

## SLOVENIA-SEURA TIEDOTE (2) 2016



*Kuva: Joco Znidarcic*

**SLOVENIA 25 VUOTTA! SEURA ONNITTELEE. KUVAT JUHLAVUODEN NÄYTTELYSTÄ HELSINGISSÄ ELOKUUSSA 2016.**



*Kuva: Matjaz Krivic*

**Suomalainen joulubasaari Ljubljanassa, Slovenia on 1. vihreä matkailumaa**

**Julija Potrc vie suomalaiskirjallisuutta Sloveniaan**

**Kari Klemelän maailmankuvia esillä Izolassa, Lukupiiri kookuttaa**

**Viinimatkailua kolmessa maassa ja Monipuolista golf-matkailua Sloveniassa**

## Slovenia on vihreä matkailukohde

Syyskuun lopulla Green Destinations-organisaatio nimesi Slovenian maailman ensimmäiseksi vihreäksi matkailukohteeksi.

Kuluvan vuosikymmenen alussa Slovenia laati vuosille 2012-2016 talouden ja teknologian kehitysstrategian, jonka yhtenä keskeisenä toteutuskeinona oli kestävän matkailun luominen ja tukeminen. Strategia on jo osoittautunut onnistuneeksi ja maa haluaa jatkossakin tarjota puhtaita, vihreitä ja aitoja matkailuelämyksiä. Ljubljana valittiin jo aikaisemmin Euroopan vihreäksi pääkaupungiksi 2016.

Kestävällä turismilla halutaan säilyttää pienen maan herkkää luontoa; Slovenia on Euroopan metsäisimpiä maita, sillä 60 prosenttia maan pinta-alasta on metsää. 36 prosenttia Slovenian pinta-alasta on Natura 2000-aluetta ja juomavesi kuuluu Euroopan puhtaimpiin.

## Syyskokouksen antia

Slovenia-seuran syyskokous pidettiin Turussa 2.10.2016. Kokouksessa vahvistettiin toimintasuunnitelma ja talousarvio vuodelle 2017. Ensi vuoden tapahtumia mm:

- osallistuminen Helsingin matkamessuille 19-22.1. 2017.
- Preseren-päivä 11.2. ja ruokakurssi helmikuun lopulla
- sääntömääräinen kevätkokous 18.3.
- omat matkamessut huhtikuussa, yleisötapahtuma
- slovenialaiset pop up-ravintolat toukokuussa, ravintolapäivä
- retki Vallisaareen ja Lonnaan kesäkuussa, Slovenian kansallispäivä
- kulttuuri-ilta elokuussa
- viini- ja ruokamatka Sloveniaan syyskuun alussa
- sääntömääräinen syyskokous ja kuvailta lokakuussa
- Martin päivän ruokakurssi marraskuussa
- Pikkujoulujuhla joulukuussa

Seuran jäsenjulkaisu ilmestyy 2017 toukokuussa ja marraskuussa. Lukupiiri jatkaa slovenialaisen kirjallisuuden parissa. Sloveenin kielen alkeiskurssi järjestetään alkuvuodesta. Syyskokous päätti säilyttää seuran jäsenmaksut ennallaan. Hallituksen puheenjohtajana vuonna 2017 jatkaa Sirpa Spoljaric, jäseniksi valittiin Lena Björklund, Martina Siler, Helena Leinonen ja Helena Pääatalo sekä varajäseniksi Eeva Hyssy ja Andreja Valtanen. Toiminnantarkastaja on Tuulikki Fahler, varalla Olavi Hölttä.

## SLOVENIA-SEURA:

Sirpa Spoljaric,

tel + 358405610068

email [sirpa.spoljaric@elisanet.fi](mailto:sirpa.spoljaric@elisanet.fi),

[www.sloveniaseura.nettisivu.org](http://www.sloveniaseura.nettisivu.org), olemme myös facebookissa.

## PIKKUJOULU 2016

Slovenia- ja Kroatia seurojen yhteinen pikkujoulu Lyceum-klubissa lauantai 17.12. klo 15 alkaen. Tarjoilu nyytikestiperiaatteella. Mukana jouluisia ohjelmaa, musiikkia, arpajaiset ym. Lisätietoja seuran nettisivulla.

## Kari Klemelän kuvia Izolassa



Izolan kaupunginkirjastossa jatkuu Kari Klemelän maailmankuvien näyttely 30. huhtikuuta 2017 saakka: **"Okoli sveta s Karijem Klemelo, fotografska razstava"** eli **"Valokuvanäyttely Maailman ympäri Kari Klemelän kanssa"**. Näyttely oli huhti-toukokuussa 2015 esillä Sauvon kirjastossa nimellä "Kuvia tähänastisista maailmoistani".

## SUOMI-PÖYTÄ LJUBLJANAN JOULUBASAARISSA

Suomalaisten naisten perinteinen tapahtuma, joka yhdistää meitä ja tuo hyvän mielen. Slovenian suomalaiset naiset otimme taas osaa SILAn (Slovenian International Ladies Association) yhdistyksen jokavuotiseen hyväntekeväisyysbasaariin, oman "Suomipöydän" merkeissä. Leivomme, askartelemme, neulomme myytävää suurella innolla ja ilolla. Tämä oli meille jo 17. kerta.

