

ÕPPEREIS SLOVEENIASSE 31.03-04.04.2025

KOKKUVÕTE

1. päev 31. märts

Lend Tallinn-Warssavi-Lubljana. Lennukompanii LOT lend väljub 31.03 kell 05.45.

12.30 saabumine Ljubljana lennujaama.

Transfeer Ptuj linna. Majutus Ptuj kesklinnas asuvas perehotellis Mitra***.

Mitmekülgse programmi koostas meie jaoks kohaliku tegevusgrupi juht Mojca Metličar.

Ptuj linnas asuva veinikeldri Ptujška Klet külastus

Kokkuvõte Alari Song

Ptujška Klet on viinamarjakasvatuse ja veini tootmisega tegelev ettevõtte. Viinamarjad valmivad neil Starjerska Slovenija viinamarjakasvatustpiirkonna parimates viinamarjakasvatuskohades, täpsemalt Haloze ja Srednje Slovenska gorica alampiirkondades.

Viinamarjaistandused laiuvad 300 hektaril Drava jõe mõlema kalda järskudel ja enamasti terrassidega nõlvadel, ulatudes kuni 400 meetri kõrguseni merepinnast. Antud piirkonnas paistab päike umbes 2000 tundi ja keskmine sademetehulk on 1000/mm². Piirkond asub parasvöötme kliimavööndis ja seda peetakse üheks parimaks kohaks maailmas viinapuude kasvatamiseks.

Looduslikud tingimused on olnud sajandeid suurepäraseid sauvignonide loomiseks ja seda piirkonda peetakse selle sordi poolest üheks parimaks maailmas. Viinamarjaistandustes domineerivad valged viinamarjasordid: laski rizling, sipon, sivi pinot, renski rizling, traminec ja mõned maailmakuulsad sordid nagu sauvignon, chardonnay ja pinot blanc. Punastest sortidest on esikohal frankinja, modri pinot ja zametna crnina.

Viinamarjakasvatajad austavad traditsioone, kuid kohanduvad ka kaasaegsete viinamarjakasvatuse tehnikatega. Saaki kogutakse hoolikalt käsitsi ning korjatakse ainult terveid ja suurepärase kvaliteediga viinamarju. Veinikeldris ühineb pärimuspärane parima olemasoleva tehnika ja veinivalmistamise teadmistega.

Veinikeldrites on selline tava, et igast aastakäigust peab jääma alles 100 pudelit veini. Näiteks 1950. aasta veinipudel maksab 600 eurot, vanemad veinid veelgi rohkem ning 1927. aasta veinipudeli hinnaks öeldi 27000 eurot. Hetkel vanematest veinidest on alles umbes 180000 pudelit. Tume silt veinipudelil tähendas, et seda veini oli hoitud mõnda aega tammevaatides. Veinipudeli sildil oleva kirja „Pullus“ tähenduseks oli „noor kukk“, mis iseloomustas tolleaegset keldri omanikku.

Vanad tammevaadid mahutavad 3000 liitrit veini. Veinikeldri omanikul oli 7 perekonnaliiget ja igale pereliikmele oli tehtud eraldi vaat. Kõik vaadid on nummerdatud. 1936. aastast pärinev tammevaat oli selles keldris üks kõige vanematest vaadidest. 1920-ndatel aastatel tehti vaate ka betoonist ning vooderdati glasuurplaatidega, kuid kuna keraamilised plaadid kippusid veiniga murenema ja kukkusid veini sisse, siis võeti kasutusele roostevabast terasest vaadid.

Sõja ajal peideti veinipudelid keldris olevasse peidikusse, mille ette nihutati suur veinivaat, et vaenlane veini üles ei leiaks. Kahjuks kelder sai siiski pommiga pihta ja see peidupaik avastati ning palju veinipudeleid varastati. Hetkel töötab veinikelder ainult muuseumina.

Veinikelder asub linnas ja seetõttu ei ole sellel võimalik otse LEADER programmist osa saada, kuid kuna omanikul on ka maapiirkondades viinamarjaistandusi, on tänu sellele veinitootmine saanud kaudselt LEADER toetust.

Veinikeldri külastus oli äärmiselt põnev ja silmaringi laiendav kogemus.



