



NORMANDA ESPERANTO BULTENO

N° 287

Dépôt à la Bibliothèque Nationale, au Fonds Normand de la Médiathèque de Caen, aux Archives du Calvados et à la Bibliothèque de Cherbourg.

Oktobro 2023

Redaktas :
Korektas Dominik Cornice

Enpaŝigas : Michèle Langeois

Abono-kotizo : 10 €. « Espéranto – Normandie ». C. C. P. 283.40 H Rouen

Kasistino : Sylvie Caron, 44 rue Gustave Lennier. 76600 Le Havre



ENHAVO

- P.1 La vorto de Veronik, enhavo
- P.2 Rakonto pri larĝbuŝa rano, la limako
- P.3 Geedziĝo en Pakistano
- P.4 Havra Matematiko
- P.5 Recenzo, rakontoj pri la cikonioj, legendo
- P.6 Amuzaj rakontoj pri cikonioj, la vulpo kaj la cikonio
- P.7 La rozoj de Reims
- P.8 Kial la edzoringo surmetiĝas ĉe la ringfingro?
108 a UK en Torino
- P.9 kaj 10 Sapo memfarado
- P.10 96a SAT Kongreso
- P.11 Dives sur Mer Turisma tago
- P.12 ZEOj en Normandio

Denove editori... kia ĝojo remesaĝi al vi karaj normandaj esperantistoj kaj amikoj de tiu regiono... Kvankam eksterordinara vetero allogas min promeni, mi de kelkaj tagoj, hejme enskatoligas librojn ktp. ĉar **mi baldaŭ translokiĝos ekster Normandio**, do proponu vin kiel komitatano de la esperanta normanda asocio, estos bone proponi viajn fortojn, kaj dispartigi novajn ideojn, tia sperto riĉigos vin danke al multaj renkontoj. Mi estos for, ne ofte vizitos Normandion kaj rezignas pri miaj normandaj taskoj. Mi kun granda plezuro loĝis en Normandio dum ok jaroj, ĉiam plaĉis al mi renkonti vin kaj viziti kun vi normandajn lokojn, gustumi diversajn pladojn, malkovri laboristajn memorojn... Vi nekredeble bone kaj rapide akceptis min, kaj mi ĉiam ŝatis renkonti vin. Mi kore deziras al vi kaj al la Normanda Esperanta Asocio, longan kaj belan vivon!

La brodita arbo kuŝas sub la teksto -normanda brodaĵo brodita de mi per normanda tekniko "punto de Bayeux", mi aĉetis la linan tolon en Bayeux, estas unu plia normanda memoraĵo!

Veronik Girard
Normanda asocio





HÉROUVILLE - ESPÉRANTO

**En 2024,
Hérouville-Espéranto
fêtera ses 40 ans !**







Rakonto pri la larĝbuŝa rano



Larĝbuŝa rano promenas tra la herbejo kaj renkontas bovinon.

Parolante per sia larĝa buŝo, la rano diras al la bovino: "Saluton! Kio estas via nomo?" "Mi estas bovino" respondas la bovino.

"Ho, bone", diras la larĝbuŝa rano, "kaj kion vi manĝas la tutan tagon?" "Mi manĝas herbojn" diras la bovino. "Ho", diras la larĝbuŝa rano, "tio estas interesa", kaj ĝi daŭrigas sian promenadon.

Poste ĝi renkontas anason.

"Saluton! Kiel vi nomiĝas kaj kion vi manĝas la tutan tagon?" "Mi estas anaso kaj mi manĝas akvajn plantojn", diras la anaso. "Ho, tio estas interesa!" kaj la larĝbuŝa rano denove daŭrigas.

Poste ĝi vidas grandan birdon.

"Saluton! Kio estas via nomo?" La granda birdo respondas: "mi estas ardeo". "Ho, bone - kaj kion vi manĝas la tutan tagon?" "Larĝbuŝajn ranojn", respondas la ardeo.

Diras la larĝbuŝa rano kun mallarĝigita buŝo:



Neniam aŭdis pri ĝi!"

Cora Dion(14)

LA LIMAKO

En mia kuirejo sub akvo de la krano,
Mi lavis senpripense, saladon de l' ĝardeno,
Kiam, horror! mi vidis, limakon kompatindan
En varma akvokirlo, al kuvtruo forportitan!

En ĝardeno mi ja povas, tian besteton pisti,
Ĉe mi rampe venintan nur kun intenco ŝteli.
Sed endome ĝi estis, iome mia gasto,
Savenda de l' tubero kondukanta al morto.

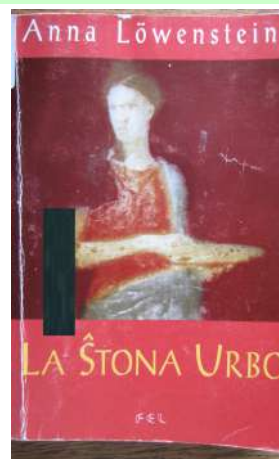
Morale mi ne rajtis ĝin damni al geheno,
Trovata post vojaĝo tra tuboj el fibplasto,
En la stinka sepsa foso, por morti en miksaĵo
De lesivoj kaj fekoj, en nigra profundaĵo!

Mi do tuj delikate la etan gastropodon,
Prenis en miaj fingroj kaj portis en naturon,
Sed perfekte konante ĝian legomvoremon,
Mi ĝin donis liberon...en edzinan florbedon.

Henri Rousseau(14)

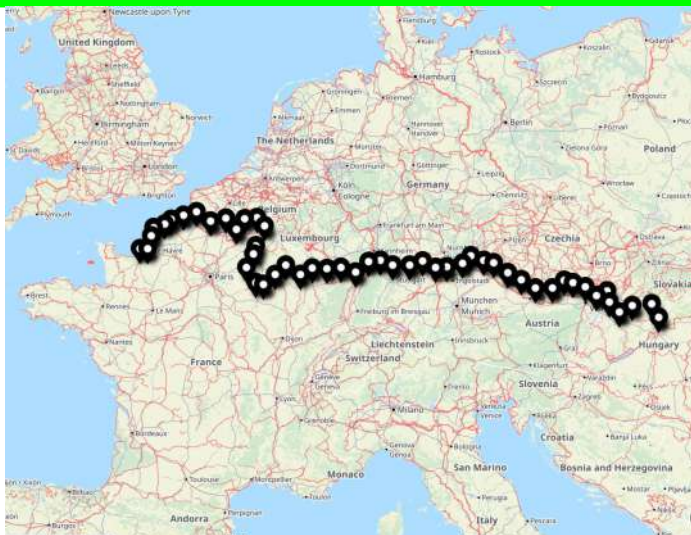


En la venonta bulteno.....

