

LIPA



Letnik / Jaargang 33
December 2024

Združenje prijateljev Slovenije
Vrienden van Slovenië





VRIENDEN VAN SLOVENIË ZDRUŽENJE PRIJATELJEV SLOVENIJE

GLASILO LIPA

Letnik / Jaargang 33
December 2024

Pri sestavi te Lipe so sodelovali /Bij de totstandkoming van deze Lipa hebben meegewerkt: Mojca Čušin, Keimpe Dijkstra, Margreet Iskra, Viktor Klemenčič, Neja Morato, Mojca Nodelijk - Guštin, Gašper Prce, Breda Sikkens - Turšič, Marjeta Tomšič, Sonja Vukan Kohek, Metka Dijkstra - Murko.

Fotografija na naslovnici/titelfoto:
Keimpe Dijkstra

Fotografija na zadnji platnici/
foto op de achterkant:
Keimpe Dijkstra

Uredila/redactie: Metka Dijkstra - Murko
Grafično oblikovanje/Vormgeving:
Marko Horvat
Tiskano/Drukwerk: Demago, Maribor
V nakladi 120 izvodov /
Oplage 120 exemplaren

Zahvaljujemo se Uradu Vlade Republike Slovenije za Slovence po svetu za finančno podporo v letu 2024!

Wij danken het Sloveense ministerie voor de Slovenen in de wereld voor de subsidie in het jaar 2024!

Združenje prijateljev Slovenije na Nizozemskem je bilo ustanovljeno 7. julija 1991 in je samostojna, neodvisna organizacija na državni ravni. Člani so Slovenci, potomci Slovencev in Nizozemci, ki jim je Slovenija blizu. Cilji združenja so povečati znanje in vedenje o Slovencih, Sloveniji in slovenski kulturi na Nizozemskem.

De Vereniging vrienden van Slovenië werd opgericht op 7 juli 1991 en is een zelfstandige, onafhankelijke landelijke organisatie. De leden zijn Slovenen, nakomelingen van Slovenen en Nederlanders, die zich gebonden voelen met Slovenië. De doelen van de vereniging zijn het vergroten van de kennis over Slovenië, Slovenen en Sloveense cultuur in Nederland.

Odbor/Het bestuur:
Viktor Klemenčič (predsednik-voorzitter), Alenka Prinčič (blagajničarka-penningmeester), Sonja Vukan Kohek (članica-lid), Gašper Prce (član-lid).

info@vrienden-van-slovenie.nl
<http://vrienden-van-slovenie.nl>
Bančni račun/Bankrekening:
NL60 INGB 0006 3181 99



REPUBLIKA SLOVENIJA
URAD VLADE ZA SLOVENCE V
ZAMEJSTVU IN PO SVETU

KAZALO / INHOUD

DRAGI BRALCI / BESTE LEZERS	4 / 5
POROČILO ODBORA / VERSLAG VAN HET BESTUUR	6 / 9
SONJA VUKAN KOHEK	11/ 12
GAŠPER PRCE	13/14
KULTURNI DAN / CULTUURDAG	15/16
SLOVENSKI GLASBENIKI / SLOVEENSE MUZIKANTEN	17/18
PRAZNOVANJE GREGOJREVEGA / DE VIERING VAN GREGORJEVO	19/20
TAROK	22/23
SPREJEM 2024 / ONTVANGST 2024	24/24
PIKNIK / PICKNICK	25/26
SLOVENIJA NA ISH / SLOVENIË BIJ ISH	28/29
NAVIJAMO! / WIJ JUICHEN!	30/32
EMBASSY FESTIVAL	33/34
SLOVENSKI VEČER / SLOVEENSE AVOND	36/36
SLOVENSKE ŠOLE / SLOVEENSE SCHOOLEN	37/38
SLOVENSKE MAŠE / SLOVEENSE MISSEN	39/41
SLOVENC V LIMBURGU / SLOVENEN IN LIMBURG	43/44
SLOVENSKO POPOLDNE / SLOVEENSE MIDDAG	45/46
RECEPTI / RECEPTEN	48/56
VABILA 2025 / UITNODIGINGEN 2025	60
ČESTITKE / FELICITATIES	61

Dragi bralci!

Tako – pred vami je spet Lipe. Naša letna kronika spet prinaša poročila s prirediteljev Združenja, pa tudi o drugih slovenskih in s Slovenijo povezanih dogodkih na Nizozemskem. In o dejavnem sodelovanju s tukajšnjim veleposlaništvom, z učiteljicami slovenskega jezika, z VTIS-om, s slovenskimi duhovniki in z vsemi drugimi prijateljskimi organizacijami na Nizozemskem in v Sloveniji. Nekaj dogodkov še poteka oziroma so napovedani za čas po sklepu redakcije te Lipe, ta poročila vam moramo ostati dolžni.

Letos ni bilo fotografskega natečaja, zato naslovnico krasi fotografija, ki jo je posnel naš stalni fotograf Keimpe. Na tem mestu pa takoj takoj vabilo, da nam vseskozi pošijajte vaše fotografije, ki so primerne za deljenje na našem Facebook-profilu: <https://www.facebook.com/vriendenvanslovenie>. S tem pa tudi prijazno vabilo k spremljanju in seveda tudi k 'lajkanju' naših objav na tem socialnem omrežju.

Kar se vsebine tiče boste gotovo opazili, da so članki, še posebno o dogodkih, ki jih organiziramo iz leta v leto, bolj strnjeni. Najbolj avtentični vtis si pač lahko ustvarite samo na licu mesta. Oziroma kakšnega podobnega izbrskate iz vašega spomina: lušno in sproščeno vzdušje, 'zabeljeno' s slovenskimi dobrotami, je značilno za vse naše prireditve. □

Članki so v prvotni verziji namenjeni objavi na portalu [slovinci.si](https://slovinci.si/novice/) <https://slovinci.si/novice/>. Po dogovoru in 'v zameno' za podporo Urada za Slovence po svetu o dogajanju na Nizozemskem namreč sproti poročamo za omenjeni porta. Na 'spletnem domu vseh Slovencev', kjer imamo tudi svojo 'vizitko': <https://slovinci.si/drzave/nizozemska/>.

Končno spet zahvala vsem avtorjem, prevajalcem in drugim pomočnikom, ki so sodelovali pri snovanju te Lipe. Imena vseh najdete v kolofonu. Pravzaprav moramo omeniti tudi <https://www.deepl.com/nl/translator>. Tokrat smo si prvič za nekatere prevode pomagali z 'umetno inteligenco'. Dobro, 'umetni prevodi' imajo še veliko pomanjkljivosti, ampak napake se najdejo in popravijo. Nas prav zanima, če se da razločiti kateri nizozemski prevodi so (delno) 'umetni' in kateri ne?!

V teku leta bomo digitalni izvod te Lipe spet deponirali v Digitalni knjižnjici Slovenije - <https://www.dlib.si/>. Tam lahko z iskanjem 'Lipa Den Haag' najdete in prelistate vse naše Lipe, od prve iz 1991. leta naprej.

Naši zvesti člani ste Lipo dobili po pošti. Odborniki in drugi sodelavci upamo, da vam bo popestrila decembrske praznike. In za Novo leto 2025 prinesla kako idejo za sodelovanje. O tem več v nadaljevanju naš odbor, ki vas lepo vabi k sodelovanju.

Uredništvo

Beste lezers!

Zo - Lipa is er weer. Onze jaarlijkse kroniek brengt weer verslag uit van de evenementen van de vereniging, maar ook van andere Sloveense en Slovenië-gerelateerde evenementen in Nederland. En over de actieve samenwerking met de ambassade, met Sloveense taalleraren, met VTIS, met Sloveense priesters en met alle andere bevriende organisaties in Nederland en Slovenië.

Dit jaar was er geen fotowedstrijd, dus op de titelpagina pronkt de foto van onze 'vaste fotograaf' Keimpe Dijkstra. Hierbij gelijk de standaard uitnodiging om ons je foto's te sturen die geschikt zijn om te delen op ons Facebook profiel: <https://www.facebook.com/vriendenvanslovenie>. Dit is tegelijk ook een vriendelijke uitnodiging om onze berichten op dit sociale netwerk te volgen en natuurlijk te 'liken'.

Wat de inhoud betreft, zullen jullie merken dat de artikelen, vooral over de evenementen die we jaar in jaar uit organiseren, wat beknopter zijn. De beste indrukken kunnen jullie toch maar ter plekke krijgen. Of gewoon een vergelijkbare evenement uit je geheugen opfrissen: een leuke en ontspannen sfeer, 'volgepropt' met Sloveense lekkernijen, is typerend voor al onze evenementen. □

De artikelen zijn ook bedoeld voor publicatie op de portal <https://slovinci.si/novice/>. In overleg en 'als tegenprestatie' voor de steun van het Ministerie voor Slovenen over de hele wereld, doen we voor de portal verslag van wat er in Nederland gebeurt. Op het 'online huis van alle Slovenen' hebben ook wij ons 'visitekaartje': <https://slovinci.si/drzave/nizozemska/>.

Tot slot nogmaals dank aan alle auteurs, vertalers en andere helpers die hebben bijgedragen aan de totstandkoming van deze Lipa. De namen zijn te vinden in het colofon. Hier moeten we eigenlijk ook <https://www.deepl.com/nl/translator> noemen. Voor het eerst hebben we 'kunstmatige intelligentie' gebruikt voor enkele vertalingen. Welnu, 'kunstmatige vertalingen' hebben nog steeds veel tekortkomingen, maar fouten worden gevonden en gecorrigeerd. We zouden graag willen weten of het mogelijk is om te onderscheiden welke Nederlandse vertalingen (deels) 'kunstmatig' zijn en welke niet!

In de loop van het jaar zullen we weer een digitale kopie van deze Lipa deponeren in de Digitale Bibliotheek van Slovenië - <https://www.dlib.si/>. Hier kun je zoeken op 'Lipa Den Haag' en al onze Lipa's vinden en doorbladeren, vanaf de eerste in 1991.

Onze trouwe leden hebben Lipa per post ontvangen. Het bestuur en andere actieve leden hopen dat het uw feestdagen in december zal verrijken. En wellicht wat ideeën voor samenwerking aanwakken voor in het nieuwe jaar 2025. Hierover meer van ons bestuur, die jullie hier verderop weer hartelijk uitnodigt om mee te doen.

De redactie

vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Poročilo Odbora

Dragi člani!

Leto 2024 se je za Združenje začelo s praznovanjem dveh dogodkov naenkrat. Proslavo kulturnega dne smo združili s pustnim rajanjem v Rijswijku. Na Občnem zboru smo odbor okrepili z dvema novima članoma, ki se predstavljata v nadaljevanju.

Naše leto 2024

O tem, kako so potekali posamezni dogodki, lahko preberete v tej Lipi. Spodaj pa vam predstavljamo kratko kronološko zaporedje ključnih dogodkov, ki jih je Združenje prijateljev Slovenije organiziralo v letu 2024.

Proslava kulturnega dne in pustno rajanje v Rijswijku

Letošnje praznovanje je bilo združeno v proslavo kulturnega dne in kurentovanja/pustovanja. Otroci so citirali Prešernove pesmi in pesmi drugih znanih slovenskih skladateljev/pesnikov. Predstavljen je bil kurent, njegova maska in zgodovina nastanka. Številne družine z otroki so prišli is vseh koncev Nizozemske. Poskrbljeno je bilo tudi za domače krofe, štrudlje in pijačo, kar je dodatno prispevalo k sproščenemu vzdušju.

Gregorjevo, praznik luči v Rijswijku

Letos smo prvič na Nizozemskem praznovali Gregorjevo, (neuraden) praznik pomladi, s čimer ohranjamo star običaj naših babic in dedkov, ki so govorili, da se takrat »ptički ženijo«. Skupaj z našo super animatorko Špelo so otroci izdelovali čolničke s svečkami in jih nato spustili po vodi. Seveda tudi slovenskih dobrot ni manjkalo.

Občni zbor in prvenstvo v taroku v Haagu

Po predstavitvi letnega poročila za leto 2023 ter načrtov in ciljev za leto 2024 smo prišli do pomembnega dela našega sestanka – izvolitve novih članov v odbor. Z veseljem smo soglasno potrdili izbiro dveh novih članov, ki bosta aktivno sodelovala v odboru Združenja. To sta Sonja Vukan Kohek in Gašper Prce. Z Novim letom je iz odbora izstopila Maša Devinar Grošelj. Mandat se je končal Margreet Iskra, po odstopu iz odbora ostaja aktivna članica Združenja, kot že od ustanovitve naprej. Soglasno je bil ponovno izvoljen predsednik Združenja Viktor Klemenčič.

Sprejeli smo načrt delovanja za tekoče leto, ki vključuje številne aktivnosti in projekte, s katerimi želimo še naprej krepiti naše društvo. Po uradnem delu sestanka se je odvilo še posebno vznemirljivo državno prvenstvo v taroku, ki je privabilo številne igralce. Tisti, ki taroka ne igrajo, so imeli na voljo druge igre, kar je prispevalo k sproščenemu in prijetnemu vzdušju.

Piknik v Utrechtu

Vsakoletni piknik našega združenja je ponovno potekal v Utrechtu. Dolgoletna članica Vanda Primec je prijazno ponudila svoj čudovit vrt, ki je bil idealno mesto za to veselo druženje. Ob lepem vremenu in dobri glasbi, ki je ustvarjala prijetno ozračje, smo uživali v raznolikih jedeh in pijačah, ki so zadovoljile vse okuse. Članice in člani so se družili, izmenjevali izkušnje in se veselili skupnega časa, kar je še dodatno okrepilo našo skupnost in prijateljstvo med nami.

Sprejem veleposlaništva v Scheveningu

Udeležili smo se sprejema v KURHOTEL Schevening, ki ga je v juniju pripravilo Veleposlaništvo republike Slovenije ob dnevu državnosti. Posebna pozornost je tokrat veljala velikemu slovenskem arhitektu Jožetu Plečniku, ki je napisal svojo diplomsko nalogo prav o zgoraj omenjenem hotelu.

Embassy festival v Haagu

Združenje je ponovno aktivno sodelovalo pri promociji Slovenije in njenega bogatega kulturnega izročila. Pri stojnici veleposlaništva so se ustavili številni obiskovalci, ki so z zanimanjem postavljali vprašanja o naši deželi. Z veseljem smo delili informacije o slovenskih običajih, tradicijah ter turističnih znamenitostih. Poleg tega smo obiskovalcem pomagali pri izbiri in predstavljanju različnih slovenskih ponudb, kar je prispevalo k večjemu zanimanju za našo kulturo in kulinariko. Z našim delom smo želeli prikazati lepote Slovenije in navdušiti čim več ljudi, da jo obiščejo in spoznajo.

Slovenski večer v Amsterdamu

Skupaj z nizozemskim odborom vseslovenskega društva VTIS (V tujini izobraženih Slovencev) smo ponovno organizirali čudovit slovenski večer. Dogodek je bil obogaten z obilico dobre hrane in pijače, ki sta ustvarila prijetno vzdušje. Med večerom smo uživali v degustaciji različnih sort slovenskega vina, ki je potekala v družbi slovenskih popevk, kar je dodatno obogatilo našo izkušnjo in nas povezovalo ob lepih melodijah.

Slovensko popoldne v Rijswijku

Ponovno smo lahko organizirali Slovensko popoldne v Haaškem predmestju Rijswijk. Letošnja tematika je bilo Martinovanje, kar vključuje tudi tipične slovenske jedi in vino.

