



Enhavtabelo	Paĝoj
En sia vivo homo devas alpreni decidojn, kiuj povas tute ŝanĝi sian estontecon. Tion ilustras la novelo "la afertagmanĝo" eldonita en la retejo short-edition.com kaj tradukita de Jean-Mary, kiu, se vi iras al Prago, rekomendas al vi la viziton de la restoracio Vytopena, precipe se vi havas infanojn, ĉar tie trinkaĵojn kaj manĝaĵojn alportas ne gekelnero sed ... trajnetoj.	1 2 3 4 4 5
Gérard kaj Jeannine tradukis artikolon aperintan en la revuo "la vie", kiu montras kiel la esploroj realigitaj sur la maraj organismoj, foje serĉitaj en profundaj akvoj, progresigas sciencon, ĉefe en la medicina kampo.	5 6 7
Ili ankaŭ proponas recepton de turka supo.	8

La afertagmanĝo

far

matoche

Sinjoro Ĉapeljero estis alvokinta min, kaj tio okazis unuafoje. Oni ne ofte vidis la superestron, kaj de kelkaj jaroj li zorgis pri sia famo de hommalama miliardulo. Sed laŭ sia sekretariino li deziris manĝi kun mi, kvankam mi estis nur administranto sen io aparta, kiu renkontis la estron nur unufoje en la lifto. Ĉe la lasta etaĝo mi alvenis en tion, kio estas lia privata manĝoĉambro, kaj tuj la malĝoja etoso ege ĝenis min. Ĉiuj fenestroviroj estis fermitaj, ruĝaj lampoj lumis. Sur la muroj viciĝis strangaj portretoj de nudaj virinoj surhavantaj bestmaskojn. Kaj meze de la ĉambro tronis rektangula tablo por dekdu personoj, tute malplena krom ekstremaĵo, kie Sinjoro Ĉapeljero sidis, vestita per sia plej bela kostumo.

Ridetanta sed malvarma li invitis min sidiĝi ĉe la kontraŭa ekstremaĵo. Tuj post mia sidiĝo servistino vestita kiel malnaiva ĉambristino tro seksaloga por sia ofico alportis al mi la antaŭmanĝaĵon kaj servis la vinon. Ŝiaj manieroj ĉe la limo de erotismo ŝajnis al mi maldecaj. La antaŭmanĝaĵoj konsistis el omara salato, plado kiun mi ne povintus manĝi en mia ĉiutaga vivo. Prestiĝa blanka vino kompletigis la scenejon. Kvankam tio povas ŝajni stranga, la servistino estis alportinta al Sinjoro Ĉapeljero papersaketon el McDonald entenantan panumitajn fritbastonetojn kaj kokakolaon. La maljuna viro ekmanĝis sian pladon per rafinitaj gestoj, kiuj kontrastis kun lia manĝo, kaj li daŭre rigardadis min. Li

malofte palpebrumis, kio igis malkomforta la atenton, kiun li direktis al mi. Pro tio mi tute forgesis mian menuon kaj ne ekmanĝis la omaron, eĉ se ĝi eble valoris per si mem unu tagon de mia salajro.



La servistino eligis malestiman klukon, kiam ŝi reprenis mian preskaŭ plenan teleron. Ŝi ankaŭ kolektis la rubaĵojn de la manĝo de Sinjoro Ĉapeljero kaj enŝteliĝis en apudan ĉambron. La silento, jam peza, pligrandiĝis. La superestro plu rigardis min kun malvarma kaj enigma mieno, ne dirante unu vorton. Mi ne sciis, kion diri kaj ne aŭdacis emfazi la malĝojan flankon de la situacio. Silentigita de la paniko, mi pli atente observis mian gastiganton. Mi provis percepti lian humoron cele al planpreparo por eskapi el tiu farso. Sed li estis preskaŭ senmova. Malvarma. Nelegebla. Lia rigardo estis intensa sed senpersona. Li ne rigardis min kiel homon, sed kiel objekton, aŭ eble eksperimenton.

