



TO SMO MI

2021/2022



Moje ime je Milica. Staro sem 10 let.
Rada kuham in pečem piškote.
Milica
Marjanović

Z rokami za parom
pleše do vrat, gubi otroci,
ne se gač bat.
Kurent, kurent hojlara,
je prijazna maskara...
Kotla Borov.

V pustnem sprevodu
hodi en mož,
s strašnim odrazom,
v plašču iz kož.
Kurent, kurent hojlara
je najlepša maskara...
Nina

JAZ SEM NASTJA STUHVIH

ZAČETEK DOPOLNILNEGA POUKA SLOVENŠČINE

Drugi teden v mesecu septembru 2021 se je začel dopolnilni pouk slovenščine v Banjaluki, Slatini in Prijedoru. Učiteljico Barbaro Hanuš je zamenjala Barbara Goršič.

Udeležba pri urah slovenščine je velika, veseli nas, da je veliko zanimanja za učenje slovenščine pri otrocih – predšolskih, osnovnošolskih in srednješolskih.

Do sedaj smo se že dodobra spoznali, tako otroci kot odrasli so željni znanja, motivirani in prijetni učenci. Čeprav v srcih nosijo učiteljico Barbaro Hanuš, so tudi novo učiteljico lepo sprejeli.



Osnovnošolci v Banjaluki

ŽOGARIJA V BANJALUKI

3. 9. 2021 so se na igrišču OŠ Branko Radičević v Banjaluki odvijale otroške igre Loptarije/Žogarija kot del mednarodnega projekta, katerega pobudnike je Slavko Sakalšek. Dogodka se je udeležilo tudi društvo Triglav.



Župan Banjaluke z otroki

NA OBISKU V NOVEM MESTU

Po letu (koronskega) premora so se člani društva Slovencev Triglav v Novem mestu 17. in 18. septembra 2021 udeležili tradicionalnega festivala Teden kultur v organizaciji Društva za razvijanje prostovoljnega dela Novo mesto.

Festival je v petek, 17. septembra 2021, odprl tradicionalni sejem **Žur vseh kultur**, ko se je na stojnicah in na odru predstavilo okoli 20 različnih kultur – venezuelska, kitajska, bošnjaška, albanska, korejska, srbska, hrvaška in številne druge.

Marko Budiša



Septembra 2021 smo člani Društva Slovencev Triglav Banjaluka odšli na obisk v Novo mesto. Udeležili smo se festivala Teden kultur. Bilo nam je zelo všeč, da nam je kljub negotovim zdravstvenim razmeram uspelo obiskati našo Slovenijo, predvsem pa lepo mesto na Dolenjskem – Novo mesto. Spoznali smo pravljici stari del osrednjega mesta na Dolenjskem, občutili način življenja v mestu ter si ogledali mestne znamenitosti.

Z OKROGLO MIZO IN SLIKARSKO RAZSTAVO OBELEŽILI DAN JEZIKOV

V prostorih Društva Slovencev Triglav iz Banjaluke je v petek zvečer, 24. 9. 2021, potekala prireditev v počastitev 20. evropskega dneva jezikov. Pri pripravi in izvedbi dogodka je sodelovalo več organizacij: Društvo Slovencev Triglav, Društvo za razvijanje prostovoljnega dela Novo mesto, Gimnazija Novo mesto in Skupina za spremljanje in povezavo, ki deluje v operaciji Evropske unije EUFOR ALTHEA v Bosni in Hercegovini.

Prvi del prireditve je predstavljala okrogla miza z naslovom *Dve materinščini*. V pogovoru z moderatorko Suzano Krvavica, profesorico Gimnazije Novo mesto, so sodelovale tri novomeške gimnazijke, pri katerih v družini govorijo dva jezika – Angelina Petrovič, Lexi Cundrič in Viktorija Krusharova. Pridružil se jim je dijak elektrotehnične šole Marko Budiša iz Banjaluke. Pogovarjali so se o dvojezičnosti v družini, učenju drugega maternega ali novega/tujega jezika, izkušnjah ob obisku domovine svojih prednikov ali prihodu v novo domovino, podobnostih in razliknostih med jeziki in še marsikaj. Vsi so poudarili pomen ohranjanja obeh jezikov in kultur kot del lastne identitete ter vlogo staršev in družine pri tem. Okroglo mizo je s svojim nastopom popestrila pevka Tjaša Zirkelbach, prostovoljka DRPD in bivša dijakinja Gimnazije Novo mesto.

Dijakinje Angelina, Lexi in Viktorija so strnile vtise o sodelovanju na prireditvi: »Vesele smo, da smo lahko sodelovale na okrogli mizi. Tudi slikarska razstava nas je navdušila, prav tako Banjaluka podnevi in zvečer. Veselimo se še kakšne podobne priložnosti za sodelovanje.«

Drugi del večera je bil posvečen slikarski razstavi *Ljubezen in skrb*, na kateri se predstavlja slikarja Damir Jadrič, podpolkovnik v Slovenski vojski, ki v Sarajevu dela v poveljstvu operacije EUFOR ALTHEA, in Rahela Grajčevci, devetnajstletna Banjalučanka, ki si utira umetniško pot in začčenja študij na Akademiji umetnosti v Banjaluki. Na oljnih slikah Damirja Jadriča prevladujejo motivi živali, predvsem konjev, ki so naslikani realistično,



skoraj fotografsko natančno, a slike s svojo barvitostjo, plastičnostjo in svetlobo simbolično govorijo tudi o moči, svobodi, ljubezni, zvestobi in povezanosti. Za organizacijo razstave je zaslužen major Viljem Kovačič, pripadnik Slovenske vojske, ki v okviru operacije EUFOR ALTHEA dela v Banjaluki. Razstavo je otvoril Damjan Sedar, veleposlanik Republike Slovenije v Bosni in Hercegovini.

