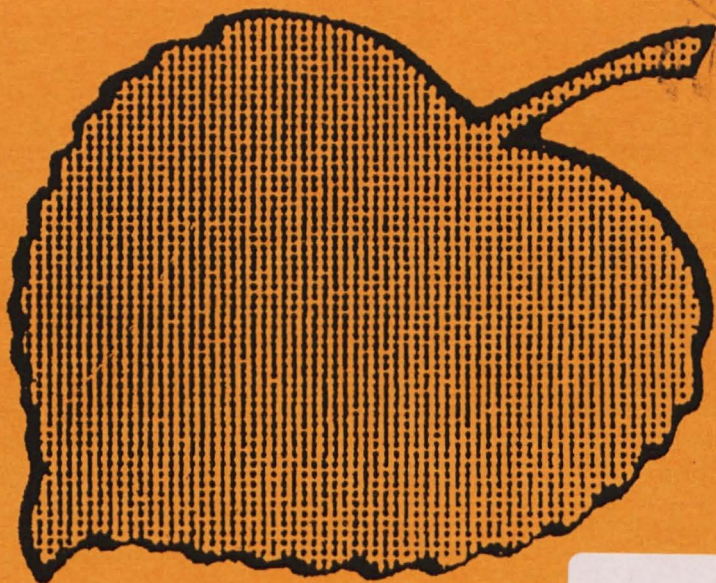


VERENIGING VRIENDEN VAN SLOVENIË
Združenje Prijateljev Slovenije

Lipa



Indien onbestelbaar
retour aan:
Teldersweg 185
3052 TG ROTTERDAM

(ISSN 0928-8376)

INHOUD

Slovenski kulturni praznik v Delftu / Activiteiten 1998	1
Sloveense culturele dag in Delft	2
Uit de Sloveense literatuur	3
Brieven	5
Ontwikkelingen in Slovenië- januari, februari, maart 1998	8
Nederlanders in Slovenië	12
Informatie voor Slovenen in Nederland	13
Vinska cesta (3)	16
Wijnroute (3)	17
Voor u gelezen	21
Štanjel	21
Prijateljstvo ne pozna meja	22
Vriendschap kent geen grenzen	23
Kuhajmo z Bojanom	25
Koken met Bojan	27
30 jaar Original Oberkrainer Avsenik Club Nederland	29
Vici/Moppen	30

Jaargang 7, nummer 2, april 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.

De bijdragen voor de volgende Lipa graag vóór 15 juni as. inleveren bij 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 šinitiëren 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)

SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK V DELFTU

PREŠERNOV DAN

8. februarja smo v Združenju prijateljev Slovenije pripravili prireditev v čast slovenskega kulturnega praznika.

Osrednja točka programa je bil nastop tria Joshua. Ljubitelji glasbe so gotovo prišli na svoj račun. Trio Joshua je na visokem profesionalnem nivoju odigral svoj program, ki je lahko zadovoljil široko publiko. Tenkočutni zvoki romance, temperamentna tango in čardaš in folkloristično obarvane ciganske pesmi so očarali publiko.

Glasbeni program so v odmoru dopolnili literarni prispevki o Prešerenu in o slovenski moderni poeziji. Stian Krook je namenil nekaj besed spominu na Prešerna in njegovo poezijo. Kot oris njegove ljubezni do rodnega kraja in klic k strpnosti družbe in prijateljstvu med ljudmi in ljudstvi, pa je nato prebral prešernov sonet Vrbi in odlomek iz Zdravljice v angleškem jeziku.

Silva Hagen-Škoda je v prvem delu svojega nastopa orisala Prešernovo nesrečno ljubezen do Julije. S pesmijo Pod oknom je zaokrožila to temo. Nato pa nam je Silva predstavila še dve pesmi modernih slovenskih pesnikov v prevodu Raymonda Detreza: Lipicance Edvarda Kocbeka in Odštevanko Svetlane Makarovič.

V naslednjem odmoru je predsednik Združenja Siem Edink poklical na oder gospoda Rechta. Na njegovo veliko presenečenje mu je predal prvo častno članstvo Združena prijateljev Slovenije. Gospod Recht je med leti 1993 in 1997 v potovalni agenciji v Middelburgu vodil med drugim Verkeersburo Slovenië. S svojim delom je pripomogel, da se je Slovenija otresla imena 'nevarno' območje in je prispeval k promociji samostojne Slovenije kot turistično privlačne dežele. Siem Edink mu je izročil plaketo in simbolično darilo.

Po zaključku kulturnega programa smo se nato skupaj poveselili. Op kozarčku, prigrizku in slovensko-nizozemskem klepetu je nedeljsko popoldne kar prehitro minilo. Ugotavljam, da postajajo naša srečanja vse privlačnejša. (MT)

ACTIVITEITEN IN 1998

20 juni 1998 : BARBECUE IN AUSTERLITZ

In het najaar van 1998: tarokkampioenschap en Sloveense borrel

SLOVEENSE CULTURELE DAG IN DELFT

DE DAG VAN PREŠEREN

Op 8 februari hebben wij in Delft de Sloveense culturele dag gevierd. Het programma werd gedragen door het optreden van Joshua Trio. Het publiek werd verrast door het hoge professionele niveau van de optredende musici. Hun gevarieerd programma heeft het brede publiek kunnen bereiken: de subtiele klanken van de romance van Beethoven, temperamentvolle tango en csardas, folkloristisch getinte zigeunerliederen...

Het muzikale programma werd onderbroken met literaire bijdragen. Uiteraard werd daarbij aandacht besteed aan Prešeren. Daarnaast is er ook moderne Sloveense poëzie aan bod gekomen.

Stian Krook heeft een paar worden gewijd aan Prešeren en zijn liefde voor zijn geboortestreek en verlangen naar thuis en zijn, met name in die tijd, vooruitstrevend denken voor wat betreft verdraagzaamheid en vriendschap tussen volkeren. Stian heeft hiertoe Prešeren's sonet Vrbi (aan Vrba) en een gedeelte van Zdravljica (Proostlied) in het Engels voorgelezen.

Silva Hagen-Škoda heeft als thema voor haar bijdrage over Prešeren zijn ongelukkige liefdesleven gekozen. Dit illustreerde zij met het gedicht Pod oknom. (Onder de raam). Vervolgens heeft Silva de moderne Sloveense poëzie voorgesteld met de gedichten Lipizaners van Edvard Kocbek en Aftelrijmpje van Svetlana Makarovič in het Nederlands. Deze zijn vertaald door Raymond Detrez.

In de volgende onderbreking heeft de voorzitter van de Vereniging, de heer Siem Edink, uit de aanwezige publiek de heer Recht naar voren geroepen. De heer de Recht was volledig verrast toen hem het ere lidmaatschap van de Vereniging Vrienden van Slovenië werd aangeboden. Deze heeft hij ontvangen voor zijn verdiensten bij het promoten van Slovenië in Nederland als een aantrekkelijke vakantiebestemming. Tussen 1994 en 1998 heeft de heer Recht in zijn reisburo in Middelburg ook het Verkeersburo Slovenië gehad. In die, voor tourisme in Slovenië moeilijke tijd, heeft hij met zijn activiteiten bijgedragen dat Slovenië in Nederland het predicaat van 'gevaarlijke' bestemming heeft weten kwijt te raken.

Nadat het culturele gedeelte was afgerond werd de middag voortgezet met een borel, een hapje en een gezellig Nederlands-Sloveens onderonsje. Een ding is duidelijk: onze verenigingsbijeenkomsten worden steeds gezelliger.

Uit de Sloveense literatuur

Het gedicht De Lipizaners van de Sloveense dichter Edvard Kocbek heeft bij de bezoekers van de culturele dag een bijzondere indruk gemaakt. Op verzoek van enkele bezoekers kunt u nu dit gedicht nogmaals op uw gemak doorlezen. Het is afkomstig uit de gedichtenbundel "Poročilo" (Het bericht) uit 1969, uitgegeven door Založba Obzorja uit Maribor. Gedicht De Lipizaners is in het Nederlands vertaald door Raymond Detrez, een Vlaams literaat. Hij schreef voor de Creatief (literair- en kunstkritisch tijdschrift van de uitgeverij Manteau uit Antwerpen) in 1989 een nummer vol, over Slovenië.

De Lipizaners

De krant schrijft:

Lipizaners speelden mee
in een historische film.

De radio maakt bekend:
een miljonair kocht Lipizaners,
de edele dieren waren rustig
gedurende de hele vlucht boven de Atlantiek.

En een geleerd boek onderricht:
Lipizaners zijn voortreffelijke rijpaarden,
afkomstig uit de Karst, met soepele hoeven,
een elegante pas, een zuiver karakter
en van een onwrikbare trouw.

Toch voeg ik daaraan toe, mijn zoon,
dat die onrustige dieren
niet te vatten zijn in vaststaande sjablonen:
het is goed, wanneer de dag aanbreekt,
dan zijn de Lipizaners zwarte veulens,
en het is goed, wanneer de nacht valt,
dan zijn de Lipizaners witte merries,
maar het beste is het,
wanneer de dag verschijnt uit de nacht,
dan zijn de Lipizaners zwart-witte potsenmakers –
hofnarren van hare hoogheid,
de geschiedenis van Slovenië.

