniciativno oblikujejo skupine za pouk jezika, za srečevanje družin z malimi otroki. Na Facebooku je zaživela skupina Slovencev na Nizozemskem itd.

Zelo sem vesel tudi, da je v nizozemskem jeziku v tem času izšla trilogija 'Prišleki' Lojzeta Kovačiča; da je v nizozemskih trgovinah moč najti slovensko vino; da imamo v Sloveniji relativno veliko nizozemskih turistov.

Kakšen vtis je name naredila Nizozemska? V deželi, ki je - tako kot je to z Nizozemsko - vse skoraj popolno, je človekova zavist v skušnjavi, da bi privoščljivo izpostavljaj tisto, kar se ne sklada povsem z razglašenimi ideali in vrednotami ter predstavami o Nizozemski na tujem. (Tu si ne morem kaj, da ne bi omenil nesrečne zgodbe s spletno stranjo, namenjeno pritožbam zoper delavce iz drugih držav EU.) Hkrati pa je Slovenec prav zaradi visokih nizozemskih standardov - in navkljub drugačnim stereotipom mnogih Nizozemcev o Sloveniji - lahko ponosen, ko vidi, da se z Nizozemsko enakovredno kosamo npr. pri osnovnem šolstvu in zdravstvu, in da nam na sploh ni potrebno zardevati pri kakovosti storitev na sploh.

Pogrešal sem hribe, a užival v bližini morja. Bili smo pogosti gostje v ribarnici in restavraciji Simonis v Scheveningenu. Vzljubili smo *gourmetten schotel* in si kupili pekač za domov. Občudovali smo Texel in peščine med Scheveningenom in Noordwijkom. Na vrhu moje nizozemske lestvice pa sta *Kröller-Müller Museum* in *Nationaal Park De Hoge Veluwe*, ki sta izvrstna kombinacija umetnosti in naravnega okolja. Seveda ne morem mimo prenovljenega *Rijksmuseum*, ki nama ga je z ženo vendarle uspelo videti, pa tudi ne mimo zares odličnega Van Goghovega muzeja, ki

sva si ga ogledala tik preden so ga zaprli zaradi prenove. Naš družinski obisk v *Mauritshuis* je bil zaradi hčerke zelo zelo kratek - in še med njim sem bil opomnjen, da hčerke ne smem nositi na ramenih... No, včasih je življenje tu že kar preveč urejeno!

So pa kolesarji zato bolj pogumni, pravi kralji cest. Načeloma se Nizozemci ne ponašajo s spontanostjo in celo družabnosti načrtujejo več mesecev naprej, a so bolj drzni in brez zavor v izražanju kot pa pregovorno tihi Slovenci. Nizozemska je izrazito urbana družba, s številnimi sodobnimi izzivi - tu sem še bolj začel ceniti socialno kohezijo, ki jo uživamo v Sloveniji. Od Nizozemske se lahko marsičesa učimo, hkrati pa sem spoznal, da je govorjenje o toleranci in liberalnosti nizozemske družbe vsaj do določene mere prav tako stereotip kot pogosto površni zapisi o Sloveniji v nizozemskih medijih.

O tem sem zapisal pesem - ko sem bil povabljen, da sodelujem v haški akciji *Poesie op Pootjes*:

Spomini

*Ne ravno Paul Claudel,
preprosto diplomat iz Lepe dežele,
Peščene sipine, morje, osvetljeni rastlinjaki,
dezela polna vode
znotraj in zunaj;
veter,
ocvrte ribe, holandski slanik.
Mleko in med,
kultura organiziranega udobja,
neudoben multi-kulti- občutek
boleča umevnost korakanja na čelu, sami.
Načela in strpnost
žrtvovana v templju svobode,
na oltarjih svobode govora en mare librum.
Evropski polotok s svetovnim pristaniščem.*

Seveda razlike med deželama obstajajo - in te ženejo turiste v obe smeri! A vendar sem v teh štirih letih - zlasti ob soočanju s krizo evra - spoznaval, kako smo si evropski narodi med seboj v temelju podobni in kako bodo za prihodnost Evrope pomembne vrednote kot so: odprtost, sodelovanje, solidarnost in seveda spoštovanje pravil dobrega gospodarjenja, vse z namenom, da ohranimo evropski način življenja, na Nizozemskem in v Sloveniji.

Tot ziens!
Leon Marc

DE AMBASSADEUR NEEMT AFSCHIED

prevod Metka Dijkstra Murko



foto Ziva Sos

Na goed vier jaar dienst in Nederland is eind juli voor ons gezin de tijd aangebroken om met vele indrukken en goede herinneringen Den Haag te verlaten. Wat mijn professionele leven betreft, was dat voor mij een bijzonder interessante periode – naast de Nederlandse politiek hebben wij diplomaten in Den Haag ook veel werk rondom de hier talrijke internationale organisaties. Zo was ik aanwezig bij de inhuldiging van Zn. Majesteit koning Willem-Alexander en heb ik hier afwisselende politieke gebeurtenissen meegemaakt. Ook privé was dat een mooie periode, met mijn vrouw Barbara hebben wij onze dochter voor het eerst naar school gebracht, hier heeft Metka leren fietsen en zwemmen – beide typisch Nederlandse disciplines. Het verblijf in de Residentie, dicht bij de zee en diverse parken, was zeer aangenaam. Barbara neemt een echt Nederlands fiets mee naar huis, daar ben ik gewoon jaloers op. Een waardevolle herinnering aan deze tijd is het schilderij van Leo Wisselink, de beroemde schilder van Haagse straten – met blik op het bekende Indische restaurant *Garoeđa* op de Kneuterdijk, inclusief de Haagse tram 1, die mij gewoonlijk naar mijn werk bracht. De Sloveense ambassade in Den Haag is een van de kleinste überhaupt, wegen bezuinigingsmaatregelen is het juist tijdens mijn mandaat nog gekrompen. Met de collega's Davor Devčić en Breda Sikkens-Turšič waren wij onder deze omstandigheden een goed, vindingrijk team. Beide ben ik dankbaar dat ze met plezier meegewerkt hebben zodat vrijdags middag en avond, ook na de officiële werktijd, de Sloveense school kon doorgaan. Het deed zo goed om in onze ruimtes zoveel kinderstemmen te horen en zoveel volwassen Nederlanders te zien, die het leren van het Sloveens hebben opgepakt uit respect tot hun Sloveense partner (de meeste 'studenten' zijn mannen!) of omdat ze hiermee dat Sloveense gedeelte van hun identiteit tot leven wilden wekken. De Sloveense school is een van de resultaten van de afgelopen vier jaar, waar ik bijzonder trots op ben. Mijn dank aan de lerares, dr. Marija Žvegljč voor haar inspanningen, nog meer vanwege de slechte Nederlandse treinverbindingen met de hoofdstad van Europa! Ik ben ervan overtuigd dat de deelnemers van het Sloveense taalonderwijs een belangrijke band vertegenwoordigen tussen Slovenië en Nederland. Een paar van deze (ver)banden heb ik verzameld in

twee publicaties: 'Slovenië in Nederland' en '20 jaar Slovenië'. Mijn dank aan allen die hieraan hebben meegewerkt.

