

La Merkato





La Enhavo

- Vortoj al la legantoj (*John Huang*).....3
- Nova kontribuo por nova epoko (*Longarko Zhang*).....4
- Norda vinfarado: Kiel la metia vinindustrio de Nov-Skotio revigligas kamparajn regionojn? (*Claudia De Fuentes*)6
- Ĉampano, la plej fama vino (*Paul Quevy Lefevre*).....11
- Vendu Sperton, Ne Produkton: Lecionoj Lernataj el Malgranda Vinferejo en Usono (*Kejt Porter*).....14
- Konatiĝu kun Nepalo (*Poshraj Subedi*).....17
- Esperplena loko, Hajnano! (*Longarko Zhang*).....21
- Prezentas la mondon de Wix: Wix-Partnero (2) (*Yas Kawamura*).....24
- Pri laborperejo.com (*Jan Michalak*).....28
- Pri IKEF (*Chimedtseren Enkhee*).....34

Redaktoro: *John Huang*

Provlegantoj: *Chimedtseren Enkhee; Bob Williamson*

***IKEF
bonvenigas
ĉiujn kiuj
volas
kunlabori
kun ni!***



Se vi deziras prelegi pri iu ajn interesa temo komerca kaj/aŭ ekonomia; aŭ se vi deziras prezenti viajn landon, urbon kaj vizitindajn turismajn lokojn; aŭ se vi volas fari iun ajn komercan proponon... do tuj kontaktu nin!

Ĉielismo Wang Tianyi, Prezidanto de IKEF

Vortoj al la Legantoj



Karaj legantoj,

Dankon al vi pro tio ke vi eklegas la 102-an numeron de *La Merkato*!

La printempo venis kaj la floroj floras. Esperantistoj en Ĉinio salutas la novan epokon. S-ro Longarko Zhang, Prezidanto de IKEF-Ĉinio, bone raportis pri la 14-a Ĉina Kongreso de Esperanto en sia artikolo *"Nova kontribuo por nova epoko"*.

En ĉi tiu numero ni temigas la rilaton inter vinindustrio kaj turisma ekonomio. Ni havas 3 rilatajn artikolojn. La unua estas *"Norda vinfarado"* de profesorino Claudia De Fuentes de Kanado. Ŝi prezentis la vinan industrion de la kanada provinco Nova-Skotio. La dua estas *"Ĉampano, la plej fama vino"* de franca esperantisto Paul Quevy Lefevre, kiu detale prezentis la historion kaj industrion de franca Ĉampano. Kejt Porter, la kanada ekologistino, prezentis novan ideon de vinfarejo en la tria artikolo *"Vendu Sperton, Ne Produkton"* bazita de sia vojaĝo al usona vinfarejo en Arkansaso.

Ĉu vi iam vizitis la mirindan landon de Nepalo? Se ne, legu la artikolon de Posraj Subedi, *"Konatiĝu kun Nepalo"*. Belaj bildoj kun belaj vortoj, Posraj gvidas vin al la Himalaja monto, kaj la misteraj Budhismaj temploj en Nepalo.

Por multaj homoj, Hajnano estas turisma revlando plena de ekonomia vikleco. En sia artikolo *"Esperplena loko, Hajnano!"*, Longarko Zhang priskribis ke kial tio estas vera. Legu ĝin, se vi volas kompreni pli pri ĉi tiu revlando de espero.

Elektronika komerco: Yas Kawamura daŭris prezenti sian Wix sistemon en sia artikolo pri Wix. Tiuj, kiuj volas konstrui siajn komercajn retejojn, povas profunde studi ĝin. Aliflanke, en sia artikolo *"Pri laborperejo.com"*, Jan Michalak el Pollando prezentis kiel trovi profesiajn ŝancojn en Esperantujo tra la mondo.

Finfine, por konigi pri IKEF al pli da esperantistoj, ni havas la artikolon de nia Ĝenerala sekretario Chimedtseren Enkhee pri la historio kaj enkonduko de IKEF: *"Komerco kaj ekonomio en Esperanto - IKEF agas!"*

Koran Dankon!

John Huang

Redaktoro de *La Merkato*
Prezidanto de IKEF-Nordameriko
info@ikef.net





Nova Kontribuo por Nova Epoko

Raporto pri la 14a Ĉina
Kongreso de Esperanto

*Prezidanto de IKEF-Ĉinio
Longarko Zhang Changsheng*

La 14a Ĉina Kongreso de Esperanto okazis dum 24-25 marto 2023 en la kunvenejo de la Ĉina Internacia Komunika Grupo en Pekino. Estis unuafojo gastigi tutlandan kongreson de Esperanto en Pekino. La ĉeftemo de la kongreso estas "Nova Epoko, Novaj Taskoj, Nova Progreso".

Pli ol 200 reprezentantoj el 16 provincoj, municipoj kaj aŭtonomaj regionoj tra la lando ĉeestis la malferman ceremonion. Duncan Charters, Prezidanto de Universala Esperanto-Asocio (UEA), ĉeestis la kongreson interrete kaj faris salutparoladon. La Internacia Ligo de Esperantistaj Instruistoj, Komisiono de UEA pri Azia-Oceania Esperanto-Movado, Japana Esperanto-Instituto, Korea Esperanto-Asocio ktp. sendis gratulmesaĝojn interrete.



La 14a Ĉina Kongreso de Esperanto



Demaldekstre: Wang Hanping (Vicprezidanto de ĈEL), Longarko Zhang, Liu Dawei (Prezidanto de ĈEL), Qiu Ling (direktoro de Dongfang Bazlernejo) kaj Chen Wenge (Vicprezidanto de ĈEL).

La kongreso elektis novan estraron de Ĉina Esperanto-Ligo (ĈEL). S-ro Liu Dawei, Vicdirektoro de Ĉina Internacia Komunika Grupo, estis elektita kiel Prezidanto de ĈEL. S-roj Longarko Zhang kaj Ludoviko Zhao elektiĝis kiel novaj konstantaj konsilianoj.

Dum la kongreso IKEF-Ĉinio okazigis sian kunsidon por plani kaj diskuti pri venontaj aferoj. Preskaŭ 20 reprezentantoj ĉeestis la kunsidon. En la ferma ceremonio Longarko nome de IKEF-Ĉinio faris konkludan paroladon kaj deklaris venontajn aferojn organizotaj de la filio, inkluzive de komercaj vojaĝoj al Mongolio, Nepalo, Norda Koreio kaj Mezzazio.



Longarko Zhang salutas la kongreson

La kongresa temo rekte tuŝas la nunan situacion de transiro al nova mondo kun novaj formoj de komunikado. Por la Nova Epoko, ja necesas Novaj Taskoj, kaj se ni sukcesos difini tiujn kaj agi laŭplane por atingi la novajn celojn, ni povas esperi la rezulton: Nova Progreso.

Norda vinfarado: Kiel la metia vinindustrio de Nov-Skotio revigligas kamparajn regionojn?

Prof. Claudia De Fuentes
St Mary's University,
Halifakso, Nov-Scotio, Kanado

Doktorino Claudia De Fuentes komencis labori ĉe la Sekcio de Administrado, Sobey Lernejo pri Komerco, en 2011. Ŝia areo de kompetenteco estas en sistemoj de navigado, universitato-industria kunlaboro, tutmondaj navigaj retoj, socia navigado kaj determinantoj de navigado.



La prospera metiista vinindustrio de Nov-Skotio, provinco ĉe la Atlantika marbordo de Kanado, havas gravan rolon en transformado de kamparaj regionoj en viglajn komunumojn. En intervjuoj kun vinfarejoj, vinproduktantoj, kaj fakuloj de diversaj subtenaj organizoj, doktorino Claudia De Fuentes, komerca profesorino ĉe la Universitato Saint Mary's, esploras kun industriaj specialistoj de malsamaj partoj de la mondo kaj kunlaboras kun la vinfarejoj de Nov-Skotio por krei kaj amasigi kapablojn por kontinue novigi iliajn procezojn kaj produktojn. La rezulto de ĉi tiu kunlaboro estas unika metia vinindustrio en Nov-Skotio - rimarkita de turistoj kaj vinamantoj egale.



Surmape, la Kanada provinco de Nov-Skotio, ĉe la Atlantika marbordo en Nordameriko.

Kompare kun eŭropaj regionoj, vinfarado estas relative nova metio en Kanado kaj Nov-Skotio. La unuaj du vinfarejoj en Nov-Skotio - *Jost Vineyards* (ekde 1983) kaj *Domaine de Grand Pré* (ekde 1994) - ekestis per la vizio de siaj pioniraj fondintoj. Ili vidis la potencialon de la regiono, kiam ĝi estis nur blanka kanvaso. Ilia vizio, kaj tiu de tiuj kiuj sekvis, liberigis la potencialon de Nov-Skotio por vinproduktado.

Hodiaŭ, la regiono havas vere inkluzivan novigan ekosistemon kie produktantoj kiel ekzemple, *Benjamin Bridge*, *Lockett Vineyards*, *Planters Ridge* vinfarejo, *Lightfoot & Wolfville* vinfarejoj, *Avondale Sky Winery* kaj *Saint Famille Wines*, ade eksperimentas pri manieroj plibonigi siajn vinojn kaj engaĝiĝi kun lokaj komunumoj.



Lokoj de vinfarejoj en Nov-Skotio, ekde 2023.

Lastatempe la regiono fariĝis loko kie Blomidon Estate Winery, Mercator Vineyards, kaj Gaspereau Vineyards evoluigis malsamajn iniciatojn ligi kun komunumoj, kaj provizi vizitantojn novaj kaj interesaj vidindaĵoj siaj vinfarejoj. La vinfarejoj kiel *Petite Riviere Vineyards*, *Bear River Vineyards*, *Bent Ridge Winery*, kaj *Church St. Vineyards* senĉese novigas, kaj kontribuas al lokkreado tra la kresko de la vinindustrio en malproksimaj lokoj de Nov-Skotio. Tiu nova ekonomia ekosistemo nun rolas kiel sociekonomika motoro por kampara Nov-Skotio.

Tio estas precipe vera en la regiono Anapolisa Valo de Nov-Skotio, fekunda rivervalo kun riĉa grundo ideala por vinkultivado. Eĉ se ekzistas vitejoj en multaj partoj de la provinco, tiu agrikultura valo nun estas la koro de la vinindustrio en la provinco. Kaj la Valo profitis ne nur de la vinfarado mem, sed de superfluajn avantaĝojn kiel turismo.



