

Mensuel
Numéro 70
Décembre 2010

Zone euro : 3,50 €
Suisse : 5 FS
Autres pays : 4,50 €

La SAGO

La Sat-Amikara GazetO

Esperanto :
vers une culture sociale sans frontières.



Esperanto-Renkontigo ĉe Mediteraneo
Seto de la 22a ĝis la 26a de aprilo 2011

Vendrede 22a en Lazaret 20a 30 *FaMo* Sabate 23a kino Comedia 20a
Esperanto FILMO Dominique Gautier prezentas sian filmon «Esperanto» premiere

Sabate 23a en teatro Georges Brassens 22a
Jacques Yvart
kantas
Georges Brassens
en Esperanto

Dimanĉe 24a en teatro Georges Brassens 21a
KAPRIO! Kapriol! frisa folkmuziko
Kaj Tiel Plu tradicia kataluna/okcitanana

Lunde 25a en Lazaret 21a
TTT : Teatro Trupo de Tuluzo
Patric : okcitanana kantisto
JoMo kaj Solniŝka : slava etoso

Gustumu gastemon!
Akcepto Seta, ne estas asketa
(recepto p2)

La onta kongreso, almenaŭ gastronomi-nivele...

Ni verŝajne ĉi jare ne povos publikigi specialan numeron pri la kongreso, pro manko de aparta korespondanto en la OKK. Cxiujn informojn (alispicajn k alispicajn!) vi trovos en la retejo: <http://esperantosete2011.fr/...Bonan apetiton !>

Setece kuiru !

Setaj terpomoj

Por 4 personoj:

- 1 kg da terpomoj
- 2 ajleroj
- 3 kuleroj da olivoleo (*prefere tiun de Serge -Vidu apude ! NDLR*)
- petroselo, salo, pipro.

Majonezo:

- 2 kuleroj da vinagro
- 1 ovoflavo;
- salo, pipro; oleo (*sama konsilo ! NDLR*).

RECEPTO:

Unue ni senŝeligas kaj pecigas la terpomojn kaj la ajlerojn. Ni hakas la ajlerojn kun la petroselo. En oleita varma marmito ni antaŭkuire substas la terpomojn. Ni aldonas la hakojn kaj miksas. Ni mezvarme kuiras dum 20 minutoj.

Ni aldonas salon, pipron kaj bolantan akvon ĝis la mezo de la marmito. Ni kovras kaj kuiras dum 25 minutoj.

Nun, ni preparas la majonezon sen mustardo. Poste ni verŝas kaj miksas la restaĵon de la bolanta akvo en la majonezon.

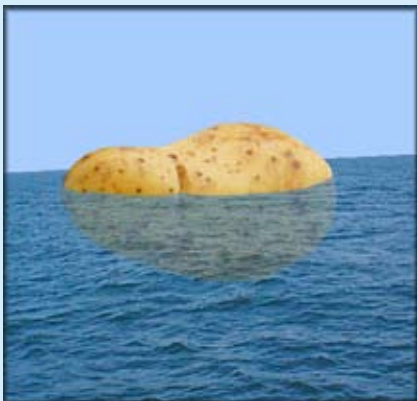
Ni eltiras la marmiton el la fajro kaj miksas la terpomojn kun la majonezo.

Ni tuj manĝos kun ruĝa aŭ rozkolora vino.

**Redaktita, adaptita, tradukita
far C.B.E.**

(*Cercle Biterrois d'Espéranto*)
laŭ

«*Richesses et saveurs de l'Hérault*»
de «*Maguelonne*»
(grupo de kamparaj virinoj).



Tipe Seta terpomo...

Gusto de olivoleo

Olivarbo estas konsiderata en ĉiuj ĉirkaŭmediteraneaj civilizacioj kiel arbo de paco. Kial?

Sendube pro ĝia escepta vivdaŭro- fakte, ekzistas miljaraj olivarboj-, krome pro ĝia aparta aspekto: kun ĝia dika nodoplena trunko, ĝiaj kliniĝantaj branĉoj, arĝentaj folioj, ĝia granda adapto al kapricoj de mediteranea klimato, kiu alternigas koleremajn fulmotondrojn kaj longajn periodojn de sekeco.

Nenio estas pli agrabla ol promonado en fruktoĝardeno de olivarboj;

olivkulturistoj, kiuj laboras en tiu medio, estas rimarkindaj pro sia kvieteco, sia simplanimeco. Estas memkompreneble, ke tia arbo produktas rimarkindan frukton, olivon, kiu, premigite, donacas puran suknon kun raraj gustoj: olivoleo.

Konvenas precizigi unue, ke olivoleo estas kondimento - t.e. stimulaĵo -, kiu plialtigas la kvaliton de la manĝoj. Olivoleo ne konsumiĝas pura: ĝi estas parto de multaj pladoj, kies guston ĝi riĉigas, ĝi estas vera parto de la gustoj, kiujn oni renkontas en mediteranea manĝokutimo.

