



SLOVENIA
SEURA

Slovenia-seuran tiedote

Joulukuu / 2024

SISÄLLYSLUETTELO

- Alkusanat: Andreja Valtanen
- Kesäinen retki Lahteen: Leena Sinervä
- Slovenialaisia elokuvia Euroopan elokuvaviikolla: Lena Björklund
- Viini- ja kulttuurimatka Sloveniaan: Lena Björklund
- Ruokakurssi: Leena Sinervä
- Seuran lukupiirin kuulumisia: Lena Björklund
- Syyskokouksen satoa: Matti Sinervä
- Matkamessut 2025 ennakko infoa: Matti Sinervä
- 2025 syksyn viinimatkasta ennakkotietoa: Sirpa Spoljaric ja Lena Björklund
- Joulujuhla sloveenien kanssa: Andreja Valtanen





Hyvät Slovenia-seuran jäsenet Dragi prijatelji Slovenije na Finskem

Tämä vuosi on kohta lopussa ja uusi alkaa pian. Vuosi 2025 tuo tullessaan paljon uusia elämyksiä Slovenia-seuran jäsenille! Luvassa on jälleen monipuolista tekemistä, makuja, kohtauksia ja matkailua – kaikkea sitä, mikä yhdistää meitä Slovenian ystäviä.

Vuosi alkaa Matkamessuilla. Slovenia-seura on siellä mukana Slovenian osastolla yhdessä Slovenian suurlähetystön ja Slovenian Tourist Board:in kanssa. Osasto on isompi kun viime vuonna - 20m2. Osaston numero on 6g70. Toivottavasti näemme siellä mahdollisimman monta teistä!

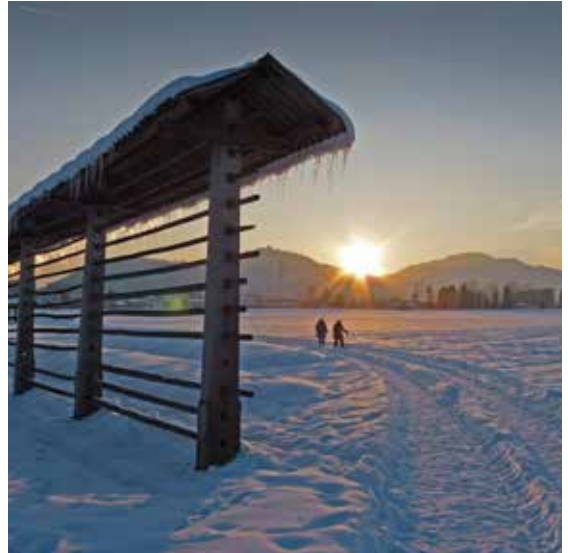
Maaliskuussa tutustutaan slovenialaisen keittiön saloihin perinteisellä ruokakursillamme. Tämä tapahtuma on ollut aina todella suosittu, eikä suotta – mikä olisikaan mukavampaa kuin kokata (ja syödä!) yhdessä. Tarkempaa tietoa ajankohdasta ja paikasta on tulossa myöhemmin, joten kannattaa pitää silmät ja korvat auki.



Syyskuussa suuntaammekin sitten Sloveniaan, sillä suunnitteilla on viinimatka. Kiitos Lena ja Sirpa, että järjestätte matkan. Tämä reissu tarjoaa mahdollisuuden tutustua Slovenian upeaan viinikulttuuriin ja nauttia maan kauneudesta hyvässä seurassa. Tiedämme, että monet teistä ovat jo odottaneet tätä!

Tiedotuslehtemme ilmestyy tuttuun tapaan kahdesti vuodessa, ja lukupiiri pyörii edelleen. Lukupiiri on ollut monelle tärkeä kohtaamispaikka, jossa on jaettu ajatuksia kirjallisuudesta ja kulttuurista – tämä matka jatkuu.





Kuvat: Pavel Rakovec

Lopuksi suuri kiitos kaikille hallituksen jäsenille ja teille kaikille jäsenille, jotka olette olleet mukana tänä vuonna. On ollut ilo järjestää tapahtumia, nähdä teitä ja tuntea, että yhdessä meillä on aina kiva.

Toivotamme teille kaikille rauhallista joulun aikaa ja valoisaa uutta vuotta 2025. Olkoon se täynnä makuja, matkoja ja mukavia kohtaamisia!

Vesel Božič in srečno novo leto 2025!

Lämpimin terveisin,

Andreja Valtanen

Slovenia-seuran puheenjohtaja





SLOVENIA SEURAN JÄSENTEN VIERAILU 17.8.2024 LAHDESSA

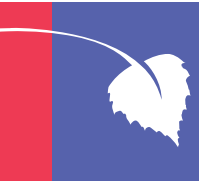
Leena Sinervä

Tänä vuonna Lahden kaupunki lahjoitti Slovenia seuralle pienen avustuksen. Seuran hallituksessa sovittiin, että käytetään avustus jäsenten tutustumismatkaan Lahteen.

Elokuussa järjestettiin matka, johon osallistui toistakymmentä jäsentä. Vieraat saapuivat autolla ja junalla.

Sovittu tapaaminen oli n. 11:30 Lahden Historiallisen museon pihalla. Rakennus on alun perin Felmannin kartanon päärakennus. Veimme vieraat ensin museoon, joka oli auennut alkukestästä uudelleen suuren remontin jälkeen. Tutustuimme museon pysyviin näyttelyihin esim. Asehuoneeseen. Vaihtuvana näyttelynä on "Kotiin – Karjalan kaikuja ja kuvia", varsinkin tähän museon osaan jäsenet tutustuivat todella tarkasti.





Onneksemme Lahden Historiallisessa museossa oli samaan aikaan Lahdessa oopperalaulua opiskelevien nuorten esiintyminen. Se näytti ja kuulosti hienolta.

Historiallisten kokemusten jälkeen siirryttiin museota vastapäätä olevan Vanhan Linja-autoseman ravintolaan. Ruoka oli maittavaa ja täyttävää. Keskustelu polveili asiasta toiseen, pölinää riitti kabinetissa.



Ruokailun jälkeen siirryimme Pikku Veskun puistoon ja siitä maisemia ihastellen käveltiin Satamaraittia pitkin Sibeliustalolle.

