

SLOVENIA  
SEURA

# Slovenia-seuran tiedote

Kesäkuu / 2026



## SISÄLLYSLUETTELO

- Matkamessut 2026
- Matka keväiseen Ljubljanaan
- Ptuj - Euroopan paras kulttuuriperintökohde vuonna 2026
- Kokkailukurssi
- Mehiläispäivä
- Seuran lukupiirin kuulumisia
- Slovenian parlamenttivaalit 2026
- Suomalais-slovenialaista yhteistyötä jousimusiikin parissa



## MATKA-MESSUILLA SLOVENIAN OSASTOLLA ON AINA HYVÄ TUNNELMA

### Lena Björklund

Slovenian osasto Matka-messuilla on jo muutaman vuoden koottu hyvin onnistuneesti. Slovenia on maana vastannut osaston koosta. Messuosastolla ovat ahertaneet slovenialaiset sekä suomalaiset Slovenia-seuran jäsenet.

Yhteistyö on ollut hyvin onnistunutta myös siksi, että seuran puheenjohtaja Andreja Valtanen on vastannut osaston suunnittelusta ja seuran jäsenet – eri vuosina eri henkilöt – ovat koonneet sen nopeasti ja taitavasti.

Sinne on ollut mukava mennä ja kertoa miten kiehtova maa Slovenia on ja mitä kaikkea Sloveniassa voi tehdä.

Kysyjien tiedonhalu on koskenut mitä erilaisempia asioita. Runsas ja kaunis esitemateriaali, joka Sloveniasta vuosittain valmistuu on usein loppunut kesken, vaikka sitä on seuran materiaalilla täydennetty.

Vielä ei ole tullut hetkeä, jolloin matkustushaluiset ihmiset olisivat halunneet pelkästään digitaalista infoa, myös sitä on ollut tarjolla.



Osastoa rakentamassa: Leena ja Matti Sinervä, Davor Spoljaric ja Andreja Valtanen





## Hunajainen Slovenian osasto

Tämän vuoden tammikuussa Matka-messuilla Slovenian osastolla oli parhaimmillaan kuusi-seitsemänkin ihmistä, joista yksi tai kaksi seuran jäseniä, muut Suomen-lähetystöstä Kööpenhaminasta ja Sloveniasta Radovljicasta.

Paikalla oli kaksikin hunaja-eksperttiä Radovljica -kaupungista. He olivat tuoneet viisi erilaista hunajaa maistettavaksi messuille ja kertoivat niistä englanniksi. YK on julistanut toukokuun 20. päivän maailman mehiläispäiväksi Slovenian aloitteesta. Se tapahtuma pidettiin sittemmin Oodissa, mutta kenraaliharjoitus oli Matka-messuilla.

Slovenia-seuran päivystäjät osaavat niin ikään kertoa mm. vaeltamisesta, golfin peluusta, maan erinomaisista viineistä ja valtavan kauniista maisemista kukkuloineen ja vihreine laaksoineen. Moni seuran jäsen on käynyt vähän joka puolella Sloveniaa. Se tekee maan kuvaamisen helpoksi sellaiselle suomalaiselle, joka ei ole siellä vielä ollut tai ollut kerran pari ja haluaa tutustua maahan laajemmin.

Mukava vuosittainen kokemus Matka-messuilla on ollut se, miten myönteisesti ihmiset maahan suhtautuvat. Ovat sitten matkustaneet siellä jo tai vasta aikeissa.



## Ja ihana viinimaa

Slovenian Kööpenhaminassa sijaitseva lähetystö on paitsi maan Suomen lähetystö, myös Tanskan, Ruotsin, Norjan ja Islannin. Niinpä saatoin puhua ruotsia nuoren Manjan kanssa, joka työskentelee Kööpenhaminassa. Suomea hän ei ole vielä oppinut.

Kehuessamme kumpikin slovenialaisia viinejä hän kysyi tunsinko sellaisen viinintekijän kuin Kabaj. Hän oli aika äskettäin tutustunut tähän viinintekijään, joka tekee viinejään Slovenian





Toskanaksi usein kutsutulla kukkulaisella Goriska brdan alueella.

Tiettyä ylpeyttä tuntien saatoon kertoa, että tutustuin Kabajn viineihin jo 2011, kun pieni suomalaisporukka kävi siellä. Kirjoitin siitä ja muistakin slovenialaisista viinintekijöistä pitkän jutun Glorian Ruoka ja viini -lehteen.