Por havigi la plej bonajn rezultojn en kuirado, konvenas koni la ĉefajn oleokategoriojn kaj iliajn diversajn karakterizaĵojn. Kutime, oni klasifikas olivoleojn en tri grandaj kategorioj: olivoleoj, kiuj posedas «verdan fruktoguston», «maturan fruktoguston» kaj «nigran fruktoguston». En ĉiu el tiuj kategorioj troviĝas diversaj intensecoj, flaraj kaj gustaj, klasifikeblaj: intensa, meza, dolĉa.

Por aprezi ĉiujn tiujn nuancojn, la gustumado de oleo obeas elprovitajn teknikojn, kies ĉefaj etapoj tiel disvolviĝas: la analizota specimeno- t.e. kelkaj mililitroj- estas metita en glason, ĝenerale koloran - la vida aspekto de oleo, tre varia, ne estas trafa indiko - kaj estas varmigita je 25-28 gradoj. Je tiu temperaturo, la volatilaj elementoj de oleo eliĝas kaj per rapidaj enspiroj, la gustumanto taksas la flarajn karakterizaĵojn de oleo.

Venas poste la gusta esploro: la gustumanto enbuŝigas etan oleokvanton,

longe maĉas ĝin, taksas la nuancojn kaj finfine glutas aŭ kraĉas ĝin.

Tiel, en la verda fruktogusto, la gustumanto trovas verdaĵ-odorojn kaj gustojn: ĵus tranĉita herbo, freŝa fojno, artiŝoko, tomatoplanto, verda banano, verda migdalo, k.t.p.

En la matura fruktogusto, troviĝas odoroj kaj gustoj ĉefe flaraj kaj fruktaj: pomo, ananaso, pruno, ruĝaj fruktoj (nigra ribo, frago aŭ frambo), tomato-frukto, avelo,...

En la nigra fruktogusto, la oleo posedas karakterizan

longan enbuŝdaŭrecon; praktike ne plu estas vegetalaj sensacoj, sed plie, gusto de nigra olivo, fungo, de subarbejo, kelkfoje kakao aŭ konfitaĵo.

Kiu estas la deveno de tiuj diversaj gustokategorioj?

Du faktoroj superas: la

arbovarioj kaj la rikoltodato.

Koncerne la francajn variojn, la verda fruktogusto devenas el tiuj olivarboj: *Aglandau, Picholine, Bouteillan...*; la matura fruktogusto el *Lucquier, Négrette...*

Koncerne la rikoltodaton, ju pli ĝi estas frua, des pli la verda fruktogusto precipas; ju pli ĝi estas malfrua, des pli la matura fruktogusto superas.

La kazo de la nigra fruktogusto estas alia: antaŭ pistomiksado, la fruktoj estas metitaj en tiaj kondiĉoj, ke fermentado efektiviĝas en la frukto mem; tiam aperas novaj gustoj kaj odoroj. Tian produktaĵon oni nomas kelkfoje «oleo laŭ malnova metodo».

La kuiristo aŭ kuiristino devas bone posedi konon pri oleo, kiun li aŭ ŝi aĉetas, utiligas en sia kuirarto. Harmoninocio inter la ingrediencoj kaj la oleo gravas, do povas esti, ke li aŭ ŝi aspiras bonegajn rezultojn por regali parencojn, amikojn.

Tiel, li aŭ ŝi partoprenas iomete, je sia eta skalo, en la pravigo, ke olivarbo estas arbo de paco.

Serge Eysseric, oleo-faristo

Perkoresponda instruado

De du jaroj, mi partatempe okupiĝas pri la perkorespondaj kursoj de nia asocio. Tio signifas, ke mi ricevas la aliĝojn de lernantoj por iu kurso kaj provizas ilin per iu gvidanto-korektanto. Poste, la rilato okazas inter la korektanto kaj la lernanto. Okaze de aliĝo, mi ankaŭ rilatas al la libroservo kaj kasisto. Foje, la vojoj inversiĝas sed atingas la saman celon. La laboro ne estas tre peza, iom pli estus pli kontentiga. Mi ankaŭ plezure rolas, kiel korektanto.

La lernantoj laboras per iu el la proponataj libroj, sendas siajn ekzercojn al la korektanto, ĉu poŝte, ĉu rete. Amika rilato plejofte estiĝas inter la du personoj. La korektanto korektas sed ankaŭ gvidas, konsilas, instruas.

Mi decidis ĉesigi mian disdonan laboreton kaj prezentis mian demision al la Komitato pro persona kialo, t.e. ĝenerala laceco, proaĝa pigremo. Kelkaj malnovaj malfacilaĵoj emas ampleksiĝi.