Lightfoot vinfarejo en Nov-Skotio

La vinindustrio en Nov-Skotio hodiaŭ ludas kreskantan rolon en la turisma industrio. Turistoj de aliaj provincoj de Kanado aŭ aliaj mondopartoj konsciiĝas pri vinfarado en Nov-Skotio, kaj komencas plani siajn vojaĝojn kaj restas en la Valo por viziti la malsamajn vinfarejojn, ĉi tio generas disvastigan efikon kiu profitigas la turisman industrion.

La adaptebleco de vinproduktantoj al ŝanĝiĝo - ĉu novaj komercaj oportunoj (kiel ekzemple turismo) aŭ defioj - ankaŭ estas evidenta. Ili ofte parolas pri sia metio kiel "laboro de amo" kaj la gravecon de "kunlaboro, precipe en severaj tempoj. Ĉi tio estas evidenta, ekzemple, en la maniero kiel ili traktas la defiojn, kiujn klimata ŝanĝiĝo alportas al la regiono.



Turistoj prenas la Magic Winery Bus, vinturneon en la Annapolis Valo de Nov-Skotio.

Efektive, ni vidis pli varman veteron kaj pli longajn kresksezonojn, tio malfermas la pordon por eksperimenti kun novaj varioj de vinberoj kiuj ne povus esti kreskinta en la pasinteco en la regiono. Ni nun povas havi, ekzemple, mirindajn ruĝajn vinojn, kiuj alportas unikan aron da gustoj. La estonteco sub klimata ŝanĝiĝo donos al Nov-Skotio klimaton similan al tiu de meza Francio por vinberkultivado.

Sed ankaŭ klimata ŝanĝiĝo alportas grandegan ŝanĝeblecon kaj pli ekstremajn veterajn eventojn, kiel uraganoj kaj frostoj. Dum 2018 ni havis tre malfruan froston en la monato de junio kaj multaj el la vinfarejoj kaj vitejoj perdis pli ol 40% de siaj kultivaĵoj, kelkaj el la vinfarejoj havis 90% de sia kultivaĵo forviŝita.



Blomidon vinfarejo (foto de John Huang)

En la jaroj 2022-2023 vintra vetero estis milda. Tamen, ekzistis 2-taga malvarma eksplodo ene de la mildaj vetero, kaj atingis -28 gradoj C, kaŭzante ke multaj vinberkultivistoj kaj vinfarejoj perdis siajn kultivaĵojn. Pli ol 95% de kelkaj vinfaraj vinberoj estis perditaj (Chardonnay, Pinot Noir kaj Rieslingo). La malvarma ekflugo ankaŭ detruis inter 50 kaj 60 procentojn de burĝonoj de hibridaj vinbervariaĵoj.

Ĉi tiuj eventoj estas signife negativaj, precipe se ni konsideras, ke vitoj postulas ĉirkaŭ tri jarojn por maturiĝi, kaj se ni konsideras la produktadon kaj maljuniĝon de ruĝaj vinoj, tio alportas almenaŭ kvin jarojn da negativa efiko en la vinindustrio.



Sainte famille vinfarejo (foto de John Huang)

Vinfarejoj komencis efektivigi teknikojn por trakti la defiojn de klimata ŝanĝo, tamen ili devas fari multe da investo. Sole ili ne povas prosperi, kaj subteno de la registaro certe povas kontribui por helpi fari ĉi tiujn investojn. Eble, registara programo, kiu konsideras subteni la industrion por trakti la defiojn de klimata ŝanĝo, povas koncentriĝi pri helpo kompensi iujn el tiu antaŭkosto.



Benjamin Bridge vinfarejo (foto de John Huang)

Kompreneble, ĉiu defio ankaŭ estas ŝanco. Kiel aliaj burĝonantaj vinkultivaj regionoj de Kanado, kiel ekzemple Ontario kaj Brita Kolumbio, vinfaristoj utiligis la malvarmajn temperaturojn de Kanado por krei novan produkton: Glaciaj Vinoj. Tiuj specialaj vinoj estas utiligitaj kiel aperitivoj, kaj dependas de vinberoj frostigitaj sur la rebo, antaŭ dispremitaj por esti el densa, hele-aromigita suko kiu estas transformita en Glacivino.



La franca vinindustrio fame kreis la francan vorton "*terroir*" por priskribi kombinaĵon de faktoroj inkluzive de grundo, geografio, klimato kaj sunlumo kiuj donas vinberojn siajn unikajn karakterojn. Sed la *terroir* ankaŭ inkluzivas karakterizajn lokajn kulturojn kiuj sekvas pejzaĝon kaj ekonomion. La amo al la tero kaj al la regiono resonas en la intervjuoj kiujn mi faris kun vinfaristoj. Krome, estas klare, ke vinproduktantoj kaj vinfarejoj akceptas eksperimentadon, kiu siavice ludas ŝlosilan rolon por pliigi novigadon en la industrio kaj en la lokaj komunumoj. Ĝi estas tiu pli larĝa kompreno de *terroir* kiu ligas metiistan vinfaradon al pli larĝaj procezoj de loka evoluo, kultura vicleco kaj lokkreado.

Tra la jaroj, ĉiuj vinfarejoj ene de la provinco lanĉis novajn produktojn kaj servojn. Ĝi temas pri altnivela de novigaj klopodoj ene de la ekosistemo. La nomo de origino "*Tidal Bay*", kiu estas unu el la malmultaj kanadaj produktoj havantaj origin-denominacion, estas la rezulto de tiaj klopodoj. Tiaj iniciatoj estas ĉefa ekzemplo de la kunlaboroj kaj interagoj inter vinfarejoj kaj aliaj organizoj kiuj pliigas la pli grandan bonon de la industrio.



Petite Riviere vinfarejo (foto de John Huang)



Grand Pre Vinfarejo (foto de John Huang)

Danke al la evoluo de la loka industrio ni ĝuas la translokigon kaj kreadon de scio, kie, praktikoj evoluigitaj en aliaj vinproduktantaj landoj, estas adoptitaj kaj transformitaj por konveni tre specifajn karakterizaĵojn de la teritorio de la provinco. La impeto de tiuj klopodoj kontribuis al revivigo de kamparaj regionoj per la altiro kaj reteno de talento, per labor-postenoj, per kontribuo al la diverseco de industrio, kaj ĉefe al la graveco de la vinindustrio al la loka kulturo kaj ekonomio.

Ĉampano, la plej fama vino...

Sendube, ĉampano estas la plej fama vino en la tuta mondo. Ĝi estas festa vino. Pli ol 320 000 milionoj da boteloj vendiĝas ĉiu-jare.

La produkt-zono de Ĉampano

Ĝi estas produktata en la franca regiono Ĉampajno kiu situas nord-oriente en Francio, mezdistance inter Parizo kaj Luksemburgio. La produkta areo entenis 34 000 hektarojn por pli da 10 000 proprietuloj. Unu hektaro kostas inter 1 kaj 1,5 miliono da eŭroj laŭ la geografia situo de la vitejo.



Paul Quevy Lefevre, Francio

«Ĉampano» estas protektita nomo uzebla nur por ŝaumvino produktita en Ĉampajno.

Oni ĉiam produktis vinon en Ĉampajno sed la vino Ĉampano aperis en 1668 danke al Dom Perignon en la abatejo de Hautvillers. Li inventis la duan fermatadon en botelo. Dom Perignon estis ankaŭ la unua kiu produktis blankan vinon el nigraj beroj.

Ĉampajna grundo

Vinkultura regiono estas la kombinaĵo de identigebla fizika kaj biologia medio (grundo, subgrundo, reliefo, klimato) kaj vinkulturaj praktikoj

La kvalito de la vino ŝuldas grandparte al la kvalitoj de la grundo : Antaŭ 90 milionoj da jaroj, la regiono estis submara. La konsisto de la subtero estas plejparte kalkŝtona (kreto, marno kaj kalkŝtono mem). La mineraloj aldonas delikatan guston ĉefe al la “blanka el blanka” (ĉampano farita nur el blankaj vinberoj). Ĉi tiu subtero agadas kiel spongo kaj tiel konsistigas veran akvorezervejon: (300 ĝis 400 litroj por m³) kiu provizas la planton per sufiĉa akvo eĉ dum la plej sekaj someroj.

Severaj reguloj

Por produkti bonan vinon, unue oni produktu bonajn vinberojn. Por tio, severaj reguloj aplikiĝas. Jen la ĉefaj:

- Strikte limigita areo;
- Nur tiuj vinberspecoj estas uzataj : chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Chardonnay estas blanka vinbero, la du aliaj estas nigraj)
- Nur 8 000 vinbertrunkoj hektare;

- Limigo de vinbera rendimento hektare (fiksita ĉiujare: ekzemple 10 000 kg hektare);
- Minimuma grado da alkoholo por ke la vineberoj estu rikoltataj;

Ĉio komenĉiĝas en la vitejoj vintre

La unaj laboroj en la viberejo realiĝas vintre. Temas, pri

- tranĉado de la plejparto de la sarmentoj (branĉ-tranĉilo)
- kaj poste ligado de la netranĉitaj branĉoj al longa drato per specialaj krampoj



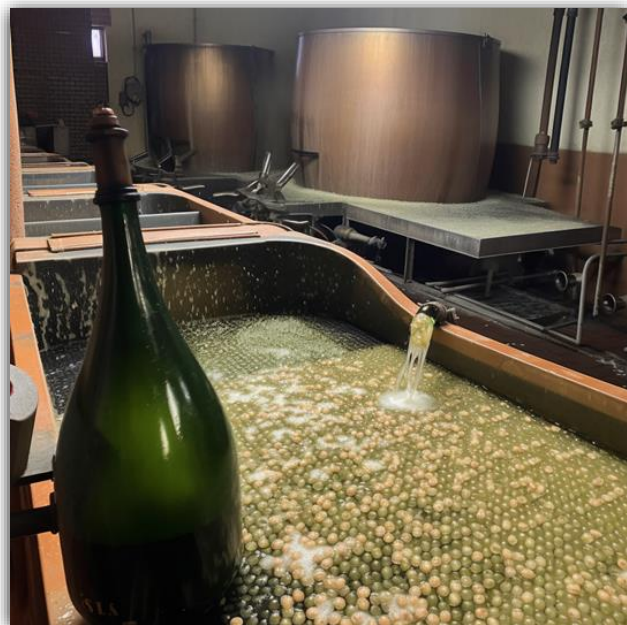
Ĉi tiuj laboroj estas ege penigaj. Ili devas okazi kia ajn estas la vetero: pluvo, frosto ktp. La laboristoj laboras sidante sur rultabuloj por proktekti sin kontraŭ dorsmalsanoj (tion devigas la san-asekur-organizaĵo).