Dogodka so se udeležili številni člani društva Triglav in predstavniki vseh omenjenih inštitucij, ki so se povezale v pripravi in izvedbi prireditve.

Suzana Krvavica



*Slikarska razstava Damirja Jadriča
Ljubezen in skrb*

DRUŠTVO TRIGLAV V NARODNI IN UNIVERZITETNI KNJIŽNICI V BANJALUKI

Tudi letos je Narodna in univerzitetna knjižnica v Banjaluki obeležila evropski dan jezikov, in sicer v ponedeljek, 27. 9. 2021. Društvo Slovencev Triglav se je predstavilo s svojo stojnico, na kateri so bili razstavljeni bilteni, knjige Saše Pavček V srčnem žepu, Ključ za dve ključavnici, knjiga Vere Papež Adamič Od prednikov do potomcev – Slovenci v Slatini, slikanica Barbare Hanuš Kakšna dobra knjiga ter strip Pot knjige. Prav tako so stojnico obogatili številni prospekti Slovenske turistične organizacije.

Stojnico smo zasladkali s slovensko potico.

Poleg društva Slovencev so se predstavili še češko društvo, jezikovna šola Oxford, jezikovna šola Glossa, center za nemški jezik, predstavili so se francoski, italijanski in turški jezik.

Od učencev se je evropskemu dnevu jezikov pridružil Marko Budiša.



SREČANJE UČENCEV DOPOLNILNEGA POUKA SLOVENŠČINE V TUZLI

16. in 17. 10. 2021 so se učenci slovenskih društev v Bosni in Hercegovini srečali v Tuzli. Letos je bil poudarek na športnih aktivnostih. Srečanje se je udeležil tudi veleposlanik RS v Sarajevu Damijan Sedar.



Športne aktivnosti

*Damijan Sedar se je fotografiral
tudi z otroki našega društva*



VTISI OTROK

Šli smo v hotel. Tam smo se razpakirali, potem je prišel slovenski veleposlanik iz Sarajeva. Z njim smo šli na kosilo. Po kosilu smo se odpravili na predstavitev društva v Tuzli.

Đorđe Baroš, 11

Najbolj so mi bile všeč športne aktivnosti – igrali smo košarko in ping pong.

Kosta Baroš, 11

Všeč mi je bilo bovlanje. Za kosilo smo jedli čevapčiče. Imeli smo veliko prostega časa. Na bowlingu smo jedli tudi pico.

Strahinja Baroš, 8

16. in 17. oktobra 2021 sem bila v Tuzli. Bilo je super in zelo zabavno. Peljali smo se z zelenim avtobusom, na katerem je pisalo I feel Slovenia. Slikali smo se in spoznali slovenskega ambasadorja. Obiskali smo Tuzlo in spoznavali znamenitosti mesta.

Marija Budiša, 14

Meseca oktobra sem bil v Tuzli. Videl sem Pononska jezera. Šli smo tudi v center Tuzle. Obiskal nas je ambasador Slovenije Damijan Sedar.

Stefan Kuprešak, 14

OSREDNJA KNJIŽNICA SREČKA VILHARJA KOPER V BANJALUKI

V soboto, 6. 11. 2021, nas je obiskala Osrednja knjižnica Srečka Vilharja iz Kopra, direktor knjižnice David Runco, Aleksander Burra, Tina Saražin, Danijela Špeh in Laura Cherricola.

Izvedli so tri predstavitve. Mlajši učenci so si ogledali gledališko predstavo Čarovnica Apčiha. Čarovnica Apčiha je navihana čarovnica, ki živi v deželi, kjer so levi prijazni in polži v naglici. Skupaj s prijateljico Zofo se podata v boj z odpadki in zlobnim vrtnim palčkom, da bi deželo rešili pred pogubo. Zgodba, polna preobratov, nas je popeljala v pravljični svet čarobnih bitij.



Tina Saražin in ročno izdelane lutke, ki so jih podarili društvu

Predstava je poudarila pomen branja, glasbeno-gledališka predstava pa povezavo med športom in branjem – za oboje je potrebna koncentracija.

Prav tako so se v družbi lutk, ki jih je Osrednja knjižnica Srečka Vilharja Koper podarila društvu, zabavali dijaki, ki so se poleg tega spopadli tudi z Rovkinim kvizom.

Starejši najstniki so se seznanili s projektom Rovka Črkolovka. Pomen branja je poudarila Tina Saražin, ki je učencem na zanimiv način predstavila bralno akcijo, s kvizom in ugankami ter slovenskimi pregovori pa poskrbela za to, da so učenci z velikim zanimanjem poslušali predstavitve.

Starejšim udeležencem so predstavili delovanje knjižnice in zanimive spletne portale, kot sta Kamra in Obrazi slovenskih pokrajin.



Odrasli udeleženci dopolnilnega pouka slovenščine



Mlajši otroci so plesali



Rovka Črkolovka in lutke



Lutk smo se zelo razveselili



Srednješolci

SODELOVALI SMO NA LITERARNEM NATEČAJU

Učenci dopolnilnega pouka slovenščine iz Slatine so sodelovali na likovnem natečaju za mlade, ki ga je v mesecu novembru razpisalo Združenje Slovenska izseljenska matica. Leto 2021 je bilo proglašeno za Jurčičevo leto. Učenci so brali Jurčičevo zgodbo Kozlovska sodba v Višnji Gori in ilustrirali zgodbo. Pred branjem zgodbe so spoznali življenje in delo slovenskega pisatelja, dramatika, časnikarja, avtorja prvega slovenskega romana Deseti brat Josipa Jurčiča.



