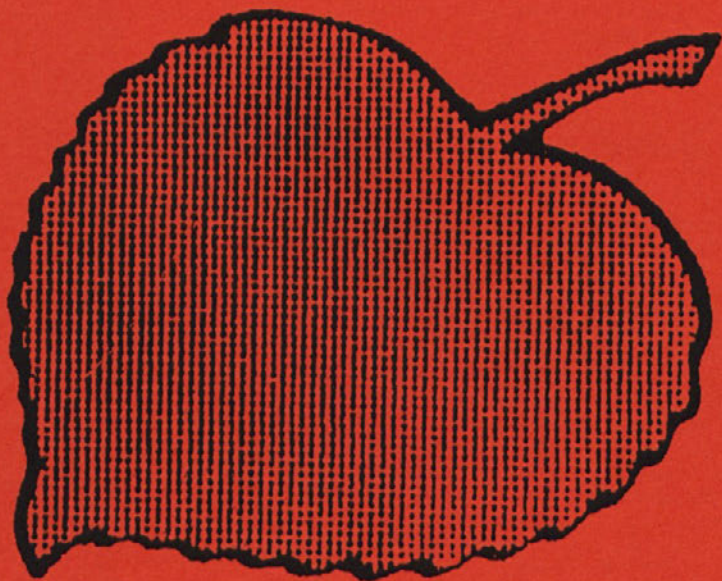


VERENIGING VRIENDEN VAN SLOVENIË

Združenje Prijateljev Slovenije

Lipa



Indien onbestelbaar
retour aan:
Teldersweg 185
3052 TG ROTTERDAM

(ISSN 0928-8376)

INHOUD

Van het bestuur	1
Activiteiten 1998	3
Ontwikkelingen in Slovenië - september 1997	4
Ontwikkelingen in Slovenië - oktober 1997	6
Volitve predsednika republike	8
Presidentsverkiezingen	9
Vinska cesta (1)	10
Wijnroute (1)	16
Kuhajmo z Bojanom	24
Koken met Bojan	25
Moppen	27
Uit de kranten	28

Jaargang 6, nummer 6, december 1997;
werd verzorgd door de redactie.

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

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

Aan de lezers/medewerkers van Lipa:

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

**Wilt u graag meewerken aan Lipa? Heeft u kritiek (+ of -)?
Neem contact op met de redactie!**

Vereniging Vrienden van Slovenië: Wat u moet weten!

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

DRAGI ČLANI, PRIJATELJI SLOVENIJE!

Leto 1997 je že skoraj naokoli. V Združenju prijateljev Slovenije se ga bomo spominjali kot uspešnega, kajti skupaj z našimi člani smo prebili veliko prijetnih uric; pa naj bo to ob kulturnem prazniku, obisku koncertov, na pikniku ali pa ob drugih dejavnostih. Želimo si, da bi bilo prihodnje leto prav tako veselo.

Novemu letu 1998 bomo lahko skupaj nazdravili na srečanju v Tielu. Prisrčno vabljeni v nedeljo popoldan 18. januarija, ob 16.00 se dobimo v restavraciji Balkan Gril, Westluidensestraat 36.

To je čisto v centru Tiela, v neposredni bližini knjižnice. Pred restavracijo je dovolj parkirnega prostora. Če z ene ali druge strani (odcep Tiel ali pa odcep Tiel-west) z avtoceste A 15 zavijete v Tiel, vas bo glavna cesta pripeljala k restavraciji.

Če pa želite zatem tudi kaj pojesti, se lahko odločite za menu, ki ga je prav za naše srečanje sestavil lasnik restavracije:

*goveja juha z rezanci
telečji zrezek z gobami, pražen krompir, solata
orehove palačinke*

Menu stane f 30,--. Zaradi rezervacije je potrebno, da se predhodno najavite. Prijavnico lahko najdete v današnji Lipi.

Na svidenje v Tielu!

Odbor

❄

❄

GEACHTE LEDEN, VRIENDEN VAN SLOVENIË!

❄

❄

❄

❄

❄

❄

❄

Het jaar 1997 is bijna om. Het zal in onze herinnering blijven als een bijzonder succesvol jaar. Samen met onze leden hebben we vele leuke momenten meegemaakt: tijdens de culturele dag, concerten, barbecue en andere bijeenkomsten. We zullen er onze best voor doen, dat het volgend jaar net zo vrolijk zal zijn.

❄

❄

❄

❄

Tijdens de borrelmiddag in Tiel zullen we een toast uitbrengen op het nieuwe jaar 1998. U bent van harte welkom op zondagmiddag 18 januari om 16.00 uur in Tiel, in het Restaurant Balkan Gril, Westluidensestraat 36.

❄

❄

❄

❄

Dit restaurant ligt in het centrum van Tiel, vlakbij de openbare bibliotheek. Er is voldoende parkeergelegenheid.

❄

❄

Als u op de A15 afslag Tiel of Tiel-West neemt en richting Centrum rijdt, rijdt U zo naar het restaurant.

❄

❄

❄

❄

Na de borrel kunt u ook blijven eten. De eigenaar heeft speciaal voor deze gelegenheid voor ons een menu samengesteld:

❄

❄

❄

❄

runderbouillon met vermicelli
kalfssnitzel met paddestoelen, aardappelen en sla
flensjes met walnoten

❄

❄

❄

❄

Het menu kost f 30,--. Als u wenst aan dit menu mee te doen, geef dat, in verband met reservatie, tijdig door aan de vereniging.

❄

❄

Een aanmeldingskaart vindt u in de Lipa.

❄

❄

❄

Tot ziens in Tiel!

❄

❄

Het bestuur

❄

❄

ACTIVITEITEN IN 1998

Ook in het komend jaar zullen we een aantal activiteiten organiseren. Voor sommige staat de dag al vast. Over andere zult u nog tijdig worden geïnformeerd in komende Lipa's.

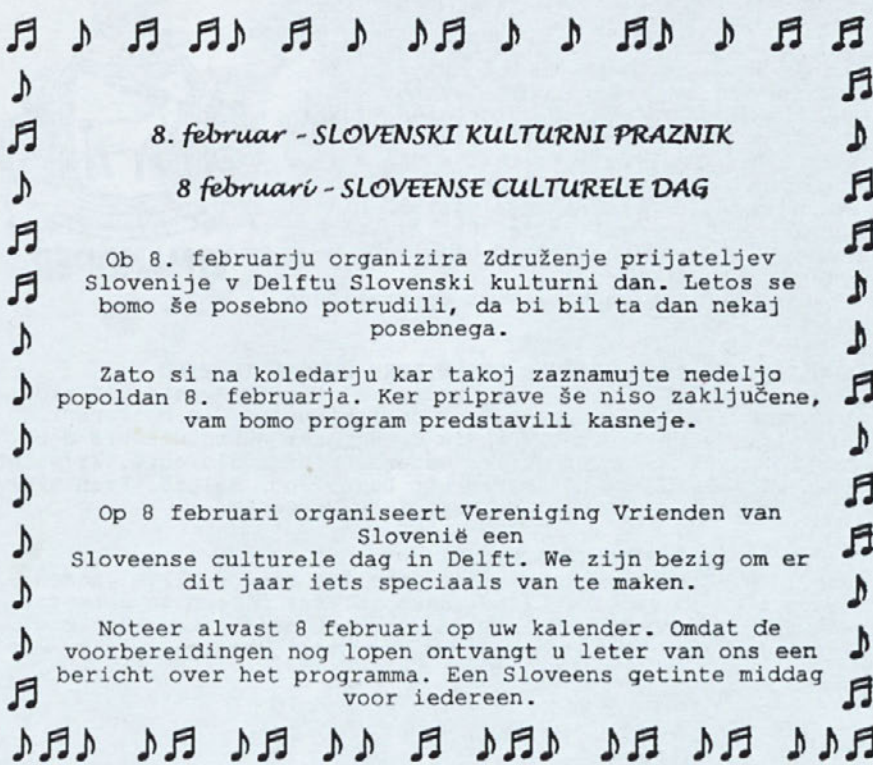
18 januari nieuwjaarsborrel in Tiel

8 februari Sloveense culturele dag in Delft

19 april Algemene ledenvergadering in Nieuwegein

21 juni Sloveense barbecue te Austerlitz

in het najaar van 1998: kampioenschap tarok
Sloveense borrel



8. februar - SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK

8 februari - SLOVEENSE CULTURELE DAG

Ob 8. februarju organizira Združenje prijateljev Slovenije v Delftu Slovenski kulturni dan. Letos se bomo še posebno potrudili, da bi bil ta dan nekaj posebnega.

Zato si na koledarju kar takoj zaznamujte nedeljo popoldan 8. februarja. Ker priprave še niso zaključene, vam bomo program predstavili kasneje.