Članstvo in članarina

Naše Združenje je neprofitna organizacija, v kateri delujemo izključno prostovoljci. Tako smo za načrte in za njihovo izvedbo odvisni od vas, naših članov! Žal moramo na tem mestu spomniti na plačilo članarine vse tiste, ki je še niste poravnali za leto 2024. Prosimo vas, da nakažete 30 evrov (za posameznike) oziroma 35 evrov (za družine) na račun NL60 INGB 0006 318199

t.n.v. Vereniging Vrienden van Slovenië. Pri tem prosimo navesti ime (glavnega) člana in leto 2024.

Načrti za leto 2025

Na koncu te Lipe boste našli okvirne datume načrtovanih prireditev, ki jih za vas organiziramo. Vabimo vas, da si jih zabeležite v vaše agende, saj vam želimo omogočiti, da se udeležite vseh zanimivih dogodkov, ki jih pripravljamo.

Za dodatne podrobnosti in vse potrebne informacije vas bomo redno obveščali preko Lipovega lista, naše spletne strani ter na naši Facebook strani. Tako boste vedno na tekočem z novostmi, spremembami in vsemi informacijami, ki jih potrebujete. Hvala, ker ste del naše skupnosti, in se že veselimo srečanj na naših prireditvah.



Vabilo k sodelovanju

To je vse od Odbora in številne skupine naših najbolj aktivnih članov. Radi bi poudarili, da so vse nove ideje vedno dobrodošle! Morda ima kdo od vas kakšno zanimivo zamisel za dogodek ali aktivnost, ki bi jo lahko uresničili skupaj. Prav tako bi nas zanimalo, če vas morda zanima aktivno sodelovanje pri organizaciji katerega od naših dogodkov, ali pa celo članstvo v odboru Združenja.

Prijazno vas vabimo, da se nam javite s svojimi predlogi in idejami. Skupaj bomo presodili, kaj in kako lahko izpeljemo, da bomo naslednje leto in še v prihodnjih letih lahko ponovno objavili tako pozitivno poročilo Odbora v naši Lipi. Vaša vključenost in angažiranost sta ključnega pomena za naš skupni uspeh, zato se veselimo vaših odzivov!

Verslag van het Bestuur

Beste leden!

Het jaar 2024 is voor de vereniging begonnen met de viering van twee evenementen tegelijk. In Rijswijk combineerden wij de viering van de Cultuurdag met het Kindercarnaval. Tijdens de Algemene Ledenvergadering hebben we de commissie versterkt met twee nieuwe leden, die zich hier verderop aan jullie voorstellen.

Ons jaar 2024

In deze Lipa kun je lezen hoe de verschillende evenementen zijn verlopen. En hieronder geven we een kort chronologisch overzicht van de belangrijkste evenementen die de Sloveense Vrienden in 2024 hebben georganiseerd.

Viering van de Cultuurdag en kindercarnaval in Rijswijk

Dit jaar werden de vieringen gecombineerd. De kinderen zegden de gedichten van Prešeren op en van andere bekende Sloveense dichters. De Kurent, het masker en haar ontstaansgeschiedenis werden gepresenteerd. Veel gezinnen met kinderen kwamen uit heel Nederland. Er waren ook zelfgemaakte donuts, strudels en drankjes, wat bijdroeg aan de ontspannen sfeer.

Gregoriusdag, het lichtfeest in Rijswijk

Dit jaar vierden we voor het eerst in Nederland Gregoriusdag, het (onofficiële) lentefeest, waarbij we een oude traditie van onze grootouders hebben opgepakt, die zeiden dat dit de tijd is waarin 'de vogels gaan trouwen'. Samen met onze geweldige animator Špela maakten de kinderen vlotjes met kaarsjes die ze over het water lieten drijven. Natuurlijk ontbraken de Sloveense lekkernijen niet.

Algemene ledenvergadering en Tarokkampioenschappen in Den Haag

Na de presentatie van het jaarverslag voor 2023 en de plannen en doelstellingen voor 2024, kwamen we bij het belangrijke deel van onze vergadering - de verkiezing van nieuwe bestuursleden. We waren verheugd om unaniem twee nieuwe leden te kunnen kiezen die actief zullen deelnemen aan het bestuur van de vereniging. Het zijn Sonja Vukan Kohek en Gašper Prce. Met ingang van het nieuwe jaar heeft Maša Devinar Grošelj ontslag genomen uit het bestuur. De mandaat van Margreet Iskra is afgelopen, ze stelde zich niet meer verkiesbaar. Wel blijft ze, zoals al die jaren vanaf de oprichting een actief lid van de vereniging. Viktor Klemenčič, voorzitter van de vereniging, werd ook unaniem herkozen.

We hebben een actieplan voor het lopende jaar aangenomen, met daarin een aantal activiteiten en projecten waarmee we onze vereniging willen blijven versterken. Na het officiële gedeelte van de bijeenkomst vond een bijzonder spannend Tarokkampioenschapplaats, dat veel spelers trok. Degenen die

geen tarok spelen hadden andere spellen om te spelen, wat bijdroeg aan een ontspannen en plezierige sfeer.

Picknick in Utrecht

De jaarlijkse picknick van onze vereniging werd weer gehouden in Utrecht. Vanda Primec was zo vriendelijk om weer haar prachtige tuin ter beschikking te stellen, wat de ideale plek blijft voor onze gezellige bijeenkomst. Met mooi weer en goede muziek genoten we van het eten en drinken. Leden hadden veel te bespreken, ze deelden graag ervaringen met de 'nieuwkomers'. Met z'n allen genoten we van deze fijne tijd samen, wat onze gemeenschap en de vriendschap tussen ons verder versterkte.

Receptie van de ambassade in Scheveningen

Een delegatie van de vereniging woonde in juni de receptie bij in het KURHOTEL Scheveningen, die georganiseerd werd door de Ambassade van de Republiek Slovenië ter gelegenheid van de Nationale Dag. Speciale aandacht was er deze keer voor de grote Sloveense architect Jože Plečnik, die zijn scriptie schreef over de inrichting van dit kuuroord aan de Noordzee.

Embassyfestival in Den Haag

De Vereniging was weer actief betrokken bij de promotie van Slovenië en zijn rijke culturele erfgoed. Veel bezoekers kwamen langs bij de stand van de ambassade en stelden vragen over ons land. We deelden graag informatie over Sloveense gewoonten, tradities en toeristische attracties.

De bezoekers waren enthousiast over verschillende Sloveense lekkernijen, wat bijdroeg tot een grotere interesse in onze cultuur en keuken. Wij wilden de schoonheid van Slovenië laten zien en zoveel mogelijk mensen inspireren om het land te bezoeken en te leren kennen.

Sloveense avond in Amsterdam

Samen met de Nederlandse afdeling van de vereniging VTIS (afkorting voor V tujini izobrazeni Slovenci = Sloveense wereldwijde vereniging In het buitenland opgeleide Slovenen) organiseerden we opnieuw een gezellige Sloveense avond. Het evenement werd verrijkt met lekker eten en drinken, wat voor een gezellige sfeer zorgde. Tijdens de avond genoten we van het proeven van verschillende soorten Sloveense wijn, begeleid door Sloveense zangers, die onze ervaring verder verrijkten en ons samenbrachten met prachtige melodien.

Sloveense middag in Rijswijk

Wederom hebben wij een Sloveense middag georganiseerd in Rijswijk. Dit jaar was het thema Sint-Maarten, met ook typisch Sloveense gerechten en wijn.

Lidmaatschap en contributie

Onze vereniging is een non-profit organisatie die volledig door vrijwilligers wordt gerund. Wij zijn dus afhankelijk van jullie, onze leden, om onze plannen te realiseren! Tot onze spijt moeten we iedereen die zijn lidmaatschapsgeld voor 2024 nog niet heeft betaald eraan herinneren om 30 euro (voor individuen) of 35 euro (voor gezinnen) over te maken op rekening NL60 INGB 0006 318199 t.n.v. Vereniging Vrienden van Slovenië. Vermeld hierbij de naam van het (hoofd)lid en het jaar 2024.

Plannen voor 2025

Aan het einde van deze Lipa vinden jullie de voorlopige data van de evenementen die wij voor jullie willen organiseren. Willen jullie deze alvast in jullie agenda noteren?

Over details en andere informatie houden wij jullie op de hoogte via de Lipov list, via onze website en via onze Facebookpagina. Zo blijven jullie altijd op de hoogte van nieuws, veranderingen en alle informatie die jullie nodig hebben. Bedankt dat jullie deel uitmaken van onze vereniging, wij zien jullie graag op onze evenementen!

Uitnodiging tot samenwerking

Zowel van het Bestuur en van een aantal van onze meest actieve leden. Wij willen benadrukken dat nieuwe ideeën altijd welkom zijn! Misschien heeft een van jullie wel een interessant idee voor een evenement of activiteit die wij samen zouden kunnen uitvoeren. Wij zouden ook graag willen weten of jullie geïnteresseerd zijn om actief deel te nemen aan de organisatie van een van onze evenementen, of zelfs om lid te worden van het bestuur van de vereniging.

Wij nodigen jullie vriendelijk uit om contact met ons op te nemen met jullie suggesties en ideeën. Samen zullen we bekijken wat en hoe we dingen kunnen uitwerken, zodat we volgend jaar en in de jaren daarna weer zo'n positief verslag in onze Lipa kunnen publiceren. Jullie medewerking en inzet zijn de sleutel tot ons succes samen, wij kijken ernaar uit van jullie te horen!

Članica odbora Sonja Vukan Kohek

Pozdravljeni! Moje ime je Sonja in prihajam iz čudovitega dela Slovenije, iz Prekmurja, natančneje iz Murske Sobote. Prvič sem obiskala Nizozemsko pred osemnajstimi leti, saj imam tule teto, ki je poročena z Nizozemcem. Od takrat me ta dežela navdušuje s svojo edinstveno kombinacijo kulture in kulinarike iz vseh koncev sveta.

Svojo izobrazbo sem pridobila na Ekonomsko-poslovni fakulteti Univerze v Mariboru. Tekom študija sem imela priložnost študirati in delati v različnih državah, kar je še dodatno oblikovalo mojo osebno in profesionalno pot. Med



pomembnejšimi izkušnjami so bile moje študijske izmenjave v Brnu na Češkem, v Wageningu na Nizozemskem ter poletne študentske/delovne izmenjave v Kaliforniji v Združenih državah Amerike. Vsaka izmed teh držav mi je prinesla novo perspektivo in znanja, ki jih danes uspešno vključujem v svoje delo.

Leta 2019 sem se skupaj s svojim možem Primožem, ki je prav tako Slovenec, preselila na Nizozemsko v Utrecht. Oba sva zaposlena v mednarodnih podjetjih - jaz trenutno v športnem podjetju Nike, ki ima evropski sedež na Nizozemskem.

Sedaj živim v Utrechtu, ki mi je še posebej všeč. Čeprav ni veliko mesto, ima svoj poseben čar -

živahnost, slikoviti kanali in ljudje iz različnih krajev, ki mestu dajejo edinstven značaj. Življenje tukaj mi omogoča, da sem obkrožena s prijatelji in družino, kar je zame izjemno pomembno.

V času pandemije sem občutila pomanjkanje stika s slovenskimi prijatelji in skupnostjo, zato sem se odločila, da se bolj aktivno vključim v Slovensko društvo na Nizozemskem. Preko društva sem spoznala še več Slovencev, kar me je navdušilo in spodbudilo, da začnem prispevati k ohranjanju naše kulture in povezovanju Slovencev na tujem, še posebej pri povezovanju mlajših generacij, saj verjamem, da je pomembno graditi trdne vezi med nami tudi v prihodnje.

Z navdušenjem se veselim nadaljnjega sodelovanja in prispevanja k naši skupnosti. Vesela sem, da slovenska skupnost na Nizozemskem ostaja tako močna in povezana ter verjamem, da lahko skupaj dosežemo še veliko več.

Hvala, ker ste si vzeli čas za spoznavanje moje zgodbe!

Bestuurslid Sonja Vukan Kohek

Hallo! Mijn naam is Sonja en ik kom uit een prachtig deel van Slovenië, Prekmurje, specifiek uit Murska Sobota. Ik bezocht Nederland voor het eerst achttien jaar geleden, omdat ik hier een tante heb die getrouwd is met een Nederlander. Sindsdien heeft dit land me altijd gefascineerd met zijn unieke combinatie van cultuur en culinaire invloeden uit de hele wereld.

Ik heb mijn opleiding gevolgd aan de Faculteit voor Economie en Bedrijfskunde van de Universiteit van Maribor. Tijdens mijn studie had ik de kans om te studeren en werken in verschillende landen, wat mijn persoonlijke en professionele pad verder heeft gevormd. Onder mijn belangrijkste ervaringen zijn uitwisselingsprogramma's in Brno, Tsjechië, in Wageningen, Nederland, en zomerprogramma's voor studenten en werk in Californië, Verenigde Staten. Elk van deze landen heeft me een nieuw perspectief en kennis opgeleverd, die ik vandaag met succes in mijn werk toepas.

In 2019 ben ik samen met mijn man Primož, die ook Sloveens is, naar Nederland verhuisd, naar Utrecht. We werken beiden bij internationale bedrijven – ik werk momenteel bij het sportbedrijf Nike, dat zijn Europese hoofdkantoor in Nederland heeft. Nu woon ik in Utrecht, een stad die me bijzonder goed bevalt. Hoewel het geen grote stad is, heeft het zijn eigen charme – de levendigheid, schilderachtige grachten en mensen van over de hele wereld geven de stad een uniek karakter. Het leven hier stelt me in staat om omringd te zijn door vrienden en familie, iets dat voor mij heel belangrijk is.

Tijdens de pandemie voelde ik het gebrek aan contact met mijn Sloveense vrienden en de gemeenschap, dus besloot ik actiever betrokken te raken bij de Sloveense Vereniging in Nederland. Via de vereniging heb ik nog meer Slovenen en vrienden van Slovenië leren kennen, wat me inspireerde en motiveerde om bij te dragen aan het behoud van onze cultuur. En het verbinden van Slovenen in het buitenland, vooral bij het verbinden van de jongere generaties, omdat ik geloof dat het belangrijk is om sterke banden onder ons op te bouwen voor de toekomst. Ik kijk er met enthousiasme naar uit om verder samen te werken en bij te dragen aan onze gemeenschap. Ik ben blij dat de Sloveense gemeenschap in Nederland zo sterk en verbonden blijft, en ik geloof dat we samen nog veel meer kunnen bereiken.

Bedankt dat u de tijd heeft genomen om mijn verhaal te leren kennen!

Član odbora Gašper Prce

Pozdravljeni, moje ime je Gašper Prce in že od leta 2014 živim na Nizozemskem. Sem športni navdušenec, ljubitelj potovanja in kave. V času svojega študija sem se iz Moravč preselil v Utrecht, kjer sem delal in ob tem uspešno zaključil študij ekonomije.

V prvih letih bivanja na Nizozemskem sem spoznal, da se mi Slovenija, kljub vsej svoji lepoti, zdi premajhna in da si želim širših izkušenj ter priložnosti. V Utrechtu živim že od samega začetka, saj me je povsem očaral s svojo živahno kulturo in prijetnimi ljudmi. Hitro sem našel redno zaposlitev v finančnem sektorju, kjer delam še danes.