Anderen vereerden heilige koeien en draken,
duizendjarige schildpadden en gevleugelde leeuwen,
eenhoorns, tweekoppige adelaars en fenixen,
maar wij hebben het mooiste dier gekozen,
dat zich op slagvelden en in circussen onderscheidde,
en prinsessen en gouden monstransen droeg,



daarom spraken de Donaukeizers
Frans met sluwe diplomaten,
Italiaans met knappe actrices,
Spaans met de oneindige God
en Duits met ongeschoolde knechten,
met de paarden echter spraken zij Sloveens.

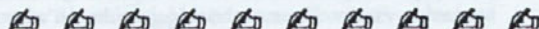
Herinner je, mijn kind, hoe mysterieus
de natuur en de geschiedenis zijn verbonden
en hoe verschillend de opgang van de geest is
bij elk der volkeren op aarde.

Je weet dat wij het land van wedstrijden en rennen zijn.
Daarom begrijp je ook waarom de witte paarden
uit Noachs ark naar onze zuivere bodem zijn gesnelde,
waarom zij een dier van ons geworden zijn,
waarom ze zijn versmolten met
de legende van de geschiedenis
en waarom ze onze toekomst zo onrustig maken,
onophoudelijk zoeken ze voor ons het beloofde land
en zijn ze het hartstochtelijke zadel van onze geest.

Voortdurend zit ik op een zwart-wit paard,
mijn lieve zoon,
als een Bedoënenhoofdman
ben ik met mijn dier vergroeid,
mijn hele leven ben ik ermee op reis,
ik vecht op mijn paard en ik bid op mijn paard,
ik slaap op mijn paard en ik droom op mijn paard
en ik zal sterven op mijn paard,
al onze voorspellingen leerde ik kennen
op dat geheimzinnige dier,
en ook dit gedicht ervoer ik
op zijn huiverende rug.

Er bestaat niets duisterders
dan klare taal
en niets werkelijkers dan een gedicht,
dat het verstand niet kan bevatten,
in het heldere zonlicht manken de helden
en wijze mannen stamelen in het donker,
potsenmakers veranderen in dichters,
gevlugelde Pegassen galopperen steeds sneller
boven de spelonken van onze oude aarde
en springen en stampen,
de ongeduldige Sloveense dieren
doen nog steeds koning Matthias ontwaken.

Wie nog geen paard bestijgen kan,
moet onverwijd leren
het vurige dier te bedwingen,
zich vrij te gedragen in het lichte zadel
en zich te bewegen in de ritmische maat van de pas,
maar vooral te volharden in het voorgevoel,
want onze paarden zijn van ver gekomen
en ze willen nog ver gaan,
motoren weigeren dikwijls dienst,
olifanten eten te veel,
onze weg is nog lang,
te lang om te lopen.



Middelburg, 09-03-98

Beste Vrienden van Slovenië

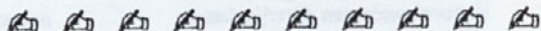
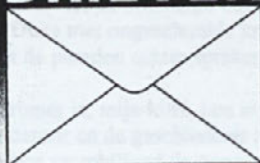
Op zondag 8 februari 1998, de Dag van de Sloveense Cultuur of Prešeren Day, had ik het grote genoegen tot erelid van uw Vereniging te worden benoemd, vanwege mijn bijdrage aan de ontwikkeling van het toerisme naar Slovenië vanuit Nederland/België gedurende de periode 1994 tot en met 1997. Mede namens mijn vrouw betuig ik u hiervoor mijn zeer hartelijke dank. De bijbehorende fraaie oorkonde heeft een goede plaats in mijn werkkamer gekregen.

Het werk voor Slovenië heb ik steeds met veel plezier gedaan met de voortreffelijke medewerking van achtereenvolgens Astrid van Mastrigt en de laatste jaren van mijn dochter Nicole en Lucy Wieland, daartoe in staat gesteld door de directie van Tourist Team BV. Ook van de zijde van uw Vereniging werd gewaardeerde steun ontvangen, waarbij ik gaarne de naam Bojan Gorički noem. In de toekomst hoop ik in staat te zijn op incidentele basis het toerisme naar "De Zonzijde van de Alpen" te kunnen blijven ondersteunen. Laten we samen de kansen en mogelijkheden benutten. "Together", volgens de naam van het plastic, dat ik als geschenk mocht ontvangen, symboliserend de kwaliteit van de vriendschappelijke contacten die ik ook in de toekomst zal blijven nastreven.

Lep pozdrav,

Jo de Regt

BRIEVEN



HALLO IEDEREEN !

Als nieuw lid van de vereniging, sinds januari van dit jaar, wil ik me even voorstellen. Mijn naam is Anet Dingemans, ik ben 39 jaar en getrouwd met Guido. Samen hebben wij twee jongens van 5 en 7 jaar, Daan en Luuk.

Sinds 1979 ben ik Slovenië verslaafd; dit is begonnen met de wintersport maar inmiddels heb ik alle seizoenen mee mogen maken hoofdzakelijk in Bohinj. Dit stukje van Slovenië heeft al jaren mijn hart gestolen, zozeer dat wij in 1990 besloten dat wij daar graag wilden trouwen in het kerkje van Sv. Janez, wat ook gebeurd is en waar wij erg dierbare herinneringen aan over hebben gehouden.

Sinds 2 jaar kamperen we met caravan in de omgeving van Bohinj, afgelopen jaar op camping Danica in Bohinjska Bistrica wat ons erg goed bevallen is. Onze jongens vinden het erg leuk om de bergen in te gaan en verder is er genoeg ander vertier voor hen en voor ons in de schitterende natuur daar.

Nu heb ik eigenlijk gelijk een vraag: Deze zomer willen we gaan bekijken of het voor ons mogelijk en haalbaar is om een kleine vakantiewoning te kopen in de omgeving van Bohinj. Wie kan en wil ons daar wat meer inlichtingen over geven?
Welke wegen moeten wij bewandelen?
Welke instanties moeten of kunnen we benaderen en wordt er in Slovenië net als hier met makelaars gewerkt? Hoe kom je eventueel vanuit Nederland in contact met makelaars?
Misschien vindt iemand het wel leuk om ons hierbij te helpen?

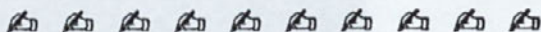
We horen het wel.

Vriendelijke groeten en tot ziens.

Anet Dingemans
Oude Postweg 104

3711 AK AUSTERLITZ

tel.: 0343-491285



INTERNET HOMEPAGE OVER SLOVENIË

Wij zijn al enige tijd bezig met het maken van een website over Slovenië op Internet. De bedoeling is om informatie te verstrekken aan Nederlanders die interesse hebben in allerhande zaken Slovenië betreffende.

We hebben de proefpagina zo opgesteld, dat via hoofdrubricken als historie, cultuur, verkeer, sport, toerisme, enz. verwezen wordt naar uitgebreidere artikelen over deze onderwerpen. Zo kunnen we ook reclame maken voor de "Vereniging Vrienden van Slovenië" en mensen attent maken op ons lijfblad LIPA.

Om de pagina verder te volmaken doen we een oproep aan de lezers van LIPA om interessante website adressen over Slovenië en/of ander digitaal materiaal o.a. foto's, muziek, enz. beschikbaar te stellen. Dus komt u in literatuur een verwijzing naar Internet tegen, laat het ons dan weten.

We hopen in een volgende LIPA het een en ander meer te kunnen vertellen over de voortgang van de Nizozemska site.

Freddie en Freek Wolsink
Wisselt 75
7021 EH ZELHEM
tel.: 0314- 623195

E-mail: f.wolsink@wxs.nl



ONTWIKKELINGEN IN SLOVENIË

JANUARI, FEBRUARI en MAART 1998

Door Alexander Vink uit Slovenië

NIEUW STUK SNELWEG GEOPEND

Op 16 januari werd een nieuw stuk snelweg geopend en wel het stuk Slivnica – Maribor BDC (6,5 km). Vanaf nu kan men vanaf de grensovergang Šentilj (Spelveld) tot Vransko over de snelweg rijden. Alleen nog een gedeelte ervan mag men 60 km/uur rijden (vanwege het beton- wegdek). DARS (Sloveense wegen organisatie) beloofde dat men eind mei 1998 alles heeft geasfalteerd.

SLOVEENSE “SPIONNEN” OPGEPAKT IN KROATIE

Op 15 januari werd bekend dat de Kroatische politie 2 Sloveense spionnen heeft opgepakt. Het incident vond plaats in de omgeving van Zavrča. Bij het oplossen van deze zaak zijn de Ministeries van Buitenlandse zaken en Defensie en beide militaire inlichtingendiensten betrokken.

Het Ministerie van Defensie ontkende echter dat het om een spionageactie gaat. De twee militairen zouden per ongeluk de grens hebben gepasseerd. De Kroaten zijn er echter van overtuigd dat de twee opgepakte personen, spionnen waren. Ze zouden 60m over de Kroatische grens een burger bestelwagen met een elektronische af luister apparatuur geplaatst hebben. De inhoud van de wagen is ongeveer 1 miljoen Duitse marken waard. De wagen met de apparatuur is door Kroaten in beslag genomen.

Deze gebeurtenis heeft voor vele discussies gezorgd. Tegen de Minister van Defensie, de heer Turnšek, heeft de SLS (zijn eigen partij-Sloveense volkspartij) een motie van wantrouwen ingediend en is verzocht op te stappen. Dat wantrouwen probeerde hij naar zijn vermogen weg te nemen, echter, hij stond echter niet sterk genoeg. Uiteindelijk heeft hij zijn ontslag aangeboden.

