

# SARDINHA



## À ESPERA DO AVÔ FRIO ČAKAMO DEDKA MRAZA

Pridne otroke v Sloveniji dandanes lahko decembra obišejo kar trije dobri možje: med 5. in 6. decembrom je to Sv. Miklavž, med 24. in 25. decembrom Božiček, med 31. decembrom in 1. januarjem pa je to Dedek Mraz. Vendar pa ni bilo vedno tako. V času mojega otroštva, torej še v zadnjih izdihljajih Jugoslavije, za Božička še slišali nismo. Pravzaprav se tudi božiča ni praznovalo tako kot danes, saj niti ni bil dela prost dan. Glede na režim, ki smo ga imeli, pa se tudi o Sv. Miklavžu ni veliko govorilo. Torej je bil glavni mož, ki je otroke obiskoval tudi v šolah in ostalih javnih ustanovah, Dedek Mraz. Ta se je v slovenski kulturi utrdil v času Jugoslavije, temelji pa na ruskih legendah iz 30-ih let prejšnjega stoletja. Vendar pa slovenski Dedek Mraz ni tak kot ruski, razlikuje se že v oblačilih, saj nosi krznen ovčji plašč s slovenskimi motivi,

Em Dezembro na Eslovénia há três homens de bem que visitam as crianças bem comportadas: entre os dias 5 e 6 de Dezembro é o São Nicolau, entre os dias 24 e 25 de Dezembro é o Pai Natal, entre 31 de Dezembro e 1 de Janeiro é o Avô Frio. Mas nem sempre foi assim. Durante a minha infância, nos últimos fôlego da Jugoslávia, não tínhamos ouvido falar do Pai Natal. De fato, mesmo o Natal não era comemorado como é hoje, porque era um dia de trabalho. Por causa do regime que tínhamos na altura, também o São Nicolau não era muito falado. Assim o principal homem que vinha visitar as crianças nas escolas e noutras instituições públicas era o Avô Frio. Ele tornou-se parte da cultura eslovena durante lugoslávia, baseado na lenda russa da década dos anos 30 do século passado.

A REVISTA SARDINHA já tem uma nova página web. Visite-a em:

[www.sardinha.org](http://www.sardinha.org)

REVIJA SARDINHA ima novo spletno stran. Oglejte si jo na:

na glavi pa ima poveznjeno polhovko – tradicionalno slovensko pokrivalo, narejeno iz malih sivih kosmatih živalic, podobnim vevericam. Živel naj bi pod Triglavom, k otrokom se pripelje s sanmi in konjsko vprego, darila pa pusti pod novoletno jelko. Ker so bili to drugačni, bolj skromni časi, je ponavadi otroke obiskal ali eden ali drugi. Odkar pomnim, so mene darila vedno čakala pod jelko na novega leta dan, za Sv. Miklavža pa dolgo nisem vedela, vse dokler nisem nekega dne (6. decembra), ko sem se počasi začela zavedati sveta okoli sebe, prišla v vrtec in videla kar nekaj otrok, kako razkazujejo svoje nove igrače. Seveda mi ni bilo nič jasno, zakaj imajo kar naenkrat vsi nove barbike in lego kocke, jaz pa praznih rok. Lahko si le mislite, kakšen jok je bil potem doma ... No, naslednje leto sem bila očitno tako pridna, da sta prišla kar oba :). Upam, da bo tako tudi letos ... plus Božiček.

MATEJA MELINK

No entanto, o esloveno Avô Frio não é o mesmo que o russo. As roupas são diferentes. O Avô Frio esloveno carrega um casaco de pele de carneiro com motivos eslovenos e na cabeça um chapéu de arganaz - uma pequenas criatura de cor cinza, semelhante a um esquilo. Ele vive sob a montanha Triglav, e visita as crianças num trenó puxado por cavalos e deixa os presentes debaixo da árvore de ano novo. Uma vez que estes eram outros tempos, mais modestos, normalmente crianças eram visitadas por um ou por outro. Desde que me lembro, os meus presentes esperavam por mim sob a árvore no dia de Ano Novo. Não sabia do São Nicolau até ao dia que vi as outras crianças do infantário mostrarem os seus brinquedos a 6 de Dezembro. Claro que não percebia porque é que os outros meninos tinham ovas bonecas Barbie e Lego e eu não tinha nada. Só pode imaginar o que chorei depois em casa ... Bem, no próximo ano eu era aparentemente tão bem comportada que ambos os pais natais vieram. Eu espero que seja assim novamente este ano ... para além de Pai Natal.



## A sua vida dava uma sardinha? Concurso.

### Kaj če bi vaše življenje narisali znotraj sardine? Nagradna Igra.

Desenhe-a até 3 de Dezembro e a EGEAC dá-lhe dois mil euros. A nossa sardinha dá um prémio mais modesto mas vale a pena o desafio. Até 30 de Dezembro de 2014. Participe !!

Narišite jo do 3. Decembra in osvojite 2000 evrov. Toliko ponuja EGEAC v Lizboni, naša revije ponuja skromnejšo nagrado, ampak vredne izziva. Sodelujte do 30. Decembra 2014 !!

# SARDINHA DO MÊS SARDINA MESECA JOANA SILVEIRA

A Sardinha deste mês é a nossa amiga Joana. Ela viveu em Trzin durante alguns anos, onde a Escola Luso-Eslovena teve aula ao ar livre no último domingo. A Joana tem um gosto especial pela Eslovénia e teve uma introdução a este país muito especial. Esteve de volta este mês de Novembro e nós aproveitamos a oportunidade para falar com ela e saber coisas sobre esta cultura que só ela viu com os olhos de boa portuguesa que é. Fica a entrevista.

**S:** Como foi a tua primeira vez na Eslovénia? Conta-nos da curiosa viagem de vários dias que fizeste.

**JS:** A minha primeira experiência na Eslovénia foi uma oportunidade que surgiu com o clube de caminhada do qual eu sou sócia em Portugal. Este clube organiza passeios durante todo o ano em Portugal, e duas ou três vezes por ano organiza passeios no estrangeiro. O passeio na Eslovénia chamou a minha atenção e uma vez que nunca tinha vindo à Eslovénia, decidi juntar-me ao grupo. Isto passou-se no ano de 2004. Foi um passeio com a duração de semana e meia. Quase todos os dias foram passados a fazer caminhadas no Parque Nacional do Triglav, por vezes dormindo em abrigos de montanha e nas outras noites, dormimos em Bled, no nosso hotel de base. Houve também uma parte cultural, em que fizemos visitas a Ljubljana, Radovljica, Predjama e às famosas grutas de Postojna. Fiquei encantada com as vistas das montanhas e com o charme das pequenas cidades. Assim que a viagem acabou, sabia que ia voltar.