Odkar živim na Nizozemskem, sem se udeležil številnih dogodkov, ki jih je organiziralo slovensko veleposlaništvo ter različna društva in združenja. Ti



dogodki so bili ključnega pomena za moje vključevanje v slovensko skupnost na Nizozemskem. Brez njih ne bi imel priložnosti spoznati tako velikega števila Slovencev in Slovenk, ki tukaj živijo in delajo.

Dogodki, ki sem se jih udeležil, so bila pomembni ne le za spoznavanje novih ljudi, temveč tudi za izmenjavo informacij in izkušenj. Ugotovil sem, kako dragoceno je ohranjati stik s slovensko kulturo, tudi ko si daleč od doma. Hvaležen sem, da sem imel priložnost slišati različne zgodbe, deliti svojo in pridobiti nove vpoglede na življenje na Nizozemskem. Slovenska skupnost se je izkazala kot izjemno povezana in pripravljena pomagati drug drugemu, kar je koristno, zlasti za

tiste, ki so v tujini novi in se srečujejo z izzivi.

Zaradi vseh teh razlogov sem se odločil, da postanem član društva. Prepričan sem, da bo naša skupnost le še rasla in se razvijala. Skupaj bomo zagotovo uspeli ohraniti našo povezanost in razvijati občutek pripadnosti, kar je v današnjem svetu še posebej dragoceno. Veselim se, da bom lahko pripomogel pri organizaciji prihodnjih dogodkov in sponzal še več Slovencev in prijateljev Slovenije na Nizozemskem.

Bestuurslid Gašper Prce

Hallo, mijn naam is Gašper Prce en ik woon sinds 2014 in Nederland. Ik ben een sportliefhebber, een reiziger en een koffieliefhebber. Tijdens mijn studie ben ik van Moravče naar Utrecht verhuisd, waar ik gewerkt heb en mijn studie economie succesvol heb afgerond.

In de eerste jaren van mijn verblijf in Nederland realiseerde ik me dat Slovenië, ondanks zijn schoonheid, te klein voor me was en dat ik op zoek was naar bredere ervaringen en kansen. Ik woon al vanaf het begin in Utrecht, omdat ik betoverd werd door de levendige cultuur en de vriendelijke mensen. Al snel vond ik een vaste baan in de financiële sector, waar ik nog steeds werk.

Sinds ik in Nederland woon, heb ik deelgenomen aan verschillende evenementen die georganiseerd werden door de Sloveense ambassade en

verschillende verenigingen en organisaties. Deze evenementen waren van cruciaal belang voor mijn integratie in de Sloveense gemeenschap in Nederland. Zonder deze evenementen had ik niet de kans gehad om zoveel Slovenen te ontmoeten die hier wonen en werken.

De evenementen waaraan ik heb deelgenomen waren belangrijk, niet alleen om nieuwe mensen te leren kennen, maar ook om informatie en ervaringen uit te wisselen. Ik ontdekte hoe waardevol het is om contact te houden met de Sloveense cultuur, zelfs als je ver van huis bent. Ik ben dankbaar dat ik de kans heb gehad om verschillende verhalen te horen, mijn eigen verhaal te delen en nieuwe inzichten te krijgen over het leven in Nederland. De Sloveense gemeenschap is gebleken zeer verbonden en bereid om elkaar te helpen, wat vooral nuttig is voor degenen die nieuw in het buitenland zijn en met uitdagingen te maken hebben.

Om al deze redenen heb ik besloten lid te worden van de vereniging. Ik ben ervan overtuigd dat onze gemeenschap alleen maar zal groeien en zich zal ontwikkelen. Samen zullen we zeker in staat zijn om onze verbondenheid te behouden en een gevoel van verbondenheid te ontwikkelen, wat in de huidige wereld bijzonder waardevol is. Ik kijk ernaar uit om bij te dragen aan de organisatie van toekomstige evenementen en om nog meer Slovenen en vrienden van Slovenië te ondersteunen.

Kulturni dan in pustovanje

Kulturni praznik in pustovanje sta letos skoraj sovpadla, zato smo letos v nedeljo, 11. februarja v Rijswijkse povezali oba praznovanja. Po nagovoru slovenskega veleposlanika Jožefa Drofenika so zbrane navdušili nastopi učencev Danice Novosel Štumberger, ki slovenščino poučuje na primarni stopnji Evropske šole v Haag in v okviru Dopolnilnega pouka. Brina, Erik, Lara,



Larissa, Tim in David so zapeli oziroma deklamirali slovenskim otrokom znane pesmice. Zala in Ariana sta doživeto prebrali ljudsko pravljico Kurent.

Pripoved o tej tradicionalni maski je nadaljeval predsednik Združenja Viktor, ki je na podlagi gradiva ptujskega Pokrajinskega muzeja predstavil njeno zgodovino in običaje okoli kurentovanja. Pri tem je opisal posamezne dele prave 'korantarije', ki so jih otroci kasneje odkrivali na pobarvanki.

Po proslavi so se otroci razigrali pod vodstvom naše animatorke Špele Božnar, starši in drugi obiskovalci iz vse Nizozemske pa so poklepetali v več jezikih. Kot se spodobi je bilo več kot dovolj krofov in krhkih flancatov, pa še drugih slaščic iz pečic naših pridnih pomočnikov in pomočnic.

Med tem si je ata Miha že nadel kurentovo opravo, ki jo je Združenje pred leti odkupilo od nizozemske študentke etnologije. Od takrat kurentovi zvonci odmevajo po različnih prireditvah po vsej deželi, obvezno pa na naših pustovanjih. Tudi tokrat je navdušil mlado in staro, ki so z veseljem zarajali okoli velike, a zelo prijazne pojave.

Cultuurdag en Carnaval

Sloveense cultuurdag en Carnaval vielen dit jaar bijna samen, dus combineerden we op zondag 11 februari jl. beide evenementen in Rijswijk. Na de toespraak van de Sloveense ambassadeur Jožef Drofenik traden de leerlingen van Danica Novosel Štumberger op, docente Sloveens op het basisoniveau van de Europese



School in Den Haag en van het aanvullend lessen in Cuveehuis in Den Haag. Brina, Erik, Lara, Larissa, Tim en David zongen en declameerden liedjes die alle Sloveense kinderen kennen. Zala en Ariana lazen het volksprookje Kurent voor.

Het verhaal van dit traditionele masker

werd voortgezet door de voorzitter van de vereniging, Viktor, die aan de hand van het materiaal van het Regionaal Museum van Ptuj de geschiedenis en de gebruiken rond Kurent presenteerde. Hij beschreef de individuele onderdelen van een echte 'korantarija', die de kinderen later op de kleurplaten ontdekten.

Na de viering gingen de verklede kinderen los onder leiding van onze animator Špela Božnar. De ouders en andere bezoekers uit heel Nederland kletsten bij in verschillende talen. Zoals het de gelegenheid betaamt, waren er meer dan genoeg krofi en flancati, evenals andere zoetigheden uit de ovens van onze hardwerkende helpers en assistenten.

Ondertussen had pappa Miha het kurentkostuum al aangetrokken. Dit heeft de vereniging een paar jaar geleden gekocht van een Nederlandse student etnologie. Sindsdien maken de bellen van de kurent heel veel lawaai op verschillende evenementen door het hele land en zijn ze verplicht op onze carnavals. Kurent heeft opnieuw (het) jong en oud verrukt, de kinderen dansten onverschrokken rond deze machtige figuur.

Nastop slovenskih glasbenikov

Že cela vrsta mladih glasbenih talentov iz Slovenije se je v preteklih desetletjih izobraževala na nizozemskih konzervatorijih. Nekateri so se vrnili v domovino, nekaj jih je glasbena kariera zanesla po drugih državah. Slovenci in tukajšnji prijatelji Slovenije pa posebej pozorno spremljamo in se veselimo uspehov tistih, ki se pojavljajo na nizozemskih glasbenih odrih. V petek, 1. marca 2024, se je v Haaškem Kuntskringu predstavila spet nova generacija mladih glasbenikov. V okviru proslave Kulturnega dne, ki jo je pripravilo Veleposlaništvo RS v Haagu, so se zbranim diplomatskim predstavnikom in slovenski skupnosti predstavili z izborom zimzelenih melodij.



V pozdravnem govoru je veleposlanik Jožef Drofenik mednarodnemu občinstvu predstavil pomen praznovanja Kulturnega dne, kot ga praznujemo v Sloveniji ter predstavil nastopajoče. V priložnostni zasedbi so se povezali pevka Lana Petrovič, flautistka Neža Zupanc, pianist Miha Gantar, kontrabasist Gašper Livk in bobnar Domen Cizej. Na programu so bile popevke, ki jih Slovenci dobro poznamo in ki so po kratkem uvodu tudi brez znanja slovenščine nagovorile tudi druge goste. Tako je bilo poleg mnogih toplih pohval slišati med sprejemom po koncertu, ko so povabljeni in nastopajoči zadržali ob slovenski kapljici.

V podobni zasedbi bodo konec novembra, ko se dela ta Lipa, nastopili tudi v Limburgu.



Het optreden van Sloveense jonge musici

In de afgelopen decennia heeft al een grote groep Sloveense muzikalenten de opleiding gevolgd op Nederlandse conservatoria. Sommige daarvan zijn teruggekeerd naar Slovenië en sommigen hebben de muziek carrière voortgezet in een ander land. De Slovenen en de vrienden van Slovenië hier in Nederland volgen hun activiteiten op de voet en verheugen zich op de successen van deze musici die op de Nederlandse podia verschijnen. Op vrijdag 1 maart 2024 heeft

zich in Kunstkring in Den Haag weer een nieuwe generatie van deze jonge musici voorgesteld. In het kader van de viering van de Culturele dag, georganiseerd door de ambassade van de Republiek Slovenië in Den Haag, hebben zij aan de aanwezige diplomatieke vertegenwoordigers en aan de Sloveense gemeenschap een aantal evergreens laten horen.

In zijn welkomsttoespraak heeft de ambassadeur Jožef Drofenik het aanwezige internationale publiek een uitleg gegeven over de betekenis van de viering van de Culturele dag in Slovenië en heeft hij de optredende musici voorgesteld. Deze gelegenheidsformatie bestond uit zangeres Lana Petrovič, fluitiste Neža Zupanc, pianist Miha Gantar, contrabassist Gašper Livk en drummer Domen Cizej. Op het programma stond de bij de Slovenen welbekende populaire muziek, de zogenaamde schlagers oftewel popevke, die na een korte inleiding ook door de gasten die het Sloveens niet konden verstaan werden gevolgd. Dat liet het publiek dan ook merken met lang applaus. Vele complimenten waren ook te horen tijdens de receptie na afloop van het concert. Ook een gezellig samenzijn van het publiek en de optredende musici onder genot van een glaasje Sloveense wijn hoort bij de Sloveense cultuur.

In deze samenstelling hebben de jonge musici eind november, als deze Lipa ter perse ging, ook opgetreden in Limburg.

Praznovanje Gregorjevega

Letos smo na Nizozemskem prvič praznovali Gregorjevo, starodavni običaj naših babic in dedkov. Sv. Gregor je bil po julijanskem koledarju znan kot prinašalec luči. Takrat naj bi čevljarji, kovači in drugi rokodelci, predvsem v krajih na Gorenjskem, prenehali delati ob umetni svetlobi. Gregorij goduje 12. marca, na takratni prvi pomladni dan, ko je bilo navadno že toplo. Tako smo rojake in druge prijatelje Slovenije v nedeljo, 10. marca, v Rijswijk povabili k praznovanju luči in pomladi. Pa ljubezni: po ljudskem izročilu se na Gregorjevo 'ptički ženijo', zato je praznik povezan tudi z zaljubljenici.

V Sloveniji imajo različne vasi svoje značilnosti okoli tega običaja, o tem se veliko najde na spletu. Na



Nizozemskem smo praznovanje osredotočili na izdelovanje čolničkov in svečk. Pod vodstvom naše super animatorke in mojstrice rokodedelskih spretnosti Špele Boznar smo najprej delali čolničke, oziroma majhne splave. Prirezane lesene veje smo, bolj ali manj spretno, povezali z vrvico, nato pa jih okrasili z rožmarinom in s sivko. Vmes so naši spretni tudi malo svoje dodali še kakšno rožico in druge okraske.

Po okrepčilu s slovenskimi dobrotami smo se lotili izdelave svečk. Med dlanmi smo 'pogreli' voščene trake, jih zvili in jim na sredini dodali prirezan stenski. Svečke smo namestili na sredino naših plovil, ki smo jih nato spustili po bližnjem kanalu. Do vode tod nikoli ni daleč, za največji izziv se je v hladnem nizozemskem vetru izkazalo prižiganje svečk in ohranjanje ogenjčkov. Glede na to, da je na Nizozemskem vsaj uro in pol dlje svetlo kot v Sloveniji in smo naše 'gregorčke' po vodi spustili še po svetlem, se zaradi tega nismo obremenjevali. Kakšen splav se je 'odvezal' sam od sebe, pa imamo k sreči tudi fotografije naših del. Za spomin, še bolj pa za navdih za prihodnje leto. Glede na odzive sodelujočih imamo prijatelji Slovenije na Nizozemskem odslej novo tradicijo!

De viering van Gregorjevo

TDit jaar hebben we in Nederland voor het eerst Gregorjevo (de dag van St. Joris) gevierd, het oeroude gebruik van onze grootouders. Sint Joris was volgens de oude Juliaanse kalender bekend als degene die het licht bracht. Dan zouden de schoenmakers, de smeden en andere ambachtshuizen, vooral in de regio Gorenjska, weer hun werk doen zonder het gebruik van kunstlicht. Sint Joris viert op 12 maart zijn naamdag, dat was toen de eerste dag van de lente, als het meestal



al wat warmer was. Om die reden hebben wij op zondag 10 maart onze landgenoten en andere vrienden van Slovenië uitgenodigd om in Rijswijk het feest van licht en lente te vieren. En tevens ook het feest van de liefde; volgens de volksoverdracht gaan op de dag van Gregorius 'de vogeltjes trouwen'.

Daarom is dit ook een feest van geliefden.

Verschillende dorpen in Slovenië hebben hun eigen gebruiken rond deze feestdag. Op het internet is er veel over te vinden. Voor de viering in Nederland hebben wij gekozen voor het maken van bootjes en kaarsjes. Onder de leiding van Špela Božnar, onze superanimator en meester in handvaardigheid, hebben we eerst de bootjes gemaakt. Eigenlijk waren dat kleine vlotjes. Op maat geknipte houten takjes hebben we, de één wat handiger dan de ander, met touw aan elkaar vastgebonden en versierd met rozemarijn en lavendel. Daarbij hebben de vlotte handjes ook het een en ander op eigen manier ingevuld en er bloemetjes en andere versieringen aan toegevoegd.

Nadat we onder het genot van lekkere sloveense hapjes weer op krachten waren gekomen, zijn we gestart met het maken van de kaarsjes. Tussen onze



handen hebben we de bijenwasstrookjes opgewarmd en daarna opgerold. In het midden hebben we er een lont toegevoegd. De kaarsjes hebben we in het midden van onze bootjes geplaatst die we vervolgens in de dichtbijzijnde sloot ter water hebben gelaten. Het water is hier nooit ver weg, de grootste uitdaging bleek het aansteken van de kaarsjes in de koude wind en de vlam vervolgens aanhouden. Aangezien het in Nederland minstens anderhalf uur langer licht is dan in Slovenië hebben we onze 'Jorisjes' nog bij daglicht laten varen, dat hebben we maar voor lief genomen. Een enkel vlot is uit zichzelf uit elkaar gegaan. Gelukkig hebben we de foto's van onze creaties overgehouden. Dit ter herinnering en voor de inspiratie voor een volgend jaar. Gezien de reacties van de aanwezigen hebben wij, prijatelji Slovenije na Nizozemskem, er vanaf nu een nieuwe traditie bij.