2. päev – 01. aprill

Ringkäik Kmečka pekarna musta sojapasta valmistamise ettevõttes

Kokkuvõte Maarja Sikut

Kmečka Pekarna on pereettevõte, mis on kohalikul turul tegutsenud alates 1993. aastast. Nad valmistavad traditsioonilistel retseptidel põhinevaid soja ja spelta jahu tooteid ning nende tooted on saanud mitmeid erinevaid auhindu.

Sojatoodete sarja Poljka kuuluvad Drava tasandikult pärit geneetiliselt muundamata mustadest sojaubadest valmistatud tooted. Valmistatakse kuivatatud musta sojauba, sojaoa pastat, munavaba sojaoa pastat ning nuudleid.

Pasta ja nuudlite toomisel kasutatakse uuenduslikku tootmistehnoloogiat, et vastata tarbijate ootustele kvaliteetsete ning uute ja põnevate toodete järele, millel on nii meeldiv maitse kui ka ilus välimus. Toodete põhikoostisosa on kõrge valgusisaldusega mustad sojaoad. Lisaks musta

sojaoa jahule sisaldavad tooted ka mannat ja muna. See sari pälvis eelmisel aastal Sloveenia Toitumisteaduse Instituudi auhinna - Aasta Innovatsioon 2024.

Degusteerimisel anti meile maitsta mustast sojaoast valmistatud magusat pastat ning samuti endavalmistatud spelta jahust küpsiseid. Küpsiste valmistamisel kasutatakse traditsioonilisi retsepte ja need sisaldavad kasulikku OMEGA õlisid.

Uudistootena degusteerisime ka erinevate lisanditega soja jahust chipse. Valikus olid nii seesami, küüslaugu kui ka ilma lisandita chipsid. Degusteeritud toodetest olidki need viimased minu lemmikud.



Ringkäik Hergani talus

Degusteerisime talu kohalikke tooteid - erinevad kõrvitsaõlid, määrded ja vorstitooted. Kohapeal on olemas ka väike pood toodete ostmiseks. Meie jaoks oli huvitav info, et seemned eraldatakse kõrvitsast juba põllul ja ülejäänud kõrvits enamasti sinna jääbki - see küntakse lihtsalt sisse väetiseks, kuna nemad kasutavad peamiselt ainult seemneid. Vähemal määral kasvatati ka kanu, kellele oli tehtud võimalus pääseda laudast heinamaale võrguga kaetud alale, et kaitsta neid nii nakkushaiguste kui kullide eest. Idee tasandil oli plaanis hakata tulevikus enda maal ka ööbimisvõimalust pakkuma.

Kokkuvõtte Meeli Teder

Väga armas pereettevõtte, kus noor perenaine on muutnud talu peamise sissetulekuallika loomakasvatusest ümber taimekasvatuseks. Talule kuulub 18 hektarit põllumaad ning 6 hektarit metsa. Suurt rõhku pannakse kõrvitsa ja päevalille kasvatusele, sest just neid vilju väärindatakse enim. Toodeti nii külma kui traditsioonilise meetodiga päevalille- ja kõrvitsaseemneõlisid. Kasutatakse ära ka õlist üle jääv osa, millest tehakse pestot, jahu, erinevate maitsetega röstitud seemneid jpm.

Lahke pererahva poolt oli väga soe vastuvõtt.



BACK TO HORSE hobuteraapia keskuse külastus

Cirkovce külas asuv hobusetalli ja puhkemajadega teraapiaklõmping Back to Horse on väga eriline koht, mis on peamiselt LEADER projektirahadega loodud keskus.

Tegemist on esimese Sloveenia valitsusvälise organisatsiooniga, mille visioon on rakendada terviklikku lähenemist erivajadustega inimeste raviks.

Keskuse juht Alexander S. Goljevšček kirjeldas meile, kuidas tallis on eri haiguste raviks erinevad hobused ja ka seda, et nad loobusid abikaasaga mõlemad ratsaspordist, sest spordis on hobune siiski vahend, kuid nemad peavad väga oluliseks hoolitseda esmajärjekorras loomade heaolu eest. Nad püüavad oma organisatsiooni abil kaasa aidata erivajadustega laste, noorukite ja täiskasvanute paremale elukvaliteedile, võimaldades neil hobustega suhelda ja sõbruneda ning sellega tuua nende igapäevaellu uut vaatenurka, uut energiat ja uut lootust.