Op 8 februari organiseert Vereniging Vrienden van Slovenië een Sloveense culturele dag in Delft. We zijn bezig om er dit jaar iets speciaals van te maken.

Noteer alvast 8 februari op uw kalender. Omdat de voorbereidingen nog lopen ontvangt u later van ons een bericht over het programma. Een Sloveens getinte middag voor iedereen.

ONTWIKKELINGEN IN SLOVENIË - SEPTEMBER 1997

Door Alexander Vink uit Slovenië

NEDERLANDS ERECONSULAAT IN LJUBLJANA VERHUID !!!

HET NIEUWE ADRES IS: DUNAJSKA CESTA 20, 1000 LJUBLJANA.

HET TELEFOON- EN FAXNUMMER BLIJVEN ONGEWIJZIGD:

Tel./fax: 061 - 328 978.

Het ereconsulaat is geopend van maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 12.00 uur.

Zaterdag en zondag zijn ze gesloten.

MEER KWALITEITSWIJN VAN VINAKOPER

Op 5 september werd het 50-jarig bestaan van de wijnkelder van Vinakoper gevierd. Enige jaren terug was het bedrijf er slecht aan toe, nu behoort het tot een van de succesvolste. De afgelopen 4 jaar maken ze winst. Momenteel verkopen ze dan ook 3 keer meer kwaliteitswijn dan 4 jaar geleden. Op de Sloveense markt heeft Vinakoper een marktaandeel van 9%, bij de rode wijn Refošk zelfs 30%. Zij hebben 450 ha van het totaal 1500 ha wijnbouwgebied van Koper regio. Tijdens het jubileum was ook de president Milan Kučan aanwezig.



NUCLEAIRE WETENSCHAPPERS UIT MIDDEN-EUROPA IN BLED

Op 8 september kwamen alle nucleaire wetenschappers uit midden-Europa in Bled bijeen voor de internationale conferentie over Nucleaire Energie. Dit is de 4e keer georganiseerd door de Organisatie van nucleaire wetenschappers Slovenië. Er waren ook wetenschappers afkomstig uit Duitsland, België, Frankrijk, Groot Brittannië en uit de Verenigde Staten.

CEFTA LEDEN BIJEEIN IN PORTOROŽ

Op 12 en 13 september waren de premiers van de CEFTA landen (Central European Free Trade Association) bijeen in Portorož. Tevens waren ook afgevaardigden van potentiële kandidaten aanwezig: Kroatië, Bulgarije, Macedonië, Oekraïne en Litauen.



EEN VROLIJKE KERST
EN EEN GEZOND EN GELUKKIG 1998!

VESEL BOŽIČ

TER SREČNO IN ZDRAVO NOVO LETO 1998!

VERENIGING VRIENDEN VAN SLOVENIË
ZDRUŽENJE PRIJATELJEV SLOVENIJE

SLOVEENSE SOLDATEN NAAR CYPRUS

Op 11 september vertrok de 10e bataljon voor Internationale Samenwerking van het Sloveens leger naar Cyprus waar zij deelnamen aan de vredesoperatie UNIFICIP van de Verenigde Naties.

NIEUWE SLOVEENSE MINISTER VAN BUITENLANDSE ZAKEN

Op 17 september heeft premier Drnovšek de nieuwe minister van buitenlandse zaken benoemd. De nieuwe minister is dr. Boris Frlec, 61 jaar. Hij was tot nu toe de Sloveense ambassadeur in Bonn, Duitsland. Dr. Frlec heeft ervaring in de diplomatie, economie en politologie.

Hij was vanaf 1989 de ambassadeur van Joegoslavië in Bonn en vanaf 1992 was hij de Ambassadeur van Slovenië aldaar.



MISS SLOVENIË VOOR MISS WORLD

Op 13 september werd in Cankarjev dom in Ljubljana Miss Slovenië gekozen. Er waren 12 finalisten. Tevens was er de huidige Miss World aanwezig de Griekse Irene Skliva, welke de kroning voor haar rekening nam. Zij was in Slovenië op bezoek om een cheque van 1 miljoen Tolar te overhandegen voor Kinderziekenhuis in Ljubljana. Miss Slovenië 1997 is geworden Maja Šimec. Zij zal Slovenië vertegenwoordigen bij Miss World 1997 verkiezing op 22 november op de Seychelle eilanden. Tina Orač werd gekozen tot Miss Fotogeniek.

SNELWEG MARIBOR - CELJE - VRANSKO GEHEEL AF

Vanaf 20 september is de snelweg Maribor (Hoče) - Arja Vas geheel af en is dus nu 4 baans. Men is nu ook klaar met de renovatie van beide oude tunnels. Tevens is de aansluiting Arja Vas - Vransko ook geopend waardoor men nu nog sneller in Ljubljana is.

De NIEUWE TOLPRIJZEN voor deze weg zal in twee delen worden geïnd: Maribor (Hoče) - Tepanje (300 sit) en Tepanje - Vransko (120 sit). Genoemde prijzen gelden voor personenauto's.

WEGENBOUW-PROGRAMMA VAN SLOVENIË

Op dit moment in aanbouw	km	verwachtte opening
Slivnica - Fram - BDC	7,0	oktober 1997 (gedeeltelijk)
Zadobrova - Tomačevo	2,0	oktober 1997 (gedeeltelijk)
aansluiting Slovenska Bistrica	0,8	oktober 1997
Dane - Fernetiči	3,8	oktober 1997
Divača - Kozina	6,7	december 1997
Ring Ormož	3,7	juni 1998
Malenca - Šentjakob	10,7	oktober 1998
Vipava - Selo	11,5	juli 1999
Blagovica - Šentjakob	20,2	eind 1999
Vransko - Blagovica	16,8	eind 2002

2 NIEUWE GRENDOVERGANGEN GEOPEND

Onlangs werden door de Sloveense president Milan Kučan en de Hongaarse president Göncz twee nieuwe grensovergangen geopend in Prekmurje, noord-oost Slovenië. Deze grensovergangen zijn Kobilje en Prosenjakovci. Voor alle duidelijkheid: Het gaat niet om internationale grensovergangen - op dit moment zijn ze alleen bestemd voor personen met Sloveens of Hongaars paspoort - zogenaamd grensverkeer.

ONTWIKKELINGEN IN SLOVENIË - OKTOBER 1997

NIEUW STUK SNELWEG GEOPEND

Op 24 oktober werd een nieuw stuk snelweg geopend van 8,1 km. het betreft de aansluiting op de tolweg Hoče Vransko tussen Fram - Slivnica en Slivnica - Maribor (BDC).

PREMIER IN STRAATSBURG

Premier Drnovšek was samen met de nieuwe minister van buitenlandse zaken Boris Frlec in Straatsburg bij het Europese Parlement, waar zij o.a. met Hans van den Broek en Jacques Chirac gesproken hebben. De premier van Slovenië ondertekende het Sociaal Verdrag van de Europese Raad uit 1991. Men veronderstelt dat Slovenië één van de eerste nieuwe landen zal zijn die zich zal aansluiten bij de EU.

BENZINE IN SLOVENIË

Istrabenz heeft in Slovenië 84 benzinestations en 12 in Kroatië. OMV-Istrabenz streven naar een marktaandeel van 30%. Elk

Istrabenz (OMV-Istrabenz) benzinstation verkoopt per jaar ongeveer 4,6 tot 5,1 miljoen liter benzine. Om te vergelijken: een gemiddelde benzinstation in de EU verkoopt 2,1 miljoen liter.

BRITS FREGAT IN KOPER

Op 10 oktober was het grote Britse fregat Campbeltown op bezoek in Koper. Het fregat heeft een 240-koppige bemanning. Dit is de 2e keer dat een Britse marineschip op bezoek was in Slovenië. Dit laat zien dat de Sloveense defensie een goed samenwerkingsverband heeft met Engeland.

SLOVENIË LID VAN DE VEILIGHEIDSRaad

Op 14 oktober werd Slovenië officieel toegelaten als lid van de Veiligheidsraad van de VN. Slovenië kreeg steun van 140 landen (van de in totaal 170).

PRESIDENT KUČAN IN ISRAEL

De president was voor een 2-daags officieel bezoek in Israël waar hij sprak met de Israelische president Ezer Weisman. Er werd o.a. gesproken over het verbeteren van de banden tussen beide landen.

GALERIJA  *Avsenik*



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

HOHNER d.o.o. Begunje

organiseert onder vakkundige leiding van Slavko Avsenik

CURSUS ACCORDEON VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN de school van Avsenik

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

Aan de cursus kan een beperkt aantal cursisten deelnemen, een vroegtijdige aanmelding is derhalve gewenst.