Državno prvenstvo v taroku

Občni zbor, ki je bil tokrat v soboto, 13. aprila, je bil še posebej uspešen. Med drugim je bilo po odstopu dveh odbornic dovolj zanimanja za njihovo nadomestitev. Tako imamo spet štiri navdušene člane Odbora, pod vodstvo predsednika Viktorja Klemenčiča. Podpirali in sodelovali pa bomo seveda vsi po svojih močeh in možnostih! Kaj se je pri nas v letu 2023 dogajalo, je opisano v naši letni kroniki Lipi, tokrat smo se ustavili pri načrtih za 2024.

Po teh 'formalnostih' so najbolj zavzeti igralci taroka končno dočakali 'vrhunec leta', da so se lahko pomerili v tej po Sloveniji razširjeni kvartorpirski igri. Igranje taroka je že dolgo tradicija pri Slovencih na Nizozemskem, tudi mladi si jih prinesejo in se prek Facebooka dogovarjajo za igralne večere. Medtem smo s tem 'okužili' tudi nizozemske sorodnike in prijatelje. Taroka v teh krajih namreč ne poznajo, zato je naš vsakoletni turnir v taroku pravzaprav Državno prvenstvo. Z nekaj prekinitvami poteka že skoraj 30 let, pravila pa so malo 'lokalno prirejena'. V prejšnjih letih smo imeli večkrat tudi že tekmovalce iz Nemčije. Več kot do kakšne tolažilne nagrade niso prišli, ker na Nizozemskem resno vadimo vse leto. Pri taroku se nam je tokrat spet pridružil slovenski veleposlanik Jožef Drofenik. Njegova soproga Ala pa se je rajši kartala s tistimi, ki so 'imuni na tarok' in raje igrajo kakšno drugo družabno igro. Tokrat 'enکو'. Težko je reči, pri kateri mizi so bili igralci (naj)bolj glasni, pri enki je bilo na vsak način več smeha. Ker



tarok je izgleda bolj resna stvar. Seznam imen zmagovalcev razkriva, da so v vseh teh letih najbolj uspešni člani družine Iskra. Tokrat je zmagala njihova Alenka.

Če vas za zanima igranje taroka in se ga želite naučiti, vas z veseljem povežemo s kom, ki vam pri tem pomaga. Vsake toliko je tudi na Facebooku, v skupini Slovenci na

Nizozemskem videti pozive Slovencev iz različnih nizozemskih mest, ki iščejo soigralce. Tudi te skupine pristrčno vabljeni na prvenstvo 2025!

Nationaal kampioenschap in tarok

De algemene vergadering, die dit keer op zaterdag 13 april jl. werd gehouden, was bijzonder succesvol. Onder andere was er, na het aftreden van twee bestuursleden, voldoende interesse om hen te vervangen. Zo hebben we opnieuw vier enthousiaste leden in het bestuur onder leiding van voorzitter Viktor Klemenčič. Uiteraard zullen we allemaal naar eigen vermogen en mogelijkheden het bestuur steunen en samenwerken! Wat er in 2023 bij ons is gebeurd, staat beschreven in onze jaarlijkse kroniek Lipa. Deze keer hebben we ons gericht op de plannen voor 2024.

Na deze ‘formaliteiten’ konden de meest gepassioneerde tarokspelers eindelijk het ‘hoogtepunt van het jaar’ beleven, toen ze zich konden meten in dit in Slovenië wijdverspreide - kaartspel. Het spelen van tarok is al lange tijd een traditie bij Slovenen in Nederland, ook jongeren nemen de kaarten mee en maken afspraken via Facebook voor spelavonden. Ondertussen hebben we zelfs onze Nederlandse familieleden en vrienden ermee ‘besmet’. Tarok is hier namelijk niet bekend, dus ons jaarlijkse taroktoernooi is eigenlijk het nationaal kampioenschap. Met enkele onderbrekingen wordt het al bijna 30 jaar gehouden, waarbij de regels enigszins ‘lokaal aangepast’ zijn. In de voorgaande jaren hadden we ook deelnemers uit Duitsland. Meer dan een troostprijs hebben ze niet gewonnen, want in Nederland trainen we serieus het hele jaar door.



Bij het tarokspel sloot deze keer ook de Sloveense ambassadeur Jožef Drofenik zich aan. Zijn vrouw Ala speelde liever kaarten met degenen die ‘immuun zijn voor tarok’ en liever een ander gezelschapsspel spelen. Dit keer was dat ‘Uno’. Het is moeilijk te zeggen aan welke tafel de spelers het meest luidruchtig waren, maar er werd in ieder geval meer gelachen bij Uno. Tarok lijkt een serieuzere aangelegenheid te zijn. De lijst van winnaars onthult dat de familie Iskra door de jaren heen de succesvolste spelers zijn. Dit keer won hun Alenka.

Als je geïnteresseerd bent in het spelen van tarok en het wilt leren, verbinden we je graag met iemand die je daarbij kan helpen. Kijk ook op Facebook, in de groep Slovinci na Nizozemskem (Slovenen in Nederland), waar Slovenen uit verschillende Nederlandse steden medespelers zoeken. Ook deze groepen zijn

van harte uitgenodigd voor het kampioenschap in 2025.

Sprejem ob Dnevu državnosti

Lepšega vremena za praznovanje dneva državnosti si v sredo, 26. junija, ne bi mogli želeli. Na obali Scheveningna, o idejni ureditvi katere je slavni



slovenski arhitekturni mojster Jože Plečnik spisal svoje nagrajeno diplomsko delo, smo na povabilo veleposlaništva proslavili 33 let samostojnosti Republike Slovenije.

S slovensko rujno kapljico smo nazdravili tudi uspehom preteklega leta. Tako je bila Beti Hohlerkot prva Slovenka sploh imenovana za sodnico Mednarodnega kazenskega sodišča. In je bila v Ljubljani je bila podpisana Ljubljansko - Haaška konvencija. Za kulturno popestritev sta poskrbela mlada slovenska glasbenika, pevka Ana Štefan in pianist Miha Gantar.

Ontvangst ter ere van de Nationale feestdag

We hadden ons geen beter weer kunnen wensen om de Nationale feestdag te vieren op woensdag 26 juni. Op uitnodiging van de ambassade van Slovenië vierden we 33 jaar Sloveense onafhankelijkheid aan de kust van Scheveningen. Een conceptuele inrichting hiervan heeft de beroemde Sloveense architect Jože

Plečnik een prijs voor zijn scripte bezorgd.

Met edele Sloveense wijn proostten wij ook op de successen van het afgelopen jaar. Zo is Beti Hohler als eerste Sloveense ooit benoemd tot rechter van het Internationaal Strafhof. En is de Ljubljana-Haag conventie ondertekend in Ljubljana. Het culturele entertainment werd verzorgd door jonge Sloveense muzikanten, zangeres Ana Štefan en pianist Miha Gantar.



Piknik

Po številnih junijskih slovenskih srečanjih smo se končno v soboto, 29. junija, v spet nekoliko drugačni zasedbi, množično srečali v Utrechtu. Piknik je bil spet na vrtu naše članice Vande Primec. Najprej nas je nagovoril predsednik Viktor Klemenčič, v nadaljevanju pa je veleposlanik Jožef Drofenik poudaril pomen medsebojnega sodelovanja med rojaki, kot smo ga priča v teh krajih.

Potem pa se je peklo in jedlo in pilo, kot se spodobi za pravi slovenski piknik. Vsega je bilo dovolj in preveč, najbolj so teknile domače dobrote prizadevnih članov in veleposlanikove soproge Ale. Tudi vreme nam je bilo naklonjeno, ena ploha vmes pa nas spomnila, da smo vendarle na Nizozemskem.

Tudi letošnjega piknika se je udeležilo nekaj ustanovnih članov, ki so se v težkih



časih osamosvojitvene vojne in po njej dejavno zavzeli za priznanje mlade države. Iz tedanjega Komiteja za priznanje Slovenije je nastalo današnje Združenje, ki povezuje rojake in tukajšnje prijatelje Slovenije, sodeluje s tukajšnjim odborom VTIS-a in z učitelji slovenščine. Veliko je bilo aktivnih članov, nekaj študentov, nekaj pa tudi mladih družin z naraščajem, ki je prvič doživel takšno praznovanje. Pa gotovo ne zadnjič!

Picknick in Utrecht



Na veel Sloveense bijeenkomsten in juni kwamen we zaterdag 29 juni jl. eindelijk massaal bijeen, wederom in een iets andere samenstelling. De picknick was weer in de tuin van ons lid Vanda Primec in Utrecht. Eerst sprak voorzitter Viktor Klemenčič ons toe en vervolgens



benadrukte ambassadeur Jožef Drofenik het belang van onderlinge samenwerking tussen landgenoten, zoals binnen onze vereniging te zien is.

Daarna werd er gegrild en gegeten en gedronken, zoals dat bij een echte Sloveense picknick hoort. Er was van alles genoeg en te veel. De zelfgemaakte lekkernijen van de ijverige leden en de echtgenote van de ambassadeur, Ala, werden het meest gewaardeerd. Het weer was ons ook gunstig gezind en één bui tussendoor herinnerde ons eraan dat we toch in Nederland waren.



De picknick van dit jaar werd ook bijgewoond door verschillende leden die de vereniging hebben opgericht. Tijdens de moeilijke tijden van de onafhankelijkheidsoorlog en daarna, pleitten ze actief voor de erkenning van het jonge land. Uit het toenmalige Comité voor de Erkenning van Slovenië is de huidige Vereniging voortgekomen, die landgenoten en lokale vrienden van Slovenië met elkaar verbindt, samenwerkt met het lokale bestuur van VTIS en met docenten van de Sloveense taal. Er waren veel actieve leden, enkele studenten en enkele jonge gezinnen met een groeiend aantal die voor het eerst zo'n viering meemaakten. Zeker niet de laatste keer!

Predstavitev Slovenije mladim iz vsega sveta



Kje na Nizozemskem se najde množica mladih iz skoraj vseh držav sveta? In to skoraj vsak dan! Pravi naslov je ISH – mednarodna šola – srednješolskega puka veliko pozornost namenjajo različnim dodatnih dejavnostim, ki bogatijo izkušnje njihovih učencev. Ena takih je Dan odprtih vrat, kjer lahko sošolcem in drugim obiskovalcem predstavijo svojo deželo. Tokrat spet tudi Slovenijo!

Šolarji iz vsega sveta za našo deželo poslej vedo, kje leži in kako se do nje pride. Še bolj pomembno: kako lepo in raznoliko pokrajino imamo in kaj se da tam zanimivega početi. Za najbolj pomembno pa se je spet enkrat izkazalo dejstvo, kako se pri nas dobro je. Ker so to lahko takoj 'preizkusili' – dobro založena stojnica je bila dobro obiskana.

Prireditvev je bila v soboto, 25. maja. Za predstavitvijo Slovenije stojijo starši Benjamina, ki obiskuje ISH. Pri tem so dobili dejavno podporo veleposlanika RS Jožefa Drofenika in njegove soproge Ale Adamia. Našim dolgoletnim članom pa je prišel tudi tokrat pomagati predsednik Združenja Viktor Klemenčič. Menda je bil tudi Benjamin zadovoljen s predstavitvijo, vsekakor je med sklepno povorko zastav navdušeno vihral s slovensko zastavo.

Presentatie van Slovenië aan de jeugd van de wereld

Waar in Nederland vind je jongeren uit bijna elk land van de wereld? En dat bijna elke dag! Het adres is ISH - de International School of The Hague - waar



naast het curriculum van de middelbare school veel aandacht wordt besteed aan allerlei buitenschoolse activiteiten die de ervaring van hun leerlingen verrijken. Een daarvan is de Open Dag, waar de leerlingen hun land kunnen voorstellen aan hun klasgenoten en andere bezoekers. Deze keer ook Slovenië!

Scholieren uit de hele wereld weten voortaan waar ons land ligt en hoe ze er kunnen komen. En nog belangrijker: hoe mooi en gevarieerd het landschap is en welke interessante dingen er te doen zijn. En nog belangrijker: hoe goed het is om hier te verblijven. Ook omdat ze het meteen konden 'uitproberen' - de goed gevulde kraam met allerlei lekkernijen werd goed bezocht.

Het evenement vond plaats op zaterdag 25 mei. De ouders van Benjamin, die naar ISH gaat, stonden achter de presentatie van Slovenië, met de actieve steun van de ambassadeur Jožef Drofenik en zijn vrouw, Ala Adamia. De actieve leden van onze vereniging werden opnieuw bijgestaan ook door de voorzitter Viktor. Naar verluidt was ook Benjamin blij met de presentatie, in elk geval zwaaide hij enthousiast met de Sloveense vlag tijdens de afsluitende vlaggenparade.

Navijamo za Slovenijo!

Slovenci na Nizozemskem navijamo seveda za športnike obeh naših domovin, ampak za športnike is Slovenije vseeno malo bolj. Tako vročega navijaškega obdobja, kot ga smo ga na doživljali od letošnjega junija naprej, pa še nikoli! Začeniši z Evropskim prvenstvom v nogometu smo brez premora prešli na navijanje za naše na Touru, pa za slovenske športnike na Olimpijskih igrah v Parizu. Potem pa so nas spet navduševali kolesarji, s Pogačarjem na čelu. Kjerkoli tekmujejo naši športni junaki, kjerkoli že smo mi: z zastavami smo z njimi do zadnjega piska!

Letos je veliko športnega dogajanja nekje v naši bližini. Najprej Nemčija in nogometni turnir, na katerega se je po dolgih letih uvrstila tudi slovenska reprezentanca. Nekaterim srečnezem si je uspelo zagotoviti karte na katerem bližnjih prizorišč. Prek naše Facebook-skupine 'Slovenci na Nizozemskem' se je iskalo sovoznike, ki so se pridružili slovenskim skupinam v Frankfurtu in Koelnu. Za tiste pa, ki smo ostali doma, je Združenje prijateljev Slovenije, skupaj z nizozemskim odborom VTIS-a (V tujini izbraženih Slovencev) organiziralo skupna navijanja pred velikim zaslonom v Amsterdamu. Glavno mestu je dobro dosegljivo tudi iz Haaga, Rotterdamu in Utrechta, kjer nas je največ Slovencev. Verjetno ni treba posebej razlagati, kako so nas s svojimi rezultati navduševali naši nogometaši, še posebej pa kapetan Oblak, ki je ubranil enjastmetrovko slavnega Ronalda. Potem pa se je sicer izteklo, kot se je, mi pa ostajamo ponosni na slovensko reprezentanco.

Na Touru v Franciji je vedno kdo tudi od nas, tudi tam se malo izgubimo med številnimi slovenskimi zastavami. Navijamo za vse naše kolesarje. Primož Roglič, ki je dolgo tekmoval za nizozemski 'Jumbo-Visma', kljub odstopu ostaja naš junak. Verjetno se sploh ne zaveda, kaj je s svojimi zmagami naredil za promocijo Slovenije na Nizozemskem! Tadej Pogačar je razred zase, skupaj z našimi nizozemskimi prijatelji in kolegi smo uživali ob njegovih vrtoglavih zmagah. Nizozemce in rojake na Nizozemskem je še posebej razveselil s svojim edinim nastopom po Touru – v majhnem mestecu Surhuisterveen v provinci Friziji, kjer so ga pozdravile tudi naše zastave.