Paikalliset esittelivät vieraille satamassa olevia rakennuksia ja niiden historiaa, Vanhaa rautatieasemaa, Sibeliustaloa, vanhaa lasitehdasta jne. Slovenia seuran jäsenet lähtivät tyytyväisinä kotimatalle 17 jälkeen.



Kuvat: Andreja Valtanen





Lena Björklund

Euroopan unioni järjestää Helsingissä vuosittain lokakuussa eurooppalaisen elokuvan viikon. Silloin voi nähdä sellaisten maiden elokuvia, joita harvoin elokuvateattereihin tulee. Slovenia on tässä yhteydessä ollut valkokankaalla usein. Tänä vuonna elokuvalla Wake me (Zbudi me, vuodelta 2022).

Eurooppa-salissa Kampissa esitettävät elokuvat voi katsoa ilmaiseksi. Kunhan saa tiedon niistä. Niitä ei nimittäin liiemmin mainosteta.

Jengisotaa kaupungin kaduilla

Wake me on hyvä yhteiskunnallinenokuva, mutta se ei taatusti miellytä kaikkia. Siinä ei ole häivääkään siitä luonnonkauneudesta, jonka maassa matkustava kokee ja johon ihastuu. Eikä siinä ole kivoja ystävällisiä ihmisiä, vaan elämäntavoiltaan ja puheilmaisultaan väkivaltaan taipuvia ja rivoja.

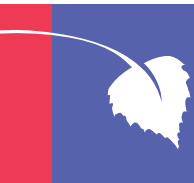
Pääosassa on Rok, joka kyllä on asunut tyttöystävänsä kanssa kuvankauniissa Bledissä, muttei muista siitä mitään, koska on ollut epämääräisessä onnettomuudessa. Hän palaa pää paketissa ja muistinsa menettäneenä asumaan äitinsä luokse teollisuuskaupunki Jesenicen. Googlatessa Jesenicestä löytyy kauneuttakin, muttei elokuvassa.



Rok ei palaa mihinkään rauhantilaan, koska ollaan kipeitä asioita kokeneiden ihmisten pettymysten ja vihan ja välinpitämättömyyden äärellä. Rokilla on ollut oma jenginsä Jesenicessä ennen muuttoaan Blediin ja se jengi maalitti kaupungissa asuvia Bosnian muslimeja säännöllisesti ja väkivaltaisesti.

Rok yrittää nyt parantaa suhteitaan muslimeihin, mutta se ei entisille jengikavereille käy, vaan ne pahoinpitelevät Rokin rajusti.





Nelikymppisten maailmankuvaa

Elokuvan on ohjannut kroatialainen Marko Santic ja käsikirjoituksen tehneet hänen lisäksi kroatialainen Sara Hribar ja slovenialainen kirjailija Goran Vojnovic. Päänäyttelijät ovat sloveeneja: Jure Henigman esittää Rokia, Timon Sturbej hänen pikkuveljeään, joka ihailee Rokin entistä jengiä. Natasa Barbara Gracner esittää Rokin äitiä.

Suurin osa elokuvan tekijöistä on nelikymppisiä tai nuorempia. Elokuva välittää heidän näkemystään tietynlaisten puolirikollisten ihmisten elämästä ja tunnoista. Ja siitä, että sellaisiakin ihmisiä Sloveniassa on. Kiroilemista on paljon. Kiro sanat ovat eräänlaista täräytystä sellaisen ihmisen puheessa, joka oikeastaan ei haluaisi lainkaan puhua tai vain huutaa, jos suu pitää avata. Tai lyödä. Tuttua Suomessakin.

Ei mikään Feel good -elokuva

Suomalaisena toimittajana ja muutenkin tiedonhaluisena ihmisenä sekä Jugoslavian hajoamista ja sen seurauksia tiiviisti seuranneena ihmettelen ettei tällaista elokuvaa ole aiemmin tehty. Tällaista aika epämiellyttävistä ja katkerista ihmisistä kertovaa elokuvaa. Sillä taatusti niitä on paljon Sloveniassakin. Eikä heistä synny mitään Feel good -elokuvaa.

”Rokin kohtalo on tavallaan metafora sille revisionismille mikä Balkanilla vallitsee, ja myös Euroopassa”, ohjaaja Marko Santic kuvaa eräessä haastattelussa. ”Wake me on elokuva slovenialaisten ja muualta entisen Jugoslavian osista tulleiden ihmisten välisistä suhteista.”

Elokuva esitettiin Tallinnan Black Nights Film Festivalilla heti valmistuttuaan. Aiemminkin Helsinkiin on saatu slovenialainen elokuva, joka sitä ennen on saanut ensiesityksensä noilla festivaaleilla.

Elokuvan esittelyssä todetaan, että se kysyy: Voiko kukaan aidosti muuttua/kehittyä? Suoko elämä ihmiselle ikinä uuden mahdollisuuden niin sanotusti puhtaalta pöydältä? Voiko ihminen vapautua vihantäytteisestä taakastaan?

Todella tärkeitä kysymyksiä.





VIHDON PÄÄSTIIN TAAS VIINIMATKALLE

Lena Björklund

Tämän vuoden syyskuussa 2024 oli kulunut viisi vuotta siitä, kun viimeksi kävimme joukolla viinitiloilla Sloveniassa. Korona sulki meidät koteihimme ja hanakkuus matkustamiseen palasi hitaasti. Joten kun me tänä syksynä lähdimme, kaipuu oli kova.

Emme kaivanneet pelkästään hyviä slovenialaisia viinejä, vaan koko maata: sen häkellyttävää vihreyttä, kukkuloiden maalauksellista kauneutta, hyviä ruokapaikkoja, pienten viinitilojen persoonallisia ihmisiä.

Liikuimme aluksi Goriška brdassa, Slovenian ehkä kaikkein kauneimmassa kukkulakeskittymässä, jota myös Slovenian Toskanaksi kutsutaan. Majoituimme sen naapuriin, Soča-joen laakson korkean rinteen huipulle, Zagoran kylään. Täytimme koko Pri Martinovihin majatalon. Tie sinne oli kuin isoja z-kirjaimia koko matkan ylös, mutta meillä oli onneksi hyvä bussi ja erinomainen kuljettaja, joka parissa mutkassa aina pysähtyi ja peruutti, jotta saattoi taas edetä. Niissä mutkissa pidätti aluksi henkeä.