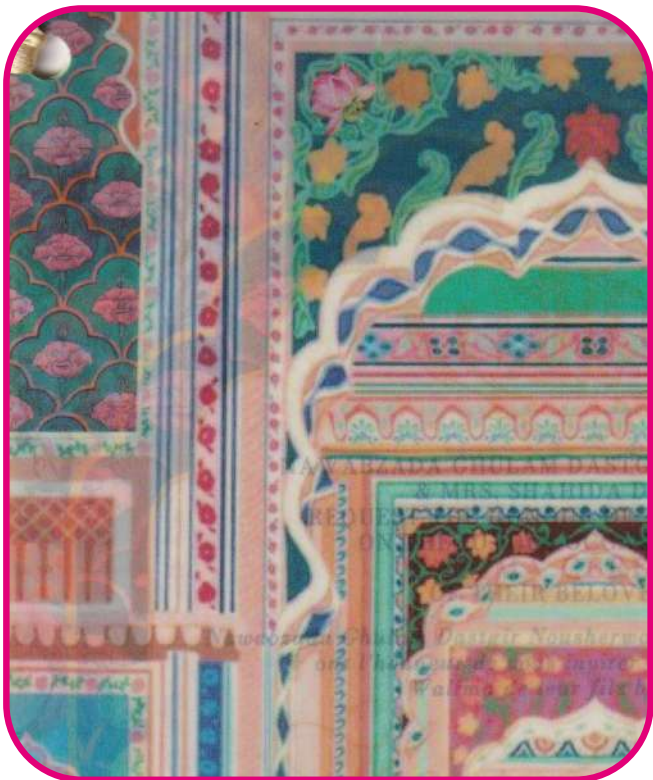


- Gérard skribis pri la libro de Anna Lowenstein

- Véronique kaj Bertrand biciklis de Budapeŝto ĝis Giberville, apud Caen.



Geedziĝo de nia filino en Pakistano: floroj kaj simboloj de Francine kaj Jean-Marie Fortin.



En februaro, ni iris al Pakistano, al Lahoro, granda urbo de 15 milionoj da loĝantoj, ĉefurbo de pakistana Panĝabo apud Barato. Ni estis tre bone akceptitaj en la granda familia domo.

Ĝi estis tre ornamita per lumgirlandoj ekstere kaj multe da floroj interne.

Ni estis ĉirkaŭ dek kvin eŭropanoj alvenintaj kaj ni estis vestitaj per pakistanaj kostumoj:

la kamiso por la viroj kaj broditaj roboj por la virinoj.

Ni komunikis en la angla. Ni estis bonvenigitaj per pluvo de florpetaloj kaj la viroj ricevis grandan florkolieron.

Ni pasigis plurajn vesperojn kune kantante, dancante kaj interŝanĝante donacojn.

La geedziĝo aŭ 'Nikkah' okazis sur la teraso de pitoreska akceptejo antaŭ la granda Moskeo Badŝahi de Lahoro, la plej granda en la ne-araba mondo. Ne estis imamo, kiu celebris la geedziĝon, sed la patro de la estonta edzo.

Li legis la tekston kun 2 suraoj en ĉeesto de 2 atestantoj de nia filino kaj 2 atestantoj de la edzo.

Okazis interŝanĝo de ĵuroj kaj ringoj simbolantaj ilian unuiĝon.

Poste kantoj kaj dancoj antaŭ svarmo da fotistoj sekvataj de tradicia manĝo.

La sekvan tagon okazis la hena ceremonio aŭ 'Mayoun'.

Ĉiu gasto metis aromigitajn oleojn sur la fruntojn de la du geedzoj kiel signon de prospero.

Tiam oni proponis al la volontuloj havi dekoracian henaon sur la manojn fare de profesia artistino.

La simboleco estas alporti prosperon. Poste dancoj, kantoj kaj manĝoj.

Poste okazis la ceremonio, la 'Mehendi' en la malnova fortikaĵo de Lahoro abunde ornamita por la okazo.

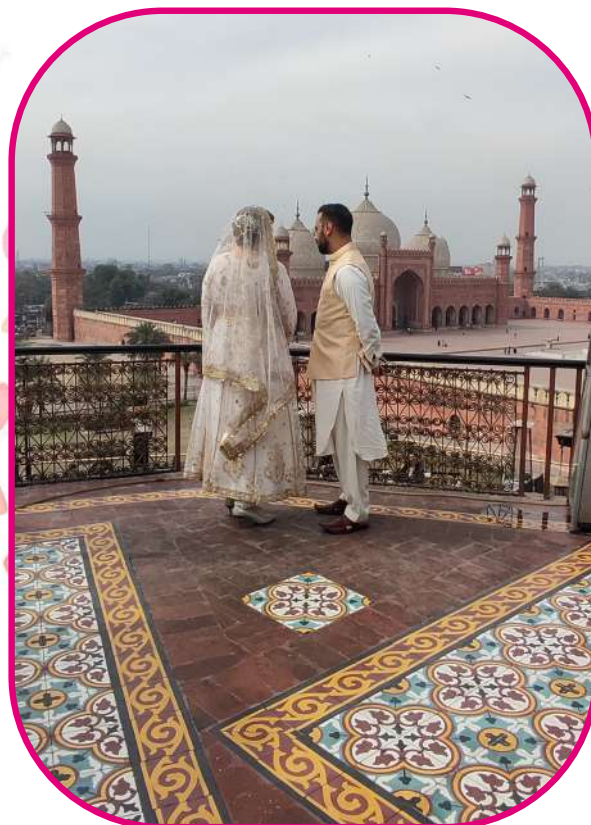
Ĉiu novedzo eniras laŭvice akompanata de sia familio, kiu tenas grandegan vualon super la kapoj por atingi la lokon de la festoj.