La seksbombo revenis kaj demetis antaŭ min pecon da viando tiel apetitivekan kaj preparitan tiel zorge, ke ĝiaodoro forgesigis min, kie mi estis dum kelkaj sekundoj. Poteto da saŭco staris apud tiu delico, kaj laodoro same kiel la koloro suspektigis min la ĉeeston de trufoj kaj spicmiksaĵo inda je la plej grandaj kuiristoj. Siaflanke Sinjoro Ĉapeljero ricevis duakvalitan picon. Ŝajnis, ke ĝi devenis de Pizza Hut aŭ Domino's, unuvorte, unu el tiuj ĉenrestoracioj, kiuj sukcesas flati la malnoblajn kuirartajn inklinojn de la nutraĵaĉoamantoj. Denove li ekmanĝis sian pladon kun ekscasaj manieroj, kiujn li esprimis ĉifoje farante gestojn per sia arĝenta manĝilaro. La servistino verŝis al li en kristalan glason bieron po kvindek centimoj por duonlitro, similan al tiu, kiun iuj senhejmuloj trinkas dum la tuta tago. Kiom la omaro malmulte tentis min, tiom tiu peco da viando, kiu verŝajne multege kostis, venigis akvon en la buŝon. Mi estis manĝonta ĝin kiam mi rimarkas, ke mi ne havas manĝilaron. Mi levis demandajn okulojn. Moketa

lumeto ekbrilis en la rigardo de mia gastiganto. Li faris mangeston al la servistino, kiu alportis al mi forketon kaj rondan tranĉilon, kiujn oni kutime donas al la infanoj. Mi estis embarasita, sed mi ne aŭdacis laŭtigi la voĉon aŭ trudi min, kaj mi elturniĝis per tio, kion oni estis doninta al mi.. Feliĉe la bovaĵo estis molega, kaj mi povis tranĉi ĝin senpene. La servistino servis al mi maloftegan vinon, tuj kiam mi ekmanĝis el mia telero.

La ĉefmanĝaĵo estis estinta absoluta delico. La viandaĵo solviĝis sur la lango, kaj pro la saŭco delektema kaj ekvilibra, miaj papiloj ne plu povis elporti tian plezuregon. Krome mi ne estis fakulo pri ruĝa vino, kiun mi maloftege trinkis, sed tiu ĉi estis plene delica kaj perfekte akordiĝis kun la bovaĵo. Siaflanke Sinjoro Ĉapeljero ne finmanĝis sian picon. Li ne ŝatis kapsikojn kaj ĉiuj tiuj de lia manĝo estis grupigitaj en angulon de lia telero. La servistino glitigis varman manon sur mian ŝultron, kiam ŝi reprenis mian malplenan teleron, kaj grimacis en paŭto de malkontenteco fronte al la restaĵoj de la superestro, antaŭ ol reiri en la malantaŭan ĉambron. La silento revenis, sed post tia peco da viandaĵo mi ne plu havis la impreson, kvazaŭ mi venis por nenio. Mi iomete malstreĉiĝis kaj konstatis, ke Sinjoro Ĉapeljero same faris. Lia rigardo estis fariĝinta pli esprimplena kaj mi aŭdacis diveni iomete da varmo. Mi permesis al mi riski rimarkon.

— Tio estis bonega.

— Kaj tio ne estas finita, li simple respondis.

Efektive la servistino reaperis. Mi ricevis veran ŝokon, kiam mi konstatis, ke ŝi estas malpli vestita ol antaŭe. Ŝi nun nur surportis kalsoneton kaj puntan mamzonon. Ŝia korpo estis



belega kaj tenis mian atenton dum longa tempo. Kun petola rigardo ŝi demetis antaŭ min fajne prilaboritan bovlon enhavantan glaciaĵon, meze de kiu brilis varmflavaj fragmentoj. Mi sufiĉe rapide ekkomprenis, ke ili estis oreroj, kio estas freŝdata kutimo en grandaj restoracioj. Antaŭ la superestron demetis la belega ulino industrian mafinon. Mi estis kompreninta la ludeton kaj decidis gustumi mian glaciaĵon. Preferindas profiti la situacion. Sed denove mi ne havis manĝilaron. Kiel antaŭe mi levis la okulojn kaj faris signon por atentigi pri tio. Sinjoro Ĉapeljero notis mian peton kaj strange ridetis.

— Vi ne havos manĝilaron ĉifoje, li diris kun inciteta tono.