Ensin rajan toiselle puolelle

Viinimaistelulla kävimme ensiksi Italian puolella, rajan tuntumassa. Kukulalla sielläkin. Matkaa tehdessä bussin ikkunoista avautui mitä kauneimmat laaksot. Osa niistä oli Sloveniaa, osa Italiaa. Perillä meidät otti vastaan Franco Terpin, italiansloveeni.





Viinireissuilla saa tietää muustakin kuin viinistä. Olen tavannut Terpinin monesti ja seuran viinimatkailijatkin kahdesti. Kanssakäymisessä esiin voi putkahtaa historiaakin, esimerkiksi millaista italiansloveenien elämä oli Mussolinin aikana. Tuolloin, Terpinin isän aikana, oli kiellettyä puhua sloveenia. Moni sloveeni muutti nimensä italialaiseksi.

Mutta Terpinin suvusta ei tullut Terpinoa ja Franco Terpinin elämän aikana hänen tyttärensä ovat voineet käydä koulua sloveeniksi Italiassa. Ja koska isänsä nykyään on myös Slovenian kansalainen, he voivat jatkaa kouluttautumistaan joko Italiassa tai Sloveniassa.

Terpin tekee vain luonnollisia viinejä. Hän ei säätele lämpötiloja eikä lisää mitään käymisprosessin aikana ja rypäleet ovat luomua. Perheellä on nykyään myös agriturismo eli slovenialaisittain gostilna, ruokapaikka. Maisteltuamme hänen mainiot viininsä me siis myös söimme hyvin.



Arvostetun Opoka-maaperän alueella

Seuraavana päivänä maistelimme Marjan Simčičin viinejä Goriška brdan alueella. Simčič on viinintekijä jo viidennessä polvessa ja perheen viinitila ja sen rakennukset huokuvat sukupolvien arvovaltaa ja vaurautta. Simčičin viinien ominaispiirre on eleganttius. Ne tehdään biodynaamisesti ja luonnon monimuotoisuutta kunnioittaen aivan Italian rajalla.

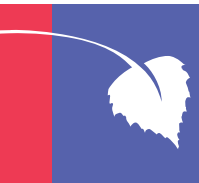
On monta linjaa. Alueen klassikot on yksi, toinen on vanhimpien viinipalstojen parhaista rypäleistä pitkällä kypsytyksellä valmistetut Cru-viinit. Sitten on Opoka-linjasto, joka on nimetty maaperän mukaan.

Opoka, siinä sana jonka kuulee aina, kun käy Goriška brdassa. Maaperä, josta jokainen sikäläinen viinintekijä on ylpeä. Muinaisen meren aikaansaama kerroksellinen maa-aines, jossa on merkeä, hiekka- ja kalkkikiveä.

Mutta jos huomaa pitävänsä maistelussa eniten opoka-viinistä ja on ostoaikeissa, joutuu ehkä miettimään toisenkin kerran, kun näkee hinnaston. Simčičin Opoka- ja Cru-viinit ovat kalliita. Mutta hintansa väärtejä ehdottomasti, jos löytyy rahaa ja haluja satsata.

Heillä on viinitarhoja myös Italian puolella. Seistessämme laajalla terassillaan katsomassa ympärillä leviävää suurta vihreyttä Valerija Simčič Kalan osoitti Italian puolella olevia viinipalsto-





jaan. Heidän poikansa Leonardo Simčič on jo mukana viinibisneksessä. Hän on siten jo suvun kuudes tässä paikassa viiniä tekevä sukupolvi.

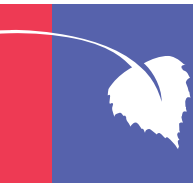


Nuori nainen viinintekijänä

Matkalla Simčičiltä majoitukseemme koukkasimme hakemassa muutamia viinipulloja myös Emeran Reya – nimiseltä viinitilalta. Siellä on yksi Goriška brdan kehutuimmista terasseista mitä näköalaan tulee. Nyt se on remontissa, mutta ensi vuonna entistä ehompi.

Seuraavana päivänä meillä oli poikkeuksellinen viinimaistelu Goriška brdassa. Erityinen sikäli, että sellaista ei ole ollut milloinkaan ennen näillä viinimatkoilla. Tapasimme 32-vuotiaan Maja Reian, joka sukupolven vaihdoksen jälkeen vastaa viininteosta tällä viinitilalla. Ja osaa tehdä viiniä, sen maistelussa huomasi!





Isänsä Marko Reia elää yhä, mutta luomuviinit tekee nykyään Maja Reia. Täälläkin kuten Simčičeillä, viiniä on tehty jo useamman sukupolven ajan. Maja Reia on vähintäänkin jo neljättä sukupolvea. Ja Opoka-maaperään turvataan!

Heillä on myös 500 kirsikkapuuta ja muita hedelmäpuita. Tila on sertifioidusti sekä luomu että biodynaaminen. Rypäleissä mm. Rebulaa, Malvazijaa, Jakotia eli Sauvignonassea ja Sauvignonia ja punaviiniäkin. Myös kuohuvia Pet-Nateja.

Tilan pitkän historian näkee rakennuksista. Päätalona on 200-vuotias ja pihalla kivistä rakennettu talo 300-vuotias. Sinne taidekoulutuksen saanut Maja Reia aikoo perustaa savityöpajan. Hänellä on muitakin taiteellisia ambitiesia ja ne näkyvät talon sisustuksessakin. Värien harmonia tulee vastaan ja luo kauneutta ja kodikkautta.



Maukasta grillattua lihaa päätien varrelta

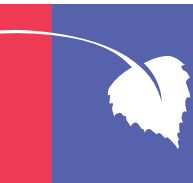
Olimme neljä yötä Pri Martinovihissa kukkulan laella. Ensimmäisenä iltana illallistimme ulkosalla kauniilla pihalla. Majapaikassa ei ole ravintolaa eikä lähellä ole kätevästi ruokapaikkaa, joten he hankkivat ainekset illalliseen ja valmistivat sen. Se oli heidän hyvä ehdotuksensa ja me ostimme päivällä Ljubljanan vinoteka Storijasta viiniä iltaruokailuun ennen kuin suuntasimme Pri Martinovihiin, missä ei ole viiniä myynnissä.

Meille olisi loihdittu myös lähtöillallinen, mutta esteeksi tuli oliiviöljy. Pri Martinovihilla on noin 500 oliivipuuta, lukuisia eri lajikkeita. Jugoslavian aikana oliivipuuta ei saanut pitää, joten kun Jugoslavia hajosi ja Slovenian tasavalta 1990-luvun alussa syntyi, Pri Martinovihissa alettiin hankkia hyvin harkitusti oliivipuuden taimia.