Kaj tradiciaj muziko kaj dancoj kun artistoj okaze de komuna manĝo.

Svarmo da fotistoj kaj multe da gastoj.

En la lasta tago la bankedo aŭ 'Walima' en la akceptejo de grandega hotelo kun ĉiuj rilatoj, familio, amikoj, najbaroj, kolegoj estas invititaj doni sian respekton al la geedzoj kaj iliaj gepatroj per grandioza dekoracio de floroj kaj lumoj, sekvata de manĝo kiu finas la kvin tagojn de la geedziĝo.

Dum ĉi tiu tuta restado ni renkontis homojn ĉiujn bonvenigajn kaj bonkorajn.



Havra Matematiko

16a haveno: *kial tiu nommaniero por Havro post la dua mondmilito?*

Havro estis la 16a por la ekspluato de la liberigitaj havenoj fare de la Aliancanoj.



6.24 metroj: *fama etalonmezuro: por kiu uzo?*

Ĝi estas la adoptita plano de Auguste Perret por standardigi la arkitekturon. Ankaŭ ĝi estas la alteco de la monumenta statuo « Ĝis la ekstremo de la mondo ». Fabien Mérelle elektis tiun mezuron omaĝe. La artaĵo reprezentas la artiston, portanta surŝultre sian filinon.

32 *Kial tiu laŭvica numero de iu kompanio?*

Ĝi estas respublika kompanio por sekurigo, ia kontraŭribela polico instalita en parko de la Hève ekde 1946.

3 rilatas kun la tria milita regiono kaj 2 rilatas kun la numero de la kompanio (tiamaniere 31 por Rouen).

1872 *emblema jaro por pionira sporto. Kial?*

En tiu jaro okazis en septembro, futbala matĉo inter ŝipanaroj de britaj ŝipoj kaj anglohavra teamo.

4,5,6,7 *tio ne estas kvarveto sed havenaj strukturoj. Kiuj?*

Ili estas ŝipriparejoj alirantaj sur la orienta parto de baseno Eure.

129a kaj 329a *al kio estas dediĉitaj la stratoj?*

129a estis infanteria regimento, kreita en 1793 kaj malfondita en la sepdekaj jaroj.

329a estis regimento de rezervistoj,

kreita en 1914. Ĝi partoprenis la unuan mondmiliton kaj ĝi estis malfondita en 1940.

700 m / 80 m *kiu havra strato defias faman straton de la ĉefurbo.*

Jen la dimensioj de avenuo Foch, konkurencanta kun la Champs Elysées de Parizo (1900 m / 70 m).

488 *nekompleta registrado por mara kultura heredaĵo.*

Registrado de tiu eksusona trenŝipo USST 488. Ĝi estis unue usona armea ŝipo (1944 – 1946), ĝi laboris por Havra Aŭtonoma Haveno ĝis fino de la 70aj jaroj. Ĝi estas muzea ŝipo ekde 1994.

21.11.1961

18.08.1979 *Tiuj datoj afliktegis la havranojn. Kial?*

Jen la vivo de pasagerŝipo estiel France.

La datoj memorigas pri la inaŭgura krozado kaj la korŝira adiaŭ de la ŝipego al la havra homamasego per ĝia muĝilo: terura silentego akompanis ĝin al horizonto.

1990aj ĝis 2000aj *Kiuj famaj vizitantoj venis al Havro?*

Kompanio Royal de Luxe kun la gigantoj (1993, 1994, 1998, 2000, 2017)



Sylvie CARON(76)

Association Normande

Vous avez réglé votre cotisation(10€) pour l' année 2023.

Si ce n' est pas le cas, Il est encore temps de le faire en envoyant votre chèque à

Sylvie Caron

44 rue Gustave Lennier. 76600 Le Havre



Viaj Esperanto-ferioj kun partoprenantoj el Ĉinujo, Irano, Ukrainujo, Pollando, Germanujo kaj 7 infanoj de la 23a de oktobro ĝis la 2a de novembro en Greziljono ĉe Baugé-en-Anjou

Sekva kursaro de la 12a ĝis la 21a de aprilo 2024 :
PRINTEMPAS, intensivaj kursoj kaj ekzamenoj kun 4 spertaj instruistoj.



RECENZO

Anna Löwenstein. LA MEMORAĴOJ DE JULIA AGRIPINA
Eldonejo Flandra Esperanta Ligo 2021. 560 paĝoj

Anna Löwenstein kiu naskiĝis en 1951 en Britio estas esperantistino fame konata kiel verkistino.

Ŝi estas membro de la Akademio de Esperanto ekde 2001 kaj ŝi estis elektita la Esperantisto de la jaro 2019. (Vikipedio)

Ŝian plej konatan verkon, « La ŝtona urbo » (1999) mi legis antaŭ pluraj jaroj. Ĝi estas historia romano, skribita en la angla kaj en esperanto. Ĝi tre plaĉis al mi. Pro tio, mi ankaŭ legis ŝian duan romanon « Morto de Artisto » kiu aperis en 2008. Same kiel la unua, la romano temas pri historio en Romo de la antikva epoko.

« La memoraĵoj de Julia Agripina » estas la tria romano kiu rakontas pri la sama temo. Agripina estas membro de la plej eminenta familio de Romo kaj parenco de ĉiuj imperiestroj ekde Julio Cezaro. Tiu virino havas tre fortan personecon. Ŝi estas lerta, bone edukita kaj ambicia. Ŝia sekreta deziro estas fari paroladon antaŭ la Romia senato. Tamen ŝi scias, ke kiel virino ŝi neniam rajtos tion fari. Kvankam ŝi apartenas al eminenta familio, tio tute ne protektas ŝin, eĉ male. Komplotoj, perfidoj, eĉ murdoj okazas dum Agripina konstante batalas por akiri rajtojn ne permesatajn al virinoj.

Tre simpligita arbo de la Julia kaj Klaŭdia familioj celas komprenigi la familiajn rilatojn al la legantoj. Necesas dum la legado ofte reveni al tiu arbo. Des pli ke la patrino kaj la heroino de la romano havas la saman nomon, Agripina.

