



# Slovenia-seuran tiedote

Joulukuu / 2021



## LUETTAVISSA SEURAAVA:

- **Sirpa Spoljaric:** In memoriam Helena Päätaalo
- **Lena Björklund:** Helenaa muistellen
- **Aira Pellinen:** Rakkaus tuli vastaan Sloveniassa
- **Lena Björklund:** Terroir-viinien jäljillä Suomessa
- **Matti Sinervä:** Autoilua vuokra-autolla Sloveniassa ja Kroatian pohjoisosissa
- **Kari Klemelä:** Viimeisestä pikamatkasta tuli maraton
- **Helena Leinonen:** Yhdessä kokkaaminen maistui taas
- **Andreja Valtanen:** Slovenia-seuran pikkujoulu
- **Lena Björklund:** Ensi vuonna taas viinimatkalle Sloveniaan?
- **Slovenia-Uutisia-News**





## IN MEMORIAM HELENA PÄÄTALO

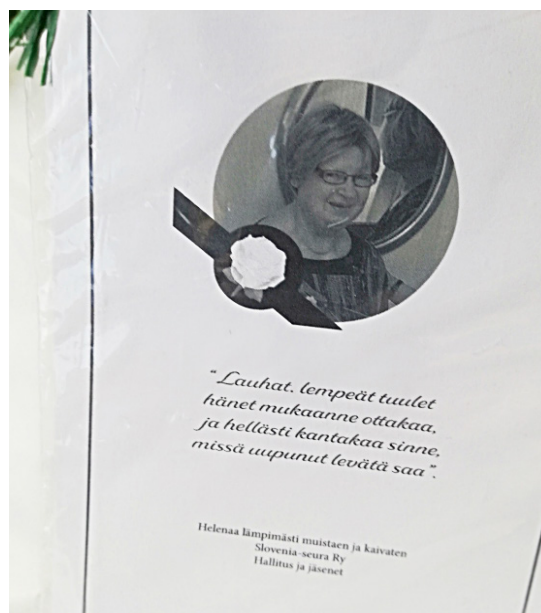
Sirpa Spoljaric

Slovenia-seuran puheenjohtaja vuosina 2016-2019

### AJATUKSISSA HELENA

Tutustuin Helena Päätaloon tullessani mukaan Slovenia-seuran toimintaan. Helena oli ollut seuran aktiivijäsen jo pitkään. Yhdessä päivystimme moneen kertaan Matka-messuilla seuran osastolla. Helena oli rohkea ja ennakkoluuloton kehittäjä. Hänen kanssaan oli hienoa suunnitella tulevia tapahtumia, sillä Helena tuotti jatkuvasti uusia ideoita. Järjestimme seuran omat matkamessut useana vuonna ja kerran pidimme Helenan kanssa Helsingin kirjamessuilla yleisöluennon ja esittelyn Matevz Lenarcicin Alpit-kirjasta.

Helena oli ammattitoimittaja ja toimitti myös Slovenia-seuran tiedotteet vuosien ajan, viimeisen vielä keväällä 2021. Tiedottajana Helenan ammattimainen ote oli tiukka; hän toimitti jutut, teki tarkentavia kysymyksiä, lisäsi väliotsikoita ja kuvatekstejä. Hän oli tarkka myös siitä, että lähdetiedot ja kuvien ja muun aineiston käyttöluvut olivat kunnossa.



Kuvat: Aira Pellinen

Helena oli luonnostaan monipuolisesti kiinnostunut erilaisista asioista ja näin myös kaikesta Sloveniaan liittyvästä. Hän sai monet seuran jäsenet ja ulkopuolisetkin rohkaistumaan juttujen kirjoittamisesta seuran tiedotteisiin. Näin meille tulivat tutuiksi Slovenian kirjallisuus, kansanperinne, arkkitehtuuri, ruoka, viinit, mehiläiset, metsät, vesistöt, luolat, urheilumenesitys ja Pipistrel.

Helena seurasi Slovenian tapahtumia ahkerasti ja kun sai vinkkiä jostakin kiinnostavasta tiedotettavaksi soveltuvasta, hän etsi lisätietoa, selvitti tarvittaessa rahoituskanavia ja otti







rohkeasti yhteyttä tekijöihin. Helena oli luonut erinomaiset verkostot eri alojen edustajiin niin Suomessa kuin Sloveniassakin. Vain yhtenä esimerkkinä tämä: RTV Slovenian sinfoniaorkesteri oli n. 30 vuotta sitten konsertoinut Helsingissä (Sibeliusta ym.). Tuon konsertin alkupe-  
räisnauhoitus oli päätyntä Helenan arkistoihin ja asia alkoi vaivata Helenaa. Pari vuotta sitten Helena pyysi minua palauttamaan nauhoituksen Ljubljanaan RTV Slovenialle.

Helenalla oli tuttuja Sloveniassa ja hän piti heihin aktiivisesti yhteyttä. Sloveniassa käydessäni kuljetin viestejä ja lahjoja Helenalta hänen slovenialaisille ystävilleen ja näiltä taas Helenalle. Helenalla oli myös tapana tilata itselleen tuliaisiksi Terania ja Medexin kuusenkerkkähunajaa.

Vuosien mittaan Helenan ja minun ystävyystä tuli yhteydenpitoa ja kuulumisten vaihtoa muutenkin kuin seuran asioissa. Seurasimme toistemme perheiden tapahtumia ja elämää. Heinäkuussa onneksi vielä tapasimme. Helena ehdotti että treffattaisiin Bembölen kahvituvalla, koska hän ei ollut siellä aikaisemmin käynyt. Uteliaisuus oli siis tallella ja vaikka liikkuminen oli Helenalle jo työlästä, ajatus kulki kirkkaana.

## HELENAA MUISTELLEN

### Lena Björklund, lukupiirin puolesta

Jo viidettä vuotta elinvoimaisena ja vireästi keskustelevana kokoontuva Slovenia-seuran lukupiiri menetti yhden tärkeän jäsenensä tänä syksynä, kun Helena Päätalo menehtyi. Helena ei ollut kova puhuja, enemmänkin hyvä kuuntelija ja tarkkailija ja huomioitaan esiin tuova. Hän näki paljon vaivaa etsiessään kiinnostavia luettavia kirjoja ja myös vierailijoita lukupiiriin.

