

JeunEsperanto Info

Magazine de l'association Espéranto-Jeunes : JEFO-Informas
Trimestriel • n°2007/2 • 2 €

Plezuraj

por

la 30

kasj dukuloj



Des espérantistes pour l'occitan

Le 17 mars a eu lieu à Béziers une grande manifestation pour la langue d'oc. Espéranto-Jeunes, entre autres associations espérantistes, avait décidé de soutenir officiellement l'événement. Plusieurs membres de JEFO ont ainsi été accueillis par les espérantistes de Béziers. Des espérantistes catalans et toulousains faisaient aussi partie de la fête.

Parmi les stands du «village occitan», le stand espéranto était en bonne place. Nous informions ainsi sur l'importance de l'espéranto pour la protection des langues minoritaires. Nous avons relayé ce message lors d'une marche regroupant plus de 20 000 personnes. Nous portions une banderole annonçant «*Sauvons la*

diversité des langues et des cultures en Europe : utilisons l'espéranto ». Les Catalans quant à eux avaient apporté une banderole rédigée en occitan : «*Per dignitat, per coerència : Occitan, lenga nacionala. Esperanto, internacionala*». Durant cette marche nous avons distribué une grande quantité de dépliants en français et en occitan et de nombreuses personnes applaudissaient notre message à son passage. Plusieurs personnes sont même venues nous dire qu'elles parlaient l'espéranto. La journée s'est terminée par un concert dans les arènes de Béziers.

Pour plus d'info : <http://www.esperanto-ct.org/besiers2007/>
 Pour agir en faveur de l'espéranto en Occitanie :
<http://fr.groups.yahoo.com/group/EsperantOC/>
 Radio Zam diffusera une émission sur l'événement.

Cette manifestation a donc laissé une petite place à l'espéranto même s'il fallait parfois expliquer notre présence à cet événement. Les médias se sont montrés intéressés puisque plusieurs radios et une télévision nous ont questionnés sur l'apport de l'espéranto dans la lutte des langues régionales pour leur survie.

Pour conclure, ajoutons que ce genre d'initiative donne une image positive de l'espéranto dans un autre milieu. Le rapprochement avec les associations de défense des langues régionales est primordial puisque ces dernières ont le même combat que le nôtre : la préservation de la diversité linguistique et culturelle.

François Parchemin

Une page Espéranto-Jeunes dans Esperanto Info

La rédaction de la revue *Esperanto Info* a proposé à Espéranto-Jeunes qu'elle bénéficie d'une page régulière dans cette revue. *Esperanto Info* est une revue bimestrielle en langue française dont le but est de faire connaître l'espéranto. Elle est envoyée à près de 800 personnes.

Dans en premier temps nous avons décidé de parler de nos derniers projets : le parrainage, la subvention « Première rencontre », les bandes dessinées et FESTO. Les prochaines fois, nous parlerons d'autres projets et de l'actualité de notre association.

N'hésitez pas à nous conseiller dans le choix des sujets à aborder ! Pour en savoir plus sur *Esperanto Info* consultez son site <http://esperantoinfo.info/>



IJK 2008 kredeble okazos en Mechelen, Belgio

Laŭ informoj, kiujn *Libera Folio* ricevis el fidindaj fontoj, la *Internacia Junulara Kongreso* (IJK) en 2008 kredeble okazos en la urbo Mechelen en Belgio.

La estraro de TEJO daŭre ne volas oficiale malkaŝi, kiuj landoj aŭ urboj estas konsiderataj, sed du m *Printempa Semajno Internacia* en Bonn, reprezentantoj de TEJO kaj *Flandra Esperantista Junulara Asocio* (FLEJA) diskutis la eblecon aranĝi IJK-n en Mechelen.

La urbo Mechelen situas en la provinco de Antverpeno en la nordo de la lando. La urbo havas 79 000 loĝantojn kaj situas proksime de la landlimo kontraŭ Nederlando. La *Universala Kongreso de Esperanto* venontjare okazos en Roterdamo en Nederlando.