Skribita en esperanto facile legebla kaj komprenebla, mi rekomendas tiun romanon pri la neordinara destino de la ribelema Agripina.

Gérard Sénécal(14)

RAKONTOJ PRI LA CIKONIOJ Gérard Sénécal(14)

En la regiono de Dakso (Dax), fine de marto, komence de aprilo, videblas la cikonioj kiuj revenis el Afriko kien ili elmigris finsomere. Unu el la plej grandaj koncentriĝoj de blankaj cikonioj troveblas ses kilometrojn norde de Dakso, apud vilaĝo kies nomo estas Candresse. Tie oni kalkulas ne malpli ol tridek nestojn. Ni vizitis la faman lokon. Alproksimiĝinte ni observis la agadojn de tiuj grandaj belaj birdoj kiuj iris kaj revenis al siaj nestoj instalitaj sur mortintaj kverkoj.

Tiam ni vidis senĉesan baleton de tiuj elegantaj estaĵoj alportante plian branĉon por plifirmigi malplenan neston aŭ manĝaĵon por cikonio kiu jam kovas siajn ovojn.

Kiam oni promenadas en la kamparo, oni ne vidas cikoniojn serĉante manĝaĵon en la marĉoj tiom, kiom oni povis vidi kaj facile foti antaŭ pluraj jaroj, kiam ni frekventis Dakson la unuajn jarojn.

Anstataŭ ni vizitis tre belan ekspozicion de loka fotisto kiu de pli ol tridek jaroj fotas siajn ŝatatajn blankajn cikoniojn ĉu en la nestoj, ĉu en la marĉoj, ĉu en la ĉielo kaj eĉ kiam ili seksumas. En la ĉambro de la ekspozicio disponeblis por la vizitantoj klarigoj pri la cikonioj sed ankaŭ fabeloj, legendoj, ŝercoj kaj ludoj por infanoj. Mi kolektis kelkajn tekstojn kiujn mi nun transdonas al vi.

LA LAGENDO DE LA CIKONIO.

Ĉi tiu legendo estas franca, pli precize alzaca. Ĉiuj konas ĝin, ĝi estas simbolo de naskiĝo kaj "renoviĝo".

Tiu ĉi legendo rakontas, ke la cikonio alportus novnaskitojn al siaj estontaj gepatroj.

La reprezentado de la cikonio portanta bebojn aperis ĉirkaŭ 1850. Oni ankaŭ nomas ĝin " la Kinderbrunnen legendo " kio signifas "legendo de la Infanputo". Virinoj kiuj volis havi infanon devis fari deziron super ĉi tiu puto, aŭdita de blankbarba gnomo.

Oni diras, ke sub la katedralo de Strasbourg, troviĝis subtera lago, kie la animoj de infanoj ludis atendente veni en la mondon. Por kontentigi la deziron de ĉi tiuj sinjorinoj dezirantaj infanojn, la gnomo prenis sian arĝentan boaton kaj helpe de ora reto delikate kaptis bebon por meti ĝin ĉe la putorando. Tiam venis cikonio kiu prenis la bebon, uzante korbon, por ĝin alporti al siaj novaj gepatroj. La granda birdo estis feliĉa meti ĝin en ĝian lulilon.

En Alzaco oni diras, ke se cikonio flugas malalte super juna virino, ŝi atendos bebon ene de la jaro. Ĝi estas bela rakonto, kiu disvastiĝis tra la tuta Francio kaj ĝi ankoraŭ ĉeestas en kelkaj nunaj naskiĝanconcoj. Ĝi ankaŭ disvastiĝis tra la tuta mondo ĝis Malproksima Oriento kaj Sudameriko.



AMUZAJ RAKONTOJ PRI CIKONIOJ

*La instruistino anoncas al siaj lernantoj:

— Kiel vi scias, mi baldaŭ edziniĝos kaj, poste la cikonio alportos al mi belan bebon. Mi invitos vin veni por vidi ĝin... Sed kion vi du flustras en la fundo de la ĉambro?
— Nu! Sinjorino, mi estis diranta al mia amiko, ke se vi edziniĝos, eble ni devus sciigi vin koncerne la cikoniojn!

*Tri cikonioj babiladas.

— Kien vi iras, vi?
— Mi iras al paro kiu provas havi infanon de dek jaroj sensukcese. Mi alportas filinon al ili.
— Kaj vi?
— Mi, mi ankaŭ iras al sinjorino kiu neniam estis havinta infanon. Mi alportas knabeton al ŝi.
— Bone! Mi certas, ke ŝi estos tre feliĉa!
— Kaj vi? demandas la du unuaj al la tria cikonio.
— Mi? Mi iras tre proksimen, al la monaĥinejo.
— Kio? Vi iras al la monaĥinejo?
— Jes ja! Mi neniam alportas ion al ili sed mi ŝategas timigi ilin!



LA VULPO KAJ LA CIKONIO



Kamarado Vulpo iun tagon petis
Amikinon Cikon' resti vespermanĝi.
Regalo malgranda sen atenta zorgo.
La Vulpo por ajna tasko
Faris nur buljonon (pro ŝparema vivo).
Li servis sur teler' tiun ĉi buljonon:
La longbeka birdo ne kaptis peceton
Dum la fripon' lektrinkis ĉion en
moment'.
Por sin venĝi de tiu ĉi trompo,
Kelkajn tagojn poste invitis lin la Cikon'.
Volonte diris li, kun miaj amikoj
Mi ne faras embarason.

Je la ĝusta horo li kuris al domo
De l'amikin' Cikonio,
Alte laŭdis la gentilecon,
Trovis vespermanĝon taŭge kuirita.
Bonan apetiton, Vulpoj ĉiam havas.
Li ĝojis pro la odoro de viando
Pecete tranĉita, kredeble bongusta.
Oni servis por lin ĝeni
En longkola vazo kun mallarĝa buŝo.
La cikonia bek' en ĝi povis pasi,
Sed la vulpa muzel' havis alian formon.
Li revenis hejmen kun malplena stomak',
Honta kiel Vulpo trompita de Kokin'
Premante la voston kaj orel' al tero.
Trompantoj, estas por vi ke mi skribas:
Ni traktos vin, kiel vi nin.