Helenan ansiota oli, että kun kirjailija Peter Handke sai vuoden 2019 kirjallisuuden Nobel-palkinnon, lukupiiri sai vieraakseen Handken teoksia laajasti julkaisseeseen Lurra Editions Arja Rinnekankaan, joka on suomentanut useita Handken teoksia.

Melkein kävi lukupiirissä myös vuoden 2018 kirjallisuuden Nobelin saaneen Olga Tokarczukin suomentaja Tapani Kärkkäinen. Helena oli sopinut kaiken, mutta korona kumosi suunnitelmat ja hiljensi lukupiirinkin joksikin aikaa.

Tämän syksyn lokakuussa lukupiirissä oli lukuvuorossa puolalaisen Witold Szabłowskin mainio kirja Tanssivat karhut, joka verevästi kertoo niin karhujen kuin ihmisten vaikeudesta sopeutua elämään vapaudessa, mikäli he ovat eläneet lähinnä rajoitetussa vapaudessa. Helena joutui sairaalaan sitä ennen, mutta sielläkin häntä kiinnosti tietää mikä lokakuun kirja on - jotta voisi sen kirjastosta tilata. Mutta jo ennen lukupiiriä Helena menehtyi.

Hän sairasti pitkään, mutta se ei näyttänyt vaikuttavan hänen sitkeään elämänhaluunsa ja -voimaansa. Ja se jos mikä, toimii esimerkkinä meille kaikille.







Aira Pellinen

### RAKKAUS TULI VASTAAN SLOVENIASSA

Tapasimme Satu Cankarin kanssa harmaana marraskuisena päivänä hänen kauniissa kodissaan Tuusulassa. Ja puhuimme Sloveniasta, joka on ollut, ja on edelleenkin, hänelle hyvin tärkeä ja muistorikas maa.



Satu kertoi opiskelleensa erikoislaboratoriohoitajaksi Helsingissä. Valmistumisensa jälkeen hän halusi nähdä Eurooppaa vähän laajemmin. Niinpä hän päätyi 1960-luvun lopulla harjoittelijavaihdossa Ljubljanaan Sloveniaan.

Alkuvaikutelma Sloveniasta oli hieman ankea. Satu kuuli Ivan Cankarista työkavereiltaan. He sopivat treffit Ljubljanaan Gostilna Šestican eteen, Ivanilla piti olla lehti kainalossa tunnistamisen helpottamiseksi. Treffit välittäneet tuttavat ovat pysyneet läheisinä näihin päiviin saakka.

Tuon tapaamisen myötä alkoi Slovenian kauneus, kylät ja vuoret näyttää parhaimmat puolensa. Ivanin kaunis kotikylä Žiri tuli pian hyvin tutuksi. Ja ne lumoavat vuoret!

Harjoittelijavaihdon päätyttyä Satu palasi Suomeen, jonne saapui pian myös Ivan Cankar. Nuori pari asettui luonnon keskelle kauniiseen taloon Tuusulassa, jossa perhe kasvoi kahdella pojalla. Yhteydet Sloveniaan ovat säilyneet tiiviinä vuosikymmeniä. Perhe lomaili Sloveniassa lähes joka toinen kesä, ja vuorovuosina sieltä tuli poikien serkut vierailulle Suomeen.

Slovenialaisten ihmisten ystävällisyys ja tietynlainen samankaltaisuus suomalaisten kanssa on Sadun mukaan yhdistävä tekijä. Myös Sloveniassa silmiinpistävä siisteys on tehnyt vaikutuksen häneen.





*Kuvat: Cankarien perhearkisto*

Satu ja Ivan puhuivat keskenään englantia, ja Ivan puhui pojille sloveniaa, ja sittemmin myös Satu ymmärtää kieltä, vaikkei sitä juuri puhukaan.

Ivan Cankar teki työuransa Suomessa IBM:llä ja Satu Helsingin yliopiston virologian laitoksella. Koko perhe asui muutaman vuoden myös Ranskassa Ivanin työn myötä. Siellä Satu toimi tutkijana Institut Pasteur:ssa.

*Ivan Cankar oli Slovenia-seuran puheenjohtajana seuran alkuvuosina 1999-2001. Hän menehtyi vuonna 2008.*



*Satu Cankar ja pojat Miha ja Niko.*







## TERROIR-VIINIEN JÄLJILLÄ SUOMESSA

Lena Björklund

Slovenia-seuran jäsenet tekivät pitkän koronajäähyän jälkeen hyvin onnistuneen viiniretken lokakuussa. Ei kuitenkaan Sloveniaan, vaan Lahden tuntumassa olevaan Hollolaan, missä Paola Guerrero de Cohen ja David Cohen aloittivat viininteon vuonna 2014 perustamassaan Ainoa Wineryssä.

Paola on syntynyt Ecuadorissa, mutta työskennellyt vaativissa talouteen liittyvissä tehtävissä Yhdysvalloissa 1990-luvulta asti. Bostonissa syntyneen Davidin koulutus liittyi koneenrakennukseen, mutta niin vain pariskunta löysi yhteisen suuren intohimonsa suomalaisessa maaperässä kasvaneiden marjojen jalostamisessa viiniksi.

He tulivat Suomeen jo 2008 mutta eivät syttyneet viinimarjaviinien tekemiseen. Yrittivät kyllä, mutta eivät pitäneet lopputuloksesta. Jossain vaiheessa joku houkutteli Davidin sienimetsälle, mutta sienet jäivät sillä metsäreissulla kakkoseksi, kun David löysi suomalaiset mustikat. Sitten löytyivät mansikat, jotka maistuivat niin paljon paremmilta kuin espanjalaiset ja amerikkalaiset mansikat. Ja sitten löytyi viljelijä, jolla on aromikas vanha vadelmalajike. Löytyi omenanviljelijäkin, ja soiden marjat: karpalo ja lakka.