Célestin Freinet et l'espéranto sur France3

Jeudi 29 mars 2007 a été diffusé sur France 3 un téléfilm sur Célestin Freinet et ses méthodes pédagogiques novatrices. On y a entendu quelques mots d'espéranto.

Dans la cour de l'école, sa future femme demande à Freinet :

- Est-ce que tu iras en URSS pour ton stage ?
- Oui
- Quelle chance, j'aimerais tant voir comment on y construit l'homme nouveau ! (sic) Est-ce que tu as commencé à apprendre le russe ?
- Non mais j'apprends l'espéranto.

Suivent deux phrases en espéranto. Un élève demande ce qu'est l'espéranto. Un autre répond : « C'est la langue de ceux qui ont de l'espérance. »

Plus tard, les notables du village, hostiles à Freinet, discutent :

- Le délégué soviétique a même fait un discours dans son école !
- Oui mais ils n'ont parlé que de pédagogie.
- Parce que toi tu comprends l'espéranto, peut-être ?
- Tous rient aux éclats.

en Esperanto en la blogo de Parŝo :

<http://parsxo.blogspot.com/2007/03/oni-adis-esperanton-je-franca-nacia.html>

Ekopedia en Esperanto

Vous connaissez certainement Wikipédia, l'encyclopédie libre. Vous connaissez peut-être moins **Ekopédia**, l'encyclopédie pratique traitant des techniques alternatives de vie.

Cette encyclopédie ressemble à Wikipédia mais laisse de côté la neutralité pour un engagement alternatif et écologique. Ekopédia possède évidemment un article «Espéranto»¹, que chacun peut améliorer (en indiquant par exemple comment l'espéranto aide à un mode de vie alternatif ou quels sont les points communs entre l'espéranto et l'écologie).

Depuis quelque temps, Ekopédia, projet francophone, s'est ouvert aux autres langues.

Et vous savez quoi ? C'est la version espérantophone qui a inauguré la danse le 24 février dernier, suivie de près par la version anglophone le lendemain. Pour le moment la version francophone de l'encyclopédie compte plus de mille articles, la version anglophone moins de cent et la version



espérantophone seulement quelques-uns.

Si l'on souhaite que l'espéranto reste en bonne place dans ce projet, il faut contribuer en traduisant des articles du français ou directement en rédigeant des articles ayant un rapport avec l'écologie et les alternatives de vie.

Pour cela rendez vous sur <http://eo.ekopedia.org/> et suivez la même syntaxe de rédaction que sur Wikipédia ou le wiki d'Espéranto-Jeunes.

Et qui sait... Si les espérantophones sont suffisamment actifs sur ce projet, l'espéranto pourrait devenir langue-pont de traduction : les versions dans d'autres langues attendent d'être créées...

Pour réagir à propos d'un article, vous pouvez envoyer un message à :
Por reagi pri artikolo, vi povas sendi retmesaĝon al:

ji-teamo@yahoogroupes.fr
ou un courrier postal à / *aŭ leteron al:*

Espéranto-Jeunes
4bis, rue de la Cerisaie
75004 Paris
FRANCE

Esperanto

Tiun poemeton verkis Veronique, post kelkaj lecionoj de Esperanto:

Vi estas la Mateno
Vi estas la Vespero
Vi estas la Horo kaj la Minuto
Vi estas la Tago
Vi estas la Nokto
Vi estas mia Vivo

Tu es le Matin
Tu es le Soir
Tu es l'Heure et la Minute
Tu es le Jour
Tu es la Nuit
Tu es ma Vie

Véronique Noe

à retrouver sur :
<http://veronique.noe.free.fr>

¹ <http://fr.ekopedia.org/Esperanto>

<http://ekopedia.org/>



Kuirarto kaj homoj

Kio estas kuiradi ?