(Tre libera traduko de
Gérard Sénécal)



Cora gustumis la rozon.
Dekstre Véronique.



LA ROZOJ DE REIMS

Farita de Véronique.

Esperantigis la recepton, Bertrand; korektis liajn erarojn Dominik'!

La klubanoj gustumis!

Por dek kvin rozoj.

Preparado: 40 minutoj

Finiĝo: 20 minutoj



Ingrediencoj:

- 175 gramoj da rozkoloraj biskvitoj de Reims;
- 2 grandaj ovoŝanĝoj;
- 15 centilitroj da lakto;
- 5 cl da kirŝo;
- 75 gramoj da migdalopulvoro;
- 60 gramoj da avelopulvoro;
- 100 gramoj da butero;
- 100 gramoj da pulvorigita sukero;
- 1 kaj duona kulero da glazuro;
- (laŭvole) 15 konfitaj ĉerizoj kaj malgranda anĝeliktigo.

Preparado kaj kuirado:

Preparu la paston du tagojn antaŭe.

En terpoto, miksu la ovoŝanĝojn kaj la pulvorigitan sukron ĝis la miksaĵo blankiĝas kaj ŝaŭmas.

Verŝu supren la varman lakton stria dum vigla batado.

Verŝu en kaserolon kun dika fundo.

Varmigu per milda fajro ĝis la miksaĵo dikiĝas.

Tuj forigu el la kuirforno kaj lasu malvarmiĝi, ofte movante.

Poste aldonu la buteron pecon post peco dum vi kirlas.

Dispremu la biskvitojn per legommuelilo.

Rezervu 6 kulerojn.

Aldonu la reston de la kremo kaj ankaŭ la migdalan kaj avelan pulvoron kaj fine la kirŝon.

Miksu ĉion longtempe.

Oleu kukejon (sufiĉe plata rektangula muldilo).

Tegu ĝin per ŝmirita pergamena papero.

Disvastigu la preparadon ĉirkaŭ 3 centimetrojn.

Glatigu la surfacon per spatelo.

Metu en la fridujon.

12 horojn poste, kovru la preparadon per plasta envolaĵo.

Lasu en la fridujo dum aliaj 36 horoj.

Post la 2 tagoj, malmoldu ĉi tiun malmoliĝintan paston sur laborsurfaco antaŭe ŝprucita per glazura sukero.

Tranĉi la paston per kuket-tranĉilo antaŭe trempita en oleo.

Surŝutu per la rezervita biskvitpulvoro.

Per kulero aŭ tranĉilo, formu aŭ desegnu petalojn.

(Laŭvole) Ornamu ĉiujn rozojn per konfita ĉerizo aŭ peceto de anĝeliktigo.

Kial la edzoringo surmetiĝas ĉe la ringfingro ?

La ringfingro estas la kvara fingro de la mano. Ni nomas ĝin la ringfingro ĉar estas la fingro sur kiu ni surhavas ringojn kaj sigelringojn, kaj interalie la edzoringon, la simbolo de la geedzeco. Sed kial la edzoringo surmetiĝas ĉe la ringfingro ?

Por respondi al tiu demando, ni turnas nin al Azio kie estas bela kaj konvinka klarigo donita de la ĉinoj. En tiu klarigo, ĉiu el viaj fingroj elvokos unu aŭ plurajn personojn :

- **La Dikfingro** reprezentas viajn gepatrojn.
- **La Indekso** (dua fingro) reprezentas viajn gefratojn.
- **La Mezfingro** (fingro de la centro) reprezentas vin.
- **La Ringfingro** reprezentas vian partneron.
- **La Etfingro** (la malgranda fingro) reprezentas viajn infanojn.

Antaŭ ĉio, kungluu viajn manojn, manplato kontraŭ manplato, poste fleksu la mezajn fingrojn por meti ilin dorsaldorse. La pintoj de la 3 aliaj fingroj kaj de la dikfingro estas malfermitaj kaj kunigitaj, kiel la foto montras tion.

Nun, provu disigi viajn dikfingrojn (viajn gepatrojn). Ili malfermiĝos, ĉar viaj gepatroj ne estas dediĉitaj vivi kun vi tutlonge de via vivo, kaj devas forlasi vin pli-malpli frue.

Rekunigu viajn dikfingrojn kaj disigu viajn indeksojn (viajn gefratojn). Ili ankaŭ malfermiĝos, ĉar viaj fratoj kaj fratinoj havos siajn proprajn familiojn kaj siajn proprajn vivojn.

Rekunigu viajn indeksojn kaj provu disigi viajn etfingrojn (viajn infanojn). Ili ankaŭ malfermiĝas, ĉar viaj infanoj iam kreskos, geedziĝos, ekloĝos en siaj propraj hejmoj kaj mastros siajn vivojn.

Rekunigu viajn etfingrojn. Finfine, provu disigi viajn ringfingrojn (aŭ vian partneron).

Vi estos surprizita, ĉar vi ne sukcesos. La edzo kaj la edzino estas kunigitaj de sankta ligo kaj devas kune resti dum sia tuta vivo kaj por ĝojo kaj por ploro.

Teksto proponita de Klod kaj Marie-Anne, Klubo el Hérouville Saint-Clair.

Simon kaj Gérard, tre atentaj, provas sed ne sukcesas (kiel ni!)...**Kaj vi?**



Saluton gekaraj, Buongiorno a tutti

Fine de julio Marie-Anne kaj mi iris Italion. Unue ni restadis unu semajnon en Aosta Valo luprenante loĝejon en eta kaj pitoreska vilaĝeto.

Poste okazis la **108-a UK en Torino**. Preskaŭ 1300 partoprenintoj de 68 nacioj kompreneble kun ununura lingvo: ESPERANTO.

Kun ĝojego ni revidis samideanojn de Rusio, Aŭstralio, Japanio, Belgio, Francio... renkontis novajn kun kiuj ni ofte babilis.

Ni ĉeestis intereseĝajn konferencojn en la aŭditorioj de la politeknika lernejo.

Aprezis diversajn koncertojn kun Mikaelo, Handzlik, JoMo, Kajto,...