Klõmpingus korraldatakse ka pereüritusi ning statsionaarsel laval kontserte ja etendusi.

Keskuse populaarsus on kiiresti tõusnud ning nüüd, kus nad pakuvad ka majutust, on sinna tulijaid järjest kaugemalt, ka teistest riikidest.



Žitniku talu külastus

Kokkuvõte Önnela Metsaorg

Külastasime väikest talukompleksi, mille ees ootasid meid juba pereisa Robert ja tema poeg Blaž. Uhkusega näidati rõõmsalt askeldavaid kanu, keda nii 200-300 harjani arvati. Päevasaagiks on neil ca 150-200 muna. Silma jäi kanamaja isevärki katus, mida katsid meile juba tuttavad kiviktaimla mugulad ja midagi veel, mille nime ei osanudki määrata. Peremehe sõnul pidavat see katus paremini sooja ja ka hoidvat niiskuse tasakaalu.

Toasoojuses võttis meid vastu pereema Marie Žitnik, viidates toanurgas seisvale tahvlile, kuhu oli kriidiga kenasti kirjutatud „TERE TULEMAST!“ Lisaks oli pereema end juba ka eestlaste vanasõnadega kurssi viinud – ehk et teisel tahvil ilutses inglise keeles „Kes teeb, see jõuab!“.

Pereema sõnul valmistab ta küpsetisi vanade retseptide järgi alates 2012. aastast. Kõik tooted on tervislikud ja kodupõllult või siis heade naabrite kodutoodang. Küpsetab ta 3-4 korda nädalas, pidustuse ajal lausa kogu nädala. Küpsised säilivad 3 kuud, kõrvitsatooted 1 aasta.

Talul on põllumaad 23,3 ha, millel kasvatatakse kartulit, tatart, hirssi, otra ja speltanisu. Speltanisu kasvatati juba möödunud sajandil kuni sõjani, nüüd on alustatud nõ taasleitud vanaga. Kuna speltanisu teradel on topeltkest ja mürgid ei pääse sisse, on speltatooted ökoloogiliselt puhtad ja kõrgelt hinnatud. Nisu kasvab 1,5 meetri pikkuseks ja enne sõda valmistati speltakõrtest ka katusekatet. Hektarilt saab kuni 2 tonni nisu ja väetada ei ole vaja. Algselt peeti talus sigu ja sealsamas neid ka tapeti ning liha müüdi kodust. Kui rakendusid EU regulatsioonid, tuli aga teha muutuseid ja seapidamine ei olnud enam kasumlik. Praktiliselt igas majapidamises on traktorid ja tööks vajalik masinapark.

Žitnikute talus valmistatakse speltanisust mannat ja erinevaid maiustusi. Esimeseks katsetuseks oli leib, mida pereema küpsetas erilises ahjus. Korraga mahub küpsema 42 pätsi.

Pereisa näitas nende talust filmitud reklaamvideot, kus vudivad rõõmsad kanad, kes naudivad rohelist heinamaad ja näksivad kodupõllu vilja.

Naabrid kasvatavad ka õlikõrvitsaid, pereema lisab kõrvitsaseemneid oma küpsetistesse. Lisaks nad ka väärindavad neid kodus leivaahjus röstides 100 kraadi juures ning osaliselt ka šokolaadiga kattes. Lisaks pressitakse seemnetest "rohelist kulda" - kõrvitsaõli.

Praktiliselt igas talus on loomapidamine ja kõik vajaliku saab nõ ühistöös kätte. Ka näiteks lihasaadused ja või tuleb naabritelt. Väikepiimatootjaid on Pannoonia madalikul ligikaudu 500 ja lüpstud piim viiakse suurfarmide juurde kokkuostu.

Talud kasutavad ühisprojektidega soetatud müügiautomaate, mis võimaldavad linnades kaupu 24/7 müüa. Automaatidest saab osta liha- ja piimatooteid, mune, mett ja küpsetisi, lisaks ka toiduga kinkepakke. Üks selline müügiautomaat maksab ca 100 000€, millest 80% kaetakse ühisprojekti toel. Kui pere sooviks isiklikku müügiautomaati, saaks ta toetust vaid 50-60%.

