

Turanĝo 47 Luko

Gérard kaj Jeannine Layseman tradukis artikolon de la tagĵurnalo « Nouvelle République » pri floroj de la cerealrikoltoj, kiuj malfeliĉe povus malaperi.	p. 1 ĝis 2
Ili ankaŭ tradukis alian artikolon pri « eksterordinara spongo ».	p. 2 kaj 3
Jean-Mary vizitis denove « short-edition.com/fr », kaj li tradukis la artikolon « piedestalo »	p. 3 kaj 4
La novelon « la viro kiu ne ŝatis robotojn » tradukis ankaŭ Jean-Mary Simonnet.	p. 5 P.6 kaj 7
. Gérard kaj Jeannine Layseman ridigos vin per du historietojn.	p. 7
Gérard kaj Jeannine Layseman proponas kukrecepton.	p. 8
Responde al la peto de Zdravka Fleury, Marie-France Gaumé tradukis la recepton de la rosinkuko.	p. 8

Centre Culturel Esperanto-Touraine
Halles de Tours,
place G. Paillhou
37000 TOURS
esperanto-
touraine37@wanadoo.fr
<http://esperanto-tours.legtux.org/>

La floroj de la cerealrikoltoj trovis rifuĝejon

En Saint-Laurent-de-Lin, (regiono de Château-la-Vallière, departemento Indre-et-Loire), Dominique Tessier kreis unikan apartan konservatorion, kie li ŝirmas la ekmalaperiĝantajn plantojn de la cerealrikoltoj.



La tempo de cerealrikoltoj finiĝas en Turanĝo sed alia laboro ekde nun atendas Dominique Tessier en lia bieneto, norde de la departemento Indre-et-Loire, je la rando de Anĵuo. Dum la venontaj semajnoj kaj monatoj, tiu eksarkitekto de pejzaĝoj - pasia pri botaniko - diligente fruktifigos la grajnoj de plantoj, kiuj kreskas ĉe cerealkampoj. Li atente kolektas ilin, ekde dekkvinkelko da jaroj. « Tiuj plantoj, kiuj vivas laŭ la cerealrikoltciklo estas valoraj, ĉar ili ŝirmas flankan faŭnon, kiu estis antaŭe utila por protekti la kulturojn kontraŭ la detruantoj. Dum long-

tempe, ili partoprenis al la biodiverseco de niaj kamparoj. Bedaŭrinde, ili preskaŭ malaperis pro la intensiva kultivado kaj la uzo de la herbicidoj », klarigas Dominique Tessier, kiu nun estas eminentulo en sia fako.

Por tiu filo de hortikulturisto, edukita al la naturo ekde la plej juna aĝo, la klicko okazis antaŭ 25 jaroj, kiam li malkovris en sia legomĝardeno « unu strangan planton », kies foliaro erarige similis al tiu de la karoto. « Fakte temis pri unu *Orlaya* kun grandaj floroj, kies ekziston mi tute nekonis » konfesas la pejzaĝisto.

Rapide, Dominique Tessier pasiĝis pri tiuj cerealrikoltaj floroj, kiuj malnovtempe populis niajn turanĝiajn pejzaĝojn. Kun alia naturisto, profesoro ĉe la Cesa de Tours, François Botté, li kreis la luaran botanikan societon por denove prilumi tiun sovaĝan flaŭron foriĝantan. « En 1908, laŭ la inventaro d'Ernest Henri Tourlet, estis centoj da cerealrikoltaj specoj en Indre-et-Loire. Hodiaŭ, ĉefe 2 restas : la papaveto kaj la cejano, kiuj estas la solaj, kiuj kreskigis genojn rezistecajn al herbicidoj » precizigas la botanikisto.

Ne estas aĉaj herboj.

