

# Onlinerejse langs Sava-floden – onsdag den 2. februar 2022

## 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.

- 14.00 Teknisk velkomst ved **Michael B. Lauritsen**
- 14.05 Velkomst ved **Finn Ellegaard**
- 14.10 Vi ser en introvideo, hvorefter rejseværtten **Zlatko Jovanovic** giver os en kulturhistorisk introduktion til Sava-floden og en introduktion til den aktuelle politiske situation i de tre hovedstæder, vi besøger: Ljubljana i Slovenien, Zagreb i Kroatien og Beograd i Serbien.
- 14.45 Pause til at strække ben
- 14.50 Om den nye grønne venstrefløj i Ljubljana og Slovenien ved **Gal Kirn**, forsker og aktivist, forfatter til flere bøger og skribent for bl.a. *The Jacobin*.
- 15.15 Om den nye grønne venstrefløj i Zagreb og Kroatien ved **Tomislav Domes**, der sidder i Zagreb byråd for det lokale parti "Zagreb er VORES".
- 15.40 Pause til at strække ben
- 15.45 Om den nye grønne venstrefløj i Beograd og Serbien ved **Predrag Momčilović**, international sekretær i borgerinitiativet "Lad Beograd ikke drukne".
- 16.10 Afrunding, spørgsmål og kommentarer ved **Zlatko Jovanovic**
- 16.30 Mulighed for at gense introvideoen og/eller for snak med andre deltagere i mindre grupper:
- 16.55 Afslutning ved **Finn Ellegaard**



Jeres rejseleder er **Zlatko Jovanovic**, der er ph.d. i jugoslavisk historie og rejseleder og analytiker i DEO med fokus på Sydøsteuropa.



## POLITIK:



**Levica (Venstrepartiet)** opstod som en valgkoalition af tre partier: Det økosocialistiske Parti for Sloveniens bæredygtige udvikling (TRS), Initiativet for Demokratisk Socialisme (IDS) og Demokratisk Arbejderparti.

Partiet Levica definerer sig selv som økosocialistisk. Ved Parlamentsvalget i 2018 vandt Levica næsten 10% af vælgernes stemmer og fik 8 ud af 90 mandater i det slovenske parlament. Partiet står stærkest i hovedstaden Ljubljana og i området ved Adriaterhavskysten.

# MOŽEMO!

**Zagreb er VORES (Zagreb je NAŠ)** er et lokalt parti i Zagreb. Det blev dannet i 2017 og kom kort efter det ind i Zagrebs byråd. Partiets mærkesager er lokalt grøn politik (green-municipalism) og økosocialisme.

I forbindelse med Parlamentsvalget i juli 2020 dannede Zagreb er VORES sammen med andre lignende lokale initiativer i Kroatien en rød-grøn politisk platform. Platformen, der hedder Možemo! (Vi kan!) fik 7% af stemmerne og vandt 7 ud af 151 pladser i det kroatiske parlament. Året efter – i maj 2021 – vandt Možemo! borgmesterposten og over 40% af byrådspladserne i Zagreb.

Photo: Igor C/Flickr



**"Lad Beograd ikke drukne"** er en grøn venstrefløjs bevægelse i Beograd, som opstod som reaktion mod det lokale styres (og den serbiske regerings) vedtagelse af en lov, der gav grønt lys til et problematisk byggeprojekt ved Sava-flodens højre bred.

Bevægelsen var en af hovedorganisatorerne bag de store miljøprotester i Serbien, der har stået på siden april 2021. Protesterne handler bl.a. om luftforurening i Beograd.

I januar 2022 indgik "Lad Beograd ikke drukne" en valgkoalition med flere grønne og venstre-grønne bevægelser. Koalitionens navn er Moramo, (Vi skal).