Syyskuussa 2024 olikin sitten heidän oliiviöljynsä laadun arviointi, juuri sinä viimeisenä päivänä, kun olimme siellä. Arvovaltainen raati arvioi tietyn määrän eri valmistajien oliiviöljyjä. Jännitys näkyi ystävällisen Vesna-emäntämme kasvoilla koko päivän.

Seuraavana päivänä, lähtöaamuna, saimme tietää tuloksen: Pri Martinovihin oliiviöljy San Martin, jonka kotipaikka on Goriška brda, oli valittu koko pohjoisen Slovenian suositusoliiviöljyksi.





Kilpailupäivän jännityksestä huolimatta Vesna-emäntämme ei halunnut pitää meitä jännityspäivän iltana nälkäisinä, vaan sopi melko läheisen ruokapaikan kanssa ruokailustamme. Niinpä menimme bussilla z-tien taas alas mutkissa välillä peruuttaen ja hiukan Soča-jokea myötäilevää päätietä eteenpäin Gostilna Dermotaan, serbialaiseen grilliravintolaan.

Dermotan menu pursuaa lihaa ja sen liha on todella maukasta. Seurueemme ainoa kasvissyöjä ei siitä hermostunut, vaan poimi tarjoilulautasilta kaikki mahdolliset kasvikset.

Dermotassa puhuttiin paitsi sloveenia myös italiaa, joten sillä kielellä saatoinkin puhua suoraan ruoasta vastaavien kanssa. Englanniksi se ei olisi onnistunut.

Grillattua lihaa oli niin valtavasti, että sitä jäi yli. Kaikki pakattiin meille mukaan vietäväksi. Liha ilahduttikin yllättävän monia vielä lähtöpäivän aamiaisella.



Kaverukset auttavat toisiaan

Sitten vaihdoimme maisemia. Suuntasimme Vipava-joen laakson eteläisimpään kolkkaan, Lipican hevosten maisemiin. Yövyimme hevoshakojen vieressä olevassa hotelli Maestosossa, joka sitten viime näkemän oli laajentunut melkoisesti. Sen olemukseen oli tehty eräänlainen nuorennusleikkaus: se ilmensi nyt modernia arkkitehtuuria.

Lipicasta ei ollut pitkä matka Orehovicin kylään, missä maistelimme kolmen viinintekijän viinejä: Burjan, Rogovilan ja Pasji repin.

Burjan Primoz Lavrencic, Rogovilan David Bratoz ja Pasji repin Samo Premrn ovat yhdistäneet innostuksensa laatuviineihin ja tekevät yhteistyötä tavoittelemalla suurempaa kuuluisuutta viineilleen. Yhtenä ajatuksena on ollut eräänlainen Orehovica-Cru, parhailta viinipalstoilta kerätyistä rypäleistä tehdyt erityisen laadukkaat viinit.

Tapasin Primoz Lavrencicin ensimmäisen kerran kesällä 2011, kun lähdin ystäväporukan kanssa Primorskan viininviljelyalueelle Sloveniaan aikomuksena kirjoittaa slovenialaisista laatuviineistä. Olin kirjoittanut viiniblogia jo jonkin aikaa.

Primoz Lavrencicin oli tuolloin tehnyt viiniä isänsä ja veljensä kanssa ja pulloissa luki Sutor.





Mutta hän halusi omempia viinejä. Hän halusi tehdä mm. historiallisen punaisen blendin, siis viinin, jossa olisi historiallisesti Slovenian maaperällä viljeltyjä rypälelajikkeita: Pokalcaa, Modra frankinjaa, Refoskia.

Siinä hän onnistuikin. Vuonna 2015, kun seuran jäsenet vierailivat hänen Burja-tilallaan, ensimmäinen vuosikerta tuota blendiä oli pulloitettu, nimellä Burja Reddo. Sitä me maistelimme myös syyskuussa 2024.

Rogovila on hyvin pieni viinitila, omistajansa mukaan Slovenian pienin. Mutta omistaja tekee intohimoisesti oranssiviinejä, onhan hän sommelier koulutukseltaan.

Kaikkien kolmen viinintekijän hyviä valkoviinejä maistellessamme olimme Slovenian valkoviinien ytimessä: Zelen, Rebula, Laski Rizling, Pinela, Malvazija. Mutta hyviä olivat myös punaviinit. Ei vain Burja Reddo, vaan myös Rogovilan ja Pasji repin Merlotit, aivan erityisesti Pasji repin Breg-Merlot. Se oli pakko ostaa.

Kylmän laakson hyvät viinit

Seuraavana päivänä lähdimme viinimaistelulle vasta iltapäivällä. Oli aikaa kävellä ihailmassa valkoisia hevosia tai tehdä mitä halusi kunnes iltapäivällä lähdimme vanhan kauniin Štanjelin linnoituskylän tuntumaan maistelemaan viiniä viinitiloille nimeltä Fedora ja Santei.



Sijaitsevat tietysti rinteellä, Dolancin kylässä, missä asukkaita on kaikkiaan vain 18. Heistä kaksi perhettä on viinintekijöitä, Fedora ja Santei, muutaman sadan metrin päässä toisistaan.

Suomalaiselle on erityistä herkkua istuutua rinteelle rakennetun talon avaralle ja jotenkin taiteelliselle terassille katsomaan alhaalla avautuvaa vehreää laaksoa. Ja sitten tuodaan hyvää viiniä eteen.

Näin oli Fedorassa. Viininsä tehdään biodynaamisesti, joskaan ei sertifioidusti. Rypäleinä kotoperäisenä pidetty Pinela, joka tehdään niin kuin se perinteisesti on tehty eli kuorikontaktissa, ja Zelen, kotoperäinen arvostettu rypäle sekin. Blendissään on myös Malvazija ja Rebula. Ainoa hyvin kansainvälinen on Chardonnay.





Mojca Tirsek toi pöytään antimia niin kuin Sloveniassa viininmaistelussa parhaimmillaan: leipää, juustoa, salamia ja muutakin. Me tietysti aina maksamme maistelusta, mutta ei siihen silti välttämättä kuulu viinien maistelun lisäksi vielä juustoa, leipää ja salamia.

