

# Onlinerejse til Polen - onsdag den 28. april 2021 kl. 14.00-17.00

## PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

Kl. 13.55 gennemgår vi praktiske oplysninger om Zoom.

**14.00** Velkommen + introduktion til dagens program

14.05 Velkomstvideo med billeder og musik

14.20 Vi "lander" i **Gdansk**. Rejseværten **Vibe Termansen** fortæller om Polen, den voldsomme historie og hvordan den historie i dag bliver brugt/misbrugt til politiske formål.

15.00 Pause

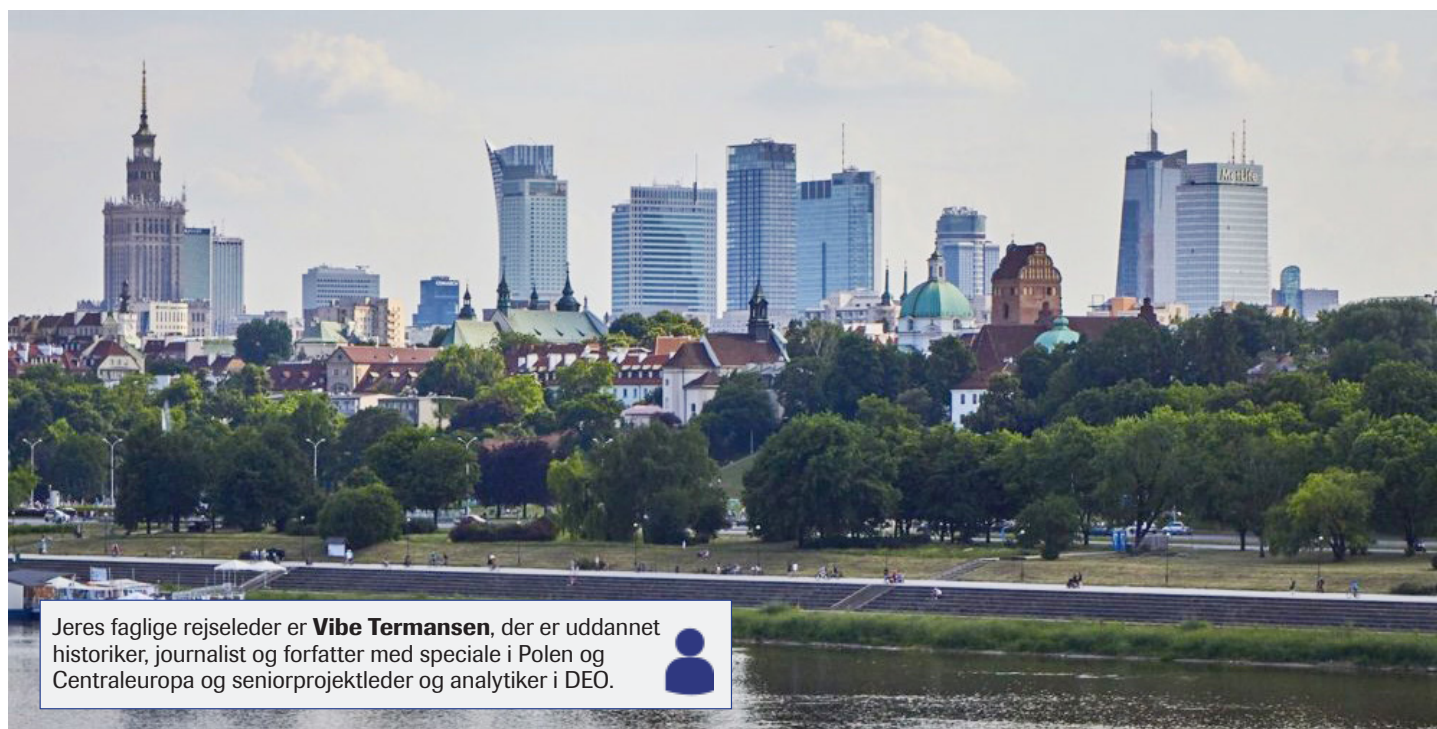
15.05 Ankomst til Polens hovedstad **Warszawa**. Polen er i dag et meget splittet land – kan maden samle polakkerne? Oplæg med Vibe og samtale med **Steffen Eriksen** – dansker, der har stiftet familie og drevet restaurant i Warszawa. Derefter tv-kok-video med instruktion til selv at lave den friske, kolde rødbedesuppe Chlodnik (se opskrift herunder).