Hier moet ik nog stilstaan bij de verlening van de Sloveense onderscheiding aan de leden van het Nederlandse 'Comité voor erkenning van Slovenië'. Uit de handen van de president dr. Danilo Türk hebben ze deze ontvangen in november 2011. Hiermee waren op een bijzondere manier de inspanningen en het werk van de Sloveense gemeenschap in Nederland beloond en is een nieuwe basis voor de samenwerking met het huidige Slovenië gelegd. Tegenwoordig heeft Slovenië geen erkenning meer nodig, wel kan ons land een goede promotie en trouwe vrienden goed gebruiken. Voor mij stond altijd vast: de ambassade moet voor zover mogelijk altijd open staan voor alles wat met Slovenië te maken heeft. Naar mijn beste vermogen ondersteunde ik het werk van de 'Vereniging vrienden van Slovenië', dat zo succesvol verbindt ook de nieuwe generatie van Slovenen die werken of studeren in Nederland. Ik ben blij dat wij zo goed samen hebben gewerkt en mijn dank gaat uit naar de voorzitter Mojca Nodelijk – Guštin en de leden van de Vereniging. Heel gezellig was het op de jaarlijkse bbq's, de kookworkshops, heel afwisselend en op een hoog niveau waren de culturele manifestaties. Met name was ik blij met de gezamenlijke presentatie van de schrijver Drago Jancar in Den Haag.

Metka Dijkstra-Murko, ze is onlangs benoemd in de Adviesraad van de Sloveense regering voor de Slovenen in het buitenland, ben ik naast het schrijven over de Slovenen in Nederland dankbaar voor de organisatie van de Sloveense missen in de Randstad. Mijn dank aan de vorige pastoor msgr. Jože Puclj en aan de huidige dr. Zvone Štrubelj. Deze manier van de verbondenheid van de Slovenen was tot onlangs voorbehouden aan Limburg, daar is maandelijks een Sloveense mis in Heerlen. Daar blijft Ton Kropivšek de zuil van de Sloveense gemeenschap en zorgt Metka Boon – Pleterski voor het Sloveense taalonderwijs. Vanwege de afgelegenheid en een andere achtergrond van de Limburgse gemeenschap is het bewaren van de Sloveense 'roots' hier nog complexer. Misschien ligt hier ook een uitdaging voor de Vereniging Vrienden van Slovenië?

Ook elders in Nederland worden zelfstandig groepjes voor de Sloveense taalles opgericht, voor de bijeenkomsten van de gezinnen met kleine kinderen. Op facebook is een zeer levendige groep 'Slovinci na Nizozemskem' opgericht en zo voort.

Blij kijk ik ook terug op de vertaling van de trilogie 'Nieuwkomers' van Lojze Kovačič; dat er in de Nederlandse winkels ook Sloveense wijn te koop staat en dat nu relatief veel Nederlandse toeristen de weg naar Slovenië vinden.

Hoe heb ik Nederland beleefd? In het land dat het – zoals Nederland – nagenoeg perfect voor elkaar heeft komt een gezonde menselijke afgunst in de verleiding om met de vinger te wijzen op de zaken die niet stroken met de geproclameerde idealen en waarden en het beeld over Nederland buiten haar grenzen (hier kan ik niet voorbij aan de ongelukkige verhaal over de meldpunt voor de klachten over de arbeiders uit andere EU-landen). Tegelijk mogen wij Slovenen juist omwille van deze hoge Nederlandse standaards – en ondanks Nederlandse stereotypen over Slovenië – trots zijn als blijkt dat de niveaus van het basisonderwijs en de gezondheidszorg in beide

landen overeen komen. En dat wij ons helemaal niet hoeven te schamen voor het kwaliteit van de dienstverlening in het algemeen.

In Nederland miste ik de bergen, maar ik kon genieten van de zee. Met ons gezin waren wij vaak te vinden in de viswinkel en in restaurant Simonis in Scheveningen. Wij genoten van het gourmetten en wij nemen een gourmetapparaat mee naar huis. Wij bewonderen Texel en de duinen tussen Scheveningen en Noordwijk. Helemaal boven op mijn lijst staan het *Kröller-Müller Museum* en *Nationaal Park De Hoge Veluwe*, een uitstekende combinatie van de kunst en natuur. Hier kan ik dan ook niet voorbij aan het gerestaureerde Rijksmuseum, dat wij met mijn echtgenote alsnog konden bezoeken. En ook het uitmuntend Van Goghmuseum dat wij nog voor de renovatie konden bezoeken. Ons familiebezoek aan het Mauritshuis was wegen ons dochtertje vrij kort – en nog tijdens dit kort bezoekje kreeg ik een verwijzing dat ik haar niet op de schouders mocht nemen... Nou, soms kan het leven 'te' geregeld zijn!

Dan vind ik de fietsers hier zeer dapper, echte 'koningen van de wegen'. De Nederlanders gelden niet als echt spontaan en zelfs bezoeken en feestjes worden maanden vooruit gepland. Maar, ze durven vaker en zonder remmen hun mening te zeggen dan de stillere Slovenen. Nederland is een uitgesproken moderne maatschappij, met talrijke moderne uitdagingen – van hier uit leerde ik de sociale cohesie in Slovenië nog meer waarderen. Van Nederland kunnen wij nog veel leren, toch heb ik ervaren dat de tolerantie en de liberaliteit van de Nederlandse maatschappij tot een bepaalde hoogte net zo'n stereotype kan zijn als de frequente oppervlakkige meldingen over Slovenië in de media hier.

Op de uitnodiging van de Haagse *Poesie op Pootjes* heb ik hierover een gedicht geschreven:

SOUVENIRS

*Niet echt Paul Claudel,
gewoon een diplomaat uit een MOoiE land*

*Zandduinen, zee, verlichte kassen
een land vol van water,
in en uit;
wind,
kibbeling, Hollandse Nieuwe*

*Melk en honing,
een cultuur van georganiseerd gemak
ongemakkelijk multi-culti
een pijnlijk gemak van voorop lopen, alleen.*

*Principes en tolerantie
geofferd in tempels van vrijheid,
op altaars van vrije meningsuiting en mare liberum.*

Een Europees schiereiland met een wereldhaven.

Naturnlijk bestaan er verschillen tussen de beide landen – en deze drijven de toeristen in beide richtingen! Toch heb ik in deze vier jaar, zeker in verband met de eurocrisis, ervaren hoe gelijk aan elkaar wij Europese volkeren zijn. En hoe belangrijk voor de toekomst van Europa de waarden zijn als openheid, samenwerking, solidariteit en het respect voor de regels van de eerlijke economie.

Tot ziens!

Leon Marc



foto Keimpe Dijkstra

Slovenska masa v Rijswijku 2013, Sloveense mis in Rijswijk 2013

"SKOZI ŽELODEC" GRE TUDI LJUBEZEN DO SLOVENIJE

Moja slovenija 17.04.2012 | Metka Dijkstra Murko



Potica, rogljički, »breskvice« in čokoladne kroglice sodijo med klasično praznično pecivo. V Sloveniji, seveda, kjer se gospodinje kljub zaposlenosti še vedno rade potrudijo z domačimi dobrotami. Slovensko kuhinjo tokrat predstavljamo nekoliko drugače, skozi oči Janny de Moor, priznane nizozemske kulinarčne publicistke, ki so jo naše jedi očarale.