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

VOLITVE PREDSEDNIKA REPUBLIKE

Sedanjemu predsedniku Republike Slovenije, Milanu Kučanu, poteka mandat. Zato so razpisane nove volitve. Predsedniški kandidati morajo izpolniti določene pogoje: zbrati morajo 5000 podpisov državljanov Slovenije ali pa 3 podpise članov Parlamenta.

Republiška volilna komisija je, kot to določa zakon, objavila uraden seznam kandidatov za predsednika republike na volitvah, ki so bile 23. novembra 1997.

Na seznamu so bili naslednji kandidati:

1. Marjan Poljšak, rojen 8.9.1945

Stalno prebivališče Ajdovščina, po poklicu diplomirani inženir kemijske tehnologije. Bivši poslanec Državnega zbora.

Predlagatelj: Nacionalna stranka dela.

2. Janez Podobnik, dr.med., rojen 17.9.1959

Stalno prebivališče Cerkno, po poklicu je doktor medicine.

Sedajšnji predsednik Državnega zbora.

Predlagatelj: Slovenska ljudska stranka

3. dr. Bogomir Kovač, rojen 12.11.1952

stalno prebivališče ima v Kamniku, je doktor ekonomskih znanosti. Profesor na Ekonomski fakulteti v Ljubljani.

Predlagatelj: Liberalna Demokracija Slovenije

4. Milan Kučan, rojen 14.1.1941

Stalno prebivališče Ljubljana. Po poklicu je diplomirani pravnik. Sedajšnji predsednik Republike Slovenije.

Predlagatelj: dr. Matjaž Kmecl in skupina volivcev.

5. Anton Peršak, rojen 2.1.1947

stanuje v Trzinu, po poklicu je diplomirani komparativist in diplomirani režiser, trenutno docent za teorijo gledališča

Predlagatelj: Demokratska stranka Slovenije.

6. Franc Miklavčič, rojen 29.9.1921

stalno prebivališče Ljubljana, diplomirani pravnik v pokoju.

Predlagatelj: Krščansko-socialna unija, krščanski socialisti (KSU)

7. mag.Marjan Cerar, rojen 15.5.1943

stalno prebivališče Ljubljana, magister kemije in magister ekonomije, opravlja delo kot glavni direktor

Predlagatelj: Aleš Orel in skupina volilcev.

8. dr. Jožef Bernik, rojen 13.4.1924

Stalno prebivališče Škofja Loka, doktor pravnih znanosti v pokoju.

Predlagatelj: Socialdemokratska stranka Slovenije in slovenski krščanski demokrati.



Dr. BOGOMIR KOVÁČ



MILAN KUČAN



FRANC MIKLAČIČ



MARJAN POLJŠAK



Mag. MARIAN CERAR



Dr. JOŽE BERNIK



JANEZ PODOBNIK



TONE PERŠAK

IZID VOLITEV

Republiška volilna komisija je 2. decembra uradno razglasila, da je na predsedniških volitvah že v 1. krogu zmagal dosedanji predsednik republike Milan Kučan. To dolžnost bo opravljal naslednjih pet let. Kdaj bo uradno zaprisegel, še ni znano. Za Kučana je glasovalo več kot pol volilcev, ki so se udeležili volitev. Drugo mesto je pripadlo Janezu Podobniku.

PRESIDENTSVERKIEZINGEN IN SLOVENIË

Op 23 november 1997 waren er verkiezingen voor het presidentschap van de Republiek Slovenië. De reden is het verlopen van het mandaat van de huidige president, Milan Kučan. Kandidaten moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen. Zo moeten zij 5000 handtekeningen verzamelen of 3 handtekeningen van parlementsleden verzamelen. De verkiezingsscommissie van de republiek heeft, zoals de wet dat voorschrijft, een officiële lijst gepubliceerd met daarop 8 kandidaten. Hierboven (Sloveens artikel over verkiezingen) zijn de kandidaten vermeld met erbij hun geboorte datum, vaste verblijfplaats en beroep welke zij op dit moment uitoefenen. Daaronder staat ook vermeld door wie (of welke partij) zij voorgedragen zijn als presidentskandidaten. Zoals u ziet, heeft president Milan Kučan zich weer herkiesbaar gesteld.

De officiële uitslag van de verkiezingen is op 2 december door de verkiezingscommissie bekend gemaakt. In de eerste ronde heeft Milan Kučan, de huidige president, voldoende stemmen behaald om te winnen. Meer dan de helft van de kiezers die zijn komen stemmen hebben op hem gestemd. Op de tweede plaats kwam Janez Podobnik.

VINSKA CESTA (1)

11. november ni navaden dan, ki bi šel kar tako mimo nas. Na ta dan, dan Svetega Martina, ko Martini praznujejo svoj god, se novi mošt spremeni v vino. Ta dogodek je seveda praznovanja vreden, kot se to spodobi v deželi vina, kot je Slovenija. Martinovanje je praznik, ko se krsti mlado vino in se obude stari običaji. Martinovanje je od nekdaj eden najpomembnejših ljudskih praznikov. Praznuje se spravitev pridelkov. Na Martinovo nedeljo se napravi pojedina pri kateri seveda ne sme manjkati Martinova gos. Širom po Sloveniji so tudi letos pripravili vesela Martinovanja.

Tudi na Nizozemskem nekateri praznujejo Martina, ali kot mu sami pravijo Sint Maarten. Ponekod imajo otroci v ta namen zvečer obhod z razsvetljenimi lampijoni. Vendar pa tu ne gre za kakšno množično praznovanje.

Bolj pomembno pa je, da se na Nizozemskem na ta dan voli novega princa karnevala. Ta dogodek ni tako neopazen, kakor je otroški obhod z lampijoni, saj ima prav vsaka vas svoje karnevalsko združenje, ki se vsak zase na vse pretege trudi, da bi bilo pustovanje čim bolj veselo. Princa karnevala v Sloveniji ne poznamo. Lep primer, kako ima vsak narod svoje navade ob istih praznikih.

Pa se vrnimo na slovenska tla. Ob Martinu je zelo veselo. Slovenci se ga radi spominjamo in to zato, ker se je trta kot kulturna rastlina iz katere sadežev pridelujemo vino, tudi po njegovi zaslugi razširila po Evropi - in prišla tako tudi k nam.

Slovenci ljubimo vino. Ko na primer prelistavam knjižico tristo narodnih, takoj opazim, da je prav veliko pesmi posvečenih vinu in veselju. Ostale pesmi pa so v glavnem ljubezenske; ljubezen do dekleta, do fanta ali pa do domovine. Prav nič naključna zadeva. Takšni smo pač Slovenci.

En hribček bom kupil, bom trte sadil,
prijet' l'e povabil, še sam ga bom pil.....

Jaz sem pa vinski brat, pijem ga vedno rad,
pil sem ga, še bom pil dokler bom živ.....

Majolka bod' pozdravljena, ker z vincem si napravljena....

Pijmo ga pijmo dokler živimo, saj ne dobimo kaplje ga tam....

Mi Slovenci vinca ne prodamo, ker ga sami dobro piti znamo....
..... in še bi lahko naštevati.

Ne nazadnje je treba omeniti tudi slovensko himno, Zdravljico. V njej je Prešeren simbolično nazdravil, miru, prijateljstvu

in sožitju met ljudmi.

Tudi v mnogih pregovorih je govora o vinu. Poleg znanega: In vino veritas - V vinu je resnica, ki ga poznajo tudi drugod, poznamo v Sloveniji še kopico drugih rekov. Pri tem pa ne gre zgolj za veselje, tudi skrbi se držijo vina:

Vino vleče pamet iz glave in denar iz žepa.

Kdor je vino popil, naj ima se drože.

Še Bog bi dobre volje bil, če bi vino pil.

Vino še modreca znori.

Dobremu vinu ni treba kazala.

Ni vina brez pelina.

Vino je najboljše zdravilo.

Moškega zmeša vino in ženska.

Vino pravi: Jaz sem dobro dokler ti mene zmored; kadar pa jaz tebe - gorje tebi.

Vino utopi skrbi.....(1).

Slovenci pridelujemo vino že zelo dolgo.

O temu ni dvoma. Prve vinske trte to prinesli k nam Kelti, za časa Rimljanov pa se je trta že zelo razširila. Tudi v antični Grčiji so trto in vino zelo cenili. V srednjem veku pa so bili v Evropi predvsem redovniki v samostanih, ki so pridelovali vino. Tako je bilo tudi v samostanih na slovenskih tleh.



Kako je bilo z vinsko trto pred nekaj sto leti na slovenskem, lahko izvemo iz **Slave Vojvodine Kranjske**, knjige nam dobro znanega **Janeza Vajkarda Valvasorja** - moža, ki je v letu 1689 izdal svoje življensko delo, *Die Ehre des Hertzogthums Crain*. To obširno delo, ki obsega petnajst, v štiri dele razdeljenih knjig, je prvi poizkus prikazati Kranjsko na najbolj temeljit način: tako njeno zgodovino, krajino, njene ljudi in njih običaje.

