



Ĉi tiu eldono portas kelkajn bonajn somerajn ideojn. Se vi havas amikojn kiuj ne parolas Esperanton, vi povas gvidi ilin per Tvitero al la lingvo. Se vi manĝas karbonhidratojn, vi povas kuiri spagetojn kun kaporoj (mi rekomendas!). Se vi ŝatas spiri aeron, vi estas invitata al kabano en Østfold.

Eĉ se vi faros neniun el la proponoj, mi deziras al vi bonan someron! Espereble ĝi ne *tro* tedos.

– Leif Arne



inter ni dirite

LA JUNULARA FORUMO

Redaktis: Leif Arne Storset – Muntis: jpa

Kabana semajnfino en Østfold

31a de aŭgusto – 2a de septembro

Bonvenon reen al la arbaro! Ni elkore invitas vin al renkontiĝo de NJE en la kabano de Heming Welde Thorbjørnsen antaŭ ol la somero elĉerpiĝos. Ĉirkaŭ la kabano estas riĉaj eblecoj por bani sin, kaj en la kabano estas saŭno.

La saman kabanon ni vizitis en 2008, kaj vi povas legi la raporton en IND 3/2008, troveblan ĉe nia retejo nje.esperanto.no.

Bonvolu kontakti nje@esperanto.no se vi ŝatus veni!

*Raymond Johansen gardis la fajron lastfoje, en 2008
(fotis: Einar Faanes)*



Twitterkurset

Du har kanskje hørt om esperantokurset på Twitter? Om ikkje, kan du og venene dine læra språket i 125 korte leksjonar. Høvet er nemlig 125-årsjubileet til esperanto i år, og det er Hilde Kathrine Dahlberg som er opphavskvinne til både idé og gjennomføring.

Send venene dine til <http://esperanto125.com/dagens-twitter!>
Her finn du fleire kryssord òg.

Er du alt stø i esperanto, finn du mange folk som kvittrar på esperanto på <http://www.twibes.com/group/Esperanto>

LEKSJON 1:

Vivo = liv. Okulo = øye. Tago = dag. Jaro = år. Tempo = tid. Hundo, kato, muso. Alle substantiv (ting) ender på -O (uttales Å).

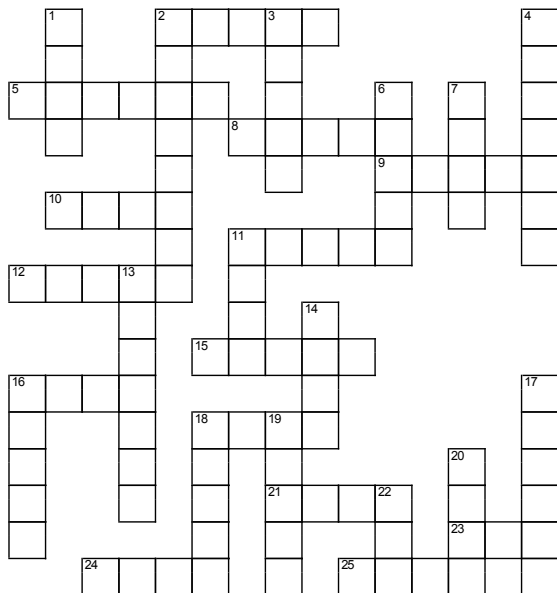
LEKSJON 24:

Verb i fortid slutter på -is: Hieraŭ amiko falis, kaj mi helpis lin = i går falt en venn, og jeg hjalp ham. Estis nokto = det var natt.

LEKSJON 55:

Mi amas vin = jeg elsker deg. Ĉu vi amas min? = elsker du meg? Li vere amas ŝian voĉon = han elsker virkelig stemmen hennes.

KRYSSORD FRÅ 1. APRIL:



VANNRETT

2. hund
5. barn
8. har
9. tid
10. menneske
11. kommer
12. øye
15. kan
16. liv
18. hode
21. dag
23. vidas
24. katt
25. navn

LODDRETT

1. hånd
2. hundehus
3. sier
4. kattenavn
6. er
7. hus
11. mann
13. arbeider
14. år
16. vil
17. arbeid
18. gutt
19. far
20. mus
22. gull

Por 4 homoj

375 g da spagetoj
6 sk da virgega olivoleo
2 ajleroj, fajne tranĉitaj
2 sk kaporoj, gargaritaj,
plus kelkaj kaporberoj
(se vi deziras)
12 kalamataj olivoj sen
ŝtono, hakitaj
suko el ½ citrono
8 sk da freŝa folispeca
petroselo*
mara salo kaj freŝmuelita pipro
rabotita parma fromaĝo kiel garnajo
(se vi deziras)



Lasu la akvon flui el la spagetoj en traverŝilon, kaj remetu ilin en la varman kaserolon. Aldonu kapormiksaĵon kaj petroselon kaj miksu ĉion bone. Ŝutu pipron kaj parman fromaĝon. Prezentu tuj.

Recepto el «Velsmakende vegetarisk», rekomendinda sed ne plu havebla kuirlibro de eldonejo Gyldendal. La anglalingva «Easy Vegetarian» de Ryland Peters & Small, Ltd. ankoraŭ estas havebla.

Boligu grandan kaserolon da saletita akvo. Enmetu la spagetojn kaj boligu laŭ la recepto sur la pako, foje miksante, ĝis ĝi iomete rezistas maĉon (*al dente*).

Varmigu la oleon en malgranda kaserolo. Enmetu ajlon kaj lasu ĝin zumi dum minuto. Aldonu kaporojn, kaporberojn, olivojn kaj citronosukon, kaj lasu ĝin zumi dum ½ minuto plu.

* Por ne-norvegoj: Ĉi tio estas *Peteroselinum neapolitanum*, verŝajne la kutima speco por vi.

Vortklarigo: sk = supkulero (spiseskei)

PONDUS

n-ro 34



© Overli. distr. strandoverli@yahoo.com