Poste, printempe kaj somere oni devas daŭre zorgi pri la plantojn ĉefe por tranĉi la troajn partojn de la branĉoj por ke la sevo koncentriĝu ĉe la parto kiu subportas la vinberarojn.

Vinber-rikoltado: la plej intensa momento

La vinberoj estas rikoltataj inter aŭgusto kaj septembro laŭ la jara vetero, la rikolto okazas kiam la vinberoj estas tute maturaj. La vinberoj devas esti plukataj permane, tiel ke nur la plej bonaj maturaj vinberoj estas uzataj por estigi ĉampanon. La laboristoj estas :

- Lokaj vilaĝanoj
- Studentoj
- Ciganoj
- Eksterlandanoj (ofte el Pollando)



La premado okazas en premejoj, kiuj situas en vilaĝoj tute proksime de la vitejoj. Tiuj premejoj apartenas:

- Al la produktistoj kiuj posedas minimuman surfacon (5/6 hektarojn)
- Al kooperativoj
- Al firmaoj ofte tutmonde famaj

Lastan etapon

Je la fino de la dua fermentado la malpuraĵojn kaj organikajn feĉon, oni forĵetas.



Por tio dum kelkaj semajnoj oni turnas la botelon ĉiutage kaj metas ilin en vertikalan pozicion, la kolo sube, por ke la feĉo amasiĝu en la kolon.

Antaŭe tiu peniga laboro estis mane farita, nun ĝin faras maŝinoj (krom por special-formatoj).

Poste la kolo de la boteloj estas mergitaj en likvaĵon je -25°C dum kelkdekaj sekundoj kaj maŝino forsuĉas la frostigitan feĉon.

Fine, pli aŭ malpli da likvoro estas aldonata por igi la ĉampanon seka aŭ dolĉa. La botelo ricevas la korkan ŝtopilon, la kapsulon, la etiketon kaj la kolumon. Tiam la boteloj ripozas kelkajn semajnojn kaj estas pretaj por vendo.



Kelkaj specialaj boteloj

Kutime boteloj entenas 750 mililitrojn.

Ankaŭ vendeblas specialaj boteloj :

- Magnum 2 boteloj
- Jeroboam 4 boteloj
- Rehoboam 6 boteloj
- Mathusalem 8 boteloj
- Salmanazar 12 boteloj
- Balthazar 16 boteloj
- Nabuchodonosor 32 boteloj

Redaktinto: Paul Quevy-Lefevre

Vendu Sperton, Ne Produkton:

Lecionoj Lernataj el Malgranda Vinfarejo en Usono

Pinakla Monto



Kejt Porter

Kejt estas homa ekologiisto kaj verkisto en orienta Kanado. Por ĉi tiu artikolo, ŝi intervjuis sian fratinn kaj bofraton, Wendy kaj Roger Quaid, kiuj estas komercistoj en Usono.

“Amo, kiel vino, pliboniĝas kun la tempo.” – Anonima

HISTORIO DE LOKO

En 1915, italaj enmigrintoj fondis sian etan Italujon en Arkansaso. Tiam ili ne sciis kio atendis ilin, kiam ili venis en Arkansaso, sed ili trovis bonan klimaton por kultivi vinberojn. Do ili faris vinon. Kvin jarojn poste, en 1920, la registaro de Usono promulgis Prohibicion, leĝaron kiu malpermesis la produktadon, importon, transportadon, kaj vendon de alkoholaĵo en Usono.

En la eta Italujo, homoj plantis pli da vinberoj. Ili subaĉetis lokajn politikistojn kaj policanojn kontraŭ senpagaj alkoholaĵoj, kaj ili kontrabandis vinojn tra la tuta regiono.

Ĝis 1933, kiam Prohibicio finiĝis, la eta Italujo jam havis kvar vinfarejojn. Vinfarado vivtenis ilin ĝis la 1950-aj jaroj, kiam malsano mortigis siajn vinberejojn.

NOVA KOMENCO

En 2014, Wendy kaj Roger Quaid malfermis Sorĉan Vesperan Vinfarejon ([An Enchanting Evening Winery](#)) – la unuan vinfarejon kiu funkciis en la eta Italujo, Arkansaso, ekde pli ol 60 jaroj. Ne estis facile. Ili vojaĝis al la Universitato de Misurio



Arkansaso de Usono

ili plantis kvar specojn de hibridaj vinberoj. Variado estas bona pro du kialoj: 1) malsamaj vinberoj permesas fari malsamajn vinojn, kaj 2) se vi kultivas malsamajn variojn de vinberoj, estas malpli probable ke malsano formortigos vian tutan vinberejon. Daŭras tri jaroj (almenaŭ) por ke ili produktas sufiĉe da altkvalitaj vinberoj por fari vinon. Sed Wendy kaj Roger atendis pli longe – kvar jarojn – por obteni ĉiujn licencojn kiujn ili bezonis por malfermi sian vinfarejon.

LICENCOJ, LICENCOJ, LICENCOJ

Arkansaso havas multajn arkaikajn leĝojn pri alkoholaĵo, iuj el kiuj datiĝas de la Prohibicio (en iuj gubernioj de Arkansaso oni ankoraŭ kontraŭleĝe vendas kaj aĉetas alkoholaĵon!). Kompreneble, Wendy kaj Roger devis peti licencon por vendi alkoholaĵon. Sed antaŭ ol ili rajtis peti licencon por vendi alkoholaĵon, ili devis reklami en kelkaj lokaj gazetoj ke ili petos licencon. Poste, ili finfine akiris licencon por vendi alkoholaĵon, ili devis peti alian licencon por vendi alkoholaĵon sabate. Jen nur du el la multegaj licencoj kiujn ili devis akiri de la ŝtata kaj la federala registaroj.

En 2014, Sorĉa Vespera Vinfarejo fariĝis la 15-a malgranda vinfarejo en Arkansaso. Arkansaso ne bone konas vinfarajn komercojn, do la ŝtato regulas vinfarejojn kiel restoraciojn. Tial, estas multaj malkonvenaj reguloj, iuj el kiuj estas multekostaj. Ekzemple, Wendy kaj Roger devis instali 4000-litran graskaptilon, malgraŭ la fakto ke vinfarado ne produktas grason! Ili estas ankoraŭ malfeliĉaj pri la graskaptilo. Feliĉe, ilia vinfarejo estas bonega loko por malstreĉiĝi.

BELECO LAŬ NATURO KAJ INTENCO

Per aŭto, Sorĉa Vespera Vinfarejo estas 30 minutojn for de la ĉefurbo de Arkansaso. Oni veturas tien tra pitoreska ŝoseo kun maljunaj kverkaj kaj hikoriaj arbaroj. La volvanta vojo malrapide ascendas en la Ŭaŝitajn Montojn. Kiam vi alvenas al la Vinfarejo, la aromo de pino ĉirkaŭas vin. Vi eniras la Vingustumejan Jurton ([Wine Tasting Yurt](#)).



La Vingustumada Jurto

En la centro de la Jurto estas verŝtabulo, farita el grandega vinbarelo. La muroj estas tegitaj kun vinboteloj. Malgrandaj, rondaj tabloj ĉirkaŭas la verŝtabulon

por trovi vinberojn, kiuj rezistos la malsanojn kaj floros en ilia klimato. En 2010, Kiam la vetero estas bela, oni povas sidi ekstere. Estas pordo kiu eliras sur ligna ponto tra la arbaro al ferdeko, kiu ŝajnas ŝvebi en la arbokronaro. Sude, vi vidas la Monton Pinaklo, kadrita de arboj. Nokte, la ferdeko lumas kun fejnlumoj. Estas magia loko, plena de romantikeco kaj ĉarmo.

NOVA DIREKTO

En 2019, Sorĉa Vespera Vinfarejo fariĝis la unua komerco en Arkansaso kiu reklamis sperton sur Airbnb. Paginte 50 USD, oni rajtas gustumi la sep vinojn faritajn de la Vinfarejo, kaj kunmiksi, enboteligi, kaj korki la propran vinbotelon. Sed kontraŭ plia 25 USD (75 USD entute) oni povas eklerni kiel fari (kaj manĝi) fromaĵan kaj ĉokoladan fonduojn.

Wendy kaj Roger diras, ke vinaj spertoj transformis sian komercon. Estas tre malfacile gajni monon kun vinfarejo.

Plejparte, malgrandaj vinfarejoj estas multekostaj hobiaj, sed ne sukcesaj komercoj. Tamen, plej da vinfaristoj kredas ke ili vendas vinon. Wendy konsilas al iu ajn kiu posedas – aŭ ŝatus komenci – malgrandan vinfarejon, “Vendu sperton, sed ne produkton.”



En la Vingustemado Jurto



La vino de Ravavespero

Dum la pandemio, Sorĉa Vespera Vinfarejo fermiĝis kaj estis malfermita nur laŭ rendezuo. Por ilia komerco, estis mirinda ŝanĝo. Nun, Wendy kaj Roger scias kiam estos klientoj (kaj kiom da), do ili neniam devas esti ĉe la Vinfarejo – aŭ pagi iun por ĉeesti – kiam ne estas klientoj. Multaj klientoj ankaŭ preferas fari rendezuon, ĉar ili scias ke, kiam ili venos al Sorĉa Vespera Vinfarejo, neniam estos tro okupita, do ili neniam devas atendi. Estontece, Wendy kaj Roger daŭros malfermi sian Vinfarejon nur laŭ rendezuo, kaj ili interesiĝas pri kreado de novaj vinaj spertoj en la eta Italujo, Arkansaso.

Dankon al Bob Williamson, kiu redaktis ĉi tiun artikolon, kaj al Andy Blair, kiu faris mapon!

Konatiĝu kun Nepalo

Poshraj Subedi



Loko de Nepalo en la mondo



Poshraj Subedi naskiĝis en urbo Pokhara, nun li loĝas en la ĉefurbo Kathmandu. Li okupas pri kunordigado de nepala filio ĉe IKEF.

Situo – Nepalo estas suverena kaj sendependa demokratia lando. Ĝi situas inter la du grandaj landoj Hindio kaj Ĉinio.

Areo – La areo de Nepalo estas 141189 km². La longeco de la lando estas 885 km de oriento ĝis okcidento kaj ĝia larĝo varias de 145 ĝis 241 km de nordo ĝis sudo.