Bedaŭrinde ni ne tro ŝatis la manĝaĵon kiu similis « kantonon » Kompreneble ni ekskursis en Torino kaj ĉirkaŭaĵoj, vizitis muzeojn, kaj vidindaĵojn kiel Parkon Valentino, aŭ kastelon Rivoli kiuj multe plaĉis al ni. Ankaŭ, ni kvarope aŭ kvinope esperante parolis kun Sylvain Lelarge ĉe tabloj pri diversaj temoj, bestoj, lingvoj, ŝatataj objektoj... (paroligaj kursoj kiuj matene okazis)

Bonŝance nia loĝejo lokiĝis en la sama strato ol la kongresejo.

Venontan jaron UK okazos en Aruŝo Tanzanio, por la unua fojo en Afriko.

Klod Ferrand (14)

Klod kaj Mikaelo Bronjstein el Tikhvin.



ŜATOKUPOJ

SAPO MEMFARADO (malvarma procezo)

Ekde mia infanaĝo, mi interesiĝas pri naturo, kaj (kiel eble plej) naturaj produktoj.

Se temas pri sapo, mi unue elektis Marsejlan sapon pro ĝiaj ingrediencoj (vegetalaj oleoj, natro, salo)

Kelkajn jarojn antaŭe, mi malkovris ke eblas fari sapon, hejme, per simplaj iloj. Mi informiĝis pri la procezo ĉe pluraj interretaj paĝaroj. (mi listigos kelkajn interesajn ligilojn fine de la artikolo).

Post kiam mi provis la rezulton, mi neniam uzis industriajn sapojn.

Antaŭ ol komenci fari sapon, mi konsilas ke vi provu sapojn faritajn per malvarma procezo (france: saponification à froid SAF), aĉeteblajn en multaj vendejoj (naturecaj vendejoj, apotekoj...)

Mi ne dubas ke vi ŝatos ilin.

1.1. Kio estas sapo

Ni parolos iomete pri kemio!

Sapo estas la rezulto de reakcio inter grasaj acidoj kaj natro.

Grasoj (buteroj, oleoj) enhavas lipidojn kaj aliajn molekulojn.

Lipido estas estero de grasa acido ($R-COOH$) kaj glicerino (multalkoholo: $C_3H_8O_3$)

Natro ($NaOH$) rompas la ligan inter la acido kaj glicerino.

La rezulto estas salo (NaR) kaj glicerino

Tiu salo estas pura sapo, kaj glicerino estas interesa kiel mildigilo por la haŭto

Laŭ la tipo de radikoj (R) de la grasaj acidoj, la sapo havos malsamajn karakterojn.

Por produkti celatan sapon, oni devas kombini plurajn grasojn.

Ege gravas ke oni konu la kvanton de natro reakciontan kun specifa grasa acido.

Dank' al multaj tabeloj troveblaj sur la reto, ankaŭ dank' al kalkuliloj, tio estas relative facila.

1.2. Bazoj por fari sapon

1.2.1. Sekureco

Sapo-farado ne estas ludo por infanoj. Gravass ke oni pripensas dum la tuta procezo ke natro estas danĝera substanco. Ĝi kapablas bruligi la haŭton aŭ aliajn vivajn histojn.

Do, estas esence ke la kvantoj de natro estu serioze kaj precize kalkulataj.

Ĉiam havu protektilojn por la okuloj (okulvitroj), por la haŭto (gantoj, bluzo)

Ne faru sapon se bestoj aŭ infanoj estas proksimaj.

1.1.1. Ekipaĵo Krom la sekurecaj ekipaĵoj vi bezonas

2. - pesilo (preciza je la gramo, aŭ pli preciza)
3. - elektra miksililo
4. - mezurtasoj el vitro aŭ plasto
5. - granda bovlo (por miksi la ingrediencojn)
6. - muldilo (la elekto estas vasta)
7. - kuleroj aŭ skrapiloj por miksi kaj skrapi la bovlojn

1.2.2. - termometro

1.2.3. Ingrediencoj

La bazaj produktoj estas jenaj

- Grasoj (oleo, butero)
- Natro (la plej sekura forma estas natra solvo (30%), trovebla en ĉiovendejoj)

1.2.4. Procezo

Eĉ se vi trovis recepton ie ajn, nepre rekalkulu la kvantojn necesajn per kalkulilo (legu liston de retadreso fine de la artikolo.

- Kalkuli: elektu viajn grasojn kaj agordu la proporciojn laŭ via gusto
- Prepari: Havu ĉiujn ilojn kaj ingrediencojn fronte al vi sur tablo. (ne forgesu protekti la tablon per papero aŭ simila)
- pesu la oleojn kaj metu ilin en grandan bovlon
- pesu la buterojn (solidaj grasoj)
- fandu la buterojn per milda varmigo (akvobano)
- kiam la grasoj estas ĉirkaŭ $30^{\circ}C$ kunmetu ilin en la grandan bovlon
- nur tiam (ĉiam aldoni natron post la grasojn), verŝu malrapide, la natran solvon en la grasojn.
- per vipilo aŭ la miksililo, miksu la tuton (iom post iom)
- kiam la miksaĵo iĝas kiel pankuka bato (kiam guto da likvido falanta, lasas spureton sur la surfaco)
- tio signifas ke la reakcio estas komencata.
- Tiam verŝu la miksaĵon en la muldilojn
- Kovru kaj atendu 24-48 horojn
- Per gantoj, elmuldigi la sapon (la reakcio ne estas jam tute kompleta), kaj tranĉu tranĉaĵojn
- metu la tranĉaĵojn sur breton, kaj atendu almenaŭ kvar semajnojn ĝis la sapo iĝas pli seka
- Nur tiam vi povos ĝui vian propran sapon



1.2.5. Pligrasigo

Ĉar la grasoj ne estas ĉiuj similaj, estas grave ke la kvanto de natro ne estu troa.

Tial prefereblas ke la kvanto de grasoj superu la kvanton de natro indikata en tabeloj. Tiu troaĵo nomiĝas pligrasigo (france "surgraissage")

Oni konsilas ke tiu cifero ne malsuperu 5% (5-10 %)

1.3. Plibeligo

Unu el la interesaj aspektoj de sapfarado estas la ebleco elekti kaj la formon kaj la kolorojn de la sapo.

Ĉi supre, vi povas vidi la rezulton de marmorado.