JOSIP JURČIČ (1844–1881)



Miloš in Marija med ustvarjanjem ilustracije



Stefan in Gabrijela



KVIZ V BANJALUKI

V soboto, 13. 11. 2021, je v eM Hostlu v Banja Luki potekal 8. kviz za učence dopolnilnega pouka slovenščine v Bosni in Hercegovini. Tema letošnjega kviza so bili poklici. Kviza so se udeležili učenci iz Tuzle, Sarajeva, Kaknja, Zenice, Prijedora, Slatine in Banjaluke. Tekmovalo je sedem skupin, v finale so se udeležili učenci iz Slatine in Banjaluke. Kviz je tudi letos vodil Darko Hederih, ki ima bogate izkušnje z vodenjem kvizov. Druženje učencev in spremljevalcev je bilo prijetno in zabavno. Vsi udeleženci so se strinjali, da je najpomembneje sodelovati in se družiti, ne pa zgolj zmagati.



Občinstvo napeto spremlja dvoboj



Naši učenci razmišljajo...



Bilo je napeto...

MARTINOVANJE

V mesecu novembru je potekalo tradicionalno martinovanje v Slatini. Učenci so pokazali svoje znanje folklorne in slovenskih plesov.



NOVOLETNA DELAVNICA Z OTROKI – PEKA PIŠKOTOV IN IZDELAVA VOŠČILNICE

V soboto, 4. 12. 2021, smo z mlajšimi otroki izvedli božično-novoletno delavnico. Obe skupini mlajših otrok sta pekli piškote in izdelovali novoletno voščilnico. Pred začetkom delavnice so učenci poimenovali kuhinjske pripomočke, hrano in prebrali recept. Nato smo začeli s pripravo dveh vrst piškotov – pripravil smo maso za božično-novoletne piškote in cimetove kvadratke. Otroci so pripravili sestavine, jih stekali in zgnetli testo. S pomočjo modelov za piškote so oblikovali piškote. Medtem ko so ustvarjali, so poslušali in peli zimске pesmi, Zima zima bela ter Siva kučma.

V drugem delu srečanja so izdelovali voščilnice. Učiteljica in članica društva Vanja Perić jim je predstavila postopek izdelave voščilnice. Otroci so natančno in z veseljem izdelali voščilnico, nato pa vanjo zapisali dobre želje.

Triurna delavnica je hitro minila, končne izdelke smo poizkusili in bili so odlični.

Če se bo kdo želel sam lotiti peke novoletnih piškotov, prilagamo recepta.

Piškoti **cimetovi kvadrтки** so delo sestre Bernarde Gostečnik, naslednice Vendeline Ilc, ki je posodobila eno najpomembnejših slovenskih knjig vseh časov **Veliko slovensko kuharico**.

Sestavine: 18 dag moke, 9 dag masla, 9 dag sladkorja, 2 jajci (ločimo), žlička cimeta grob kristalni sladkor za posip

Priprava

1. Iz moke, presejane s cimetom, masla, sladkorja in rumenjakov ugnemo testo. Razvaljamo ga pol centimetra debelo in izrežemo kvadrate.
2. Preložimo jih na namaščen ali s peki papirjem obložen pekač, pomažemo z raztepenim beljakom in potresemo z grobim kristalnim sladkorjem.
3. Cimetove kvadratke pečemo 10–15 minut pri 180 stopinjah.

Namig: Okus lahko malce nabrusimo, če dodamo v testo 2 žlički zmletega ingverja. Pri začimbah pazimo, da so res sveže, drugače piškotki ne bodo ne ostri ne dišeči.

Božično-novoletni piškoti

300 g moke, 2 jajci, 250 g masla, 130 g sladkorja, 110 gramov mletih orehov, 100 g sesekljanе temne čokolade, po želji ščep cimeta, 2 jajci, 250 g masla

Postopek priprave božično-novoletnih piškotov:

V posodo ubijemo jajci, dodamo sladkor, moko, mlete orehe, seseklјano čokolado in ščep cimeta. Z nožkom nastrgamo maslo.

Pripravimo si desko za valjanje testa, valjar in modelčke. Vzamemo del testa, ga razvaljamo na pomokani površini ter izrežemo testo s poljubnimi modelčki.

Pa dober tek!



Pri izdelavi voščilnic nam je pomagala Vanja Perić



Tudi fantje so z veseljem izdelovali voščilnice



Potrebno je bilo kar nekaj truda



Delo ni bilo tako enostavno...



A na koncu smo bili zadovoljni z našimi izdelki



Srečno in zdravlja polno novo leto!

LITERARNI VEČER Z BARBARO HANUŠ TER DELAVNICA ZA OTROKE

V četrtek, 9. 12. 2021, je pisateljica, knjižničarka in nekdanja učiteljica dopolnilnega pouka slovenščine v Društvu Slovencev Triglav Banjaluka predstavila svojo novo knjigo Kavni krog.

Povod za nastanek knjige je bila korona kriza, saj je bilo veliko več časa za ustvarjanje. Barbara Hanuš je sicer avtorica knjig za otroke, sedaj pa se je poizkusila tudi v pisanju za odrasle. Dom za starostnike se ji je zdel pravo okolje za dogajanje svoje nove knjige. Prebrala je nekaj zgodb iz svoje knjige. Uvodno besedilo nosi naslov Kava. Na platnici knjige lahko preberemo misli o knjigi igralke in pesnice Saše Pavček.