**DEO** skaber EU-debat

info@deo.dk ■ tlf. 70 26 36 66 ■ www.deo.dk



## GEOGRAFI OG BEFOLKNING

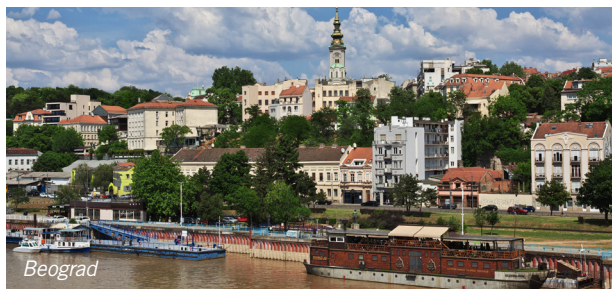
	Areal	Befolkning
Savas afvandingsområde	97.713 km <sup>2</sup>	8.176.000
Danmark	42.933 km <sup>2</sup>	5.831.000

Sava er 990 km lang (inkl. Sava Dolinkas 45 km) og løber igennem tre lande: Slovenien, Kroatien og Serbien. Den danner desuden landegrænsen – på 330 km – mellem Kroatien og Bosnien-Hercegovina.

Savas afvandingsområde svarer i areal og befolkningstal til et mellemstort europæisk land.

### De fem største byer der ligger ved Sava er:

Beograd (Serbien): 1.166.763 indbyggere  
 Zagreb (Kroatien): 665.774 indbyggere  
 Ljubljana (Slovenien): 285.604 indbyggere  
 Šabac (Serbien): 53.919 indbyggere  
 Brčko (Bosnien-Hercegovina): 45.516 indbyggere



## ØKONOMI OG BRUTTONATIONALPRODUKT

De tre hovedstæders storbyområder er alle de rigeste områder i deres respektive lande. I alle tre lande er bruttonationalprodukt pr. indbygger og den generelle levestandard i disse storbyområder højere end andre steder i landene.

	Befolkningstal	BNP pr. indbygger i € (pristalsreguleret)
Stor-Beograd	1.659.000	20.500
Stor-Zagreb	1.071.000	30.000
Stor-Ljubljana	572.000	31.200
Serbien	6.872.000	12.800
Kroatien	3.889.000	20.800
Slovenien	2.109.000	27.700
Danmark	5.831.000	40.300

## MAD

### Omelet Funšterc eller "Minearbejderens sol" (Slovenien)

Funšterc er en traditionel ret fra Zasavje-regionen i Slovenien, en region der traditionelt beskæftigede mange minearbejdere.

Før 2. Verdenskrig, mens æg var dyre at købe for minearbejdere, serverede man funšterc kun ved særlige lejligheder.

I sin oprindelige version brugte man kun vand, æg, mel og salt til at lave retten. Disse ingredienser blev lavet om til dej og stegt i olie. Så fik man en lys, tyk, rund og gul ret der lignede solen – deraf navnet "Minearbejderens sol". I dag tilsætter man ofte kartofler og andre ingredienser i retten. Og i den søde version æbler eller hyldbær – både som friske råvarer og som marmelade.

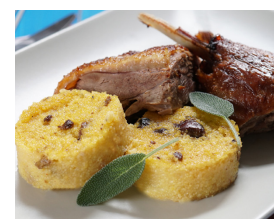


### Gås med polenta-kage fra Turopolje-området (Kroatien)

"Guska na turopoljski" er en traditionel kroatisk ret, der stammer fra Turopolje-området tæt ved Zagreb og floden Sava.

Normalt bruger man en hel gås, som krydres med salt og lægges i en dyb og bred bradepande. Herefter overhældes gåsen af opvarmet svinefedt og steges derefter i ovnen. Mens gåsen er i ovnen, tilbereder man en slags kage lavet af polenta-mel.

Polentaen koges og blandes med gåselever, løg, hvidløg, nelliker og forskellige krydderier og sautes i olie. Når polentaen er færdig, lægges gåsen på den, og det hele bages yderligere fem-seks minutter, inden retten er klar til at nydes.



### Riblja čorba - fiskesuppe fra Serbien

Riblja čorba er en tyk fiskesuppe, man laver i Serbien og Ungarn. Man bruger flere slags ferskvandsfisk - jo flere desto bedre, siger man.

Fiskene renses og skæres i halve og hakket løg, hvidløg, peberfrugt skåret i større strimler og frisk persille tilsættes. Blandingen kommes i koldt vand og koges, inden fisken er mør. Herefter tilsætter man tomat, salt og peber og bringer det igen i kog. Til slut hældes en god mængde hvidvin i retten, som skal simre i yderligere 20 minutter.