La bato estis dividita en tri partoj, kiuj estis koloritaj per naturaj oksidoj (blua, blanka, rozkolora)

La partoj estis verŝitaj en rektangulan muldilon, kaj la motivoj estis faritaj per bastoneto.

La elekto de koloroj, motivoj, formoj estas preskaŭ senfina.

1.4. Aldonoj

Por plibonigi la sapojn, oni povas aldoni diversajn produktojn

- Parfumado: mi uzis esencajn oleojn, kaj aliajn odorigajn produktojn

- ornamo: per petaloj, grenoj

- teksturi: per argiloj, kafo...

1.5. Je via vico

Eble vi rimarkis ke mi ne skribis recepton por fari sapon.

Tion mi faris intence. Ne forgesu ke temas pri kemio kaj uzado de danĝeraj produktoj.

Estas grave ke vi legu detale pri la procezo.

Tamen se vi dezirus komenci vian unuan sapon, jen propono por facila procezo.

Oliva Oleo : 70 %; Kopra butero (Vegetaline) 30 %; Pligrasigo : 8 %

Mi lasas vin konsulti la kalkulilojn ĉe la ĉi-subaj ligiloj.

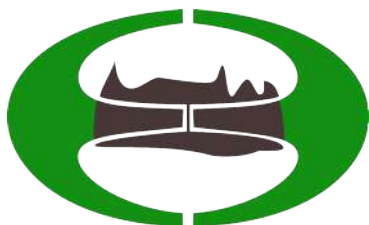
SoapHomeMade Le calculateur de saponification

<https://calc.mendrulandia.es/?lg=fr>

https://hexabulle.com/hexabulle_v_1_4.php

Rémi Troisgros (50)

La 96a SAT-kongreso okazis ĉeeste en Greziljono



Post tri jaroj da trudita reta kongresado, eblis denove renkontiĝi ĉeeste en unu el la kulturdomoj mastrumataj de francaj esperantistoj: la kastelo Greziljono.

La kongreso okazis inter mardo la 18a de julio kaj mardo la 25a de julio 2023.

Aldone al la kutimaj laborkunsidoj, venis jenaj program-proponoj:

Prelegoj/debatoj/diskuttrondoj:

- Roger Prieto pri Okcidenta Saharo (eblas spekti rete rediron de la prelego danke al Ŝandor de la Aŭstria Esperanto-Asocio kiu registritis per Zoom, post la kongreso, <https://youtu.be/0gNrlmPrK1k>)
- Xana Paz rilatis pri diversaj manifestacioj okazintaj por denunci ke vivrimedoj iĝas pli kaj pli karaj en portugalo, ŝi montris fotojn.
- Dominik Schramm pri la stato de la teknika komisiono ene de SAT, por plibonigo de la asocia reta komunikado per iloj kongruaj kun la reguloj pri datumprotektado.
- Dieter Rooke pri SAT en Svisio.
- Annie Grente pri rifuĝintoj en Eŭropo: ĉu vera problemo? Sperto en la insulo Samos (2018-

2023). Annie proponis debaton por ke ni povu interŝanĝi informojn.

- Lola Pérez Pérez pri rabitaj beboj en Hispanio, ŝi emociplene parolis pri sia sperto.
- Ŝandor pri Julian Assange,
- pri socipolitika situacio en anĝeva regiono, laŭ dek jara sperto de junaj aktivuloj, ktp...

Kulturaj programeroj:

- Marcelo Redulez: Bildaro pri la franclingva filmo "Malpermesate al hundoj kaj italoj" - temas pri artaĵo por infanoj ekde 10-jaraj, pri la vivo de itala laborista familio elmigranta por labori en Francio.
- Xana Paz: prezento de filmo pri la strikoj dum la sepdekaj jaroj en suda ameriko kun esperantlingvaj subtekstoj.
- Jocelyne Monneret: pri Nicéphore Niepce, kreinto de fotografio, pra-najbaro de ŝi...
 - Dieter Rooke kaj kuna kantado de la ĉeestantoj pri revolucia kantaro.

Ni estis malpli ol 60 partoprenantoj, eblis interŝanĝi kun ĉiuj, kune kanti, kune labori, kune promeni... Pro multe da malsamaj lingvoj ne estis lokoj pro krokodilo... Kia ĝojo uzi esperanton tage kaj nokte!

Veronik Girard

20106/2023

Journée touristique pour le club d'espéranto

Les membres du club d'espéranto d'Hérouville avaient dû reporter cette journée touristique, initialement prévue avec l'un des leurs, Yves Nicolas, décédé en 2022. Elle s'est finalement déroulée samedi, avec une pensée pour leur ami défunt, à Dives-sur-Mer.

Majoritairement issus du club d'Hérouville, les espérantistes présents sont venus aussi de Seine-Maritime, de l'Eure, de l'Orne et de la Manche, tous adhérents à l'Association normande d'Espéranto.

Découverte d'un patrimoine industriel

Tôt le matin, une quarantaine d'espérantistes se sont retrouvés au centre d'animation et de loisirs les Tilleuls, mis à disposition gratuitement. Le temps fort de la matinée fut la conférence de Pierre Coflier, chercheur en histoire sociale locale. L'ancien postier et syndicaliste raconte l'histoire de l'usine métallurgique de Dives-sur-Mer, qui employa jusqu'à 1 000 ouvriers, depuis 1891 jusqu'à sa fermeture, presque un siècle plus tard.



Les espérantistes normands.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Une histoire illustrée de nombreuses photos et cartes postales, rendue vivante par une marche commentée de 3 km, pour traverser la cité ouvrière et découvrir l'ancien Beffroi de l'usine, inaugurée le jour même.

Après un repas partagé, le groupe a visité la médiathèque, le Sablier (centre national de la marionnette) et la Maison bleue de Da Costa.

Pour terminer sa saison le club d'Espéranto d'Hérouville réunit des adhérents ce mardi, afin d'organiser le 40^e anniversaire de sa création, qui se déroulera en 2024.

La 17an de junio, bela tago por nia asocio ĉu ne?