Inter Vatel, la kuiristo de Ludoviko la XIVa, kiu memmortigis sin ĉar lia fiŝo ne alvenis sufiĉe frue kaj freŝa kaj la molekula kuirarto de Ferran Adria, kuirarto ege ŝanĝiĝis kaj la kuiristoj multe esploras ĝin. Kio eblas tiom da intereso, serĉado, plezuro ?

Sendube, la senfino. La senfino ebligas artojn kaj igas realecon. Kuiradi konsistas el kuiradi kaj tranĉi por kontentigi la bezonon manĝi ebligante samtempe praktiki arton. Kuiradi estas partigi, kuiradi estas arti, kuiradi estas transformi.

Sed kiom da tempo niaj manoj devas labori por kontentigi la buŝon, la menson, la koron de unu kaj de la aliaj ? Oni povas tiel facile nutri sin, kial pasigi tiom da tempo en kuirejo ? En stomako, ĉio iĝas sama... Sed la

memoraĵo, kiun ni konservas de bonega manĝaĵo estas senvalora kaj la senutileco havas grandan belecon.

La ĝojo pravigas kuiradi kaj ĉiuj devas havi tion kiel la plej gravan ingredienton. Fakte, lerni postulas ripeti la saman geston multfoje, certe ne estas tre agrable senŝeligi legomojn dum horoj, sed almenaŭ oni lernas tuŝi la produktaĵon el la tero. Poste la kuiristo devas transformi, miksi, krei.

Pro tio, legu kelkajn librojn pri receptoj, kuiru kelkajn, sed ĉiam oni devas kompreni kion oni faras, kion oni umas. Kiam vi havas problemon, ne provu solvi ĝin sed kompreni ĝin. Uzante ilojn kaj prilaborante produktaĵojn, amikiĝu kun ili. Kuirado ne estas kemio sed aplikas ĝiajn rezultojn. Necesas malpligravigi la miton de la kuirarto, por

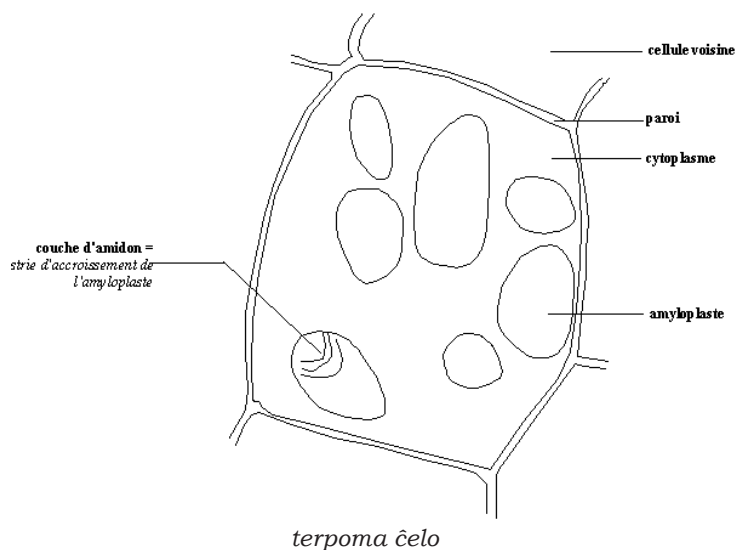
ludi en kuirejo, kiel infanoj. Por tio, malfidu je la receptaroj (kiuj konsideras kiel akiritaj kompleksajn teknikojn) kaj la scienculoj, kiuj ne havas kiel celon la gustan plezuron. Estu tiom manĝema kiom scivolema, uzante sciencon por havi klarigon kaj librojn de receptoj por eniri en la regionoj de la gusto.

Fidu vian intuicion, sciu ke la salvio kunportas pli ol 500 arometikajn konsistojn kaj antaŭ ol determini iliajn precizajn rolojn, multaj viandoj marinigos !