Manja ei turhaan kysynyt tunsinko. Hän aikoo viettää siellä hänsä. Hän oli ostanut Kabajn viinejä ja maistattanut niitä ystävillään. KAIKKI olivat innostuneet.

En ole tavannut häntä messujen jälkeen, mutta toivon hänelle kaikkea hyvää!



Sunnuntaina messuilla järjestettiin työpaja, jossa valmistettiin mehiläistaloja ja kynttilöitä mehiläisvahasta.



Slovenian kunniakonsuli Andreja Valtanen, suurlähettiläs Mihael Zupančič ja diplomaatti Milena Kajzer.



Kaja Beton Radovljican matkailu- ja kulttuurikeskuksesta esittelemässä Juliset Alpit -aluetta messuilla. Kuvat: Andreja Valtanen





## MATKA KEVÄISEEN LJUBLJANAAN

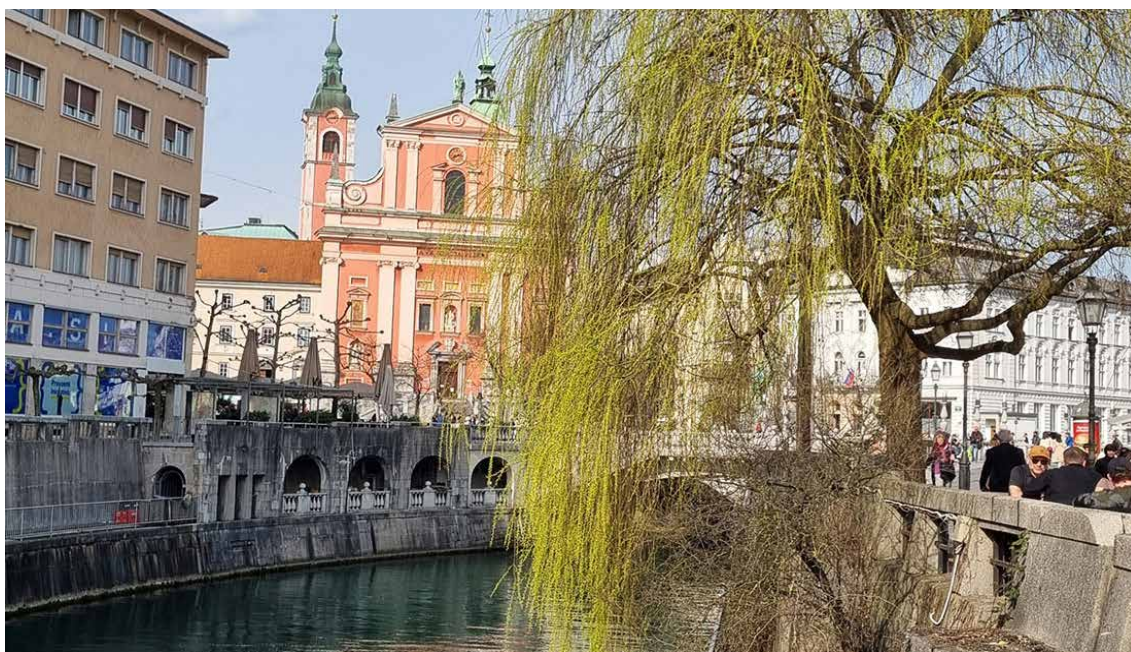
### Marita Kumara

Olen käynyt Sloveniassa noin 20 vuoden aikana monta kertaa, mutta muulloin aina touko-lokakuun välisenä aikana. Keväällä 2026 yllätin itsenikin varaamalla omatoimimatkan maaliskuun alkuun. Sää voi yllättää näin aikaisin keväällä, mutta päivällä oli jopa +17 astetta lämmintä ja aurinko paistoi, yöllä lämpötila laski lähelle nollaa. Kirsikkapuut ja narsissit kukkivat, oli ihanaa nähdä ne talven jälkeen.

Lensin Air Baltic:lla, jolla oli mielestäni lyhyin matka-aika. Välilaskun aikana Riiasa ehtii syödä välipalaa. Matkustin heti Salpausselän kisojen päätyttyä maantaiaamuna. Matkaseurana lennoilla olivat mm. Slovenian voittoisa miesten mäkihyppyjoukkue ja lisäksi joukko romanialaisia urheilijoita.