Vetero, lokoj, prelego, vizitoj, etoso ...manĝaĵoj kaj trinkaĵoj (kiel onidire en la franca "y en avait pour Tonti et Tontaine") festo pro la inaŭguro de la belfrido, ĉio estis bona! (krom eble la saŭno sub la vitroplasta kovraĵo!)

Michèle L.

Pour le 17 juin 2023 Elisabeth me convie à me joindre à un petit groupe « familial » pour participer à votre réunion importante à Dives dur Mer. Un lieu de réunion ultra agréable sur les hauteurs, des contacts immédiats, simples, des mots que je ne comprends pas toujours, (mais tout de même : l'agencement est extra puisque le "peu" qui me reste de diverses langues me donne une "ouverture" et j'invente le reste

Ce jour-là un visage plane entre nous tous, celui d'Yves Nicolas, des sourires et ce groupe chaleureux. Un repas annoncé "partagé" ..

Puis la ville de Dives sur Mer, notre déambulation dans les carrés de la cité ouvrière, les animations sur la place, les lieux culturels, notre errance parfois, nos attentes, tout était ensoleillé. Merci à vous tous qui avez si bien organisé cette journée, merci aux espérantistes qui continuent à vouloir faire de cette utopie une part du réel...

Odile Mérel (extraits d'impression)

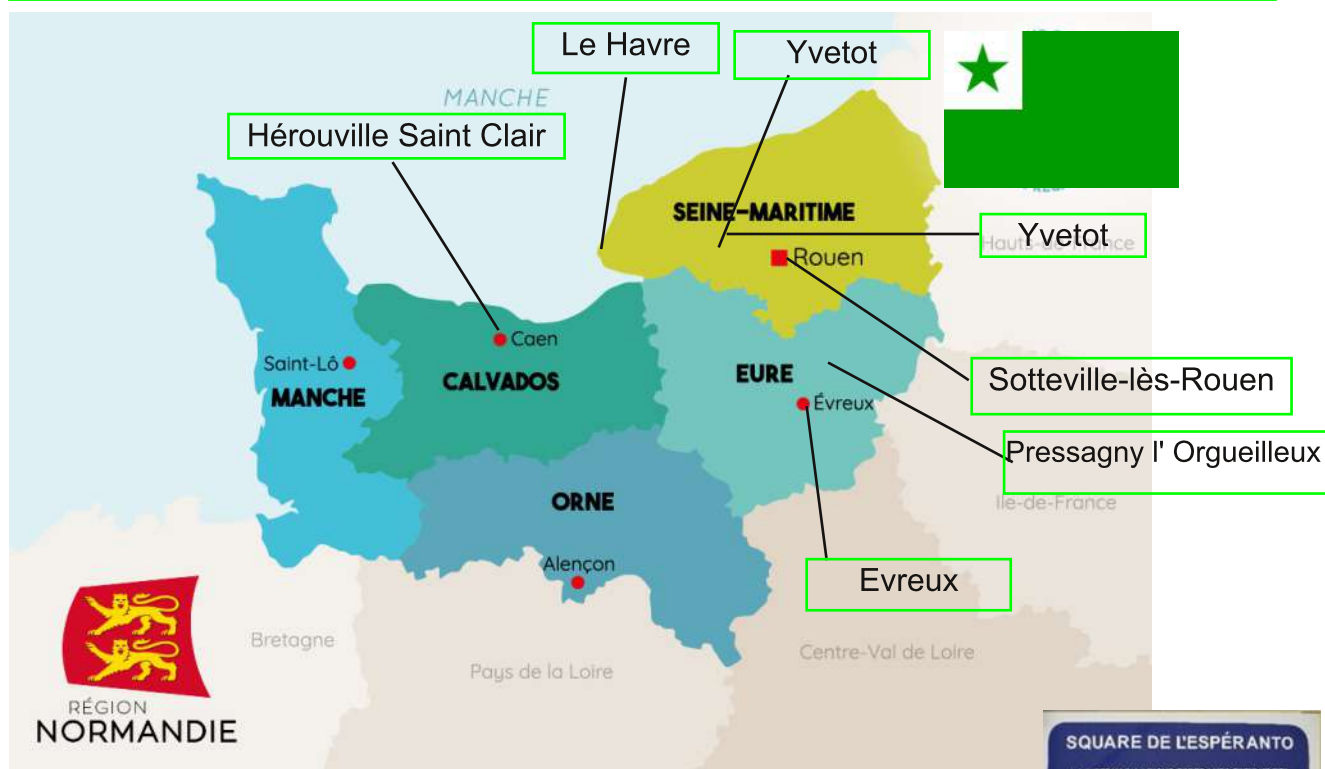
Pri Dives, belega esperantista tago, tio permesis denove renkonti samideanojn de Normandio ;

Mi gratulas la georganizintojn kiuj elektis tiun intereseigan urbon. Unika urbo kiu memorigas nian karan Yves (do d'Yves) **Klod**



ZEOj en Normandio

Zamenhof Esperanto Objektoj *



- ★ 1 **Calvados (14)** Hérouville-Saint-Clair *Square de l'Espéranto* (2014)
- ★ 2 **Eure (27)** Evreux *rue de l'Espéranto* (1959)
- ★ 3 Pressagny l' Orgueilleux *Voie Zamenhof* (sentier de promenade)
- ★ 4 **Seine-Maritime (76)** Le Havre, *rue Zamenhof* (1956)
- ★ 5 Forges les Eaux (1916) *Epitaphe de Harold Mudie*
« Filantropo. Prezidanto de Brita kaj Universala Asocioj de Esperanto »
- ★ 6 Sotteville lès Rouen** *rue Zamenhof, auteur de l'Espéranto* (1914)
- ★ 7 Villa *Espéranto* (2005)
- ★ 8 Yvetot, *rue Zamenhof* 1972



*1



*2



*4



*6



*7



*8

* objet ou lieu portant un nom en lien avec l' espéranto ou son créateur

** <https://sottevilleaufildutemps.fr/2020/07/29/lesperanto-et-la-rue-zamenhof-a-sotteville/>
Les ZEOj en France
<https://web.archive.org/web/20040815221658/http://www.21net.pl/esperant/zeo/francio/index.htm>

MERCI à **Pierre Lemarchand** (76) pour sa riche documentation et son travail de recherche.
Michèle Langeois, B.N