Alussa saimme apua Wienin suurlähetystöstä, ja kun vuonna 2004 tänne vihdoinkin saatiin suurlähetystö, joka heti osallistui hankkeeseemme, niin asiat luistivat hienosti. Piirakka ja piparkakkutalkoot olivat ja ovat edelleen kiva yhdessäolotilaisuus, myös perheenjäsenet ottavat osaa.

Basaari kasvoi vuosi vuodelta ja tuli suosituksi tapahtumaksi adventin alussa Ljubljanan messuhallissa. Tänä vuonna otti osaa 31 maata. Meidän panoksemme, n. 30.000 euroa näiltä vuosilta, innostaa meitä eteenpäin.



Meillä on “kanta-asiakkaita”, jotka tulevat ostamaan piirakat, kakut, lohi- ja kinkkuvoileivät sekä piparkakut, unohtamatta tietenkään “sponsoreitamme” Iittalaa, Fiskarsia, IcePoweria, Finlandia vodkaa. Tänä vuonna tuloksemme oli n. 2.000 euroa, parhaimpina vuosina olemme ylittäneet 3.000 euroa, jotka ilman välikäsiä menevät hyväntekeväisyyteen.

***Ilolla odotamme jo seuraavan vuoden tapahtumia.***

***Leena ja Paula***



*Leena Jeroncic, Minna Zupan, Paula Simnovec ja Leena Rejec*



## **Julija Potrč: Suomalaiskirjallisuutta tutuksi Sloveniassa**

Olen kääntänyt suomalaista kirjallisuutta sloveenin kielelle noin 8 vuotta. Sinä aikana käännsin yli 20 romaania, novellikokoelmaa ja lasten- sekä nuortenkirjaa. Sen lisäksi olen kääntänyt myös runoutta, sarjakuvia ja kirjoja englannin ja viron kielestä. Yleensä minulta kysytään aina sama kysymys: Miksi valitsit juuri suomen kielen, miksi ei jonkun muun, helpomman kielen jota puhuu enemmän ihmisiä? No, vastaus taitaa piileskellä kysymyksessä: valitsin suomen kielen juuri koska se on erikoinen ja mielenkiintoinen, ja harva slovenialainen sitä osaa.

Olen opiskellut englantia yliopistossa ja minua ei kiinnostanut toinen yleinen kieli. Pohjoismaiden kielet vetosivat aina ja suomi oli kiinnostavin niistä. En heti alussa ajatellut, että minusta tulee suomen kirjallisuuden kääntäjä, mutta kun se mahdollisuus minulle kerran annettiin, otin sen mielellään vastaan.

### **Suomalaiskirjat kiinnostavat**

Olen erittäin iloinen siitä, että saan esitellä slovenialaisille lukijoille laadukkaita kirjoja Suomesta. Alussa ehdotin kustantajille itse kirjailijoita ja heidän teoksensa, mutta nykyään

tulee paljon ehdotuksia jo slovenialaisilta kustantajilta. Olen aikaisemmin kääntänyt hienoja kirjailijoita kuten ovat esimerkiksi: Kari Hotakainen, Leena Krohn, Rosa Liksom, Tommi Kinnunen, Petri Tamminen ja Pirkko Saisio. Lisäksi olen kääntänyt lukuisia lasten- ja nuortenkirjoja, esim. Tatu ja Patu-sarjaa (tähän mennessä on ilmestynyt 5 osaa), Risto Räppääja-sarjaa (2 osaa), Timo Parvelan Ella ja kaverit kirjoja, Siri Kolun Me Rosvolat lastenromaanin, jne.

Suomen kulttuuri ja kirjallisuus ovat Sloveniassa suosittuja, ihmiset tuntevat esim. Arto Paasilinnan romaaneja (Jelka Ovaskan kääntämänä on ilmestynyt 10 kirjaa) ja Kaurismäen elokuvia. Sanotaan että suomalaisilla on erikoinen huumorintaju, josta slovenialaiset pitävät. Niinpä kiinnostus muita suomalaisia kirjailijoita kohtaan on ollut melko suuri.

### **Rosa Liksomin kieli ja huumori purevat**

Tänä vuonna ilmestyi Rosa Liksomin kääntämäni novellikokoelma Tyhjän tien paratiisit (slov. Temni paradiž, Cankarjeva založba, 2016) ja käänsin myös Sofi Oksasen romaanin Kun kyyhkysat katosivat (Ko golobice izginejo, Beletrina, 2016). Pidän Rosa Liksomin novelleista tyylin ja kielenkäytön takia – vaikka ne ilmestyivät 80-luvulla, kieli on hyvin elävä ja kuvailee päähenkilöitä hienosti. Vaikka novelleista löytyy paljon synkkyyttä ja väkivaltaa, niissä on myös ratkaiseva huumori joka toimii niiden vastapainona, joten kirjan yleinen vaikutelma on pelkkää aihetta paljon valoisampi.