Multe pli utilas koni kiel la pato kun grasaĵo, la forno aŭ la kaserolo kun likvaĵo kuiras la nutraĵojn ol lerni receptojn parkere. Kial la aĵoj nigriĝas kiam oni tro kuiras ĝin ? Kiel fari 20 litrojn da majonezo kun nur unu flavaĵo de ovo ? Koni la reagojn de Maillard, scipovi rosti viandon, obteni taŭgajn

geletanaĵojn, tio estas gravaj demandoj, kiuj ebligas pli bone kuiri. Kaŭzoj, konsekvencoj, rezultas de funkciado, kiun ni devas kompreni, observante, dubante, amuzigante.

Tiel, enkapigante la molekularajn mondojn en la kaseroloj, vi iĝos kapablaj adapti la receptojn, konstati neatenditajn rezultojn, eĉ novigi receptojn laŭ la akcesoraĵoj kaj la ingrediencoj disponeblaj. Mia diro estas havigi utilajn sciojn por pli bone kuiri, malkovri la devenon de la kuirstoj, kaj paŝadi sur iliaj spuroj. Sed grandaj kuirstoj detenas « sesan senson », kiu alkondukas ilin fari sukcon el malglazurita per blanka vino en la likvaĵo fine de kuiri de bovidaĵo.



Alain Gallien - Banque de schéma SVT
http://svt.ac-dijon.fr/schemassvt/

2 Receptoj, laŭ dialogo : ovoj sur la plado kaj kaĉo

laŭ Hervé This, « *La casserole des enfants* » Belin.



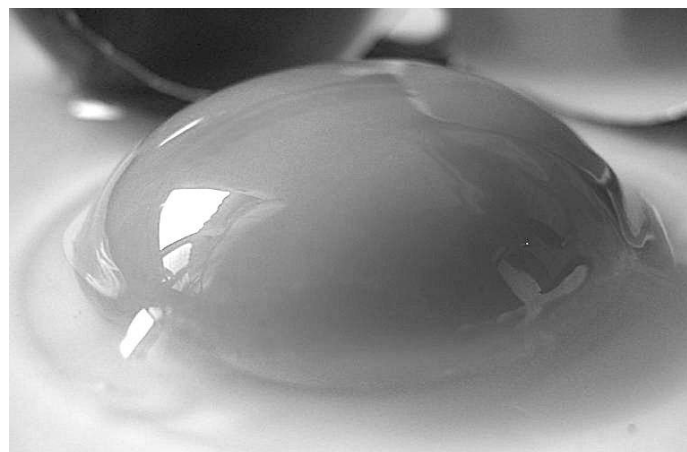
- Mia kaĉo, hieraŭ, estis kiel kaŭtĉuko, kiel eviti tion?
- Vi devas kompreni kion vi faras, kiam vi preparas ĝin.
- Mi prenas terpomojn, mi premas ilin kun butero kaj lakto...
- Konsentite, Sed, laŭ vi, kion vi ankaŭ faras?
- Mi ne scias...
- Pripensu: terpomoj konsistas el ĉeloj kaj tiuj ĉeloj kuntenas grajnon de amelo, blankan pulvoron, kiel faruno. Vi ja komprenas ke, se vi premas ĉelojn, la grajnoj de amelo faros kiel en « blanka saŭco » kun varma lakto kaj via kaĉo gliuĝemas. Por havi bongustan kaĉon, farenaĵoj estas

nur disigi la ĉelojn de la terpomoj. Kaj por tiel fari, vi devas labori je la taŭga temperaturo, por ke la cemento kiu tenas la ĉelon malplifortigu. Se vi premas terpomojn tro varmajn, la ĉeloj rompiĝas, kaj lasas eliri sian amelon. Se vi prilaboras terpomojn tro malvarmajn, cemento rifuzas malpreni kaj la ĉeloj rompiĝas. Se vi tro prilaboras la kaĉon, la ĉeloj certe rompiĝos. La ĉef-kuirstoj diras ke la kaĉo « ŝnuras »
- Kiel ŝnuro ?
- Ekzakte.
- Ĉu vi scipovas fari « ovoj sur la plado » ?
- Jes, oni devas preni paton, sed atentu ne karbonigi la mangaĵojn!
- Metu buteron en la paton, atendu ke la butero fandiĝas kaj rompu ovoj. Varmigu forte sed ne longe.
- Sed kuiri en la rando, ne en la centro.
- Kiel kuiri ovoj ?
- Blankajo de ovo konsistas el molekuloj de akvo kaj el molekuloj de proteino. La molekuloj de proteino estas kiel lanbuleto, kiuj disvolviĝas kiam oni varmigas ilin. Kaj kiam ili estas disvolviĝintaj, ili ligas unu la aliajn, formante areneajon, en ĉiuj direktoj.
- Kaj kion faras la molekuloj de akvo ?
- Ili estas malliberigitaj inter la fajnoj sed kelkaj eskapas, pro tio oni vidas vaporon.