V soboto, 11. 12. 2021, je z učiteljico Barbaro Goršič izvedla literarno delavnico o tem, kako nastane knjiga. Učencem je predstavila Pot knjige, zgodbo, zapisano v stripu, avtorja Žige X Gombača, ki nas z ilustracijami Davida Krančana popelje v svet knjige z glavnim junakom, knjižnim moljem.

Obeh delavnic se je udeležilo veliko število učencev dopolnilnega pouka slovenščine, ki so z zanimanjem poslušali, izmenjavali svoje poglede na staranje, mlajši udeleženci pa so z veseljem ustvarjali svojo knjigo.



Odrasli udeleženci pouka



Izdelali smo knjigo

FOLKLORNA DELAVNICA V LJUBLJANI

17. in 18. 12. 2021 smo imeli folklorno delavnico v Ljubljani. Ko smo prišli v glavno mesto Slovenije, smo se namestili v Hotelu Park, ki se nahaja v centru mesta. Potem smo imeli štiriurno delavnico – naučili smo se novih korakov, ogledali smo si narodne noše. Po delavnici smo se odpravili na nočno ogled mesta, ki je bilo lepo okrašeno in pripravljeno za praznovanje novega leta. Naslednji dan, 18. decembra, smo obiskali staro mestno jedro, Prešernov trg in še mnoge druge znamenitosti. Bilo nam je zelo lepo in naučili smo se veliko novega o slovenski kulturi.

Marija Budiša



Spoznavali smo tudi Ljubljano



Na Prešernovem trgu



OBISK DEDKA MRAZA

Konec meseca decembra je otroke v društvu obiskal in obdaril dedek Mraz. Sladkarij in dobrih želja ni manjkalo, otroci pa so zatrjili, da so bili vse leto zelo pridni.



LEPLJENKA

Na Gimnaziji Banjaluka je bila v petek, 25. februarja 2022, literarna delavnica mednarodnega projekta mladih, imenovanega Lepljenka. »Mladi so prihodnja plast družbe, zato je še kako pomembno, da njihovim razmišljanjem omogočimo širino. Raznovrstno širino, ki jim bo v pomoč pri graditvi pravičnejše in strpnejše družbe. Mladi so skozi ustvarjalni proces izdelave lepljenke nazorno predstavili svoj odnos do družbenih procesov ter prikazali svoje samoniklo, kritično razmišljanje,« je povedal mentor delavnice, pesnik in pisatelj **Samo Dražumerič**.



POUK NA DALJAVO

V mesecu februarju je pouk zaradi korone potekal na daljavo. Brali smo pesmi Franceta Prešerna, spoznavali Jožeta Plečnika in z otroki pripravili spletno prireditev.

PUST, PUST, ŠIROKIH UST

Prvo srečanje v mesecu marcu smo posvetili pustu, ki smo ga v Sloveniji v letu 2022 praznovali v torek, 1. 3. 2022. V Slatini in Banjaluki smo z otroki spoznavali tipične slovenske maskare, predvsem kurenta, otroci so ga pobarvali, poimenovali kurentovo opremo in videz, brali pesem o pustu in reševali naloge, povezane s pustom. Učenci so izvedeli, da so se naši predniki šemili, da bi pregnali zimo in prebudili naravo. Seznanili so se s slovenskim pregovorom, ki pravi: Če maskare visoko skačejo, bo lan visok, če divje plešejo, bo repa debela.

Izdelali smo tudi pustne maske in tako prinesli pust v Bosno in Hercegovino. Seveda niso manjkali tudi krofi, s katerimi smo se posladkali ob koncu pouka. Maskare so potrkale na vrata in vprašale: „Imate kaj za pusta hrusta?“ Obdarili smo jih s sladkarijami in, kot se spodobi za pust, z mastnimi krofi.



Tudi v Slatini smo izdelovali pustne maske.





Pri izdelavi mask smo bili zelo ustvarjalni.



Maskare dobijo krofe.

KULINARIKA

Z odraslimi učenci dopolnilnega pouka slovenščine smo spoznavali slovenske tradicionalne jedi. Seznanili smo se, kako narediti prekmursko gibanico, štruklje in jabolčni zavitek. Prekmursko gibanico smo tudi poskusili, po slovenskem receptu je skutine štruklje pripravil Ivan Delić (bili so odlični), Fikreta Todorovac pa je spekla jabolčni zavitek.



Če se želi še kdo preizkusiti v slovenski kuhinji, prilagamo recept za prekmursko gibanico.

PREKMURSKA GIBANICA

Sestavine: 10 žlic masla, 1 dl kisle smetane

Jabolčni nadev: 700 g kiselkastih jabolk, 3 žlice sladkorja, 1 žlička mletega cimeta, 1 žlica nastrgane limonine lupine

Makov nadev: 200 g mletega maka, 5 žlic sladkorja, 1 vrečka vanilijevega sladkorja, 2 dl mleka

Orehov nadev: 200 g zmletih orehov, 5 žlic sladkorja, 1 vrečka vanilije, 2 dl mleka, 1 žlička mletega cimeta

Skutin nadev: 300 g puste skute, 5 žlic rozin. 1 jajce, 1 dl kisle smetane, 2 žlici sladkorja, 2 žlici ruma

Testo: 500 g moke, 1 jajce, 1 žlička limoninega soka, 3 dl mlačne vode, 1 ščepec soli, 3 žlice olja

Postopek:

V posodo presejemo moko in na sredni naredimo jamico, v katero dodamo preostale sestavine za testo. Zamesimo vlečeno testo. V rum namočimo rozine. Pristavimo kozico s 3 dl mleka, ki ga zavremo. Mak stresemo v posodico in ga prelijemo z decilitrom vrelega mleka ter sladkamo z navadnim in vanilijevim sladkorjem. Skuto stresemo v skledo in jo razdrobimo z vilicami. V skledo ubijemo jajce, vlijemo smetano, sladkor in v rumu namočene rozine. Vse skupaj dobro premešamo z vilicami. V skledo stresemo orehe, jih zalijemo z 2 dl vrelega mleka in potresemo z navadnim in vanilijevim sladkorjem ter cimetom. Mešamo z vilicami toliko časa, da dobimo kremasto zmes.