La streĉiteco tuj realtiĝis kaj alprenis maltrankviligan direktoŝanĝon, ĉar mi perdis miajn inhibojn. Eble pro alkoholo, eble pro deziro, aŭ eble ĉar mi estis la viktimo de manipulado, kiun mi ne scipovis rimarki, sed mi permesis al mi manĝi la glaciaĵon per la fingroj. Mi trempis ilin en la malvarman kremon kaj lekis ilin poste, tion mi faris kun nervozeco kaj videbla malekvilibro. Eĉ se mi devis agnoski, ke la manĝo estas bonega, la situacio havis nenion logikan, al kio mi povis alligi min. Mi formanĝis kiel besto deserton, kiu verŝajne valoris pli ol cent eŭrojn. Sinjoro Ĉapeljero eĉ ne ekmanĝis sian mafinon.

La servistino, kiu estis elŝteliĝinta, dum mi perdiĝis en mia glaciaĵo kaj en miaj pensoj, revenis en la manĝoĉambron. Sed ĉifoje ŝi estis tute nuda. La ruĝaj rebriloj de la lampojn lekis kaj valorigis ŝian absolute perfektan korpon. Flueto da salivumo eliĝis el mia buŝo, kiam ŝi reprenis mian pladon, kaj mi avide sekvis ŝian koksolulon, kiam ŝi trairis la tutan longon de la tablo por repreni la ankoraŭ netuŝitan mafinon, antaŭ ol malaperi refoje. La konfuzo kaj la streĉiteco, kiuj



vigligis min, iĝis netolereblaj. Kio okazis al mi estis belege, sed tamen tion mi ne komprenis, kaj la retenigema sinteno de la superestro, kiu observis la scenon konservante dignon kaj memfidan mienon, restis por mi absoluta mistero. Li konsciis mian emocion, kaj tio kaŭzis en li ian amuziĝon, kiu desegnis apenaŭan rideton sur la vizaĝtrajtojn.

Mi eligis krion, kiam la servistino reaperis. Ŝi plu estis nuda, sed estis skribite per grandaj nigraj literoj sur ŝia ventro « PRENU MIN ». Mi sentis min distirata, mi estis preskaŭ saltonta sur ŝin. Ŝi demetis kafon fronte al mi dum mi ne plu povis deturni mian atenton de ŝia korpo. Ŝia mamo tuŝetis min, kiam ŝi malproksimiĝis. Ŝi glitis ĝis la sidloko de la superestro kaj volis doni al li trinkaĵon similan al la mia, sed entenatan en glaseto de aŭtomata maŝino. La maljuna viro malakceptis per unu gesto. Ĉifoje la servistino ne malaperis sed restis stare apud Sinjoro Ĉapeljero fronte al mi, por ke mi plene ĝuu la spektaklon. Dum mia rigardo ne forlasis ŝin kaj mi devis regi min je ĉiu sekundo, la superestro ekparolis kaj ĉifoje estis babilema.

— Ŝi estas belega, ĉu ne ? Mi elektis ŝin speciale por tiu manĝo. Pro via agitiĝo mi konjektas, ke via imago ekzaltiĝas en tiu preciza momento. Kaj tian manĝon perfekte finus momento da intimeco kun ŝi, ĉu ne ? Sed kiel vi suspektas, estas kondiĉo. Mi observas vin de longe, Sinjoro Kristiano. Mi enketis ĉe viaj superuloj, kaj ŝajnis al mi, ke vi estis la perfekta kandidato por la eksperimenteto, kiun mi nun faras. Laŭ miaj informfontoj vi vere estas bravulo. Vi konkubas kun iu, por kiu vi videble deziras fari penojn. Vi estas serioza en via laboro, kaj en la firmao vi estas konsiderata kiel iu honesta. Vi eĉ estas iom tro kompleza, laŭ iuj eĥoj, kiujn mi havis. Vi povus agi pli malvarme al viaj proksimuloj, aŭ senti vin malpli koncernata de la problemoj de aliaj. Vi sisteme rifuzas egoismon, dum la plejmulto da homoj ĝuas ĝin sen ia konscienciproĉo. Do mi venis al mia eksperimenteto. Dum tiu manĝo mi alportigis al vi absolute bonegajn pladojn, kiujn neniam povos koni iu, kiu ne forgesas sian modestecon. Fronte al vi mi manĝis aĵojn, kiun vi certe konas, nome malmultekostajn manĝaĵaĵojn, kiujn ĉiu popolhomo konis en iu tempo aŭ alia de sia vivo. Fine mi ofertas al vi tiun belegan ulinon, kiu pretas havigi al vi agrablegan momenton, kaj kredu min, pro la prezo, kiun ŝi kostis, ĝi estos agrablega. Kaj tio estas nur komenco. Mi ofertas al vi salajron kun ses ciferoj. Disponigas al vi ofican apartamenton. Duan domon sur la hispana marbordo. Adresaron