Op 13 maart is door de parlement (43 stemmen voor en 20 tegen) de nieuwe Minister van Defensie gekozen. De nieuwe minister is geworden de heer Alojz Krapež.

SLOVEENSE AUTO VAN HET JAAR 1998

Op 16 januari is Sloveense auto van het jaar 1998 gekozen. De winnaar is de nieuwe Audi A6. De andere genomineerden waren: Citroen Xara, Volkswagen Passat, Škoda Octavia en Renault Espace. De actie werd gehouden onder de lezers/luisteraars van Delo, Dnevnik, Večer (dagbladen), Avto+Šport, Motorevija (tijdschriften), TV Slovenija en Val 202 (radio-programma). Er kwamen in totaal 20538 inzendingen.

JANEZ POODOBNIK OP BEZOEK IN NEDERLAND

Janez Podobnik, voorzitter van het Sloveens parlement, was gedurende 2 dagen op werk-bezoek in Nederland waar hij o.a. sprak met Wim Kok (zie foto) en Piet Bukman. Nederland beloofde technische hulp bij het aanpassen van de Sloveense wetten aan die van de EU.



NIEUWE VLIEGTUIGEN IN GEBRUIK BIJ ADRIA AIRWAYS

Op 10 januari landde op vliegveld Brnik de eerste van 2 nieuwe vliegtuigen voor Adria Airways. De nieuwe toestellen zijn van Canadair Regional Jet 200 ER, welke de 2-Dash-7 zal vervangen. Het tweede toestel wordt eind januari verwacht. De nieuwe toestellen zijn veel sneller dan de 2-Dash-7. Bijvoorbeeld: een vlucht van Ljubljana naar Zürich duurt nu met 2-Dash-7 2 uur en met het nieuwe toestel ruim 1 uur. Adria Airways betaalde 38 miljoen US dollar voor deze twee toestellen en reserveonderdelen. Het eerste nieuwe vliegtuig zal worden ingezet op de bestemmingen Zürich, München, Sarajevo en in het voorjaar ook Brussel.



TOERISTISCHE OVERNACHTINGEN IN 1997

In februari werden de toeristische cijfers over 1997 bekend gemaakt. In totaal waren er 9% meer overnachtingen dan in 1996.

<u>Gasten uit:</u>	<u>Aantal overnachtingen:</u>
Duitsland	782.128
Italië	537.492
Oostenrijk	486.472
Kroatië	212.676
Nederland	151.470
Groot-Britannië	135.269

BENZINEPRIJZEN IN SLOVENIË

Super (98)	:	104,40 SIT (± fl. 1,27)
EuroSuper (95)	:	99,10 SIT (1,21)
Normaal (91)	:	95,80 SIT (1,17)
Diesel	:	95,30 SIT (1,16)

NEDERLANDS BEDRIJF KLAAGT GEMEENTE MARIBOR AAN

Het Nederlands bedrijf Floreal b.v. (EHC Europe b.v.) klaagt de gemeente Maribor aan wegens niet betalen van de door hun verrichte onderzoek van 1990-1995. Het bedrijf eist een schadevergoeding van 2 miljoen Duitse marken.

OLIERAFFINADERIJ UIT LENDAVA IN PROBLEMEN

De enige Sloveense olieraffinaderij NAFTA Lendava is in financiële problemen gekomen nadat de 2 grootste aandeelhouders, Petrol en de Staat, de geldkraan dichtdraaiden. Beide partijen konden niet tot een oplossing komen. Echter, op het laatste moment besloot Petrol een lening te geven voor aankoop van 25.000 ton ruwe olie. Hiermee kan de raffinaderij Nafta Lendava tot eind april 1998 produceren. De raffinaderij werkt met 1 van de 3 productie blokken, en nog die maar voor 80%. Ongeveer 60 mensen zijn door de leiding verplicht "met vakantie" gestuurd. De oorzaak van de problemen wordt geweten aan de lage benzineprijs. De verlieslijdende raffinaderij hoopt dat ze deze situatie te overleven. De toekomst is nog onzeker.

NEDERLANDSE KUNSTENAARS HOUDEN TENTOONSTELLING IN BEGUNJE

Op 6 februari werd in Galerie Avsenik een tentoonstelling geopend van drie Nederlandse kunstenaars: Kees van Eyck (schilder), Dirk Heij (o.a. beeldhouwer) en Henrie Lodewijk (fotograaf). Alle drie wonen al enige tijd in Slovenië: Kees van Eyck in Ljubljana, Dirk Heij in Dragatuš bij Črnomelj in Bela Krajina en Henrie Lodewijk in Medno bij Ljubljana.

OPEL ASTRA LAMPEN KOMEN UIT LJUBLJANA

Onlangs heeft Opel bij het bedrijf Saturnus in Ljubljana een nieuwe productielijn geopend. Saturnus zal aan deze lijn de lampen voor Opel Astra (model 1998) produceren. Dit bedrijf maakte reeds onderdelen voor BMW, Audi, Volkswagen, Fiat Renault, Seat en Škoda. Saturnus heeft 530 werknemers en een omzet van ongeveer 40 miljoen mark per jaar. Met deze overeenkomst met Opel is 14 miljoen mark gemoeid.

Foto: President Kučan bij de opening van de nieuwe productielijn.



SLOVENIË EN EU

In Londen kwamen de 15 lidstaten en de 11 kandidaatlanden bijeen om te praten over de uitbreiding van de EU. Premier Janez Drnovšek was er voor Slovenië. Slovenië behoort tot de eerste 3 kandidaten voor de toetreding.

FRANSE AMBASSADRICHE IN POMURJE

Onlangs heeft de Franse Ambassadrice, Francoise Bourolleau, Pomurje en Prekmurje – de streken in het noordoosten van Slovenië - bezocht. Zij bezocht o.a. het confectiebedrijf Mura in Murska Sobota.

Mura handelt namelijk met Franse bedrijven.

De grootste exporteurs van deze regio zijn: Mura, Konus-usnjarna, Elrad Elektronika, EEK Trade uit Videm ob Ščavnici, Inglar, M Sod en ABC International.

De grootste importeurs zijn: Mura, Intercom Trading, Arcont, Kartonaža, Roto Radenska en M Trade Gornja Radgona.

De grootste export-artikelen zijn champagne uit Radgona en mineraal water Radenska.

(foto: modeshow van Mura in Ljubljana, voorjaar- en zomercollectie '98)



SKISPRINGEN

Primož Peterka heeft voor de tweede keer achtereenvolgens de wereldbeker skispringen gewonnen.



NEDERLANDERS IN SLOVENIË

door A. Vink

Sinds enige tijd bestaat er in Slovenië een Nederlandse organisatie "Nederlanders in Slovenië" oftewel NIS. Deze organisatie werd opgezet door de heer Wim van Enk, welk voor de Nederlandse PTT-Telecom hier de Sloveense PTT-Telecom helpt. Hij zette deze organisatie op voor zijn dochter om zo niet het contact met de Nederlandse taal te verliezen. Hij kreeg een lijst van de Nederlandse ambassade in Wenen en begon iedereen op die lijst aan te schrijven.

De organisatie heeft een aantal keren per jaar gezellige bijeenkomsten in verschillende delen van Slovenië. Deze bijeenkomsten zijn geheel vrijblijvend zonder enige verplichtingen. Er zijn op dit moment ongeveer 65 Nederlandse gezinnen bekend, waarvan beide partners Nederlanders zijn of een van de partners uit Nederland komt.

Sinds eind 1997 heeft men ook 1 keer per maand een borrel in een café in het centrum van Ljubljana. Ook heeft men sinds kort cursussen Nederlands en Sloveens opgezet.

De in Slovenië woonachtige Nederlanders zijn op verschillende terreinen actief. Zo helpen de Nederlandse vrouwen de Sloveense organisatie SILA, welke regelmatig bijeenkomsten houdt voor goede doelen.

Vorig jaar in het voorjaar zijn de Nederlanders uitgenodigd om de opening van het Nederlands dorp bij te wonen in Volčji potok.

De meeste Nederlanders wonen in de omgeving van Ljubljana, verder zijn er Nederlanders woonachtig in Bled en andere delen van Slovenië. Een aantal is gepensioneerd, verder zijn er kunstenaars, vertegenwoordigers etc.

In Begunje werd op 6 februari in Galerija Avsenik de tentoonstelling geopend van drie Nederlandse kunstenaars: schilder Kees van Eyck, beeldhouder Dirk Heij, en fotograaf Henry Lodewijk. Tevens is er in Restavracija Jožovec gedurende de eerste week dagen van de Hollandse keuken gehouden.

Dit voorjaar – 23 en 24 mei - zal in Prekmurje (Noordoost Slovenië) weer een bijeenkomst van de Nederlanders in Slovenië gehouden worden.

Als u Nederlanders kent die in Slovenië wonen of bent u zelf geïnteresseerd, dan ontvang ik graag namen en adressen van u.

Hebt u interesse of wilt u meer informatie – neem dan gerust contact op met:

Alexander Vink
Martjanci 69
SLO-9221 MARTJANCI
Slovenija

of per fax : +386 69 48806
of per E-Mail: alex.vink@bigfoot.com

Informatie voor Slovenen in Nederland

Dubbele Nationaliteit

Laat ik, om veel van u gerust te stellen beginnen met te zeggen dat iedereen die in het bezit is van een dubbele nationaliteit deze kan behouden. Voor mensen die denken over naturalisatie is het ingewikkelder.