Igal aastal maikuus on Sloveenias suured talutoidu festivalid, kuhu ka Žitnikute talu oma tooteid on esitanud. Auhinnatud tooted saavad parimad edasimüüjad. Kõik Žitnikute talutooted on ökoloogiliselt puhtad, ilma lisaaineteta ja neid reklaamitakse "Maitske looduse väge". Kuna tegemist on ökoloogiliselt puhta toiduga, on žürii andnud toodangule 30 punkti 30st.

Täna pakutakse talu küpsiseid koolides ja lasteaedades ning omavalitsus tasub nende eest talule (Sloveenias riiklikult rahastatud koolitoitu ei ole). Täna elab pere sellest ära.

Pereisa mõtted aga on juba uute teenuste juures - plaanis on hakata autokaravanidele parkimiseks laagriala pakkuma ja seda koos mugavustega, milleks on pesemisvõimalused, tualettruumid, vesi ja pesupesemine ning muidugi kodune toitlustus.

Suure tõenäosusega oleks tulijaid Saksamaalt, Hispaaniast ja ka Hollandist, naaberriikidest rääkimata.

Muljetavaldav on taludevaheline koostöö ja oskus kasumlikult ning jääkideta majandada - kõik toidujäägid jõuavad taaskasutusse ehk lähevad kanadele söödaks.

Näib, et pere on õppinud oma talu toodangut edukalt turundama ja soovisime neile vaid edu



Pangea muuseumi külastus

Muuseumis eksponeeritakse mineraale ja fossiile nii Sloveenias kui kogu maailmast ning see on suurim omataoline erakollektsioon Sloveenias. Omanik professor Viljem Podgoršeki korraldab seal nii töötubasid kui ka ekskursioone.

Kokkuvõte Anne Oruaas

1. aprilli õhtupoolikul külastasime Pangea muuseumi, mis on suurim kivimite ja fossiilide kollektsioon Sloveenias, mille kogus on ligikaudu 10000 erinevat museaali. Nendest on külastajatele eksponeeritud umbes 7000 ja 3000 asub fondis.

Ekspositsioon asub eravalduuses ja kuulub ühele oma ala tõelisele fanaatikule. Ruum on suhteliselt väike, tihedalt vitriine täis ja seda ei kõeta. Kollektsiooni omanik on veidi üle keskea härra, keda nimetati austavalt professoriks, aga meie mõistes on tegemist gümnaasiumi ajaloo ja võib-olla veel mõne loodusaine õpetajaga. Nagu Poolaski, on ka Sloveenias ilmselt kombeks gümnaasiumiõpetajaid professoriteks kutsuda.

Muuseumi nimest – Pangea oli ligikaudu 300–200 miljonit aastat tagasi eksisteerinud hiidmanner, mis sisaldas kõiki tänapäeva mandreid. Selle kujutis on ka muuseumi ukseksildil. Omanik tegi meile umbes tunniajase ülevaatliku ekskursiooni. Eksponaadid olid asetatud klaasvitriinidesse, mille ostmiseks ta oli saanud LEADER-toetust (toetuse eest osteti 40 vitriini, millest mõned olid veel tühjad). Vitriinid olid üldjuhul tihedasti täis pandud ja vastavalt kivimiliikidele süstematiseeritud. Iga eksponaadi juures oli väike silt, kus kirjutas kivimi või fossiili nimetus ning maa, kust see pärit oli. Sloveenias leitud kivimid olid ühesuguse rohelise sildiga,

teistelt maadelt pärit eksponaatidel olid erinevat värvi sildid. Muuseumi omanik toonitas, et just seal nende lähedal asuv mäeahelik on eriliselt kivimirikas.

Pole välistatud, et ka Eestis on mõni selline suurem erakogu, aga selle kohta avalik info puudub.



3. päev – 02. aprill

Tutvumine kohaliku tegevusgrupi tööga

Kohalikku tegevusgruppi tutvustas selle juht Mojca Metličar, kes tegi nii ülevaatliku slaidiettekande kui ka näitas teemakohast videot.



Puchi muuseumi külastus

Kokkuvõte Marge Raja

Puchi muuseum Sakušaki külas on rajatud tüüpilisse Sloveenia talumajja. Oma nime on muuseum saanud Sloveenia kuulsale leiutajale ja visionäärile Janez Puchi (Johann Puch) (27.06.1862-19.07.1914) järgi. Muuseum asub tema kodukülas ja koosneb kahest osast: kodulooline ja isikule pühendatud osa. Koduloolises osas on võimalik näha eksponaate, mis pärinevad selle piirkonna Sloveenia taludest 19.-20. sajandivahetuse ajast. Infotahvlitel on ülevaade muuseumi rajamisest.