Jabolka operemo, osušimo s kuhinjsko krpo, nato pa jih olupimo, naribamo in stresemo v skledo. Posipamo jih s sladkorjem in pristavimo ponev z žlico masla. Na ponev stresemo jabolka, premešamo in pokrijemo s pokrovko. Dušimo 5 minut, nato pa dodamo cimet in limonino lupino in vse skupaj ponovno premešamo. V manjši kozici stopimo 5 žlic masla in segrejemo pečico na 180 stopinj.

Vlečeno testo na pomokani delovni površini razvaljamo in zelo na tanko razvlečemo. Debelejše konce odrežemo, testo pa zrežemo na 6 enako velikih površin tako, da se bodo prilegale velikosti pekača, ki ga nameravamo uporabiti za pečenje. Pekač namažemo z maslom in nanj položimo prvi sloj vlečenega testa, ki ga poškrpimo s stopljenim maslom. Na testo položimo še en sloj testa, ki ga tudi poškrpimo z maslom. Na ta sloj enakomerno namažemo makov nadev, ki ga prekrijemo z vlečenim testom. Nato testo pokapamo s stopljenim maslom. Namažemo s skutinim nadevom in pokrijemo s testom. Testo spet pokapamo z maslom, nato namažemo z orehovim nadevom in pokrijemo z vlečenim testom. Testo pokapamo in namažemo z jabolčnim nadevom. Obložimo z zadnjim slojem testa, ki ga pokapamo z maslom in polijemo s kisló smetano. Pekač potisnemo v pečico in gibanico pečemo eno uro.

Pečeno gibanico vzamemo iz pečice in dobro ohladimo. Ohlajeno razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike.



Ivan Delić in njegovi štruklji



Ob sladkanju s prekmursko gibanico

PISALI SMO RECEPTE

Tudi učenci so pisali recepte in nastala je pestra ponudba receptov.

S starejšimi udeleženci dopolnilnega pouka slovenščine smo spoznavali sadje in zelnjavo, si ogledali videoposnetek z napotki za sajenje in spoznali dobre sosede na vrtu, nato pa sami zapisovali recepte za pripravo jedi. Nekaj receptov prilagamo in vam podajamo ideje za pripravo kosila.

POSTRV S KROMPIRJEM IN BLITVO

Sestavine: 4 postrvi, 1 kg krompirja, 30 dag blitve, sol, česen, žlička rožmarina, limona, olje

Postopek:

Postrv narežemo, zložimo na peki papir, dodamo sol, limono, rožmarin. Pečemo na 200 °C. Krompir olupimo in ga kuhamo v vodi 45 minut. Na polovici kuhanja primešamo blitvo. Na koncu krompir in blitvo na grobo pretlačimo ter dodamo česen in sol. Serviramo na pladnju pečene postrvi, krompir in blitvo in okrasimo z limono, narezano na kocke.



Milena Stanišić

POTICA Z ROGAČEM

Sestavine: 200 g rogača, 500 ml mleka, moka, svež kvas, jajca, olje, 200 ml jogurta, sladkor po občutku

Postopek:

Zamesiti moko in jajca s toplo vodo in svežim kvasom ter jogurtom in počakati 30 minut. Segrejemo mleko, v mleko dodamo rogač in sladkor po občutku. Razvlečemo testo z oklagijo in premažemo testo z nadevom. Testo zvijemo v svaljek in pečemo 30 minut na 180 °C.



Slobodanka Maličević

ZDRAVI MAFINI

Sestavine: 3 banane, 1 skodelica ovsenih kosmičev, ½ skodelice kokosa, 3 jajca, 1 žlička pecilnega praška, ½ žličke soli. ½ skodelice jogurta. 3 žličke sesekljanega kikirikija

Postopek:

Banane zgnetemo in dodamo vse ostale sestavine ter zmešamo. Zmes vlijemo v kalup za mafine in pečemo v pečici 30 minut na 180 °C.

Vanja Perić



ŠPINAČNA JUHA

Sestavine: špinata, riž, kislo mleko, 2 jajci, sol, poper, 1 čebula, česen

Postopek:

Na olju dušimo čebulo. Dodamo 1 liter vode in jo zavremo. V vrelo vodo damo špinato in riž ter kuhamo 10 minut. Na olju pripravimo prežganje z rdečo papriko in česnom ter ga dodamo v juho. Počakamo nekaj časa, nato pa dodamo kislo mleko in narahlo primešamo.

Tamara Sibinović



PARADIŽNIKOVA JUHA

Sestavine: 2 žlici olja, 1 žlica moka, 2 stroka česna, 2 dcl paradižnikove omake, sol, vegeta, poper, kocka sladkorja, lovorjev list, peteršilj, 1 liter vode. rezanci

Postopek:

Na olju prepražite moko. Dodajte paradižnikovo omako in začimbe. Napolnite z vodo. Ko zavre, dodamo lovor in peteršilj. Kuhamo deset minut, nato dodamo rezance. Ko so rezanci kuhani, je juha gotova.