**S:** Ouvimos dizer que cozinhaste pratos portugueses num restaurante em Trzin. Como surgiu essa oportunidade?

**JS:** Esta foi uma oportunidade que surgiu muito ao acaso. Tinha uma colega com a qual tinha aulas de língua. Ela já veio a provar os meus dotes na cozinha. Ela sabia que eu estava sempre à procura de mais trabalho e uma vez foi ao restaurante em questão jantar - Bistro Mojca- e numa conversa com os donos do restaurante perguntou se estariam interessados em expandir a variedade de pratos oferecidos, e eles disseram que sim. Assim, marcou-se uma reunião com os donos e eu preparei uma prova de várias especialidades portuguesas, desde pratos principais a sobremesas. Dois dias depois estava na cozinha. E assim, este restaurante, tipicamente esloveno, começou a oferecer pratos portugueses duas vezes por semana. A resposta do público foi muito positiva.

**S:** Qual o prato português que os eslovenos apreciam mais? Ou seja, qual o prato mais escolhido?

**JS:** Houve vários pratos muito apreciados mas penso que alguns dos mais populares foram bacalhau com natas, sopa de peixe à algarvia e como não podia deixar de ser, pastéis de nata.

**S:** Também aprendeste a fazer a potica?

**JS:** Já vi vários vídeos do procedimento e li muitas receitas mas ainda não me arrisquei... preferia aprender com uma aula prática de alguém experiente, mas a oportunidade não se deu. Mas, sem dúvida que ainda vou aprender esta receita porque é uma sobremesa que gosto imenso.

**S:** Já te consideras eslovena uma vez que já subiste ao Triglav?

**JS:** Gosto muito da Eslovénia, conheci ótimas pessoas ao longo destes últimos anos a viver em Ljubljana e fiquei muito feliz por ter subido ao Triglav. Mas infelizmente não posso dizer que me sinto verdadeiramente em casa na Eslovénia de maneira que não me considero uma eslovena.

**S:** Também deste aulas de português aqui na Eslovénia. Porque razão os eslovenos querem aprender português? É fácil para eles aprender a língua?

**JS:** A língua é bastante complexa mas eu diria que um dos maiores desafios é a pronúncia, especialmente os sons nasais. Mas mesmo assim, com todos os alunos que tive, houve sempre bons resultados. Quando há dedicação, é impressionante o que as pessoas conseguem aprender mesmo num espaço curto de tempo. As razões para aprender a língua, variam muito.

Alguns querem ir viver ou trabalhar no Brasil, outros estavam a preparar-se para fazer erasmus em Portugal. Tive também alguns alunos reformados que iam várias vezes a Portugal de férias e queriam aproximar-se da nossa cultura, através do domínio da língua. De resto, dei umas aulas por exemplo a alguns repórteres da RTV que iam fazer a cobertura do Mundial no Brasil de maneira que queriam ter um conhecimento básico para os ajudar com as necessidades de viajante.

**S:** O que gostas de fazer quando vens à Eslovénia? Praia ou montanha?

**JS:** No verão gosto imenso de ir a locais onde posso tomar banho. A costa eslovena não me atrai muito de maneira que procuro alternativas em lagos e rios. Dois dos meus destinos favoritos são o lago de Bled e o de Bohinj. Outra alternativa é passar um fim de semana "de molho" nas águas do rio Kolpa, que é uma delícia no verão. No inverno, de vez em quando, faço esqui e aproveito uma boa sauna. Durante todo o ano, não despenso caminhadas nas montanhas. De qualquer forma, o meu local de eleição para caminhada continua a ser o Parque Nacional do Triglav e montanhas vizinhas.

**S:** O que gostas mais da Eslovénia? E o que levas de volta para Portugal?

**JS:** As paisagens maravilhosas das montanhas vão sem dúvida ficar comigo para sempre assim como a bondade de muitas pessoas com as quais criei laços fortes de amizade.

**S:** Obrigado Joana ! E até breve.

Sardina tega meseca je naša prijateljica Joana, ki je nekaj let živela v Trzinu. Joanin ponovni obisk v Sloveniji smo izkoristili za pogovor o njeni izkušnji življenja v Sloveniji.

**S:** Kaj te je pripeljalo v Slovenijo?

**JS:** V Slovenijo sem prišla s pohodniškim klubom katerega članica sem. Klub skozi vse leto organizira pohode na Portugalskem ter nekajkrat letno potovanja v tujino. Leta 2004 je organiziral potovanje v Slovenijo. Teden dni in pol smo hodili po Triglavskem narodnem parku, spali smo v gorskih kočah v parku ali v naši bazi na Bledu. Program je bil tudi kulturno obarvan. Tako smo obiskali Ljubljano, Radovljico, Predjamo in znamenito Postojnsko jamo. Navdušila sem se nad gorami in

šarmantnimi majhnimi mesteci in ko je bilo potovanje konec, sem vedela, da se bom vrnila.

**S:** V restavracijo v Trzinu si vpeljala portugalske jedi. Kako je prišlo do tega sodelovanja?

**JS:** Do tega je prišlo po naključju, zahvaljujoč prijateljici, ki sem jo učila portugalsčine in ki je poskusila mnoge jedi, ki sem jih pripravljala.

Vedela je, da iščem delo, in ko sva nekoč jedli v Bistrotu Mojca v Trzinu je lastnikom predlagala, da meni obogatijo s portugalskimi jedmi. Dogovorili smo se za pokušnjo, kjer sem jim skuhalo vse - od glavnih jedi do sladic. Dva dni kasneje sem bila že v kuhinji te, sicer tipične slovenske restavracije, ki je začela dva krat tedensko ponujati portugalske jedi. Odziv klientov je bil izjemno pozitiven.

S: Katera portugalska jed je bila med Slovenci najbolj priljubljena?

JS: Teh je bilo več. Med najbolj priljubljeni so bile: trska v smetani, ribja juho 'alla Algarve' in seveda, pasteis de nata.

S: Si se naučila peke potice?

JS: Ogladala sem si videoposnetke postopka in prebrala veliko receptov, vendar se same peke še nisem lotila. Najraje bi se tega naučila od nekoga z izkušnjami, vendar še nisem imela priložnosti. Nekoč se je bom nedvomno lotila, saj gre za sladico, ki mi je zelo všeč.

S: Bila si na Triglavu. Se sedaj počutiš kot Slovenka?

JS: Slovenijo imam zelo rada. V letih, ko sem živela tukaj sem spoznala veliko dobrih ljudi. Res je, da sem bila na Triglavu, vendar na žalost ne morem reči, da sem počutim zares doma v Sloveniji ali da se čutim Slovenko.

S: V Sloveniji si med drugim poučevala portugalsščino. Iz katerih razlogov so se tvoji učenci želeli naučiti portugalsko? Je bilo zanje lahko učiti se našega jezika?

JS: Po mojih izkušnjah jim je največjo težavo predstavljala izgovorjava, še zlasti nosni zvoki. Kljub temu pa so vsi moji študenti dosegali dobre rezultate. Neverjetno je, koliko se lahko ljudje ob pravi motivaciji naučijo v zelo kratkem času.