Janny de Moor, priznana Nizozemska kulinarčna publicistka in fotografinja

Po desetletjih "instantnega" kuhanja je tudi po zahodni Evropi opazno zanimanje za tako imenovano »počasno« kuhinjo – vsaj ob koncu tedna in za praznike se spet kuha in peče. Dandanašnji tudi kakšno slovensko dobroto...

Predvsem po zaslugi Janny de Moor, priznane Nizozemske kulinarčne publicistke in

fotografije, je na voljo vedno več receptov z našega konca. Avtorica 21 kuharskih knjig je že pred leti za Novo evropsko kuharico v sodelovanju z znanim etnologom Janezom Bogatajem tukajšnjim bralcem predstavila slovensko kuhinjo in vina.

Kaj se kuha na sončni strani Alp?

V bogato ilustrirani knjigi, ki je izšla tudi v angleščini in sodi med klasike tovrstne publicistike, prof. Bogataj uvodoma predstavlja značilnosti slovenske kuhinje. Potem pa urednica poleg najbolj znanih vin, kranjske klobase in medenih izdelkov z dvema obilnima jedilnikoma predstavlja tako tradicionalno kot sodobno različico. Poleg zemljevida z regionalnimi specialitetami in osnovnimi podatki o državi navaja prireditve, kot so vinski sejem, letno srečanje Društva za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi in kar je še "tipično SLO".

Kuhanje kot znanje in znanost

Janny de Moor je pravzaprav profesorica klasičnih in semitskih jezikov. Po poroki je akademsko kariero nadaljevala na Univerzi v Kampnu, kjer je predaval tudi njen mož Johannes. Po rojstvu otrok se je posvetila družini in se kot znanstvenica tudi gospodinjstva lotila z akademsko natančnostjo. Prav zaradi kuharskih veščin, s katerimi je vedno znova poleg svoje okolice očarala vedno večji krog prijateljev in znancev, so ji kasneje ponudili mesto kulinarčne urednice pri enem osrednjih dnevnikov – Trouw (zvestoba). Še danes zanje pripravlja nanizanko o evropskih specialitetah, v kateri redno "nastopa" tudi naša dežela.

Poleg zbiranja in pisanja receptov jo zanimata tudi izvor in pomen, ki ga določenim jedem pripisujejo različna izročila. V njenih člankih in knjigah je najti najbolj preproste jedi, ki jih podobno pripravljajo po vsem svetu, najbolj eksotične specialitete in »vse vmes«, primerno za vsakega ljubitelja kuhanja. Najbolj prodajana ostaja njena Velika arabska kuharica, ki je rezultat dolgotrajnega raziskovalnega dela po deželah Bližnjega Vzhoda. S predavanji o zgodovini in prihodnosti kulinarike na prestižnih prireditvah po vsej Evropi – naj omenimo zgolj kakšen mednarodni kongres, kot so Oxford Symposium on Food and Cookery, International Flavors and Fragrance Inc. ali World Association of Cooks Societies - velja gospa De Moor danes za eno vodilnih kulinarčnih strokovnjakinj. O tem pričajo številne nagrade – med drugimi pomembna Wina Bornprijs za knjigo Vino v kuhinji - še bolj pa seveda nesporna hvala njenih gostov ter bralcev in kuharjev, ki zaupajo njenemu mnenju in okusu.

Navdušenje nad slovenskimi piškoti

Po objavi nekaj slovenskih receptov jo je veleposlanik Marc aprila lani povabil na slovesnost ob posaditvi live v čast 20-letnici osamosvojitve. V Mirovni palači v Haagu se je tako seznanila z več Slovenci in še zlasti s Slovenkami poklepetala o receptih. Potem je lani poleti objavila recept za pehtranovo potico, v spremni pripovedi pa je omenila sprejem na slovenski rezidenci, "kjer so gostom ponudili ogromno različnega slastnega peciva" in ji je predsednica Zdrženja prijateljev Slovenije »izdala« priloženi recept. Tega je Mojca Gustin po količinah že prilagodila nizozemskim navadam – bolj kot po kosih gre tukaj po grizljajih.

Avgusta je imela že naslednji "slovenski" zmenek – pokušino drobnega peciva. Tega nam skrbna mama in botra ob počitnicah napečeta polne škatle, da z njim pogostimo tudi daljno sorodstvo in prijatelje na Nizozemskem. Tokrat smo s tem pecivom

navdušili poznavalko: že zunanost, pa okus, raznovrstnost, količina in domiselnost – gospe De Moor je skoraj zmanjkalo presežnikov. Posebno velik vtis nanjo sta naredili gostoljubnost in samoumevnost, s katero se prave gospodinje lotijo kuhe in peke, s pripravami in čiščenjem vred. Z velikim zanimanjem si je ogledala tudi našo zbirko »kuharic« in z veseljem prisluhnila pripovedi o tem, kaj se peče v kmečkih pečeh, pa o kuharskih tečajih za dekleta v samostanih, gospodinjskem pouku v slovenskih šolah in še in še.

Takrat se je začel dokaj dolgotrajen proces okoli "rojstva" recepta za objavo v decembru: najprej prevajanje izvirnega recepta, vključno z najbolj preizkušenimi nasveti, v nizozemščino. Nato preizkusna peka, dva- do trikrat. Pa vprašanja in odgovori sem in tja, prirejanje recepta tukajšnjim sestavinam in količinam, pisanje okvirne zgodbe. Ta je bila prav preprosta: "Slovenska prijateljica me je povabila na pokušino peciva njene mame in botre..., mi povedala o kuharskih knjižicah sestre Nikoline... in tukaj so recepti!"

Zgodbe o malo znani deželi

Še bolj kot našeti recepti so dragocene zgodbe o Sloveniji, s katerimi jih gospa De Moor tako doživeto okviri. Dosledno navajanje virov in natančna receptura sta že od nekdaj njena »blagovna znamka«, bralci pa cenijo tudi pripovedi o pripravljanju dobrot v daljnih deželah. Tako je pisala o Valvazorjevem opisu priprave medicine v Slavi vojvodine Kranjske, pa tudi, v kateri samopostrežni verigi je na Nizozemskem moč kupiti »odlično slovensko vino, ki so ga ponudili na sprejemu ob 20. obletnici osamosvojitve.«

VIA DE MAAG GAAT OOK DE LIEFDE VOOR SLOVENIE

vertaling Marija en Peter van Leeuwen



Potica, rogljicki, perzikjes en chocoladeballetjes horen bij het klassieke feestgebak. In Slovenië natuurlijk, waar de huisvrouwen zich ondanks hun werk buitenhuis nog steeds graag moeite maken met het klaarmaken van lekkernijen. De Sloveense keuken gaan we nu iets anders voorstellen en wel via de ogen van Janny de Moor, een bekende Nederlandse culinaire journaliste die gecharmeerd is van het Sloveense eten.

Na tientallen jaren van 'instant koken' is ook in het westen van Europa duidelijk interesse voor de zogenaamde 'langzame keuken' – minstens eind van de week of voor de feestdagen kookt en bakt men weer. tegenwoordig kan dat ook sloveense lekkernij zijn.... Vooral dank zij Janny de Moor, een beroemde Nederlandse culinarische journaliste, publiciste en fotografe zijn steeds meer recepten ook van onze streken bekend. Deze auteur van 21 kookboeken heeft al jaren geleden, voor het nieuwe Europese kookboek, in samenwerking met de bekende etnoloog Janez Bogataj, de lezers hier gewezen op de Sloveense keuken en wijnen.