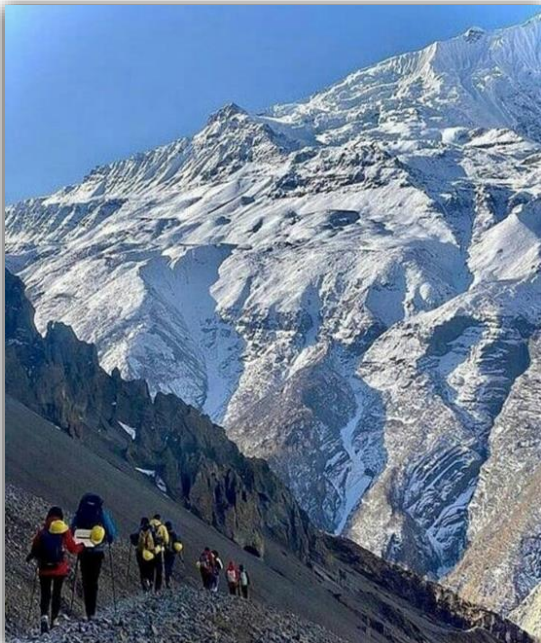
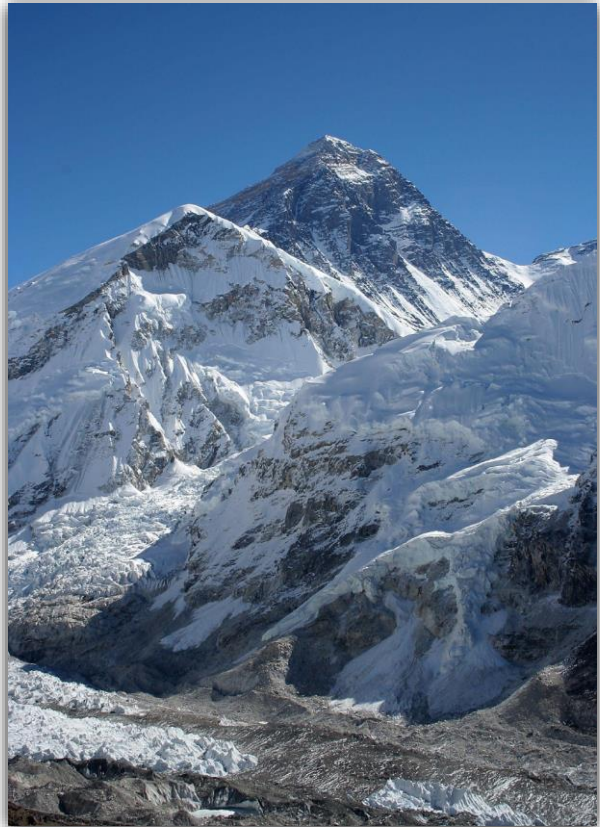
Longitude kaj latitude – Longitude, Nepalo situas inter 80°4 kaj 88°12 oriento kaj latitude inter 26°12 kaj 30°27 norde.

Popoloj – En Nepalo troviĝas proksimume 40 etnogrupoj kaj 70 lingvoj. Ĉirkaŭ 85% de tuta loĝantaro (pli ol 30 milionoj) vivas en vilaĝoj. Ili vivtenas sin per agrikulturo, fiŝkaptado kaj manproduktado.

Topografio – La plej profunda interkrutejo sur tero Kaligandaki kaj la plej alta pinto EVERESTO situas en Nepalo. Ankaŭ etendiĝas ebenaĵoj en suda parto.

Nepalo, la lando de elstara biodiverseco.

Vetero kaj sezonoj - La klimato trairas serion de stadioj de la subtropika de sudaj teroj ĝis la arktaj kondiĉoj de la norda poluso en la Himalajo. Nepalo havas ses sezonojn reflektitajn en sia kalendaro.



Vintro: decembre kaj januare

Printempo: februare kaj marte

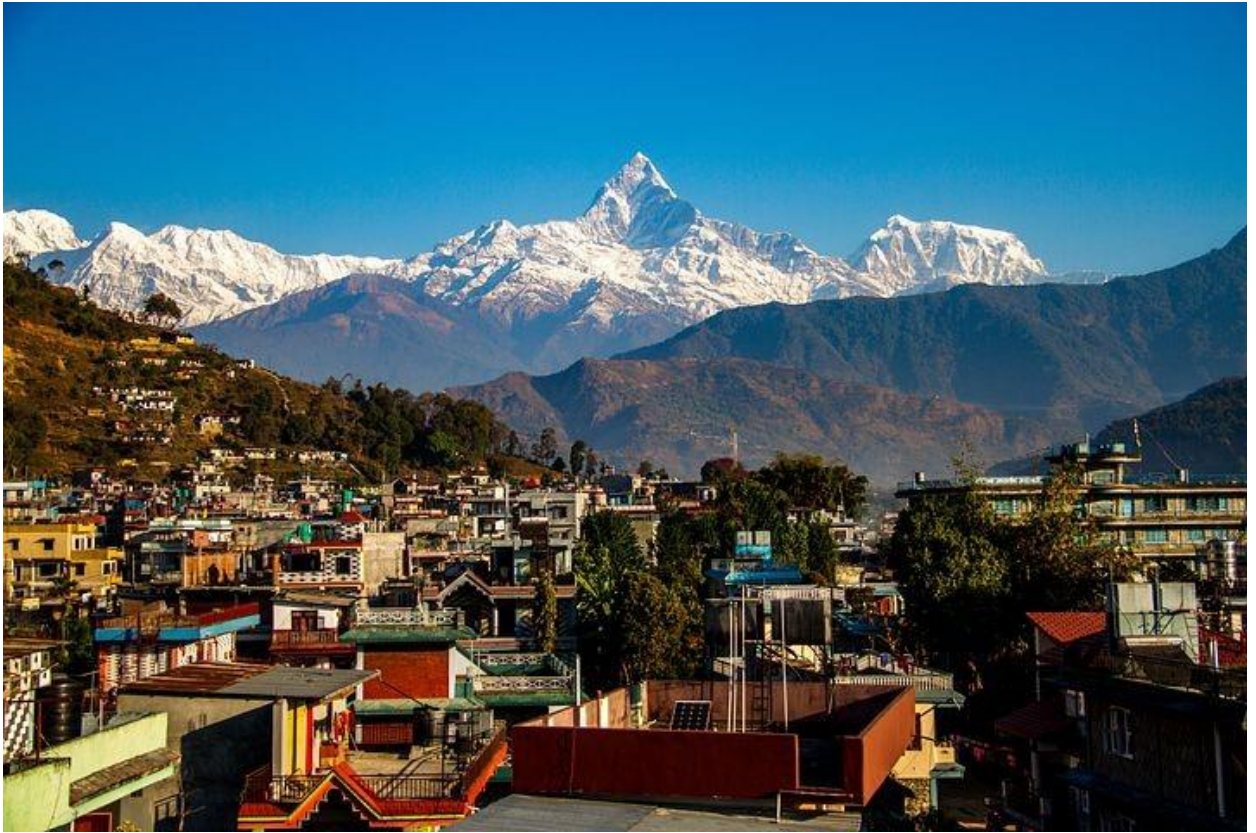
Somero: aprile kaj majo

Komenco de musono: junio kaj julio

Fino de musono: aŭguste kaj septembre

Aŭtuno: oktobre kaj novembro

Musono - Dum musono kutime pluvas, sed tage sunbrilas. La norda Himalaja regiono situas en pluva ombro kaj dum musono ĝi estas ege taŭga por migrado.



Nacia Birdo kaj Floro – La orfazono (*Lophophorus impejanus*, nepala nomo estas Danfe kaj Rododendro (nepala Lali guras) estas respective la nacia birdo kaj floro de Nepalo.

Mondheredaĵoj

En Kathmandu - Svajambhu, Bodhnath, Pashupatinath

En Bhaktapuro - La palaco, Changunarayan , Dattatrejo

En Patano - La palaco, Mahabodha, Hiranjavaron Mahabihar

Aliaj naciaj heredaĵoj

Kavre, Banepa, Pauti, Nala, Dhulikhel, Lumbini (naskiĝloko de Budho), Ghanakpur, Muktinath



Mondheredaj Naturrezervejoj

Everesto Nacia parko, Reĝa Chituan nacia parko, Reĝa Bardia Nacia parko, Langtang Nacia parko, Shey Phoksundo Nacia parko, Rara Nacia parko, Makalu Barun Nacia parko ktp

Sovaĝnaturaj reservejoj - Suklaphata, Koshi Tappu

Sovaĝaj bestoj

Tigroj, rinoceroj, unicioj, ruĝ-pandoj, brunleopardoj, delfenoj, elefantoj, grunbovoj, lupoj, gigantaj buceroj, marĉaj cervoj, tibetaj antilopoj, nigraj kunikloj, kvarkornaj antilopoj, moskocervoj, manisoj, hindaj atidoj, saras gruoj, or-fazanoj kaj pitonoj ktp.

Sovaĝa Naturo – Tiu ĉi lando estas loĝloko por unukornaj rinoceroj reĝaj Bengal tigroj , unicioj . ruĝpandoj , bluaj ŝafoj kaj longnazaj fiŝmanĝantaj gavialoj.

Plie savaĝaj elefantoj
bubaloj poefagoj
bizonoj brunaj ursoj
krokodiloj bradipoj
kaj multaj specoj de
katoj hundoj , cervoj
kaj antilopoj kaj
estas 840 specoj de
migrantaj kaj lokaj
birdoj en Nepalo .

Nepalo estas lando de kultura diverseco

Nepalanoj praktikas
Hinduismen,
Budhismon kaj eĉ
Ŝamanismen en foraj
regionoj.

Ni invitas vin veni al
Nepalo! Dankon!



Esperplena Loko, Hajnano!