Olin löytänyt tosi viihtyisän hotellin vanhan kaupungin laidalta. Bloom-nimisessä hotellissa on 10 huonetta. Hissikin tässä vanhassa kaupunkitalossa on ja viihtyisä pieni piha. Ikkunasta näkee linnan tornin, kun vähän kurkistelee.

Tähänkin aikaan vuodesta kaupungissa oli turistiryhmiä, sekä aasialaisia aikuisia että italialaisia koululaisryhmiä. Ruuhkaa nämä eivät vielä saaneet aikaan.



Matkustin nyt ilman matkaseuraa, joten kuljin pitkin kaupunkia täysin omaan tahtiini. Ljubljanaassa liikuin vain kävellen, mutta päivätreen rannikolle Koperiin tein junalla (noin 2,5 tuntia) ja palasin bussilla (noin 1,5 tuntia). Ljubljanan rautatieasemalla on menossa iso myllerrys. Oikealla raiteelle ei ollut ihan helppo löytää. Varsinkin mutkaisen junareitin varrella näin seu-tuja, joita en ole ennen nähnyt. Kevätesikot kukkivat pitkin rinteitä.

### Museoitua taidetta ja historiaa

Kävin tällä matkalla viidessä Ljubljanan museossa, jossa en ole aiemmin käynyt. Kävin kier-tämässä arkkitehti Jože Plečnikin (1872-1957) talon toimisto-osan ja puutarhan. Plečnikin





yksityistalo on samassa yhteydessä, mutta sinne pääsisi vain oppaan kanssa. Sitä vaihtoehtoa en valinnut, vaikka olinkin aamuvarhaisella ainut asiakas. Plečnikin suunnittelema muita rakennuksia ja rakennelmia on eri puolilla kaupunkia.

Ljubljanica-joen varrella on Cukrarna, joka on ollut alunperin sokerinjalostamo vuodelta 1828. Nykyisin se on todella suuri nykytaiteen taidegalleria. Siellä käydessäni näyttelytiloissa oli parivaljakon Ulay / Marina Abramović nykytaidetta. Alakerrassa on viihtyisän näköinen kahvila. Aivan talon lähellä on Plečnikin suunnittelema pato, joka on rakennettu 1939-45.

Rautatieaseman lähistöllä on Vaihtoehtoisen kulttuurin ja taiteen keskus Metelkova (Autonomous Cultural Centre Metelkova mesto). Kävin sielläkin kurkkaamassa, mutta graffitein päällystetty ympäristö, entiset armeijan kasarmit, vaikutti suunnatun vähän nuoremmalle ikäluokalle kuin minä olen.





Samoilla tienoilla on Nykyaiteen museo Metelkova +MSUM (Museum on Contemporary Art Metelkova). Vierailuni aikaan siellä oli näyttelyjen vaihdos menossa eli ei oikein mitään nähtävää. Pääsin sen takia sisään ilmaiseksi ja tein pikaisen kierroksen. Ehkä siellä voisi joskus myöhemmin olla mielenkiintoista nähtävää. Nykyaide on tosin nykyaideetta, hmm, ei ihan suosikkiani.

Edellisen museon vieressä on myös Kansallismuseo Metelkova (National Museum of Slovenia - Metelkova). Siellä oli huonekaluja, astiastoja, aseita, vaatteita, leluja jne., mutta kaikki olivat ylhäisön tai aateliston tavaroita. Kauhean hienoa, mutta olin tähän hiukan pettynyt, jossain muualla ehkä olisi nähtävillä tavallisen kansalaisen käyttämiä esineitä.

Näiden museoiden vieressä oli vielä Etnografinen museo (Slovene Ethnographic Museum), joka olisi voinut olla edellisiä paljon kiinnostavampi, mutta tässä vaiheessa loppui puhti.



Kuvat: Marita Kumara

Viimeisenä kävin Ljubljanan kaupungin museossa (City Museum on Ljubljana). Sen alakerrassa on mm. arkeologisia löytöjä eri vuosituhsilta ja -sadoilta. Vaihtuvana näyttelynä oli 1495 päivää, jotka Ljubljana oli mukana toisessa maailmansodassa. Se antoi sellaista tietoa, jota en koskaan muista kuulleen tai lukeneeni mistään, ei näistä minun kouluaikoinani kerrottu.