Tial Dominique Tessier decidis krei en sia bieno en Saint-Laurent-de-Lin, konservatorion de plantoj de cerealrikoltoj. Hodiaŭ, li kultivas preskaŭ 80 specojn sur 25 malsamaj parceloj rilate al la grundanaturu. La grajnoj estis rikoltitaj rande de kampoj aŭ en novalaj terenoj dum la promenadoj



el kampanulacoj, leguzio :
venusspegula leguzio aŭ
venus-spegulo.



Papaveto.



Krizantemo
de cerealrikoltoj.



Cejano

de la Luara Botanika Societo. « Ni ankaŭ trovis ilin laŭ la konstruejo de la LGV (trajna linio kun granda rapideco) de Tours-Bordeaux, en novalaj parceloj », indikas Dominique Tessier, kiu vizitigas sian konservatorion laŭ peto, ĉiun jaron inter

Junio kaj Julio. Kun ĉiam la sama gvidmotivo : elpruvi , ke ne estas « aĉaj herboj »

Baldaŭ nacia rekono ?

Ekde pluraj jaroj, Dominique Tessier kaj la Luara Botanika Societo batalas por la reenkonduko de la plantoj de cerealrikoltoj en turanĝiaj pejzaĝoj, rande de grandaj kulturoj. Ili kontaktis la kultivistojn sed tiuj ofte estas hezitemaj. Tamen, la aferoj evoluas. Lastatempe, la federacio de naciaj botanikaj Konservatorioj (C B N) lanĉis nacian agoplanon por naciskale kuraĝigi la progresadon. La kvalitomarko « veraj plantoj de cerealrikoltoj » devus baldaŭ esti lanĉota por garantii la lokan originon - kaj ne hortikulturan - da diversecoj kapablaj kontribui al la restarigo de la minacita flaŭro ĉe 11 biogeografiaj regionoj.

« Trompŝajno »

« Hodiaŭ, la floraj novaloj, kiujn oni vidas en la kampoj laŭ la vojrandoj, ne estas ĉiam sovaĝaj. Ofte, ili estas konstituitaj el importitaj specoj, kiuj estas tute malsimilaj al la loka flaŭro kaj kiuj estas malmulte allogaj por la insektoj. Por mi, tio estas trompŝajno », denuncas Dominique Tessier, kiu multe esperas en la iniciato de la CBN.

Por la tuta suda parto de la pariza baseno kaj speciale por la luara valo, la liĝera botanika Societo dosieris helpe de la Sepant por normomarki 25 specojn de cerealrikoltaj plantoj konservitaj en Saint-Laurent- de-Lin. Inter ili, la tritika agrostemo, la bepleŭro kun rondfolioj, la kampa nigelo aŭ la delfinio. « Por ni, tio estus bela rekompenco, sed la batalo ne certe estas ankoraŭ gajnita », notas Dominique Tessier.

*Artikolo tradukita de Gérard kaj Jeannine Layseman
el la tagĵurnalo « La Nouvelle République », 20an de Aŭgusto 2016.*

-- EKSTERORDINARA SPONGO --

Germana kemiisto estis elektita por la premio de la eŭropa eltrovinto 2017 por la finpretigo de « magia kotono », eksterordinara spongo por lukti kontraŭ la petrolaj alfluaĵoj.

Ĉio komenciĝis en 2010, kiam post eksplodo, la platformo Deepwater Horizon verŝadis 700 milionojn da kruda petrolo en meksikan golfon, kaŭzante ekologian katastrofon. Günter Hufschmid, kemiisto, tiam estris la entreprenon Deurex, kiun li kreis en Saxe-Anhalt (nordorienta Germanio),

kie li fabrikis vaksojn, farbojn kaj aliajn plastojn. Iun tagon, unu el liaj dungitoj, kiu nokte misregulis la temperaturon kaj la premon de sia maŝino, stupore, matene malkovris 10 tunojn da kotoneca vakso.