Tako kot so posamezne pokrajine posebej opisane, so tudi zapiski o vinogradništvu podani za vsako posebej. Valvasorjeva povest pa ni zanimiva samo zaradi navedbe različnih, že v 17. stoletju obstoječih vinogradov. Že takrat je bilo jasno, da ima vince tako svoje dobre, kot slabe lastnosti. In kar se tega tiče se s časom ni še nič spremenilo. Zaradi izvirnega jezika podajam nekaj citatov iz slovenskega prevoda. (2)

XXIX. poglavje **VINOGRADI NA DOLENJSKEM**

Kjer ni vina, pravijo, ni veselja. Tako se Dolenjska more imeti za srečno mimo mnogih drugih dežel, kjer ne raste trta, saj ima veliko množino vinogradov; zatorej nima nobene pravičice, da bi se v tem pogledu pritoževala zaradi pomanjkanja veselja. Ta ali oni kraj prekaša drugega v uspevanju trte: v nekaterih vinskih goricah ima le 40, 50 ali 100 strank svoje vino, ponekod pa več.....

..... Vsa vina, ki rasto na Dolenjskem, se imenujejo dolenjska in so prav zdrava. Zato je tudi veselje, ki ga povzroči dolenjsko vino (kajti vino razveseljuje bogove in ljudi) tem boljše, čim varnejše je; le vrča ali kupice ne smeš previsoko dvigniti in ne pregloboko vanjo pokukati, zakaj iz nerednega in nezmernega veselja nastane naposled velika žalost in velika škoda tako za dušo kakor za telo, pa najsi bo vino še tako zdravo in slastno. Če nastopi Bakhus s kar preveč rdečimi lici, pride lahko z Ariadno v prenatanko dotiko in, kjer zdravo vino preveč razgreje glavó, tu se lahko ohladi razum, sramežljivost in poštenost. Najslastnejše trte postanejo circejske čarobne šibe, ki spremenijo ljudi v zverine, če jih zlorabijo. Ob Bekhovem vozu stopajo risi in tigri, kajti požrešnosti kar rada slede grozovita in jeznorita dejanja. V zdravem vinu tiči torej veselje in žalost, kakor ga kdo prav ali napak rabi. Ker pa se tu od mene pričakuje ne pivski ne npravstveni pouk, ampak opis dolenjskih vinogradov, ne smem več s peresom zasledovati zlorabe zdravega vina in moram preiti k vinogradom....

Valvasor omenja nato vinograde in ocenjuje vina različnih vinskih goric: Bučka pri Raki, Trška gora blizu Vajnofa, "osrečuje svoje posestnike z dobrim, odličnim, sladkim in močnim vinom". Druga Trška gora pri Krškem "je prejšnji enaka po imenu ne pa po zmožnosti. Čeprav je namreč tudi velika vinska gorica, vendar ne prebiva v njenem grozdju tako žlahtna moč kakor v grozdje le-one prve".

XLVI. poglavje VINOGRAZI NA SREDNJEM KRANJSKEM

Ker je srednja Kranjska tako pokrita z gozdovi in divjavo, dá zdrava pamet, da ni povsod prostora za vinsko rast. Zato narava ni dala vsem krajem vinogradov; zlasti ni vinogradov pri Turjaku, Igu, Ribnici, Snežniku, Čušperku ik tam okoli. Vendar pa zato drugim krajem ne manjka trt, kajti pri Rožeku, Metliki, Črnomlju, Vinici in v njih okoličini nahajamo številne vinograde. Ti dajejo izredno gladko in močno vino, ki peče po treh ali štirih letih kakor žganje. So pa še ponekod drugod dobra in nadvse ljubka vina. Ne nameravam pa tokrat natočiti bralcu vseh srednjekranjskih vin, temveč mu hočem dati pokusiti samo nekaj grozdja.....

LXIV. poglavje VINOGRAZI NA NOTRANJSKEM

Blagoslovljen je tale četrti del dežele, namreč Notranjska (ali Kras, Pivka in Vipava), z oblinim vinom, ki je najboljše in povsod dobro znano. Imenuje se laško vino in se izvaža tudi v daljne kraje. Na Krasu in okoli Vipave je vse polno vinogradov....

Nato Valvasor navaja nekaj v tistem času znanih vinogradov in tudi tu primerja kvaliteto njihovih vin. Med drugim pravi:

...Bricu, vinogradu prav iste doline, ni treba zardevati zaradi belega vina, ki ga daje, saj le-to ne zaostaja za

dobrimi vini.

Solze vinograda v Slapu, ki leži blizu Lož, pa so še slastnejše.

Črnikalski vinogradi, ki jih je silno mnogo, leže nad morjem in dajejo izvrstno vino, ki se imenuje črnikalec...

Okoli Proseka uspeva v zelo velikih množinah izredno dobro in imenitno vino, imenovano prosekar, ki mu avtorji pravijo Vinum Pacinum....

V Vipavski dolini povsod vabi grozdje. Povsod uspeva tu belo vino velike vrednosti, pa tudi rdeče, teran imenovano.

V omenjeni Vipavi in na Krasu raste najimenitnejša vina različnih vrst v silno velikih množinah. Od teh imajo rdeča razna imena, kakor teran, marcevin ali marcemin, pino ali pignol, refoško in še mnoga druga. Tudi bela vina se dele v mnoga vrst; tako je tu vipavec (ki ga, kakor omenjeno, avtorji imenujejo kindermaherja, ker vse ude krepko ogreje), beli teran ali cividin, prosekar, črnikalec, muškatelec in še mnoge vrste preslastnih vin, ki jih ne najdeš tako zlepa v kaki drugi deželi, da bi bila raznovrstnejša in imenitnejša.....

V LXXIX. poglavju omenja Valvasor vinograde V PETEM DELU TE DEŽELE. O njej pravi:

Sv. pismo hvali deželo Kanaan, da se v njej pretaka med in mleko. O petem ali zadnjem delu dežele Kranjske, namreč o Istri in Liburniji ali Dalmaciji, bi se pa dalo reči, da se v njej pretaka olje in vino. Tu uspeva - kakor je bilo omenjeno pri opisu dolin te pokrajine - ne le mnogo olja in žita, ampak tudi silno veliko vina, in sicer najimenitnejšega, večinoma rdečega. Rdečice se mu ni treba sramovati in ne bati tujega zraka, marveč zagotovljena mu je velika naklonjenost in dober tek tudi v prav oddaljenih deželah, kjer se utegne predstaviti kot delikatna pijačica.....

Valvasor omenja, da se vina z Notranjske in iz Istre izvažajo v prav daljne dežele. Res je, da so se slovenska vina v tistih časih zelo cenjena in so se točila na Slazburškem in Bavarskem.

Štajerska geografsko ne spada pod Kranjsko in je Valvasor zato tudi ne omenja. Danes pa bil opis vinorodnih področij Slovenije brez Štajerske nepopoln. O tem pa v prihodnji Lipi.



Predno pa je žlahtna kapljica postavljena na mizo, je ne le preteklo mnogo vode, temveč tudi znoja. Stane Jurjec, izkušeni vinar s Štajerske, nam je zaupal nekaj vinskih skrivnosti. Pogledjmo si, kakšna je pot od trte do vina.

KAKO NASTANE VINO

Vino je najdragocenejši dar narave. Pot do predelave vina je dolga in draga. Hektar novega nasada vinograda stane od 50.000 do 60.000 guldnov. Vinska trta začne roditi komaj v tretjem letu po saditvi. Vsa tri leta moramo trto negovati skozi vse poletje kot dojenčka. Vinska trta je trajnica, ki nam daje grozdje tudi do trideset let. Po naravi je trta vzpenjalka in če je ne bi negovali (rezali), bi zrastle nekaj deset metrov v višini in širino. Leta 1880 je slovensko trto uničila ameriška koreninska uš. Od takrat naprej moramo trto cepiti. Za osnovo uparabljamo ameriški sajenec, ki je odporen proti temu nevarnemu koreninskemu parazitu.

Kot rečeno, je vinska trta vzpenjalka, zato jo moramo "krotiti" z rezjo in primerno oporo, ki ji daje navpično stabilnost in rast, tako, da jo v poletnih mesecih obsije čimveč sončnih žarkov. Opora se sestoji iz betonskih ali lesenih stebrov na vsakih pet metrov, povezanih s tremi pari žic, met katere se usmerja rast novih rozg z grozdom.