J. Puchile pühendatust saab ülevaade lühikesest videofilmist. Tema visioon ulatus oma kodukülast kaugemale ning palju tuntust kogus ta jalgratta täiustajana ja kahesilindrilise mootorratta leiutajana. J. Puch oli leiutaja ja mehaanik, kellest sai Austria Puchi autotehaste asutaja, mis oli tollal üks Euroopa kõige olulisematest sõidukitootjatest. 1912. aastal töötas Puchi tehases 1100 töötajat ning aastas toodeti 16 000 jalgratast, 300 mootorratast ja 300 autot. Tema algatusel viidi läbi jalgrataste ja mootorrataste võidusõite, hiljem said alguse tema leiutatud uunikumide kokkutulekud. Muuseumis on võimalik näha tema leiutatud jalgrattaid, mootorrattaid ja kahte autot (neist üks ka tuletõrjeauto).

Muuseumit peab üleval Janez Puchi Ühing. Muuseum on kohaliku LEADER-tegevusrühma liige. Toetuste abil on muuseum saanud näituse ruume renoveerida ja eksponaate taastada/korrastada.

Muuseumi külastus andis meie grupile inspiratsiooni ja mõtteid oma kodukohaga seotud silmapaistvate inimeste väärtustamiseks ja nende pärandi säilitamiseks eelkõige nende kodukohas. Selliselt saame luua tihedama sideme mineviku ja oleviku vahel, sh tugevdada põlvkondadevahelist sidusust.



Herbersteini veinikeldri külastus

Kokkuvõte Tanel Talve

Veinitalu peremees oli väga külalislahke ning ka veinide degusteerimisel kokku ei hoidnud. Külalislahkus tundus olevat tal üldine joon ka oma veinitalu pidades. Oli tore tõdeda, et nagu paljudes teisteski sarnastes ettevõtmistes, püütakse ka siin eelkäijate suurt tööd ja vaeva ikka edasi viia. Seda loomulikult tootmist, müüki ja klienditeenindust moderniseerides, kuid samas ka traditsioone au sees hoides. Panin tähele, et tihti on Sloveenia veinitalud teinud pingutusi oma äri mitmekesistamiseks ja muuhulgas kasutanud LEADER toetusrahasid ka näiteks majutusvõimaluste väljaehitamiseks. See on üsna hea investeering, sest aitab lisaraha teenida, aga samas riske maandada.

Laiemalt rääkides on sellised reisid kuldaväärt kogemus. Ühest küljest on alati hea teada, kuidas on olukord teistes riikides. Ka seekord sain mitmeid ideid ja nippe kõrva taha panemiseks ning ka jõudu kodus edasi tegutsemiseks. Kuid kindlasti on oluline ka tõdemus, et me teeme kodus õiget asja ja seda üsna edukalt. Õppereis ei pea olema ainult ühepoolne - sellistel kohtumistel olen tihti jõudnud arusaamisele, et ka meil on teistele nii mõndagi eeskujuks tuua, mitte ainult ise õppida. Ja muidugi pean väga oluliseks otsekontaktide loomist, sest on väga tähtis, et sul on erinevates riikides sõpru, kellele saab vajadusel helistada.



Rooma laagri külastus

Kokkuvõte Steve Hindrekson

Roomlaste vallutusretked on jättnud sügava jälje Sloveenias asuva Ptuj linna ajalukku ning seda pärandit saab elavalt kogeda kohaliku Rooma laagri külastusel, mis on avatud maist novembrini. Igal aastal korraldatakse seal Rooma mängude festivali, millel on ligi 800 osalejat ja ligi 6000 külastajat. Tegemist oli põneva ja meeldejääva elamusega, kus ühe perekonna algatusel on

taaselustatud antiikne atmosfäär – külastajaid ootavad ees vastava ajastu rõivad, ehtsad road ning elav ajalooühing.