Razlogi za učenje jezika so bili zelo različni. Nekateri so se učili zato, da bi šli živeti ali delati v Brazilijo, drugim je bilo to predpriprava pred Erasmus izmenjavo na Portugalskem. Učila sem tudi nekaj upokoјencev, ki so bili večkrat na dopustu Portugalskem, in so se želeli preko jezika še bolj približati naši kulturi.

Poleg omenjenih sem poučevala tudi RTV novinarje, ki 'pokrivali' svetovno prvenstvo v Braziliji, in so se zato, da bi bilo komuniciranje in potovanje tam lažje, želeli naučiti osnov jezika.

S: Kaj bi izbrala, obalo ali gore?

JS: V poletnih mesecih se rada kopam. Bolj kot slovenska obala so me pritegnile reke in jezera. Moji najljubši destinaciji sta Bled in Bohinj. Druga možnost preživljanja konca tedna je bilo namakanje v vodah Kolpe. Čisti užitek v poletnih mesecih.

V zimskem času občasno smučam in hodim v savno. Skozi vse leto pa hodim v hribe. Najljubši so mi Triglavski narodni park in okoliške gore.

S: Kaj v Sloveniji ti je bilo najbolj všeč? Kaj si odnesla s sabo na Portugalsko?

JS: Krasne razglede na gore in prijaznost tistih, s katerimi sem ustvarila močne prijateljske vezi si bom zapomnila za vedno. Hvala Joana! In na (prihodnje) svidenje!



DANIELA RIBEIRO

## LIVRO: UM CACHORRO EM LISBOA, PARA NÃO FALAR DE PESSOAS, BRANKO GRADIŠNIK

### OCENA KNJIGE: EN KUŽA V LIZBONI, DA O LJUDEH NE GOVORIMO, BRANKO GRADIŠNIK

O livro é uma colagem de experiências acerca da estadia de Branko Gradišnik em Portugal. A sua família viveu temporariamente em Lisboa, quando a sua esposa foi convidada a exercer o cargo de embaixadora da Eslovénia. Durante a leitura, vivemos muitas aventuras que o autor tempera com muito humor, por isso nem sempre sei se devo acreditar em tudo o que é contado. O registo trocista do autor atrai o sentimento de muitos portugueses (por exemplo), mas a sua "tagarelice" também ajuda a resolver muitas confusões. Ao mesmo tempo, este livro é um guia dos pontos turísticos de Portugal, por onde o autor passou, aleatoriamente ou não. Para os mais curiosos que queiram aprender mais sobre determinado tema, o autor deixa também endereços na internet em notas de rodapé. Durante a narração, Branko traz-nos de volta à Eslovénia em comparações com Portugal, dando a sentir as saudades que este sente também de casa. Em conversas com pessoas simples ou eminentes, os temas acabam sempre por recair sobre a política, onde o autor tem sempre algo de profundo a acrescentar. Entre outras coisas, o livro refere à ausência de inspeção de trabalho em Portugal e ao crescimento do trabalho "por conta-própria". Invulgarmente, neste livro são dedicadas muitas linhas a Ferris: Branko pinta subtilmente uma imagem de Portugal através dos olhos do seu cão. Daí o título do livro: Um cachorro em Lisboa. Resumindo, uma história engraçada, que muito me fez rir até às lágrimas.

Knjiga je kolaž doživetij v času avtorjevega bivanja na Portugalskem. Tja se je začasno preselil z družino, ko je bila njegova žena povabljena, da opravlja diplomatsko delo v tej deželi. Ob branju smo pričla številnim prigodam, ki pa jih avtor začini s humorjem, tako da včasih nisem vedela, ali naj mu (vse) verjamem. S hudomušnostjo si prisluži slabo voljo nekaterih Portugalcev, a mu njegova jezičnost služi tudi, da se še pravočasno reši iz godlje.

Hkrati je ta knjiga tudi vodič po znamenitostih Luzitanije, kamor ga je (ne)naključno popeljala navigacijska naprava. Za najbolj fribčne so v opombah pripisani tudi internetni naslovi, kjer lahko izvemo še več v povezavi s to temo. Ob pripovedovanju se večkrat vrne na Slovenijo, primerja obe deželi; čuti se, da ves čas pogreša domovino. Pri pogovorih s preprostimi in eminentnimi ljudmi pa beseda vedno nanese na politiko-tukaj ima vedno izdelano mnenje. Med drugim nas podučí, zakaj tam ne preganjajo dela na črno.

Enemu od hišnih ljubljencev je posvečenih kar nekaj vrstic: Branko nam tankočutno podeli Portugalsko tudi skozi Ferrisove oči. Seveda je potem naslov knjige logičen. Če povzamem: Prisrčne zgodbe, ki me nasmejejo do solz.



SAJA JANEŽIČ

Tokrat smo se pogovarjali s pisateljem Brankom Gradišnikom, avtorijem knjiga *En kuža v Lizboni, da o ljudeh ne govorimo*. Sledi intervju:

**S:** V skoraj dveh letih življenja v Lizboni ste se srečali s skoraj vsem, kar življenje v takšnem mestu prinaša. Kaj od tega, kar ste doživeli, ste pričakovali, in kaj je tisto, kar vas je najbolj presenetilo?

**BG:** Pričakoval sem reči, ki sodijo k splošnemu znanju o deželi: fado, nogomet. To dvojje sem tudi doživel skladno s pričakovanji. Vse drugo je bilo zame odkritje. Najbolj me je presenečalo, kako potrpežljivi so Portugalci z EU, ki jih je ob vstopu pritisnila, da so opustili tradicionalne panoge, kakršni sta poljedelstvo in ribištvo, češ da to znata bolje Francija in Španija, in jih usmerili v manično izgradnjo 39 avtocest (večina kreditov je šla v to naložbo, ki omogoča lažji pristop turistom iz EU), zdaj pa jim očita »brezdelnost« ...

**S:** 2. Katerih lastnosti bi se lahko Slovenci naučili od Portugalcev?

**BG:** Portugalci so v zgodovini izkusili že vse – blišč kolonializma, Napoleona, monarhijo, republiko, diktaturo, revolucijo, socializem, zdaj dolžniški kapitalizem, tako da zdaj vedo, da je vsaka nova finta – »stara plošča«. Kje so v tem pogledu Slovenci? Gotovo nas čaka še vsaj diktatura.

**S:** Česa bi se lahko, po vašem mnenju, naučili Portugalci od Slovencev?

**BG:** Ničesar, česar ne bi že znali. Kot gastarbajtar je vsak Portugalec – marljiv Slovenec. In obratno.

**S:** V živo ste si ogledali nogometno tekmo, bili na koncertih fada, jedli ste v 'taškah', poskusili ste pastel de Belem ter bacalhao itd. Je sploh kaj, kar ste si pustili 'za naslednjič'?

**BG:** Nisem šel v Fatimo. Rad bi šel za dlje časa v Douro, Alentejo, Algarve.

**S:** Bi nam lahko zaupali vašo najljubšo jed iz portugalske kuhinje?

**BG:** Portugalska je imela monopol na sladkor in to se še danes pozna receptom. Vse, kar ne vsebuje sladkorja, je fenomenalno, ker so živila sama tako sveža. Z najboljšo večerjo v življenju mi je postregel Eduardo Rocha, lastnik turistične kmetije Tres Moinhos v Leomilu: kuhani kostanji z mesom in krompirčkom. Kuharica je bila njegova žena Marinela.