Wat kookt men op de zonnige zijden van de Alpen?

In het rijkgeïllustreerde boek, dat eveneens in het Engels is uitgekomen, en dat tot de klassieken van dit genre behoort, stelt Prof. Bogataj in de inleiding de eigenschappen van de Sloveense keuken voor. Daarna stelt de auteur naast de meest bekende wijnen, worst uit Kranj en honingproducten ook twee rijkge vulde menu's in traditionele als wel hedendaagse variant voor.

Naast de kaart met regionale specialiteiten en de basis wetenswaardigheden van Slovenië noemt zij ook gebeurtenissen zoals de wijnmarkt, jaarlijkse bijeenkomst van vereniging voor erkenning van gebakken aardappeltjes als zelfstandig gerecht en wat nog meer typisch 'SLO' is.

Koken als kennis en wetenschap.

Janny de Moor is feitelijk Professor klassieke en Semitische talen. Na haar huwelijk heeft zij haar carrière voortgezet aan de Universiteit van Kampen, waar haar echtgenoot Johannes ook les gaf. Na de geboorte van haar kinderen heeft zij zich gewijd aan haar familie en heeft zich ook als wetenschapper met academische nauwkeurigheid op de huishouding toegelegd.

Juist vanwege haar kookkwaliteiten, waarmee zij steeds opnieuw haar naaste omgeving heeft betoverd evenals haar grotere kring van kennissen en bekenden, heeft zij later een plaats als culinaire redactrice aangeboden gekregen bij een van de grotere Nederlandse ochtendbladen, namelijk 'Trouw'.

Nog steeds schrijft zij voor deze krant columns over Europese culinaire specialiteiten, waarin ook ons land vaak een rol speelt. Naast het verzamelen en het schrijven van recepten is zij ook geïnteresseerd in herkomst en betekenis die aan bepaalde gerechten wordt toegeschreven.

In haar columns en boeken kan men de meest eenvoudige gerechten vinden die men op ongeveer dezelfde wijze overal ter wereld voorbereidt, de meest exotische specialiteiten en alles wat daartussen zit, zijn te gebruiken voor iedere liefhebber van koken. Haar meest verkochte boek blijft het Grote Arabische kookboek, dat het resultaat is van langdurig wetenschappelijk onderzoek in de landen van het Midden Oosten. Met lezingen over geschiedenis en toekomst van de culinaire wereld op prestigieuze bijeenkomsten in geheel Europa – laten wij enkele van de internationale congressen noemen: Oxford Symposium on Foods and Cookery, International Flavors and Fragrance Inc of World Association of Cook Societies – geldt mevrouw de Moor tegenwoordig voor één van de meest belangrijke culinaire vakvrouwen. Dat bevestigen ook vele prijzen – waaronder de belangrijke Wina Bornprijs voor het boek Wijn in de keuken – nog beter maar ongetwijfeld onbestreden lof van haar gasten, lezers en koks die vertrouwen in haar mening en in haar smaak hebben.

Enthousiasme over Sloveense koekjes.

Na publicatie van enkele Sloveense recepten heeft de Sloveense ambassadeur Leon Marc in april verleden jaar haar uitgenodigd bij het planten van een linde ter viering van het 20-jarig jubileum van de zelfstandigheid van Slovenië. In het Vredespaleis te Den Haag heeft zijn kennis gemaakt met meerdere Sloveense personen en vooral met Sloveense vrouwen gesproken over recepten. Vorig jaar in de zomer heeft zij een recept gepubliceerd voor 'Pehtranova potica'. In het bijgevoegde schrijven heeft zij verteld over de receptie op de Sloveense ambassade waar de gasten enorme hoeveelheden van verschillende lekkere gebakjes werd geserveerd. En heeft zij van

de voorzitter van de Vereniging van vrienden van Slovenië het bijgevoegde recept gekregen. Dit recept is door Mojca Gustin qua hoeveelheid al aangepast aan de Nederlandse gewoontes – het is dan meer per kleine hapjes dan per groot kwantum. In augustus heeft zij ook al de volgende Sloveense afspraak gemaakt – het proeven van klein gebak. Deze wordt door zorgzame moeders en tantes tijdens vakanties in volle dozen gebakken zodat wij er mee ook verre verwanten en vrienden in Nederland kunnen trakteren. Deze keer hebben wij een echte ‘kenner’ enthousiast gemaakt voor deze koekjes: Zoals de buitenkant, smaak, diversiteit, hoeveelheid en originaliteit, mevrouw de Moor kwam bijna tekort voor superlatieven. Een bijzonder grote indruk heeft op haar gemaakt, de gastvrijheid en de vanzelfsprekendheid waarmee de echte huisvrouwen het koken en het bakken aanpakken, inclusief de voorbereidingen en het schoonmaken erna.

Met grote interesse heeft zij onze collectie van kookboeken bekeken en met vreugde geluisterd naar de verhalen wat men in boerenovens bakt, over kookcursussen voor jonge vrouwen in kloosters, kooklessen in Sloveense scholen en nog veel meer. Toen is begonnen het langdurige proces rond de ‘geboorte’ van het recept voor publicatie in december: Eerst vertalen van het originele recept inclusief de meest beproefde adviezen in het Nederlands. Daarna proefbakken, twee tot drie keer. En de vragen en antwoorden, hier en daar aanpassen van het recept aan ingrediënten en hoeveelheden, het schrijven van het begeleidende verhaal. Dat was vrij simpel: Een Sloveense vriendin heeft mij uitgenodigd op de proeverij van kleine gebakjes van haar moeder en tante....., heeft verteld over de kookboekjes van Zuster Nikoline..... en hier zijn de recepten!

Verhalen over minder bekende land.

Nog meer dan de aangegeven recepten zijn de kostbare verhalen over Slovenië waarmee mevrouw de Moor de recepten aanvult. Het stelselmatig vermelden van bronnen en precieze receptuur zijn al van oudsher haar handelsmerk, de lezers waarderen ook de verhalen over de voorbereidingen van ‘alle goeds’ uit verre landen. Zo heeft zij geschreven over de ‘Valvazor –beschrijving’ van honinglikeur in Slava Vojvodina Kranjska, maar ook in welke supermarktketen kun je een super Sloveense wijn kopen, die men onder andere heeft gereserveerd bij het vieren van 20 jaar zelfstandigheid van de staat Slovenië.

BRESKVICE

Sestavine

- 3 jajca (srednje debela)
- 2 dl mleka
- 3 dl olja
- 30 dag sladkorja (kristalnega)
- 1 vanilin sladkor

Priprava

Sestavine z mešalcem s srednjo hitrostjo zamešamo v gladko maso. Mešalec



prestavimo na najpočasnejše obrate in dodamo:

- 6 žlic moke
- 2 pecilna praška

Maso pustimo počivati 6 ur (najbolje čez noč).

Po šestih urah pričnemo v maso počasi dodajati moko – po potrebi. Mešamo s kuhalnico. Iz primerno mehke mase z naoljenimi rokami oblikujemo kroglice, ki naj bodo velike kot oreh.