Jasna Kelečević



SVINJSKI ZREZEK V ZELENJAVNI OMAKI

Sestavine: 1 kg svinjskih zrezkov brez kosti , 2 čebuli, česen, korenje, bučke, rdeča in zelena paprika, jajčevci, jegličev list , gorčica , sol, poper vegeta, rdeča paprika v prahu

Postopek:

Zrezek potolčemo, solimo in popramo ter premažemo z gorčico. Zrezke razporedimo po skledi in nanje potresemo malo vegete in rdeče paprike ter sesekljan peteršiljev list in česen. Pustite stati čez noč.

Vso zelenjavo, ki jo imamo, nasekljamo in popražimo na olju z malo vode. Stepemo s paličnim mešalnikom.

Zrezek povaljamo v moki in na kratko prepražimo ter damo v lonec. Pripravljeno zelenjavo prelijemo čez zrezek. Sledi vrsta zrezkov, vrsta zelenjave. Pečemo v pečici 1,5 ure pri približno 220 stopinjah.

Za prilogo pripravimo riž ali testenine ali krompirjev pire. Postrežite z zeleno solato in rdečim vinom teran.



Dober tek!

Gospodinja Ljiljana Memon

PROTEINSKI BANANIN ČOKOLADNI PUDING BREZ SLADKORJA

Sestavine: 2,5 dcl mleka, 2 banani, 4–5 žlic Proteini Zero Syrup čokoladnega sirupa brez sladkorja, 45 gramov Whey Proteini Milk Chocolate – čokoladnega proteinskega praška, ščepec cimeta, 45 gramov koruznega škroba, grobi mandlji za okras

Postopek:

Polovico mleka, banani, proteinski prašek in sirup zmiksamo. Prelijemo v posodo in med rednim mešanjem zavremo.

V drugo polovico mleka vmešamo koruzni škrob in zlijemo k čokoladni zmesi. Mešamo, da se zgosti v puding.



Sanja Popović Stefani

RIŽOTA S ŠAMPINJONI

Sestavine: skodelica vode, skodelica mleka, skodelica riža, malo masla, česen, 30 dag šampinjonov

Postopek:

Na stopljenem maslu prepražimo česen, dodamo riž in prepražimo. Prelijemo skodelico mleka in kozarec vode, solimo. Kuhamo, dokler tekočina ne izhlapi. Dodamo začimbe in drobno sesekljan peteršilj. Šampinjone očistimo in narežemo na večje kose. Prepražimo na malo olja. Zmešamo z rižem ali dodamo šampinjone kot prilogo.



Ksenija Udrih

GOBE BUKOVAČE S POROM

Sestavine: 1 por, 1 čebula, 1 velika paprika, 2 česna, peteršilj, sol, poper, olivno olje

Postopek:

Na olju prepražimo na debelejšše kose narezane kolobarje pora. Ko je por popražen, dodamo čebulo. Popražimo. Nato dodamo na kocke narezano papriko in na kocke narezane gobe. Dušimo, dokler tekočina na izhlapi, gobe pa se zmehčajo. Na koncu dodamo poper, sol, sesekljan česen in peteršilj.

Postrežemo s kuhanim krompirjem.



Ksenija Udrih

MARKIZA

Ko sem hčerko vprašala, kakšno torto želi za rojstni dan, mi je rekla »Markizo«.

Zagotovo ta torta spominja na njeno otroštvo, prve rojstne dneve, ki se jih spominja, nekaj starih prijateljev, s katerimi je odraščala ...

Bravo, stara »markiza«, za mojo hčerko.

Sestavine: 7 jajc, 200 gramov sladkorja v prahu, 250 gramov masla, 200 gramov čokolade za kuhanje, 2 vrečki čokoladne kreme, 1 vrečko vaniljeve kreme, 3 škatle piškotov, 2 žlici ruma glazura in čokoladne drobtine, 2 dcl mleka za stepanje in namakanje piškotov



Priprava:

1. To torto sem pripravila prvič s kuhanimi jajci. Enako okusno in varnejše je, ko je s surovimi jajci.
2. Rumenjake stepem z dvema žlicama sladkorja v prahu in kuham na pari. To naredim v loncu z dvojnim dnom. To je zelo hitro.
3. Medtem ko se nadev kuha, stepem 7 beljakov z dvema žlicama sladkorja v prahu v čvrst sneg.
4. V vroč rumenjakov nadev vmešam nalomljeno čokolado, in ko se stopi, takoj v vročo vmešam sneg iz beljakov. Pustim, da se nadev ohladi.
5. Maslo z dvema žlicama sladkorja v prahu penasto stepem in dodam skoraj ohlajen (ne povsem) nadev. Dlje mešam, da bo nadev zračen. Na koncu v nadev dodam eno stepeno vrečko čokoladne kreme, po želji dodam malo ruma.
6. V tortnem pekaču ali v posodi približno 3 litra, piškote razporedim po dnu in ob straneh, kot ograja. Piškote na kratko namočim v malo mleka in dodam eno žlico ruma, nadev vlijem v vdolbino, poravnam in pustim torto za par ur v zamrzovalniku.
7. Stepem dve vrečki čokoladne kreme, torto vzamem iz zamrzovalnika in dodam stepeno čokoladno kremo do višine biskvita.
8. Okrasite po želji, jaz sem samo posula s čokoladnimi drobtinami.
9. **OPOMBA:**
Če namesto pekača za torto uporabite posodo, jo obložite z večjo plastično vrečko in šele nato razporedite piškote. Ko torto vzamete iz zamrzovalnika, jo vzemite z vrečko, odstranite in torto prenesite na pladenj.

Besima Smailović

DAN ŽENA IN MATERINSKI DAN

V mesecu marcu smo se pogovarjali o dnevu žena in materinskemu dnevu. Pisali smo tudi pesmi.