Sellise temaatilise atraktsiooni arendamine nõuab suuri pingutusi ja investeeringuid, eriti kui eesmärgiks on kujundada sellest veelgi suurem ja võimsam vabaajakeskus. Siiski on oluline märkida, et tugev algus on juba tehtud ja selle eestvedajatele soovin kogu südamest tuult tiibadesse!



Reberniškei veinikeldri külastus

Kokkuvõte Erkki Karjamaa

Meid võttis soojalt vastu kohalik veinitootja Urska, kes jagas kirglikult oma tegemisi. Ta on olnud ka piirkonna veinikuninganna aastatel 2015–2016. Tema talus kasvatatakse 15 heledat viinamarjasorti kemikaale kasutamata – pooled marjad söömiseks ja pooled veinitootmiseks. Kokku on talul 18 hektarit maad ning toodetakse 7 erinevat veini, neist peamine on Risling. Veinitootmisega alustati juba 1950. aastal ning aastast müüakse ligikaudu 30 000 liitrit veini. Reberniškei veinikeldri hoone, tuntud kui Vana veinipress, avati külastajatele 2017. aastal pärast pikaaegset renoveerimist, kuhu panustasid nii rahaliselt kui tööga kohalikud veinitootjad. Hoone eesmärgiks on olla muuseum ja kogunemiskoht kogukonnale. Seal saab näha vanu veinitootmise tööriistu ning ajaloolist viinamarjapressi aastast 1912. Alates avamisest on külastajad tulnud nii Sloveeniast kui mujalt maailmast, neile pakutakse kohalike veinide degustatsiooni ning korraldatakse töötubasid ja õppepäevi. Leader-toetust on saadud kahel korral – 2011. ja 2017. aastal. Toetuste abil on istutatud uusi viinamarju, korrastatud istandust, ehitatud välikäimlad muuseumi kõrvale ning paigaldatud infotahvel.



4. päev - 3. aprill

Mithrase pühamu külastus

Kokkuvõte Piret Aavik

Meie reisi neljanda päeva hommikul oli esimesena meie külastuspaigaks Mithrase pühamu Hajdina piirkonnas. Hajdina piirkond on nii ajalooliselt kui kultuuriliselt väga rikkalik Sloveenia piirkond, mille arheoloogilised leiud ulatuvad eelajaloolistest aegadest kuni Rooma ajastuni. Eriti oluline on see paik Mithrase kultuse seisukohalt – usund, mis oli levinud Rooma impeeriumis ja mille järgijad austasid salapäraselt jumal Mithrast. Hajdinas on avastatud koguni viis Mithrase pühamut (Mithraeum), mis teeb piirkonnast ühe tähtsaima Mithraismi keskuse Euroopas. Esimene pühamu Mithraeum I, kus ka meil õnnestus viibida, avastati 1898–1899 Spodnja Hajdinas ning see on säilinud oma algses asukohas. See tempel ehitati 2. sajandil pKr, arvatavasti Illyria päritolu tolliametnike poolt, kes töötasid lähikonnas asuvas Rooma linnas Poetovios (tänapäeva Ptuj). Pühamu oli kolmeosaline, keskosa süvendatud, ning seal leidub arvukalt pühendatud monumente, näiteks Mithrase kivist skulptuur, kus Mithras veab härja. Meie giidi väitel on see originaal ja koopia asub Ptuj provintsimuuseumis. Pühamule endale on ümber ehitatud kivist hoone ühe sissepääsuga.

Teine pühamu (Mithraeum II) leiti 1902. aastal vaid 20 meetrit lõuna pool esimesest. See oli kasutusel umbes pool sajandit kauem ja viidi hiljem Ptuj provintsimuuseumi. Need leiud kinnitavad piirkonna olulist rolli Mithrase kultuses ehk mithraismis. Mithrast peeti kõiksuse valitsejaks. Kuigi Mithrase kultust on uuritud juba rohkem kui sada aastat, on viimase paarikümne aasta uued leiud pilti tollest muistsest kultusest oluliselt rikastanud; samas pole aga paljud küsimused kultuse sümbolika ega ka sisu kohta kuni tänaseni rahuldavat vastust saanud.