Pečemo približno 15 minut pri 180°C (pri ventilatorski pečici na malo nižji temperaturi).

Iz še toplih polovičk z žličko ali kratkim nožem izdobljemo sredico, ki jo uporabimo v nadevu.

Nadev

20 dag mletih orehov – poparimo z mlekom

biskvit iz izrezanih polovičk

marmelada

- rum
- sok – rdeč, zaradi barve (npr. aronja ali malinovec)
- mleti albert keksi (če imamo premalo nadeva)
- sladkor po potrebi

Breskvice pobarvamo z jagodnim ekstratom, ki mu dodamo malo vode. Barva ne sme biti pretemna, ker bodo breskvice preveč »umetne«. V »barvo« jih lahko zelo na hitro potopimo ali pa jih barvamo s čopičem. Na koncu jih povaljamo v sladkorju. Osušene in dobro zaprte ostanejo dobre do treh tednov – seveda, če jih prej ne zmanjka...

BRESKVICE - PERZIKEN

Ingrediënten.

- 3 eieren (middelgroot)
- 2 dl melk
- 3 dl olie
- 30 dag kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker

Voorbereiding.

De ingrediënten met een mixer op de middenstand tot een glad beslag maken. Vervolgens de mixer op de laagste stand zetten en toevoegen:

- 6 eetlepels meel
- 2 zakjes bakpoeder

De ontstane massa laten we 6 uren rusten (het beste is gedurende de nacht).

Na 6 uur beginnen we aan het deeg langzaam wat meel toe te voegen – zoveel als nodig is. Roeren met een houten lepel. Uit de ontstane zachte massa maken we met de handen, ingesmeerd met olie, balletjes zo groot als een walnoot. We bakken ongeveer 15 minuten bij 180°C. (bij een turbo-oven iets lagere temperatuur).



Uit de nog warme gehalveerde balletjes halen wij met een lepeltje de massa die wij voor de vulling gebruiken.

Vulling.

- 20 dag gemalen walnoten – overgieten met hete melk
- de massa uit de gebakken koekjes
- jam
- rum
- sap; rood vanwege de kleur (bijvoorbeeld: ranja of frambozensap)
- gemalen 'Albert koekjes' (als we te weinig vulling hebben)
- suiker zoveel als nodig

Breskvice kleuren we met aardbeienextract, waaraan we een beetje water toevoegen. De kleur mag niet te donker zijn, anders worden de *breskvice* teveel kunstmatig. In de kleurstof snel onderdompelen of anders een penseel gebruiken. Op het laatst moeten we ze in de suiker rollen. Gedroogd en in een goed sluitende trommel blijven ze zeker 3 weken goed – natuurlijk als ze niet eerder opgegeten worden.

ČOKOLADNE KROGLICE 1

Sestavine

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



Priprava

Maslo raztopimo in primešamo vse preostale sestavine. Vse skupaj dobro premešamo in postavimo na hladno. Oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki, naribanih orehih ali sladkorju v prahu.

ČOKOLADNE KROGLICE 2

- 25 dag maslenih ali albert keksov
- 20 dag sladkorja v prahu
- 20 dag čokolade v prahu
- 25 dag margarine
- 3 žlice ruma
- ½ dl mleka
- čokoladne drobtine

Priprava

Kekse zmeljemo. Čokoladni prah damo v posodo in zalijemo z mlekom. Posodo

postavimo na ogenj in mešamo, dokler se čokolada ne raztopi v mleku. V posodo z mletimi keksi dodamo raztopljeno čokolado, sladkorni prah, margarino in rum. Vse premešamo in pregnetemo v enakomerno testo. Testo za eno uro postavimo v hladilnik in iz njega z dlanjo oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v čokoladnih drobtinah, položimo na pladenj, po želji obložen s papirjem za peko. Kroglice damo za uro ali dve v hladilnik.

ČOKOLADNE KROGLICE (Chocolade rondjes) 1:

Ingrediënten.

- 25 dag cocos boter
- 10 dag chocolate puur (geraspt)
- 5 dag suiker
- Cocos meel, gemalen noten of poedersuiker
- 3 dag cacao
- 4 eetlepels melk
- 4 theelepels rum

Vorbereiding

De gesmolten cocos boter mengen wij met de andere ingrediënten. Alles goed door elkaar mengen en op een koude plaats laten rusten. Wij maken daarna er balletjes van en deze rollen wij in cocosmeel, gemalen walnoten of poedersuiker.

ČOKOLADNE KROGLICE (Chocolade rondjes) 2:

- 25 dag boter of 'Albert' koekjes
- 20 dag poedersuiker
- 20 dag chocoladepoeder
- 25 dag margarine
- 3 eetlepels rum
- 0,5 dl melk
- Chocoladekruimels

Vorbereiding

De koekjes malen. Chocoladepoeder doen we samen met de melk in een pan, die we op het vuur zetten en we roeren net zo lang tot de chocolate is opgelost in de melk. In een schaal met gemalen koekjes voegen wij de opgeloste chocolate, poedersuiker, margarine en rum toe. Alles goed door elkaar mengen en tot een egaal deeg maken. Het deeg laten we voor 1 uur rusten in de koelkast en daarna maken we er met de hand balletjes van die we in de chocolate-kruimels rollen en op een plaat zetten die met bakpapier is bedekt. De balletjes zetten we voor 1-2 uur in de koelkast.

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine

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



Priprava

Sestavine rahlo (nežno in počasi) zgnatemo v gladko zmes, ki naj počiva najmanj eno uro.

Rogljičke oblikujemo tako, da najprej naredimo kroglico, potem pa le-to rahlo z eno roko razvaljamo na deski. Dobljeni zvitek z obema palcema primemo na koncu in ga upognemo. Če je masa bolj mehka, desko nekoliko posipamo z moko.

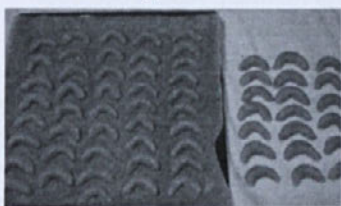
Pečemo približno 10 minut pri 180°C. Seveda je vse odvisno od pečice. Pozornost ni odveč, ker so orehovi rogljički hitro pečeni. Spodaj ne smejo porjaveti. Pri ventilatorski pečici naj bo temperatura malo nižja.

OREHOVI ROGLJIČKI (noten koekjes)

Ingrediënten.

- 40 dag glad meel
- 10 dag poedersuiker
- 10 dag gemalen walnoten
- 28 dag margarine
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eigeel

Vorbereiding.



Alle ingrediënten (zachtjes en langzaam) tot een gladde massa kneden, die we daarna minstens een uur laten rusten.

'Rogljicki' maken we zo, dat we eerst een balletje maken en daarna het balletje met één hand uitrollen tot een klein worstje. Met beide duimen pakken we het gevormde 'worstje' vast en buigen dit tot een half maantje. Als het deeg te zacht is, dan de ondergrond bestrooien met meel. We bakken ongeveer 10 minuten bij 180°C. Natuurlijk is alles afhankelijk van de soort oven. Houd het maar goed in de gaten want 'orehovi rogljicki' zijn snel klaar. Ze mogen aan de onderkant niet bruin worden. Bij een turbo-oven moet de temperatuur iets lager.'