Podobno se dogajalo v bližnjem, kakih pet ur vožnje oddaljenim Parizu. Po Facebook-u smo si izposojali zastave in se dogovarjali za srečanja v Slovenski hiši. Pa tudi od doma z veseljem spremljamo napore slovenskih predstavnikov in se veselimo njihovih uspehov.



We duimen voor Slovenië!

Uiteraard duimen Slovenen in Nederland voor sporters uit beide thuislanden, maar voor de sporters uit Slovenië toch een beetje meer. Vanaf juni dit jaar hebben wij een heel hete supportersronde meegemaakt, zoals nog nooit ervoor! Beginnend met het EK voetbal schakelden we zonder pauze over op het juichen voor onze Tour wielrenners en Sloveense atleten op de Olympische Spelen van Parijs. En daarna waren we weer onder de indruk van de wielrenners, met Pogačar aan de leiding.

Waar onze sporthelden ook strijden, wij zijn erbij en zwaaien met vlaggen voor hen tot aan de laatste piep!

Dit jaar hebben er veel sportevenementen in onze buurt plaatsgevonden. Als eerste kwam Duitsland.

Het Sloveense nationale elftal kwalificeerde zich na vele jaren voor het voetbaltoernooi. Enkele geluksvogels zijn erin geslaagd om aan kaartjes te komen voor de wedstrijden

in de nabijgelegen locaties. Via onze Facebook-groep 'Slovenen in Nederland' was men op zoek naar carpoolen om samen te kunnen reizen naar Frankfurt en Keulen. Voor degenen onder ons die thuis bleven organiseerde de Vereniging, samen met het Nederlandse bestuur van VTIS (Slovenen Opgeleid In Het Buitenland) het gezamenlijke kijken voor het grote scherm in Amsterdam. De hoofdstad is gemakkelijk bereikbaar vanuit Den Haag, Rotterdam



en Utrecht, waar de meesten van Slovenen in Nederland wonen. Het hoeft waarschijnlijk niet specifiek benadrukt te worden hoe wij onder de indruk waren van onze voetballers en hun resultaten?! En vooral van de aanvoerder Oblak, die de penalty van de beroemde Ronaldo verdedigde. Helaas liep het daarna zoals het verliep, maar we blijven trots op het Sloveense nationale team.

Als tweede kwam Frankrijk. Er is altijd iemand van ons op de Tour de France, die verdwaald raakt onder de vele Sloveense vlaggen. We duimen voor al onze wielrenners. Ondanks zijn aftreden blijft Primož Roglič, die lang voor de Nederlandse club JumboVisma reed, onze held. Hij realiseert zich waarschijnlijk niet wat hij met zijn overwinningen heeft gedaan voor de promotie van Slovenië in Nederland!

Tadej Pogačar is van de buitencatogerie, samen met onze Nederlandse vrienden en collega's hebben we genoten van zijn duizelingwekkende overwinningen. Hij maakte Nederlanders en zijn landgenoten in Nederland vooral heel blij toen hij – tijdens zijn enige optreden na de Tour - deel nam aan de wedstrijd in het kleine stadje Surhuisterveen in de provincie Friesland, waar hij ook door onze vlaggen is begroet.

Een soortgelijke enthousiasme met vlaggen en alles gebeurde in het nabijgelegen Parijs, op ongeveer vijf uur rijden hiervandaan. Op Facebook hebben we elkaar vlaggen geleend en we kwamen bij elkaar in het Sloveense Huis.

Ook als wij niet ter plekke kunnen zijn, wij blijven vanuit huis met plezier kijken naar de inspanningen van de Sloveense vertegenwoordigers en wij verheugen ons op hun successen.

Slovenija spet v najlepši luči

Prvo septembersko soboto je v nizozemskem Haagu tradicionalno popestril Embassy festival. Kot že dolgo vrsto let pred tem so se z ličnimi paviljoni predstavile dežele iz vsega sveta, med njimi spet Slovenija. Tokrat je prizadevna ekipa slovenskega veleposlaništva pod vodstvom veleposlanika Jožefa Drofenika pripravila pisano ponudbo s pršutom in z vinom, pa seveda s turističnimi brušurami in z narodno nošo. Najbolj nazorno in po meri so obiskovalcem domovino predstavili navdušeni prostovoljci našega Združenja prijateljev Slovenije.

Festivali so povsod vse bolj priljubljena oblika zabave in preživljanja prostega časa. Na tem festivalu se srečujejo obiskovalci iz vsega sveta: domačini, ekspati, ki, bolj ali manj začasno, živijo na Nizozemskem. Pa tudi turisti, ki jih je tod prav v tem času še posebno veliko. V tradicionalno lepem vremenu v enem popolnevu

obiščejo in 'okusijo' tako rekoč ves svet – tako tudi Slovenijo!

Naša dežela se je predstavila kot raznolika in privlačna turistična destinacija, sogovorniki so bili že na prvi pogled navdušeni nad njenimi naravnimi lepotami. Za zelo cenjeno se je pokazala tudi njena biotska raznovrstnost, prijaznost do okolja in trajnostne prakse. Lično tiskovno gradivo je šlo za med, dolga vrsta se je nabrala za pokušino slovenskih dobrot. Pravzaprav kot že vsa leta poprej, le vprašanja obiskovalcev se spreminjajo. Pozna se namreč, da je Slovenija iz leta v leto bolj prepoznavna in da ljudi vedno bolj zanimajo niše in počitniški cilji daleč od turistične gneče.

Pri slovenskem paviljonu so se oglasili tudi rojaki, ki jih je na Nizozemskem iz leta v leto vedno več. Kljub povezanosti z domovino se radi srečamo na slovenskih oziroma s Slovenijo povezanih dogodkih. Tudi teh je vedno več, torej kmalu spet na svidenje!

Slovenië weer in het mooiste licht



De eerste zaterdag van september werd in Den Haag traditioneel opgefleurd door het Embassy festival. Net als vele jaren daarvoor presenteerden landen van over de hele wereld zich met prachtige paviljoens, waaronder wederom Slovenië. Dit keer bereidde het ijverige team van de Sloveense ambassade, onder leiding van ambassadeur Jožef Drogenik, een kleurrijk aanbod voor met prosciutto en wijn, en natuurlijk met toeristische brochures en klederdracht.

Enthousiaste vrijwilligers van onze vereniging presenteerden hun thuisland op de meest levendige en persoonlijke manier aan de

bezoekers.

Festivals zijn overall een steeds populairdere vorm van entertainment en vrije tijd. Op dit festival ontmoeten bezoekers van over de hele wereld elkaar:

locals, expats, die min of meer tijdelijk in Nederland wonen. En ook toeristen, waarvan er in deze tijd vooral veel zijn. In het traditioneel mooie weer bezoeken en ‘proeven’ ze bijna de hele wereld in één perfect bezoek - inclusief Slovenië!

Ons land presenteerde zichzelf als een diverse en aantrekkelijke toeristische bestemming, en de gesprekspartners waren op het eerste gezicht onder de indruk van de natuurlijke schoonheid ervan. De biodiversiteit, milieuvriendelijkheid en duurzame praktijken zijn ook zeer gewaardeerd.

Een lange rij verzamelde zich voor een voorproefje van Sloveense delicatessen. Eigenlijk veranderen, net als voorgaande jaren, alleen de vragen van de bezoekers. Het is bekend dat Slovenië elk jaar herkenbaarder wordt en dat mensen steeds meer geïnteresseerd zijn in niches en vakantiebestemmingen ver weg van de toeristische drukte.

Het Sloveense paviljoen werd ook bezocht door landgenoten, wier aantal in Nederland jaar na jaar toeneemt. Ondanks de verbondenheid met het thuisland ontmoeten wij elkaar graag op Sloveense of aan Slovenië gerelateerde evenementen. Er zijn er steeds meer, dus gauw weer tot ziens!



Slovenski večer v Amsterdamu

‘Združenje prijateljev Slovenije na Nizozemskem tradicionalno dobro sodeluje z lokalnim odborom VTIS-a (društva V Tujini Izobraženih Slovencev). V soboto 21. septembra, smo spet združili moči in, tokrat že tretjič, organizirali prijetno druženje v Amsterdamu.

Po sprejemnem govoru predsednika Združenja Viktorja Klemenčiča in vodje lokalnega odbora VTIS-a Saše Gorišek so številni gostje uživali ob degustaciji slovenske penine in teranine. Seveda tudi slovenska hrana in glasba nista manjkali. Nastopila je renomirana pevka Lana Petrovič.



Prijetno druženje se je zavleklo globoko v noč. Ob tem pa so porajale ideje za bodoče dogodke in sodelovanje, o katerem bomo radi poročali.



Sloveense avond in Amsterdam

De Vereniging Vrienden van Slovenië werkt traditioneel goed samen met het lokale comité van VTIS (V tujini izobraženi Slovinci = Vereniging van in het buitenland opgeleide Slovenen). Op zaterdag 21 september sloegen we de handen weer ineen en organiseerden we voor de derde keer een gezellige avond in Amsterdam.

Na een welkomstwoord door de voorzitter van de Vereniging Viktor Klemenčič en het hoofd

van het lokale VTIS- comité Saša Gorišek, genoten veel gasten van een proeverij van Sloveense champagne en wijn. Natuurlijk ontbraken ook het Sloveense eten en de muziek niet. De bekende zangeres Lana Petrovič luisterde de avond op. De gezellige bijeenkomst duurde tot diep in de nacht. Er werden weer ideeën geopperd voor toekomstige evenementen en samenwerking, waarover we graag zullen berichten.

Slovenske 'šole' na Nizozemskem

Na naši februarski proslavi kulturnega dne so nas s svojimi nastopi navdušili učenci Danice Štumerger Novosel. Nastope so pripravili v okviru pouka na primarni stopnji Evropske šole Haag (ESH) in pri dopolnilnem pouku slovenskega jezika za otroke.

Dopolnilni pouk za odrasle se tudi po vrnitvi učiteljice Neje Morato v Slovenijo nadaljuje, pač po Zoom-u. Tako se ob sredah zvečer srečuje 16 slušateljev. Učenka Josephine Wortelboer tako opisuje njihova virtualna srečanja:

“Naše ure slovenščine, ki potekajo pod vodstvom Neje Morato, so zelo zabavne. Teme pouka so raznolike: od slovenske kulture, otroških pesmi, filmov, knjig. Poleg tega zelo dobro diferencira pouk tako, da ga razdeli na ločene “virtualne” učilnice, tako da so nekoliko naprednejši učenci skupaj in se pogovarjajo o nalogah. Po 5 minutah ponavadi zamenja “sobe”, da razreši morebitne nejasnosti in pomaga.

Pri nas je velik priliv novih učencev, ki govorijo in/ali razumejo malo slovensko, zato je zelo lepo spremljati pouk na tak način.

Prvih 10 minut, včasih tudi dlje, vsi pripovedujejo o svojem tednu, nato pa sledi “domača naloga” ali ????. Vedno je kakšno presenečenje. Vse skupaj je zelo zabaven način, da se naučiš slovenščine.”

Pa še vtisi njene hčerke Nine Erjavec:

“Vsako sredo za prenosnimi računalniki sedijo številni družabni in motivirani ljudje, vsi z istim ciljem: izpopolnjevanje in nadaljnje učenje slovenskega jezika. Vsak udeleženec ima svojo povezavo s Slovenijo in zabavno je, da to spoznavamo drug od drugega. Neja Morato nas uči prek spleta. Neja je motivirana, duhovita in potrpežljiva učiteljica. Slovenščino nas uči na zabaven, igriv in izzivalen način, pri čemer se naučite tudi veliko znanja o Sloveniji. Motivirani ste za pogovor in izziv, da pripravite predstavitev na teme po lastni izbiri, seveda v slovenščini. Napake ali napačna izgovarjava besed je dovoljena in iz vsakega poskusa Neja izkoristi trenutek, da vsakogar nauči besedo in izgovorjavo. Vsak teden je na voljo nova tema in naučite se novih besed, slovnic ali znanja o državi in jeziku. Seveda se čim več govori slovensko, razlage besed pa so tudi v slovenščini. Skratka, to ni le poučen sredin večer, ampak tudi zelo prijeten in dragocen večer!«

Tako torej na Zoom-u. Če bi se kdo želel še pridružiti, se lahko javi učiteljici po mejlu: neja.morato@gmail.com.

Veliko uspeha vsem skupaj!

Sloveense 'scholen' in Nederland

Tijdens de viering van de Cultuurdag in februari waren we erg blij met de optredens van de leerlingen van Danica Štummerger Novosel. De voorbereidingen op hun optredens maakten deel uit van de basisschoollessen op de European School The Hague (ESH) en de aanvullende Sloveense taallessen voor kinderen.

De aanvullende lessen voor volwassenen gaan ook na de terugkeer van de lerares Neja Morato naar Slovenië door, maar via Zoom. Ongeveer 16 studenten komen op woensdagavond virtueel bij elkaar. Zo beschrijft studente Josephine Wortelboer, hun virtuele lessen:

“Onze lessen Sloveens onder leiding van Neja Morato zijn erg leuk. De onderwerpen zijn gevarieerd: Sloveense cultuur, kinderliedjes, films, boeken. Ze differentieert de lessen ook heel goed door ze in aparte ‘virtuele’ klaslokalen te verdelen, zodat iets meer gevorderde studenten samen zijn en hun taken bespreken. Na 5 minuten wisselt zij meestal van “kamer” om mogelijke onduidelijkheden weg te nemen en te helpen.

We hebben een grote instroom van nieuwe studenten die een beetje Sloveens spreken en/of begrijpen, dus het is erg leuk om de lessen op deze manier te doen.

De eerste 10 minuten, soms langer, vertelt iedereen over zijn week en dan is er “huiswerk” of ????. Er is altijd een verrassing. Het is allemaal een erg leuke manier om Sloveens te leren.”



En hier nog de indrukken van haar dochter en ‘medescholiere Nina Erjavec:

“Elke woensdag zitten een aantal gezellige en gemotiveerde mensen achter hun laptop, met allemaal hetzelfde doel. Het bijspijkeren en blijven oefenen van de Sloveense taal. Elke aanwezige heeft zijn of haar eigen connectie met Slovenië en het is leuk om dat van elkaar te leren kennen. Neja Morato geeft ons online les. Neja is een gemotiveerde, humorvolle en geduldige lerares. Zij leert ons de Sloveense taal op een leuke, speelse en uitdagende manier kennen waarbij je ook veel kennis van Slovenië opdoet. Je wordt gemotiveerd om te praten en uitgedaagd om presentaties te geven over zelfgekozen onderwerpen, in het Sloveens natuurlijk. Fouten maken of verkeerd uitspreken van woorden mag en van elk poging pakt Neja een moment om iedereen het woord en de uitspraak te leren. Elke week is er een nieuw thema en leer je nieuwe woorden, grammatica of kennis van het land en de taal. Er wordt uiteraard zoveel mogelijk Sloveens gesproken en ook de uitleg van woorden is in het Sloveens. Kortom, het is niet alleen een leerzame woensdag avond maar ook een hele gezellige en waardevolle avond!”