Anstataŭ forĵeti tiun produktaĵon, kial ne kontroli ĉu tiu mistera substanco, simila al spongo, kapablis sorbi likvan rubaĵon kiel teren aŭ maren disverŝitan petrolon ? Montrante esceptan spiritviglecon, Günter Hufschmid konstatis,



ke tiu neatendita produktaĵo sorbas la petrolon multe pli efike ol iu ajn substanco. Ĝi sorbis ĝis sepfoje sian pezon da hidrofobiaj likvoj anstataŭ kvarfoje por la plej bona konata sorbilo. Malmultekosta - 1 g da kruda vakso povas produkti 3 m² da kotonfilmo -, ĝi povas esti premsekigita kaj reuzata. Ĝia nomo : «Pure » (Pura).

Patentita, la inventaĵo jam montris sian efikon en aŭtlavejoj, en uzinoj, kiuj retraktas malpurajn akvojn, aŭ okaze de kelaj inundoj en Germanio en 2013. Krome, tiu kotono povus esti uzata por rapide purigi la ventmotorojn, kiuj konsumas grandajn kvantojn de lubrikaĵoj. Plie, Deurex kunagas kun NeRegistara Organizaĵo por sanigi riverojn kaj lagojn en la delto de la rivero Niĝero (Niĝerio), kie montriĝis, ke la disverŝita kruda petrolo estas la origino de la pligrandiĝo de malfekundo kaj de homaj kancerroj.

Laborigante centon da dungitoj, la firmao Deurex nun traktadas kun entreprenoj de la petrola industrio. « *Nia ideo estas tre simpla, klarigas hodiaŭ Günter Hufschmid. Fabrikejoj povus esti malcentralize instalataj surteren aŭ surmaren. Mia ambicio kaj mia revo estus vidi uzinŝipon navigi sur la oceanoj, por partopreni en malinfektoj.* » « *Tiu invento povus revolucii nian manieron alfronti la poluadojn kaŭzitajn per la hidrokarbidoj kaj la kemiaj produktoj* », deklaris siaflanke Benoît Battistelli, prezidanto de la eŭropa Patentoficejo.

Denis Sergent.

Artikolo eltirita el la franca tagĵurnalo « La Croix » de la 16a de Majo 2017.

Tiun artikolon de Denis SERGENT esperantigis Gérard kaj Jeannine LAYSEMAN.

La piedestalo

Ardega suno premegas la kapon de la stacidomo de Nimo (*1). Uliso kaj Akilo Tsipraso en-vagoniĝas en la vagonon n-ro 4 de la ART (*2) tuj forironta al Parizo. Ili iras viziti Penelopon, la unuenaskitan fratinon de Akilo, loĝantan en la ĉefurbo ekde la komenco de siaj medicinaj studoj. Kloe, restigita de sia laboro, revenos al siaj edzo kaj du infanoj post kelkaj tagoj. Juliferiintoj kun brunigitaj vizaĝkoloroj sidlokiĝas en larĝajn, grizajn kaj nigrajn brakseĝojn. Akilo delektiĝas pro la agrablaj odoroj de monojo, kiuj ankoraŭ eliĝas el iliaj epidermoj. Morgaŭ diafanvizaĝaj aŭgustferiontoj okupos tiujn samajn sidlokojn kaj faros la vojiron en inversa direkto. Siavice ili iros brunigi siajn haŭtojn sur la varmegaj plaĝoj de Langvedoko. Uliso, ridetanta kaj kora, interŝanĝas kelkajn vortojn kun la pasaĝeroj. En la daŭro de kelkaj minutoj, lia karismo efikas kaj envultas siajn interparolantojn. Beata pro admiro de la patra talento por starigi kontakton kun nekonatoj, Akilo allasas sin al revado kaj jam dormetas kun la kapo apogata kontraŭ la glaco, kiam la trajno silente ekglitas sur la reloj.