POTICA

Testo:

- 1 kg moka
- 42 g kvasa (1 kocka)
- malo soli
- 250ml mleka
- 200ml smetane
- 2 rumenjaka
- 1 jajce
- 100 gr sladkorja
- 100 gr masla
- 1 zlica ruma

Priprava:

Naredimo kvasec: kvas nadrobimo v skodelico in dodamo malo sladkorja in prilijemo mlacno vodo ali mleko. Ko se kvas razpusti, razmesamo. Mleko, maslo, sladkor zmesamo in samo toliko segrejemo, da se maslo stopi. Vmesamo se jajce in rumenjake in rum.

Moko presejemo in naredimo jamico, v katero vlijemo kvasec, pomesamo z malo moke in pustimo kvasu, da vzhaja 5 minut. Dodamo tekocino in sol in zagnemo testo. Če bomo uporabili več nadevov - tako kot danes - ga razdelimo na več delov in pustimo pocivat, da se volumen najmanj podvoji.

Testo razvaljamo, nadevamo, zvijemo in damo spet pocivat. Medtem segrejemo pecico na 175 stopinj. Potico večkrat prebodemo z iglo, da zrak lahko uhaja in pecemo približno eno uro.

Nadevi

1. Orehov:

- 400gr zmletih orehov
- 200 ml smetane
- 200 gr sladkorja
- 1 jajce
- 150 g rozin, namočenih v malo ruma
- po potrebi se mleko
- 120 gr masla

Polovico orehov zmesamo s sladkorjem, smetano, jajcem in stopljenim maslom, da dobimo gost nadev. Po potrebi dodamo še mleko.

Razvaljano testo namažemo z nadevom, potresemo z rozinami in potresemo z drugo polovico orehov. Zavijemo.

2. Rožičev

- 100 ml mleka
- 100 gr medu
- 125 gr rožičeve moke
- 50 gr rozin
- 1 žlica ruma
- malo cimeta

Rožičevo moko pokuhamo z mlekom in medom, pustimo, da malo povre.

Odstranimo, primešamo rum in cimet ter namažemo testo. Potresemo z rozinami in zavijemo.

3. Rozinov:

- 1 rumenjaki
- 60 gr sladkorja
- 2 žlice kisle smetane
- 200gr v rumu namočenih rozin

Rumenjak penasto zmešamo s sladkorjem, nato dodamo smetano. Namažemo po testu, potresemo z rozinami in zavijemo.

foto Ziva Sos



POTICA

- 1 kg bloem
- 42 g gist (1 blokje)
- een beetje zout
- 250 ml melk
- 200 ml room
- 2 eigeel
- 1 heel ei
- 100gr suiker
- 100 gr boter
- 1 lepel rum

Bereiding:

Wij maken 'kvasec' – gist verkruiden in een kopje, voegen wat suiker een beetje lauwwarm water of melk en roeren door elkaar. De rest van de melk, boter en suiker roeren en verwarmen totdat de boter smelt. Een hele ei, de twee eigeel en rum doorheen roeren. Bloem zeven en in het midden een holletje maken, waarin wij 'kvasec' gieten, met een beetje bloem verroeren en laten het 5 min rijzen. Wat vocht erbij doen, zout en een soepel deeg kneden. Als wij meerdere vullingen gebruiken – zoals vandaag – in meerdere stukken verdelen en laten rusten totdat het dubbel zo groot wordt.

Het deeg uitrollen, met de vulling bestrijken, in elkaar rollen en weer laten rusten. Ondertussen laten wij de oven op temperatuur komen (175 graden). Potica op meerdere plekken inprikken zodat de lucht kan ontsnappen. Ongeveer een uur bakken.



foto Keimpe Dijkstra



foto Ziva Sos

Vullingen

1. Walnoten

- 400gr gemalen walnoten
- 200 ml room
- 200 gr suiker
- 1 ei
- 150 g rozijntjes, ingeweekt in wat rum
- indien nodig wat melk
- 120 gr boter

De helft van de walnoten met de suiker, room, ei en boter roeren om een dikke vulling te krijgen. Indien nodig voegen wij nog wat melk erbij. Op de uitgerolde deeg smeren wij de vulling en bestrooien wij met de rozijnen en de rest van de walnoten.

Oprollen en bakken.

2. Jansbrood(pitten)

- 100 ml melk
- 100 gr honing
- 125 gr jansbroodpitten bloem
- 50 gr rozijntjes
- 1 lepel rum
- een beetje kaneel

Jansbroodpitten bloem aan de kook brengen met melk en honing en een beetje laten koken. Van het vuur halen, rum en kaneel toevoegen en de vulling op de deeg smeren. Bestrooien met de rozijnen, oprollen en bakken.

3. Rozijnen:

- 1 eigeel
- 2 lepels zure room
- 60 gr suiker
- 200gr in rum geweekte rozijnen

Het eigeel romig roeren met suiker, room toevoegen. De vulling op de deeg smeren. Bestrooien met de rozijnen, oprollen en bakken.



foto Ziva Sos

Rižev narastek

Sestavine:

- 250 gr riža
- 1 liter mleka
- ščepec soli
- 4 jajca
- 2x 40 gr sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 50 gr masla
- 600 gr jabolk
- limonina lupinica
- 100 ml smetane

Priprava:

Pecico ogrejemo na 170 stopinj.

Mleko osolimo, zavremo, dodamo maslo in riž. Kuhamo 20 minut, med kuhanjem redno premešamo! Riž nato ohladimo.

Rumenjake in polovico sladkorja penasto umešamo, dodamo rižu in rahlo vmešamo še trd sneg iz beljakov.

Jabolka olupimo, naribamo in počakamo, da izpustijo sok. Ožamemo, sladkamo z drugo polovico sladkorja, odišavimo z limonovo lupinico in primešamo smetano. Polovico riža razgrnemo v namazan pekač, naložimo jabolka in pokrijemo z drugo polovico riža. Pečemo v pečici približno 40 minut. **Še različica:** Jabolka lahko tudi izpustimo in vso zmes naenkrat zlijemo v pekač in spečemo.

Rijst-soufflé

Ingrediënten:

- 250 g rijst
- 1 l melk
- zout
- 4 eieren
- 2 x 40g suiker
- 100 ml room
- 1 zakje vanillesuiker
- 50g boter
- 600 g appelen
- citroenschil

Bereiding:

De oven op 170 graden voorverwarmen.

Melk met wat zout aan de kook brengen, boter en rijst toevoegen. 20 minuten koken en goed roeren! Hierna alles laten afkoelen.

Eieren splitsen. De eiwitten stijf kloppen. Het eigeel en de helft van de suiker schuimig roeren en voorzichtig de stijf geklopte eieren erdoor roeren.

De appelen schillen, raspen en even wachten tot ze vocht afgeven. Het vocht uitpersen, zoeten met de tweede helft van de suiker, de citroenschil en de room toevoegen.

De helft van het rijstmengsel in een beboterde ovenschaal doen, het appelmengsel eroverheen en deze laag weer afdekken met de rest van de rijst.

Nog een tip van de kok: Je kunt de appelen ook achterwege laten en alleen het rijstmengsel bakken.