Cohenit ovat jo vuosia päämäärätietoisesti kehittäneet laadukkaita viinejä suomalaisista marjoista. He tekevät mieleen ja makuhermoihin painuvia jälkiruokaviinejä suomalaisista luonnonmarjoista ja viljellyistä mansikoista ja vadelmista, omenoistakin. Omenoista he tekevät myös siideriä.







## PERILLÄ OLI VIINI- & KAKKUTASTING

Slovenia-seuran hallitus pohti keskuudessaan jäsenten kiinnostusta lähteä retkelle pitkän koronapaussin jälkeen. Arveltiin, että 15 ihmistä saattaisi innostua. Kun retkestä sitten kerrottiin jäsenkirjeessä, retki täyttyi heti ilmoittautuneista ja jono perään. Lopulta meitä lähti 20 ihmistä, mikä onkin se ihmismäärä, joka Ainoa Wineryn viinitankkien koristamaan sisätilaan mahtuu.

Tälle retkelle lähtiessään ne osallistujat tekivät aika vakavan virheen, jotka varmuuden vuoksi söivät tukevasti ennen viinimaistelua. Näin siksi, että Ainoa Wineryssä meillä oli viini- & kakkutasting. Eikä mikä tahansa kakkumaistelu.

Pöytiin tuotiin eri viinien kanssa aina hyvinkin iso kakkupala: pekonipiirasta, lohikakkua, puolukka-vaniljakakkua, vadelmakakkua ja suklaakakkua.

Pekonipiirasta maisteltiin Usva-nimisen omenaviinin kanssa. Omenat tulevat paikalliselta omenaviljelijältä ja ne käyvät kuorineen. Omenaviini vastaa niiden toiveisiin, jotka haluavat vähäalkoholisia viinejä. Siinä on alkoholia vain 5 %!

Seuraava viini, Havu, oli yhtä vähäalkoholinen. Ja ensimmäinen metsäviini: se on valmistettu puolukoista, käymällä tietysti, ja makeutettu hunajalla ja maustettu vielä kuusenkerkälläkin. Suuhun jäi tästä viinistä hyvin miellyttävä jälkimaku.

Havun kanssa saatiin erinomaista lohikakkua.





## JA SITTE SIIRRYTTIIN VAHVEMPIIN

Kolmas viini oli Vaapukka. Se oli ehta jälkiruokaviini ja alkoholia siinä oli 12,5 %. Pariskunta on löytänyt vadelmanviljelijän, jolla on vanha aromikas lajike. David kertoi, että tätä viiniä suomalaiset ravintolat myyvät eniten heidän viineistään. Se on myös voittanut jälkiruokaviinien kultamitalin Ranskassa. Ensimmäisen kerran ikinä, kun marjaviini pärjää näin hyvin. Kaikkiaan kilpailussa oli 3500 maisteltavaa viiniä.

## VAAPUKAN KANSSA SAIMME PUOLUKKA-VANILJA-PIIRAKKAA

Pariskunta aloitti Amerikoissa viininteon harrastuksena. Asuttuaan nyt Suomessa jo 13 vuotta, viininteko on kokopäiväistä työtä. David on tavattoman ihastunut muun muassa suomalaiseen viljeltyyn mansikkaan, jonka aromikkuus on jotain aivan muuta kuin hänen aiemmin maistamansa viljellyt mansikat. He käyttävät Polka-lajiketta, joka taitaa olla vähän joka toisen suomalaisen lempilajike. David on myös haltioissaan mustikoista ja muista metsämarjoista. Niiden raikkaudesta ja puhtaista mauista.

Seuraavaksi maistoinmekin Sametti-nimistä viiniä, 13-prosenttista, joka oli tehty mustikasta. Se on saanut peräti kolme kultamitalia. Mutta ne eivät tulleet helpolla. ”Kesti aikansa saada prosessi hyväksi”, David sanoo.

Viini on kerännyt mitaleita muun muassa Ranskassa, Saksassa ja Australiassa.

Kilpailtu ei ole pelkästään marjaviinien kesken, vaan Ainoa Wineryn jälkiruokaviinit ovat voittaneet kultaa myös sellaisissa kilpailuissa, joissa marjaviinit ja rypäleviinit kilpailevat tasaveroisesti rintarinnan – ja silti marjajälkiruokaviini voitti!

Uskomattoman värisen Sametin kanssa saimme vadelmakakkua. Oli todella hyvä yhdistelmä.

Sitten seurasi viimeinen iso kakkupala ja viini: Suven Taika. Siinä on sitä Polkaa ja se tulee Koiviston mansikkatilalta. Kakku oli suklaakakku. Alkoholia tässä jälkiruokaviinissä oli 13 pro-







senttia, jäännössokeria 120 g/l.

## KALEVALAISIA POLKUJA KULJETAAN

Paola ja David olivat ensin miettineet viiniyritykselleen toista nimeä: Finnviini. Se ei kuitenkaan kuulostanut kyllin elegantilta. Ja kun tavoitteena olivat elegantit viinit, niin nimi hylättiin. Ystävä ehdotti Aino-nimeä, mutta pariskunta tiesi, että sen niminen ravintola jo on, joten David sen kai keksi, että eikös Aino ollut Kalevalassa se ainoa tytär, joten nimi voisi olla Ainoa. Ja onhan silläkin merkitystä, että nimi alkaa kirjaimella, joka on aakkosissa ensimmäinen...

Paola ja David eivät suinkaan hoida kaikkea kaksin. Heillä on hyvä johtokunta, johon kuuluu



Kuvat: Andreja Valtanen







## AUTOILUA VUOKRA-AUTOLLA SLOVENIASSA JA KROATIAN POHJOISOSISSA

Matti Sinervä

Kun herää ajatus, että haluat testata lennä-ja-autoile-matkustusvaihtoehtoa ja nauttia sen tuomista kokemuksista ulkomailla, niin hyvä aloitusmaa ja testimaasto on Slovenia.