**S:** Na Portugalsko ste se se preselili skupaj z družino, psom in dvema degujema, kljub vsemu pa bralec doživlja bivanje na Portugalskem samo skozi vaše oči. Ste razmišljali o pisanju knjige, kjer bi bralec dobil vpogled tudi v izkušnjo vaših otrok in žene?

**BG:** Že trideset let se trudim pisati samo tisto, kar (mislim, da) vem. Moji potopisi bralca ne vodijo po tujih deželah, ampak po Brankovi glavi v tuji deželi.

**S:** Ali resnično nameravate prevesti kakšno delo velikega portugalskega pesnika Luisa de Camoesa, kakor ste omenili v vaši knjigi? Kaj bi Slovenija pridobila s temi liričnimi izpovedmi?

**BG:** Os Lusíades so mi šle po glavi, pa se je izkazalo, da je Kondor objavil izbor iz epa v prevodu Andreja Capudra. Danes je situacija takšna, da noče nihče niti slišati o čem takšnem.

**S:** Ali so napačno zapisani portugalski izrazi v knjigi napisani namerno ali ste se malo pozabavali z nami, bralci?

**BG:** Verjetno namerno. Mogoče pa kaj tudi nevede narobe zapišem, seveda.

**S:** Španski pisatelj Juan Goytisolo je dejal, da se z vsakim novo naučenim jezikom naučimo tudi novih konceptov oz. pogledov na svet. Česa je vas naučila portugalsčina?

**BG:** Tujčev problem je tu isti kot pri prepoznavanju tujih obrazov: opaža le poglavitne značilnosti (in so mu vsi Japonci podobni itn.). Portugalska me je zato učila podobnih reči kot že prej italijanščina in francoščina in celo normandski del angleščine, recimo, da ima v teh latinskih narodih prednost, kar je ne-posredno (direktno), medtem ko ima pri nas in drugih bizantincih prednost, kar je posredno (in-direktno). Glejte pri tem, katero se izpeljuje iz katerega.

Desta vez falamos com o escritor esloveno Branko Gradišnik que recentemente lançou o livro *Um cachorro em Lisboa, para não falar de pessoas*, apresentado na página anterior. Fica a entrevista:

**S:** Nos quase dois anos em que viveu em Lisboa deve ter experimentado quase tudo o que viver num lugar assim traz. Do que já experimentou e esperava, o que mais o surpreendeu?

**BG:** Eu estava à espera das coisas que pertencem ao conhecimento geral sobre o país: fado e futebol. A experiência destes dois esteve em linha com as minhas expectativas. Tudo o resto foi uma surpresa. Fiquei muito surpreso com o paciência que o Português tem com União Europeia, que os pressionou a abandonar setores tradicionais, como a agricultura e as pescas, argumentando que essas atividades podem ser melhor geridas em França e Espanha, e com a construção de 39 auto-estradas (a maior parte do crédito foi gasto com este investimento) e agora os critica por serem ociosos.

**S:** O que podem os eslovenos aprender com o Português?

**BG:** O Português tem historicamente experimentado tudo - o colonialismo, Napoleão, monarquia, república, ditadura, revolução, socialismo, capitalismo da dívida, de modo que agora eles sabem que cada novo truque é como um "disco riscado". Onde estão, neste contexto, os eslovenos? Certamente precisamos experimentar ainda, pelo menos, uma ditadura.

**S:** O que, na sua opinião, poderia o Português aprender com os eslovenos?

**BG:** Não muito. Como todo o imigrante, todo o Português é tão trabalhador e diligente como qualquer Esloveno. E vice-versa.

**S:** Viveu em Portugal, viu um jogo de futebol, viu concertos de fado, comeu em 'tascas', comeu pasteis de Belém e bacalhau etc .. Há alguma coisa que deixou "para a próxima vez"?

**BG:** Eu quero ir a Fátima, e passar mais tempo em áreas do Douro, Alentejo e Algarve.

**S:** Qual é o seu prato favorito da culinária portuguesa?

**BG:** Portugal costumava ter um monopólio sobre o açúcar e ainda hoje isso se reflete em todas as receitas. Como a própria comida é muito fresca, prefiro pratos que não contêm açúcar. A melhor refeição que comi foi servida por Eduardo Rocha, o proprietário da quinta de agro-turismo Três Moinhos em Leomil: castanhas cozidas com carne e batatas fritas. A cozinheira era a sua esposa Marina.

**S:** Você mudou-se para Portugal, juntamente com sua família. No entanto, o leitor está a passar por uma estadia em Portugal através dos seus olhos. Você já pensou em escrever um livro onde o leitor passa pela experiência dos seus filhos e esposa?

**BG:** Há 30 anos que eu tento escrever somente o que (eu acho) que eu conheço. A minha escrita não está a guiar o leitor para um país estrangeiro, mas em minha mente está num país estrangeiro.

**S:** Você ainda pretende traduzir algumas obra do grande poeta português Luís de Camões, como mencionado no seu livro? O que teria Eslovénia a ganhar com isso?

**BG:** Eu tinha em mente traduzir *Os Lusíadas*, mas descobriu-se que a Kondor publicou esta obra, traduzida por Andrej Capudra.

**S:** Foram as expressões portuguesas incorretos no livro escrito intencionalmente ou foi parte de 'brincar' com os seus leitores?

**BG:** Provavelmente intencionalmente. E talvez às vezes eu mesmo sem saber escrevo algo errado, claro.

**S:** Um escritor espanhol Juan Goytisolo disse que a cada nova língua que aprendemos, também novos conceitos e visões de mundo são aprendidas. O que aprendeu do idioma Português?

**BG:** O problema que um estrangeiro tem com uma língua é similar ao de identificar rostos estrangeiros: ele observa apenas as características principais (todos os japoneses são parecidos, para o autor). Portugal ensinou-me coisas tão semelhantes como o italiano e o francês anteriormente o fizeram. Por exemplo, digamos que estas nações latinas dão vantagem ao que é direto, enquanto que com a nossa nação dá vantagem ao que é indireto.