Sinds 1 oktober 1997 is een wet aangenomen die voor veel onduidelijkheid heeft gezorgd omtrent het hebben van een dubbele nationaliteit. Sinds deze datum verliezen mensen die zich tot Nederlander laten naturaliseren hun Sloveense nationaliteit. Bij naturalisatie is officieel dubbele nationaliteit niet meer mogelijk.¹ Echter zijn er nogal wat uitzonderingen waar de meeste van U toe zullen behoren, waardoor een dubbele nationaliteit nog steeds mogelijk is.

Deze uitzonderingen zijn:

1. De kinderen van migranten:
 - a. Het kind is in Nederland geboren,
 - b. Het kind heeft, voor zijn 18e verjaardag, 5 aaneengesloten jaren in Nederland gewoond,
2. Indien je gehuwd bent met een Nederlander en vraagt om naturalisatie, (voor naturalisatie moet je eerst 5 in jaar in Nederland wonen bij huwelijk is dit 3 jaar),
3. Wanneer sprake is van naturalisatie van minderjarige kinderen,
4. Wanneer er sprake is van substantieel verlies indien de Sloveense nationaliteit verloren zou gaan, (vb. verlies van mogelijkheden om grond of huis te erven), maar dit moet je wel aan kunnen tonen.

Samengevat betekent dit dat de dubbele nationaliteit problemen op kan leveren voor stellen waarvan geen van beide Nederlands is en om naturalisatie verzoeken. Hierbij valt met name te denken aan nieuwkomers.

Wat betekent EU lidmaatschap voor de Slovenen in Nederland?

Het zal niet lang meer duren of Slovenië zal toetreden tot de Europese Unie (EU). Nu Italië niet meer dwarsligt is Slovenië geklommen naar de positie van eerste land dat in aanmerking komt om toe te treden. Maar wat betekent dit voor Slovenen die in Nederland wonen? Een aantal punten op een rij:

Voordelen:

- a. Kiesrecht op lokaal niveau ook wanneer je nog geen 5 jaar in Nederland een verblijfsvergunning hebt,

¹ Slovenië heeft op 6 november 1997 het Europees nationaliteitsverdrag ondertekend. Dit verdrag regelt onder andere de mogelijkheid om afstand te kunnen doen van de Sloveense nationaliteit.

- b. Kiesrecht op niveau van de EU, waarbij je mag kiezen of je in Slovenië of in Nederland wilt stemmen,
- c. Mogelijkheden tot gezinsvorming en -hereniging worden verruimd. Kinderen tot 21 jaar in plaats van 18 jaar mogen naar Nederland worden gehaald, en ouders mogen ook naar Nederland komen. De zogenaamde inkomensvereiste vervalt, en wanneer je trouwt met iemand van buiten de EU dan mag deze persoon ook in Nederland wonen,
- d. Vrij verkeer wordt van toepassing. Dit betekent dat iedere EU-burger recht heeft op toegang en verblijf.
In de praktijk blijkt het handig te zijn om je toch te laten registreren middels een EU-verblijfskaart (e-kaart). Dit om aan te kunnen tonen hoelang je in Nederland woont, hetgeen van belang is voor bijvoorbeeld de opbouw van rechten in het kader van sociale zekerheid. Bovendien kan het handig zijn voor eventuele latere naturalisatie. Officieel moet het niet! Eigenlijk moet een EU-paspoort voldoende zijn, echter doen veel instanties moeilijk als je geen e-kaart hebt. Maar het blijkt ook weer lastig te zijn om een e-kaart te krijgen,
- e. Inburgering zal niet langer verplicht zijn maar gebeuren op basis van vrijwilligheid,
- f. Het recht voor kinderen, die in bezit zijn van de Sloveense nationaliteit, om onderwijs in eigen taal te volgen.

Nadelen:

- a. Gebruik van de zogenaamde remigratie-regeling zal niet meer mogelijk zijn. Dit betekent dat mensen tussen de 55- en 65 jaar, met een bijstandsuitkering, deze niet langer om kunnen zetten in een remigratie-uitkering. Het is dan dus niet meer mogelijk om, met behoud van de uitkering, terug te gaan naar Slovenië. (Iets dat tot toetreding nog wel mogelijk is).

Euro House Nederland

Viktor V. Solar

*Buitenkamp 27
7214 BH Epse, Holland
Tel. 0575-494705
Fax 0575-491005
Autotel. 0653118079*

*import- en export
bemiddeling*

Sociale Zekerheid voor Slovenen in Nederland en bij remigratie

De sociale zekerheid is van toepassing op iedereen die in Nederland woont of werkt, ongeacht de nationaliteit. Er zijn onderdelen van de sociale zekerheid die specifiek voor migranten van belang zijn. Twee zaken springen daarbij in het oog. De exporteerbaarheid van uitkeringen is belangrijk voor hen die na hun arbeidzaam leven terug willen keren naar het land van herkomst. Bepaalde uitkeringen kunnen worden meegenomen naar het land van herkomst. Een andere zaak is de opbouw van de AOW. Arbeidsmigranten die na de invoering van de AOW, in januari 1957, naar Nederland zijn gekomen hebben nooit een volledige AOW-opbouw. Zij zijn voor een aanvulling aangewezen op de bijstandswet, met alle gevolgen van dien.

Voor de sociale zekerheid zijn Slovenen aangewezen op de verdragen die Nederland met SFRJ heeft afgesloten, dat van toepassing blijft voor Slovenië.

Voor mensen die hierover meer willen weten kunnen Nieuwsbrief nr.3 met alle informatie over sociale zekerheid bij het LIZE aanvragen. Hierin staat de hele ingewikkelde materie duidelijk op een rij. Dit kunt u doen door even het LIZE te bellen of een briefje te sturen aan het LIZE-secretariaat.²

Ook kun je hun bellen wanneer je vragen omtrent sociale zekerheid, of iets anders betreffende de rechten van Slovenen in Nederland, hebt.

Adres: Stichting LIZE

Mgr. van de Weteringstraat 136

3581 EN Utrecht

tel: 030-233 21 00

fax: 030-232 25 71

Stian J. Krook

(met dank aan het personeel van het LIZE en vooral aan Ina Roelfsema, voor de goede en snelle service).

² (Ook kunt u de eerste twee nieuwsbrieven hier bestellen. De eerste nieuwsbrief 'Rechten in kaart gebracht' (die ook in het Sloveens is verschenen onder de titel 'Novice (Pravice ynesene v karto), zijn de verschillende soorten verblijfstitels behandeld en de rechten die daaraan ontleend kunnen worden. In de tweede nieuwsbrief 'Burgerschap en rechten' zijn onderwerpen behandeld, die bij langdurig verblijf in Nederland relevant zijn, zoals kiesrecht, het zoeken van werk en naturalisatie).

V prejšnjih dveh Lipah ste si med drugim lahko prebrali o ljubezni Slovencev do vina in o vinskih rajonih v Sloveniji. Raznolikost vin je neverjetno velika. Morda ste po branju postali radovedni in bi radi vinske okoliše in pa seveda vina, поблиže spoznali. Vina iz cele Slovenije si lahko nakupite v kakšni boljše založeni trgovini, veliko lepše in zanimiverjše pa je, če se sami podate na vinsko cesto. Večina velikih vinskih kleti je odprtih za obiskovalce. Tudi pokušina vin je možna. Da bi si prihranili neprijetna presenečenja, vam priporočam, da se vnaprej pozanimате kdaj je klet odprta in svoj prihod vnaprej najavite. Nekatere kleti imajo organiziran obisk samo po dogovoru in ponekod tudi samo za skupine. V vsakem vinskem okolišu v Sloveniji je vsaj ena velika (zadružna) klet, samo v Prekmurskih goricaх je ni. Pregled večjih vinskih kleti po rajonih:

Primorski rajon:

Dobrovo (Goriška Brda)

Vipava (klet v Vipavski dolini iz leta 1894; z restavracijo in vinoteko)

Sežana (Kras)

Koper (obala, v tej kleti imajo 40.000 litrski sod – v uporabi)

Podravski rajon:

Maribor (Vinagova klet, največja klasična klet z večinoma lesenimi sodi)

Ptuj (stara klet kombinata Haloze z arhivom vin)

Ljutomer (Ljutomersko-Ormoške gorice, poznane po odličnem Šiponu)

Ormož (“)

Gornja Radgona (klet Radgonskih goricaх iz leta 1854, poznana peneka vina)

Kapela (Kapselske gorice)

Slovenska Bistrica

Slovenske Konjice

Posavski rajon:

Metlika (Bela Krajina)

Novo Mesto

Brežice (velika Slovinova klet)

Krško

Šmartno ob Paki (pri Velenju)

Imeno (Šmarsko-Virštanjski okoliš)

Poleg teh večjih je še ogromno manjših vinskih kleti zasebnih proizvajalcev. Nekateri med njimi so si že pridobili pomembno mesto na slovenskem tržišču, drugi pa si še prizadevajo prodreti nanj. Eden najbolj poznanih zasebnih proizvajalcev vin je na primer Stanko Čurin iz Koga (južno od Ljutomera). V okolici Ljutomera in Ormoža je tudi drugače veliko zasebnih kleti. Tudi na Primorskem jih seveda ne manjka.