Matka alkaa lyhyehköllä lennolla Ljubljanaan. Lennon jälkeen ”pieneltä” lentokentältä auto-vuokraamot löytyvät erittäin helposti p-alueen takaa. Ajaminen ulos lentokenttäalueelta on hyvin yksinkertaista. Täällä ei ole massiivisia parkkitaloja eikä laajoja monitasoisia liittymähässäköitä. Vuokra-autot ovat hyvätasoisia normaaleja eurooppalaisia ja palvelu kohteliasta hieman tangertelevalle englannilla. Mutta tuo yksinkertainen ”vähäsanainen” ilmaisu meille kyllä sopii. Kun vuokraa kaluston jo Suomessa kansainvälisestä yhtiöstä, niin kaupat tulee tehtyä omalla kielellä. Hintataso näissä isoissa firmoissa on hieman korkeampi kuin paikallisilla, mutta tämä menettelytapa tuo mukanaan tiettyä turvallisuutta.

### AUTO ALLA, TAVARAT KYDDISSÄ – MATKA VOI ALKAA

Liikenne Sloveniassa on sujuvaa ja melko rauhallista. Tiestö on hyvässä kunnossa. Moottoritiet vetävät ja pienemmillä teillä maisemat hurmaavat. Suurin poikkeus meikäläiseen liikenteeseen on maksulliset moottoritiet. Vuokra-autoissa tietullitarrat ovat paikallaan, joten Sloveniassa tietulliportteihin ajaminen aiheuttaa ainoastaan hidastusta. Kun Sloveniasta vuokratulla ajokilla matkaa esimerkiksi Italiaan tai Kroatiaan, niin silloin tulee huomioida niiden maiden tietullimuodollisuudet ja -maksut. Sloveniassa ja tuolla Euroopan kolkassa yleensä maaseudulla eroa suomalaisen tiestöön on siinä, että tuolla saat ajella jatkuvasti kylästä kylään. Nopeusrajoitukset ovat alhaisia, joskin eivät aina tunnu koskevan kaikkia paikallisia. Mielenkiintoista, antoisaa ja kaunista. Suunnistuksen varmistamiseksi olen ottanut kotoa navigaattorin mukaan. Kaikista vuokra-autoissa sitä ei vielä löydy ja toiseksi kotoa otettu ”navi” on päivitetty ja puhuu suomea. Kuten Slovenia-seuran uudesta esitteestä käy ilmi, navigoitavaa kyllä riittää.



Navi nostettuna kojelaudan päälle. ”Käännä loivasti vasemmalle”



Tietullitarra sijaitsee tuulilasin vasemmassa yläkulmassa.





## MITEN MINÄ JO TÄÄLLÄ OLEN?

Eri kohteiden väliset etäisyydet eli välimatkat ovat Sloveniassa ja naapurustossa uskomattoman lyhyitä. Meille suomalaisille ”pitkän matkan taivalta jille” se on hieman käsittämätöntä. Jos pysyttelee Slovenian rajojen sisäpuolella, niin tunne on sama kuin Suomessa ajelisi Uudenmaan alueella poistumatta Hämeeseen. Jos haluaa vaihtaa maata, niin se käy ”käden käänteessä”. Kroatia ja siellä esimerkiksi Istrian niemimaa on hieno kohde ja autolla erittäin helposti saavutettavissa. Meille suomalaisille vielä melko tuntematon alue. Edessä aukeaa aivan uudet näkymät.

Muutama esimerkki välimatkoista: Ljubljana – Portoroz 140 km alle 2 tuntia; Ljubljana – Bled 38 km n. 30 minuuttia; Ljubljana – Pula (Kroatia) 225 km n. 3 tuntia; Ljubljana – Venetsia lentokenttä (Italia) 263 km n. 3 tuntia.

## LJUBLJANA, PULA, VENETSIA

Olen noilla seuduilla aloittanut vuokra-autolla matkanteon sekä Ljubljanasta että Kroatiasta Istrian niemimaan pääkaupungista Pulasta. Kolmas paikka, josta olen ajomatkan aloittanut, on Venetsian lentokenttä. Tämäkin on erittäin varteenotettava vaihtoehto. Olen ollut liikkeellä viikosta neljään per reissu. Matkojen aikana on majoituttu samaan kohteeseen muutamasta vuorokaudesta viikoiksi. Tukikohdasta on tehty retkiä filiksen mukaan sinne ja tänne – mihin nyt nokka näyttää. Tai sitten on oltu vaan paikallaa ja ”relattu”.

Yhteenvetona voisin sanoa, että tällä matkustustavalla kohdemaata aukeaa aivan uudessa valossa. Paikallisuus tulee esiin voimakkaammin. Turistikohteita ei tarvitse karttaa tai jättää käymättä, mutta aikataulu on omassa hallinnassa. Toki ajo halki Euroopan on kokemus sinänsä. Sekin on muutaman kerran tullut tehtyä, mutta näin vanhemmiten – lento-auto on minua varten.

Lisäinfoa esim. [www.autoliitto.fi](http://www.autoliitto.fi)



*Ljubljanan keskusta on ”autoton”, mutta hyvinkin käyttökelpoisia p-alueita on tarjolla kävelyetäisyydellä.*

*Kuvat: Matti Sinervä*







## VIIMEISESTÄ PIKAMATKASTA TULI MARATON

Kari Klemelä

### SARAJEVOSSA SYNTYNYT KIRJAILIJA JOSIP OSTI (1945–2021) PALASI SLOVENIALAISILLE JUURILLEEN

Kesällä pitkän sairauden jälkeen kuollut kirjailija Josip ”Pepi” Osti oli yksi ensimmäisistä tuttavuuskistani aloittaessani kielimatkan ex-Jugoslaviaan neljännesvuosisata sitten. Hänelle omistin 2020 Srečko Kosovelin Punaisen raketin – valitut runot, aivan kuten 2007 slovenialaista nykyrunoutta esittelevän Marsipaania puolisolle Barbara Šubertille (1950–2007), joka työskenteli Slovenian kirjailijaliitossa ja organisoii Vilenican kirjailijakokouksia. Yhdessä niistä Šubert tutustutti minut unkarilaiseen kirjailijaan Péter Esterházyyn (1950–2016). Mikä historiallisesti kiehtova nimipari!