Liptaver sir

Sestavine:

- 250 gr skute (dobro odcejene)
- 50 gr kisle smetane
- 5 drobnih kislih kumaric (na drobno narezanih)
- 1 mlada čebula (na drobno narezana)
- 1 žlička sladke in 1 žlička ostre mlete paprike
- sol, poper

Priprava:

Vse sestavine dobro premešamo (lahko tudi spasiramo) in namaz debelo namazemo na kruh. Dober tek!



'Liptaver-kaas' – spread

Ingrediënten:

- 250g kwark (goed uitgelekt)
- 50g zure room
- 5 kleine augurken (heel klein gesneden)
- 1 jonge ui (klein gesnipperd)
- 1 lepel zoete en 1 lepel scherpe paprikapoeder
- peper, zout

Bereiding:

Alle ingrediënten goed door elkaar mengen (kan ook met de machine) en de spread dik op het brood smeren. Eet smakelijk!

Ajdova kaša

Sestavine:

- | | |
|--|-------------------------|
| malo olja | 200 g brstičnega ohrovt |
| čebula (sesekljana) | sol |
| 100 g ajdove kaše (se dobi v ekotrgovinah) | majaron |
| malo vode | petersilj |
| malo naribanega sira | 1 jajce |
| | 2 žlici kisle smetane |

Priprava:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Na malo olja popražimo seseklano čebulo in dodamo na polovičke narezan brstični ohrovt. Ko ohrovt dobi malo barve, dodamo še

ajdovo kašo, zalijemo z vodo in kuhamo, dokler ni ajdova kaša mehka. Začinimo s soljo, majaronom in peteršiljem. Vse skupaj preložimo v posodo, primerno za v pečico in prelijemo s prelivom, ki smo ga pripravili iz jajca, kisle smetane in sira. Pečemo 20 minut, oziroma dokler preliv ni pečen
Se nasvet: Včasih dodam se kakšno zelenjavo in/ali gobe.

Boekweitschotel

Ingrediënten:

- | | |
|--|------------------------------------|
| - een beetje olie | - zout |
| - een gesnipperde ui | - majoraan |
| - 100g boekweit-'kasha' (te koop in de bio- winkels) | - peterselie |
| - water | - lei |
| - 200g spruitjes (gehalveerd) | - 2 lepels zure room/crème fraîche |
| | -een beetje geraspte kaas |

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 180 graden. Ui fruiten met een beetje olie en de spruitjes toevoegen. Als deze een beetje verkleuren ook *boekweit-kasha* toevoegen, met water overgieten en koken totdat *kasha* zacht wordt. Op smaak brengen met zout, majoraan en peterselie. Alles in een ovenschaal gieten en overgieten met het mengsel van een ei, zure room/crème fraîche en de geraspte kaas. Ongeveer 20 minuten bakken.

Nog een tip van de kok: je kunt nog een andere soort groente toevoegen of bijv. paddenstoelen.

Segedin golaž iz ekonom lonca

Sestavine:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| - malo olja | - 500 gr kislo zelje z zelnico |
| - pol čebule (ali ena mala), | - paradižnikova mezga |
| - čajna žlička rdeče paprike v prahu, | - nekaj lovorjevih listov |
| - 700gr svinjskega mesa (kocke 2x2cm) | - poper, sol |
| - žlica moke | - malo vode |
| | - žlica kisle smetane |

Priprava: Na olju v ekonom loncu prepraži čebulo. Ko porumeni, dodaj žličko rdeče paprike v prahu, nato na kocke narezano svinjsko meso, ki naj ne bo preveč pusto. Potresi z žlico moke. Ko meso porjavi, dodaj kislo zelje, dobro je, če je zraven tudi nekaj zeljnice. Dodaj paradižnikovo mezgo, lovor, poper. Soliti ne gre preveč, ker je ponavadi slano že zelje. Nato dolij vodo, a ne preveč - voda naj komaj dobro pokriva vse sestavine. Zapri ekonom lonec in kuhaj 30 minut.

Preden postrežeš, lahko dodaš žlico kisle smetane. Segedinski golaž postrežemo z

ajdovo kašo ali polento ali kuhanim krompirjem v kosih, lahko pa tudi s kruhom.

Se nasvet: k mesu lahko dodaš tudi kosti od kotletov, ki pa jih pred serviranjem odstraniš. Segedinski golaž je še boljši, če skuhan v loncu stoji čez noč.

Segedin goulash uit de snelkookpan

Ingrediënten:

- een beetje olie
- een halve ui (of een kleine)
- een theelepel rode paprikapoeder
- 700 g varkensvlees (gesneden in stukjes)
- een lepel bloem
- 500 g zuurkool met wat vocht
- tomatenpuree
- enkele laurierbladeren
- peper, zout
- een beetje water
- lepel zure room/crème fraîche

Bereiding:

In de snelkookpan uitje fruiten op de olie. Als deze geel wordt het lepeltje paprikapoeder toevoegen en hierna het vlees. Omroeren, zuurkool toevoegen (met eventueel wat vocht als deze niet te zuur is). Voeg nog het tomatenpuree toe, de laurierbladeren en peper. Voorzichtig met de zout, zuurkool kan al zout genoeg zijn. Giet nog wat water erbij zodat alles net eronder zit. Doe de snelkookpan dicht en kook ca. 30 minuten. Voor het opdienen nog de zure room/crème fraîche toevoegen. Als bijlage zijn Boekweitschotel, polenta of gekookte aardappelen of gewoon brood lekker.

Nog een tip van de kok: voor de goulash kun je ook de boten van de karbonaadjes gebruiken, die je voor het opdienen verwijderd. Segedin goulash is nog beter als het volgende dag wordt gegeten.



foto Ziva Sos

Postne jedi iz delavske menze tovarne pohišstva Brest Cerknica – po Bredino

Breda Sikkens Turšič

Ko ste vsega siti, si ne morete izmisliti nič več pametnega, čeprav imate poln hladilnik, naj vas spomnim na nekaj starih, zelo "basic slow food" receptov. Če pri vsem tem pogrešate zelenjavo, si lahko za "snack" privoščite surov korenček ali redkvico.

Pohane ribe

Če so ribe preveč mokre, jih obrišemo s papirnato brisačo, nato jih po okusu solimo in povaljamo najprej v moki, potem v jajcu in nazadnje v drobtinah.

Ribe pohamo na srednje vročem olju, jih obračamo in pazimo, da se ne zažgejo.

Fižolova solata

Fižol solimo, ko ga kuhamo.

Skuhanega odcedimo, vodo lahko shranimo za fižolovo juho.

Ko je fižol ohlajen, mu dodamo: čebulo, poper, kis in olje.

Po okusu lahko med fižol naribamo črno redkev.

Krompirjeva solata

Krompir kuhamo z olupkom.

Za solato uporabimo krompir, ki se ne razkuha (vastkokend).

Ko je skuhan, ga olupimo še toplega, narežemo na rezine in mu dodamo še toplemu: čebulo, sol, poper, olje in kis. Krompir porabi veliko olja in kisa. Solata naj stoji vsaj eno uro, preden jo serviramo. Pred serviranjem pokusimo, če je potrebno še kaj dodati.