de la plej bonaj referencoj pri la franca ŝiko, kiun vi povos uzi laŭplaĉe. Kion vi devas fari, tio estas nur forgesi vian koramikinon, ĉesigi rilatojn kun ĉiuj viaj proksimumoj kaj forlasi tiun urbon. Komencante hodiaŭ vespere, mi vetis, ke mi faros vin nova viro. Viro, kiu forlasas sian proletan afablecon por iĝi riĉulo, egoisto, kiu vivas malavantaĝe de la aliaj. Mi volas scii, ĉu la moraleco, pri kiu fanfaronas tiuj, kiuj havas malmulton, havas realan fundamenton, aŭ ĉu nur temas pri mensogoj, kiujn vi diras al vi por pravigi vian senhavecon. Vi devas nur forlasi ĉion, kion vi konstruis ĝis nun, kaj neniam plu alparoli al tiuj, kiuj ekde tiam apartenos al via pasinteco. Diru jes, kaj vi ĝuos la plej magian momenton en via ekzistado kun Starla ĉi tie estanta, kaj la vivo, kiun mi promesas al vi, estos via. Diru ne, kaj vi reiros tien, de kie vi venis, kun bedaŭroj ĝis la fino de viaj tagoj. Sinjoro Kristiano, kion vi decidis ?

La tempo haltis. Mia cerbo forlasis min. Mi estis ekster mia korpo. Tri literoj kaj mia vivo ŝanĝiĝis por ĉiam. Du aliaj literoj kaj mi revenis al mia ĉiutageco. Mi sentis, ke mi ploris. En tiu momento mi ne sciis, kion respondi. La rideto de Sinjoro Ĉapeljero nun estis larĝa kaj sadisma. La emocio intensiĝis. La distirado inter facila vivo kun ĉiaj plezuroj, kiun mi deziris, kaj vivo simpla kaj morale laŭdebla, estis tro grava elekto por mi. La konscio eskapis el mi, la ĉambro ĉirkaŭ mi turniĝis kaj mi defalis de mia seĝo. Vizaĝaltere mi falis en nigran dormon kaŭzitan de profunda konfuziĝo. Mi sciis, ke mi estas vekigonta frue aŭ malfrue kaj mi devos elekti, sed tiun elekton mi ne volis fari.

Tiun historion aperintan en short-edition.com esperantigis Jean-Mary

Surrela servo en Prago

La restoracio Výtopena en la centro de Prago estas ne nur bona loko por gustumi rostitan viandon kaj trinki lokan bieron. Ĝi ankaŭ estas netipa stablo, kie parto de la servo estas plenumata per reto de malgrandaj trajnoj...

Prago. Mia trajno foriras post du horoj. Nur sufiĉa tempo por regali min per eta manĝeto en restoracio, kiun mi ĉiam volis provi. Tute proksime de la praga stacidomo, t. e. kelkminuta marŝo, la restoracio Výtopena (la deponejo) proponas rostitajn viandojn, akompanatajn per hejmfarita biero. La adreso estas prestiĝa, la restoracio situas sur la placo Venceslas, grandega spaco en la koro de la ĉeĥa ĉefurbo. Superstarata de la Nacia Muzeo kaj la statuo de Sankta Venceslas bildigita sur sia ĉevalo - rendevuejo ŝatata de la praganoj, la placo estas ĉirkaŭata de konstruaĵoj en la novartaj kaj novrenesancaj stiloj. La enirejo de la restoracio ne bele aspektas, oni devas grimpi kelkajn ŝtupojn por eniri la ĉambregon. Specialaĵo de ĉi tiu stablo : mendoj estas servataj rekte al via tablo dank al 900 metra longa fervoja reto. La G 1/22.5-skalaj trajnoj alportas viajn trinkaĵojn ĉien en la restoracio, montrante maksimuman rapidecon de 20 km/h.