Sarajevossa 1945 syntynyt Josip Osti tuli 1990 Ljubljanaan tavallaan paluumuuttajana: isän suku oli Etelä-Tirolista 1800-luvulla Bosniaan lähteneitä sloveeneja. Äiti Veronika Meštrović oli läheistä sukua tunnetulle kroatialaiselle kuvanveistäjälle ja arkkitehdille Ivan Meštrovićille (1883–1962). Sloveenin kielessä ”osti” tarkoittaa atrainta, adjektiivi ”oster” terävää.

Josip ja Barbara toteuttivat unelmansa ja ostivat paritalonpuolikkaan Karstin Tomajsta ”Kosovelin haudan ja gostilnan (ravintolan) välistä”. Sittemmin Josip alkoi kirjoittaa serbokroatin ohella sloveeniksi. Hänen teosluettelonsa käsittää lähes kaksisataa nimekettä: runoja, romaanveja, antologioita, esseitä, muistelmia, käännöksiä. Jugoslavian sotien aikana 1990-luvulla hän auttoi Ljubljanasta käsin kotimaansa kollegoja ja julkaisi Egzil-abc-kustantamossaan noin 150 teosta pääasiassa bosnialaisilta tekijöiltä.

2014 Josip sai tietää sairastavansa harvinaista, parantumatonta maksasyöpää, ja hänelle luvattiin vain kaksi vuotta elinaikaa. Hän alkoi kirjoittaa entistä vimmatummin ja parhaimmillaan julkaisi itse tai oli mukana viidessätoista teoksessa yhden ainoan vuoden aikana. Kun tietokoneelta katosi 700-sivuinen käsikirjoitus, hän alkoi stoalaisen tyynesti kirjoittaa sitä uudelleen. Lähettämissään viesteissä hän kuvasi rankkojen hoitojen ohella lukuisia työhankkeita ja esiintymismatkoja. Alkukesästä 2021, voimien alkaessa lopullisesti ehtyä, Josipin luo tuli saattohoitoon erikoistunut ystävätär Urška Lunder, ja Pepi sai nukahtaa juhannuspäivänä kivuitta pois omassa kauniissa Karstin kodissaan.

Josip kertoi monesti, kuinka vähästä oli kiinni, että hän ei heittänyt henkeä jo kaksivuotisenä, kun äiti yritti päättää päivänsä. Kaikeksi onneksi kaksi tuntia etuajassa vierailulle tullut tuttava haistoi kaasun ja pelasti molemmat. Veronika-äiti selvisi myös Sarajevon piirityksestä, vaikka asuntoon ammuttiin sisälle. Muistelmissa Josipkin kertoo harkinneensa itsemurhaa mutta luopuneensa joka kerta ajatuksesta, koska ”ei olisi saanut tilaisuutta seurata omaa kuolemaansa sivusta ja kirjoittaa siitä”.

Olen kääntänyt Josip Ostilta runoja kokoelmasta Sarajevon kuolleiden kirja. Esseekokoelman Sarajevon ympyrän neliöintiä suomentaminen on toteuttamatta. Sen aiheita ovat Sarajevon haggada (Barcelonassa noin 1350 laadittu korvaamattoman arvokas juutalainen käsikirjoitus).





tus), Sarajevon sefardien historia ja Josipille nuoruudesta tuttu runoilija Radovan Karadžić, 1990-luvulla yksi verisimmistä sotarikollisista. Josipin isoisoäiti oli puolanjuutalainen. Sarajevon juutalaisyhteisö miltei katosi, kun Jugoslavian juutalaisista surmattiin toisen maailmansodan aikana 90 %. Itselläni on Bosniassa etäserkkuja, keskiajalla Arkangeliin ja myöhemmin Sarajevoon muuttaneiden (juutalaisten?) jälkeläisiä. Kun kerroin 2019 Jerusalemin Kisufim festivaalilla dokumentista, jossa nuori israelilainen naistoimittaja selvittää jugoslavalaisen isoisänsä vaiheita, vastapäätä istunut vanha rouva, Sloveniassa syntynyt Miriam Steiner Aviezer sanoi: "Minä tein sen filmin." Myös kirjailija Igor Štiks (Elian tuoli, Mansarda 2012) on Sarajevon juutalaisia.

Josipin ansiosta tutustuin Srečko Kosovelin (1904–1926) kotikylään Tomajhin. Pihassa vastassa olivat kukkaruukussa tai pensaissa loikovat arat kissat. Josip tuli ovelle, halasi lujaa ja moiskautti karvaisen suukon molemmille poskille. Hän ilahtui aina vierailijoista ja jaksoi vielä sairaana seurustella kuusi tuntia, valmisti ruokaa kuistin ulkokeittiössä tai kantoi perinteisen juusto-prosciutto-oliivi-tarjottimen yläkertaan. Sitten hän kertoi innokkaasti vanhoista ystävistään ja kokemuksistaan, välillä sloveeniksi ja välillä serbokroaatiksi, enkä aina huomannut hänen vaihtaneen kieltä. Päätteeksi käytiin puutarhassa katsomassa eksoottisia puita ja pensaita. Ylempänä rinteessä oli pieni bambumetsikkö, sirkuttavien varpusten lempipaikka.

Josip ei koskaan unohtanut mainita, että hän oli ollut nuorena lupaava huippu-urheilija ja pitänyt 1967 saavuttamaansa 4 x 400 metrin viestijuoksun Jugoslavian ennätystä hallussaan kaksitoista vuotta. Lukuisissa muissa urheilulajeissa hänellä oli ollut Bosnian ennätys.

Pepin viimeinen kilpailu oli juoksu aikaa vastaan, mutta pikamatkan sijasta hän tempaisi kiihkeän maratonin.