### **Sofi Oksanen maaliskuussa Ljubljanaan**

Toinenkin käännösprojektini tänä vuonna oli hieno, vaikka haastava sekin. Sloveniassa Sofi Oksaselta on aikaisemmin ilmestynyt ainoastaan Puhdistus-romaanin (Očiščenje, 2011, käänt. Bibi Ovaska Presetnik), joten on ilo saada toisen kirja häneltä paikalliselle kirjamarkkinoille. Kun kyyhkysat katosivat-romaanin ilmestyi marraskuun lopussa, juuri ajoissa Slovenian kirjamesuille. Maaliskuun alussa kirjailija tulee itse Ljubljanaan esittelemään romaaninsa slovenialaisille lukijoille.

Puhdistus ei saanut tarpeeksi huomiota ilmestyttyään viisi vuotta sitten, mutta varsinkin Sofi Oksasen esityksen jälkeen Fabula-festivaalilla ensi vuonna toivon että kiinnostus hänen teoksia kohtaan kasvaa. Kun kyyhkysat katosivat kuvailee Viroa ennen toista maailmansotaa ja sodan jälkeen; tällä Baltian maalla on paljon yhteistä Slovenian kanssa (esim. molemmat tuli itsenäiseksi vuonna 1991), joten olen varma että romaanin voisi herättää paljon huomiota. Tietysti jännittävä juoni ja taitava, kaunis kirjoitustyyli vetoavat aina myös.

***Toivon kaikille Slovenia-seuran jäsenille oikein kaunista joulunaikaa ja paljon iloisia lukuhetkiä!***

***Julija Potrč***

## **Pieni ihana kirjapiiri**

Slovenia-seuraan syntyi tämän vuoden alussa kirjapiiri, jossa luetaan slovenialaisia kirjoja ja laajemminkin entisen Jugoslavian aluetta koskevaa kirjallisuutta.

Kokoonnumme Helena Leinosen viihtyisässä ja avarassa kodissa Munkkiniemessä. Keskustelu luetuista kirjoista on ollut vilkasta ja se on antoisasti harhautunut käsittelemään ihmisiä ja tätä outoa nyky maailmaa yleisemminkin.

Aloitimme tammikuussa Sergej Verčen dekkarilla Hautajaisilveily. Sitä lukiessa oli kuin turistimatalla. Tapahtumat sijoittuivat nimetyille paikkakunnille Sloveniassa ja Italian rannikolla ja lukijana sitä ikään kuin matkasi romaanihenkilöiden mukana.

Seuraavaksi luimme Pajtim Statovcin esikoisen Kissani Jugoslavia, joka vuonna 2014 voitti Helsingin Sanomien kirjallisuuspalkinnon. Sitten oli vuorossa Jani Saxellin Sotilasrajan unet, jonka hätkähdyttävää vangitsevuutta pohdittiin kirjailijan läsnä ollessa.

Kesäpaussin jälkeen aloitimme Anja Portinin pienellä viehättävällä teoksella Sarajevon kirjat. Sitten tutustuimme ensimmäistä kertaa lukupiirissä runoteokseen, Ales Debeljakin kirjaan Kaupunki ja lapsi. Ja marraskuussa luimme Draco Jančarin Sinä yönä näin hänet.

Seuraavan kerran tapaamme tammikuun 26.1. 2017. Kirja on vielä valitsematta. Olemme vain sopineet, että ehdotuksia tehdään ja yksi sitten valitaan. Viimeistään vuodenvaihteessa, jotta sen ehtii lukea.

Tervetuloa kirjapiiriin jokainen siitä kiinnostunut! Tapaamme keskellä viikkoa, iltapäivisin. Tunnelma on taattu: oikein hyvälaatuinen ja kahvia ja teetäkin saa.

**Saa kysyä:** Helena Leinonen, [helena.leinonen\(a\)gmail.com](mailto:helena.leinonen(a)gmail.com) ja

Lena Björklund, [bjrklundlena\(a\)gmail.com](mailto:bjrklundlena(a)gmail.com)

## WORKS ON PAPER

**Galleria 5, Oulu:** Vesna Čadež, Nina Čelhar, Črtomir Frelih, Polona Maher, Mojca Zlokarnik  
Ljubljanan taiteilijaliiton vaihtonäyttely 31.8.–25.9. 2016

Näyttely oli jatkoa oululaistaitelijoiden näyttelylle Ljubljanassa.