Mithrase kultusel puudub kirjalikult fikseeritud ja normeeritud õpetus. Mithrase kultuses kui antiikses kultuses ei olnudki aga põhirõhk mitte õpetusel, vaid rituaalil. Viimasest teame aga

väga vähe, sest tegemist on müsteeriumikultusega, milles osalejad ei tohtinud pühitsustoiminguid asjasse pühendamatutele reeta. Mithrase kultus oli elitaarne, mõeldud ainult meestele, liikmeskonda kutsuti valitud ja kõik soovijad ei saanud kaugeltki selles osaleda. Lisaks Rooma-aegsetele leidudele on Hajdinas tuvastatud ka eelajalooline asula ja kalmistu, mis viitavad pikaajalisele inimasustusele. Piirkonda läbis ka merevaigutee – tähtis kaubatee, mis ühendas Läänemere ja Aadria mere, tuues siia erinevaid rahvaid, kombeid ja religioone.



St. Mary kirik Ptujška Gora külas

Ptuj linnast 14 km kaugusel asuv kirik jäi silma juba kaugelt, kuna asub kõrge mäe tipul. Seda 15. sajandi alguses ehitatud kirikut peetakse Sloveenia kauneimaks gooti kultuurimälestiseks ning see on riigi tähtsusest teine palverännakute keskus. Kirik nimetati basiilikaks oma 600. aastapäeva puhul 2010. aastal. Kuulub see Maribori roomakatoliku peapiiskopkonnale.

Kokkuvõte Margit Aasmaa

Külastasime 3.aprillil Ptujška mäe. Teekond märke oli nagu kannatuste tee, liikusime mööda mäenõlva üles puidust laudadele astudes. Iga natukese aja tagant seisis mäenõlval puidust rist, mille juures oli võimalik puhata ja omi mõtteid mõlgutada. Läbi raskuste jõudsimme mäetippu, kus paistis lummas vaade kaugusesse. Taamal paistsid väikesed külad ja teised mäetipud ning viinamarjaistandused. Ptujška mäel asetsesid väikesed majakesed, suur kirik ja üks elus puu, puu mida kasutati päikesekellana. Puu ümber oli metallist rõngas, mille peale olid graveeritud kellaajad ja põhja-lõuna suunad. Sellelt rõngalt leidsime ka Tallina suuna, mis tekitas meis palju elevust. Mäel asub Püha Maria kirik, millesse pääses jälle mööda treppe kõndides. Algselt asus Ptujška mäel klooster, mille hooned on siiani alles. Kirik tegutseb endiselt ja igal pühapäeval toimuvad teenistused. Lihavõtete ajal toimub palverändurite kannatuste rada mäetippu. Kiriku esisel platsil on peetud ka korralikku turgu. Turuplatil asus häbipost, kuhu seoti päevaks mõni seaduserikkuja või patustaja, et külarahvas saaks oma meelsust rikkuja suhtes välja näidata.

Häbiposti külge seoti ainult mehed, naised pandi puidust punutud puuri. Mõnikord tõsteti seaduserikkujal seelikusaba üles ja anti tagumiku peale vitsa. Mäel oli ühe maja katusel kukk, mis legendi järgi pidi kusagil tulekahju tekkides ellu ärkama ja kirema hakkama, et tulekahjust teavitada. Kirik ehitati rikaste perede annetustest ja tänu väga headele kiviraiduritele sai see kirik korralik ja suursugune. Kirik valmis 1410.aastal. Kõige suurema rahasumma annetas üks Ptui aadlite pere, kellele kuulus kõige rohkem põllumaad. Kiriku seintel oli näha palju erinevate aadlipere vappe. Selle kiriku arhitekt oli Peter Parler, kes oli gooti perioodi üks tuntumaid arhitekte. Kirikus oli näha väga huvitavaid kaari e. ristroid võlve, mis on selle tuntud arhitekti väljamõeldud arhitektuuriline element. Selle elemendi tõttu sai kirikuid ehitada kõrgemaks, seinad õhemaks ning aknad suuremaks ja kõrgemaks. Kiviraidurid said töötasu ühikute kaupa – nii palju kui nad tegid kivist elemente, nii palju said ka raha. Kiriku kivist elementidel on näha erinevaid märgiseid, mis tähistasid erinevate kiviraidurite allkirju. Kõige tublimad meistrid valmistasid kivipitsi, mida on kirikus palju. Kiriku altaris on näha last süles hoidvat Neitsi Maarjat. Maarja seljas on mantel, mille hõlmade alla on paigutatud 82 inimkujukest. Kõik see on välja tahatud ühest suurest kivitahvlist. Nende kujukeste seast on võimalik leida tolle aja tuntumaid inimesi ja ka raha annetanud inimeste siluette.