Tako je prvo redno delo v vinogradu rez vinske trte, ki traja od januarja do marca. To je v času mirovanja, ko trti odpade listje. Nato sledi gnojenje z organskimi in mineralnimi gnojili. To delo je po navadi zahtevno, saj so vinogradi običajno na strmih, sončnih pobočjih, kjer je težko dostopno z mehanizacijo.

V marcu in aprilu režemo vinsko trto v čepe, reznike in šparone. (Šparoni so rodni les iz katerega poženejo novi poganjki, imenovani rozge.) Z rezjo določamo obremenitev vinske trte. Trto moramo namreč zmerno obremeniti. Prevelika količina grozdja nam da slabši pridelek, z drugimi besedami - manj grozdja, boljša kvaliteta.

Najzahtevnejše delo imamo vinogradniki poleti, ko trta bujno raste. Žal pa v tem času ni vse odvisno od našega dela, ampak ima velik vpliv tudi vreme. Naše delo moramo prilagoditi vremenu, tako da imamo včasih dosti več dela, kot bi bilo potrebno v ugodnih vremenskih razmerah. Letna dela so predvsem škropljenje, s katerim zaščitimo vinsko trto proti oidiju in perenospori. To sta namreč glivični bolezni vinske trte. V poletnem času opravljamo v vinogradu tudi zelena dela. To je redčenje novo zrastlih rozg, ki nimajo grozdja, s tem omogočimo večjo zračnost, oziroma omogočimo grozdu večjo možnost razvoja. Rozge usmerjamo med oporne žice. V juliju krajšamo rozge, ki so zrastle nad dva metra v višino. S tem

krajsanjem dosežemo, da rozge poženejo nove poganjke, tako imenovane zalistnike. Njihovi listi so sposobni šestkrat več asimilirati, kot ostali stari listi. Pozneje v avgustu in septembru odstranjujemo tudi liste v neposredni bližini grozdov. S tem je grozd bolj na zračnem in sončnem prostoru in ima boljše pogoje, da dozori v zdrav grozd s primerno količino sladkorja in kisline. (a)

V oktobru se začne trgategv. Najprej pripravimo vinske posode. To so običajno leseni - hrastovi sodi, za katere moramo skrbeti vse leto (b). Ko imamo sode pripravljene, lahko začnemo s trgatvijo. Trgatev (c) je rezultat našege celoletnega dela v vinogradu. Ob tej priložnosti povabimo prijatelje na obiranje grozdja. Zelo pomembni pa so seveda brentarji, ki odrezano grozdje v brentah nosijo k preši. (d)

Obrano grozdje s posebnim mlinom zmeljemo, tako da grozdne jagode počijo. Te zmlete - počene jagode predenemo v prešo. Ko je preša polna, jagode pokrijemo z leseno ploščo in začnemo prešati. (e) Na spodnji strani preše nam priteče mošt. Tako pridobljen mošt hranimo 24 do 48 ur v posebnih posodah. V tem času se mošt očisti. Ko mošt pretočimo, na dnu ostanejo usedline, ki so neuporabne. Kvaliteten mošt vsebuje približno 18% sladkorja in 7 do 9 % vinske kisline.

Ko je mošt v kleti (v hrastovih sodih), se začne kletarjenje. To pa pomeni eno od najpomembnejših opravil pri pridobivanju kvalitetnega vina. Higijena je pri kletarjenju zelo pomembna. Prav tako sta zelo pomembni primerna klima in temperatura. V kleti mora biti približno 18 stopinj. Vrenje mošta pomeni, da se sladkor s pomočjo vinski kvasnic spreminja v alkohol. Vrenje traja približno tri tedne. Ko je iz mošta nastalo vino, le tega pretočimo. S tem smo ločili vino od droži.

Po starih slovenskih običajih, je vino iz mošta nastalo ob Martinovem, to pa je 11. novembra. Martinovanje praznujemo s prijatelji, ki so nam pomagali ob trgatvi. (f) Pravega Martinovanja pa seveda ni brez mlincov in goske.

Delo v kleti je sedaj v polnem teku. Opazovati in degustirati moramo večkrat, pri tem pazimo, kako se novo vino obnaša in na vse negativne pojave moramo takoj primerno ukrepati. To opravljamo toliko časa, da se vino popolnoma očisti in stabilizira. Nato ga pretočimo v primerne cisterne ali pa ga ustekleničimo.

V zadnjem času je ugotovljeno, da je zmerno pitje vina zelo zdravo, zato ga dnevno lahko popijemo nekaj kozarcev.

Na zdravje.

(a,b,c,d,e,f): fotografije na straneh 21 do 23.

WIJNRROUTE (1)

11 november is niet zo maar een dag. Op die dag wordt de heilige Martinus herdacht, oftewel Sint Maarten. Nou gaat het niet zo zeer om die heilige man als om het feit dat op die dag de nieuwe most, wijn wordt en dat zo iets in een wijnland als Slovenie niet ongemerkt voorbij mag gaan. Maar even serieus; het feest van heilige Martinus in Slovenie, Martinovanje genoemd, is vanouds een van de belangrijkste volksfeesten. Op die dag werd het binenhalen van de oogst gevierd. Op de zondag van Martinus komen er vele lekkernijen op tafel waartussen de gans van Martinus niet mag ontbreken.

In Nederland wordt ook hier en daar nog Sint Maarten herdacht door een optocht van kinderen met verlichte lampionen, maar deze gebeurtenis gaat tegenwoordig nagenoeg onopgemerkt voorbij. Wat in Nederland zeker niet ongemerkt voorbij gaat, is het kiezen van de nieuwe Prins Carneval, dat evenzo op de elfde van de elfde plaatsvindt. Ieder dorp heeft wel een eigen carnavalsvereniging die ieder voor zich alle moeite doet om van het komend carnavalsfeest iets bijzonders te maken. Carnavalsverenigingen met een Prins Carneval kennen we in Slovenië niet. Zo zie je maar weer: 's lands wijs is 's lands eer.

Maar laten we nou weer even terug gaan naar Slovenië. Het feest van Sint Martinus is een vrolijke gebeurtenis. Ook dit jaar zijn overal in het land feesten georganiseerd. En waarom uitgerekend Martinus? We hebben het mede aan hem te danken dat de wijnrank zich over Europa heeft verspreid en kwam zo ook op het Sloveens grondgebied.

Slovenen houden van wijn. Vele volksliedern getuigen daarvan. Er wordt gezongen over wijn of over liefde, over het meisje of over de jongen of over het land. Dit is echt geen toeval, zo gaat het nou eenmaal:

Een heuveltje zal ik kopen, ik zal wijnrank planten,
de vrienden zal ik uitnodigen en ook zelf zal ik meedrinken...

Ik ben een wijnvriend, ik drink graag,
ik heb veel gedronken en ik zal blijven drinken
zolang ik leef....

Wijnkarafje wees gegroet,
want je bent met wijn gevuld...

We drinken het zolang we leven,
want we krijgen geen druppel meer
in het hiernamaals.....

Wij Slovenen verkopen onze wijn niet,
omdat we het wel zelf weten op te drinken,

we komen bij elkaar, we zijn blij, en we zingen o zo vrolijk..

En zo kunnen we nog heel lang doorgaan....

Het blijft echter niet allen bij oude volksliedjes; ook HET volkslied van Slovenië is een proost-lied, Zdravljica van Prešeren. De wijn en het proosten wordt symbolisch gebracht en roept op tot vrede, vriendschap en verdraagzaamheid.

Ok vele spreekwoorden getuigen van de belangrijke rol die wijn heeft in het leven van de mens (Sloveen). Naast het allombekende In Vino Veritas - In wijn is de waarheid zijn er nog vele andere. In de spreekwoorden komen zowel vreugde als verdriet, die gepaard gaan met wijndrinken, naar voren...

Hieronder enkele van de bekende gezegden:

Wijn trekt verstand uit je hoofd en het geld uit je zak.

Ook God zou vrolijk zijn als hij wijn dronk.

Wijn maakt zelfs een wijze man gek.

Goede wijn heeft geen wijzer nodig.

Geen wijn zonder venijn.

Wijn is het beste medicijn.

Een man wordt gek van wijn en van een vrouw.

In wijn verdrinken zorgen....

Er wordt in Slovenië al heel lang wijn gemaakt.

Dat is duidelijk. De eerste wijnranken zijn er door de Kelten gebracht. Ten tijde van het Romeinse rijk verspreidde de wijnrank zich al snel. Ook in het antieke Griekenland werden de wijnrank en wijn erg gewaardeerd. In de Middeleeuwen waren in Europa vooral de kloosters en abdijen de plaatsen waar wijn door de monniken werd gemaakt.