Zhang Changsheng (Longarko)

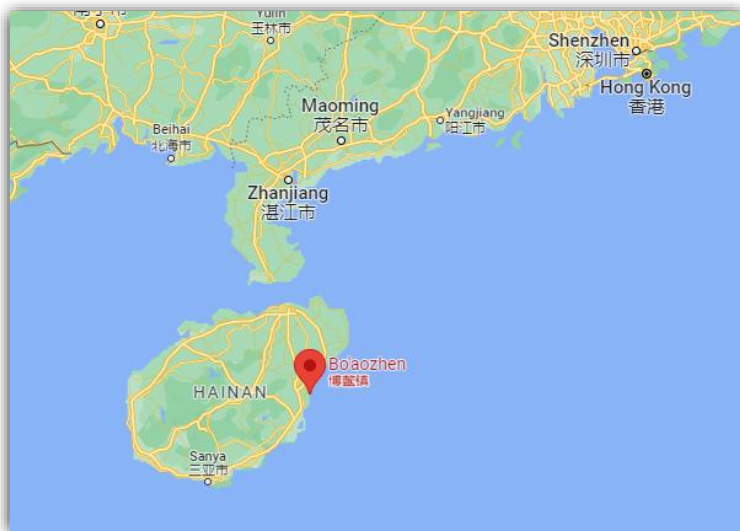
Lastjarajn vintrojn pro mia sanstato mi kutime vojaĝis al urbeto Boao, Insulo Hajnano (provinco Hajnano), la plej suda Ĉinio kaj restis tie ĉiufoje pli ol ĉirkaŭ kvar monatojn. Ni kune rigardu geografian pozicion de Hajnano, kiu ĝuas temperaturon de 22 ĝis 27 gradoj celsiaj dum la tuta jaro. Alivorte tie troviĝas longa somero, sed ne vintro.

Hodiaŭ mi volas precipe prezenti pri la suda urbeto Boao de Insulo Hajnano, kiu estas konata pro la konstanta loko de la plej influa ekonomia forumo de Azio kaj ankaŭ mi kun mia edzino loĝis en la luita domo. La jaron 2022, lastjaron la jarkonferenco de Boao-Forumo por Azio komenciĝis en la 18a de la aprilo. Ĝi estas la unua grandskala internacia konferenco okazigita plejparte ekster la interreto en la mondo. Ĝi ankaŭ estis hibrida. Pli ol 2600 gastoj el pli ol 60 landoj kaj regionoj ĉeestis la konferencon. La altiro estas evidenta.

Kial la mondo pli kaj pli multe atentis la voĉon el ĉi tiu ĉina urbeto? Mi pensas pri kialoj:

1. La unua kialo estas trovi fidon. La sukcesa okazigo de la konferenco mem estas la fido de Azio al venko super la kronviroza epidemio kaj renormaligo de la monda ekonomio.

2. Samtempe, la mondo serĉas ŝancojn por kunlaboro. Dum la pasintaj 20 jaroj, la pozicio de Azio en la internacia ekonomia tereno senĉese leviĝis danke al la subteno de Ĉinio.



Boao urbeto, Hajnano, Ĉinio

Zhang Changsheng (Longarko) naskiĝis en 1956 kaj loĝas en urbo Changzhou, esperantistiĝis dum sia universitata studado en 1984, laborinte en Agrikultura Banko de Ĉinio, jam aperiginte multe da Esperantaj artikoloj kaj raportoj en diversaj lokaj kaj eskterlandaj gazetoj. Estrarano de Ĉina Esperanto-Ligo, Vicprezidanto de Jiangsu-a Esperanto-Asocio kaj Prezidanto de Changzhou-a E-Asocio. Estro de IKEF-Ĉinio.

En la post-pandemia epoko, Ĉinio restos la "ŝlosilo de la azia renormaliĝo". Dum sia disvolviĝo, Ĉinio brakumis tutmondiĝon, daŭrigas la politikon de reformo kaj pordmalfermo, kaj senĉese antaŭenigas regionan ekonomian integriĝon, liverante grandan energion al la kunordigita disvolviĝo de regiona ekonomio.

En la 1a de junio de 2021, Ĉinio publikigis ĝeneralan planon pri la liberkomerca haveno Hajnano kun enhavo de akcelo de libereco kaj oportuneco en komerco, investo kaj translandlima fluado de kapitalo.

Por ni ĉiuj ordinaraj homoj, la enhavo povas esti simpligita kiel tri formuloj, t.e. nul-tarifo, malalta imposto kaj simpla impost-sistemo. Imagu, se vi havus negocon en Hajnano, kiu staras dorse al la ununura unuigita granda merkato kun 1 400 milionoj da loĝantoj, vi eble pagus plej malaltan imposton en la mondo. En tio bonŝancoj estas evidantaj.

Senimposta sistemo ĉe deinsuliĝo

La plano difinas, ke la liberkomerca haveno kovras la tutan teritorion de Hajnano. Hajnano havas multajn turismajn riĉfontojn, inkluzive de insuletoj, kokosbaroj, ejoj por subakviĝo... Ĝuste en decembro de la jaro 2021, Ĉina Komunikila Grupo kaj la loka aŭtoritato de Hajnano kune okazigis la 2an Hajnano-insulan Internacian Film-Festivalon en la mara urbo Sanya. Se vi vojaĝos al Hajnano, vi povos ĝui senimpostan aĉetadon maksimume je 100 miloj da juanoj en ĉiu jaro. Ĉu tio ne estas alloga por vi? Malalta Imposto por Allogi Talentulojn kaj Konstrui Bonan Komercean Medion.



Boao Forumo por Azio, Hajnano, Ĉinio



Longarko en Boao, Hajnano

Mi ankaŭ rekomendas laboron en Hajnano. Laŭ la ĝenerala plano pri la liberkomerca haveno en Hajnano, estas praktikataj pli malfermaj politikoj pri allogo kaj restigo de talentuloj. Konkrete dirite, Ĉinio donas traktadon de senviza aliro al vi, alilandanoj, kiuj volas veni al Hajnano por komercado, vojaĝo, vizito al parencoj aŭ amikoj, kuraciĝo, ĉeesto ĉe foiro aŭ sporto, kaj tiel plu.

Nun Hajnano estas nova nodo, same kiel fenestro kaj ponto, altiras al si tutmondajn progresintajn talentulojn, altkvalitajn faktorojn kaj novigajn instituciojn, kio akcelas disvolviĝon de nia lando en scienco, tekniko kaj kreemaj aferoj. Cetere la ĉina ekonomio povas tiel strikte integriĝi kun la monda ekonomio pro tio.

Plej alloge estas, ke altkvalitaj kaj urĝe bezonataj talentuloj en Hajnano pagos nur malpli ol 15-procentan enspezimposton.

Entreprenejoj, kiuj sin registros kaj efektive funkcios en Hajnano, estos impostitaj je 15% de la enspezo.

Entreprenejoj starigitaj en Hajnano, okupiĝantaj pri turismo, moderna servo kaj nova teknologio, estos liberaj je imposto ĉe la enspezo akirita el novaldonita alilanda rekta investo en eksterlandoj antaŭ 2025.

Bazite sur profunda integriĝo de Ĉinio al la mondo, la malferma sinteno kaj grandnombraj komercaj ŝancoj eligitaj de la plano certe allogos pli kaj pli multajn praktikemulojn al Hajnano. Sekve de populariĝo de talentlaboro, amikoj, ankaŭ vi povos partopreni en konstruado de Hajnano. La liberkomerca haveno Hajnano kun ĉinaj trajtoj havas gravan signifon.

La liberkomerca haveno Hajnano estas bazita sur granda lando kun 1400 milionoj da loĝantoj kaj kun tiel grandskala merkato. Hajnano, same kiel malgranda malferma platformo, ekmovas la ekonomion de la lando kaj integras la landon en la mondon.

Karaj amikoj, laŭ dezajno de la plano, Ĉinio celas konstrui la sudan insulan provincon Hajnano en monde influan altnivelan liberkomercan havenon antaŭ la mezo de la jarcento. Tiam ni vidos pli prosperan, civilizitan kaj loĝ-agrablan insulon. Estas plej grave, ke la konstruado daŭras je 30 jaroj, kaj ni ĉiuj havas sufiĉe da tempo por aliĝi. Nun mi devas serioze tralegi la planon por ke mi povu esti inkluzivita al la prospera estonteco.



Longarko en Boao, Hajnano



Sanya urbo, Hajnano-provinco, fenikso-insulo urba arkitekturo pejzaĝo

Prezentas la mondon de Wix: Wix-Partnero (2)

Yas Kawamura

6: Planante Vian Wix-ejon: Antaŭ ol Vi Komencu

Krei mirindan retejon komenciĝas per kunmeti klaran planon. Rigardu la konsiletojn sube por komenci.

Planante Vian Wix-ejon: Antaŭ ol Vi Komencu

Decidu kiun Redakton uzi: Wix ofertas diversajn eblojn por konveni viajn bezonojn, vi nur bezonas konsideri, kiu taŭgas por vi. Iuj ŝlosilaj konsideroj por ĉi tio estus, kiom da tempo kaj penado vi pretas fari por konstrui vian retejon kaj kiom da scio vi havas pri konstruado de retejoj.



Ekzemple, la Wix Redaktoro ofertas centojn da ŝablonoj kaj aplikaĵoj por elekti kaj treni kaj faligi funkciojn. Redaktoro X, aliflanke, ofertas pli altnivelajn aspektojn kiel ekzemple tavoligado kaj respondemaj rompopunktoj. Dum, ADI inkluzivas Artefaritan Dezajnan Inteligentecon, kiu konstruas retejon por vi surbaze de starigo de iuj ŝlosilaj informoj pri viaj retejoj-bezonoj.

Establi la celon de via retejo: Ĉiu retejo havas celon. La unua paŝo al desegnado de efika retejo estas klarigi, kio estas tiu celo. Por fari tion, koncentriĝu al via ĉefa celo. Ĉu vi volas vendi produktojn? Trovi laboron? Montru vian arton? Dum vi laboras por desegni vian retejon, restu koncentrita pri tio, kion vi provas atingi.

Konu vian celitan publikon: Post kiam vi eltrovis la celon de via retejo, estas tempo pensi pri viaj ekzistantaj aŭ eblaj retejvizitantoj. Kiuj estas ili? Kiel ili atingos vian retejon kaj kion ili serĉos post kiam ili alvenos tien? Kompreni vian celitan publikon kaj kiaj iliaj bezonoj estas helpas vin konstrui retejon, kiu funkcias por viaj vizitantoj.

Research, esploro, esploro: Eĉ se vi havas klaran vizion pri kiel via retejo devus aspekti, prenu tempon por esplori aliajn retejojn por inspiro ĉe la retejo de Wix. Tie vi trovos tie centojn da retejo-ŝablonoj montrantaj abundon da stiloj kaj dezajnoj.

Trovu vian stilon: Antaŭ ol vi komencas elekti kolorojn kaj elekti tiparojn, certigu, ke vi havas bonan ideon pri la stilo, kiun vi celas. Ĉu vi preferas maldensan, minimumisman aspekton? Ĉu vi volas plen-de-vivan, buntan dezajnon? La eblecoj estas senfinaj! Vi simple devas trovi la stilon, kiu plej taŭgas por vi kaj via komerco, kaj poste labori por vivigi vian vizion. Nepre komencu trovante ŝablonon, kiu reflektas viajn stilpreferojn. Ni rekomendas elekti ŝablonon, kiu jam havas la koloran paletaron kaj etoson, kiun vi celas, prefere ol unu kun la programoj, kiujn vi bezonas. Vi povas aldoni apojn al iu ajn ŝablono en sekundoj.