Moja mamica

Mamica,
pridna in prijazna,
dobra in lepa,
mamica,
ona kuha in pospravlja stanovanje,
ona vedno pazi name,
mamica,
dobra in lepa,
ona kuha in pospravlja stanovanje.

Aleksa Savić

Moja draga mama

Mama,
prijazna in mila,
draga in pridna,
mama,
ona me ima zelo rada,
ona mi pomaga pri domači nalogi,
ona me vedno objema,
mama,
draga in pridna,
ona me ima zelo rada.

Milica Marjanović

Moja mama

Moja mama,
lepa, dobra,
pridna in pametna,
moja mama,
ona kuha,
ona lika,
ona me vedno pazi,
moja mama,
pridna, pametna,
ona me vedno pazi.

Aleksa Miletic

Pomlad

Pomlad,
topla in vesela,
zelena in pisana,
pomlad.
Zelo je prijazna za sprehajanje,
ona nam daruje sončne žarke,
da se lahko igramo zunaj.
Pomlad,
zelena in pisana,
zelo je prijazna za sprehajanje.

Nina Grbić

Oče

Oče,
ljub in dober,
priden in prijazen,
oče,
on pospravlja hišo,
on kuha kosilo,
on pomaga pri domači nalogi.
Oče,
priden in prijazen,
on pospravlja hišo.

Kosta Baroš

SPOZNAVALI SMO SLOVENSKE PRAVLJICE

V mesecu marcu smo z mlajšimi učenci dopolnilnega pouka slovenščine brali slovenski pravljici Muca copatarica ter Šivilija in škarjice. Letos mineva 100 let od rojstva priljubljene slovenske pisateljice Ele Peroči, avtorice knjige Muca copatarica.

Ela Peroči se je dotaknila mladih bralcev s posebno milino, lahkočnim prehajanjem v domišljijo in pretanjenim poslušom za njihove stiske. V intervjujih je večkrat poudarila: »Ne pišem za otroke, pišem otrokom in tako se z njimi pogovarjam.« Na Slovenskem tako rekoč ni otroka, ki ne bi odraščal ob pravljicah Muca copatarica, Moj dežnik je lahko balon, Hišica iz kock, prevedenih tudi v številne tuje jezike.

Učenci so poslušali in brali pravljici, odgovarjali na vprašanja, pa tudi ilustrirali.





Luku je bila všeč pravljica



Pravljico smo brali in si ogledali tudi risanko



DELAVNICA OB DNEVU ŽENA



V nedeljo, 6. 3. 2022, smo se učenci, stari do 15 let, udeležili delavnice ob dnevu žena, 8. marca. Delavnice so se udeležili učenci iz Slatine in Banjaluke, 15 učencev. Potekala je od 10. do 13. ure. Izdelovali smo ure s tehniko dekupaž – imeli smo pripravljen leseni model ure, nato smo izrezbarili kratke črte, črte prebarvali z rjavo barvo in z voskom izpopolnili črte. Na koncu smo vse prebarvali z belo barvo, posušili s fenom ter s poljubno barvo prebarvali rob ure. Notranjost ure smo prekrili z robčkom, premazali z lakom in posušili. Ko se je lak posušil, smo z brusilnim papirjem pobrusili črte, še enkrat premazali z lakom in nastali so različni čudoviti izdelki, v katere smo vstavili urne mehanizme.

Marija Budiša



PREDSTAVITEV KNJIGE KAVNI KROG

V četrtek, 31. 3. 2022, je lektorat slovenščine na Filološki fakulteti Univerze v Banjaluki gostil Barbaro Hanuš, dolgoletno (zdaj nekdanjo) učiteljico slovenščine v Banjaluki, Slatini, Prijedoru, knjižničarko in magistrico slovenske književnosti, ki je v polni predavalnici predstavila svoje bogato literarno delo za otroke, berila za osnovnošolce ter se s knjigo Kavni krog predstavila tudi kot pisateljica za odrasle.



2. APRIL – MEDNARODNI DAN MLADINSKE KNJIŽEVNOSTI

V soboto, 2. 4. 2022, je Barbara Hanuš na mednarodni dan mladinske književnosti izvedla literarno delavnico. Najprej smo omenili rojstni dan pravljicarja Hansa Christiana Andersena. Ker letošnja poslanica vabi, da poletimo na krilih besed, smo se spomnili Ele Peroci in njene pravljice Moj dežnik je lahko balon. Učenci so prisluhnili pravljici o ptici, ki je zobala črke. Učenci so ugotavljali, katere manjkajoče črke v besedah je pojedla ptica. Prisluhnili so tudi pravljici o krokarju – Ko so bili krokarji še pisani. Sledilo je ustvarjanje ptic iz papirja – učenci so na podlagi različnih vzorcev izdelovali ptice, ki sedaj krasijo prostore društva.





Otroci med ustvarjanjem

VELIKA NOČ

V soboto, 16. 4. 2022, smo se pri dopolnilnem pouku slovenščine pogovarjali o veliki noči, največjem in najstarejšem krščanskem prazniku. Spoznali smo simbole velike noči: velikonočna jajca (pirhi) – simbol vstajenja ali kaplje krvi, hren – žebli, potica – trnova krona, velikonočna šunka – Kristusovo telo.

Ogledali smo si posnetek, kako se izdelujejo ljubljanske butarice in kako Slovenci praznujemo veliko noč.

Učenci so si na spletu ogledali velikonočne običaje v Sloveniji (sekanje pirhov, streljanje z možnarjem), iz kartona so izdelali velikonočnega zajčka, ob koncu pouka pa so se posladkali s čokoladnim pirhom in čokoladnim zajčkom.

Najmlajši otroci so pobarvali velikonočno pobarvanko.