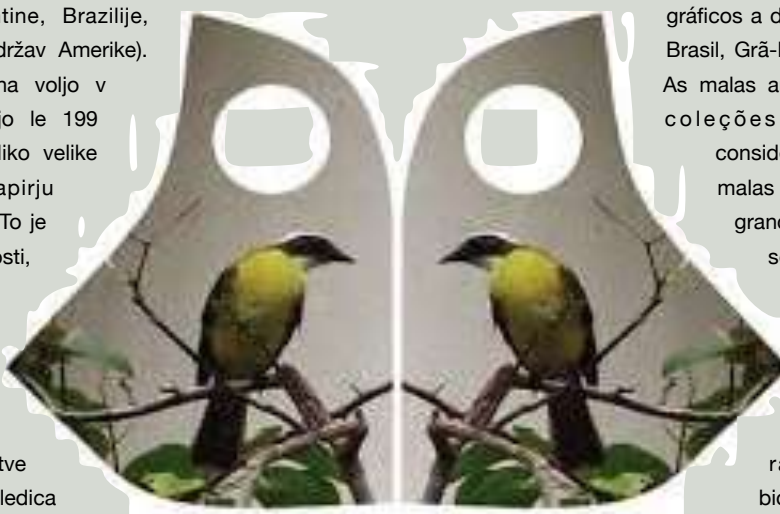


De cabelos compridos, sorriso, amante apaixonada da música e da vida, Natalija Šaver é uma talentosa pianista de Nova Gorica, que traz sempre o seu amor pelo piano no seu caminho pelo mundo. Como artista, é retratada por um número de experiências profissionais e de vida, Estudou em Ljubljana com a pianista de renome mundial e professora Dubravka Tomšič - Srebotnjak, Viveu entre Nova York e a Eslovénia, com uma experiência no México, depois de concluir o seu mestrado, e também viveu em Los Angeles, Califórnia. **"Esta tem sido uma experiência muito importante, da qual eu aprendi muito, não só na música, mas também na vida."** Agora, cria concertos de música na sua própria organização, junto com o tenor esloveno de renome Vladimir Čadež, membro do Octeto esloveno, e outros dançarinos eslovenos e internacionais bem como outros artistas. Além da música clássica, em que se interessou desde que era uma menina, recebeu de seu pai como presente um pequeno piano de concerto. Nos últimos anos a Natalija também esteve envolvida na produção e composição de música eletrónica em cooperação com Tiago TeeJay, um DJ português a viver na Polónia. Começou esta aventura em 2012, quando juntos criaram sua primeira canção intitulada "Born for EDM". Natalija diz que goza em aprender todos os dias algo novo, por isso nunca se esgota de desafios e está sempre ansiosa para os próximos projetos e novas colaborações com pessoas cheias de ideias interessantes e inovativas.

Dolgolasa, nasmejana, strastna ljubiteljica glasbe in življenja Natalija Šaver, je nadarjena pianistka iz Nove Gorice, ki svojo ljubezen do klavirja nosi vedno s seboj na poti po svetu. Kot umetnico so jo zaznamovale številne profesionalne ter življenjske izkušnje, od študija v Ljubljani s svetovno priznано pianistko in odlično profesorico Dubravko Tomšič - Srebotnjak, do življenja med New Yorkom in Slovenijo, izkusnja v Mehiki, po zaključenem magistratu, ter življenja v Los Angelesu, California. **"To so bile zelo pomembne izkušnje, iz katerih sem se ogromno naučila, ne samo v glasbenem, ampak tudi v življenjskem smislu."** Sedaj ustvarja glasbene koncerte v lastni organizaciji skupaj s priznanim slovenskim tenoristom ter članom Slovenskega okteta, Vladimirjem Čadežem ter izbranimi slovenskimi in mednarodnimi plesalci ter drugimi umetniki. Poleg klasične glasbe, s katero se je ukvarjala odkar je bila še dekletce in je v dar od očeta prejela majhen koncertni klavirček, Natalija zadnja leta sodeluje pri produkciji ter komponiranju elektronske glasbe. Sodelovanje s Tiago TeeJay-jem, DJ-jem iz Portugalske ter zvečim na Poljskem se je pricelo leta 2012, ko sta skupaj ustvarila svojo prvo skladbo z naslovom "Born for EDM". Natalija pravi da uživa v tem, ko se lahko vsak dan nauči nekaj novega, zato ji nikoli ne zmanjka izzivov ter se ze veseli naslednjih projektov ter novih sodelovanj z ljudmi polnimi zanimivih idej in novosti.

## Med mehkobno lahkotnostjo in njenim nasprotjem

V času 24. bienala oblikovanja v Ljubljani je potekala razstava La.Ga torbic portugalskega oblikovalca Jorgea Moite. Jorge Moita, ustanovitelj oblikovalskega studia Krv Kurva, si želi več kot le »delati umetnost«. Želi spodbujati pozitivne družbene spremembe. Iz te ideje se je tako pred desetimi leti razvil projekt izdelave La.Ga torbic v zaporu. V Ljubljani si jih je bilo mogoče ogledati v kreativnem centru Poligon in v nakupovalni hiši Ikona. La.ga torbice skrivajo v sebi dve zanimivi zgodbi – v proizvodni proces vključene zapornice, ki produktu vdahnejo končno podobo in se tako izučijo za tovrstno delo ter pridobijo večščino, ki jim bo koristila ob vrnitvi na prostost in pa vedno drugačna zunanja preobleka, ki jo prispevajo različni gostujoči oblikovalci (umetniki in grafični oblikovalci iz Španije, Portugalske, Argentine, Brazilije, Velike Britanije in Združenih držav Amerike). Ročno izdelane torbice so na voljo v omejenih kolekcijah, ki štejejo le 199 kosov. La.Ga torbica ima obliko velike solze in je izdelana iz papirju podobnega materiala, Tayvek. To je tudi ena izmed njenih posebnosti, saj je Tayvek izredno tanek in lahek material, ki je odporen na radioaktivnost, biološke nevarnosti in vodo. La.Ga tehta le 40 g in ima nosilnost do 55 kg. Projekt predstavitve torbic v Ljubljani je bil posledica navdušenja nad socialno noto produkta, ki sva ga želela predstaviti slovenski javnosti. Najina želja je, da bi projekt zazivel tudi tu. Prvi korak je tako natečaj za oblikovanje nove grafike. Morda bo naslednje leto na ogled kolekcija torbic z gostujicimi grafikami oblikovalcev iz Slovenije in sosednjih držav.



[krvcurvadesignofficialstore.bigcartel.com](http://krvcurvadesignofficialstore.bigcartel.com)

NINA ČAVŽ IN MARINKO SIMIČ

Z mojim prihodom v Lizbono na usposabljanje sem začel delati v logističnem oddelku največje portugalske založbe Chiado Editora, kjer sem v skladišču pripravljaval knjige za transport. Ker tukaj nisem imel priložnosti, da bi opravljal delo, ki je primerno moji izobrazbi, sem zaprosil za zamenjavo delovnega mesta. Na moje veselje in srečo sem pričel z delom v studiu Krv Kurva oblikovalca Jorge Moite, kjer je tudi pisarna podjetja Baseado no Conceito in pa showroom, na ulici Avenida dom Carlos v Lizboni. V pisarni sem opravljal klasična administrativna dela, odgovarjal sem na emaile, pripravljaval in pošiljal račune strankam, urejal spletno trgovino KrvKurva, administriral facebook stran KrvKurva, pošiljal in prejemal poštna pošiljke kot so katalogi, vzorci, primerki izdelkov itd. Organiziral in urejal sem tudi showroom in sestanke, ter skrbel za prodajo KrvKurva La.Ga bag. Stekla je tudi beseda o zastopništvu v Adriatic regiji in predstavitvi torbic slovenskemu trgu. Kot mentoriranec oblikovalca Jorgea Moite sem sodeloval pri projektu Vodoafone Redcycle, ki se je pripravljaval za festival Rock in Rio. Iz ostankov proizvodnje La.Ga torbic smo izdelali 5m x 7m veliko stensko fasado, ki je na festivalu krasila Vodafonov objekt Fabrica de Sofas. Izkušnja oblikovanja in izpeljave takšnega projekta je nepozabna. V meni je spodbudila željo, da bi delal v podjetju, ki ponuja tudi možnost sodelovanja pri kreativnih projektih.