Vuoden 1941 tienoilla Italian fasistit aloittivat Slovenian länsiosan valloittamisen, italialaistamisen ja slovenilaisten pakko-siirrot. Jopa massamurhaa oli suunniteltu. Keskitysleireille päätyi paljon kaikenikäisiä ihmisiä, fasismin vastustajien lisäksi aivan satunnaista porukkaa. Kun Italia luhistui, tilalle tuli Natsi-Saksa, ja keskitysleireistä tuli väliaikaisasemia matkalla pohjoisemmille tuhoamisleireille. Tämä vaihe päättyi vuonna 1945, kun partisaanien armeijat häätivät miehittäjät pois. Ilmeisesti sen jälkeen on tapahtunut kaikenlaista muuta, jota tämä näyttely ei käsitellyt.





## Marita Kumara

Euroopan johtava matkailun, kulttuurin ja kestävän matkailun edistämisen foorumi (European Best Destinations, EBD) kruunasi Slovenian vanhimman kaupungin Euroopan parhaaksi kulttuuriperintökohteeksi 2026.

Matkailualan ammattilaisista ja toimittajista koostuva asiantuntijaraati valitsi kulttuuriperintökohteita neljän kriteerin perusteella:

- perintöjen eheys ja säilyttäminen,
- kulttuurinen monimuotoisuus ja kausiluonteisuus (museot, festivaalit, ohjelmat),
- vieraanvaraisuus ja kestävä liikkuvuus,
- luonnon ja gastronomian saatavuus massamatkailun ulkopuolella.

Arvioinnissa tarkasteltiin satoja eurooppalaisia kaupunkeja, joissa on runsaasti perintöä, mukaan lukien UNESCO-kohteet ja muut poikkeukselliset historialliset keskukset.

Lopulliseen sijoitukseen otettiin mukaan kansainvälisten matkustajien äänet. Sen takia tunnustuksen merkitys on entistä suurempi.

Arviointia tekemässä monta organisaatiota

EBD etsii ja arvioi aidoimpia ja erinomaisimpia kohteita ympäri Eurooppaa, tehden sen yhteistyössä yli 500 matkailuorganisaation, EDEN-verkoston (The European Destinations of Excellence Network) ja tunnettujen tiedotusvälineiden, kuten Forbes, Condé Nast Traveler ja National Geographic kanssa.





## Ptujin pitkä historia tiivistetysti

Ptuj on Slovenian vanhin kirjattu kaupunki. On todisteita siitä, että alue oli asuttu jo kivikaudella. Myöhemmin rautakaudella alueella asuivat keltit.

Vuonna 69 jKr. Vespasianus julistettiin Ptujissa Rooman keisariksi. Ensimmäinen kirjallinen maininta Ptujin kaupungista on samalta vuodelta.

Kaupungissa oli jo 40 000 asukasta, kunnes hunnit ryöstivät sen vuonna 450. Kaupunki on sen jälkeen ollut slaavilaisten ja frankkien hallussa.

800-luvun lopulla Ptuj tuli vähitellen Salzburgin arkkipiispan alaisuuteen. Kun kaupungin oikeudet hyväksyttiin vuonna 1376, alkoi taloudellinen nousu.

Sen jälkeen kaupunki on kuulunut mm. Habsburgien monarkiaan, Itävalta-Unkariin ja Jugoslavian tasavaltaan ennen itsenäistä Sloveniaa. Väliin on mahtunut todella monia vaiheita, kuten Natsi-Saksan miehitys.

Tällä hetkellä kaupungissa asuu alle 20 000 henkeä. Se sijaitsee Drava-joen rannalla, maan kaakkoisosassa.

*Lähteet:*

*VisitPtuj <https://visitptuj.eu/en/best-cultural-heritage-town/> (luettu 18.2.2026)*

*Wikipedia <https://en.wikipedia.org/wiki/Ptuj> (luettu 18.2.2026)*



*Kuvat: Marita Kumara ja Pavel Rakovec*





## KOKKAUSKURSSI

### Tuulikki Fahler

Selvä merkki keväästä on seuran kokkauskurssi maaliskuussa. Marthaförbundetin toimiva opetuskeittiö Jätkäsaarella on tullut tutuksi jo monena vuotena ja siellä on kätevä jatkaa seuran kevätkokousta. Kokkauskurssi kokouksineen pidettiin lauantaina 21.3.2026

Viimevuotiseen tapaan Sirpa ja Davor Spoljaric huolehtivat järjestelyistä, ruokalistan laadinnasta ja tarvikkeiden hankinnasta ja tietysti opastivat kokkauskurssilaisia.