Zo dus woensdags avond op de Zoom. Als je mee wilt doen, kun je contact opnemen met de docent via e-mail: neja.morato@gmail.com.

Veliko uspeha vsem skupaj!
Veel succes allemaal!

Slovenske maše na Nizozemskem

Prek Lipovega lista, vabil po Facebook-u in prijavljene tudi po mejlu vas obveščamo o terminih slovenskih maš na Nizozemskem. Na jugu, v limburgski Heerlerheide so maše ob velikih praznikih. Na zahodu, v Rijswijk, so maše nekako na dva meseca, s poletnim premorom. Povsod se zbiramo rojaki in nase družine, da tudi z molitvijo in pesmijo ohranjamo jezik in naše tradicije.

Maše v Limburgu

Slovenske maše so prava mednarodna zadeva. Izselski duhovnik Gregor Šemrl, ki sicer skrbi za pastoralo rojakov v belgijskem Genku, Maschmehelenu in v obmejnih nemških krajih, ob posebnih priložnostih in ob velikih praznikih mašuje tudi v Limburgu, v cerkvi sv. Kornelija v Heerlerheide. V teh krajih se verni Slovenci k molitvi zbirajo že od začetka 20. stoletja, ko so si prvi rojaki prišli služiti kruh v limburgske rudnike. K prazničnim mašam pridejo rojaki že druge, tretje in celo četrte generacije priseljencev iz Slovenije, člani folklorne skupine Nizozemska tudi v narodnih nošah.

15 let slovenskih maš v Rijswijku

Verni Slovenci in naše družine iz Randstada smo se pred 15-imi leti prvič zbrali pri slovenski maši v Rijswijku. Pri sv. Bonifaciju, na Van Vredenburchweg 69, so nam gostoljubno odstopili župnijsko dvorano, ki smo jo po napovedi maše na Facebooku napolnili rojaki iz bližnje in daljne okolice. Prav v Haagu in v njegovi širši okolici namreč živi največ rojakov, ki nas je življenjska, službena, študijska ali kakšna druga pot pripeljala v Kraljevino Nizozemsko. Po maši, ki jo je daroval Janez Pucelj, ki je za to priložnost pripotoval iz Munchna, smo se ob prijetnem druženju ob kavici in čaju med seboj malo boljše spoznali. Z dokaj številno udeležbo pa tudi pokazali potrebo po tovrstnih srečanjih.

Od takrat so maše v Rijswijku vsa leta nekako na vsaka dva meseca, s poletnim premorom. Navadno so povezane tudi s posebnim namenom in s kakim praznovanjem. V februarju praznujemo Kulturni dan, pred Veliko nočjo imamo



blagoslov butaric, ki jih otroci delajo pod pod požrtvovalnim vodstvom Špele Božnar. Junijska masa je namenjena molitvi za domovino, v jeseni za naše pokojne. V začetku decembra pa tudi slovenski Miklavž pošlje kako pozornost pridnim otrokom. Pri teh praznovanjih se nam pridružijo tudi diplomatski predstavniki Slovenije in neverni rojaki. Tako nas je tudi sedanji veleposlanik Jožef Drofenik, s soprogo Alo Adamija, že večkrat obiskal. Podobno tudi odborniki Združenja prijateljev Slovenije, s katerim lepo sodelujemo in katerega dejavni člani tudi večinoma smo.

Povezovanje z rojaki iz okoliških dezel

V Rijswijku običajno mašuje naš župnik Zvone Štrubelj iz Bruslja, ki poleg nas in Bruslja obiskuje rojake v Luxemburgu in v Parizu. Prek Slovenskega pastoralnega

centra, ki ga vodi v Bruslju, smo širše povezani s slovenskimi rojaki v Beneluxu. Tako imamo v Bruslju družinska srečanja, kot je bilo spet preteklega novembra. V začetku oktobra pa smo se pridružili rojakom iz Nemčije, ki že od 1910. leta skupinsko romajo v nemško Marijino svetišče Kevelaer. Letošnji romarski shod je vodil Gregor Šemrl, ki tudi občasno mašuje v Rijswijku. Tako je sklenjen krog vernih Slovencev iz naštetih dežel.

Naslednja maša v Rijswijku bo spet v začetku decembra, ko se bo delala ta Lipa. Upamo, da bo takrat Miklavž tudi iz Slovenije spet kaj poslal v Rijswijk.

Več o mašah in o drugih cerkvenih srečanjih v Beneluxu je torej najti na Facebook-u in v Lipov listu. Za informacije in vabila po elektronski pošti se lahko prijavite pri metkamd@gmail.com.

Sloveense missen in Nederland

Over de data van Sloveense missen in Nederland informeren wij iedereen via Lipov list, Facebook-uitnodigingen en voor de aangemelden via e-mail. In het zuiden, in Heerlerheide, Limburg, zijn er missen op belangrijke feestdagen. In het westen, in Rijswijk, zijn er elke twee maanden vieringen, met een zomerpauze. Overal komen samen onze landgenoten en onze families en vrienden om onze taal en tradities ook met gebed en zang te behouden.

Vieringen in Limburg

De Sloveense missen zijn eigenlijk een internationale aangelegenheid. Priester Gregor Šemrl, die de pastorale zorg draagt voor de landgenoten in Genk, Maasmechelen en de Duitse grenssteden, gaat ook in missen in Limburg, in de Sint-Corneliuskerk in Heerlerheide, voor. Hier zijn de vieringen bij speciale gelegenheden en op belangrijke feestdagen. Hier komen trouwe Slovenen al sinds het begin van de 20e eeuw samen voor gebed, sinds de eerste landgenoten hun brood kwamen verdienen in de mijnen van Limburg. Nu komen hier de tweede, derde en zelfs vierde generatie immigranten uit Slovenië, leden van de folkloregroep Nederland ook in klederdracht.

15 jaar Sloveense missen in Rijswijk

Dit jaar alweer 15 jaar geleden kwamen voor het eerst gelovige Slovenen en onze families uit de Randstad bij elkaar voor een Sloveense mis in Rijswijk. In de Hl. Bonifatius, Van Vredenburgweg 69, werd ons gastvrij de parochiezaal ter beschikking gesteld, die na de aankondiging van de mis op Facebook volstroomde met landgenoten van heinde en verre. In Den Haag en omgeving wonen de meeste landgenoten die voor hun leven, werk, studie of om andere redenen naar het Koninkrijk der Nederlanden zijn gekomen. Na de mis, die werd opgedragen door Janez Pucelj, die voor deze gelegenheid uit München is gekomen, was het gezellig bij de koffie en thee en leerden we elkaar wat beter kennen. De vrij grote opkomst toonde ook aan dat er behoefte is aan dergelijke

bijeenkomsten.

Sindsdien worden de vieringen in Rijswijk ongeveer elke twee maanden gehouden, met een zomerstop. Meestal zijn ze ook verbonden met een speciaal doel en een viering. In februari vieren we de Cultuurdag, voor Pasen hebben we de zegening van de Sloveense groentakjes, die de kinderen maken onder de toegewijde leiding van Špela Božnar. In juni is de mis gewijd aan het gebed voor het vaderland, in de herfst voor onze overledenen. Begin december brengt de Sloveense Sinterklaas ook cadeautjes voor de brave, dus alle kinderen. Diplomatieke vertegenwoordigers van Slovenië en niet-religieuze landgenoten nemen ook deel aan deze vieringen. De huidige ambassadeur Jožef Drofenik, met zijn vrouw Alla Adamija, heeft ons bijvoorbeeld verschillende keren bezocht. Hetzelfde geldt voor de bestuursleden van de Vereniging Vrienden van Slovenië, waarmee we een goede samenwerking hebben en waarvan de meeste bezoekers meestal actief lid zijn.



Band met landgenoten uit omliggende landen

Onze pastoor Zvone Štrubelj uit Brussel, die naast ons en Brussel ook de landgenoten in Luxemburg en Parijs bezoekt, gaat meestal de mis in Rijswijk voor. Via het Sloveense Pastorale Centrum dat hij in Brussel leidt zijn we meer verbonden met onze landgenoten in de Benelux. Zo hebben wij familiebijeenkomsten in Brussel, zoals afgelopen november weer eens. Begin oktober voegden we ons bij onze landgenoten uit Duitsland, die al sinds 1910 groepsbedevaarten maken naar het Duitse heiligdom van Onze Lieve Vrouwe van Kevelaar. Dit jaar werd de bedevaart geleid door Gregor Šemrl, die ook af en toe de mis opdraagt in Rijswijk. Zo is de kring van trouwe Slovenen uit bovengenoemde landen compleet.

De volgende dienst in Rijswijk zal weer begin december plaatsvinden, wanneer

deze Lipa wordt gedrukt. We hopen dat Miklavž dan ook iets uit Slovenië naar Rijswijk zal sturen.

Meer informatie over de missen en andere kerkelijke bijeenkomsten in de Benelux is te vinden op Facebook en in Lipov list. Voor informatie en e-mailuitnodigingen kunt u zich aanmelden bij metkamd@gmail.com.

Slovenci v Limburgu

Člani folklorne skupine Nizozemska so zadnja leta spet zelo dejavni. Starejšim članom se je pridružila cela vrsta mlajših, tudi otrok. To sta sedaj že tretja in četrta generacija Slovencev, ki so, s trebuhom za kruhom, na začetku dvajsetega stoletja prišli na delo v rudnike južne Nizozemske.

Plesalci so iz omar izbrskali svoje narodne noše, ki jih je večinoma zašila žal že pokojna Mici Michon-Čebin. V njih se radi udeležujejo tudi slovenskih maš, ki so ob velikih prazniki v Heerlerheide. Redno vadijo in svoje plese pokažejo tudi na njihovi vsakoletni veselici. Le te že nekaj let prirejajo proti koncu novembra, lani so jim igrali pravi Avseniki iz Slovenije. Tokratno prireditev bodo pripravili skupaj s poljsko folklorno skupino v soboto, 24. novembra popoldne. V tistem času se bo tiskala ta Lipa, zato vam poročilo o tem veselem dogodku ostajamo dolžni do naslednjič.

Z veseljem pa delimo njihove posnetke z 'Worldfestival Parade Brunssum', kjer



Folkloremiddag

Zondag 24 november
14.00-17.00uur
Zaal open: 13.00uur

De Burcht
Wieënweg 18
Brunssum

Entreekaart €10,-
Incl. 1 consumptie
Voorverkoop gestart:
info@podlasie.nl

Podlasie
Podlasie
Podlasie

so letošnjega julija zastopali Slovenijo. Tako so bile na paradi met nošami iz vsega sveta tudi naše gorenjske in belokranjske. Tema letošnjega festivala je bila 'Dare to Dance' – Slovenci si upamo!

Slovenen in Limburg

De leden van de folklore-dansgroep Nizozemska zijn de laatste jaren weer zeer actief. De oudere leden hebben gezelschap gekregen van een aantal jongeren, waaronder ook kinderen. Dit zijn nu alweer de derde en vierde generatie Slovenen die aan het begin van de twintigste eeuw in de mijnen van Zuid-Nederland kwamen werken.

De dansers hebben uit kledingkasten hun nationale klederdrachten getrokken, welke merendeel gemaakt zijn door wijlen Mici Michon-Čebin. In deze klederdrachten wonen ze graag ook Sloveense missen in bij die in Heerlerheide worden gehouden op grote feestdagen. Regelmatig repeteren ze en laten ze hun dansen zien op hun jaarlijkse 'veselica'. Die organiseren ze al een paar jaar eind november; vorig jaar speelden het echte ensemble Avsenik uit Slovenië. Het feest van dit jaar zullen ze samen met de Poolse dansgroep organiseren op zaterdag 24 november a.s. in de middag. Het optreden vindt plaats in de tijd dat deze Lipa ter perse gaat, dus het berichtje hierover hebben jullie te goed de volgende keer.

Wel delen we graag hun beelden van het 'Worldfestival Parade Brunssum', waar ze in juli van dit jaar Slovenië vertegenwoordigden. Onze gorenjska- en belokranjskadracht waren ook bij de parade, te midden van de klederdrachten



van over de hele wereld. Het thema van het festival was dit jaar 'Durf te dansen' - Slovenen durven zeker wel!

Slovensko popoldne v Rijswijku

Na spletu kar mrgoli od receptov za slovenske dobrote, tudi že v nizozemščini. Posebno na Facebooku je veliko skupin, kjer si rojaki iz vsega sveta izmenjujemo recepte naših prednikov, Slovenska kuhinja - glej <https://www.facebook.com/groups/slovenskakuhinja> - je ena od najbolj priljubljenih, z več kot 20.000 člani iz vseh mogočih koncev. Potem pa primerjamo recepte, ki krožijo na spletu s tistimi iz zapiskov naših mater in babic ter ugotovljamo, kako imajo pri vsaki hiši svojo posebnost pri pripravi prav vsake jedi.

Tudi video posnetki priprave specialitet nas vzpodbujajo kuhati po slovensko. Slovenci in prijatelji na Nizozemskem pa imamo že vrsto let priložnost, da v v živo doživimo pripravljanje domačih dobrot, ki jih potem skupaj z veseljem pojemo in zalijemo s kako dobro slovensko kapljico.

V letih pred korono je Združenje prirejalo Kuharske delavnice, takrat se nas je kar trlo v kuhinji Mladinskega centra DonBosco v Rijswijku, kjer imajo štiri 'kuhalna mesta' in pečice. Med in po epidemiji pa smo morali vstop v kuhinjo omejiti na kuharske mojstre in poslej prireditve poimenujemo Slovensko popoldne. Ostali udeleženci med pripravo večerje pač igramo družabne igre in klepetamo v slovenščini, nizozemščini in še v angleščini, če drugače ne gre. Vsekakor pa pomagamo pri pogrinjaju mize in po pojedini pri pomivanju posode.

Tako tudi preteklo soboto 16. novembra. Iz kuhinje je bilo slišati slovenske poskočnice, kmalu je začelo tudi lepo dišati. Medtem je otroke 'zaposlila' animatorka Špela, odrasli pa smo si spontano razdelili naloge in pogrnili dolgo mizo, za katero nas je končno povabil predsednik Viktor. Martinovo navdihnjena pojedina je zelo teknila in nas spomnila na podobna vesela praznovanja v domovini. Nizozemske prijatelje pa spet enkrat spomnila na slovensko gostoljublje, ki so ga bili tudi že kdaj deležni med obiski Slovenije.

Za popotnico smo dobili recepte, ki jih boste našli v naši naslednji Lipi. Le-te seveda v slovenščini in v nizozemščini. Kar ni tako enostavno: AI-prevajalna orodja iz ričeta naredijo ricota soep in iz piščanca kipfilet. K sreči in tudi zaradi naših kuharskih srečanj pa vemo, kako se stvari streže in poslej tudi, kako bomo doma ponovili katerega od receptov.

Sloveense middag in Rijswijk

Op het internet wemelt van de recepten voor Sloveense lekkernijen, zelfs in het Nederlands. Vooral op Facebook zijn er veel groepen waar landgenoten van over de hele wereld recepten van onze voorouders delen. Slovenian Kitchen - zie <https://www.facebook.com/groups/slovenskakuhinja> - is een van de populairste, met meer dan 20.000 leden van over de hele wereld. Vervolgens vergelijken wij de recepten die online circuleren met die uit de aantekeningen van onze moeders en grootmoeders en zien wij elke keer opnieuw hoe elk huis zijn eigen speciale voorbereidingsmanier heeft voor elk gerecht.