- Por kuiri ovoj, sciu ke la blankajo estas enfermita en membrano, tial aperas « ŝtupo », la blankajo estas pli dika apud la flavaĵo. Ĝi do kuiriĝas malrapide, kaj plie tiu interna blankajo postulas pli altan temperaturon por kuiriĝi ol la blankajo de la rando. Sed rigardu, mi aldonas salon.
- Ni vidas kiel la blankajo kuiriĝas sub la saleroj!
- Kaj vi devas uzi poton de malgranda diametro, aŭ vi povas provi en la forno je malalta temperaturo.

Mi deziras al vi bonan apetiton kaj brilantajn okulojn, ĉar per tio, laŭ Brillat-Savarin, oni rekonas la mangemulojn!

Nicolas Gaufillet



Kelkaj receptoj

Ne hazarde Zamĉjo antaŭ 100 jaroj elektis verdon kiel simbolon de Esperanto. Ĝi estas ne nur la koloro de saneco kaj espero, sed ankaŭ de multaj bongustaj legomoj kaj fruktoj.

Bona kialo por inviti viajn amikojn al facila kaj refreshiga miksaĵo, babili kaj revii pri iamaj kaj estontaj someraj renkontigoj.

Esperanto-muku-oj

Facile kaj rapide! Kiel Esperanto!

Ĉu subite aliĝis esperantistaj gastoj, kiuj estas perditaj en via urbo kaj bezonas gasti ĉe vi? Gastigu kaj baku por ili tiujn verd-frenezajn, rapidfareblajn kaj esperantogustajn kuketojn!

Nur 175 kilokaloriojn!

Esperanto-muldilo-kuketoj kun urtikoj kaj greka mol-fromaĝo (Feta)

Vi bezonas:

- 50minutojn da tempo
- se eblas, prefere uzu muldilon, se ne eblas, vi ankaŭ povas uzi ladon kaj eltranĉi (elpiki) pecojn kiel keksojn (tiel ankaŭ steloj eblas!)
- ingrediencoj por 12 kuketoj:
- 150 gramoj da urtiko
- 200 g da Feta-fromaĝo
- 250 g da faruno
- 3 kuleretoj da bakpulvoro
- 1 kulereto da salo
- 2 ovoj
- 80 ml da olivoleo
- 300 g da buterlakto
- graso por grasigi la muldilon

1. Lavu kaj dishaku la urtikojn.

2. Grasigu la muldilon kaj el la fromaĝo tranĉu kubetojn.

3. Antaŭhejtu vian bakfornon ĝis 180°. Miksu la sekaĵojn : farunon, bakpulvoron kaj salon.



4. Kunkirlu la ovojn kun la oleo, buterlakto kaj urtiko. Rapide subkirlu la « sekan » miksaĵon kaj poste submiksi ankaŭ la fromaĝkubetojn.

5. Plenigu la muldilojn per la pasto kaj baku ilin dum 15-20 minutoj.

Finbakite elprenu la kukojn, lasu ilin por kelkaj minutoj kaj...