Apud mi patrino kaj ŝiaj du infanoj vidas sian mendon alveni, mirigitaj, rekte sur ilian tablon. La trajno iris tien longan vojon, pasante tra longa tunelo, kun la reflektoroj lumigitaj kaj finante sian kuron inter la du infanoj. Fervojaj sonefektoj pligrandigas la efikon al la knabetoj. Ilia ĝojo estas kontaĝa kaj ilia patrino filmas per sia poŝtelefono por ne perdi ion ajn. La unua sukceso de ĉi tiu restoracio estas la mirindaĵo kaŭzita de ĉi tiuj trajnetoj malsamaj ol la aliaj. Realajo por 7 ĝis 77 jaraĝaj infanoj!

Mia mendo postulos la luadon de du trajnoj. La unua portas mian pinton da Pilsener, ĉi tiu helblonda biero estas nepre ĉi tie. Biero estas ĉeĥa pasio. Krome, kun 150 litroj jare kaj po loĝanto, la ĉeĥoj estas la plej grandaj biertrinkuloj en la mondo! La dua vagonaro alportas al mi kelkajn minutojn poste mian



vaporantan pladon sur la vagono : kradkuirita kolbaso kun kondimento el rostitaj paprikoj kaj sekaj tomatoj kaj kelkaj pikloj da legomoj kun bonvena acideco por ekvilibrigi la grason de la kolbaso. Plado, kiu akompanas perfekte mian bieron - aŭ ĉu inverse? Ne gravas... Ĉiukaze, la sperto valoras la mallongan marŝon al la stacidomo, precipe por amatoroj de fervoja modelismo. Formulo, kiu ŝajnas esti renkontinta sukceson. Ankaŭ en Vieno malfermiĝis restoracio Vŷtopna. 14 ciferece kontrolitaj lokomotivoj provizas tie servon per trenado de trink- kaj manĝaĵoj sur reto de 600 metroj da reloj.

Pierre MICHAEL

La adreso:
Restoracio Vŷtopna Praha
Väclavské náměstí 56
110 00 Praha 1 - Nove
Mesto
+420 775 444 554



La Vie du Rail - la 19-an de aŭgusto 2022

Tiun artikolon de Pierre MICHAEL esperantigis Jean-Mary

MEDIKAMENTOJ JE KELKAJ LEŬGOJ SUB LA MAROJ

Ĉe la atlantika marbordo, sciencistoj studas la terapeŭtikajn merkatojn de la spongoj, mikroorganismoj, asterioj kaj vermoj de maro kaj de profundaj akvoj. Iliaj esploroj estas internacie agnoskitaj.

Por la esploristoj, sendependaj aŭ kunligitaj al la Ifremer centroj (IFREMER : Franca Esplorinstituto por la marekspluato), la submara mondo havas multkialojn por fascini nin. Tri el ili, ĉi tie, lernigas nin la tutan neceson interesiĝi pri mara vermo, asterio aŭ bruna algo por adapti niajn medicinajn praktikojn. Iliaj novigaj aplikaĵoj ebligas realigi novajn organgreftojn, flegi memor- kaj lernmankojn ligitajn al trisomio 21 same kiel la Alzheimer malsano aŭ ankoraŭ rekonstrui lezitan kartilagon. Fascinanta !

Savi vivojn dank'al mara vermo

Se vi frekventas la strandojn, vi sendube vidis sablajn spiralaĵojn, kiujn *Arenicola marina* lasas malantaŭ si sur la areo de tajdobalanco. Ĝuste serĉante per kiaj rimedoj tiu mara vermo sukcesas reteni sian spiradon dum la basa tajdo (dum almenaŭ ses horoj, kiam ĝi retiriĝas), la doktoro pri biologio Franck Zal fine studis ĝian hemoglobininon. Tiu ĉi devas fiksi la oksigenon kaj vehikli ĝin en la sango al la organismaj ĉeloj. Tiu mara senvertebrulo estas la spirhalta ĉampiono, rivelas la sciencisto,





« ĉar ĝia hemoglobino havas oksigenadan kapaciton 40 fojojn superan al nia. Krome la hemoglobino de *Arenicola marina* kongruas kun ĉiuj sangogrupoj ».