*Kuva: Kimmo Sippola*

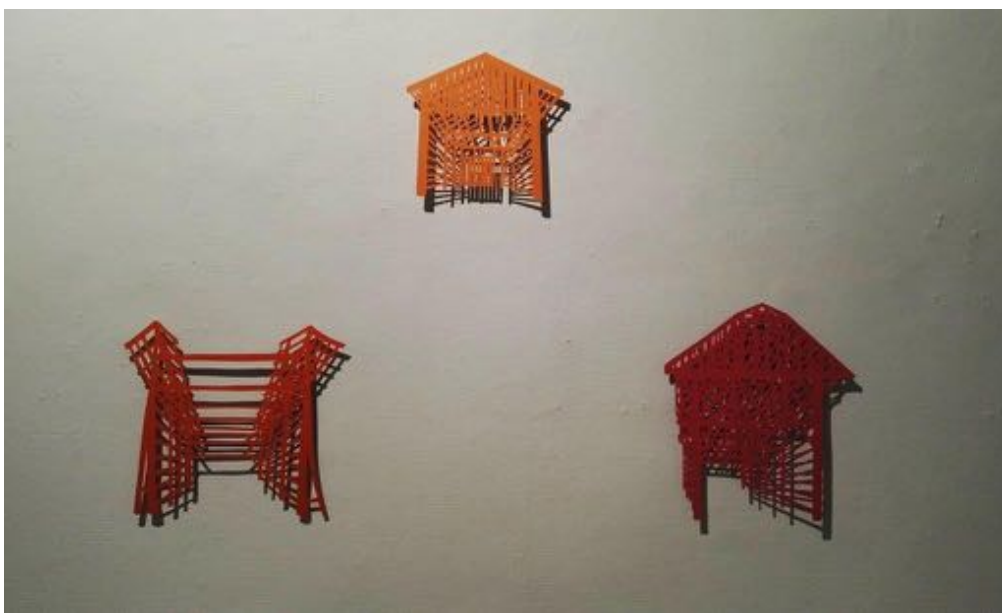
*Taiteilija Vesna Cadez*





*Crtomir Frelj*

*Kuva: Kimmo Sippola*



*Polona Maher*

*Kuva: Galleria5*



## Taas matkailtiin kolmessa maassa

Tänä vuonna Slovenia-seuran viinimatalla käytiin jälleen kolmessa maassa, niin kuin viime vuonnakin. Vuonna 2015 aloitettiin Koillis-Italiasta, missä parhaat viinintekijät ovat italiansloveeneja. Italiasta siirryimme Slovenian Istrialle, mistä käväisimme maistelemassa hyviä viinejä myös Istrian kroatialaisella puolella.

Tänä vuonna aloitimme Unkarista, mistä siirryimme Itävaltaan, mistä kävimme Sloveniassa. Näin siksi, että viinimatkoillamme olemme käyneet pääasiassa sellaisilla viinitiloilla, joilla valmistetaan ns. luonnollista viiniä eli luomurypäleistä tehtyä viiniä, jota ei manipuloida myöskään käymisen aikana kellarissa.

Sellaista viiniä on alettu kutsua autenttiseksi viiniksi ja Suomessa myös alkuviiniksi ja sen tekijöitä artesaaneiksi.

Artesaaniviinintekijöitä löytyy pienestä Sloveniasta käsittämättömän paljon, mutta alkoi tuntua, että olimme jo vierailleet heidän luonaan. Se oli väärä luulo, mutta se joka tapauksessa vei meidät tänä vuonna kolmeen maahan samalla reissulla.

### Viinimaistelua hautakivien äärellä

Aluksi nautimme Luoteis-Unkarissa sijaitsevasta Sopronista, joka on sekä kaupunki että samannimisen viinialueen pääkaupunki. Itävalta-Unkarin aikaan se oli Burgenlandin viinialueen pääkaupunki ja nimeltään Ödenburg. Roomalaisten aikaan sen nimi oli Scarbantia.

Jotain keisarillisuutta saattoi aistia hotellistamme, Pannoniasta, joka on Sopronin vanhin hotelli ja rakennettu jo 1893. Scarbantian saattoi aistia, kun maistelimme unkarilaisen Peter Wetzlerin autenttisia viinejä kaupungin vanhimmassa osassa sijaitsevan museon kellarikerroksessa, jossa meitä tarkkailivat aidot roomalaispatsaat ja hautakivet.



Yövyimme Sopronissa kolme yötä. Teimme sieltä viinivierailun parinkymmenen kilometrin päähän Itävaltaan, Gut Oggaun viinitilalle. Poikkesimme matkalla katsomaan molempiin maihin työntyvää laajaa järveä nimeltä Neusiedler See. Itävallan puolella sitä ympäröivät laajat luonnonsuojelualueet.

Gut Oggaussa maistelimme nuorten viinintekijöiden luonnollisia viinejä, joille oli annettu ihmisten nimet. Pulloja koristivat piirretyt kasvot, joko nuoret, keski-ikäiset tai vanhat. Siitä piti ymmärtää viinin tyyli ja makumaailma.



### **Herkkutehtaita matkan varrella**

Unkarista poistuimme kohti Grazia, Itävallan toiseksi suurinta kaupunkia, jonka vanhakaupunki on Unescon maailmanperintökohde. Kaunis se olikin. Viivyimme Grazissa neljä yötä. Jo matka sinne oli vaiheikas, sillä saimme hyvät Suomi-kontaktit omaavalta brasilaiselta Renate Schenkeliltä etukäteen mainioita neuvoja missä pysähtyä matkan varrella.

Ensimmäinen kohde oli Zotterin suklaatehtaan tehdasmyymälä, jonka huippulaadukkaat, eettiset ja luomuiset suklaat olivat niin hyviä, että paras olisi ollut piilottaa kukkaronsa bussiin. Ja parin kilometrin päässä suklaataivaasta oli Schenkelin toinen suositus: Göllesin tehdasmyymälä. Paikka, jossa balsamiviinietikkaa sai miten hienolla maulla tahansa, niin kuin öljyjäkin. Ja kaikkea muuta. Ja menossa oli vasta matkan neljäs päivä! Lähempänä Grazia tapasimme sitten Schenkelin itsensä, suosittelemassaan ruokapaikassa, Maria Trostin basilikan kupeessa.