Nizozemci so vedno prijetno presenečeni nad slovensko zelo "basic" krompirjevo solato. Prisotna je pri vsakem BBQ.



foto Ziva Sos



foto Ziva Sos

Vastengerechten uit de fabriekskantine van de meubelfabriek 'Brest' Cerknica – volgens Breda

Als u al overal van genoeg hebt en u ondanks de volle koelkast niets nieuws kunt verzinnen laat mij u herinneren aan enkele aan de oude, zeer "basic slow food" recepten. Voor diegene die hierbij nog wat groenten mist – neemt u maar als 'snack' wat rauwe worteltjes of radijsjes.

Gefrituurde visfilets

Visfilets even afdrogen met keukenpapier, zouten en hierna achtereenvolgens door bloem, geklutst ei en broodkruimels halen. Op de middelmatige temperatuur in olie bakken, regelmatig keren en opletten dat ze niet aanbakken.

Bonensalade

Bonen een avond van tevoren inweken en de volgende dag zouten en koken volgens de aanwijzing. Aan de afgekoelde bonen de andere ingrediënten toevoegen: een in de ringen gesneden ui, peper, olie en azijn. Naar smaak kan ook de geraspte zwarte wortel/rammenas erdoorheen.

Aardappelsalade

Vastkokende aardappelen wassen en in schil koken. Nog warm pellen, in stukjes snijden en nog aan de warme aardappelen volgende ingrediënten toevoegen: een gesneden ui, zout, peper, en flink wat olie en azijn. De salade minstens een uur laten trekken en voor het opdienen proeven en eventueel nog wat van de ingrediënten toevoegen.

De Nederlanders zijn gek op deze zeer 'basic' aardappelsalade, zeker bij de barbecue.



foto Ziva Sos

PIRHI PO SLOVENSKO - PAASEIREN OP ZIJN SLOVEENS



čebulne olubke speremo in kuhamo z žlicko kisa v veliki posodi, da spustjo barvo
uienschillen wassen en aan de kook brengen met een scheutje azijn in een grote pan met water, tot het water bruin wordt.



na jajce nalepimo travi ali liste in jih trdno zavijemo v najlonsko nogavico. op elk ei een blaadjie of spritje gras plakken en strak inwickelen in naylonkous.



Jajca skuhamo v čebulni vodi
eieren koken in het uienwater



in to je rezultat, za lepsi videz jih lahko namazemo z maslom.
en dit is het resultaat - om ze te laten blinken smeren we ze in met boter

EN ČISTO TA PRAVI KURENT NA NIZOZEMSKEM EEN ECHE KURENT IN NEDERLAND

Mojca Nodelijk Gustin



naj sporočim , da je združenje odkupilo pravega kurenta, ki ga je za diplomsko nalogo naredila Christa van der Meer, kako in zakaj se je odločila ravno za ptujskega kurenta, vam bo sam obrazložila v naslednji Lipi. Zaenkrat le toliko, da še vedno zbiramo prostovoljne prispevke zanj in da ga bomo uporabljali v promocijske namene, na srečanjih, prireditvah, sejnih ip

Na sliki kurent z Metko Dijkstra Murko

We hebben onze eigen kurent! Deze werd verwaardigd door Christa van der Meer, studente aan de mode akademie. Waarom en hoe dit project tot stand kwam zal ze ons in de volgende Lipa uitleggen, nu wil ik het erbij laten om te zeggen dat kurent eigendom van de vereniging is, en dat we hiervoor nog steeds geld inzamelen. We zullen kurent gebruiken voor promotie doeleinden,

Metka Dijkstra Murko met kurent

Kurentovanje is een van de populairste viering van carnaval in Slovenie. het is geografisch gebonden aan stadje Ptuj, hoofdfiguur is kurent of korent, gekleed in kleding van schapenvacht met grote bellen rond de middel, daarmee maakt hij een hels lawaai dat de winter weg moet jagen.

NAMIGI - TIPS

Going locally in Slovenia?

Slocally (Slovenia Locally) offers you the opportunity to bake your own bread in a traditional way, to be part of harvesting team, to attend less known local festivals, etc. www.slocally.com Slocally offers an **unique local experience in Slovenia** through different **hands-on workshops** and other activities. Enjoy something different, special, local and unique ... **Experience Slovenia with locals.**

For more information about hands-on workshops please visit www.slocally.com or like and follow us on

Facebook <http://www.facebook.com/Slocally> or write us an email:

vesna@slocally.com (vesnaveliscec@gmail.com). And share information about Slocally with your friends.

You are welcome to **join us to experience Slovenia with locals.**

Vesna Veliscec

Želite odkriti vaše prednike iz Slovenije?

Vas zanima, od kod prihaja vaš rod, kdo so vaši predniki, njihova imena, rojstni kraji, poroke, kje imate sorodnike...? Vse to vam odkrije vaš **DRUŽINSKI RODOVNIK-DRUŽINSKO DREVO.**

Poiščemo vaše prednike in njihove sorodnike do približno leta 1780. Vec informacij vam lahko posreduje gospa Magda Zore, elektronski naslov: magda@zvoncek.com



op zoek naar familie geschiedenis in Slovenie? wilt u weten waar u voorouders vandaar komen, hun namen, geboorte plaatsen, huwelijken, waar ze woonden? We kunnen uw voorouders terug vinden tot ongeveer 1780: namen, achternamen, huwelijken, aantal en namen van kinderen, plaatsen waar ze gewoond hadden en hun status, voor meer info kunt u zich wenden tot mevr Magda Zore via e mail magda@zvoncek.com

MOJASLOVENIJA



revija Moja Slovenija lahko berete na spletni strani
www.mojaslovenija.net

leestip: Lojze Kovacic trilogie De nieuwkomers in vertalling van Roel Schyt
trilogija 'Prišleki' Lojzeta Kovačiča je na voljo v nizozemskem jeziku



Welke Sloveense stad is te herkennen in deze afbeelding van google?
prepoznate to mesto?



De vereniging is opgericht op 7 juli 1991 en is een zelfstandige en onafhankelijke landelijke organisatie, die zich ten doel stelt met name op cultureel, economisch en maatschappelijk gebied de samenwerking tussen Nederland en Slovenie. De vereniging beschouwd zichzelf als de geeigende plaats voor ontmoeting tussen Nederlanders en Slovenen en wil voorts in het bijzonder een ontmoetingsplaats voor de Slovenen in Nederland zijn. (uit artikel 2 van de Statuten)

Odbor - Bestuur

predsednik en blagajnik - voorzitter en penningmeester

Mojca Nodelijk Guštin

Margrietsraat 1

4566 AN Heikant

tel: 0114 313 649

e-mail: mojca@vrienden-van-slovenie.nl

tajnik- secretaris

Metka Dijkstra Murko

E mail: metka@vrienden-van-slovenie.nl

člani -leden:

Uroš Malnaršič

e-mail: uros.malnarsic@gmail.com

Joere Nodelijk

e-mail: joere.nodelijk@outlook.com

Peter van Leeuwen

e mail: pvanleeuwen@gmx.net

spletna stran/website: www.vrienden-van-slovenie.nl

info: odbor@vrienden-van-slovenie.nl

facebook:

- Združjenje prijateljev Slovenije, Nizozemska/Vrienden van Slovenie

- Slovenci na Nizozemskem

I FEEL
SLOVENIA

Embassy festival

7 september 2013

Lange Voorhout , Den Haag

Vabljeni



EMBASSYFESTIVAL
THE HAGUE

LIFTING GLOBAL CULTURE