Izdelali smo velikonočnega zajčka

UČILI SMO SE O SLOVENIJI

S srednješolci smo spoznavali Slovenijo – slovenske kraje, podnebne in geografske značilnosti ter pomembne turistične destinacije.



Lipicanci

SVETOVNI DAN ČEBEL

20. maja je svetovni dan čebel. V petek, 20. 5. 2022, smo ga v Društvu Slovencev Triglav Banjaluka obeležili v sodelovanju s kmetijsko fakulteto v Banjaluki in Veleposlaništvom Republike Slovenije v Sarajevu. Srečanja se je udeležil tudi veleposlanik RS Damijan Sedar.

Zbrane je pozdravil dr. Željko Vaško, dr. Goran Mirjanić je seznanil prisotne s pomembnostjo čebel za okolje, prav tako se je dogodku udeležil Damir Barašin, predsednik združenja čebelarjev. Gosti so si ogledali čebelnjak fakultete, imeli so tudi možnost okušanja čebeljih proizvodov. Slovensko društvo je poskrbelo za pogostitev gostov.

V soboto, 21. 5. 2022, smo z otroki obeležili svetovni dan čebel, obenem smo jedli tradicionalni slovenski zajtrk. Z mlajšimi otroki smo poudarili pomembnosti čebel za okolje, si ogledali posnetek o tradicionalnem slovenskem zajtrku ter se naučili čebelji ples. Z mladostniki smo spoznali kranjsko sivko, reševali učni list, povezan s čebelami, in se naučili pesem Čebelar slovenskega glasbenika Lojzeta Slaka. Vsi udeleženci pouka so od društva prejeli tudi majico z napisom OHRANIMO ČEBELE.



Učenci so si ogledali filmček



Reševali so učne liste ...



Tradicionalni slovenski zajtrk



Učenci v majicah z napisom Ohranimo čebele



Stojnica z izdelki iz medu na kmetijski fakulteti v Banjaluki



BREZ ČEBEL NI ŽIVLJENJA

To misel pozna cel svet, a Slovenci so to prvi spoznali.

Prav tako so prvi na svetu opozorili na pomembnost čebel in njihovo zaščito.

V Sloveniji majhne otroke učijo o čebelah v vrtcu, šoli in izobražujejo vse ljudi. Ohranjajo tradicijo panjskih končnic in čebelarstva. V Sloveniji je veliko čebelarjev, ki za čebele skrbijo in z njimi živijo.

Slovenski med je izjemne kvalitete. Otroci ga jejo v šoli, ko obeležujejo tradicionalni slovenski zajtrk.

Slovenci in čebele imajo eno skupno lastnost, in to je delavnost.

Slovenci so čebelarški narod.

Vanja Perić

O ČEBELAH

Od 100 rastlin, ki jih uporabljamo v prehrani, jih kar 70 oprašujejo čebele. Okolje, ki ni varno za čebele, ni varno za ljudi.

Problem onesnaženosti okolja je tako velik, da se posameznik pogosto počuti nemočnega.

Tamara Sibinović



UČENCI DOPOLNILNEGA POUKA SLOVENŠČINE NA ZAKLJUČNI PRIREDITVI V SLATINI

V Osnovni šoli Holandija v Slatini so ob zaključku šolskega leta na prireditvi sodelovali tudi učenci dopolnilnega pouka slovenščine, ki obiskujejo pouk slovenščine v Slatini. S svojo točko so predstavili Slovenijo s pomočjo zemljevida in fotografij – geografske značilnosti Slovenije, lego, gospodarstvo, šport in kulturo.



ZAKLJUČNA PRIREDITEV

V petek, 10. 6. 2022, so učenci dopolnilnega pouka slovenščine pripravili zaključno prireditev. Predstavili so se z glasbenimi točkami, deklamacijami, plesom in z lutkovno predstavo Čarobni gozd. Besedilo za igro so napisali sami s pomočjo učiteljice, uporabili pa lutke, ki jih je društvu podarila Knjižnica Srečka Vilharja iz Kopra.

Ob koncu prireditve so prejeli potrdila za obiskovanje pouka in si zaželeli prijetne počitnice.



Nagovor Marije Petković



Ana Cucek je odlično vodila prireditev



*Aleksa Miletić je zaigral melodijo
Pleši, pleši, črni kos*



Lutkovna predstava

Srednješolci so deklamirali pesmi



TO SMO MI

Bilten je založilo Društvo Slovencev RS Triglav Banjaluka

Priprava

Barbara Goršič, učiteljica dopolnilnega pouka slovenščine

Oblikovanje

Darko Domazet

Tisk

Grafid d.o.o. Banja Luka



Urad Vlade Republike Slovenije
za Slovence v zamejstvu in po svetu



Ministarstvo prosvjete i kulture
Republike Srpske



Grad Banjaluka



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



ZAVOD REPUBLIKE SLOVENIJE
ZA ŠOLSTVO



Banja Luka Društvo Slovencev Republike Srbije »Triglav«,
78000 Banja Luka, Omladinska 89; tel/fax: +387 51 263-155
e-mail: društvo.slovencev.triglav@gmail.com; www.udruzenjetriglav.com
facebook: Udruženje Slovenaca RS "Triglav" Banja Luka

Moje ime je Aleksa. Star sam 10 let. Rad se učim slovenčinom.
Aleksa Miletic

Pust je slovenski praznik

Moja najljubša barva je zelena
Milos

Prvi zvonec zazvonil
Snež na gricah se stopil
Ko odbije zadnji bami
tudi mraza ni več k nam.
Kurent kurent hojlar
Zima boš teboj odšla.

Dorote Baroš

Rada pišem z nalivnim peresom.

Marija