V vseh vinorodnih okoliših se lahko podate na vinsko cesto. Tako se imenujejo vinsko zanimive turistične poti, ki vas vodijo skozi najbolj zanimiva z vinogradi posejana območja s slikovitimi vasicami. Najbolj poznana in najbrž tudi najstarejša je “krožna kraška vinska

cesta": Lipica – Sežana – Križ – Tomaj – Dutovlje – (odcep za Dol pri Vogljah) – Hruševica – Štanjel – Tupelče – Komen – Gorjansko.

Tudi zelo poznana in lepa je vinska cesta, ki vodi od Ormoža mimo Jeruzalema in Železnih dveri v Ljutomer.

Pravzaprav ima vsak okoliš svoje zanimivosti in je vreden obiska. Da pa so vinske gorice prekrasne, pa naj bo to poleti ali pa v jeseni, vam najbrž ni treba posebej razlagati. Če pa je vmes še dobra kapljica.....

V vsakem primeru vam želim veliko vinskega užitka, na vinski cesti, ali pa zunaj nje.

NAJSTAREJŠA VINSKA TRTA

Za zaključek člankov o vinu pa vam predstavljam najstarejšo prebivalko Maribora. Da, prav ste slišali, najstarejša prebivalka Maribora je namreč - vinska trta. Na levem bregu Drave, v Pristanu – najstarejšem delu mesta – raste okoli 400 let stara vinska trta. Najverjetneje je to tudi najstarejša vinska trta na svetu. Trta je, že davno pozabljena, samevala v Pristanu, dokler je leta 1965 niso slučajno na novo odkrili. Od leta 1981 pa je ta trta tudi zaščiten kot naravni spomenik. Ko se je začela prenova Pristana, so stari trti posvetili posebno skrb. Pri obnovi hiše in pročelja ob katerem raste, so trto zavarovali. Dobila je tudi nove latve ob katerih raste. To je tudi več kot potrebno, trta se namreč razpenja preko celega pročelja.

Klub starosti pa ta trta, sorte žametovka ali žametna črnina, tudi modra kavčina imenovana, ob skrbni negi še vedno obrodi. Tako so na primer leta leta 1996 obrali 44,5 kg grozdja. Iz tega grozdja tudi donegujejo vino v Vinagovi kleti. V majhnih dvodeciliterskih stekleničkah z grbom Maribora je to vino (s certifikatom) naprodaj kot prava Mariborska posebnost.

In zakaj lahko trdimo, da ima trta okoli 400 let? Na to kažejo rezultati raziskave debla, poleg tega pa je trta prikazana že na starih slikah mesta Maribora iz leta 1670 – manj kot 300 let trti na vsak način torej ni pripisati.

V hiši, ob kateri raste najstarejša trta, je danes gostišče s temu primernim imenom "Stara trta". Privojo, da te hiše res ni težko najti. **(fotografije so na straneh 19 in 20)**
(koniec)

WIJNROUTE (3)

In de vorige nummers heeft u kennis kunnen maken met de liefde van Slovenen voor wijn en met de uitgestrekte wijngebieden van Slovenië. De grote keuze uit verschillende soorten wijn die er wordt gemaakt heeft u misschien nieuwsgierig gemaakt. Als u er graag zelf van wilt proeven blijft weinig anders over dan op pad gaan en er van genieten. U kunt allerlei wijnen kopen in een wat beter voorraden winkel in Slovenië. Maar u kunt het voor uzelf nog veel leuker maken. Van de vele wijnkelders zijn meeste geopend voor bezoekers. U kunt een

rondleiding krijgen en het is vaak mogelijk om wijn te proeven. Het is altijd verstandig om uw bezoek van tevoren aan te kondigen. Sommige van de kelders zijn alleen op afspraak te bezichtigen en soms ook alleen voor groepen. Van tevoren informeren (ook over openingstijden) is dus nooit weg. Alle wijnbouwgebieden hebben wel een grote kelder, behalve Prekmurske gorice (Prekmurje gebied). De grote wijnkelders zijn (verdeeld over rayons):

Primorska rayon:

Dobrovo (Goriška Brda)

Vipava (een kelder uit 1894 in Vipava dal, met restaurant en vinotheek)

Sežana (Kras, Karst-gebied)

Koper (aan de kust, in deze kelder van Vinakoper bevindt zich een wijnvat van 40.000 l)

Drava rayon:

Maribor (de kelder van Vinag, de grootste klassieke kelder met hoofdzakelijk houten vaten)

Ptuj (een oude kelder van Haloze met o.a. een wijn-archief)

Ljutomer (de kelder van Ljutomersko-Ormoške gorice, uitstekende Šipon wijn)

Ormož ("")

Gornja Radgona (een kelder van Radgonske gorice, sinds 1854, bekende muserende wijnen)

Kapela (Kapelske gorice)

Slovenska Bistrica

Slovenske Konjice

Sava rayon:

Metlika (Bela krajina)

Novo mesto (Dolenjska)

Brežice (de grote kelder van Slovin)

Krško

Šmartno ob Paki (niet ver van Velenje)

Imeno (Šmarje-Virštanj gebied)

Naast deze zijn er nog talloze kelders van kleine particuliere wijnboeren. Sommige hebben inmiddels al een grote naam en bekendheid verworven zoals bijvoorbeeld Stanko Čurin uit Kog (ten zuiden van Ljutomer), de anderen zijn wat kleinschaliger bezig of moeten de grote doorbraak nog maken. De omgeving van Ljutomer en Ormož is bekend naar vele kleinere wijnkelders. Ook in Primorska zijn er heel wat.

In de genoemde gebieden kunt u ook de zogenaamde wijnroutes rijden. U zult door schitterende gebieden komen te midden van wijngaarden en schilderachtige plaatsjes. Een hele bekende en waarschijnlijk de oudste wijnroute is de rondlopende **Karst-wijnroute**:

Lipica – Sežana – Križ – Tomaj – Dutovlje – (afslag naar Dol bij Voglje) – Hruševica – Štanjel – Tupelče – Komen – Gorjansko. Ook een bekende en werkelijk prachtige route is die **van Ormož** langs Jeruzalem en Železne dveri **naar Ljutomer**. Eigenlijk heeft ieder gebied wel zijn eigen wijnroute. Daarbij is niet zo belangrijk zich aan een exact uitgestippelde route te houden, het is wel makkelijk om er een in grote lijnen te volgen. Door vele pracht hebt u anders te snel de neiging om aan een plaats te blijven hangen. Dat is niet zo erg, vooral als u veel aan het proeven slaat. Zelf het een en ander ontdekken op zo'n wijnroute is nog het allerleukst.

Ik wens u in ieder geval heel veel wijnplezier.

DE OUDSTE WIJNRANK

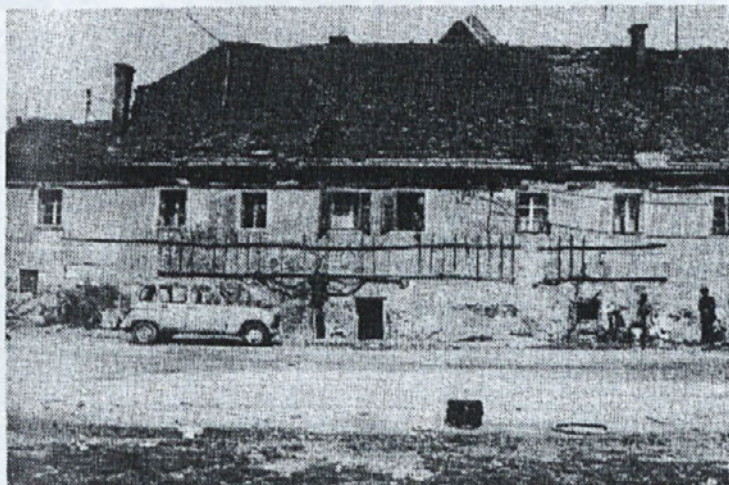
Tot slot van deze serie een echte bijzonderheid uit wijnminnende Slovenië. In Maribor, in Pristan - het oudste gedeelte van de stad - aan de linker oever van Drava-rivier, bevindt zich een ware stadoudste - een ongeveer 400 jaren oude wijnrank. Deze wijnrank, waarschijnlijk de oudste van de wereld, was al eens in vergetelheid geraakt totdat men het bij toeval in 1965 weer ontdekte. Vanaf 1981 is de rank als natuurmonument ook officieel beschermd. Tijdens de grote vernieuwing van de oude stad in 1982 heeft men met bijzonder veel zorg het oude huis waarlangs de oude wijnrank groeit gerenoveerd. De rank zelf kreeg daarbij ook een nieuwe rij steunlatten. Dat was zeker nodig, want de oude rank strekt zich inmiddels al uit over de gehele voorgevel van het gebouw.

De rank is oud maar desalniettemin draagt hij nog jaarlijks druiven van de soort žametovka of žametna črnina, ook modra kavčina genaamd (velvet black of Kölner Blauer), een van de oudste inheemse wijndruifsoorten. In het najaar word er een feestelijke oogst gehouden. In 1996 heeft de rank bijvoorbeeld 44,5 kg druiven gedragen. Van deze druiven wordt er speciale wijn gemaakt in de wijnkelder van Vinag in Maribor. Deze wijn met certificaat wordt in kleine flesjes van 2 dl en daarop het wapen van Maribor gebotteld.