Ekde la 2000aj jaroj, Franck Zal vidas, en tiu senvertebra vermo, rimedon kontraŭ gravaj medicinaj problemoj, unue por pli bone prezervi la organojn atendantajn transplanton kaj por malpliigi la greftan netoleron. Tiam esploristo en la CNRS (Nacia Centro pri Sciencaj Esploroj), li decidis fondi Hemarina-n, ekfirmao en Morlaix,

Bretonio. Kun siaj skipoj, li elpensas procedon, kiu ebligas ekstrakti la hemoglobinon el tiu mara vermo, purigi ĝin kaj poste transformi ĝin por obteni solvaĵon aldoneblan al ĉiuj preparadoj kaj teknikoj de organprezervadoj. Tiel naskiĝis HEMO2life, kiu ebligas oksigeni la greftaĵon, do pli longe daŭrigi la konservtempon (pasantan al 48 horoj anstataŭ 6 horoj por unu pulmo) kaj malpliigi la riskojn de netoleremo. Ekde 2013, la uzataj maraj vermoj estas bredataj en akva farmbieno, en la insulo Noirmoutier. Ĝis nun, preskaŭ 300 renaj greftoj estis realigitaj kun la helpo de tiu universa transportilo de oksigeno kadre de klinikaj eksperimentoj. En 2018, la dispozicio estis sukcese testita de la skipoj de la hospitalo Georges Pompidou en la kadro de la unua retransplanto de vizaĝo. Pli freŝdate ĝi estis uzita dum grava rekonstrua kirurgio, same kiel dum unu duobla transplanto de brakoj sur junulo en Hindio.



Hemarina

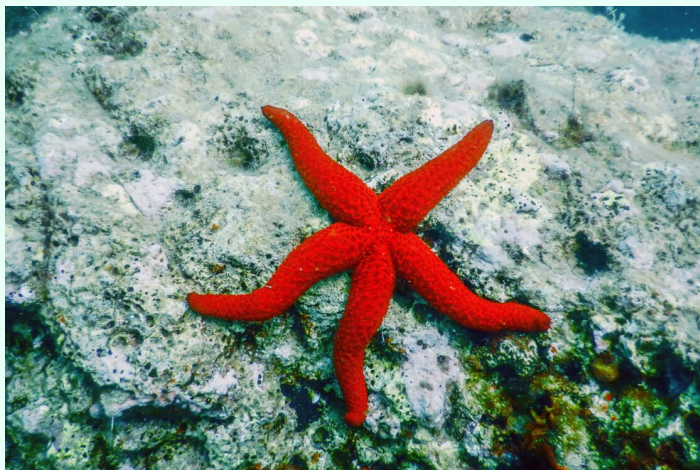


Fotoj de la akva farmbieno de Noirmoutier

Inspiriĝi de la asterioj kaj de la spongoj

Antaŭ 30 jaroj, ĉe la biologia stacio de Roscoff (CNRS), Laurent Mejer kaj ties skipo malkovris la roskovitinon : molekulo deveninta de asteriaj ovoj, kies analogaĵoj kaj aliaj derivaĵoj estas nun studataj en granda nombro de terapeŭtikaj kampoj (en kancerologio, sed ankaŭ por la kistika fibrozo, la reŭmatoida poliartrito, la sindromo de Cushing... « tumor de surrenaj glandoj ») de esplorskipoj en Francio kaj eksterlande.

Ĉe Manros Therapeutics, bioteknologia entrepreno fondita de Laurent Mejer en 2011,



oni esploras ekde 2016 la kontribuon de novaj derivaĵoj de tiu molekulo en la kuracado de la kistika fibrozo. Du aliaj esploroj estas studataj de Perha Pharmaceuticals (filio de Manros Therapeutics fondita en 2019). Antaŭ ĉio, iaj derivaĵoj inspiritaj de la roskovitino por preventi la surdecon induktitan de medikamentoj alnomataj « ototoksaj ».