Sitten kävelimme muutaman sata metriä ja olimme jo toisessa maistelupaikassamme, Santeissa. Siellä pöytä oli vielä koreampi: itse tehtyä valkohomejuustoa, salamia, kinkkua, itse tehtyä hilloa, leipää.

Irti oravanpyörästä ja keskittyminen laatuun

Santeissa meille heti aluksi tarjottiin maksuttomat tervetulijskuplat. Sandra ja Matej Bizjak, kaksi ruoasta kiinnostunutta älykköä, hyppäsivät hyväpalkkaisesta työstä kansainvälisissä yhtiöissä ja ovat nyt viinibisneksessä koko perhe. Pienimmän piirtämät harakanvarpaat koristavat ostamani Rebula-viinipullon etikettiä.

Elämänmuutos alkoi 2000-luvun lopulla. Sandra on biologi ja Matej matemaatikko. Viinitilan nimi syntyi molempien etunimistä: Santei.



Santei, maa ja sen rakennukset, ostettiin 2008 ja seuraavat vuodet olivat yhtä suurta remonttia. Luomuviinien valmistus alkoi 2014 ja luomusertifiointi saatiin 2018. Biodynaaminen sertifiointi kolme vuotta myöhemmin.

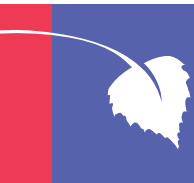
Kaikki haluttiin tehdä viimeisen päälle, ei mitään oikopolkuja pitkin. Vain paras kiinnosti. Luonnon ehdoilla ja perinteitä kunnioittaen, Matej sanoo.

Täällä valmistetaan myös väkeviä, mm. giniä, grappaa, brandyä, yrttiviinaa.

Alue on Vipavska brda eli Vipavan kukkuloita. Se rajautuu karstimaan ja Vipava-joen laakson väliin. Ja taas on puhetta maaperästä, sen kerroksista.

Ja siitä, että kapeahko laakso on hapahko eivätkä siinä menesty kaikki rypälelajikkeet. Laaksoissa on myös pari astetta kylmempää kuin muualla. Siinä on haittansa, mutta myös hyötynsä: rypäleet säilyttävät hapokkuutensa täysinäkin.





Olisi pitänyt käydä Santeilla ihan erikseen eikä yhdistää sitä toisen - vaikkakin hyvän - viinitilan kanssa. Santeissa oli niin paljon antia ja elämyksellisyyttä. Siellä olisi pitänyt viipyä pidempään ja kaikessa rauhassa.

Etenkin kun seuraava päivä oli matkaan perinteisesti kuuluva vapaapäivä ilman ohjelmaa.

Viinimaa Slovenian uudet viinisäiliöt

Sloveniassa viinimatalla useitakin kertoja käyneitä yllätti tällä matkalla kellareiden uusi välineistö: munanmuotoiset käymisastiat betonista tai teräksestä tai ruskean värisinä, mutta tuskin puusta tehtyinä. Vieressä oli toki perinteisempiä viinintekovälineitä, mutta munat erottuivat lähes kaikkialla. Ja ne olivat kotimaista tekoa. Uutta tuotantoa.

Betonimunia olimme nähneet aiemmin esimerkiksi Ducalilla Pohjois-Sloveniassa. Yhden biodynaamisen munan. Amforoitakin on ollut, maan alle säilöttyjä. Mutta nämä uudet munat, joissa, niin meille kerrottiin, viini kypsyessään liikkuu sille parhaalla tavalla, olivat uusi kokemus.



Kuvat: Hilkka Helanen ja Keijo Ruusunen





RUOKAKURSSI

Leena Sinervä

Ruokakurssi järjestettiin poikkeuksellisesti syksyllä lokakuussa.

Paikkana oli vanha tuttu ja hyväksi koettu Marthaförbundetin keittiö, Ruoholahdessa Helsingissä.

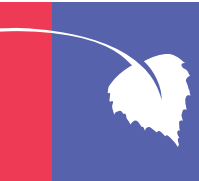
Andreja ja Lena olivat tehneet ennakkoon tarvikkeiden hankinnat, joten kokkaajat pääsivät heti aloittamaan. Paikalla oli runsaasti jäseniä ja näin ruoan laiton merkeissä tutustuttiin toisiimme, juttua piisas ja hauskaa oli.

Kaikki olivat innokkaita kokeilemaan slovenialaisia ruokia, jotka kokattiin reseptien avulla ja Slovenialaisten neuvoessa. Valmistimme kurssilla alkuruoaksi kurpitsakeiton, pääruoaksi



Pečenkan uunivihannesten kera ja jälkiruoaksi uunissa gratinoidut rahkaletut. Reseptit löytyvät Slovenia seuran nettisivuilta.





Ruoista tuli todella maittavia ja jälkiruoka vei kielen mennessään. Sitä tarjottiin myös hallituksen jäsenille, joilla oli kokous ruokakurssin jälkeen.



Kuvat: Andreja Valtanen





UUNISSA GRATINOIDUT RAHKALETUT (NOIN 14KPL)

Ainekset taikinaan:

- 500 ml maitoa
- 100 ml kivennäisvettä
- 3 munaa
- 300 g vehnä jauhoja
- 2 ripaus suolaa
- öljyä paistamiseen

Täytteen ainekset:

- 500 g maitorahkaa
- 200 g ranskankerma
- 4 rkl sokeria (tai maun mukaan)
- 1 vaniljasokeri
- 1 kananmuna
- kourallinen rommiin liotettuja rusinoita

Kuorrutuksen ainekset:

- 200 g ranskankerma
- 1 kananmuna
- 2 rkl sokeria (tai maun mukaan)
- 1 rkl vaniljasokeri

Valmistusohjeet:

1. Sekoita kaikki ainekset lettutaikinaa varten. Anna taikinan levätä vähintään 1 tunti. Taikinan koostumus ei saa olla liian paksua tai liian ohutta. Säädä sitä lisäämällä jauhoja tai maitoa.
2. Laita hieman öljyä pannulle ja paista letut kuumalla pannulla molemmin puolin.
3. Sekoita kaikki täytteen ainekset yhteen ja voitele jokainen lettu erikseen. Aseta ne päällekkäin – kuten kuvassa.
4. Kaada lettujen päälle kuorrutus, joka on valmistettu sekoittamalla kermaviili, muna, sokeri ja vanilja.
5. Paista uunissa 180 asteessa noin 40 minuuttia.