-- preta!--

Esperanto Fitness-Shake

Vi bezonas por 2 personoj:

- 1 karambolon (*Averrhoa carambola*)
- 5 kiviojn (*Actinidia deliciosa*)
- 250 g da malvarma jahurto
- 1 saketon da vanila sukero

Preparado :

- Kaĉigu la kiviojn
- Aldonu jahurton kaj sukeron
- Miksu ĉion

—Preta!—

Por vera eo-etoso tranĉu la karambolon kaj metu sur la glasorandon!



La hungaraj tomatetoj

Ana demetis ilin sur la tablon antaŭ ia telero, poste ŝi rigardis min. Ŝia rideto kaj ŝiaj ĝojaj fidemaj okuloj kune diris la donacfelicon kaj la bonan akcepton, la amikecemon.

Anna kaj mi povas interkomuniki nur per gestoj per rigardoj per ridetoj. Niaj lingvoj ne miksiĝas, ne renkontiĝas, ni ambaŭ vidalvide estas mutaj.

Tamen Anna pensis pri tiu donaco: du tre etaj tomatetoj, unu ruĝa pirforma, alia ronda briloranĝa.

Per al li kaj al mi komuna lingvo, Ervin la edzo de Anna klarigas ke ŝi donas al mi tiujn du tomatetojn el sia ĝardeno, por ke mi kunportu ilin en Francion, ke mi kolektu la grajnoj, ke je la venonta printempo mi semu kaj kreskigu ilin. Anna plentente sekvas la nekomprenatajn parolojn, tamen ŝi ŝajnas aprobi ilin. Kiam niaj okuloj denove renkontiĝas, komplica rideto

kunligas nin malgraŭ nia domaĝa parolmankego.

Iam mi povis sendi tiun mesaĝon:

Kara Ervin, bonvolu diri al Anna, ke mi jam rikoltas kaj gustumas la tomatetojn devenantajn de ŝia donaco. Mian tutan vivon mi mem neniam kultivis tomatplantojn, sed la grajnoj de Anna plene sukcesis. Interese kaj amikeme mi klopodis kaj nun la lastjara donaco de Anna iĝas tie nuna donaco. La du etaj fruktoj donis multajn plantojn: ankaŭ en la ĝardenoj de miaj francaj amikoj (eĉ sur pariza fenestro) maturiĝas la hungaraj tomatetoj de Anna.

Trans la landlimoj kaj malgraŭ la distanco disiganta nin, flustru je la orelo de Anna, la kanteto de nia amikeco.

Mil dankojn !

Simone Armand



<http://fr.wikipedia.org/wiki/Image:Tomatoes-on-the-bush.jpg>

Spica fruktokaĉo

Necesas :

2 pomoj
2 piroj
2 bananoj
2 oranĝetoj
1 citrono
iom da zingibro
2 bastonoj da cinamo
4 kariofiloj
1 guŝo da vanilo
pipro

Faru :

Elpremu sukcon de la citrono. Senŝeligu pomojn, pirojn, bananojn. Ilin dispecigu, enmetu en kaserolon kaj superverŝu per la citronosuko.

Senŝeligu oranĝetojn kaj ties pecojn aldonu en la kaserolon. Aldonu pipron laŭ propra plaĉo.

Aldonu 60 centilitrojn da akvo.

Dispecigu cinamon kaj distondu vanilon. Raspu zingibron. Ĉiujn-ĉi spicaĵojn enmetu en kafofiltrilon, kiun vi poste fermu per krampoj. Tion aldonu en kaserolon.

Boligu, poste kovru kaserolon kaj lasu boleti je malalta fajro dum 20 minutoj.

Kiam pretas, forigu la spicaĵsaketon.

Manĝu malvarmete aŭ malvarme.

Ben



« Vojaĝo en Esperanto-lando »

de Boris Kolker

Voyagez à travers l'espace et le temps pour découvrir la culture espérantophone.

Voilà longtemps que j'avais entendu parler de ce livre là... J'avais lu quelque part qu'il était la meilleure vente au *libroservo* d'UEA depuis plusieurs années ; de-ci de là sur Internet on n'en lisait que du bien et lorsque j'en ai enfin eu un exemplaire dans les mains il m'a fait plutôt bonne impression. J'ai donc entrepris de lire en détail pour en faire un petit compte rendu.