Konstruu retejo-skizon

Ampleksa retejo-skizo konservas vin organizita, ŝparas tempon kaj funkcias kiel referenca ilo dum la retejo-kreadprocezo. La retejomapo devus inkluzivi liston de ĉiuj planitaj paĝoj, subpaĝoj, kaj ankoj, kaj devus indiki kiuj sekcioj ligas kie. Estas bona ideo skizi malneton de ĉiu paĝo, montrante kie sur la paĝo devas aperi la tuta enhavo de la paĝo (bildoj, tekstoj, filmetoj, butonoj ktp.).

Preparu viajn bildojn kaj tekston anticipe

Ajna enhavo, kiun vi aldonas al via retejo, influas la dezajnprocezon. Antaŭprepari vian enhavon helpas vin resti organizita kaj akceli la redaktan procezon.

Konsideru kiel optimumigi vian retejon

SEO (Search Engine Optimization) estas la praktiko fari vian retejon serĉilon amika, por ke via retejo rangiĝu alte en serĉrezultoj. SEO ne devus esti postpenso.

7: Ĝisdatigi Vian Retejon al Premium

Kontaktu retejon de Wix por ĝisdatigi vian retejon al Premium: daŭras 1 minuton. Instrukcioj paŝo post paŝo:

1. Ensalutu al via [Wix-konto](#).
2. (Se vi havas pli ol unu retejon) Ŝvebu super la retejo kiun vi volas ĝisdatigi kaj alklaku **Elektu & Redaktu Retejon**.
3. Klaku **Altgradigu** maldekstre malsupre.
4. Elektu la tipon de plano, kiun vi volas aĉeti:
Retejo / Komerco kaj elektronika komerco
5. Klaku **Elektu** sub la plano, kiun vi volas aĉeti.
6. Elektu abonperiodon kaj alklaku **Daŭrigu Pagon**.
7. Enigu viajn pagajn detalojn kaj alklaku **Sendu Aĉeton**.
8. Grave: Post sendado de via aĉeto, via banko eble postulos vin kontroli vian identecon. Se vi spertas problemojn kun la aŭtentikiga procezo, kontaktu vian bankon rekte.

Wix donas al vi la ilojn kaj funkciojn, kiujn vi bezonas por krei mirindan retejon-senpage:

treni kaj faligi redaktilon, senlimajn paĝojn, 500 MB-stokadon, sekuran gastigadon kaj moveblan retejon.

Kun Premium-Plano, vi povas:

- Konekti vian propran domajnon
- Forigi Wix-reklamojn
- Akiru pli da stokado kaj bendolarĝo
- Uzu Google Analytics
- Ĝuu Premium-subtenon

Elektu la planon, kiu taŭgas por vi! Wix ofertas planojn por komercaj kaj ne-komercaj uzantoj. Vidu kion ĉiu plano ofertas kaj elektu la plej bonan por la bezonoj de via retejo.

Kromaj Informoj

- Altgradigo al Premium ne aŭtomate ŝanĝas vian domajnon al propra domajno. Vi povas konekti domajnon, kiun vi jam posedas, aŭ aĉeti novan domajnon de Wix.
- Superaj Planoj ne inkluzivas Leterkeston. Vi povas aĉeti profesion retroŝtadreson kondiĉe ke vi havas domajnon en via Wix-konto.
- Ĉiu retejo, kiun vi volas ĝisdatigi, postulas sian propran Premium-Planon. Se vi volas ĝisdatigi plurajn retejojn en via Wix-konto, vi devos aĉeti plurajn Premium-Planojn.

8: Reorganizi vian retejon

Ŝanĝi vian dezajnon, enhavon aŭ funkciojn helpas vian retejon resti aktuala. Reorganizo povas esti io ajn de stila ĝisdatigo ĝis aldono de nova Wix-produkto por faciligi vian vivon. Ŝanĝi vian retejon ankaŭ diras al serĉiloj, kiel Google, ke via retejo estas aktiva kaj prizorgata, kio ankaŭ povas helpi kun via [SEO](#). Legu plu pri malsamaj manieroj renovigi vian retejon.

Renovigante Vian Retejon

Rekonstruado de Ekzistanta Ejo

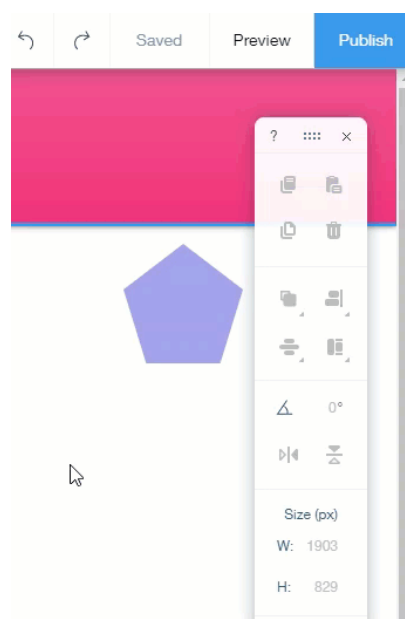
Ĉu vi volas reripensi kiel aspektas via eldonita retejo? Vi povas [malpublikigi](#) it iam ajn por fari la ŝanĝojn, kiujn vi bezonas. Nur memoru premi Eldoni denove kiam vi estos preta. Estas tiom da novaj funkcioj por ludi kiel Parallax movo, lumkestoj kaj pli.

Duobligi Vian Retejon

Vi povas dupliki [ekzistantan retejon](#) por testi novajn funkciojn, aranĝojn aŭ vidi ŝanĝojn, kiujn vi faris sen tuŝi vian nunan vivan retejon. Wix permesas krei tiom da senpagaj retejoj kiom vi bezonas, do vi povas testi novajn versiojn.

Notu:

Dum duobligas vian retejon, informoj kiel viaj Kontaktoj aŭ viaj Wix Stores produktoj estas duobligitaj. Tamen, iuj informoj eble ne estas duobligitaj. Ni rekomendas kontroli la kopion de via retejo por certigi, ke gravaj sekcioj kaj elementoj de via retejo estis sukcese duobligitaj.



Restarigi Antaŭan Version de Via Retejo

Ĉu vi bezonas refari iujn antaŭajn redaktojn? Vi povas restarigi antaŭajn versiojn de via retejo en la historio de via retejo.

Por restarigi antaŭajn versiojn de via retejo:

- Iru al [Agordoj](#) en la panelo de via retejo.
- Rulumu malsupren al **Altnivela**.
- Klaku **Reteja Historio**.
- Foliumi antaŭajn versiojn de via retejo.
- Alklaku la **Vastigimbolon** sur la koncerna versio.
- Alklaku **Restarigi**, por restarigi tiun version de via retejo.

Komencante per Nova

Retejo

Provu tute novan dezajnon. Estas pli da eblaj Wix-kombinaĵoj ol estas gutoj da akvo en la oceano. Kun Wix, vi povas krei novajn retejojn senpage.

Se vi amas la rezulton, vi povas [reassigni](#) [vian ekzistantan domajnon](#) al via nova retejo sen preterlasi takton. Nova retejo povas esti tute nova tago.

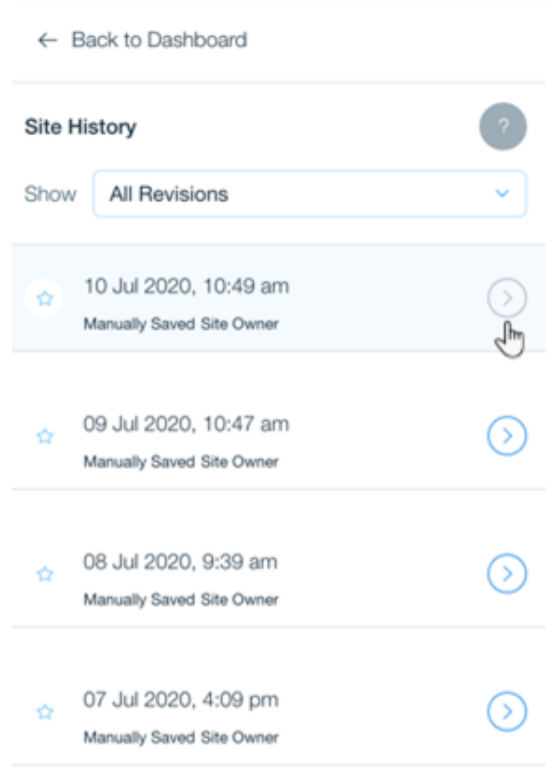
Grava:

Via retejo devas esti ĝisdatigita antaŭ ol vi povas asigni domajnon al ĝi.

- Elektu a [novan ŝablonon](#) kaj komencu.
- Get [Wix ADI](#) por konstrui tajloritan retejon por vi.

Aferoj por konservi en menso kiam rekomencas:

- Ne estas limo al la nombro da retejoj, kiujn vi povas havi en via konto.
- Via enhavo ne aŭtomate estos kopiita al nova retejo.
- Retejaj specifaj funkcioj kiel Ascend, Apps, SEO-Agordoj kaj Merkataj Integriĝoj ne translokiĝos.



(daŭrigota en venonta numero)

Pri laborperejo.com

Mi nomiĝas Jan Michalak, sed mia Esperanta nomo estas Jano. Mi estas 18-jaraĝa esperantisto el Pollando, kiu eklernis la lingvon dum la KOVIM-pandemio, en 2022. Mi frekventas teknikan lernejon kaj specialiĝas pri informadiko. Mi hobia kreas retejojn kaj esperas, ke post abiturientiĝo mi fariĝos profesia programisto.



Jan Michalak

Laboro estas esenca parto de ĉies vivo. Nun oni povas facile serĉi laboron interrete, sed trovi laboron en iu certa kampo aŭ ekster sia loĝloko ne estis ĉiam tiom facile. Nur en la dua duono de la 19-a jarcento ekaperis la unuaj privataj entreprenoj kiuj peris laboron al laborserĉantoj, nome laborperejoj. La rolo de la agentejoj estas trovi ĝustan kandidaton laŭ bezonoj de labordonanto. Laborperejoj okupiĝas pri diversaj partoj de dungado, iliaj servoj ampleksas interalie: dissendadon de vivresumoj, peradon de necesaj paperoj al laborserĉanto, prizorgadon de formalaĵoj, aŭ tradukadon de dokumentoj.