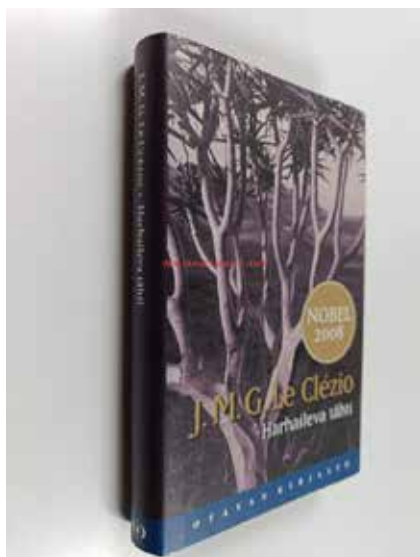
Lena Björklund

Slovenia-seuran lukupiiri on kokoontunut jo kymmenen vuotta. Viime vuosina useimmiten Kruununhaan asukastilassa Mestassa, jonka olemme voineet pientä korvausta vastaan varata, koska yksi lukupiiriläisistä asuu Kruununhaassa.

Aina se ei ole ollut vapaa, kun meille on sopinut ja nyttemmin sen käyttö on muuttunut, joten olemme etsineet uusia paikkoja ja pari kertaa jo kokoontuneet Tekstin talon kabinettiin, joskin se on hiukan kallis. Tekstin talo sijaitsee Elannon leipätehtaan vanhassa kunnostetussa tiilitalossa Helsingissä, lähellä ns. Kurvin kulmaa, ja sinne on koottu paljon kirjallisuuteen liittyvää.

Uusien teosten pitkät jonot harmittavat

Luemme romaaneja sekä hyvää faktakirjallisuuttakin ja jatkuva toive on, että joskus suomennettaisiin myös jotain Sloveniaan liittyvää. Slovenia tulee kyllä esiin esim. Jugoslavian hajomista ja sen jälkeistä elämää kuvaavassa kirjallisuudessa, mutta sitäkään ei julkaista suomeksi, ruotsiksi kyllä. Osa meistä on lukenut Goran Vojnovicin kiinnostavan romaanisarjan noista aiheista – ruotsiksi. Viimeisin niistä julkaistiin tänä syksynä, neljäs.



Joten luemme mitä päätämme. Uusiin kiinnostaviin suomalaisiin romaaneihin tulee helposti hyvin pitkä jono ja on vaikea synnyttää tilannetta, jossa jokainen olisi saanut kirjan ajoissa ja lukenut sen, jolloin keskustelu siitä olisi kiinnostavaa.

Mutta kun tänä vuonna päätimme lukea Andrei Makinen Ranskalaisen testamentin, joka julkaistiin suomeksi jo 1997, ei jonoja ollut ja saatoimme keskustella siitä niin, että kaikki olivat sen lukeneet. Se kannattaa lukea.

Niin kuin aikanaan kirjallisuuden Nobelin voittaneen Le Clezion romaani Harhaileva tähti. Sitä Sirpa Kähkönen kehui, kun hän viime vuonna sai Finlandia-palkinnon. Kirjan aihe on pakolaisuus ja valokiilassa ovat palestiinalaiset ja juutalaiset, vaikka aika on toinen. Se kannattaa tässäkin ajassa lukea.





Ja luimme tietysti paljon muutakin. Viime tapaamisessa joulukuussa 2024 käsitelimme Reetta Hännisen kirjoittaman kiinnostavan teoksen Maissi Erkon elämästä. Kirja on nimeltään Tulisydän. Se ilmestyi toissa vuonna ja oli nopeasti saatavissa. Maissi Erko syntyi 1872 ja kuoli 1936. Hänen elämänsä aikana Suomessa tapahtui valtavasti ja kaikesta siitä kirja kertoo. Kannattaa lukea.

Välillä kokoonnumme retkellä

Vuoden 2025 ensi tapaaminen on tammikuussa Itäkeskuksen kirjaston Ruusu-nimisessä kokoustilassa, joka vaikuttaa hyvältä ja on ilmainen. Saatamme tavata siellä koko vuoden. Paitsi alkuvuoden päätöstapaamisessa ennen kesäpaussia ja kun syyskausi alkaa. Nämä kaksi tapaamista olemme pitäneet ikään kuin retkenä. Keväällä 2024 keskustelimme mukavalla puistonpenkillä koivujen alla Suomenlinnassa sekä söimme ja kahvitelimme sen päätteeksi. Kirja taisi olla juuri Harhaileva tähti.

Syyskauden aloitus oli mahtavassa paikassa: Katajanokanluodolla. Postimerkin kokoisessa paratiisissa, niin kuin Cafe Kobbenin pitäjät itse saaren määrittelevät.

Tervetuloa joukkoon, jos lukeminen kiinnostaa ja aikaa on keskellä iltapäivää!





Matti Sinervä

Kaikkiaan 11 Slovenia seuran jäsentä kokoontui sateisena ja kovatuulisena marraskuun lauantaina seuran syyskokoukseen Mestan tilaan Helsingissä. Ilmapiiri ja ”henki” kokouksessa oli erittäin innostava. Syyskokouksen työjärjestys tähtää tulevaan kauteen. Esillä ovat sekä toimintasuunnitelma että talousarvio, ja näiden kahden asian toteuttajaksi valittava hallitus.

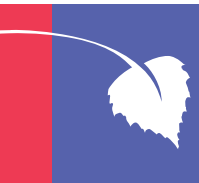
Toimintasuunnitelma 2025 pitää sisällään mm Matkamessut tammikuulla, kevätkokous maaliskuulla yhdistettynä ruokakurssiin, kuorovierailu Sloveniasta huhtikuulla. Syyskausi aloitetaan Tampereen teatterikesällä, josta on helppo siirtyä lokakuulla järjestettävään Eurooppalaiseen elokuvaviikkoon. Tuleva toimintavuosi 2025 päättyy Slovenia seuran osalta aina suosittuun ja haluttuun Pikkujouluun. Sekä teatterikesässä että elokuvaviikolla Slovenia ja slovenialainen kulttuuri ovat vahvasti esillä.



Talousarviossa kaudelle 2025 lähdetään siitä, että seura ei hae OKM avustusta. Todettiin, että nykyisten hakukriteerien voimassa ollessa ei Slovenia seuralla ole mahdollisuuksia kyseistä avustusta saada. Näin talousarvio loppusummaltaan päättyi realistisesti hieman päälle kahden tuhannen euron.