Hoe het stond met wijn een paar honderd jaar geleden in de Sloveense streken kunnen we lezen in het boek van Janez Vajkard Valvasor "Die Erhe des Hertzogthums Crain" uit 1689. Eigenlijk bestaat dit werk uit 15 boeken, die in 4 grote delen zijn ingedeeld. Dit was de eerste poging om de geschiedenis van Crain, het land, haar mensen en hun gebruiken in een boek te beschrijven. De streken van Crain worden apart voorgesteld en beschreven, zo zijn ook beschrijvingen van wijnbouwgebieden apart aangegeven.

*In de volgende Lipa treft u een Nederlandse vertaling/
samenvatting uit Die Ehre des Hertzogthums Crain.*

Viri/bronvermelding Vinska cesta (1)/Wijnroute (1):

Erbin Bojc: Pregovori in reki na slovenskem, Državna založba Slovenije, Ljubljana 1980;

J.V. Valvasor: Sava Vojvodine Kranjske (prevod Mirko Rupel), Mladinska knjiga, Ljubljana 1978;

Tristo narodnih, Cankarjeva založba v Ljubljani 1979;

Tomaž Pengov, Pripovedi (LP).

Maar voordat de wijn op tafel gezet wordt, moet er nog heel wat gebeuren. Stane Jurjec, een ervaren wijnboer uit Stajerska, heeft het volgende hierover verteld.

HOE ONTSTAAT WIJN

Wijn is het alleerkostbaarste geschenk van de natuur. Voordat men met het maken van de wijn kan beginnen, moet hij eerst een lange - en dure - weg afleggen. Een hectare met een jonge wijnrank beplanten kost al gauw f 50.000 tot f 60.000. De wijnrank begint haar eerste vruchten te dragen na het derde jaar na de planting. Al die drie jaren moeten we de rank verzorgen als een kindje. Een wijnrank is een vaste plant die ook 30 jaar lang druiven kan dragen. Het is een klimplant die, als die ongestoord haar gang mag gaan en men haar dus niet zou snoeien, meer dan tien meter hoogte en breedte kan bereiken.

In 1880 is de Sloveense wijnrank ernstig aangetast en verwoest door de Amerikaanse wortelluis. Sindsdien moet de wijnrank worden geënt op een Amerikaanse onderstam, die bestand is tegen deze gevaarlijke wortelparaziet.

Zoals we dat net al zeiden, is de wijnrank een klimplant. Daarom moeten we haar "temmen" door haar te snoeien en haar voldoende steun te geven, om een goede groei te bereiken, zodat 's zomers de rank zo veel mogelijk zon krijgt. Het steunen bestaat uit betonnen of houten pilaren om de 5 m in de grond gezet, welke met drie paar lijnen met elkaar verbonden zijn. Op deze lijnen leidt men de jonge zijtakjes met de druiven.

Het eerste grote werk in de wijngaarde is het snoeien van de wijnranken. Dit duurt van januari tot maart, in de periode van de rust, als alle bladeren van de rank afgevalen zijn. Hierop volgt het bijmesten met organische mest en mineralen. Dit is in meeste gevallen een zwaar karwei. De wijngaarden zijn in de regel gelegen op de heuvels, tegen de steile helling op, zodat er veel zonlicht bij kan komen. Het gevolg daarvan is dat het moeilijk of helemaal niet mogelijk is om de hellingen met machines te bewerken.

Met de snoei in maart en april bepalen we de hoeveelheid van de druivendragende takken. We kunnen de belasting van de wijnrank zelf bepalen. Hierbij is het belangrijk om rekening te houden met de hoeveelheid van de te verwachten vruchten want - te veel vruchten betekent minder kwaliteit. Met een lagere, dus matige belasting bereiken we de beste kwaliteit.

Het meest veeleisend werk hebben wij, de wijnboeren, in de wijngaarden 's zomers. In die tijd groeit de rank erg uitbundig. Helaas is het succes niet alleen afhankelijk van ons werk maar ook van het weer. De werkzaamheden in de wijngaarden zijn afhankelijk van het weer. Bij slecht weer kan

je dan veel meer werk hebben dan bij mooi weer. In de zomer wordt de wijnrank gespoten en op deze manier beschermd tegen de oidij en peronospor. Dat zijn de wijnrankschimmelziektes.

In de zomer worden verder de jonge zijtakjes, waar geen druiventrossen groeien, gesnoeid. Zo krijgt de rank meer lucht en blijft meer kracht over voor de takken met de druiventrossen eraan. De zij(draag)taken lijden we naar de horizontale lijnen.

In juli korten we de zijtakken. Zo bereiken wij dat de nieuwe zijscheuten zich gaan vormen. De bladeren van deze scheuten zijn in staat om zes keer zo veel te asimileren dan de anderen bladeren.

Later in augustus verwijderen we ook het blad om de druiventrossen heen. Zo creëren we de meest optimale voorwaarden om de druiventrossen in de zon te laten rijpen.(a) De druiven moeten na het rijpingsperiode een gezonde tros vormen met zowel een geschikt druivensuikergehalte als zuurtegraad.

In oktober begint het oogst, het plukken van druiven. Van tevoren moeten de wijnpennen worden klaargelegd.(b) Meestal zijn dat eikenhouten vaten. Als dit klaar is, kan het plukken beginnen.(c) Dit is het uiteindelijke resultaat van het hele jaar door hard werken in de wijngaard. Voor deze gelegenheid nodigen we de vrienden uit om te komen helpen met het plukken. Heel belangrijk in dit werk zijn "brentarji", de mannen die geplukte druiven in de "brenta" op hun rug naar de pers dragen.(d)

Geplukte druiven worden met een speciale molen gemalen zodat de druivenbessen kapot gaan. De gemalen druiven worden overgedaan in een pers, als de pers vol is, worden ze bedekt met een houten plaat en we beginnen met persen ervan.(e) Aan de onderkant van de pers vloeit de most uit. De most bewaren we 24 tot 48 uur in speciale pannen. In deze tijd wordt most helder. Als we most dan overgieten blijft een bezinksel op de bodem, dat wordt niet verder gebruikt. In most van goede kwaliteit zit ongeveer 18% suiker en 7 tot 9% wijnzuur.

Als most in de eikenhouten vaten in de wijnkelder zit.... Dit is het meest belangrijke periode in het maken van goede wijn. Hygiëne is hier erg belangrijk. Ook belangrijk zijn het juiste klimaat en de temperatuur. De temperatuur in de wijnkelder moet ongeveer 18 C zijn. Als de most aan het gisten is betekent dat dat de suiker door het gistingsproces verandert in alcohol. Het gisten duurt ongeveer drie weken. Als de most in wijn is verandert, gieten we deze over. Hiermee scheiden we wijn van de droezem.

Volgens de oude Sloveense gebruiken, is nieuwe most wijn geworden op de dag van de heilige Martinus, op 11 november dus. Deze dag wordt gevierd, dat is Martinovanje, een feest

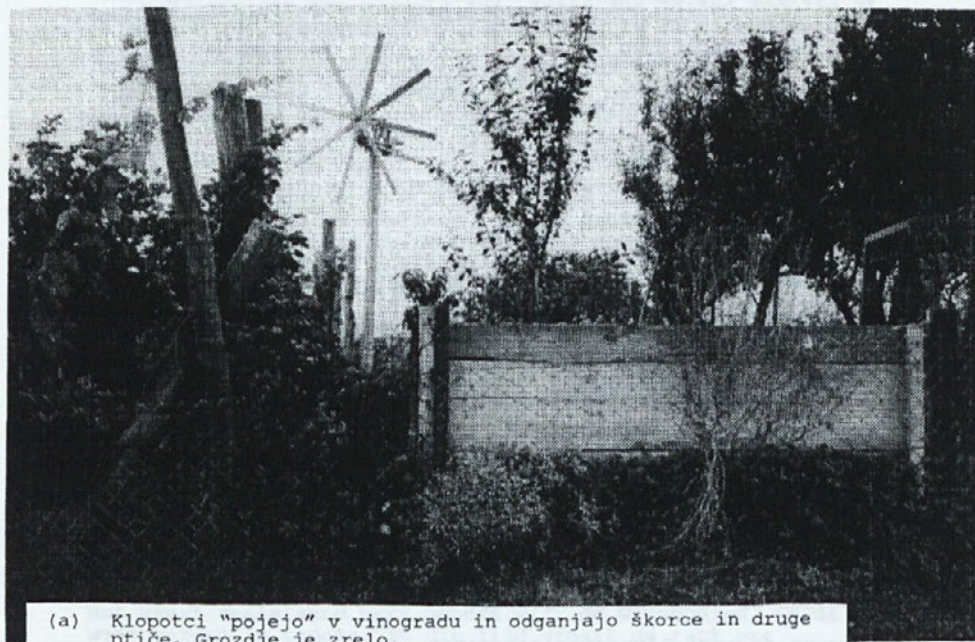
met vrienden die ons geholpen hebben met het plukken van de druiven. (f) En het echte Martinovanje gaat niet voorbij zonder een gebraden gans met mlinči.