*Josip Osti ja Kari Klemelä. Kuva: Kari Klemelä*







*Äitini on aina kiillottanut aterimia,  
ja vielä nytkin, yksin keskellä Sarajevoa,  
kaupunkia, jossa ei ole vettä, ruokaa eikä sähköä  
ja jossa lusikat, haarukat, veitset ja moni muukin asia  
on menettänyt entisen merkityksensä,  
hän jatkaa yhä samaa puuhaa. Hän lakaisee ikkunoiden alta  
lasinpalaset ja kranaatinsirpaleiden kruunaamilta  
seiniltä varisseen tomun, nostaa syliin vanhan siamilaiskissamme  
ja alkaa kiillottaa aterimia. Hän kiillottaa niitä,  
kunnes loiste alkaa häikäistä ja unettaa ja hän nukahtaa  
pitkästä valvomisesta väsyneenä. Hän herää laukaukseen,  
todelliseen tai kuviteltuun, ja näkee kiiltävässä lusikassa omat  
vääristyneet, liian varhain vanhenneet, kärsineet kasvonsa.  
Samat kasvot, jotka ovat päiväkausia keränneet ja liittäneet yhteen  
särkyneen peilin palasia, kontaten lattialla kuin kirkossa.  
Ja taas hän jatkaa aterimien kiillottamista. Aterimien, joita oli  
edellisen sodan aikana samalla tavalla kiillottanut hänen oma äitinsä  
uskoen, että saisi vielä jonain päivänä nähdä metallin kuvastimessa  
yhteen kokoontuneiden perheenjäsentensä nauravat kasvot,  
aivan kuin kerran hänen omissa häissään.*

\* \* \*



*Elämme ajatellen  
kuolemaa. Kuolemmme ajatellen  
vain elämää.*



\* \* \*

JK. Pepistä kirjoittaessani olen useasti ajatellut edesmennyttä Helena Päätaloa, joka oli mukana Slovenia-seuran toiminnassa lähes perustamisesta saakka. Helenakin jaksoi terveysongelmista huolimatta osallistua tapahtumiin, koota tiedotetta, hankkia kirjallisuutta lukupiirille, kantaa huolta perheestä, tehdä uusia suunnitelmia ja pitää yhteyttä. Helena oli sitkeä ja elämänhaluinen oman maratoninsa loppuun saakka. Jään kaipaamaan kumpaakin ystävääni.

Teksti ja runojen suomennokset Kari Klemelä.

<http://www.kolumbus.fi/kari.klemela/Osti.html>





## YHDESSÄ KOKKAAMINEN MAISTUI TAAS

Helena Leinonen

Lauantai 6.11.2021 oli syksyinen monien tapahtumien päivä: Svenska dagen, Pyhäinpäivä ja Slovenia-seuran ruokakurssi.

Slovenia-seura on vuosien saatossa järjestänyt jäsenilleen useita kertoja tilaisuuksia, joissa kokataan perinteisiä slovenialaiseen ruokakulttuuriin kuuluvia ateriakokonaisuuksia. Tapah-  
tumaan tarvitaan tilava ja hyvin varustettu keittiö. Tällä kertaa se löytyi Helsingin Jätkäsaaresta Marthaförbundetin tiloista. Se olikin viihtyisä, valoisa ja sen välineistö hyvä.

Ateriakokonaisuuden suunnittelusta vastasi Jera Rojko-Tamminen apunaan Lena Björklund. Ostoslista sisälsi valtavan määrän ”vihreää”: salaatteja, pinaattia, yrttejä, juureksia. Kun tarvikkeet oli lajiteltu työpöydille eräs kurssilainen totesikin leikkisästi, että ”nyt saamme viikon annoksen vihreää, voimme siis syödä viikolla esim. valkoista leipää nyt hyvällä omatunnolla”.

Kurssin alkaessa klo 10.30 kaikki 8 kurssille osallistujaa olivat paikalla. Käytiin ruokalista lävitse ja jokainen sai valita listalta mikä neljästä ruokavaihtoehdosta häntä kiinnosti ja minkä valmistukseen hän halusi osallistua.

### RUOKALISTA

*Frtalja - vihreä paksuhko yrttimunakas*

*Solata iz motovilca in radiča - papu-peruna-vihannessalaatti*

*Piščančja juha z gresovimi zličniki - maukas slovenialainen kanakeitto knödeleillä*

*Skutina pita z orehi - rahka-saksanpähkinäpiirakka*





Kaikki me tartuimme innolla valmistukseen. Reseptit oli laadittu noin 10:lle ruokailijalle. Ruokaa oli sen verran paljon, että osallistujille jäi vielä kotiinkin vietäväksi muutama rasia.

Lena oli yhdessä Jeran kanssa tehnyt valmistusohjeet ja tämä ruokalista selkeine ohjeineen tulee luettavaksi ja toivottavasti myös toteutukseen seuran jäsenien keskuudessa, seuran kotisivuille.

Rahka-saksanpähkinäpiirakka on tosi maukas jälkiruoka tai kahvipöydän lisä.

Parin tunnin uurastuksen jälkeen olimme tehneet kaiken valmiiksi.

Keittiötilassa oleva pitkä ruokapöytä oli kauniisti katettu, valmistetut ruoat asetettiin pöydälle ja muutama slovenialainen viinipullokin löysi paikkansa pöydällä. Ruoka maistui kaikille ja tunnelma oli iloinen.

Keväällä 2022 on yhdistyksen tarkoituksena jälleen koota ruoasta ja yhdessä kokkaamisesta kiinnostuneet yhteen ja nauttimaan jonkin kivan ateriakokonaisuuden.