## Entre a suave leveza e o seu oposto

Durante a 24ª Bienal de Design em Ljubljana foi realizada uma exposição das malas La.Ga do Português Jorge Moita. Jorge, fundador do estúdio de design Krv Kurva, quer mais do que apenas "fazer arte". O objectivo é promover uma mudança social positiva. Foi a partir dessa ideia que há dez anos desenvolveu um projeto das bolsas La.Ga na prisão. Em Ljubljana, foi possível ver e comprar, no centro criativo Poligon. As malas La.Ga escondem dentro de si duas histórias interessantes - *o processo de produção do produto incluiu mulheres na prisão* que deram ao produto a imagem final e, assim, aprendem esta linha de trabalho, e com isto ganham uma habilidade de que irão beneficiar quando retornarem ao exterior; e *contribuir com diferentes designers convidados* (artistas e designers gráficos a de Espanha, Portugal, Argentina, Brasil, Grã-Bretanha e os Estados Unidos). As malas artesanais estão disponíveis em coleções limitadas, em que são considerados apenas 199 peças. As malas La.Ga têm a forma de um grande rasgo, e é feito de material semelhante ao papel, Tayvek. Esta é também uma das suas características especiais, o Tayvek é um material extremamente fino e leve, que é resistente à radioactividade, aos riscos biológicos, e à água. Uma La.Ga pesa apenas 40 gramas e tem uma capacidade de carga de 55 kg. A apresentação do projeto das malas em Ljubljana foi o resultado do entusiasmo para o toque social, o produto, o que nós queríamos apresentar ao público esloveno. O nosso desejo é fazer com que o projeto ganhe vida aqui. O primeiro passo é um concurso para desenhar novos gráficos. No próximo ano talvez haja em exposição uma coleção de malas com designers gráficos da Eslovénia e países vizinhos.

Com a minha chegada a Lisboa em formação, comecei a trabalhar no departamento de logística da maior editora portuguesa, a Editora Chiado, onde eu armazenava livros preparados para o transporte. Porque aqui eu não tive a oportunidade de realizar um trabalho apropriado para a minha formação, eu pedi uma mudança de emprego. Para minha alegria e felicidade comecei a trabalhar no estúdio KrvKurva do estilista Jorge Moita, onde ficam também os escritórios corporativos e showroom da companhia *Baseado no Conceito*, na rua Avenida D. Carlos em Lisboa. No escritório eu trabalhava trabalho administrativo clássico, respondia aos e-mails, preparava e enviava facturas aos clientes, regulava a loja online KrvKurva, administrava uma página no Facebook KrvKurva, enviava e recebia e-mails, tais como catálogos, amostras etc. Organizava e regulamentava também o showroom e reuniões, e cuidava da venda das malas La.Ga. da KrvKurva. Também falamos sobre o negócio na região do Adriático e na apresentação das malas ao mercado esloveno. Como designer de mentor Jorge Moita, participei no projecto Vodoafone Redcycle, que foi preparado para o festival Rock in Rio. Dos resíduos da produção das malas La.Ga fizemos um monte de 5m x 7m de fachada parede, que no festival adornava a Fabrica de Sofas. A experiência de integrar um projeto como esse é inesquecível. Deixou-me o desejo de trabalhar numa empresa que também oferece a oportunidade de participar em projetos criativos.

# OS MEUS MOMENTOS EM LISBOA

# MOJI TRENUTKI V LIZBONI

Le malokdo ima to srečo, da mu pot v službo predstavlja enega najlepših delov dneva. Sama sem bila Lizboni tisti čas pod srečno zvezdo. Moja trimesečna praksa je potekala v enem izmed najlepših delov tega starega mesta. Vsak dan sem se iz Alamede s podzemno železnico pripeljala do postaje Baixa – Chiado, in končno prišla v center dogajanja. Ulični umetniki so zabavali mimoidoče turiste, Casa Havaneza & Café Brasileira sta ponujali pogled iz prve vrste. Včasih se mi je komaj uspelo prebiti skozi množico vseh vrst ljudi. Pot do moje prakse me je vodila mimo uličnih prodajalcev prvih jagod, male trafike Martins, starih in na pol uničenih fasad, ki pa so kljub vidnemu propadanju izžarevale lepoto mesta in spominjale na preteklo čase. Tako sem vsakodnevno prehajala iz enega inspiracij polnega kraja – pot do delovnega mesta - palače Pombal iz 17. stoletja, v drugega – v notranjost palače. Ker je palača pod spomeniškim varstvom je bil še bolj prisoten duh preteklosti, ki mi je precej pomagal pri mojem delu.

Večino svojega časa sem posvetila oblikovanju vizualnega materiala za različne dogodke, ki so se odvijali v palači. V njej danes domuje center sodobne umetnosti – Carpe Diem Art & Research. No, vsaka zgodba pa v sebi združuje tako lepe kot manj lepe plati, temnejša plat mojega dela je bilo drugačno kulturno okolje, kjer je največjo oviro predstavljal jezik. Seveda so vsi z menoj prijazno govorili v angleščini, pa vendar sem se počutila zapostavljeno ob vsakodnevnih pogovorih, ki so potekali v portugalski. Vseeno pa je bila moja trimesečna izkušnja pozitivna in v mojih mislih se velikokrat pojavi sončna, stara dama Lizbona.

Nem todos têm a sorte de dizer que o trabalho é uma das partes mais bonitas do seu dia. Eu em Lisboa estava naquele momento sob uma boa estrela. A minha prática de três meses foi realizada em uma das partes mais bonitas da cidade velha. Todos os dias eu descia da estação de metro Alameda levando à Baixa-Chiado e, finalmente, chegando ao centro da ação. Artistas de rua entretêm transeuntes turistas, a Casa Brasileira e o Café Havaneza são oferecidos com a vista a partir da primeira linha. Às vezes eu mal consigo romper a multidão de todos os tipos de pessoas. O caminho para a minha prática levome passando vendedores de rua com os primeiros morangos, a pequena tabacaria Martins, velhas e semi-arruinadas fachadas, que se opõem à decadência e irradiam a beleza da cidade e uma reminiscência de tempos passados. Então o meu dia passou de um lugar cheio de inspiração - o caminho para o local de trabalho - Palácio de Pombal a partir do século 17, ao segundo - no interior do palácio. Desde o palácio sob a proteção monumental estava ainda mais presente o espírito do passado, o que me ajudou muito no meu trabalho. A maior parte do meu tempo eu estava focada na criação de material visual para vários eventos que tiveram lugar no palácio. Agora abriga um moderno centro de arte - *Carpe Diem Arte e Pesquisa*. Bem, cada história combina o lado bonito e o menos bonito. O lado mais escuro do meu trabalho era o diferente ambiente cultural, onde o maior obstáculo era a língua. É claro que todos conversavam simpaticamente comigo em Inglês, mas eu sentia-me negligenciada em conversas quotidianas, que tinham lugar em Português. No entanto, a minha experiência trimestral foi positiva e na minha mente muitas vezes aparece em óculos de sol, a velha senhora de Lisboa.