Se la vivo estus bonvola, ĝi devus havigi al ni ĉiutage la feliĉon sentatan de juna infano sidanta sur la ŝultroj de sia patro. Akilo memoras pri tiuj ridmomentoj dum kiuj, sidanta sur la nuko de giganto, li tuŝetis la nubojn kaj kirliĝigis ilin ĉirkaŭ sia montrofigro por fari ilin sukerovatoj. Tiam senorde ekaperas el sia memoro aliaj bildoj de aeraj momentoj travivitaj ĉe la supro de la patra



kranio : tiuj de la aŭtunaj promenoj kiam, kun manoj mergitaj en la buklan hararon de Uliso por varmigi ilin, li blovis sur la kulminon de la arboj por igi ilin fleksiĝi, tiuj de iliaj jodaj vagadoj sur la plaĝo, kie li etendis la brakojn meze de fluggrupoj de mevoj, kaj fine tiuj de iliaj eliroj urben, kie li nutris per panmolaĵo la kolombojn starantajn ĉe la rando de la tegmentoj de la pluretaĝaj domegoj. Akilo feliĉis sur la ŝultroj de Uliso, kun la mondo ĉe siaj piedoj kaj la kapo en la ĉielo.

En tiuj neforgeseblaj momentoj de kundi-dividata plezuro konstruiĝas la bildo, kiun filo havas de sia patro. Akilo, hodiaŭ

14 jara, kultas sian. Li ŝuldas al li multe pli ol la unuaj feliĉoj pasigitaj sur liaj ŝultroj. Dum la jaroj, kiujn li pasigis observante kaj aŭskultante tiun mildan kaj ameman viron, Akilo faris lin la lumturo, kiu prilumas sian vivon, tiu al kiu li deziras simili. Laŭ li Uliso enkorpiĝas ĉiujn kvalitojn, kiujn homo devas havi, el kiuj inteligenteco, altruismo, komplezemo kaj kuraĝo. En ĉiuj cirkonstancoj Akilo vidis tiun viron juste pensi kaj agi. Krom tio, ke li estas escepta patro, li kondutas kiel prizorgema kaj valoriga edzo por la patrino de siaj infanoj. Liaj multaj amikoj laŭdas lin pro lia gastama senso, lia klarvido kaj aŭskultemo. Kiel liaj grekaj originoj antaŭdestinis lin por tio, Uliso estas la heroo de Akilo. Ne, tiu vorto ne estas uzurpita. La piedestalo al kiu la filo alnajlis la patron neniam povos ŝanceliĝi. Neniam... Nenia manko estas en tiu viro.

La klimatizado paneas kaj la atmosfero iĝas glueca kaj sufoka. Uliso spongas la dikajn ŝvitgutojn kiuj fluetas sur sia frunto. Soifanta li proponas al Akilo iri al la startrinkvagono por sensoifiĝi. Ambaŭ malfacile trairas la superhejtatajn vagonojn. La balanciĝo de la ART (*2) veturanta je alta rapideco ŝancelpaŝigas ilin en la irejoj. Akilo amuziĝas vidi sian patron, en malstabila ekvilibro, balanciĝi de dekstre maldekstren antaŭ li. Post tiu fervoja odiseo, ili finfine sidiĝas en angulon de la startrinkvagono kaj trinkgustumas refreŝigan glacian teon. Ankoraŭ unu horo kaj duono ĝis la alveno en Parizo.

Akilo ekvidis tiun paron, aŭ tion kio ŝajnis esti paro, tuj kiam li eniris en la startrinkvagonon. La viro, iom granda kaj atleta, tuj ŝajnis al li malkvieta, farante gestojn agresemajn kontraŭ la blonda juna virino kiun li alparolis. Uliso kaj Akilo nun sidas malpli ol 3 metrojn for de ili. La virino faras impreson de iu pasiva kaj rezignacianta fronte al la minaca sinteno de la homo, kiu tedas ŝin. Mirige, Uliso ŝajnas ignori la scenon, dum la nun palpebla streĉiteco altiras la rigardon. La startrinkvagono malpleniĝis. Nur maljuna sinjorino sidas iom pli malproksime kaj foliumas magazinon. La vangofrapo klakis sur la vango de la juna virino, la aero propagis ties vibrojn. Insultoj ŝprucas, la viro prenas la manartikojn de sia viktimo. Akilo observas Ulison esperante vidi lin eksalti por sin intermeti kaj finigi tiun scenon de subita kaj eksterordinara violento. Sed Uliso ne moviĝas, liaj okuloj fikse rigardas imagan punkton. Akilo komprenas : lia patro estas ŝtonigita de la timo. Lia