Video's van specialiteiten moedigen ons ook aan om op de Sloveense manier te koken. Al vele jaren krijgen Slovenen en vrienden in Nederland de kans om de bereiding van zelfgemaakte lekkernijen persoonlijk mee te maken. Deze eten ze dan met plezier samen op, met een glaasje van lekkere Sloveense wijn.

In de jaren voor corona organiseerde de Vereniging kookworkshops. Dan kwamen we massaal samen in de keuken van het Jeugdcentrum van Don Bosco in Rijswijk, waar ze vier 'kookstations' en ovens hebben. Tijdens en na de epidemie moesten we de toegang tot de keuken beperken tot de koks en voortaan noemen wij het evenement 'Sloveense middag'. Terwijl het eten bereid wordt speelt de rest van de deelnemers bordspelletjes en kletst in het Sloveens, Nederlands en als het niet anders is ook in het Engels. Maar wij helpen zeker met het dekken van de tafel en met de afwas na de maaltijd.

Zo was het ook op zaterdag 16 november jl. Uit de keuken klonken Sloveense liedjes en al snel begon het heerlijk te ruiken. Ondertussen werden de kinderen 'beziggehouden' door animator Špela, en de volwassenen verdeelden spontaan de taken en dekten de lange tafel waaraan zij uiteindelijk werden uitgenodigd door voorzitter Viktor. De op Sint-Maarten geïnspireerde gerechten vielen in de smaak en deed ons denken aan soortgelijke vreugdevolle feesten in ons thuisland. En het herinnerde onze Nederlandse vrienden opnieuw aan de Sloveense gastvrijheid die ze in het verleden hebben ervaren tijdens hun bezoeken aan Slovenië.



Als souvenir kregen wij recepten mee, die jullie in onze volgende Lipa zullen vinden. In het Sloveens en in het Nederlands, natuurlijk. Dat is nog niet zo eenvoudig: AI-hulpmiddelen maken ricotta soep van ričet en kipfilet van het kippetje. Gelukkig weten wij hoe en wat, ook dankzij onze kookbijeenkomsten zodat wij de recepten ook thuis kunnen nakoken.



SLOVENSKI RECEPTI

Ričetova juha

Sestavine za 4 osebe:

200 g ješprenja
300g krompirja
2 korenčka
1 rdeča čebula
2 stroka česna

50ml belega olja
malo peteršilja
ščepec majarona
ščepec timijana
sol in poper

Priprava

Ješprenj preberemo in ga namočimo v 1,5l hladne vode in pustimo stati čez noč. Očistimo, ostrgamo in operemo korenček, nato pa ga narežemo na kocke. Krompir olupimo, operemo in narežemo na kocke. Čebulo in česen olupimo, operemo in drobno nasekljamo. Peteršilj operemo, otresemo in nasekljamo.

Lonec z ješprenom pristavimo na kuhalnik skupaj s tekočino, v kateri se je ješprenj namakal. Posolimo, počakamo, da voda zavre, nato pa znižamo temperaturo, lonec pokrijemo in ješprenj počasi kuhamo 1 uro in 40 minut. 20 minut pred koncem kuhanja v lonec dodamo krompir in korenje. 10 minut pred koncem kuhanja na kuhalnik pristavimo ponev z oljem. Na vročem olju nato na hitro popražimo čebulo, da postekleni. Dodamo česen in peteršilj in med občasnim mešanjem pražimo še 5 minut.

Zmes dodamo v lonec z ješprenjem in dobro premešamo. Če se nam zdi juha pregosta, lahko dodamo še malo vode. Solimo in popramo ter odišavimo s timijanom in majaronom. Zvišamo temperaturo in počakamo, da zavre, nato pa juho takoj odstavimo. Poskusimo in po potrebi izboljšamo okus.

Juho razdelimo v globoke krožnike in postrežemo z rezinami domačega kruha.

Piščanec v gorčični omaki

Sestavine za 4 osebe:

2 kosa celih piščančjih prsi brez kože in kosti
4 žlice gorčice (z zrnji)
2 dl smetane za kuhanje
pol kozarca belega vina
sol
vejica rožmarina
žlica olja

Priprava

Piščančje prsi po dolgem razpolovimo, vsak kos narahlo posolimo in bogato namažemo z gorčico. V ponev nalijemo olje in ga segrejemo. Prsi položimo v ponev. Umijemo si roke. Meso sprva z lopatico kakšno minuto ali dve pritiskamo ob ponev, da pospešimo pečenje, nato pečemo dalje 15 minut na srednje močnem ognju. Medtem sesekljam rožmarin. Meso obrnemo, znova kakšno minuto pritiskamo meso z lopatico ob ponev, nato vse prelijemo z vinom, začinimo z rožmarinom in pečemo dalje največ 10 minut. K mesu prilijemo smetano (in malo vode, če je potrebno), premešamo, pokrijemo in odstavimo. Meso vzamemo iz omake. Omako naložimo na servirni krožnik, meso na čisti deski narežemo in nazadnje rezine položimo na omako.

Mlinci

Sestavine za 4 osebe:

500 g moke (pol gladke in pol ostre)
1 jajce
2 žlici (olivnega) olja
1,5 dl mlačne vode (približno)
sol

Priprava

V skledo presejemo moko, jo posolimo in na sredini naredimo jamico, v katero ubijemo jajce ter dodamo olje in nekaj vode. Premešamo in začnemo mesiti, med gnetenjem pa postopoma in po potrebi dodajamo vodo. Gnetemo približno 10 minut, da dobimo nekoliko bolj čvrsto testo, podobno kot za rezance. Testo oblikujemo v kepo, ki jo pokrijemo in pustimo počivati približno 10 minut. Testo na pomokani površini enakomerno razvaljamo na velikost pekača iz

pečice. Naj ne bo pretanko, debelo naj bo vsaj 2 milimetra (za nožev hrbet debelo). Razvaljano testo položimo na hrbtno stran pekača, brez da bi ga predhodno naoljili in ga spečemo v pečici, ogreti na 220 stopinj. Pečemo ga približno 15 minut oziroma dokler mlinci ne dobijo zlato rjave barve, na površini pa se naredijo mehurji. Ohlajene mlince nadrobimo v skledo in jih prelijemo z osoljenim kropom. Počakamo nekaj minut, da vpijejo tekočino, se zmehčajo in nabreknejo. Morebitno odvečno vodo odlijemo. Pripravljene mlince po želji zabelimo in postrežemo.

Pečen krompir

Sestavine za 4 osebe:

1kg krompirja
muškatni orešček, sol
olje

Priprava

Krompir olupimo in ga narežemo na krlhlje. Posipamo ga z mletim muškatnim oreščkom, solimo ter dobro premešamo. Dodamo olje in ponovno premešamo. Prenesemo ga na pekač in ga v na 180 stopinj ogreti pečici pečemo ca. 30 min.

Solata iz fižola z črno redkvijo

Sestavine za 4 osebe:

250 g kuhanega fižola v zrnju
250 g naribane črne redkve
2 žlice bučnega olja
solatni kis po okusu
sol po okusu

Priprava

Fižol preberemo in ga namočimo preko noči, drugi dan vodo odlijemo in nalijemo toliko čiste vode, da je fižol prekrit in ga kuhamo na zmernem ognju. Čas kuhanja je odvisen od vrste fižola in časa namakanja. Med kuhanjem imamo lonec pokrit, večkrat preizkusimo ali je fižol že mehak in ga v zadnjih 5 minutah kuhanja posolimo. Med tem časom, ko se fižol kuha, začnemo pripravljati črno redkvico, ki jo dobro operemo. Nato odrežemo zeleni del in korenino in jo olupimo. Redkev naribamo, dodamo ohlajen kuhan fižol, posolimo in dodamo olje in kis. Vse skupaj dobro premešamo in solata iz črne redkve in fižola je pripravljena.

Skutina gibanica

Sestavine za kvašeno testo:

250 g gladke moke
150 do 200 ml mlačnega mleka
1 žlička suhega kvasa
1 žlička sladkorja
1 žlička soli
40 g masla

Sestavine za nadev:

500 g pasirane skute
250 g kisle smetane (lahko tudi pol kisle smetane in pol gostega jogurta)
2 jajci
100 g (7 žlic) sladkorja
2 žlički tekoče vanilije
ščepec soli

Sestavine za preliv:

250 ml kisle smetane
100 g sladkorja
1 jajce

Pripravimo kvašeno testo: moko presejemo v posodo, na sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo mlačno mleko, kvas, sladkor ter ob strani dodamo še sol. Testo z mešalcem gnetemo približno 8 minut, postopoma mu prilivamo stopljeno maslo ter gnetemo, da dobimo gladko in prožno testo. Posodo pokrijemo in pustimo, da testo vzhaja za še enkrat toliko. Pečico segrejemo na 200 stopinj. Vzhajano testo preložimo na papir za peko in ga razvaljamo v krog, ki naj bo nekaj centimetrov večji od premera pekača, ter ga nato s papirjem vred položimo v pekač.

Pripravimo nadev: v posodi zmešamo vse sestavine v gladko



zmes, nato pa jo prelijemo na testo ter testo ob strani zapognemo čez nadev.

Pripravimo preliv: jajce in smetano zmešamo v gladko zmes ter z njo prelijemo celotno površino gibanice, tako nadev kot testo. Pečemo na spodnji rešetki pečice približno 50 minut do 1 ure (če se nam testo precej zapeka, ga lahko zadnjih 15 minut pokrijemo z aluminijasto folijo za živila). Ohladimo do mlačnega, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

Orehova gibanica

Sestavine za vlečeno testo:

- 500 g gladke ali mešane moke
- 1 žlička soli
- 1 jajce
- 1 žlica belega olja
- 1 žlica kisa
- 300 ml mlačne vode

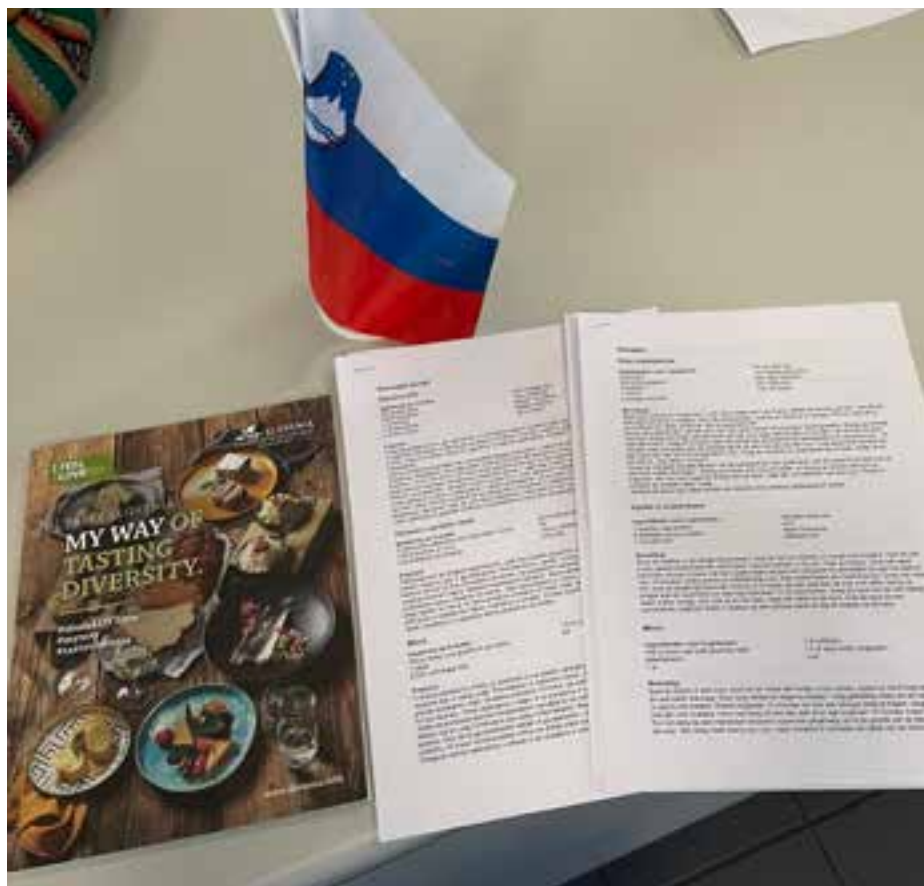
Sestavine za nadev:

- 1000 g mletih orehovih jedrc
- 200 g sladkorja
- 100 g surovega masla
- 3 beljaki (90 g)
- 20 g vanilijevega sladkorja
- 1-2 noževi konici cimeta ali vsaj 3 mg
- do 600 ml mleka
- 100 g rozin
- 1 dl ruma za rozine

Pripravimo vlečeno testo: V skledo presejemo moko in v sredini naredimo jamico. V jamico damo sol, jajce, olje, kis in vodo. Vse sestavine s prsti premešamo in začnemo mesiti tako, da je na sredini vedno gladko testo. Mesimo toliko časa, da dobimo mehko in voljno testo, ki se ne oprijema rok. Dobro pregneteno testo oblikujemo v kepo, premažemo z oljem in pokritega pustimo počivati vsaj 2 uri. Dlje časa kot testo počiva, lepše se razvleče.

Pripravimo nadev: mlete orehe prelijemo z vročim mlekom ter ohladimo. Zmesi primešamo vanilin sladkor, sladkor, cimet, zmehčano maslo in nazadnje še beljake ali stopenj snež iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.

Testo na rahlo pomokanem prtu razvaljamo, nato pa ga razvlečemo še z rokami. Testo razgrnemo čez pripravljen pekač, in sicer tako da približno polovica testa enakomerno visi čez rob. Tisti del testa, ki visi čez rob, tanko razvlečemo in



razrežemo na 4 ali 6 delov. Prvo plast testa premažemo z raztopljeno maščobo ali oljem, naslednje plasti pa z orehovim nadevom. V tem vrstnem redu delamo toliko časa, dokler ne porabimo vsega materiala (največ 6 plasti). Zadnjo plast testa namažemo z 2 žlicama maščobe (olja).

Gibanico pečemo v krušni peči ali pečici, ki smo jo segreli na 200 stopinj celzija. Po želji sladkamo.

DOBER TEK!

RECEPTEN

Ričet (maaltijdsoep)

Ingrediënten voor 4 personen:

200 g gort
300 g aardappelen
2 wortelen
1 rode ui
2 teentjes knoflook
50 ml witte olie
een beetje peterselie
een takje marjolein
een takje tijm
zout en peper

Bereiding:

Maak gort schoon en week die in 1,5L koud water een nacht lang. Maak de wortels schoon, schrap en was ze en snijd ze in blokjes. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in blokjes. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Was, schud en hak de peterselie fijn.

Zet de pan met de gort op het vuur met het vocht waarin de parelgort heeft geweekt. Breng op smaak met zout, breng het water aan de kook, zet het vuur laag, dek de pan af en laat 1 uur en 40 minuten zachtjes koken. Voeg 20 minuten voor het einde van de kooktijd de aardappelen en wortelen toe.. 10 minuten voor het einde van de kooktijd zet je de pan met olie op het vuur. Laat deze heet worden en bak hierin de uien kort tot ze goudbruin zijn. Voeg de knoflook en peterselie toe en bak, onder af en toe roeren, nog eens 5 minuten.