### **Humalapelto, fine diningia, sykkivä taidemuseo**

Grazista teimme kaksi viinivierailua Itävallan Steierlandin viinialueelle. Taussin luonnonmukaisia viinejä maistelimme pienellä kukkulalla, jonne johtavan tien varrella kasvoiyhä perinteiseen tapaan humalia pellolla humalasaloiissaan. Vaikuttava näky!

Ennen sitä söimme kuitenkin mahtavan lounaan nuorten ihmisten ravintolassa nimeltä Liepert's Kulinarium. Taisi olla ensimmäinen kerta, kun ruokailussamme oli fine diningin tuntua! Ruoka oli erittäin maistuvaa, mutta myös hyvin kaunista. Lounaalta näyttikin poistuvan hyvin tyytyväinen porukka. Se ei ollut itsestään selvää, sillä meitä oli kolmisenkymmentä. Mutta Kulinarium tuntui valloittaneen kaikki.

Viinivierailut eivät vieneet koko päivää Itävallassakaan, joten aikaa jäi myös Graziin tutustumiseen. Muutama ehti käydä vuorillakin, kiitos Schenkelin. Myös Grazissa saattoi kiivetä vuorelle, linnavuorelle, portaita pitkin. Siinä arvosti itseään, kun saapui ylätasanteelle. Kaupungissa riitti nähtävää ja ruokapaikkoja löytyi. Voimakasvirtainen joki loi tunnelmaa kaupunkiin, mutta Kunsthaus Graz, kaupungin taidemuseo, miltei pelästytti ensiksi. Se rakennettiin, kun kaupunki toimi Euroopan kulttuuripääkaupunkina vuonna 2003. Rakennus on arkkitehtuuriltaan hyvin omaperäinen ja väritään sininen. Iltaisin se sykki pilkkuja tietokoneohjatussa valaistuksessaan.

Kolmannen itävaltalaisen alkuviinintekijän kohtasimme hienojen näköalojen äärellä panoraamaravintolassa nimeltä Steierland. Siellä maistelimme viinitila Schnabelin täysin sulfiittittomia viinejä. Schnabelin pariskunta esitteli viinejään yhdistäen viehättävästi ujoutta ja suurta ylpeyttä hyvin laadukkaista viineistään.



## Vihdoinkin Slovenian Prekmurjessa

Viimeistä edellisenä matkapäivänä lähdimme vihdoinkin kohti Sloveniaa. Ilmassa oli historiallisuutta, sillä oli ensimmäinen kerta kun seuran viinimatalla käytiin Prekmurjen viinialueella. Siellä odottikin miellyttävä yllätys, sillä Leon Gjerkes laittoi pöytään todella maukkaita viinejä. Ja oli tavattoman hyväntuulinen, vaikka kävi ilmi, että tämän vuoden sato oli tuhoutunut ainakin 80-prosenttisesti.



Gjerkesin pieni 2 hehtaarin viinitila sijaitsee pitkän kylätien päässä ja kun perheen kauniin talon edustalta katselee maisemaa, ei näy kuin vihreää metsää niin pitkälle kuin silmä yltää: Goričkon luonnonpuisto.

Gjerkesiltä meidän piti lähteä tutustumaan Prekmurjen pääkaupunkiin Murska Sobotaan, mutta aikapulan vuoksi se jäi aikomukseksi. Sen sijaan kiiruhdimme viitisen kilometriä etelämmäs, Beltincin alueelle, missä vielä elää olkitöiden perinne. Seurasimme Brigita Smodišin uskomattoman taitavaa olkikäsittelyä, mutta sitäkin hiukan liian kiireisesti.

Ennen paluumatkaa Graziin vierailimme vielä viinitila Steyerillä hyvin lähellä Itävallan rajaa, mutta Slovenian puolella. Kävimme siellä jo vuonna 2013 ja sen vierailun muistavat kaikki läsnä olleet, sillä tuskin koskaan on niin paleltu viiniä maistellessa!

Olimme silloin ulkona ja ilma oli todella kylmä. Maistelusisätiloja ei ollut, mutta tunnelma lämmitti meitä. Ystävällinen oli tunnelma nytkin ja pääsimme upouusiin upeisiin sisätiloihin, mutta eiköhän moni kaivannut sitä taannoista yksinkertaista oloa yhden yhteisen pöydän ympärillä, joka ensimmäisellä matkalla oli. Erittäin hienon uuden rakennuksen tasokkuus hiukan hämmensi.



## **Koukkaus Wieniin**

Kun sitten viimeisenä päivänä lähdimme varhain Grazista kohti Wienin lentokenttää, ajatuksena oli, että jätämme matkatavaramme lentokentän säilytykseen ja jatkamme Yrjö Lautelan hyvällä opastuksella Wieniin. Lento oli vasta illalla.

Niin teimme, mutta osa matkustajista joutui jäämään lentoasemalle matkatavaravahdeiksi, koska muiden matkustajien matkatavarat olivat jo täyttäneet Wienin lentoaseman liian pienet matkatavaroiden säilytystilat.

Seuran viinimatkoilla on ollut kolme opasta. Niin nytkin. Yrjö Lautela on huolehtinut historian tuntemuksesta kertomalla bussimatkojen aikana kyseisen maan historiasta ja historiallisista tapahtumista. Siitä hän on saanut paljon kiitosta.