Kvankam tiaj agentejoj daŭre funkcias, post la disvolviĝo de interreto retejoj uzataj por trovi laborantojn elkreskis kiel fungoj post pluvo, kelkaj menciindaj servoj estas indeed.com, linkedin.com, ĉina zhaopin.com aŭ pola pracuj.pl. En la artikolo mi uzos terminon "interreta laborperejo", tamen la retejoj ne funkcias tute same kiel normalaj laborperejoj. Anstataŭ la pli frue menciitaj servoj de laborperejo, ili esence ebligas al labordonantoj afiŝi laborofertojn, kiuj enhavas informojn pri laborposteno kaj postulojn. La laborofertojn povas traserĉi laborserĉantoj kaj mem kandidati por laboro sen kromaj perantoj. Ĉi tiu solvo povas ŝpari multe da mono kaj tempo por entreprenoj.

Kompreneble Esperantistoj decidis krei sian propran retejon, kie oni povus facile trovi laboron kaj varbi esperantajn profesiulojn. Ĉi tiun ideon decidis efektiviĝi Chuck Smith, li ekhavis la ideon pro malfacileco trovi volontulojn por TEJO. Tial ke ne ekzistis tiucela esperanta retejo, li devis aŭ reklami en esperantaj revuoj aŭ dissendi amase

retmesaĝojn pri vakaj postenoj. Li krome parolis kun aliaj esperantistoj, kiuj volas dungi samideanojn, sed ne havis la eblon. Do kvankam oni neniam plendis pri manko de esperanta interreta laborperejo, li konkludis, ke esperantujo bezonas ĝin. Li trovis du kunlaborantojn: Judith Meyer, programisto kaj Melissa Robertson, grafikisto. Kiuj kune eklaboris super la projekto. La frutko de ilia laboro publikiĝis la 15-an de novembro 2006 sub nomo eklaboru.com. Per la retejo oni povis afiŝi vivresumojn kaj ofertojn pri postenoj pagataj kaj nepagataj. La retejo bone servis al esperantistoj dum dek jaroj kaj en novembro 2016 ĝi fermiĝis pro manko de intereso.



Uzantnomo:
 Pasvorto:
[Krei novan konton](#) | [Peti paŝvorton](#)

Bonvenon al Eklaboru, la retejo por serĉi laboron aŭ laboranton!

Vi povas afiŝi vian [viresumon](#) aŭ [postenon](#) ĉi tie. Vi rajtas afiŝi kaj pagatajn kaj nepagatajn postenojn (ekz. reta programisto, oficisto de Esperanto-centro, vartisto, instruisto, tradukisto ktp). Se vi havas demandojn, [kontaktu nin](#).

Vizitu nian [novan vendejon](#) kaj disvastigu Eklaboru!

Plej aktualaj postenoj

- [Volontulo en Slovakio, kunorganizi 101-an UK-en](#) (Partizanske, Slovakio)
- [Laboro en Francio, Bretonio, por Esperanto](#) (Saint-Brieuc)
- [Esperanto-asocio serĉas junan volontulon](#) (Tuluza (Francio))
- [Ni serĉas kombinatorojn/imortojn/loridajn serĉojn](#) (rumanoj)
- [Tendara heloo](#) (Björbo, Dalarna, Svedujo)
- [Gulvjestro serĉafas!](#) (Berlino, Germanio)
- [Poro serĉas volontulon en renovigado de dometo](#) (La Garde, ĉe la mediteranea marbordo en suda Francio)
- [ScalaFX, video streaming, Android kaj OpenDocument](#) (hejme perrete)
- [Bona laboro](#) (en via lando, hejme)
- [Serĉas grafikiston](#) (per la reto)

Rigardi ĉiujn 77 postenojn

Plej aktualaj vivresumoj

- [Reki - Amderskan enerpiradiado](#) (Germanio)
- [Informo](#) (Svedio)
- [Mi deziras labori favore al Esperanto tra la mondo](#) (Kubo)
- [PROFEZIA VIVRESUMO](#) (Brazilo)
- [Lingvulo](#) (Francio)
- [grafikistino](#) (Rumanio)
- [Vivresumo de DOČENKO Dmitrij](#) (Kirgizio)
- [Retoprogramisto](#) (Usono)
- [Lingvo-instruisto / Tradukisto](#) (Germanio)
- [Mi serĉas volontuladon!!!](#) (Hispanio)

Rigardi ĉiujn 95 vivresumojn

Afiŝu Novan Postenon

Serĉu Laboron

Afiŝu Novan Vivresumon

Serĉu Laboranton

Kiaku la ligilo de mia sponsoro

[Vladislav Slovák hromoz](#)
 Eklaboru valoras laŭ vi, ĉu ne? [Sponsoru min!](#)

[Ĉefa Paĝo](#) | [Pri Ni](#) | [Kontaktu Nin](#) | [Registriĝo](#) | [Privateca Politiko](#) | [Statistiko](#) | [Vendejo](#)

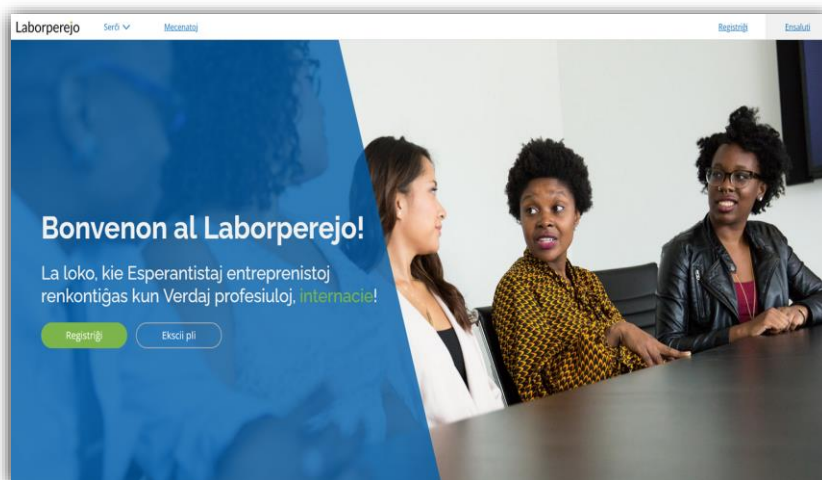
Kopirajto 2006 Eklaboru



Ĉefpaĝo de eklaboru.com

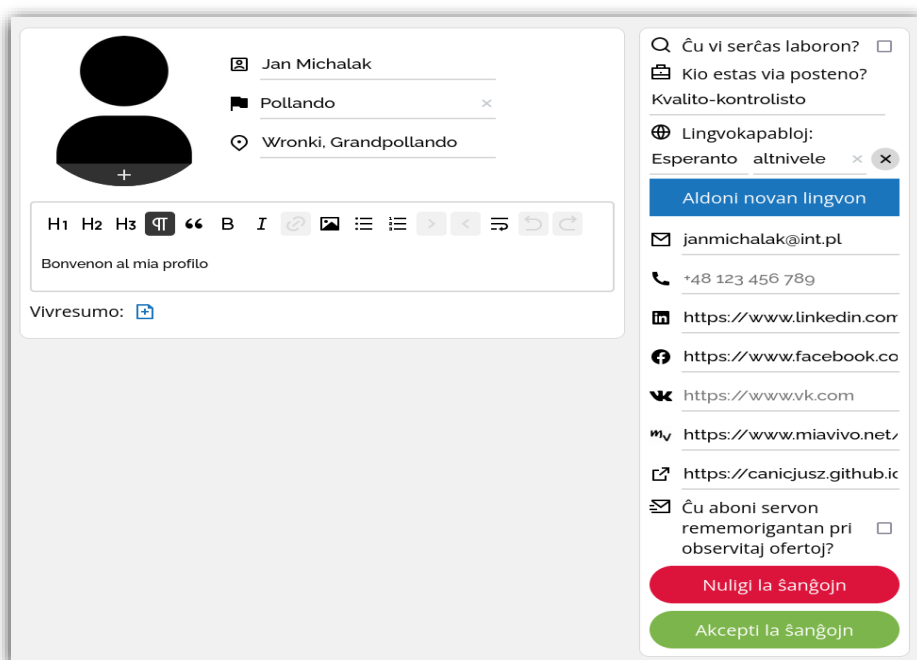
Tial esperantaj organizaĵoj kiel UEA kaj TEJO devis reveni al varbado de volontuloj kaj laborantoj per siaj retejoj kaj revuoj. Krome kreiĝis grupetoj ĉe sociaj retoj kiel Facebook, kie oni sciigis pri novaj postenoj kaj diskonigis novajn laborofertojn de esperantaj organizaĵoj.

Tamen neekzisto de unu ĉefa loko por afiŝi laborofertojn, malfaciligis al laborserĉantoj trovi postenon en Esperantujo. Aldone ĉi tiu situacio malhelpis al esperantaj organizaĵoj kaj entreprenoj atingi pli grandan nombron de dungotoj, ĉar informoj pri vakaj postenoj estis diskonigitaj ĉefe perbuŝe. Intertempe komenciĝis kronviroza pandemio, kiu ne nur alportis fluon de novaj esperantistoj, sed ankaŭ senigis multajn homojn je laboro. Unu tagon tralegante Esperantan forumon mi trafis afiŝon titolitan “Kiel mi povas trovi laborpostenon uzantan Esperanton?” kaj min, novan esperantiston, ekinteresis la temo. Mi eksciis pri la jam fermita Eklaboru.com kaj decidis preni la aferon en miajn proprajn manojn. Mi decidis uzi mian programadokapablon por plibonigo de esperantujo kaj ekkreis retpaĝaron utilan ne nur al esperantaj organizaĵoj, sed ankaŭ al entreprenistoj, kiuj serĉas diversfakajn profesiulojn.



Ĉefpaĝo de laborperejo.com

Dum unu jaro mi laboris super la projekto kaj decidis publikigi ĝin en septembro 2022. La retejo nomiĝas laborperejo.com kaj havas similajn funkciojn al ĝiaj alilingvaj ekvivalentoj.




Redaktilo de uzanta profilo

Oni povas afiŝi laborofertojn, krei firmaajn kaj personajn profilojn. Sed unue oni devas registriĝi, sen registriĝo oni povas nur uzi serĉilojn de laborofertoj kaj firmaaj kaj personaj profiloj. Je registriĝo oni ricevas retroŝtmesaĝon kun registriĝkonfirmilo.