Teekond mäest alla kulges rahulikus tempos. Mõni kaasseltsiline jõudis turistile omaselt ka külastada suveniirikauplust. Kui seltskond bussis oli üle loetud, sõitis buss uusi vaatamisväärsusi avastama.



Pomona turisimitalu külastus

Pomona turisimitalu on muinasjutuline koht Rogaška Slatina ürgses looduses. Siia jättis Rooma jumalanna Pomona oma õnnistuse ja hoolitses selle eest, et viljapuuaiad siin ikka rikkalikult kannaksid.

Talu praegune omanik Janko uuendab seda lugu tänutäheks paljudel erinevatel viisidel – tal on kaunis majutus, mesitarud, vabapidamisel sead, õpperada 120 m sillal, 25 m kõrgune vaatetorn, gurmeeköök, biobasseinis kalakasvatus, kasvuhooned jne.

Selle mehe ideedel ei paistnud tõepoolest piire ette tulevat ja kõik, mis ta oli teinud, oli väga kaunis ja targalt planeeritud. Külalislahke mees oli helde ka meie kostitamisega ning enamik toiduaineid pärinesid tal kas enda või naabrite juurest.

Meile kõikidele jättis Janko sügava mulje oma positiivsusega ja kõikidel on väga palju, mida sellest kohast mäletada.



Kurenti muuseumi külastus

Markovci omavalitsuse maja Ptuj linnas on koht, kus asub Sloveenia traditsiooniliste karnevalitegelaste etnoloogiline kollektsioon. Väljapanek loodi 2014. aastal ja sinna lisati 2021. aastal digitaalsed materjalid, mis võimaldavad külastajatel kogeda ehtsaid karnevalitraditsioone ka väljaspool hooaega.

Kurent (e Korant) on Sloveenia tuntuim ja populaarseim traditsiooniline karnevalitegelane. Tema päritolu on üsna salapärane ja ümbritsetud sajanditepikkuse saladusega. Teda on seostatud slaavi, illüüria, keldi ning ka kreeka ja rooma mütoloogiaga. Pärimuse järgi ajavad kurendid kurja eemale ja toovad maale paremaid aegu jõukuse, sooja kevade ja küllusliku saagi näol.

Varem said kurentideks riietuda ainult noored mehed, kuid nüüd on hakanud selle seltskonnaga liituma ka järjest rohkem noori naisi. Küünlapäeva ja tuhkapäeva vahele jääval ajal kõnnivad kurentide rühmad ringi kuradi seltsis, kes varastab majadest mõned vorstid. Kurentide külaskäik toovad majja tuleval aastal õnne. Kui Kurent end aga kodutalu õuel pikali viskab, siis toovad aasta pigem ebaõnne.

Kurenti kostüümi oskavad tänapäeval valmistada vaid väga vähesed käsitöölised, aga ehkki kostüümid on väga kallid, kasvab tellimuste arv iga aastaga. See tõestab Kurenti pärandi kasvavat populaarsust.

2017. aasta detsembris kandis UNESCO kurentide teema ka kultuuripärandi nimekirja.



Ptuj lossi külastus

Keskaegse kindluse jäänused pärinevad 11. sajandist, mil loss ja linn olid Salzburgi peapiiskopkonna valduses. Viimastele omanikele, Herbersteini krahvidele, kuulus loss aastatel 1873-1945, mille järel see natsionaliseeriti ja liideti koos luksusliku sisustusega Ptuj muuseumiga. Tänapäeval asuvad lossis Ptuj-Ormoži regionaalmuuseumi kogud ja näitused. Lossi juurest saab nautida ka täiuslikku vaadet Sloveenia vanima linna Ptuj kivistustele ning munakivisillutisega tänavatele. Samuti võetakse giidi jutu järgi seal kaunis lossisaalis vastu teiste riikide juhte.





Transfeer Ljubljana lennujaama. Lend Ljubljana – Warssavi – Tallinn väljub kell 17.05.

5. päev – 04. aprill Saabumine Tallinna lennujaama kell 01.40.

Kokkuvõtte koostas Kaja Traagel reisikaaslaste abiga, kelle nimed on tekstis välja toodud.