Slovenia-seuran pitkäaikainen puheenjohtaja Aira Pellinen on toiminut matkan hengen vaalijana ja ihmisistä huolehtijana. Jutun kirjoittaja on keskittynyt tilavierailuihin, tekijöiden ja viinityyliä esittelyyn sekä viini-intoiluun ylipäätään.

**Lena Björklund**

**Kuvat Tuulikki Fahler**

PS. Ensi syksyn viinimatka on alustavasti kirjattu aikavälille: 26.8.-2-9.2017. Mukana myös seuran puheenjohtaja, nyt Sirpa Spoljaric. Muut kaksi opasta ovat Lena ja Yrjö.

Lisää matkasta kerrotaan keväällä.



## **Golfia Sloveniassa kuninkaalliseen tai vähän rennompaan tapaan**

Kun Sloveniassa pelaa golfia, on luonnon kauneus läsnä ja historian havina 70 linnoineen lähetyvillä. Kentät ovat hyväkuntoisia, eri tavoin hinnoiteltuja ja sopivia eritasoisille golfaajille. Välimatkat ovat lyhyitä ja matkanteko sujuu nopeasti hyväkuntoisia teitä pitkin. Golf-kauden alkaminen ja päättyminen riippuu kunkin vuoden säätilanteesta sekä kentän maantieteellisestä sijainnista.

Slovenian golf-kenttien kruununjalokiven eli Bledin kuninkaan kentän uudistus ja reipas kierroshintojen korotus saattaa vaikuttaa muidenkin kenttien hintoihin ja kävijämääriin. Vaihtoehtoja onneksi löytyy eikä Sloveniassa mikään ole kaukana.

### **Kuninkaan kentän myllerrys ja sen seuraukset**

Monelle suomalaiselle tutuksi tullut Bled sijaitsee maan pohjoisosassa. Sen vuonna 1937 avattu 18-reikäinen kenttä King's Course on rakennettu silloisen Jugoslavian kuninkaan käyttöön. Ohessa on myös 9-reikäinen Lake's Course.

King's Course eli kuninkaan kenttä on ollut perusteellisen korjauksen kourissa jo kaksi kautta. Kentältä saamani tiedon mukaan kenttä avataan kokonaan ja täysin uusittuna 1. kesäkuuta 2017. Myös klubitalo on remontissa ja se avataan samaan aikaan. Vuoden 2017 alkukaudella on käytössä ainoastaan Lake's Course ja sen yhteydessä oleva pieni klubitalo. Lake's Course -kentän voi kiertää kahteen kertaan, jotta saa kierrettyä täyden kierroksen.

King's Course, jolla ei aiemmin ollut vesiesteitä, on rakennettu uuteen uskoon ja sinne on rakennettu mm. lampia ja puroja. Yhden Par 3-väylän viheriö on saassa. Näistä sai jo esimakua kaudella 2016, jolloin pelattiin yhdistelmää Lake's Course ja puolet uusitusta King's Course-kentästä.



*Kuva 1: Uudistetun King's Coursen uusia vesiaiheita väylien välissä.*

Vuonna 2017 yhden pelikierroksen hinta on King's Course'lla 150 euroa ja Lake's Course'lla 45 euroa. Hinnastossa ei ole tietoa seniorien alennuksista, mutta vähintään 12 pelaajan ryhmälle luvataan 10 prosentin alennus (tieto saatu kentältä sähköpostitse, se ei ole saamassani hinnastossa). King's Course'a myös kutsutaan nimellä The Championship Golf Course. Kentältä korostetaan, että miesten tasoitus saa olla enintään 28 ja naisten 36. Tasoituskortti on myös oltava ja esitettävä, kun ilmoittaudutaan pelaamaan.

Bledin kenttä haluaa ilmiselvästi profiloitua huippukenttänä, ja naapurimaiden pelaajissa varmaan riittää asiakkaita. Kaukaa tulleelle klubipelaajalle hintataso voi olla jo niin kova, ettei kentällä ole halua tai mahdollisuutta pelata monena päivänä peräkkäin. Hintaan saattaa saada alennuksia matkanjärjestäjien tai ryhmälennusten kautta, mutta hinta tulee silti olemaan jopa yli kaksinkertainen Slovenian muihin kenttiin verrattuna. Kannattaa siis miettiä muitakin vaihtoehtoja Bledin lisäksi tai sen sijasta.

### **Suunnataan katse lähistölle ja etelään**

Nähtäväksi jää, miten paljon seudun muihin kenttiin tulevat vaikuttamaan Bledin hinnankorotus ja siitä mahdollisesti seuraava kävijämäärien kasvaminen muilla kentillä. Vaihtelua ja vaihtoehtoja löytyy; Bledistä muutaman kymmenen kilometrin päässä metsäisessä maastossa sijaitsee Arboretumin golf-kenttä (18 reikää). Se on hyväkuntoinen, kapeaväyläinen ja melko lyhyt kenttä.



Lisäksi Ljubljanan lähistöllä on 18-reikäinen kenttä Diners Golf Club, josta ei vielä ole omakohtaista kokemusta. Internetistä löytyvien kuvien perusteella se on melko avoin ja hiukan kumpuileva. Vuonna 2016 näiden kenttien kierroshinnat olivat 60 – 70 euroa ja mm. senioreille annettiin alennuksia joinakin päivinä.