tuta korpo ŝajnas senmovigita en nevidebla betonbloko, kiu paralizas liajn movojn. La maljuna sinjorino sidanta ĉetable furiozeme forĵetas sian revuon, ekkriegas, leviĝas kaj direktiĝas al la brutulo. « Ĉu vi ne hontas ! Lasu ŝin ! ». Ŝi donas per mansako baton sur la kapon de la viro kiu, surprizita kaj humiligita, tuj ekfuĝas. La grizhara heroino ĉirkaŭprenas la blondharan junulinon kaj kvietigas ŝin. Akilo viŝas al si la vangojn, kie fluas infanaj larmoj, kiujn li dezirintus reten, kaj insiste rigardas la vizaĝon de sia patro ankoraŭ rigida en monolita sinteno.

Dudek sekundoj apenaŭ pasis inter la komenco kaj la fino de la disputo, sed tiuj sekundoj kaŭzis sisman skuon, kiu fendetis kaj ŝanceligis la piedestalon, sur kiun Akilo starigis sian patron. Uliso jam estas nur mankohava viro, kiu ĵus montris parton de malforto, viro inter aliaj. Akilo alpremiĝas kontraŭ li por subteni lin. Lia heroo mortis, restas al li lia patro.

Traduko far Jean-Mary Simonet el « /short-edition.com/fr/ »

La viro, kiu ne ŝatis robotojn

Malbenindaj robotoj. Aĉa artefarita inteligenteco. Ili kaŭzis mian perdon. Ili okazigis mian defalon. Mia falo estis longa, doloriga, neevitebla. Nun mi fariĝis nur la ombro de mi mem. Mi estis taksiisto en Parizo. La dudek unua jarcento anoncis la finon de mia profesio.

La malkresko de mia aktiveco komenciĝis post la alveno de la tutmonda reto kaj la retejoj pri aŭtokundivido. Ĝi plu daŭris kun la uberizado(*1). Iu ajn amatoro povis subite iĝi taksiisto. La mikroentreprenistoj multobliĝis en la ĉefurbo. Mi longe protestis kaj kolere kriadis kontraŭ tiuj konkuren-

culoj de la platformo Uber. Sed ĉu oni povas riproĉi gevojrojn kiuj deziris nur gajni sian vivtenon. Hodiaŭ mia rivalo eĉ ne plu estas homa. Interreto kaj komputofono malfortigis nin. La artefarita inteligenteco estis finmortigonta nin.

La finofara bato estis donita en 2025 per la veturpermeso de la aŭtonomaj veturiloj je nivelo 5. Nun la veturiloj sen stirilo, sen pedaloj kaj sen rapidumŝanĝiloj estis permesataj. La stiristo ne plu necesis. Mi iĝis akcesora. Mi iĝis eksteruza.

Dum kelkaj jaroj aŭtonomaj veturiloj kaj tradiciaj taksioj kune veturis. Dum longe mi pensis ke homa ĉeesto, rideto, interparolado plu estos pli ŝatataj ol artefarita inteligenteco. Evidentas, ke mi eraris. La aŭtomato uzeblas dudek kvar horojn el dudek kvar, ĝi ne laciĝas, ne grumblas, ne eraras. Statistikoj estas favoraj al ĝi. La akcidentoprocento de la

maŝino estas bagatela. La aŭtomatigita stirado estas sekura.