Pääruokaa varten pöydät täyttyivät vihreistä paprikoista, joista valmistimme täytettyjä paprikoita kahdella eri tavalla. Davorin mukaan paras maku saadaan valkoisista paprikoista, mutta kaikki värit käyvät!



Täytetyt paprikat tomaattikastikkeessa oli täytteiltään varmaan tuttu (jauhelihaa, riisiä, sipulia ja mausteita), mutta kypsentäminen minulle ainakin uutta. Täytetyt paprikat laitetaan isoon kattilaan, jossa 1,5 litraa vettä. Paprikoita keitetään vedessä 15 minuuttia ja sen jälkeen lisätään muut kastikeaineet (paseerattua tomaattia, laakerinlehti, pieni sipuli ja tomaattipyreetä, suolaa ja ruokosokeria). Kattila peitetään kannella ja paprikoita keitetään alhaisella lämmöllä 1-2 tuntia. Ei siis mitään pikaruokaa, mutta hyvää.

Täytetyt paprikat uunissa on sitten kevyempi kasvisversio. Laita uuni 200 asteeseen. Puhdista paprikat ja aseta ne paistosastiaan, päälle hieman öljyä ja hyppysellinen suolaa. Paista uunissa 15 minuuttia, kunnes paprikat ovat hieman pehmenneet.

Huuhtele riisi siivilässä ja keitä suolavedessä. Valuta riisi ja anna jäähtyä. Paista erikseen pannulla öljyssä täytettä varten ohueksi suikaloitua paprikaa, sipulia, valkosipulia ja mausteita maun mukaan. Lisää hieman tomaattipyreetä. Kun seos on valmis, sekoita siihen keitetty





riisi. Täytä paprikat ja pinnalle voit ripotella juustoraastetta. Paista paprikoita uunissa vielä 15 minuuttia.

Alkuruoaksi valmistimme ricottagnoccheja kermakastikkeessa ja makua täydensi ilma-kuivatun kinkun suikaleet.

Jälkiruuksi kahvin kanssa valmistettiin kahdenlaista kakkua. Unikonsiemenkaku – Torta od maka - maustettiin rommilla ja kuorrutettiin sulatetulla suklaalla. Sitruunakaku taas päällystettiin aprikoosimarmeladilla ja marengilla.

Hyvältä maistui!



Kuvat: Andreja Valtanen





### Täytetyt paprikat tomaattikastikkeessa

#### Täyte:

- 850 g jauhelihaa (80/20 nauta-sika)
- 150 g riisiä
- 1 muna
- Iso sipuli pilkottuna
- Pari valkosipulin kynttä
- Teelusikallinen suolaa
- Jauhettua pippuria
- Tuoretta persiljaa pilkottuna
- Teelusikallinen makeaa paprikajauhetta

Sekoita kaikki ainekset kulhossa tasaiseksi taikinaksi.

Paras maku saadaan valkoisista paprikoista mutta kaiken väriset käyvät. Pese paprikat. Leikkaa kanta pois. Täytä paprikat, jätä hieman tyhjää pinnalle, sillä riisi turpoaa kypsyessään. Laita isoon kattilaan 1,5 litraa vettä, keitä täytettyjä paprikoita vedessä 15 minuuttia ja lisää sen jälkeen loput kastikeaineet:

- 700 ml paseerattua tomaattia
- Laakerin lehti
- Pieni sipuli (leikkaa puolikkaiksi)
- 1 rkl tomaattipyreetä
- Suolaa
- 1 tl ruokosokeria

Laita kattilan kansi kiinni ja keitä paprikoita alhaisella lämmöllä 1-2 tuntia





### Täytetyt paprikat uunissa

Laita uuni 200 asteeseen. Puhdista paprikat ja aseta ne paistoastiaan, päälle hieman öljyä ja hyppysellinen suolaa. Paista uunissa 15 minuuttia, kunnes paprikat ovat hieman pehmenneet.