*Kuva 2: Näkymä Arboretumista.*

Omiin ehdottomiin suosikkeihini kuuluu Otočec. Se on etelässä, Novo Meston kaupungin ja Otočecin linnan lähellä oleva 18-reikäinen kenttä, joka on hyvin hoidettu, vaativa, polveileva ja vaihteleva. Väylät ovat väljiä eikä pallo häviä kovin helposti. Kenttä on maanviljelysseudun keskellä, metsäisessä maastossa. Se ei komeile hienolla klubitalolla, mutta perusasiat ovat kunnossa myös golfaajan palveluissa. Kun olemme saapuneet paikalle, etukäteen ilmoittamatta, on aina löytynyt kentältä hyvin tilaa ja vieläpä on päässyt pelaamaan kaksi yhden hinnalla.





*Kuva 3: Otočecin kenttä on hyväkuntoinen ja haasteitakin löytyy*

On helppo yhdistää pelaaminen sekä Otočecissa että Mokricessa (18 reikää). Mokricen kenttä kiertää linnan ympärillä ja lähistöllä. Näiden molempien linnojen, Otočec ja Mokrice, yhteydessä on myös hotelli. Kentältä toiselle ajaminen kestää noin puoli tuntia. Hinnaston mukainen kierroshinta on vuonna 2016 ollut noin 60 euroa.

Kodikkaampaa majoitusta löytyy lähistöltä, kuten Krka-joen saarella olevasta Kostanjevica na Krkin pikkukaupungista (hotelli Castanea) tai pienestä kylpyläkaupungista nimeltään Dolenjske Toplice. Suosittelen myös slovenialaisia perinteitä vaalivia ravintoloita Gostilna Žolnir (Kostanjevica na Krki) ja Gostilna Vovko (Brusnice). Kroatian raja ja sen pääkaupunki Zagreb ovat lähellä, joten sielläkin on helppo käväistä.

### **Vaihtoehtoja löytyy myös idästä ja lännestä**

Idässä, Slovenian vanhimman kaupungin Ptujn linnaan ja historiaan tutustumisen ja golf-kierrosten (18 reikää) lisäksi, on helppo piipahtaa Kroatian itäisemmässä osassa. Vielä idempää löytyy Moravske Toplicen Livada-kenttä (18 reikää), joka on jo melko lähellä Unkarin pustaa. Nämä itäiset golf-kentät ovat tasaisia puistokenttiä. Näiden kenttien kierroshinnat ovat vuonna 2016 olleet 40 – 50 euroa.

Lähellä Italian rajaa on Lipican 9-reikäinen kenttä. Kentällä on kahdet eri tiiauspaikat, ensimmäisiltä lyödään ensimmäisellä kierroksella ja toisilta seuraavalla, jos pelataan kenttä 18-reikäisenä. Kenttä on auki ympäri vuoden. Hinnaston mukaan 18-reikäisenä pelattu kierros maksaa 33 – 42 euroa. Lipicassa käydessä pääsee näkemään myös upeita hevosia, joita on siellä kasvatettu jo vuosisatoja sitten Habsburgien eli Itävalta-Unkarin hovia varten.

Lipicassa käyntiin kannattaa yhdistää käynti tai majoitus Välimeren rannalla esimerkiksi historiallisessa Piranissa. Kroatian puolella on Adriaticin golf-kenttä, joka on aivan rajan tuntumassa. Sen yhdistäminen pelikiertueelle on nykyisin helppoa, kun Kroatiakin kuuluu EU:hun.

Italian rajan tuntumassa on myös Bovec, jonka jylhissä maisemissa on kuvattu Narnia-elokuvan ulkokohtaukset. Bovecin kenttä on 9-reikäinen. Kentältä löytyy korkeuseroja, kapeita väyliä sekä



useita kivisiä puroja, eikä kentän vaativuutta kannata aliarvioida. Kentän pelaaminen vaatii tarkkuutta ja varapalloja on syytä olla mukana.



Lisäksi Sloveniassa on muutamia 9-reikäisiä kenttiä (Trnovo, Zlati Grič, Olimje, Jelšingrad).

*Kuva 4: Bovecin vaikuttavia maisemia puroineen ja ympäröivine vuorineen.*

### **Omatoimisesti järjestäen tai valmismatkalle**

Internetin avulla omatoimimatkaajan kannattaa etsiä erilaisia majoitus- ja golf-yhdistelmäpaketteja joko suoraan hotellien tai golf-kenttien sivuilta. Jos omia mailoja ei oteta mukaan, on varmistettava, että kentillä on niitä vuokrattavissa.

Lisäksi useiden portaalien kautta voi varata ja maksaa etukäteen golf-kierroksia mm. Sloveniassa. Näitä varausjärjestelmiä käyttämällä voi koota itselleen sopivan kierrosyhdistelmän slovenialaisilta kentiltä ja myös naapurimaista, kuten Kroatiasta ja Italiasta.

Omatoimimatkaaja tarvitsee useimmissa tapauksissa liikkumiseensa vuokra-auton, jollei majoitu ja pelaa ihan lentokentän tuntumassa, jolloin voi olla käytettävissä hotellin kuljetus tai taksi.