NINA ČAVŽ



## LETOS TUDI BOŽIČEK NOSI PLUTO ESTE ANO O PAI NATAL VESTE CORTIÇA



## SPOZNAJTE PLUTA.SHOP VENHA CONHECER A PLUTA.SHOP

[facebook.com/pluta.shop](https://facebook.com/pluta.shop)



# ATENÇÃO! A ESCOLA JÁ COMEÇOU.

## POZOR! ŠOLA SE JE ŽE PRIČELA.

O projeto Escola de Português é uma iniciativa da Associação de Amigos esloveno-portuguesa, promovido e organizado pela Gabriela Droga Mazovec. Os encontros dão-se no espaço do centro de educação AMBRA (Tivolska 50, 3-andar). O objetivo dos encontros é promover a cultura e língua portuguesas junto às crianças luso-descendentes a viver na Eslovénia, inserindo a cultura portuguesa na cultura europeia. Ser bilingue e as suas vantagens! A intenção é promover uma inserção saudável das crianças na sociedade Eslovena, mantendo contudo as suas raízes e cultura portuguesas ativas. A língua portuguesa como língua materna, o seu conhecimento profundo como arma de conquista de segunda e terceira línguas. O projeto pretende abranger ainda as comunidades PALOP a viver na Eslovénia, e todas as crianças que aprendam português de forma ativa, como modo de promover a língua portuguesa. As crianças deverão ter idades compreendidas entre os 2-15 anos. Para o efeito, os encontros estão a decorrer duas vezes por mês, às sextas-feiras das 17,30 às 19 horas. As crianças são divididas em dois grupos: um pré-escolar (2-6 anos), e um escolar. O grupo escolar tem à disposição apoio personalizado e individual consoante o tema em discussão e as necessidades mais específicas de cada criança. Por cada sessão estão presentes 2 moderadores/professores entre os quais:

Gabriela Droga Mazovec, Eduardo Raon, Matjaž Ravbar,  
Joao Pita Costa, Dijana Pita Costa, Daniela Teixeira,  
Helena Abreu, Cintia Mendes Margon, Diana Petrovic,  
Marta Helena Berglez, Barbara Juršič

Projekt 'Šola portugalščine' je nastal na pobudo Društva slovensko portugalskega prijateljstva ter v organizaciji Gabriele Droga Mazovec. Srečanja potekajo v prostorih izobraževalnega centra Ambra (Tivolska 50, 3 nadstropje). Cilj srečanj je promocija portugalske kulture in jezika med otroci v Sloveniji živečih Portugalcev in tistih s portugalskimi koreninami, in preko teh stikov vključitev portugalske kulture v evropsko. Biti dvojezičen ima veliko prednosti! S projektom želimo promovirati vključitev otrok v slovensko družbo tako, da ob tem ohranijo svoje korenine in portugalsko kulturo živo. Portugalščina naj bo materni jezik, in dobro poznavanje le-tega naj bo orodje za osvajanje drugega in tretjega jezika. V projekt so se vključile tudi skupnosti Palop, ki živijo v Slovenii, in vsi otroci, ki se želijo naučiti portugalščine na aktiven način. Otroci so stari med 2-15 let. Srečujemo se dvakrat mesečno, ob petkih med 17.30-19.00. Otroci so razdeljeni v dve skupini, v predšolsko (2-6let) in šolsko. Šolskim otrokom ponujamo osebni in individualni pristop, glede na obravnavano temo in potrebe vsakega otroka. Vsako srečanje vodita dva moderatorja/profesorja. Med temi so:

Gabriela Droga Mazovec, Eduardo Raon, Matjaž Ravbar,  
Joao Pita Costa, Dijana Pita Costa, Daniela Teixeira,  
Helena Abreu, Cintia Mendes Margon, Diana Petrovic,  
Marta Helena Berglez, Barbara Juršič

GABRIELA DROGA MAZOVEC



## GANSO NATALÍCIO

ganso  
600 g de castanha  
400 g de maçãs  
80 g passas  
2 colheres de suco de limão  
5 dl sopa de frango puro  
1 colher de farinha  
1/2 colher de açúcar  
sal  
pimenta branca

### Preparação:

Limpe o ganso, lavagem e esfregue-o com sal e branco popra. Leave -a descansar por 60 minutos. Enquanto isso, frite as castanhas e ferva-os depois na ferver sopa de frango por 10 minutos. Prepare um recheio de castanhas e maçãs e outras coisas o ganso. Fechar a abertura do ganso, coloque o ganso em uma assadeira com o lado do peito para baixo. Despeje um 2,5 litro de água fervente na assadeira com penas de ganso e asse por 60 minutos em forno pré-aquecido. Ligue o ganso, picar as pernas várias vezes e depois passe por mais de 2 horas e meia. Enquanto isso, continuam despejando o ganso com seu suco e com água salgada fria para que a pele torna-se crocante. Quando o ganso é torrado, sucata de seu suco e misturado com água quente para chegar a 5 - dl de sauce. Adicione o sal e pimenta, açúcar e engrosse com farinha.



## BOŽIČNA GOS

gos  
600 g kostanja  
400 g jabolk  
80 g rozin  
2 žlici limoninega soka  
5 dl čiste kokošje juhe  
1 žlica moke  
1/2 žličke sladkorja  
sol  
beli poper v zrnu

### Priprava:

Gos očistimo, operemo in natremo z mešanico soli in belega popra. Pustimo stati 60 minut. Medtem spečemo kostanj in ga v kokošji juhi kuhamo 10 minut. Pripravimo nadev iz kostanja in jabolk in nadevamo gos. Odprtini zašijemo, gos pa s prsno stranjo navzdol položimo v pekač. Prilijemo 2,5 decilitra vrele vode, pekač z gosjo pa za 60 minut potisnemo v segreto pečico. Gos obrnemo, bedra večkrat nabodemo, nato pa pečemo še 2 uri in pol. Vmes gos prelivamo s pečenkinim sokom in z mrzlo soljeno vodo, da postane koža hrustljava. Ko je gos pečena, postrgamo pečenkin sok in precedimo. Prilijemo toliko vroče vode, da dobimo 5 decilitrov omake. Le-to solimo in popramo, osladkamo in zgostimo z moko.