Poste oni povas ensaluti kaj redakti sian uzantan profilon aldonante ligilojn al siaj sociaj retejoj kaj kontaktmanierojn. Cetere oni povas ŝanĝi sian profildon, skribi kompleksan priskribon kaj alŝuti vivresumon.











Por krei firmaon oni devas navigi al "Firmopanelo", tie troviĝas tabelo kun firmaoj kune kun firmao-kreilo per kiu oni povas krei firmaon enskribante bazajn informaĵojn. Same kiel uzantan profilon, oni povas redakti firmaan profilon. Tamen firmara redaktilo estas dividita en du partojn, la unua parto aspektas simile al la uzanta redaktilo, oni povas ŝanĝi bildon, entajpi priskribon, ktp. La dua, suba parto koncernas kunadministrantojn. Oni povas aldoni administrantojn al firmao. La funkcio povas esti utila, se kelkaj homoj estras firmaon aŭ se oni volas ke laboranto respondebla pri varbado aŭ merkato havu aliron al afiŝado de laborofertoj kaj al ĝisdatigado de firmara profilo. Aldonitan kunadministranton oni povas forigi aŭ posedantigi. "forigi" memkompreneblas, sed estas klariginde kion signifas "posedantigi". Ekzistas distingo inter administranto kaj posedanto. Administranto rajtas nur redakti firmaan profilon kaj prizorgi ofertojn. Posedanto ankaŭ rajtas fari ĉion ĉi, sed aldone rajtas forigi firmaon kaj aldoni kaj forigi administrantojn. Estas notinde ke firmao povas havi nur unu posedanton, do post posedantigo oni perdas la rolon kaj iĝas simpla administranto.



Testa firmao

Alando

g

H1 H2 H3   B I        

Ni estas firmao okupanta pri oficeja administracio.

oficeja administracio

gdf@int.pl

+48 123 456 789

<https://www.linkedin.com>

<https://www.via-pagxaro>

Nuligi la ŝanĝojn

Akcepti la ŝanĝojn

Administrantoj

Ne estas aliaj administrantoj de ĉi tiu firmao.

Serĉi administrantojn

Nomo de uzanto, fragmento de priskribo

Q Serĉi


Redaktilo de firmao

Sur firmaa retpaĝo troviĝas ne nur aldonitaj informaĵoj, sed ankaŭ tabelo de malfermitaj laborofertoj. Tamen sen laborofertoj la tabelo ne videblas. Do post finredaktado de firmaa profilo, oni povas direktiĝi al ofertopanelo por krei novan laboroferton. Tuj sub la naviga breto troviĝas menuo de firmaoj kaj pli sube tabelo kun laborofertoj de elektita firmao.





Alklakante butonon “Aldoni oferton” aperas oferto-kreilo. La instrumento tute similas al la pli frue menciitaj redaktiloj, sed ĝi havas du netute klarajn opciojn, nome: “Ĉu oni ricevos salajron?” kaj “Ĉu la oferto estu fermita?”.

La unua koncernas rekompencan. Se laborprenanto ricevos salajron aŭ alian monrekompencan, oni alklaku la elektobutonon. Sed se oni ricevos nemonan aŭ ian alian rekompencan, oni lasu la elektobutonon neelektitan. La dua opcio rilatas al fermiteco, alivorte malvidebleco. Fermiteco de laboroferto montras ĉu laboroferto estas videbla al ĝenerala publiko, t. e. ĉu oni povas trovi ĝin per serĉilo aŭ ĉu ĝi videblas sur firmaa profilo. Oni povas alklaki la elektobutonon por tuje fermi laboroferton aŭ elekti daton, je kiu laboroferto fermiĝos. Kompreneble oni povas poste ŝanĝi fermitecon kaj fermiĝdaton de laboroferto en la ofertopanelo kaj per ofertoredaktilo.

Firmao: Testa firmao



- Ekzempla laboroderto
- Testa firmao
- Pollando
- Varsovio str. Dzika 9

H1 H2 H3 **¶** “ B I     > < ↻ ↺ ↻

Priskribo

- ★ parttempa
- 🏠 hibride
- # edukado/instru...

Ĉu oni ricevos salajron?

☾ 3000\$ / monate

Ĉu la oferto estu fermita?

12 / 30 / 2022, 06:53 PM

Krei

Kreilo de laboroferto

Aliaj uzantoj povas ekobservi laboroferton. Se oni alklakas la bluan stelon troviĝantan en la supra-dekstra angulo, aperas listo de observitaj laborofertoj. Krome uzantoj ricevas retroŝtan rememorigon pri observitaj ofertoj 24 horojn antaŭ ol ili fermiĝos. Do observantoj eĉ ne devas vizitadi la retejon por kontroli fermiĝadon.

The screenshot shows the 'Mecenatoj' website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Nomoj de posteno, serĉvortoj' and a 'Serĉi' button. Below the search bar are four filter buttons: 'Kategorio', 'Lando', 'Dungeco', and 'Maniero'. A notification dropdown is open in the top right corner, showing two items: 'aldoni kunfarpropojn' (with a red 'Esperanto' logo) and 'Distribuanto' (with a 'NICE' logo). Both items have a blue star icon and a star icon, indicating they are observed jobs. The main content area displays three job listings:

- aldoni kunfarpropojn** (Malobservi ★): Esperanta Kunfarejo en Buchholz, Germanio. Dungeco: aldona. Maniero: hejme. Rekompenco: 1. Kreita la 19-an de septembro 2022, fermota la 30-an de decembro 2023.
- Masonisto-ŝelajisto-konstruisto** (Observi ☆): CLB en Wintzenheim-Colmar, Francio. Dungeco: plentempa. Maniero: laboreje. Salajro: 1700+. Kreita la 21-an de novembro 2022, fermota la 31-an de oktobro 2023.
- Distribuanto** (Malobservi ★): Nice en C. Ottawa 1610, Providencia, 44630 Guadalajara, Jal., Meksiko. Dungeco: parttempa. Maniero: hejme. Rekompenco: Procentaj gajnoj kaj rekompenco. Kreita la 22-an de novembro 2022, fermota la 1-an de januaro 2031.

Serĉilo de laborofertoj kaj listo de observitaj laborofertoj en la supra-dekstra angulo

La tuta servo estas sekura, sen spionaj programetoj kaj eble plej grave senpaga. Sur la retejo ne troviĝas reklamoj, tamen vivteno de servilo ne estas senpaga, la servo daŭre vivas nur per mondonacoj. Listo de la plej malavaraĵ subtenantoj troviĝas ĉe sekcio “Mecenatoj”.

Jam registriĝis kelkdekoj da homoj, sed la nombro de kreitaj firmaoj kaj afiŝitaj laborofertoj estas neproporcie malpli granda. Tial mi invitas ĉiujn elprovi la retejon. Se la servo plaĉos al vi aŭ se vi konas homojn, al kiuj ĝi povus utili, bonvolu rekomendi ĝin. Vi povas trovi la retejon entajpante “laborperejo” en retserĉilon aŭ “laborperejo.com” en retumilon.

Komerco kaj ekonomio en Esperanto - IKEF agas!

IKEF, la Internacia Komerca kaj Ekonomia Federacio estis fondita en la jaro 1985 dum la 70-a Universala Kongreso de UEA en Aŭgsburgo, Germanio. Ĝiaj celoj estas disvastigi la uzadon de la internacia lingvo, Esperanto, kaj plifaciligi ĉiuspecajn rilatojn inter la homoj en la kampoj de komerco, ekonomio kaj ekonomia scienco. En 1994 ĝi fariĝis aliĝinta faka asocio de UEA; tio signifas, ke ĝi havas specialan rilaton kun UEA, kvazaŭ membro kun diversaj avantaĝoj.

IKEF havis antaŭulon, kiu aktivis inter 1960 kaj 1980: tio estis Instituto por Esperanto en Komerco kaj Industrio. IKEF transprenis ĝian agadon.

IKEF eldonis diversajn verkojn, interalie: Komerca Terminaro (esperantigo de terminaro de la Internacia Komerca Ĉambro), Ekofomo (esperantigo de terminaro eldonita de Eŭropa Unio pri ekonomio, financo kaj mono), kaj frazlibron por turistoj.

IKEF okupiĝas pri jenaj fakoj: komerco kaj investado, ekonomio kaj ekonomia scienco, merkatoj, esplorado pri borsoj, ekonomia terminaro, verkado kaj libroservo pri ekonomiaj aferoj, komercaj markoj en Esperanto, komerca kaj ekonomia juro, ĵurnalismo pri komerco kaj ekonomio, turismo, kunlaborado inter komercaj organizaĵoj, kaj multaj aliaj.

Antaŭ la pandemio okazis jarkunvenoj de IKEF en Koreio (2017), en Ĉinio (2018) kaj en Mongolio (2019). Poste, pro la pandemio IKEF komencis okazigi retajn kunvenojn. Dum la jaroj 2020 ĝis 2022 estis pli ol 70 retaj kunvenoj. Inter tiuj estis dimanĉaj kunvenoj, sezonaj kunvenoj, jarkunvenoj kaj seminarioj aranĝitaj kunlabore kun UEA.

Pro tiuj regulaj kunvenoj, niaj membroj kaj kunlaborantoj bone konis la dezirojn kaj laborojn unu de la alia. Dum la kunvenoj oni prezentis pli ol 100 diversajn kaj interesajn temojn rilate al praktika utiligo de Esperanto.

Nun IKEF aktivas pri jenaj projektoj: komerco, turismo, kunlaborado inter fakaj asocioj kaj aliaj.

Nia organizaĵo havas 20 landajn filiojn en la regionoj: Afriko (Angolo, Kongo DR, Madagaskaro, Niĝerio, Senegal, Sudafriko kaj Tanzanio); Ameriko (Argentino, Brazilo kaj Nordameriko); Azio-Oceano (Aŭstralio, Ĉinio, Irano, Japanio, Koreio, Mongolio, Nepalo, Uzbekio kaj Vjetnamio) kaj Eŭropo (Pollando).

Ni kore invitas vin partopreni en nia agado! Se vi deziras prelegi pri iu ajn interesa temo komerca kaj/aŭ ekonomia; aŭ se vi deziras prezenti viajn landon, urbon kaj vizitindajn lokojn; aŭ se vi volas fari iun ajn komercan proponon... ne atendu, sed tuj skribu al ni! Vizitu nian retejon! www.ikef.info



Chimedtseren Enkhee
Ĝenerala sekretario de IKEF