En hoe weten wij dat de wijnrank ongeveer 400 jaar oud is. Ten eerste wijzen daarop de resultaten van het onderzoek van de stam en ten tweede is deze rank al te zien op de oude afbeeldingen van Maribor uit 1670; minder dan dik 300 jaar is deze stadoudste in ieder geval niet.

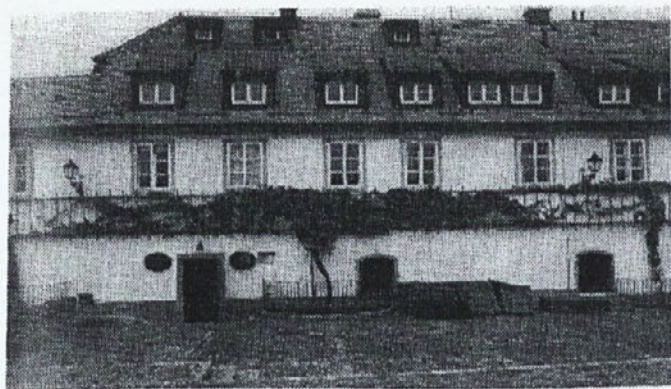
In het gebouw zelf bevindt zich tegenwoordig een herberg met de toepasselijke naam "Stara trta" (de Oude Wijnrank).
(einde)

Bron: Počitnice v Sloveniji; Veritas 3/11; P. Skoberne: Sto naravnih znamenitosti Slovenije.



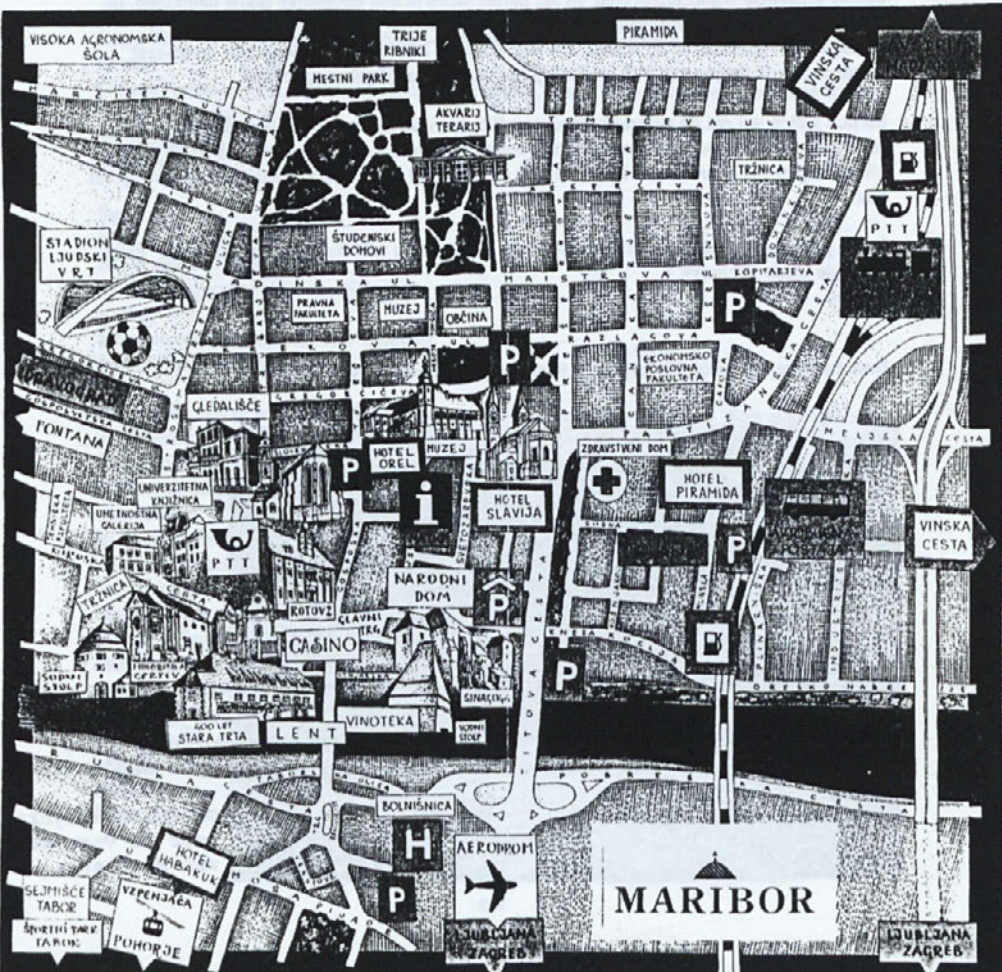
Najstarejša trta
pred prenovu
Pristana

De oudste wijnrank
voor de vernieuwing
van Pristan....



...in potem!

...en daarna!



"Van Joegoslavië naar Italië"

Mijn jeugd in fascistisch Italië - door Wanda Newby-Škof

SSBN 90-6410-205-8

Wanda Škof werd in 1922 in Slovenië geboren als dochter van een dorpsonderwijzer en bracht de eerste 10 jaar van haar leven door in Štanjel, een van de oudste en mooiste dorpjes van de Karst. Dit gedeelte van Slovenië werd na WO I door Italië geannexeerd. Daardoor werden grote aantallen ambtenaren naar Italië gedeporteerd. Zo ook de vader van Wanda.

Zij beschrijft in haar boek dan ook haar verdere leven in Italië, haar ontmoeting met haar huidige man Eric Newby, die toen krijgsgevangene was in Fontanellato, het dorpje waar Wanda woonde.

Ik denk dat vooral het eerste gedeelte van het boek interessant is voor Lipa lezers, namelijk het dagelijks leven van ongeveer zeventig jaar geleden in een Sloveens dorp.

Ze beschrijft onder andere hoe de mensen toen leefden, wat ze aten - ze heeft het ook over "ajdova"?? - het was een van haar lievelingsgerechten.

Dit was voor mij de eerste keer dat ik een boek las van een Sloveense schrijfster. Vooral het eerste deel heb ik met veel plezier gelezen.

ŠTANJEL

Van Postojna rijden we via Hruševlje en Podnanos naar Vipava. Even buiten het dorp ligt op een heuvel de burcht Zemono. Van hieruit heeft u bij helder weer een mooi uitzicht over dit gebied. Vervolgens rijden we terug door het dorp Vipava en slaan rechtsaf richting Štanjel. Als u ongeveer 5 km heeft gereden, is rechts van de weg de afslag naar het dorpje Go_e. Hier kunt u het huis bezoeken van Božena Lasič (Go_e 27). U kunt zien hoe boeren/wijnbouwers in het verleden hebben geleefd en gewoond. Er is o.a. een zgn. "zwarte keuken" te zien. Dit uitstapje is overigens ongeschikt voor auto's met caravan.

Een langere stop verdient het dorpje Štanjel. Al in de vroegste eeuwen hebben er mensen gewoond. De gotische burcht viel omstreeks 1500 in handen van de Habsburgers. U kunt tijdens een wandeling door de nauwe straatjes volop genieten van rust en stilte. Opmerkelijk is de galerie, waar werken te zien zijn van de schilder L. Spacal, geopend van 11-17 uur.

(Štanjel; Bronvermelding: ANWB/Weg van de Snelweg 1991)

Prijateljstvo ne pozna meja

Prič sem se srečala z vrstniki iz Holandije na ladji Liburnija, ki je vsak dan prevažala popotnike s vseh koncev in krajev sveta od Rijeke preko Dubrovnika vse do Grčije in spet nazaj. Potovanje je bilo dovolj dolgo, atmosfera pa maksimalno dopustniško odkljopljena, da smo na palubi peli, plesali in klepetali vse vprek. Spominjam se, da sem svojemu novemu znancu, ki je potoval s svojim dekletom neznano kam, zavidala emancipiran odnos do staršev in samostojno življenje.

Da Holanci radi vandrajo sem ter tja, sem ponovno ugotovila na otoku Mljetu. Spontano, kot da smo že od nekdaj skupaj, se nam je pridružil svetlolas fant, ki je na piščalko čudovito igral Bacha. Zaljubljen se je v prelepo Sarajevčanko, ki me je spominjala na Sneguljčico, saj je imela vranje črne lase in snežno belo polt. Fant se je vneto učil Srbohrvaščine. Ves čas je nekaj iskal po slovarju, le prevoda sočnih kletvic ni našel. Problem so mu pomagali rešiti naši fantje, ki so mu "grde" besede počasi črkovali in njihov pomen bolj opisali kot prevedli.

Študentska leta so minila in nič več nisem potovala sama. Začeli smo družinsko dopustnikovati. Na kampiranju v eprljandi na otoku Ugljanu smo dobili prijazne sosede, ki so bili iz Holandije. Hitro smo navezali stike, saj so bili njihovi in naši otroci približno enake starosti. Skoraj deset let smo si izrekli najboljše želje ob Novem letu in se nedavno tega ponovno srečali v Ljubljani. Pa ne samo to, spoznali smo se se z Bojanom, njegovo hčerko in prijazno ženo, ki me je povabila k sodelovanju v Lipi.