## CAFÉ COM A AVÓ

### Último Episódio

Após o fim da II Grande Guerra, faltavam alimentos e outros produtos na recém declarada República Popular Federal da Jugoslávia. Muitos eslovenos ainda se recordam da palavra UNRRA (Administração das Nações Unidas para Assistência e Reabilitação) inscrita nos caixotes de madeira que eram lançados de pára-quadras por aviões americanos. Lá dentro vinha um banquete para quem o agarrasse – queijo, açúcar, chocolate, farinha, arroz, sopa instantânea, rebuçados, compota, carne, pasta de dentes, sabão e claro, café. Do lado ibérico da Europa, o café era um produto bastante lucrativo no mercado negro. Os mais audazes cruzavam no entremeio da madrugada as sinuosas montanhas e os riachos entre o Portugal de Salazar e a Espanha de Franco. De um lado havia a Guarda Fiscal, do outro, havia guerra civil e carabineiros com ordem para disparar sem aviso sobre os contrabandistas. O café cru que traziam em sacos às costas era produzido nas colónias e levado para a metrópole. Chegando a Espanha, era trocado por outros produtos de valor, tal como a bombazina. Nos anos 50, Tito liderava a nova federação durante anos de estabilidade e recuperação económica. Com a introdução nas fábricas de um modelo de autogestão socialista, marcas como Divka, Franck, Kneipp e Proja expandiram-se neste novo mercado alargado, disponibilizando as mesmas misturas de café, chicória e cevada, agora em pacote. Mas a história e o destino das gentes é feita de altos e baixos e nos anos 80 a dívida externa e a inflação na Jugoslávia crescia enormemente, derivado à crise mundial do petróleo. Introduziram-se medidas severas como as cotas para o uso de combustível, o pagamento de depósitos nas fronteiras e a limitação das importações. Muitos eslovenos deslocavam-se então a Trieste para comprar café. Na volta, os produtos que não eram declarados, vinham escondidos na roupa. Os prevaricadores que viajavam de comboio pediam aos passageiros “mais leves” para vestirem mais algumas peças extra até passarem a fronteira. Nas portagens, o ilusionismo era outro. Embora uma máquina de lavar roupa em cima do tejadilho dum Zastava 101 não passasse despercebida, as crianças no banco de trás encafuadas dentro de 3 e 4 casacos de Inverno em pleno Verão, tornavam-se totalmente incógnitas aos olhos do fiscal.

## KAVA Z BABICO

### Zadni Del

Ko se je druga svetovna vojna končala, je primanjkovalo hrane in drugih izdelkov v novo oblikovani Demokratični federativni Jugoslaviji. Mnogi Slovenci se še spomnijo besede UNRRA (United Nations Relief and Rehabilitation Administration), kakor je pisalo na lesenih zabojih, ki so bili odvrženi s padalom iz ameriških letal. V njih je bila prava pojedina za tiste, ki so jih dobili - sir, sladkor, čokolada, moka, riž, juhe iz vrečke, sladkarije, marmelada, meso, zobna pasta, milo in seveda kava. Na ibernski strani Evrope je bila kava zelo donosen izdelek na črnem trgu. Najbolj drzni ljudje so sredi noči prehodili neobljudena pobočja in prečkali manjše reke na območju med Salazarjevo Portugalsko in Francovo Španijo. Na eni strani so bili cariniki, na drugi strani pa je bila državljanska vojna in vojaki, ki so streljali brez opozorila na tihotapce. Kava v zrnu, prinesena v vrečah na njihovih hrbtih, je bila pridelana v kolonijah in dostavljena v metropolo, kot se je takrat med ljudmi reklo Lizboni. Ko je kava prispela v Španijo, so jo zamenjali za druge dragocene izdelke, kot je na primer žamet. V petdesetih letih je Tito vodil novo Federacijo v letih stabilnosti in gospodarskega okrevanja. Z uvedbo socialističnega modela samoupravljanja v tovarnah so se blagovne znamke kot so Divka, Franck, Kneipp in Proja razširile v novo povečanem balkanskem trgu. Te znamke so nam omogočile vedno enako mešanice kave ali cikorije in ječmena, ki je pa je bila sedaj dobil v embalaži. Zgodovina in usoda ljudi je sestavljena iz vzponov in padcev, tako da je v osemdesetih močno narasel zunanji dolg in inflacija v Jugoslaviji, kar je izhajalo iz svetovne naftne krize. Zato so uvedli strožje ukrepe, kot so kvote za porabo goriva (par-nepar), plačilo varščine na meji in omejitve uvoza. Zaradi pomanjkanja dobrin so mnogi Slovenci nakupovali v Trstu, med drugim tudi kavo. Da ob povratku na carini ni bilo treba prijaviti kupljenih izdelkov, so jih skrili v oblačila. “Švercarji”, ki so potovali s potniškimi vlaki, pa so povprašali kakega “lažjega” sopotnika, če lahko obleče nekaj dodatnih kosov oblačil. Pri prehodu čez carino, pa so uporabili sledeči trik: Čeprav se je pralni stroj na strehi Zastava 101 moral prijaviti, pa nihče ni opazil otrok na zadnjih sedežih. Ti so imeli navlečene tri ali štiri zimske plašče v vročih poletnih mesecih, pa so vseeno ostali povsem nevidni očem carinika.

JOSÉ M. SALGUEIRO & SAŠA JANEŽIČ

**Fotografia de Viagem**  
**Popotna Fotografija**

**KAWWISKA BISSIBICA**  
**WYSSIMMY**

FOTOGRAFIA: JOÃO PITA COSTA

# EDITORIAL

Já cheira a Natal. E aqui na Eslovénia também já vai cheirando a neve. Muitos já compraram os bilhetes para voltar a Portugal-Eslovénia, e passar esta temporada em família. E as prendinhas, já compraram? Nós vamos estar na SILA 2014, no Gospodarstvo Razstavišče em Ljubljana, no próximo sábado dia 29 de Novembro. Trazemos muitas surpresas e sabores bem Portugueses. A Gabriela Mazovec coordena este ano a presença portuguesa nesta já tradicional feira internacional. Apareçam !!

## COLABORADORES SODELUJOČI

João Pita Costa  
Dijana Pita Costa  
Matjaž Ravbar  
Daniela Ribeiro  
José M. Salgueiro  
Saša Janežič  
Joana Silveira  
Nina Čavž  
Marinko Šimič

## UVODNIK

Že diši po božiču in (v Sloveniji) po snegu. Mnogi od vas ste že kupili letalske karte, da se obiščete Portugalsko-Slovenijo in preživite praznike z družino. Kaj pa darila, jih že imate? Ne pozabite na to soboto, 29. Novembra, ko bomo na SILA Bazaarju na Gospodarskem razstavišču. Na naši stojnici boste našli veliko presenečenj in portugalskih okusov. Letos je koordinatorka portugalske stojnice Gabriela Mazovec. Se vidimo !!



Ande o frio por onde andar, no Natal cá vem parar.

Kjerkoli že je sedaj mrzlo, zagotovo bo mrzlo tukaj za Božič

J.P.C. & D.C.

## APOIOS PODPORNIKI