Hallituksen valinta aiheuttaa aina pientä puhetta. Tässä kokouksessa päädyttiin pienentämään hallitusta yhdellä jäsenellä neljästä kolmeen + puheenjohtaja. Ja näiden lisäksi valittiin kaksi varajäsentä. Tällä kokoonpanolla tartutaan tiukasti hyväksytyyn toimintasuunnitelmaan talousarviota noudattaen.





Slovenia seuran hallitus kaudelle 2025:

Andreja Valtanen puheenjohtaja

Matti Sinervä varapuheenjohtaja

Lena Björklund jäsen

Marita Kumara jäsen

Sirpa Spoljaric varajäsen

Davor Spoljaric varajäsen

Kokouksen jälkeen Lena Björklund kertoi hyvin innostavasti sekä sanoin että kuvin syksyllä toteutuneesta Viini- ja kulttuurimatkasta Sloveniaan. Tämän talvitiedotteen sivuilta voimme jokainen tarkemmin tutustua kyseiseen retkeen ja samalla miettiä mahdollisuutta osallistua vastaavaan kokemukseen kaudella 2025.



Kuvat: Andreja Valtanen





Matti Sinervä

Vuoden 2025 Matkamessuilla Slovenialla on 20 neliömetrin suuruinen kolmelta suunnalta auki oleva osasto. Esittelytilan koko kasvaa vuodesta toiseen. Tämän kokoisen itsenäisen maaosaston toteutukseen ei enää yksistään Slovenia seuran omat voimat riitä. Tuleva messutapahtuma ja -osasto rakentuu yhteistyössä Slovenian suurlähetystön ja Slovenian Tourist Board:in kanssa. Slovenia seura vastaa pitkälti osaston "rakentamisesta" ja aikanaan purkamisesta sekä huolehtii messuvieraiden palvelusta Suomen kielellä messujen aikana. Sekä Suurlähetystö että Slovenian Tourist Board tuovat oman ammattitaitonsa ja Slovenia tietämyksensä osastolle kaikkien käyttöön. Heidän kanssaan keskustelu onnistuu sekä Englanniksi että Sloveniaksi. Osaston kustannuksista laskut kulkeutuvat Sloveniaan. Suurlähetystö oli jo tämän vuoden 2024 tammikuussa mukana järjestelyissä omalla huomattavalla panoksellaan sekä taloudellisesti että esittelijöinä.

Matkamessut 2025 ovat yleisölle avoinna perjantaina 17.1. klo 10–19 ja sekä lauantaina 18.1. että sunnuntaina 19.1. klo 10:00-18:00.

Slovenian osasto löytyy Helsingin Messukeskuksessa osoitteesta 6g70.

Nyt on hyvä tilaisuus tulla kohottamaan matkakuumetta ja kohdistamaan sen purku ensisijaisesti kohti Sloveniaa. Onhan yleisesti tiedostettu ja tunnustettu, että hyvä matka tehdään kolmeen kertaan. Ensin se suunnitellaan, sitten suunnitelmat toteutetaan ja lopuksi koko projekti kerrataan muisteluiden merkeissä. Tämän päivän hitti matkailussa on "Vanlife" eli matkailu pakettiautolla. Slovenia pienenä mutta erittäin monipuolisena matkailumaana on paras mahdollinen kohde toteuttaa "Vanlife" elämys. Caravan messut samaan aikaan Matkamessujen kanssa antaa tuohon "tautiin" hyvät hoito-ohjeet.

Tavataan Matkamessuilla osoitteessa 6g70. Tervetuloa.

The poster features a blue background with the text "MATKA MESSUT 2025" in large, bold, white letters. To the right of "MATKA" are icons for a train, a bowl, and a globe. To the right of "MESSUT" are icons for a lightning bolt, a shirt, a heart, and a diamond. In the top right corner is the "matka TRAVEL FAIR" logo. At the bottom left, an arrow points to the text "17.-19.1.2025 Helsingin Messukeskus". At the bottom right, the text "TERVETULO!" is written in large, bold, white letters.





ILMOITTAUDU SEURAN VIINIMATKALLE 2025!

Sirpa Spoljaric ja Lena Björklund

Slovenia-seuran viinimatka 2025 tehdään Posavjen viiniviljelyalueelle Kaakkois-Slovniaan. Viinillisesti alue jakautuu kolmeen viinipiiriin, Bizeljsko Sremiciin, Dolenjskaan ja Bela Krajiinaan. Vierailemme viinitiloilla kaikissa kolmessa viinipiirissä.

Posavjen alue on maantieteellisesti vaihtelevaa, viiniviljelmät kohoavat kukkuloiden rinteillä ja vehreissä jokilaaksoissa kasvatetaan viljaa, hedelmiä, parsaa, auringonkukkaa, tattaria ja vihanneksia.



Bela Krajina. Photo: Jost_Gantar. Source: www.slovenia.info

Vierailemme useilla viinitiloilla, joista Lena Björklundin kuvaukset tässä:

Bizeljsko Sremicin alueella viinimaistelukohteemme ovat **Keltis, Tajfel ja Kunej.**

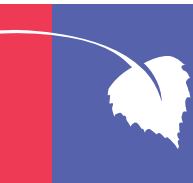
Keltis. Täällä kävimme jo vuonna 2014, kun tähän saakka ainoan kerran liikuimme Posavjessa. Heillä on tehty viiniä iät ja ajat, mutta vasta 1990-luvulta myyntiin.

Ovat biodynaamisia viinintekijöitä, niin kuin moni hyvä viinintekijä Sloveniassa. Jo vuonna 2014 olivat yllätyksiä täynnä ja sillä tiellä ovat yhä, kekseliäitä. Noin tusina erilaisia luonnollisia persoonallisia viinejä.

Tajfel. Nuorten ihmisten viinitila. Mariborissa yli 400-vuotista elämänsä viettävä ja kartuttava Zametovka-rypäleen köynnös on viime vuosina saanut uuden elämän Posavjessa. Ei vanha köynnös, mutta sama lajike Zametovka, jonka todennäköisin syntypaikka on juuri Posavjen alue. Näin kansainvälisten dna-tutkimusten mukaan.