15.45 Pause og mulighed for samtale i mindre grupper

16.05 EU har rejst sager mod Polen, fordi domstolene ikke længere er uafhængige. Dommere og LGBT-personer bliver forfulgt og abort er blevet de facto forbudt. Hvad sker der? Oplæg med Vibe og undertekstet video-interview med **Slava Melnyk**, der er forperson for Polens største LGBT-organisation.

16.45 Opsamling, spørgsmål og kommentarer.

17.00 Tak for i dag.



Jeres faglige rejseleder er **Vibe Termansen**, der er uddannet historiker, journalist og forfatter med speciale i Polen og Centraleuropa og seniorprojektleder og analytiker i DEO.



Farverne i Polens flag stammer fra Polens gamle våben fra 1200-tallet: et rødt skjold med en hvid, kronet ørn. Dette våben har gennem tiderne været benyttet som symbol på Polens frihedskamp.



## POLEN

Polen var sovjetisk satellitstat (formelt selvstændig, men under sovjetisk kontrol) under den kolde krig.

Fagbevægelsen Solidaritet spillede en central rolle i kommunismens fald, både i Polen og Østeuropa. Kommunistpartiet mistede magten ved det delvist frie valg i 1989, og i 1990 blev Solidaritets grundlægger Lech Walesa præsident. I de tidlige 90'ere fik landets økonomi 'chokterapi', og blev en af de mest robuste i Centraleuropa, imens uligheden øgedes væsentligt.

Polen blev medlem af NATO i 1999 og EU i 2004. Polen er ikke med i euroen.

### Geografi og mennesker

Areal: 312.685 km<sup>2</sup>,  
DK: 43.094 km<sup>2</sup>

Dækket af skov: 30%

Landbrugsjord: 48%

Naturressourcer: Kul, svovl,  
kobber, naturgas,  
sølv, bly, salt, rav  
og landbrugsjord

Indbyggere: 38,4 mio.  
60,5% i byerne.

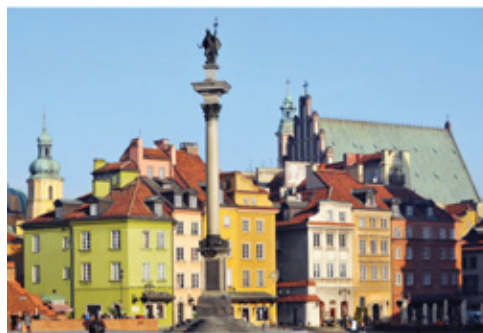
Store byer: Warszawa 1,8 mio., Krakow 767.000, Lodz 690.000,  
Wroclaw 639.000, Poznan 539.000, Gdansk 464.000

BNP 2017: Ca. 3.600 mia. kr. DK: 1.620 mia. kr.

Sprog: Polsk 97,8% Andet 2,2%

Import: Tyskland (28%), Kina (8%), Rusland (6%), Holland (6%),  
Italien (5%)

Eksport: Tyskland (27%), Tjekkiet (6%), Storbritannien (6%),  
Frankrig (6%), Italien (5%)



### Chłodnik (Kold rødbedesuppe)

Ingredienser: 2\* personer

- 2 rødbeder
- 1 agurk
- 2 radiser
- 1 lille bundt frisk dild
- 1 forårsløg
- 2,5 dl yoghurt (græsk yoghurt eller creme fraiche)
- 2,5 dl kærnemælk
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 2 æg (hårdkogte)
- 1 citron (presset)

#### Sådan gør du:

1. Start med at koge to æg (hårdkogte). Når æggene er sat over, kan du gå i gang med at skrælle rødbederne.
2. Riv dem derefter på den grove side af rivejernet.
3. Put rødbederne på en pande og dæk dem lige akkurat med vand.
4. Hæld salt ved. Lad dem simre indtil de er møre, cirka 15 minutter. Lad rødbedemiksen afkøle.
5. Mens rødbedemiksen afkøler, kan du rive agurker og radiser, også på den grove side af rivejernet. Hak dild og forårsløg.
6. Bland nu rødbedemiksen, agurk, radiser, dild, forårsløg, yoghurt, kærnemælk og citron. Smag til med salt og peber.
7. Servér afkølet med to halve hårdkogte æg på toppen.



Jeres rejseleder Vibe Termansen har udgivet flere bøger, herunder den anmelderroste **Kampen om Centraleuropa**.