Voeg het mengsel toe aan de pan met de parelgort en roer goed door. Als de soep te dik lijkt, kun je iets meer water toevoegen. Breng op smaak met zout en peper en breng op smaak met tijm en marjolein. Zet het vuur hoger en breng aan de kook, haal dan onmiddellijk van het vuur. Proef en verbeter de smaak indien nodig.

Verdeel de soep over diepe borden en serveer met sneetjes zelfgebakken brood.

Kipfilet in mosterdsaus

Ingrediënten voor 4 personen:

2 stukken hele kipfilet
4 eetlepels grove mosterd
2 dl kookroom
half glas witte wijn
zout
takje rozemarijn
eetlepel olie

Bereiding:

Snijd de kipfilets in de lengte doormidden, zout ze licht en bestrijk ze royaal met mosterd. Giet de olie in een goede koekenpan en verhit deze. Leg de kipfilets in de pan. Was je handen. Druk het vlees eerst een minuut of twee met een spatel tegen de pan om het garen te versnellen en laat het daarna nog 15 minuten verder garen op middelhoog vuur. Hak ondertussen de rozemarijn fijn. Draai het vlees om, druk de spatel opnieuw een minuut of zo tegen de pan, giet dan de wijn over alles, breng op smaak met de rozemarijn en laat nog maximaal 10 minuten koken. Voeg de room toe (en een beetje water indien nodig), roer, dek af en zet opzij. Haal het vlees uit de saus. Doe de saus op een serveerbord, snijd het vlees in plakjes op een schone plank en leg de plakjes op de saus.

Mlinci

Ingrediënten voor 4 personen:

500 g bloem (de helft tarwe/de helft patentbloem)
1 ei
2 el (olijf)olie
1,5 dl lauw water (ongeveer)
zout

Bereiding:

Zeef de bloem in een kom, zout het en maak een kuiltje in het midden, waarin je het ei klopt en de olie en wat water toevoegt. Roer door elkaar en begin te kneden, voeg geleidelijk water toe als dat nodig is tijdens het kneden. Kneed ongeveer 10 minuten om een iets steviger deeg te krijgen, vergelijkbaar met dat voor noedels. Vorm het deeg tot een bal, dek af en laat ongeveer 10 minuten rusten. Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak gelijkmatig uit tot de grootte van de bakplaat uit de oven. Het deeg moet niet te dun zijn, maar minstens 2

millimeter dik (dikte van de achterkant van een mes). Leg het uitgerolde deeg op de achterkant van de bakplaat, zonder het eerst in te vetten, en bak het in de op 220 graden voorverwarmde oven. Bak ongeveer 15 minuten, of tot 'mlinci' goudbruin zijn en blaasje beginnen te vertonen. Breek de afgekoelde mlinci in een kom en giet kokend en gezouten water erover. Wacht een paar minuten tot de vloeistof opgenomen is, mlinci zacht zijn geworden. Giet overtollig water af. Serveren, indien gewenst met uitgebakken spek om extra smaak toe te voegen.

Gebakken aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen:

1kg aardappelen
nootmuskaat
zout
olie

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in partjes. Bestrooi ze met gemalen nootmuskaat, zout en meng goed, voeg dan de olie toe en meng opnieuw. Breng ze over op een bakplaat en bak in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende ongeveer 30 min.

Bonensalade met rammenas (zwarte radijs)

Ingrediënten voor 4 personen:

250 g gekookte bonen
250 g geraspte zwarte radijs
2 eetlepels pompoenpitolie
sla-azijn naar smaak
zout naar smaak

Bereiding:

Maak de bonen schoon en laat ze een nacht weken, giet de volgende dag het water af, voeg schoon water over de bonen en kook ze op een matig vuur. De kooktijd hangt af van het soort bonen en de weektijd. Houd tijdens het koken de pan afgedekt, controleer verschillende keren of de bonen zacht zijn en zout ze tijdens de laatste 5 minuten van het koken. Terwijl de bonen koken, bereid

je de zwarte radijsjes door ze goed te wassen, het groene deel en de wortel eraf te snijden en ze te schillen. Rasp de zwarte radijs, voeg de afgekoelde gekookte bonen, zout, olie en azijn naar smaak toe. Meng alles goed en de zwarte radijs bonensalade is klaar.

Sirova gibanica

Ingrediënten voor gistdeeg:

- 250 g bloem
- 150 tot 200 ml lauwe melk
- 1 theelepel droge gist
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- 40 g boter

Ingrediënten voor de vulling:

- 500 g volle kwark
- 250 g zure room (kan ook half zure room en half dikke yoghurt zijn)
- 2 eieren
- 100 g (7 eetlepels) suiker
- 2 theelepels vloeibare vanille, snufje zout

Ingrediënten voor de topping

- 250 ml zure room
- 100 g suiker
- 1 ei

Bereiding van het gistdeeg: zeef de bloem in een kom, voeg in het hoekje zout toe en maak een kuultje in het midden. Giet de lauwe melk, gist en suiker. Kneed het deeg ongeveer 8 minuten, voeg geleidelijk de gesmolten boter toe en kneed tot het deeg glad en elastisch is. Dek de kom af en laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.

De oven voorverwarmen op 200 graden. Leg het gerezen deeg op bakpapier en rol het uit tot een cirkel die een paar centimeter groter is dan de diameter van de bakplaat.

Bereid van de vulling: meng alle ingrediënten in een kom tot een gladde massa, giet het mengsel over het deeg en vouw het deeg aan de zijkanten over de vulling.

Bereiding van de topping: klop het ei en de room samen tot een gladde massa en giet dit over het hele oppervlak van de gibanca, zowel de vulling als het deeg.

Bak ongeveer 50 minuten tot 1 uur op het onderste rooster van de oven (als het deeg bruin wordt, kun je het de laatste 15 minuten afdekken met aluminiumfolie). Laat afkoelen tot lauwwarm, bestrooi met poedersuiker en serveer.

Orehova gibanica

Ingrediënten voor filo (strudeldeeg):

- 500 g gewone of patentbloem
- 1 theelepel zout
- 1 ei
- 1 eetlepel witte olie
- 1 eetlepel azijn
- 300 ml lauwwater

Ingrediënten voor de vulling:

- 1000 g gemalen walnoten
- 200 g suiker
- 100 g boter
- 3 eiwitten (90 g)
- 20 g vanillesuiker
- 1-2 mespuntjes kaneel of minstens 3 mg
- tot 600 ml melk
- 100 g rozijnen
- 1 dl rum voor de rozijnen

Bereiding van deeg: zeef de bloem in een kom en maak een kuultje in het midden. Doe het zout, ei, olie, azijn en water in het kuultje. Meng alle ingrediënten met je vingers en begin te kneden zodat het deeg glad is in het midden. Kneed tot het deeg zacht en plooibaar is en niet aan je handen plakt. Vorm van het goed geknede deeg een bal, bestrijk met olie en laat minstens 2 uur rusten, afgedekt. Hoe langer het deeg rust, hoe beter het zal uitrollen.

Bereiding van vulling: giet de hete melk over de gemalen walnoten en laat afkoelen. Roer de vanillesuiker, suiker, kaneel, zacht geworden boter en als laatste de eiwitten; of klop je eiwitten met suiker eerst tot schuim en voeg daarna toe. De vulling moet smeerbaar zijn zodat het deeg niet scheurt bij het uitsmeren.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven plank en rol het daarna uit met je handen. Spreid het deeg uit op de voorbereide bakplaat zodat ongeveer de helft van het deeg gelijkmatig over de rand hangt. Rol het deel het deeg dat over de

rand hangt dun uit en snijd in 4 of 6 stukken. Bestrijk de eerste laag deeg met gesmolten boter of olie en de volgende lagen met walnoten vulling. Werk in deze volgorde tot al het deeg is gebruikt (maximaal 6 lagen). Bestrijk de laatste laag deeg met 2 eetlepels vet (olie). Bak de Gibanica in een steenoven of in een op 200 graden v o o r v e r w a r m d e oven. Naar wens voor het serveren met poedersuiker bestrooien.

DOBER TEK!



Vabilo na naše prireditve v letu 2025

Za prihodnje leto upamo, da se vidimo na naslednjih dogodkih:

- **sobota, 8. februar 2025:** Praznovanje Kulturnega dne
- **sobota, 8. marec 2025:** Pustovanje
- **sobota, 12. april 2025:** Občni zbor, Prvenstvo v taroku in slovenske družabne igre
- **sobota, 21. junij 2025:** Piknik ob Dnevu državnosti
- **sobota, 27. september 2025:** Slovenski večer v Amsterdamu
- **sobota, 15. november 2025:** Slovenska kuharska delavnica.

Povabila s podrobnostmi sledijo sproti na spletni strani in v Lipovih listih. Takrat vas obvestimo tudi o drugih, takrat aktualnih slovenskih in s Slovenijo povezanih dogodkih na Nizozemskem.

Uitnodiging voor onze evenementen in 2025

Voor het komend jaar hopen wij elkaar te zien op de volgende evenementen:

- **zaterdag 8 februari 2025:** Viering van de Sloveense cultuurdag
- **zaterdag 8 maart 2025:** Kindercarnaval
- **zaterdag 12 april 2025:** Algemene ledenvergadering, met de Tarok-kampioenschappen en Sloveense spelletjes
- **zaterdag 21 juni 2025:** Picknick ter ere van de Sloveense Onafhankelijkheidsdag
- **zaterdag 27 september 2025:** Sloveense avond in Amsterdam
- **zaterdag 15 november 2025:** Sloveense kookworkshop.

De uitnodigingen met meer details volgen op de website, jullie zullen deze tegen die tijd ook middels Lipov list ontvangen. Dan is er ook meer info over andere actuele Sloveense of met Slovenië verbonden evenementen in Nederland.

*“Pogum ni odsotnost strahu,
temveč zmaga nad njim.
Pogumen človek ni tisti, ki strahu ne čuti,
ampak tisti, ki strah premaga.”*

(Nelson Mandela 1918-2013)

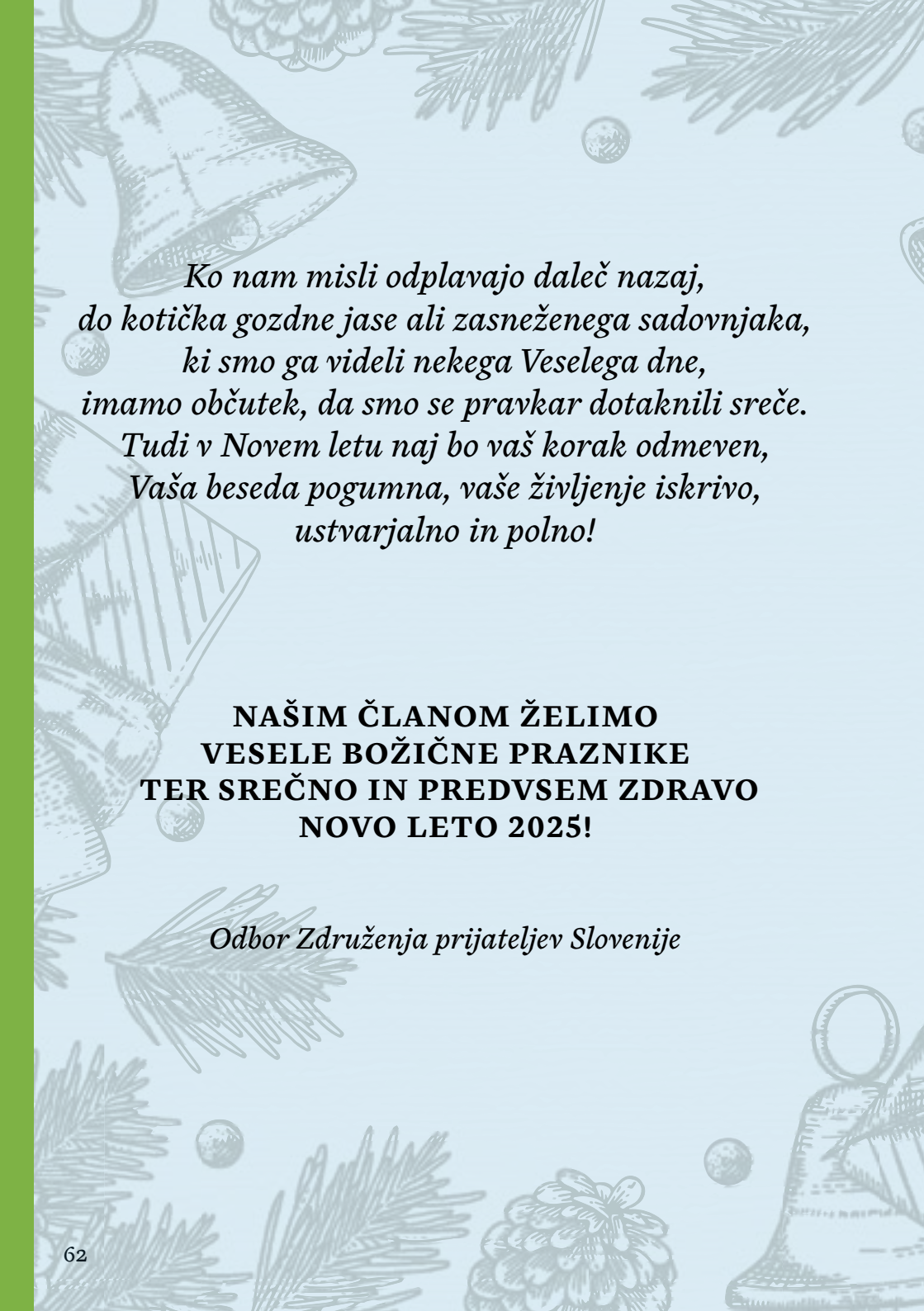
**ČESTITAMO OB DNEVU SAMOSTOJNOSTI
IN ENOTNOSTI!**

*“Moed is niet de afwezigheid van angst, maar de
overwinning hiervan.*

*Een moedig mens is niet iemand die geen angst voelt,
maar iemand die de angst overwint ”*

(Nelson Mandela 1918-2013)

**WIJ FELICITEREN IEDEREEN MET 26 DECEMBER,
DE SLOVEENSE DAG VAN ZELFSTANDIGHEID EN
EENHEID!**



*Ko nam misli odplavajo daleč nazaj,
do kotička gozdne jase ali zasneženega sadovnjaka,
ki smo ga videli nekega Veselega dne,
imamo občutek, da smo se pravkar dotaknili sreče.
Tudi v Novem letu naj bo vaš korak odmeven,
Vaša beseda pogumna, vaše življenje iskrivo,
ustvarjalno in polno!*

**NAŠIM ČLANOM ŽELIMO
VESELE BOŽIČNE PRAZNIKE
TER SREČNO IN PREDVSEM ZDRAVO
NOVO LETO 2025!**

Odbor Združenja prijateljev Slovenije



*Als onze gedachten ver terugdwalen,
naar de hoek van de open plek in het bos of de
besneeuwde boomgaard die we op een gelukkige dag
zagen, hebben we het gevoel dat we zojuist het geluk
hebben aangeraakt.*

*Laat zelfs in het nieuwe jaar jullie stap
weergalmend zijn, jullie woord moedig, jullie leven
sprankelend, creatief en vol!*

**AL ONZE LEDEN WENSEN WIJ
VROLIJKE KERSTDAGEN
EN EEN GELUKKIG EN VOORAL GEZOND
NIEUWJAAR 2025!**

*Het bestuur van de vereniging
Vrienden van Slovenië*