Het werk in de wijnkelder is nu in de volle gang. We moeten vaak observeren en proeven, daarbij moeten we goed opletten hoe de nieuwe wijn zich gedraagt. Nauwlettend moeten we de negatieve verschijnselen snel kunnen ontdekken en er tegen handelen. Dat gaat zo lang door dat de wijn volledig helder en stabiel is geworden.

Dan wordt de wijn gebotteld of wordt overgegoten in de daartoe bestemde cisterne.

In de laatste tijd komt men er achter, dat het met mate drinken van wijn erg gezond is, daarom kunnen we er dagelijks best een paar glaasjes van nemen.

Proost.



- (a) Klopoteci "pojejo" v vinogradu in odganjajo škorce in druge ptiče. Grozdje je zrelo. Klopotec - houten rammelaar in de wijngaarde - houdt de vogels weg van de rijpe druiven.

*Tam gori za hramom een trsek stoji,
je z grozdem obložen, da komaj stoji...*



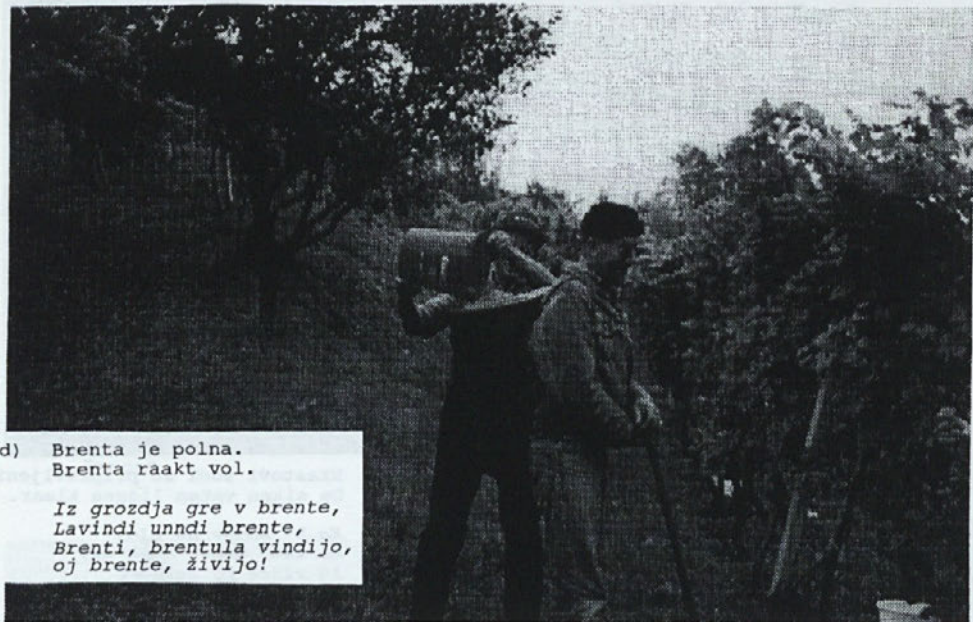
(b) Hrastovi sodi so pripravljeni.
De eiken vaten liggen klaar.

*Ko b' sodov ne blo,
bi tud' čepov ne b'lo,
in vince bi tekla
'z majolke samo.*



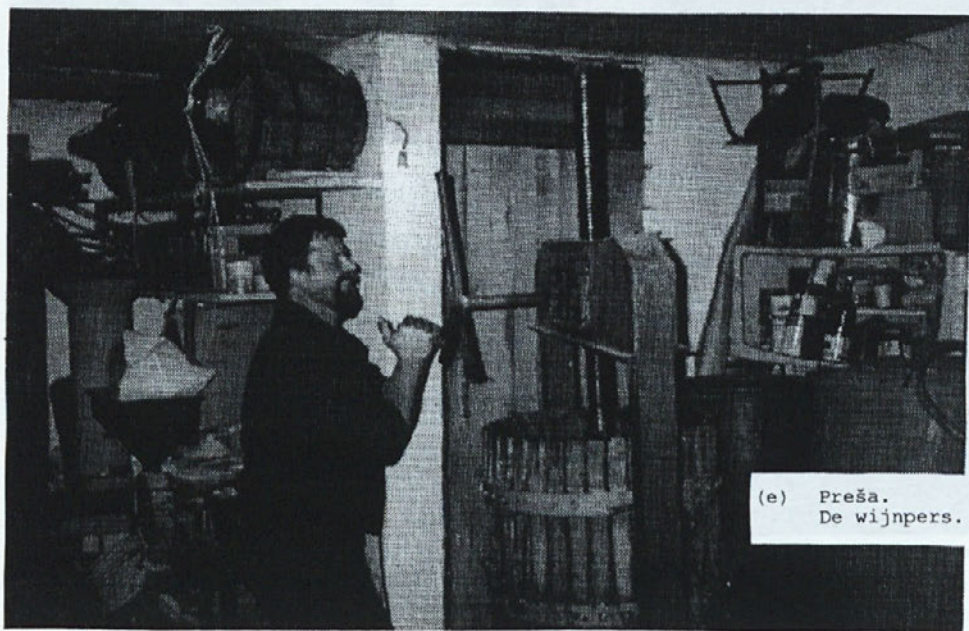
(c) Trgatev je v polnem teku.
Het plukken van druiven is in volle gang.

*Že čriček prepeva, ne more več spat,
v trgatev veleva, spet podemo brat...*



(d) Brenta je polna.
Brenta raakt vol.

*Iz grozdja gre v brente,
Lavindi unndi brente,
Brenti, brentula vindijo,
oj brente, živijo!*



(e) Preša.
De wijnpers.



- (d) Stane Jurjec (s kapo) s prijatelji.
Stane Jurjec (de man met de pet) met vrienden.

To sladko, zlato vince,
je zbralo bratce nas,
veselo si zapojmo
zdravice zdaj na glas.

(foto's I. Gorički)

Euro House Nederland

Viktor V. Solar

Buitenkamp 27

7214 BH Epe, Holland

Tel. 0575-494703

Fax 0575-491005

Autotel. 0653.118079

import- en export
bemiddeling

Kuhajmo z Bojanom

SARMA

Sarma je Turškega porekla. V prejšnjem stoletju je prinešena v južne pokrajine bivše Jugoslavije, od tam pa se je "preselila" tudi v Slovenijo. Od kar pomnim, to pa je vsaj 40 let, je moja mama pripravljala sarmo za novoletni dan. Zakaj? Na ta dan smo vsi utrujeni in zaspani, imamo mačka in smo nasploh malo leni, pa tudi Novoletni koncert iz Dunaja in smučarske skoke moramo videti. In kaj je lažje, kot če pred nekaj dnevi skuhan sarmo samo postaviti na štedilnik in jo pogreti?

Kaj potrebujemo za sarmo?

- eno veliko zeljnato glavico
- 1/2 kg kislega zelja
- 1/2 kg mešanega mletega mesa
- 20 dkg kuhanega riža
- 20 dkg prekajene slanine
- česen
- eno čebulo
- paradižnikovo mezgo
- poper in sol
- eno jajce
- 1 liter kisa
- malo olja
- papriko v prahu



Zeljnatu glavico kuhamo približno eno uro v kislu, ki smo mu dodali še en liter vode. Skuhamo tudi riž.

Seseklano čebulo in česen prepražimo na olju in ju vmešamo v mletu meso in skuhan riž. To zmes začinimo s poprom, soljo in papriko. Vmešamo tudi eno surovo jajce.

Zeljnatu liste previdno odtrgamo z glave in jim odrežemo glavno trdo žilo. Na vsak list denemo nekaj nadeva. List zavijemo okoli nadeva in ga na obeh koncih potlačimo s prsti proti nadevu.

V kozicu na dno rasporedimo najprej polovico kislega zelja, nanj pa položimo zeljnate zvitke - sarmo, lahko tudi dva sloja. Na sarmo položimo na rezine narezano slanino, na slanino pa še drugo polovico kislega zelja. Vse zalijemo s paradižnikovo omako (paradižnikova mezga raztopljen v vodi). Kuhamo na zmernem ognju dve do tri ure. Skuhano sarmo odstavimo vsaj za dva dni na hladno.

Na novoletni dan sarmo segrejemo in jo serviramo z dobrim kruhom ali krompirjevim pirejem. Zraven se prileže en dober kozarec rdečega vina. **Dober tek!**

Koken met Bojan

SARMA

Sarma is oorspronkelijk van Turkse origine en is in de loop van de vorige eeuw naar de zuidelijke delen van voormalig Joegoslavië overgebracht. Daarvandaan is sarma ook naar Slovenië "verhuisd". Zolang ik mij kan herinneren, en dat moet zeker op z'n minst 40 jaar geleden zijn, heeft mijn moeder voor ons sarma op Nieuwjaarsdag klaargemaakt. Waarom? Op deze dag zijn we allemaal een beetje moe en slaperig, misschien hebben we een kater en zijn we gewoon een beetje lui. Maar we moeten ook naar het Nieuwjaarsconcert uit Wenen en naar het schansspringen op de TV kijken. En wat is dan makkelijker dan reeds een paar dagen geleden gemaakte sarma op het fornuis op te warmen?