Huuhtelee riisi siivilässä ja keitä suolavedessä (al dente). Valuta riisi ja anna jäähtyä.

Paista erikseen pannulla öljyssä täytettä varten:

- Ohueksi suikaloitua paprikaa
- Pilkkottua sipulia ja valkosipulia
- Suolaa ja jauhettua pippuria+ valinnan mukaan muita mausteita: meiramia, oreganoa, jauhettua chiliä
- Hieman tomaattipyreetä

Kun sipuli-paprika-tomaattiseos on valmis, sekoita siihen keitetty riisi. Täytä paprikat, halutesasi voit ripotella pinnalle juustoraastetta.

Paista täytettyjä paprikoita uunissa vielä 15 minuuttia.



Kuvat: Tuulikki Fahler





### 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.





## MEHILÄISPÄIVÄ OODISSA 20.5.2026

### Marita Kumara

YK on julistanut toukokuun 20. päivän maailman mehiläispäiväksi Slovenian aloitteesta.

Mehiläisten ja muiden hyönteisten määrä vähenee. Mehiläispäivä muistuttaa meitä puhtaan ympäristön, luonnonsuojelun ja luonnon monimuotoisuuden tärkeydestä.

Slovenia-seura järjesti Maailman mehiläispäivä -tapahtuman Helsingin keskustakirjasto Oodissa keskiviikkona 20.5. klo 12.00–17.00 Pop up -tapahtumassa kerrottiin mehiläisten tärkeästä roolista kasvien pölyttäjinä ja hunajan tuottajina.

Oodin tapahtumaan osallistui Slovenia-seuran lisäksi Suomen Mehiläishoitajain Liiton jäseniä. Esittelimme myös mehiläisten tarhausta ja hunajatuotteita Sloveniasta.



*Mehiläistarhuri Saara kertoi mehiläisten hoidosta suojarusteet päällään. Ne herättivät ansaittua kunnioitusta.*

*Pop up -osastollamme vieraili päivän aikana useita koululaisryhmiä. Mehiläistarhuri Saara esitteli innokkaille oppijoille mehiläisten elämän eri vaiheita. Tapahtumasta jäi varmasti paljon mieleen.*

### Mehiläistietoa asiantuntijoiden kertomana

Stadin Tarhaajat ja Hunajafrendit ry:n edustajina tapahtumassa olivat mehiläistarhurit Saara ja Rauno. Saara oli tuonut mukanaan mm. mehiläistarhurin suojarusteet ja tyhjän mehiläispesän. Ne keräsivät innokkaimmat osallistujat, kun monta ryhmää pieniä koululaisia katseli silmät pyöreinä verkkohattuisen Saaran esitystä.

Helsingin Seudun Mehiläishoitajat ry:n edustajana oli mehiläistarhuri Arto, jonka materiaalina oli mm. filmi mehiläisten hoidosta, tarhauksesta ja hunajan keräämisestä sekä erilaisia





hunajapurkkeja, joita oli mahdollista vain katsella, sillä Oodissa ei saa jakaa maistiaisia. Filmiä jäi kuitenkin moni seuraamaan pidempään.

Jaossa oli erilaisia esitteitä Suomen Mehiläishoitajain Liitolta. Osa oli suunnattu mehiläistarhuriksi aikoville, osa oli tarkoitettu lapsille väritysvihkon ja hunajareseptien muodossa.

### Slovenialaisia näytteitä ja opettajia

Slovenia-seuran edustajina olivat paikalla Sirpa ja Davor Spoljaric sekä Marita Kumara. Seura oli tuonut paikalle slovenialaisia hunajatuotenäytteitä (Medex) ja esitteitä. Lapsille oli mm. väritystehtäviä, mehiläistalon- ja -vahakynttilöiden askartelua. Slovenia-seuran oma esite ja Slovenian kartta tarttuivat monelle ohikulkijalle mukaan. Kohtasimme Oodissa myös ison ryhmän slovenialaisia opettajia, jotka ihmettelivät, miksi me esittelemme heidän maansa tuotteita.

Odotimme tapahtumaan enemmän paikallisia kävijöitä, mutta sijainti Oodin pääoven luona teki sen, että pöytäme luo päätyi suurimmaksi osaksi turisteja. Mehiläisten ja muiden pölyttäjien hyvinvointi on kuitenkin kaikkien asia, joten valistus ei mennyt hukkaan.