Marspongo leucetta microraphis

ligitajn al la Alzheimer malsano kaj malrapidigi la scikapablan ekkadukiĝon. La laboroj estas ankoraŭ en preklinika fazo (kun testoj kondukataj sur bestoj) kaj, hodiaŭ, « la rezultoj estas ege kuraĝigaj », rimarkigas Laurent Mejer. Li esperas deponi rajtigon komenci kliniklaboron al la nacia Agentejo de la sekureco de la medikamento kaj de la sanproduktaĵoj antaŭ la fino de 2022, por komenci provojn sur la homo.

Bakterioj por ripari niajn histojn

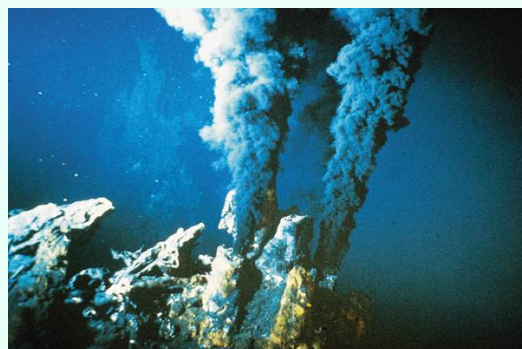
De la agarararo uzata en nutra industrio pro siaj ĝeligaj kaj densigaj kvalitoj ĝis la alginato kun cikatrigitaj kaj kontraŭhemoragiaj efikoj en la pansaĵoj, jen la sama kvanto de fontoj (polisakaridoj, tio estas kompleksaj sukeroj) el la mara mondo, en la nunaj cirkonstancoj, brunaj algoj. Ekde nun, la esploristoj eĉ serĉas polisakaridojn en la profundaj hidrotermaj oceanaj fontoj. En la franca esplorinstituto por la mara ekspluato (IFREMER) de la Atlantika Centro de Nantes, kie « stamoteko » (biblioteko ariganta la marajn mikroorganismojn identigitajn) estis fondita antaŭ pli ol 20 jaroj, Sylvia Collic-Jouault eksplikas studi « du marajn bakteriojn (Alteromonas infernus kaj Vibrio), kiuj produktas polisakaridojn kun specifaj kvalitoj ekspluateblaj en la fako de regeneraj medicinoj ».



Kribrado de bakterioj produktantaj polisakaridojn

(Traduko far Gérard kaj Jeannine de artikolo skribita de Charline DELAFONTAINE en la revuo La Vie de la 21a de julio 2022).

Profunda hidrotermia fonto



Nun, estas esploroj por konfirmi la kontribuojn de tiuj molekuloj por rekonstrui la lezitan kartilagon kaj la oston kun la universitato de Nantes. Dank'al la kresko de la bioteknologioj, ne necesas mergiĝi en la grandajn marajn profundaĵojn por ĉerpi tiujn bakteriojn : oni bredas ilin en fermentejoj, kiuj produktas la polisakaridojn. « Poste, tiuj molekuloj estas modifitaj por plibonigi ilian interagadon kun la homaj ĉeloj. Histospecifaj kreskfaktoroj studitaj por faciligi la riparadon, estas aldonitaj al la kulturmedio », priskribas Sylvia Collic-Jouault. Ŝi aldonas, ke ŝi kondukas ankaŭ laborojn kun la universitato de Nantes cele precizigi la antimetastazajn kvalitojn de polisakaridoj sekreciitaj de tiuj bakterioj.

RECEPTO
DE
TURKA SUPO

Ingrediencoj :

- 2 aŭ 3 cepoj
- 3 aŭ 4 terpomoj
- 255 gr da koralkoloraj lentoj
- akvo
- ajlo
- salo
- sekitaj mentfolioj

- Kuiru en salita akvo la cepojn, terpomojn, 2 aŭ 3 bulberojn de ajlo,
- Poste aldonu la lentojn,
- Boligu la tuton,
- Miksu,
- Se la preparaĵo estas tro densa aldonu akvon,
- Haketu la sekitajn mentfoliojn,
- En la pato, fandu la buteron, aldonu la mentfoliojn kaj kuiru iomete,
- Verŝu ilin sur la supon,
- Aldonu pli aŭ malpli da mento laŭ via gusto.

Bonan apetiton.



Tiun recepton proponis al vi Gérard kaj Jeannine.