Kuvat: Tuulikki Fahler ja Andeja Valtanen





## SKUTINA PITA Z OREHI RAHKAPIIRAKKA SAKSANPÄHKINÖILLÄ

### Taikina

320 g vehnä jauhoja  
100 g sokeria  
200 g voita  
4 munankeltuaista  
1 rkl leivinjauhetta

### Pähkinätäyte

150 g jauhettuja saksanpähkinöitä  
80 g sokeria  
3 rkl rommia

### Rahkatäyte

500 g rahka  
180 g sokeria  
2 rkl vehnä jauhoja  
4 munanvalkuaista  
1 rkl vaniljasokeria  
2 rkl rommia

**Päälle:** tomusokeria



---

### Taikina:

- Sekoita jauhot, sokeri, pehmennetty voi ja leivinjauhe.
- Sekoita keltaiset yksitellen ja vaivaa kärsivällisesti tasaiseksi taikinaksi.
- Jaa taikina kahteen osaan; laita toinen jääkaappiin 30 minuutiksi ja toinen pakastimeen.

### Pähkinätäyte:

Sekoita kaikki ainekset hyvin.

### Rahkatäyte:

- Vatkaa valkuaiset ja puolet sokerista kovaksi vaahdoksi.
- Lisää vaahtoon sokeri, jauhot ja vaniljasokeri. Lisää lopuksi rahka ja rommia.
- Esilämmitä uuni 180 °C:seen.
- Kauli jääkaapissa jäähtynyt taikina hieman syvemmän uunivuolan muotoiseksi (esim. 22 x 30 cm). Aseta taikina uunivuolan pohjalle (voit laittaa pohjalle ensin leivinpaperin).
- Levitä saksanpähkinätäyte tasaisesti taikinan päälle. Levitä sitten rahkatäyte tasaisesti pähkinöiden päälle. Raasta pakastimessa kovettunut taikina lopuksi rahkatäytteen päälle.
- Laita piirakka uuniin 30–35 minuutiksi.
- Jäähdytä paistettu piirakka.

*Huom! Ruokakurssilla käytetty paistovuoka oli isompi kuin Andrejan yllä mainitsema ja sekin toimi hyvin: 27x34 cm.*







## SLOVENIA-SEURAN PIKKUJOULU

Andreja Valtanen

Tänä vuonna Slovenia-seura järjesti pikkujoulut Wanha fabriikissa Vantaalla yhdessä Suomesa asuvien slovenialaisten kanssa. Samalla juhlittiin myös Slovenian 30-vuotista itsenäisyyttä. Kulttuuriohjelmaan sisältyi musiikkia, jota esitti kolme slovenialaista muusikkoa. Manca Dornik, harmonikka, ja Kristina Bogataj, laulu, ovat molemmat valmistuneet Sibelius-Akatemiasta taiteen maisteriksi ja Marjanca Jocif, huilu, aloitti opiskelun samassa akatemiassa tänä vuonna. Musiikkiesitykseen sisältyi slovenialaisia lauluja ja Oskar Merikannon säveltämä laulu suomeksi.

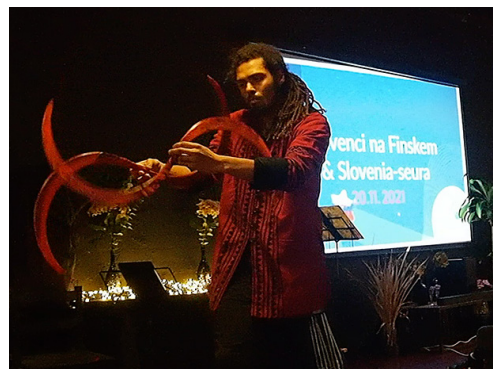
Ensimmäistä kertaa meille esiintyi sirkustaiteilija Henry Okpulu, joka opiskeli sirkustaidetta Irlannissa. Esityksen jälkeen Henry piti lapsille sirkustyöpajan.

Lopussa lauloimme yhdessä Slovenian kansallislaulun.

Vieraana tapahtumassa oli Slovenian suurlähettiläs Tanskasta Edvin Skrt.







Kuvat: Andreja Valtanen







## ENSI VUONNA TAAS VIINIMATKALLE SLOVENIAAN?

Lena Björklund

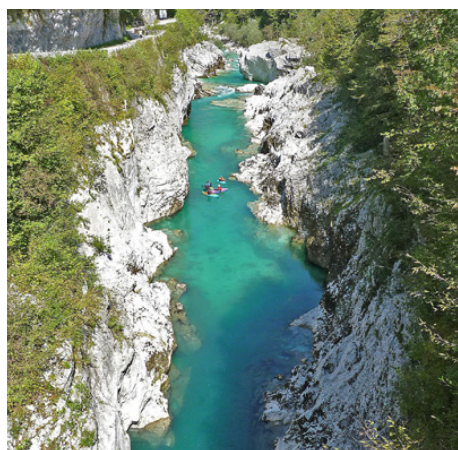
Vuoden 2020 viinimatka oli vain toteuttamista valmis, kun koronaepidemia vyöryi Eurooppaan. Ei ollut muuta tehtävissä kuin perua vierailut viinitiloille, ruokailut jo sovittuihin ravintoloihin ja yöpymiset hotelleihin.

Peruuttaminen ymmärrettiin Sloveniassa, olihan pandemiauhka sielläkin. Ja sen vuoden kesä oli sitten samanlainen siellä kuin Suomessa: ihmiset matkailivat kotimaissaan. Ehkä slovenialaiset jopa tutustuivat maansa monipuoliseen viinituotantoon aiempaa paremmin.

Nyt takanapäin on jo toinen koronakesä ja syyskuu, josta puuttuu viinimatka. Matkustaminen ulkomaille on kuitenkin taas alkanut, rokotusten ja koronapassien myötä. Myös Slovenia-seurassa on virinnyt toiveikkuus sen suhteen, että vuodeksi 2020 suunniteltu viinimatka voitaisiin toteuttaa elo-syyskuussa 2022. Siksi kerromme matkan sisällöstä nyt jo etukäteen, vaikka siitä kerrotaan enemmän tulevissa jäsenkirjeissä.