Po poklicu sem živilska tehnologinja in učim strokovno-teoretične predmete na Srednji agroživilski šoli v Ljubljani. To je šola, ki izobražuje za poklice veterinarski in živilski tehnik ter mesar, pek in slaščičar. Izobraževanje v programu tehnik traja štiri leta. Po končanem šolanju imajo dijaki možnost nadaljevanje študija na visokih strokovnih šolah in fakultetah. Med glavnimi strokovno-teoretičnimi predmeti v živilski usmeritvi je predmet "prehrana". Njegove vsebine se dopolnjujejo s vsebinami živilskih tehnologij, kot so tehnologija mesa in mesnih izdelkov, tehnologija žit, mlevskih izdelkov in olja, tehnologija sadja in vrtnin ter tehnologija brezalkoholnih in alkoholnih pijač (piva, vina in žganih pijač).

Bilo bi zanimivo vedeti, kako poteka strokovno izobraževanje v prehrabeni stroki na Nizozemskem. Katere šole so to, kakšne programe in predmete imajo, koliko časa trajajo, kakšen poklic si pridobijo dijaki, kje se zaposlujejo. Razvitost živilske tehnologije na Nizozemskem poznam na žalost samo iz literature, sem pa vneto zagovornica izmenjave učiteljev, dijakov in študentov. Zanima me tudi metodika poučevanja strokovno-teoretičnih predmetov. Ob tej priliki zato sprašujem za morebitne informacije in pomoč pri navezovanju stikov s tistimi, ki imajo podobno stroko.

Pred leti smo načrtovali kolesarjenje po Nizozemski, pa se žal ni izšlo. Izleta sem se neizmerno veselila in tudi dolgega kolesarjenja me ni bilo strah, saj je pokrajina vsa ravna, brez tistih velikih vzpetin, ki jih pri nas komaj premagujem.

Vesela sem, da imate svojo Lipo, vesela sem, da sem se lahko oglasila.

Vsem skupaj lep pozdrav,

Milena Suwa-Stanojevič

Vriendschap kent geen grenzen

Voor het eerst heb ik Nederlanders van mijn eigen leeftijd op het schip Liburnija ontmoet. Ze vervoerde dagelijks reizigers vanuit de hele wereld vanuit Rijeka over Dubrovnik naar Griekenland en terug. De reis op zich duurde vrij lang, maar de atmosfeer was typisch een vakantie sfeer. We hebben gezongen en gedanst, we hebben gepraat, iedereen met iedereen en over van alles en nog wat. Onder de reizigers bevonden zich ook een jongen en zijn meisje, die ergens naar onderweg waren, ik weet niet meer waar naar toe. Ik kan me nu nog herinneren, hoe jaloers ik was op zijn geëmancipeerde relatie tot zijn ouders en zijn zelfstandige levenswijze.

Dat Nederlanders graag reizen, heb ik opnieuw ontdekt op het eiland Mljet. Heel spontaan, alsof we elkaar al heel lang kenden, kwam bij ons een blonde jongen zitten en hij speelde fantastisch Bach op zijn fluit. Hij was verliefd geworden op een meisje uit Sarajevo. Zij deed me denken aan Sneeuwwitje, ze had ravenzwart haar en een sneeuwwitte huid. De jongen was ijverig Servo-Kroatisch aan het leren en was voortdurend iets aan het zoeken in zijn woordenboek. Alleen de sappige scheldwoorden kon hij maar niet vinden in zijn woordenboek. Zijn probleem hebben onze jongens voor hem dan maar opgelost, ze hebben de "lelijke" woorden voor hem gespeld en de bedoeling daarvan meer afgebeeld dan vertaald.

Mijn studenten leven was voorbij en ik ging niet meer alleen op reis. Nu ging ons hele gezin op vakantie. Tijdens het kamperen op _eprljanda op het eiland Ugljan voor de kust van Zadar, kregen we vriendelijke burens uit Nederland. Al gauw waren de contacten gelegd, hun kinderen waren ook ongeveer even oud als de onze. Bijna tien jaar schreven we elkaar trouw met Kerst en Oud en Nieuw totdat ze in het najaar van vorig jaar naar Ljubljana kwamen. En niet alleen dat, toen hebben we ook Bojan ontmoet, zijn dochter en zijn vrouw en deze laatste was degene, die mij gevraagd heeft iets voor de Lipa te schrijven.

Van beroep ben ik levensmiddelen deskundige en geef les in vakgericht technische vakken aan de Middelbare landbouw- en levensmiddelen school in Ljubljana. Dat is een school, waar de leerlingen worden opgeleid tot veterinaire- en levensmiddelen technici, slager, bakker en banketbakker. De opleiding voor technici duurt vier jaar. Na de voltooi-

opleiding hebben de leerlingen mogelijkheid om hun studie te vervolgen aan de hogere vakgerichte scholen of universiteiten.

Het zou voor mij heel leerzaam zijn om te weten hoe de lessen op scholen uit mijn vak in Nederland worden gegeven. Ik wil heel graag weten wat voor scholen dat zijn, wat voor programma's ze hebben en in wat voor vakken er lessen worden gegeven. Ik wil ook heel graag weten hoe lang in Nederland op zo'n school de opleiding duurt, voor wat voor beroep de leerlingen kunnen worden opgeleid en of ze na de opleiding een baan kunnen krijgen en zo ja, waar. Ontwikkeling van de levensmiddelenindustrie in Nederland ken ik helaas alleen uit de literatuur, maar ik ben een groot voorstandster van uitwisseling van docenten en leerlingen. Ook ben ik heel geïnteresseerd in de wijze van les geven in vakgerichte vakken. Daarom neem ik deze gelegenheid te baat om zoveel mogelijk informatie te verkrijgen en ook hulp bij aanwenden tot contacten met collega's die een soortgelijk beroep uitoefenen.

Jaren geleden waren we van plan om een fietstocht door Nederland te maken, maar daar is jammer genoeg niets van gekomen. Ik heb me er zo op verheugd en van de lange afstanden was ik niet bang, want jullie landschap is vlak en heeft niet van die steile hellingen als ons Slovenië, daar heb ik toch zo'n moeite mee.

Ik vind het zo fijn, dat jullie de Lipa hebben en ben erg blij dat er ook voor mijn stukjes een plaatsje in deze Lipa werd gevonden.

Hartelijke groeten aan alle lezers van de Lipa,

Milena Suwa-Stanojevič

(vertaling B. Gorički)

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

KUHAJMO Z BOJANOM

SLASTI SLOVENSКИH KUHINJ

Pred mnogimi leti sem med počitnicami v Sloveniji kupil knjigo s tem naslovom. To je neke vrste kuhinjski vodič in opisuje dobrote, ki nam jih ponuja 206 restavracij in gostiln širom po Sloveniji. Res pa je, da najdemo nekaj gostiln iz tega vodiča tudi v Italiji in Avstriji, vendar so lastniki Slovenci.

Prejšnji teden sem iz te knjige napravil "Gratinirani zrezek Nama", za katerega potrebujemo (za dve osebi) naslednje:

- dva svinjska zrezka
- dve rezini šunke
- 10 dkg gobic (šampinjonov)
- dve jajci
- dve večji rezini sira
- eno srednje veliko čebulo
- maščobo, poper, sol in nariban sir
- juha

Zrezke potolčemo, zarezemo robove, solimo in popoprano in na obeh straneh na hitro popečemo. Prilijemo malo juhe (približno 3 dl) in dušimo do mehkega. Medtem na maščobi prepražimo na drobno sesekljano čebulo, dodamo narezane gobice in dušimo tako dolgo, da sok povre. Gobicam dodamo stepena jajca in pustimo, da jajca zakrknjejo. Zrezke položimo v pomaščeno posodo, obložimo z rezinami šunke, na šunko položimo gobe z jajci in prekrijemo z rezinami sira. Vse posujemo z naribanim sirom in zapečemo v pečici. Omako, ki je ostala pri dušenju mesa, polijemo pod zrezek in ponudimo.

Kot prilogo lahko ponudimo dušen riž z graham in čebulo, ki smo ga zabelili s sokom, ki nam je ostal od dušenja mesa.



HALOŠKA OREHOVA GIBANICA

Da nebi preveč shujšali, Vam bom danes kot poslastico ponudil še pravo Haloško orehovo gibanico. Za gibanico pa potrebujemo:

- 60 dkg pšenične moke
- 4 dkg masla
- 1 jajce
- 4 dkg kvasa
- 2 dl mleka
- 1 žličko sladkorja
- malo soli
- tri žlice mlačne vode

in za nadev:

- 50 dkg očiščenih orehov
- 1 jajce
- 1 dl smetane
- 5 žlic meda

Kvas zmešamo z žlico moke, žličko sladkorja in 3 žlicami mlačne vode. Pustimo da vzhaja na toplem približno 10 minut.

V skledo stresemo moko, napravimo v sredini jamico, ubijemo vanjo jajce, dodamo raztopljeno maslo s toplim mlekom (v katero smo primešali malo soli) in vzhajan kvas. Vse to najprej mešamo s kuhalnico nato pa testo obdelujemo z rokami, dokler ne postane povsem gladko. Nato ga postavimo za pol ure počivat, pokritega s kuhinjsko krpo.

Medtem zmeljemo orehe in jim dodamo celo jajce, smetano in oslaskamo z medom.

Odpočito testo razvaljamo na 1/2 cm debelo in obložimo z njim okrogel (z maščobo namazan) lončen pekač. Testo premažemo z orehovim nadevom. Nenamazane robove (približno 2 do 3 cm) položimo čez nadev in jih namažemo s stepenim jajcem. Gibanico spečemo v pečici pri 175 stopinjah Celzija v petinsedemsetih minutah.