Golf-matkan voi myös ostaa valmismatkana tai räätälöitynä eri matkatoimistoista, jolloin matkaan useimmiten kuuluvat myös kuljetukset eri kentille tai vuokra-auto.

Vuokra-autolla ajaessa on muistettava, että liikennettä myös valvotaan, joten nopeusrajoituksia ja muita liikennesääntöjä kannattaa noudattaa.

Miten sinne matkustatkin, tulet varmaan kokemaan miellyttäviä elämyksiä kauniin Balkanin helmen maisemissa!

**Teksti ja kuvat: Marita Kumara**

## ***LOPUKSI VÄHÄN SUOLAISIA JA MAKEITA HERKKUJA***

### ***SIRPAN RESEPTIKOKOELMASTA- DOBER TEK!***

#### **Sarma (hapankaalikääryleet)**

Valmiita hapatettuja kaalin lehtiä (saa purkitettuna ainakin Ararat-marketista Tukkutorin alueella Sörnäisissä).

Jauhettua lammasta ja sianlihaa, osa lihasta mielellään jotain savustettua, esim. savupekonia. Mausta liha suolalla ja pippurilla.

Täytä kaalinlehdet jauhelihalla, jätä hieman pienemmiksi kuin tavalliset kaalikääryleet. Leikkaa yli jäänyt hapankaali suikaleiksi. Laita laakean kattilan pohjalle hieman rasvaista savustettua lihaa ja päälle sarma-kääryleet. Peitä kääryleet suikaloidulla hapankaalilla.

Valmista keittoliemi: sekoita puoleen litraan vettä 1 ruokalusikallinen makeaa paprikajauhetta. Halutessasi voit lisätä pari ruokalusikallista tomaattipyreetä. Kaada liemi kääryleiden päälle. Lientä pitää olla sen verran, että muut ainekset peittyvät. Lisää laakerinlehti, kokonaisia mustapippureita ja hieman suolaa.

Laita liedelle, anna kiehua ja hauduta vielä lempeällä lämmöllä ainakin pari tuntia ja jätä mielellään tekeytymään yön yli. Sarma paranee lämmitettäessä. Kannattaa siis valmistaa useammaksi päiväksi.



## **FLANCATI - pientä makeaa**

Taikinan ainekset:

1 kg vehnä jauhoja

½ dl paksua kermaa

8 keltuaista

100 g sokeria

3 rkl sitruunamehua

3 rkl rommia (esim. Stroh rum)

6 rkl valkoviiniä

Lisäksi: öljyä tai sulatettua kookosrasvaa paistamiseen

tomusokeria

Sekoita kaikki taikina-aineet tasaiseksi taikinaksi ja jätä puoleksi tunniksi lepäämään. Kaulitse ohueksi levyksi (n. 1 mm) ja leikkaa pitkähköiksi suikaleiksi (2 cm x 10 cm). Tee suikaleisiin kaksi viiltoa pituussuuntaan ja nosta näin muodostunut ”kahva” ylös. Upota kuumaan öljyyn paistumaan, kääntele ja nosta valumaan talouspaperin päälle kun flancatit ovat kauniin kullanuskeita. Varo polttamasta. Vaihda öljy jos se muuttuu liian tummaksi. Lopuksi, kun liika öljy on valunut pois, pyörittele flancatit tomusokerissa.

Onnistunut flancati on rapea.



## Unikonsiemenkakku

6 muna, erota keltuaiset ja valkuaiset eri kulhoihin

200 g sokeria

140 g voita tai margariinia

200 g jauhettuja unikonsiemeniä

100 g rusinoita

1 ruokalusikallinen rommia (Stroh rum, myös rommiesanssi käy)

1 teelusikallinen leivinjauhetta

Sekoita keltuaiset ja sokeri (voi vatkata kevyesti vaahdoksi), lisää voi, jauhetut unikonsiemenet, leivinjauhe, rusinat ja rommi.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää varovasti nostelleen muihin aineisiin.

Voitele ja vuoraa korppujauhoilla keskeltä avoin kakkuvuoka, laita taikina vuokaan ja paista 190 asteisessa uunissa n. 50 minuuttia. Anna valmiin kakun jäähtyä vuoassa. Kun kakku on jäähtynyt, kumoa se tarjoiluvadille ja kuorruta sulatetulla suklaalla.

Ja sama sloveeniksi/ v slovenscini Torta od maka

6 rumenjakov

200gr sladkorja

140gr masla ali margarine

200gr mletega maka

100gr rozin

1 zlico ruma

Zlicko pecilnega praska

Najprej dobro zmešaj rumenjake in sladkor, dodaj maslo in mak, pecilni prašek, rozine, rum in sneg iz 6 beljakov.

Peci na + / - 190 stopinj približno 50 minut. Če opazis da ,med pecenjem, površina torte preveč potemni jo pokrij s aluminjsko folijo. Glaziraj ohlajeno torto s raztopljenjo cokolado.

***DOBER TEK!!***

***Hyvää Joulua ja Maukasta ja Onnellista Vuodenvaihdetta. Kiitos kirjoittajille!***

***Slovenia-seura***