Mi ŝatis mian profesion. Mi ŝatis stiri, mi ŝatis fari komplezon, mi ŝatis paroli kun nekonatoj. Mi delektiĝis per aŭskulto de iliaj aventuroj kaj misaventuroj. Mi ĝojis informi turistojn pri la eksterkutimaj lokoj de la ĉefurbo, konsili al ili restoracion, teatraĵon. Mi ĝuis la fakton povi kundividi



mian pasion al la brazila muziko. Ĉiuj tiuj plezuroj estis forprenitaj de mi. Mi nun iĝis utila al nenio. La artefarita inteligenteco pli bone stiras ol mi. Ĝi faras interparoladon tiel bone kiel mi. Ĝi estas laŭdire afabla, diplomata kaj psikologia. La artefarita inteligenteco ne malkovrigas sian muzikon. Eĉ antaŭ ol la kliento entaksiiĝas, ĝi scias liajn plej ŝatatajn titolojn. Ĝi perfekte konas lin, de liaj kulinaraĵoj gusto al liaj vestaj preferoj, de liaj plej ŝatataj sportoj al la tipo de filmetoj, kiun li aprezas. Algoritmoj kolektas iom post iom la klientajn kutimojn. Ili ne bezonas demandi, sufiĉas ke ili analizas la faritajn elektojn, la vizititajn lokojn, la alklakitajn « mi ŝatas ». La artefarita inteligenteco ne seniluziigas. Ĝi plej prave konsilas. Ĝi estas preskaŭ ĉioscia.

Kiel milionoj da aliaj homoj, mi iĝis senlaborulo. Stiristoj de busoj, kamionoj, metrooj, tramoj, trajnoj, ĉiuj nun estas superflujaj, kadukaj. Plenaj pecoj de la ekonomio estis aŭtomatigitaj. Laboristoj, interpretistoj, kontistoj, juraj helpistoj, ĉiuj tiuj homaj metioj estis malrapide sed nepre anstataŭigitaj per robotoj.

Kiel aliaj, mi dronis en la drinkado. Tiu alkoholo, kiu estis malpermesata al mi dum miaj profesiaj jaroj, iĝis la pansaĵo de miaj suferoj. La botelo iĝis mia pli bona amiko, mia konfidenculo. Ne plu necesas, ke mi fuĝu for de ĝi. Mi ne plu havas kialon por resti sobra.

La sistemo proponis al mi staĝojn, rekvalifikojn. Mi ne plu deziras evolui. En mia aĝo mi ne plu havas forton por submeti min al nova ekzameniĝo. Mi ne plu havas guston por malkovri novan metion, kiu iom post iom definitive iĝos farata de roboto. La anstataŭigo nepre okazos post certa nombro da jaroj.

Mi ne plu eliras, mi ne plu ridetas, mi perdas miajn amikojn la unujn post la aliaj. Mi ege hontas esti malpli efika ol maŝino. Mi ege hontas, ke mi iĝis senutila. Mi estas humiligita, senhonorigita. Mi estas la vestiĝo de pasinta epoko. Tial mi restas sola, mi aŭskultas bosanovon, mi televidas, mi legas librojn, mi drinkas.

Kuzino donacis al mi voĉhelpmaŝinon. Ŝi klarigis al mi, ke diskuti, eĉ kun artefarita inteligenteco bone efikos sur mian spiritstaton. Kaj kion post tio ? Tiuj aŭtomatoj senigis min je mia profesio. Ili kaŭzis mian defalon. Mi ne plie konfidos al ili miajn dubojn, miajn angorojn. Mi ne amikiĝos kun maŝino. Mi neniam eligis ĝin el la pakaĵkartono.

Tamen hodiaŭ, post jaroj da malsobreco kaj neaktiveco, mia koro rompiĝis. Mia retbrakhorloĝo, ne plu ekzistas aliaj, venigis la helpservojn. Flegisto-roboto venis por doni al mi ekflegon. Aŭtonoma ambulanco veturigis min al la malsanulejo. Kirurgiisto-roboto plenumis mian trioblan transplantadon. Mi ŝuldas mian vivon al maŝinoj. Kruela ironio...

*1 : uberizi : modifi merkaton, aplikante modelon praktikatan de la firmao Uber. Uberizi signifas do proponi komercmodelon, kie la profesiulo kaj la kliento povas interŝanĝi en tuja maniero per uzo de la novaj teknologioj. Airbnb kaj Amazon estas ekzemploj de uberizado.