Sirpa ja Davor olivat tehneet ison työn tapahtuman järjestelyissä, materiaalien hankinnassa ja kuljettamisessa. Osa esitteistä tuli Andrejan varastoista välikäsien kautta. Andreja myös tiedotti tapahtumasta eri tahoille. Kiitokset heille myös pörräisten puolesta, viestiä on viety eteenpäin!



*Slovenialaiset hunajatuotenäytteet ja esitteet olivat jaossa. Sloveniassa voi kehua hunajan terveysvaikutuksia ja saa tehdä siitä terveystuotteita. Suomessa tämä olisi aika vaikeaa, saatiin tietää mehiläistarhureilta.*



*Mehiläistarhuri Rauno auttoi mehiläisvahakynttilän teossa pientä koululaista. Omin käsin tekeminen innosti kovasti, mutta vaati näppäryyttä. Etualalla näkyy tyhjä mehiläispesä.*

*Kuvat: Davor Spoljaric*





## SEURAN LUKUPIIRIN KUULUMISIA

### Lena Björklund

Slovenia-seuran lukupiiri jatkuu hyvässä hengessä vaikka slovenialaista kirjallisuutta ei paljon suomeksi saa, ainakaan uutta.

Kevätkauden päättäjaisiksi luimme Markus Nummen romaanin Käräjät. Jotkut kuuntelivat sen Hesarin kuukauden kirjana. Käräjät sijoittuu Etelä-Pohjanmaalle ja käsittelee sikiöläh-detyksiä eli abortteja. Nummi on tehnyt valtavan taustatyön, joka vaati kahdeksan vuotta. Tällaiset käräjät todella käytiin Teuvalla 1937 ja yhteensä 38 ihmistä sai tuomion.

Kirja on liki 600-sivuinen, sitä lukiessa elää miesten täysin määräämässä maailmassa. He tekevät mitä haluavat. Onneksi maailma on siitä hiukan muuttunut.

Kevään päätteeksi olemme yleensä retkeilleet ja käsitelleet kirjan siellä. Nyt menimme Håkansbölen kartanon mailla sijaitsevaan Håkans-kahvilaan. Googlatkaa esiin molemmat. Kaunista seutua, sijaitsee Vantaalla.

Lukupiirissä on se toistuva ongelma, että jos haluamme lukea jonkun vasta ilmestyneen kiinnostavan kirjan, niin sellaiseen syntyy alta aikayksikön pitkä jono kirjastossa. On vaikea saada kaikille kirja luettavaksi yhtä aikaa.

Tilanteen ratkaisuksi päätimme aina välillä valita jonkun Nobel-kirjailijan teoksen. Ensimmäinen kirjallisuuden Nobel annettiin 1901 ranskalaiselle Sully Prudhommelle, viimeisin viime vuonna unkarilaiselle Laszlo Krasznahorkaille.

Syksyn aloitamme vuonna 2017 Nobelin saaneen Kazuo Ishiguron romaanilla Klara ja aurinko.



Kuva: Tuulikki Fahler





### Andreja Valtanen

Slovenian parlamenttivaalien voittajaksi nousi keväällä 2026 pääministeri Robert Golobin johtama puolue, mutta aiempaa pienemmällä kannatuksella. Vaalivoitosta huolimatta Golob ei onnistunut muodostamaan hallitusta. Hallituksen kokoamisesta vastuun sai lopulta Janez Janša, joka kokosi uuden koalitiohallituksen.

Suomalaisesta näkökulmasta uuden hallituksen kokoonpanossa on kaksi kiinnostavaa henkilöä.

Ulkoministeriksi nimitettiin Tone Kajzer (SDS). Koulutukseltaan hän on ekonomi ja kansainvälisten suhteiden asiantuntija. Aikaisemmin hän toimi valtiosihteerinä Slovenian ulkoministeriössä. Kajzer on tehnyt pitkän uran diplomatian parissa ja toiminut Slovenian suurlähettiläänä Suomessa ja Tanskassa. Vuosina 2020–2022 hän palveli Slovenian suurlähettiläänä Yhdysvalloissa.