Tajfelilla on siitä tehtyä Pet-natia eli ikivanhalla tavalla valmistettua kuohuviiniä. Decanter palkitsi kaksikin Tajfelin viiniä vuonna 2020: juuri tuon punaisen Pet-Natin ja myös heidän Sauvignoninsa. Heillä on myös Laski Rizlingiä ja Blaufränkisch-rypäleestä tehtyjä punaviinejä. Itävaltalainen Blaufränkisch on Sloveniassa nimeltään Modra Frankinja ja se on siellä perinteinen historiallinen rypäle. Olihan Slovenia useita vuosisatoja osa Itävalta-Unkarin imperiumia.





Kunej. Täälläkin käväisimme jo kerran. Kunejn viinitilalla tehdään myös hyvää suklaata ja tuolloin 2014 eräänlainen hittituote oli punaviini, johon oli laitettu suklaapaloja. Nytkin punaviiniä ja suklaata voi nauttia, jos haluaa, mutta erillisinä. Heillä on punaviinejä, valkoviinejä, roséeta, muscat-viiniä ja laadukasta kuohuviiniä.

Dolenjskan alueella vierailumme kohteet ovat **Slapsak ja Pekel.**

Slapsak. Tällä perhetilalla viiniä on tehty pitkään, mutta jokin uusi aika alkoi vuonna 1988, kun viininviljelyä laajennettiin. Sitäkin suuremmin vaikutti se, että perheen tytär nai kuuluisissa samppanjataloissa työskennelleen ranskalaisen Francois Bottonin. Botton kiinnostui ikivanhasta Zametovka-rypäleestä. Slapsak alkoi tehdä siitä kuohuviiniä samppanjamenetelmällä ja lisäksi istutettiin uusia rypälelajikkeita: Chardonna ja Pinot noiria. Maaperän arvostus korostui. Slapsakilla on nyt neljä kiinnostavaa samppanjamenetelmällä tehtyä kuohuviiniä. Kolme niistä tehdään Zametovkaska, yksi Chardonnaysta. Lisäksi heillä on tasokas kupliloton Blaufränkisch.

Pekel. Ljubljanan Storija-vinotekan kaikkietävän omistajan meille vinkkaama 1 hehtaarin biodynaaminen viinitila, Demeter-sertifioitu. Hyviä klassisia viinejä, joista vain yksi on punaviini. Kolme valkoviiniä.

Bela Krajinan alueella maistelemme näillä: **Sturm, Suktje.**

Sturm tekee hyvätasoisia viinejä monenlaisista rypälelajikkeista. Kokenut ja aktiivinen viinintekijä. Tyyliä klassinen edustaja. Pidettiin hänen viineistään jo 2014, kun kävimme hänen luonaan.

Suktje. Punaisia, Blaufränkischiä ja Pinot noiria, sekä valkoviinejä ja kuohuviiniä.

Viinitilojen lisäksi alueella on historiallisia linnoja sekä kauniita vanhoja kyliä ja kaupunkeja. Ryhmämme käytössä on oma bussi koko matkan ajan. Viinitilojen ohella tutustutaan muun muassa paikalliseen arkkitehtuuriin, käsityöperinteeseen, kurpitsansiemenöljyyn, mehiläisten kasvatukseen ja hunajan tuotantoon sekä ginin ja suklaan valmistukseen.

Viikon mittainen matka tehdään syyskuussa. Majoitumme kahdessa kylpyläkaupungissa, Smarjeske Toplicessa ja Dolenjske Toplicessa. Majapaikkojen läheltä löytyy ravintola- ja kahvilapalveluita sekä hyvät ulkoilumahdollisuudet.

Otamme nyt vastaan ennakoilmoittautumisia Slovenia-seuran viinimatkalle 2025.

Ilmoittautuminen ei tässä vaiheessa ole sitova. Sitovat ilmoittautumiset pyydetään maaliskuun 2025 aikana ja ennakkoon ilmoittautuneille lähetetään tiedot lopullisesta matkaohjelmasta hintoineen.

Ennakoilmoittautumiset sähköpostilla sirpa.spoljaric@elisanet.fi





SLOVENIA-SEURAN PIKKUJOULUT 14.12.2024

Andreja Valtanen

Slovenia-seura järjesti jälleen tänä vuonna pikkujoulut yhdessä Suomessa asuvien slovenialaisten kanssa. Tapahtuma pidettiin 14. joulukuuta 2024 Helsingin Lyceumklubilla.

Päivä alkoi klo 15.00 musiikkityöpajalla, jonka ohjasivat musiikkitrio Suknon jäsenet.

Työpaja tarjosi lapsille ja nuorille mahdollisuuden tutustua slovenialaiseen musiikkiperinteeseen.

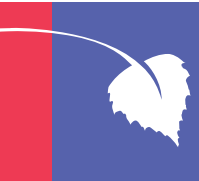


Työpajan jälkeen, klo 16.30, trio Sukno piti konsertin, jossa he esittivät slovenialaista kansanmusiikkia eri puolilta Sloveniaa. Trio Suknon jäsenet ovat: Rebeka Hren Dragolič (laulu ja huiilu), Slavica Marinković (kromaattinen harmonikka), Danni Strazar (klassinen kitara). Konsertti oli kaunista kuultavaa, joka rauhoitti meidät kaikki kuuntelemaan. Konsertti päättyi joululauluun ”Jouluyö juhlayö” yhteislauluna laulettuna sloveniaksi. Vaikka suurin osa suomalaisista eivät sanoja ymmärtäneet, se ei haitannut.

Illan päätteeksi vietettiin yhteinen juhlahetki, jossa nautitiin perinteisiä slovenialaisia ruokia, kuten štruklji ja segedin. Tunnelma oli lämmin ja yhteisöllinen. Osallistujat pääsivät nauttimaan hyvästä ruoasta ja seurasta.

Tapahtuma vahvisti jälleen kerran Suomessa asuvien slovenialaisten yhteisöllisyyttä ja tarjosi mahdollisuuden jakaa slovenialaista kulttuuria myös suomalaisille ystäville.





Kuvat: Andreja Valtanen



Slovenia-Seuran tiedotteen ovat tehneet:

- Aineiston kokoaminen: Leena Sinervä ja Andreja Valtanen
- Julkaisun ulkoasu ja taitto: Andreja Valtanen
- Etusivun kuva: Aleš Fevžer. Source: www.slovenia.info.

Joulukuu 2024