Traduko far Jean-Mary Simonet el « /short-edition.com/fr/ »

Historietoj

(trăduko de Jeanjine kaj Gérard Layseman)

Tenereco

Dum vespermanĝo inter 2 sepdekjaraj paroj, unu el la edzoj senĉese nomas sian

edzinon per etaj kromnomoj : « Mia karulino, mia amo, mia pulo, mia koturno... »

Fine de la manĝo, la alia edzo private demandas lin:

« Diru, kiamaniere vi faras post 50 jaroj de geedzeco por tiamaniere nomi vian edzinon ? »

-He, fakte tio estas ĉar mi forgesis ŝian antaŭnomon.



Trampo en metroo

Viro, kiu malbonodoras alkoholon, sidfalas sur la seĝon de metroovagono. Apud li sidas pastro. La vestmaniero de la viro, kiu drinkis ne entute kontentigas : lia kravato estas makulita, lia vizaĝo kaj ĉemizkolumo portas spurojn de ruĝo kaj li eĉ havas viskian botelon, kiu transpasas sian jakpoŝon.

La viro, kiu estas ne tute ebria (sed preskaŭ) prenas sian ĵurnalon kaj eklegas. Post unu minuto, li turnas sin al la seĝnajbaro, la pastro kaj demandas al li :

« Diru mia patro, de kio devenas la artrito ? »

La pastro respondas :

« Mia filo, mi dirus, ke la artrito estas kaŭzita de vivo tute di-boĉa, kiel ekzemple, iri kun virinoj je aĉa konduto, drinki, malrespekti siajn proksimulojn.

»

La viro respondas :

« Dia bordelolo !!!... Nu, tio estas nekredebla !!!!... »



Li, en sian legadon denove ensorbiĝas. Iom pli malfrue, la pastro denove parolas kaj diras al li pli afable :

« Mi bedaŭras. Mi ne volis tiel krude paroli al vi. Ekde kiam vi suferas de artrito ?

Tiam la viro respondas :

« Ne estas mi, mia Patro. Estas la Papo, diras la ĵurnalo ».

Japano fromaĝkuko

- Por ĉarnira muldilo, 17 centimetrojn diametra.
- 4 ovoj (blankoj kaj flavoj apartigitaj)
- 160 gr da blanka ĉokolado
- 160 gr da fromaĝkremo (Philadelphia)

Fandigu la ĉokoladon en mariabano, glatigu ĝin, aldonu la Philadelphia-n kaj kirlu.

Aldonu ovo flavojn kaj kirlu.

Ŝaŭmkirlu la ovoblankojn.

Aldonu kaj miksu 1/3 da ovoblankoj kaj poste la restaĵon per spatelo.

Antaŭhejtu la fornon je 165°. Tegu la muldilon per oleita kuirpapero.

Plenigu la muldilon kaj enforngu : 10mn je 165°, 15mn je 155°, 15mn en malŝaltita forno.

Al tiu recepto, mi mem aldonas iomete da citronŝelo.

Jeannine kaj Gérard Layseman

SURPRIZA ROSINKUKO

(La rosinkuko, kiun Marie-France kunportis por la vespermanĝo post la prelego de Normand kaj Zdravka Fleury).

Buterumu la rosinkuko-muldilon.

Ingrediencoj :

- ◇ 80 g da faruno
- ◇ 1 saketo da gisto
- ◇ 80 g da oleo
- ◇ 30 g da juglando
- ◇ 100 g da lakto
- ◇ 15 g da grajnoj de kukurbo
- ◇ 3 ovoj + salo + pipro
- ◇ Duono da kamemberto

Metu kune farunon, giston, oleon, lakton, ovojn.

Bone miksu por homogenigi la tuton.

Versxu la tuton en la rosinkukomuldilon kaj enforngu dum 1 horo, je 160 gradoj C.

Marie-France Gaumé