### MATKA ALKAA LUOTEIS-SLOVENIASTA

Lennämme Ljubljanaan, mutta ensimmäiseksi kotipesäksemme muodostuu Luoteis-Sloveniassa sijaitseva Tolminin kaupunki, joka sijaitsee kahden joen välissä, Tolminkan ja Socan. Majoitumme siellä kolmeksi yöksi ja päivisin teemme sieltä viinivierailuja. Ensin Goriska brdaan, jota myös Slovenian Toskanaksi kutsutaan viehättävien vihreitten kukkuloittensa vuoksi. Kukkuloiden keskellä maistelemme luomuviinitila Ferdinandin viinejä, nautimme lounaan näköalapaikalla ja tutustumme Goriska Brdaan nähtävyyksiin, Smartnon linnoitukseen ja Dobrovon linnaan.



Palaamme seuraavanakin päivänä samoille kukkuloille, nyt maistamaan viiniä, joka on tehty vanhojen hylättyjen mutta nyttemmin elvytettyjen viinitarhojen rypäleistä. Hankkeeseen on osallistunut iso määrä ihmisiä. Keskeisessä osassa tässä maistelussa on molemmin puolin rajaa arvostettu kotoperäinen rypäle, joka Sloveniassa kulkee nimellä Rebula ja Italiassa Ribolla gialla. Syömme tällä kertaa puron äärellä paikallisessa taimen-paikassa.







## SITTEN SIIRRYTÄÄN RANNIKOLLE

Sitten hyvästelemme Tolminin ja vaihdamme maisemia. Suuntaamme Vipava-joen laaksoon, missä maistelemme luomuviinejä Vrhopoljen kylässä. Maistelun jälkeen matka jatkuu kohti rannikkoa, mutta ennen kuin sen ja siellä olevan hotellin saavutamme, ruokailemme tryffeli-seudulla mainiossa ravintolassa, jossa kerran jo kävimme ja jonne mielemme ja makuaistimme toistamiseen halajaa.

Ruokailtuamme jatkamme rannikolle Fiesaan, joka sijaitsee venetsialaiskaupunki Piranin ”selkäpuolella”. Hotellista on puolisentoista kilometriä Piraniin ja kävelytie myötäilee rannikkoa.

Majoitumme rannikolle neljäksi yöksi ja teemme sieltä kaksi viinivierailua. Toisen rannikolle ja toisen jo tutuksi tulleetseen Vipava-joen laaksoon, nyt Orehovicen kylään.

Yksi päivä rannikolla on ohjelmaton, siis vapaapäivä, jonka aikana voi tutustua rannikon nähtävyyksiin. Hyödyntää bussi- tai laivaliikennettä ja käydä vaikka Triestessä Italian puolella tai Kroatiaassa tai Slovenian muissa kohteissa.

Tarkemmat tiedot vuoden 2022 alkupuolella, mutta tässä matkan esittely eräänlaisena pika-kelauksena.



Kuvat: Katja Kauppila ja Pavel Rakovec





Kooste [www.ljubljana.si/en/news/](http://www.ljubljana.si/en/news/) -sivuilta

### WELCOME TO VELO-CITY 2022 IN LJUBLJANA

*Velo-city is the annual World Cycling Summit serving as a global platform for knowledge exchange and policy transfer.*

Since its first edition in 1980, it has played a valuable part in promoting cycling as a sustainable and healthy means of transport for all. Every year, Velo-city brings together a growing number of more than 1400 Velo-citizens from over 60 countries who are involved in the policy, promotion and provision for cycling, active mobility and sustainable urban development. The conference exhibition showcases the latest innovations for a better cycling experience in cities and beyond!



Come and "Cycle the Change" with us!

<https://www.velo-city2022.com/en/>

### FESTIVE DECEMBER IN LJUBLJANA

*The December events in Ljubljana begin on Friday 26 November when the festive lights go on. The festive programme in the magnificently decorated old town centre will last until 2 January 2022.*

The festive lights will be switched on in the traditional way on the Friday before the first Advent Sunday, that is on 26 November. The wonderful light decoration of the city, with the slogan "Omnipotence – Power of All", is the work of Urban Modic. This year's decorative lighting illustrates mutual connection, and under the slogan "Vsemoč – moč vseh" (Omnipotence – Power of All) it symbolises the old Slovenian saying "Power lies in harmony!". The project focuses on the significance of individual elements of the universe, life and the community, which when connected create fantastic systems. The project comprises approximately 850 sculptures and figures.

<https://www.ljubljana.si/en/news/festive-december-in-ljubljana-2/>







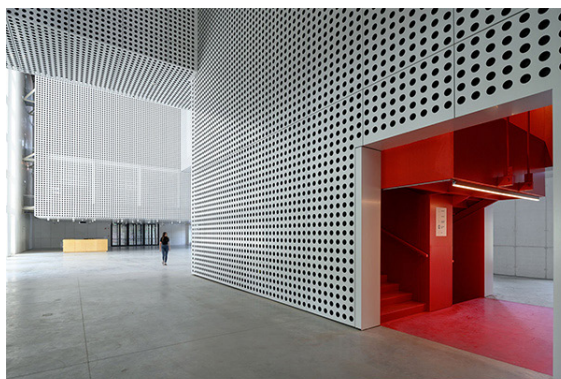
Kuva: <https://www.ljubljana.si/en/news/festive-december-in-ljubljana-2/>

## CUKRARNA, A NEW SPACE OF CONTEMPORARY ART IN LJUBLJANA

*The renovated former sugar factory Cukrarna – a new space for the production and presentation of contemporary art – has opened its doors to the public.*

One of the most monumental examples of industrial architecture in Ljubljana, a source of inspiration for four modernists, a contemporary exhibition space, as well as an urban curiosity that invites us to walk along the Ljubljanica River to the eastern edge of the city centre – all this is Cukrarna.

<https://www.ljubljana.si/en/news/cukrarna-a-new-space-of-contemporary-art-in-ljubljana/>



© Miran Kambič



© Andrej Peurink/MGM



Slovenia-Seuran tiedotteen ovat tehneet:

- Aineiston kokoaminen: Auli Sarvikivi ja Andreja Valtanen
- Julkaisun ulkoasu ja taitto: Andreja Valtanen
- Etusivun kuva: Pavel Rakovec

Joulukuu 2021