Oikeusministeriksi nimitettiin Mihael Zupančič puolueesta Demokrati. Hän on koulutukseltaan juristi, joka on erikoistunut kansainväliseen julkisoikeuteen ja eurooppaoikeuteen. Zupančič toimi Slovenian suurlähettiläänä Romaniassa vuosina 2015–2019. Tämän jälkeen hän työskenteli ulkoministeri Anže Logarin kabinetissa. Vuonna 2022 hänet nimitettiin Slovenian suurlähettilääksi Tanskaan, ja hänen vastuualueeseensa kuuluivat myös Suomen asiat. Hänen diplomaattikautensa Kööpenhaminassa päättyy kesällä 2026.

Molemmat ministerit ovat tehneet pitkän uran Slovenian ulkohallinnossa ja diplomatiassa. He ovat myös suomalaisille hyvin tuttuja, sillä kumpikin on toiminut Slovenian suurlähettiläänä Tanskassa sijaitsevassa Kööpenhaminan-edustustossa, jonka toimialaan kuuluvat myös Suomen asiat. Kajzer palveli lisäksi Slovenian suurlähettiläänä Suomessa.



Kuva Slovenia-seuran arkistosta v. 2012:  
Suurlähettiläs Tone Kajzer, seuran puheenjohtaja Aira Pellinen,  
Helena Pääntalo ja Yrjö Lautela.

Slovenia-seuralle suurlähettilään Tone Kajzerin v.  
2012 myöntämä kunnikirja.





Andreja Valtanen



### **Euroopan jousisoitonopettajien kansainvälinen musiikkitapahtuma 26.–30.8.2026**

Helsingissä järjestetään 26.–30. elokuuta 2026 merkittävä kansainvälinen musiikkitapahtuma. Euroopan jousisoitonopettajien yhdistyksen ESTA (European String Teachers Association) 54. kansainvälinen konferenssi kokoaa yhteen musiikkipedagogeja, opiskelijoita ja taiteilijoita eri puolilta Eurooppaa.

Tapahtuman teemana on ”fiESTA! – Bridging the Past and Future of String Pedagogy” (Menneisyyden ja tulevaisuuden yhdistäminen jousisoiton pedagogiikassa) ja isäntänä toimii Taideyliopiston Sibelius-Akatemia.

Suomen ja Slovenian ESTA-yhdistysten välillä on jo pitkään ollut tiivistä yhteistyötä. Se saa erityistä näkyvyyttä nyt sillä vuoden 2026 konferenssi järjestetään Helsingissä ja seuraava kansainvälinen ESTA-konferenssi vuonna 2027 Ljubljanassa. Tämän ansiosta konferenssi toimii myös siltana maiden väliselle kulttuuri- ja matkailuyhteistyölle.

Konferenssin ohjelmassa Slovenialla on näkyvä rooli erityisesti päätöspäivänä sunnuntaina 30. elokuuta. Tällöin lavalle nousee slovenialaisia muusikoita yhdessä suomalaisten kollegoidensa kanssa. Yhteiskonsertit tarjoavat yleisölle mahdollisuuden tutustua molempien maiden korkeatasoiseen musiikkiosaamiseen ja vahvistavat myös maiden välistä kulttuurivaihtoa.

Konferenssin järjestelyistä vastaavan ESTA Finlandin puheenjohtaja Päivyt Meller tuntee Slovenian hyvin. Hän on vierailut useina kesinä Bledin musiikkifestivaalilla opettajana ja esiintyjänä. Hänellä on lämpimiä muistoja maasta sekä sen musiikkielämästä.

ESTA-konferenssi tarjoaa ainutlaatuisen mahdollisuuden verkostoitumiseen, uusien pedagogisten ajatusten vaihtoon sekä suomalaisen ja slovenialaisen musiikkikulttuurin kohtaamiseen. Samalla se luo pohjaa vuoden 2027 Ljubljanan konferenssille ja entistä tiiviimmälle yhteistyölle maiden välillä.

Lisätietoja konferenssista ja sen ohjelmasta löytyy osoitteesta [www.esta2026.com](http://www.esta2026.com).



*Slovenia-Seuran tiedotteen ovat tehneet:*

*• Aineiston kokoaminen: Leena Sinervä ja Andreja Valtanen*

*• Julkaisun ulkoasu ja taitto: Andreja Valtanen*

*• Etusivun kuva: Ljubljana, Marita Kumara*

*Kesäkuu 2026*