La dernière édition de l'ouvrage, sortie en 2005, a tout pour me rappeler mes livres de littérature du lycée : les illustrations sont en noir et blanc mais des bulles, des légendes et les soulignements sont en vert, ce qui, à défaut de couleur, est plutôt efficace. D'ailleurs, ainsi que le souligne un commentaire de Trevor Steele sur la quatrième de couv', « *Vojaĝo en Esperanto-Lando* est certainement le livre original le plus richement illustré de notre histoire éditoriale ».

À en croire ce commentaire, vous auriez donc un petit morceau

d'histoire de l'espéranto entre vos mains, et c'est un peu ça !

En fait, le livre reprend l'idée de nos livres de lycée : sélectionner les extraits significatifs de la littérature espérantophone afin de les présenter au lecteur et de le faire travailler sur les textes et au-delà. Rassurez-vous, nous sommes loin des barbant exercices scolaires, *Vojaĝo* vous invite au contraire à voyager parmi les grands textes de la littérature espérantophone, votre littérature en somme.

Contrairement à ce que j'imaginai, il ne s'agit pas uniquement de belles lettres. On trouve ainsi à côté d'extraits de romans, de nouvelles et de poésie, des articles de revues ou des discours. L'idée est de voyager au sein de la culture espérantophone au sens large, *Vojaĝo* n'est donc pas un manuel de littérature au sens strict du terme.

D'ailleurs les textes ne sont que très peu introduits, ce qui est regrettable. J'aurais ainsi préféré que l'auteur introduise plus longuement chaque texte afin d'en expliquer sa place dans l'ouvrage dont il est tiré et dans l'histoire de la culture espérantophone. Certes un important appareil de notes explique de nombreux termes et décrit brièvement les auteurs. Ce n'est selon moi pas suffisant mais certains objecteront qu'une page d'explication pour chaque leçon aurait alourdi l'ouvrage et qu'il en aurait ainsi perdu de son originalité...

Le livre constitue un excellent manuel pour le troisième niveau. On y aborde doucement les œuvres littéraires, on rappelle efficacement quelques éléments sur la vie de Zamenhof ou l'histoire de l'espéranto. Surviennent enfin quelques textes plus tech-

niques avec lesquels il faut commencer à se familiariser. Les exercices à la fin de chaque leçon sont intéressants et offrent un travail efficace, que l'on utilise le livre seul ou en groupe. On y trouvera notamment des questions de compréhension pour chaque texte, des exercices d'expression écrite mais aussi des tests sur la culture espérantophone.

Ainsi que l'auteur le note dans l'introduction, le livre reste encore (et malgré les changements apportés) très « russo-centré ». De nombreux textes traitent de l'histoire du mouvement en URSS mais cela nous permet de nous familiariser avec des acteurs importants du mouvement espérantiste qui eurent à souffrir des aléas politiques.

Dernière critique concernant les bulles orangées : Boris Kolker donne à son voyage le cadre d'un club imaginaire d'espéranto qui se réunirait autour de ces extraits. Si cela permet d'aérer la lecture et la présentation tout en apportant (parfois) un point d'explication, le commentaire tombe souvent comme un cheveu sur la soupe. Nos *klubanoj* imaginaires (dont on se demande bien à qui correspondent les noms) annoncent des contributions qui ne sont pas présentes dans la leçon suivante (ce qui est pour le moins frustrant) et lancent enfin des listes de titres d'ouvrages sans qu'un seul mot de conseil ou d'explication ne les accompagne.

Pour finir, je vais vous livrer mon texte préféré, il s'agit de « Zozo, la dek sepa regulo de la Fundamento », extrait de *Fabeloj de la verda pigo* de Louis Beaucaire, un texte très drôle et à la fois plein d'enseignement quant à l'évolution de notre langue !

Parŝo