Dober tek!

KOKEN MET BOJAN

LEKKERNIJDEN UIT DE SLOVEENSE KEUKEN

Vele jaren geleden, tijdens een van de vakanties in Slovenië, heb ik het boekje met de boven vermelde titel gekocht. Het is eigenlijk een soort culinaire gids die beschrijft wat voor lekkers de 206 in het boekje genoemde restaurants en gostilna's hun gasten te bieden hebben. Wel moet ik erbij zeggen dat enkele genoemde restaurants zich in Italië en in Oostenrijk bevinden, maar de eigenaars zijn wel Slovenen.

Vorige week heb ik thuis uit dit boekje de "Gegratineerde schnitzel Nama" bereid. Daar hebben we voor nodig:

- twee hamlapjes
- twee sneetjes ham
- een ons champignons
- twee eieren
- twee flinke sneetjes kaas
- een middelgrote ui
- boter, peper, zout en gemalen kaas
- bouillon

Eerst beide hamlapjes met een vleeshamer of een steelpannetje iets dunner slaan en vervolgens de randjes enkele keren inkerven om het krullen te voorkomen. Hierna beide kanten peperen en zouten en daarna even aan beide kanten snel aanbraden. Vervolgens voegen we aan het vlees ongeveer 3 dl bouillon toe en stoven we het vlees totdat het zacht wordt. Intussen fruiten we in boter de fijngehakte ui en voegen we vervolgens de in plakjes gesneden champignons toe. Als het vocht is verdampt voegen we de geklopte eieren aan het ui/champignon mengsel toe en laten we het zacht stollen. Hierna leggen we de schnitzels in een beboterde schaal, daar leggen we de sneetjes ham op, daarop de champignonomelet en weer daarop de sneetjes kaas. Hierop strooien we de geraspte kaas en laten we alles in de hete oven enkele minuten lang gratineren.

Op warme borden schenken we wat van de jus die overgebleven was van het stoven van het vlees en leggen daarop de gratineerde schnitzels. Daarbij serveren we in de rest van de jus gestoofde rijst met uien en doperwtjes.

WALNOTEN GIBANICA "HALOZE"

Om niet te veel af te vallen, bied ik U vandaag, als toetje, nog een walnoten "gibanica" uit Haloze aan. Daarvoor hebben we het volgende nodig:

- 6 ons tarwemeel
- 40 gram boter
- 1 ei
- 30 gram gist
- 2 dl melk
- 1 theelepel suiker
- een beetje zout
- 3 eetlepels lauwwater

en voor de vulling:

- 5 ons gepelde walnoten
- 1 ei
- 1 dl room
- 5 eetlepels honing

Gist vermengen we met een lepeltje meel, een lepeltje suiker en 3 eetlepels lauwwater. Dit laten we ongeveer 10 minuten rusten in een warme ruimte.

In een schaal strooien we meel en maken in het midden een kuiltje, daarin breken we een heel ei, voegen de warme melk (met een beetje zout) en gesmolten boter toe en tenslotte de gist. Hiervan kneden we eerst met een houten lepel en vervolgens met onze handen een mooi, glad deeg. Het zo verkregen deeg laten we, afgedekt met een schone theedoek, een half uur rijzen in een warme ruimte.

Intussen hebben we de walnoten fijngemalen en voegen we hier aan toe een heel ei, room en de honing. Alles goed door elkaar roeren.

Het gerezen deeg rollen we op een met bloem bestrooid kleed tot een dikte van ongeveer 1/2 cm. Het deeg leggen we in een ronde, met boter ingevette, aardewerken schaal en leggen daar de vulling in. Vervolgens leggen we de deegranden (ongeveer 2 à 3 cm breed) over de vulling heen en bestrijken ze met het losgeklopte ei. Gibanica bakken we af in de oven op 175 graden Celsius in ongeveer 75 minuten.

Eet smakelijk!

30 Jaar Original Oberkrainer Avsenik Club Nederland

19 DECEMBER 1998

CULTUREEL CENTRUM WINTERSWIJK

SLAVKO AVSENIK

Die Jungen Original Oberkrainer

en

GREGOR AVSENIK

met zijn eigen ensemble



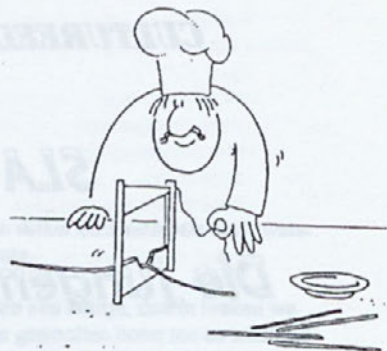
Reservering en kaarten bij Annie en Wim Slotboom
Telefoon / Fax 0543 -518526

"Pred vrati stoji mož in zbira denar za dom alkoholikov. Ali naj mu kan dam?"
"Čemu pa potrebujejo svoj dom? Alkoholiki vendar najraje pijejo v gostilni!"

Vinski bratec prosi v gostilni oštirja za dve steklenici vina. Ta mu le primaže dve okoli ušes in pijanček se odmaje iz gostilne.

Naslednji dan pride pijanček spet, pristopi k oštirju in mu primaže dve klofuti. "Kaj je zdaj to?" zavpije oštir.
"Nič! Le steklenici od včeraj sem prinesel nazaj."













"Kar je preveč, je preveč," zarenči jezno gost,
"saj ste mi prinesli samo polovično porcijo juhe!"
"Dajte no, dajte," meni ljubeznivo natakar. "Ko jo boste poskusili, mi boste lahko samo hvaležni."



"Voor de deur staat een man. Hij collecteert voor een tehuis voor alcoholisten. Zal ik hem wat geven?"
"Waar hebben ze een tehuis voor nodig? Zij drinken toch het liefst in een kroeg!"

Een drankorgel vraagt in de kroeg om twee flessen wijn. De kastelein geeft hem twee klappen in zijn gezicht waarna de dronkaard slingerend uit de kroeg vertrekt. De volgende dag komt de beste man terug en slaat de kastelein twee keer in zijn gezicht. De kastelein is woedend: "Wat krijgen we nou?"
"O, niks. Ik heb alleen de flessen van gisteren teruggebracht."

"Wat is te veel is te veel!" gromt boos de gast in de restaurant, "u hebt mij maar een halve portie soep gebracht!"
"Kom kom," zegt de ober beleefd. "Als u de soep geproefd hebt, zult u mij nog dankbaar zijn."

Živijo, stara , kako
ti ? Kdaj sem
te že hotel poklicati
po , ali pa ti
, samo kaj
ko pa je bil moj
! Uram, da
nisi . Haj,
ko bi šla na  in 
ali pa na  in 
v kakšno 
lušno 

 **Slovenija**
The green piece of Europe

Vereniging Vrienden van Slovenië

Združenje Prijateljev Slovenije

Ter versterking van de **redactie van Lipa** zoeken wij
op korte termijn een

medewerk(st)er voor ± 10 uur per maand

Werkzaamheden:

In overleg met de andere leden van de redactie 6 maal per jaar
een interessante Lipa samenstellen.

In bezit zijn van een computer en kennis van WP is een pre,
goede inzet is allerbelangrijkst.
Geen betaald werk.

Informatie: Marjeta Tomšič, tel. 033-4562575
Of Silva Hagen-Škoda, tel. 0344-622414

**Ook als u alleen maar af en toe iets
wil schrijven voor Lipa - laat het ons weten.
Iedere bijdrage is welkom.**

Bestuur

015 2135571

Voorzitter
Stian Krook
Doelengracht 4E
2311 VM Leiden
☎ 071-5144939

Leden:

Siem Edink
Otterlaan 13
2623 CV Delft
☎ 015-2562010

Bojan Gorički
Beethovenstraat 19
4536 AG Terneuzen
☎ 0115-613722

Walter Brill
Teldersweg 185
3052 TG Rotterdam
☎ 010-4613212

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

Leden/Redactie Lipa:

Irena Vrečec
Teldersweg 185
3052 TG Rotterdam
☎ 010-4613212

Silva Hagen-Škoda
Leeuweriklaan 11
4005 ET Tiel
☎ 0344-622414

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

Op 18 april 1998 heeft tijdens de Algemene Ledenvergadering de Vereniging Vrienden Van Slovenië een nieuw bestuur gekregen. Marjeta Tomšič heeft haar functie neergelegd en Silva Hagen-Škoda is toegetreden als bestuurslid. Stian Krook is gekozen tot de nieuwe voorzitter. De overige bestuursfuncties zullen bij de eerstvolgende bestuursvergadering worden verdeeld. Hierover meer in de volgende Lipa.



CITY OF LJUBLJANA
LJUBLJANA PROMOTION CENTRE
Trubarjeva 5, 1000 Ljubljana

Sightseeing tours:

1 June - 30 September

daily tours starting at 5 p.m.,
in English and Slovene;
Italian additionally in August

1 October - 31 May

two hour's walk to the most interesting city sights
every Sunday at 11 a.m.,
in English and Slovene

Starting point:

Magistrat (Town Hall), Mestni trg 1

*Information on Ljubljana and sightseeing tours
to order throughout the year:*

Tourist Information Centre

Stritarjeva street, 1000 Ljubljana, Slovenia

Tel: + 386 61 1330 111, Fax: + 386 61 1330 244