Wat hebben we voor sarma nodig?

- een grote witte kool
- 1/2 kg zuurkool
- 1/2 kg gehakt half om half
- 2 ons gekookte rijst
- 2 ons gerookt spek
- knoflook
- een ui
- tomaten puree
- peper en zout
- een ei
- 1 liter azijn
- enkele eetlepels olie
- paprika poeder

Witte kool koken we ongeveer een uur lang in een liter azijn en ongeveer een liter water. Tevens koken we de rijst gaar.

Intussen fruiten we de gesnipperde ui en de uitgeperste knoflook in de olie. Deze voegen we toe aan het gehakt, rijst en het ei en kruiden het met peper, zout en paprika poeder. We mengen dit alles goed door elkaar.

Van de kool pellen we voorzichtig de bladeren los en snijden we vervolgens de harde middennerf eruit. Op de losse bladeren leggen we het gehakt-rijst mengsel en vouwen we de bladeren dicht, waarbij we de beide uiteinden naar binnen duwen. De rolletjes - sarma's - leggen we op een bodem van de helft van de zuurkool. Sarma's mogen best in twee lagen op elkaar liggen. Daarop leggen we in plakjes gesneden rookspek en weer daarop de rest van de zuurkool. Van de tomatenpuree en water maken we een sausje en gieten deze over de sarma. Het geheel koken we op een zacht vuur twee tot drie uur en zetten

het vervolgens weg op een koude plek. Kan ook twee dagen van tevoren.

Op Nieuwjaarsdag hoeven we de sarma alleen op te warmen en te serveren met lekker brood of aardappelpuree. Een glas rode wijn past heel goed bij dit gerecht. **Eet smakelijk!**



Slovenija

The green piece of Europe



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

SPECIALITETA

"Vas smem opozoriti, da so polži
naša specialiteta?" priporoča natakar.
"To že vem! Zadnjič mi je eden stregel."

SPECIALITEIT

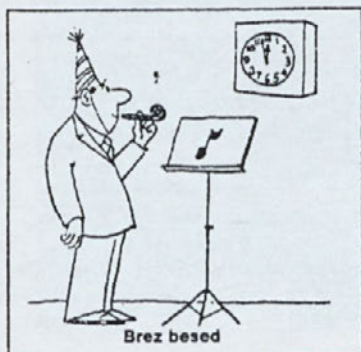
"Mag ik u er op wijzen dat slakken
onze specialiteit zijn," zegt ober.
"Dat weet ik al, vorige keer heeft er
een mij bediend."

NOVOLETNA

Novoletna noč. Zvezdice bleste na nebu.
Ulica je prazna, le pijanček skuš vtakniti
hišni ključ v cestno svetilko.
"Kaj pa delate?" ga vpraša mimoidoči.
"Maar ne vidite, da to ni hiša?"
"Nemogoče," zamomlja pijanček, "saj vidim,
da v prvem nadstropju gori luč!"

MET OUD EN NIEUW

Nieuwjaarsnacht. Sterren schitteren aan de
hemel. De straat is verlaten. Een dronken
ventje probeert de sleutel in de
straatlantarn te krijgen. Een voorbij-
ganger vraagt: "Wat doet u? Ziet u niet
dat dit geen huis is?" "Onmogelijk", zegt
de dronkaard, "ik zie toch dat het licht
boven brandt!"



Oud-turner (99) hangt dagelijks in de ringen

LJUBLJANA - Bijna een eeuw oud en nog steeds fit. De 99-jarige Sloveense ex-turner Leon

Stukelj hangt nog dagelijks in de ringen. Het geheim van de oudste levende Olympisch kampioen (zes keer goud): „Dagelijks een glas wijn en blijven lezen en leren.“

Stukelj won zijn medailles in de jaren twintig, onder meer tijdens de Spelen van 1928 in Amsterdam. Voor zijn honderdste verjaardag wil het Sloveense Olympisch Comité een groot feest geven, waarbij ook IOC-voorzitter Samaranch en diverse topturners aanwezig zijn. **RTR**

Kucan blijft president Slovenië

LJUBLJANA - De ex-communist Milan Kucan is herkozen als president van Slovenië. Kucan kreeg in de verkiezingen van zondag met 56 procent de absolute meerderheid in de eerste ronde, zo bleek gisteren nadat vrijwel alle stemmen waren geteld.

De opkomst was 68 procent. De 56-jarige Kucan, een oud-communist die zich omvormde tot liberaal-democraat, deed aan de verkiezingen mee als onafhankelijke kandidaat. In 1991 leidde hij zijn land naar de onafhankelijkheid, hetgeen mede leidde tot het uiteenvallen van Joegoslavië.

Een jaar later werd hij met 84 procent van de stemmen gekozen. Hij krijgt nu een tweede termijn van vijf jaar. De president van Slovenië vervult voornamelijk een ceremoniële functie. **AFP/ANP**

PROVINCIALE
ZEEUWSE
COURANT

Ambasadorja našega odbora za Unicef Zupančičeva in Cavazza

LJUBLJANA, 24. novembra (STA) - Slovenski odbor za Unicef se je odločil, da bo z akcijo zbiranja sredstev za pomoč afriškim otrokom, žrtvam aidsa, prispeval k zaustavitvi epidemije, in hkrati z medijko kampanjo opozarjal slovensko javnost na ta problem. V Kopru so odprli mednarodno razstavo projektov Coast Wise Europe, v okviru katere je predstavljena arhitekturna in krajinska vizija obale 22 evropskih držav, vključno s slovensko, nocoj ob 20. uri pa je bil v Cankarjevem domu slavnostni koncert En svet, eno upanje, ki je bil hkrati vrh akcije slovenskega odbora za Unicef. Na koncertu so za ambasadorja Slovenskega odbora za Unicef slovesno imenovali slovenska igralka Mileno Zupančič in Boris Cavazza.

Debo

Cenik žičnic 1997/98

SMUČARSKI CENTER	DNEVNA			DOPOLDANSKA		POPOLDANSKA		7-DNEVNA S SLIKO		SEZONSKA S SLIKO			LETNA
	odrasli	otroci do 14. let	seniorji *	odrasli	otroci	odrasli	otroci	odrasli	otroci	odrasli	otroci	seniorji*	prenosni
CERKNO	3.000	2.200		2.600	2.000	2.500	1.900	15.500	11.500	44.000	33.000		
GOLTE	2.600	1.900	1.600	1.900	1.300	1.900	1.300	14.400	10.500	52.000	38.000	42.000	110.000
KANIN	2.900	2.200						14.500	11.000				
KOBLA	2.800	2.000		1.850	1.400	1.850	1.400	15.400	10.800	40.700	28.500		
KOPE	2.300	1.800		1.800	1.500	1.800	1.500	11.500	9.000	34.000	24.500		76.000
KRVAVEC	3.500	2.450	3.010	3.150	2.205	3.045	2.132	18.130	12.691	70.000	49.000	60.200	
KRANJSKA GORA	3.500	2.600		2.200	1.700	2.600	1.900	21.000	15.000	70.000	48.000	48.000	200.000
STARI VRH	2.500	1.700	2.200	2.000	1.350	2.000	1.350						
ČRNI VRH	1.000	500						5.000	2.500				
MARIBORSKO POHORJE	3.400	2.300	2.900	3.700	2.700	2.900	2.000	16.700	11.700	79.400	57.200	68.300	122.700
ROGLA	3.100	2.200	2.800	1.900	1.300	2.200	1.600	14.500	10.200	43.000	30.000	38.600	133.000
SORIŠKA PLANINA	2.100	1.600		1.700	1.400	1.600	1.400	12.000	8.500	28.000			77.000
PLANICA, ŠP. VRH	2.600			1.700		1.900							
VOGEL	3.500	2.450				2.200	1.500	19.600	13.860				

* ženske nad 55 in moški nad 60 let

Debo 23.10.97

Bestuur

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

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

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

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

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

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

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

Veleposlaništvo Republike Slovenije:
Ambassade van de Republiek Slovenië:

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

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

Kneuterdijk 2
2514 EN Den Haag
☎ 070 - 3639907

RECTIFICATIE van het bericht uit vorige Lipa:

De sloveense les wordt gegeven in Utrecht, Nieuwe Gracht 32.



Slovenija

The green piece of Europe