Ni ĉiuj scias, ke instruado estas grava agado, precipe por asocio tia, kia la nia. Mi esperas, ke en la proksima estonteco, favore de mia foriro, iu kompetenta persono pripensos ian novan manieron plenumi distancan instruadon. Oni ne instruas distance, kiel en klasoĉambro.

Ni devas konsideri plurajn demandojn:

- Ĉu niaj metodoj kongruas por agrabla kaj bonkvalita studado? Ĉu la elektitaj lernolibroj taŭgas? Ĉu entute, lernolibroj taŭgas?

- Ĉu ni ne devas ekzameni, eble modifi, adapti la nunajn studlibrojn?

- Ĉu ni devas interesiĝi pri metodoj specife retaj por trafi pli junajn aliĝantojn? Tamen, ankoraŭ nun, kelkaj valoraj lernantoj preferas la plumon al la klavaro.

- Ĉu, se uzi Interreton, ni devas plani, disvolvi, starigi apartan sektion en nia asocia retejo dediĉitan al instruado?

- Ĉu ne estus pli efike, klare apogi, eble finance, teknike kaj homforte ekzistantan instru-retejon, kun kapablo jam larĝe agnoskita?

Niaj korektantoj donas sian tempon por helpi personojn, kiuj klopodas kontentige lerni nian lingvon. Ili ŝatas tiun laboron. Mi ŝatas tiun laboron. Mi komencis mian gvid-oficon, antaŭ ol komenci la ĝeneralan prizorgadon, en 2004. Tiam, neniuj demandoj min pri mia kapablo. Verŝajne, iuj bonaj amikoj favore taksis min.

Certe iu plurfaka kompetentulo sin kaŝas inter niaj membroj, kiu kapablos evoluigi la kursoagadon kaj starigi novajn metodojn pli allogajn kaj varbe efikajn.

Claude Gerlat

La problemo starigita de Klaŭdo, kaj pere de ties (komprenebla) demisiio, kaj pere de ties fina demandforma sintezo ne estas triviala. Ja SAT-Amikaro havas kiel celon proponi kursojn, sed statuto per si mem ne kapablas provizi al asocio kompetentulon, kiu plie estu aktivega aktivulo. Ne temas pri sindonemo: sindonemuloj estas certe tre simpatiaj homoj, sed neniuj efikas pli ol volontulo kiu agas unue pro sia propra plezuro. Ne brakoplekte atendente tiun «raran birdon» la interesatoj⁽¹⁾ decidis starigi seminarion kiel eble plej frue, en loko decidota (eble Greziljono).

Unu el la problemoj pridiskutotaj estos, kursoj jes, sed kiucele? Ĉu nepre ni devas prepari la lernantojn al ekzamenoj, kaj se jes, al kiuj?

Ne banala demando, kiam aperas forta propagando favore al submetiĝo al «internacia Eŭropa kadro» kiu aspektas pli strategia (oni agnosku Esperanton) ol pedagogia, kaj ankaŭ iom «komerca» - vidu la tarifojn en la kongreso de Seto: 72 kaj 82 € nur por trapasi ekzamenon, tio starigas evidentan selektadon per mono.

Bonvenaj estas la reagoj, komentoj, proponoj rilate tiujn gravajn problemojn.

Serĝo Sir'

⁽¹⁾ Ĝis nun enskribiĝis al la seminario Claude Gerlat, Vito Markovo, Marie-Hélène Desert kaj mi mem, sed se troviĝas aliaj interesatoj, tiuj sin anoncu kiel eble plej rapide. (Eblas telefoni 0450 777 118)

Reago al la aliĝo de SAT-Amikaro al APRIL

SAT-Amikaro dans son dernier numéro de la SAGO (novembre 2010), annonce son adhésion à l'APRIL - www.april.org - Association pour la Promotion et la Recherche en Informatique Libre.

L'espéranto et les logiciels libres partagent certaines valeurs communes.

En particulier, l'espéranto comme les

logiciels libres, sont des biens communs, non discriminatoires, librement utilisables par tous, sans être la propriété de personne.

Le soutien d'une importante association espérantophone à l'APRIL, ne peut que contribuer à faire favorablement connaître l'espéranto dans une communauté, celle du logiciel libre, active, en croissance, et surtout qui joue un rôle moteur dans l'innovation en informatique.

Bravo à SAT-Amikaro pour son initiative !

DJ

Enhavo

- 1 Kovrilpaĝo Seta kongreso ĉe la horizonto
 - 2 La Seta kongreso, gastronomi-nivele
 - 3 Perkoresponda instruado
 - 4 Selle Humuraĵoj
 - 4-5 La desupra ekologio kaj la demalsupra... (2a parto)
 - 5 Pri «La Bellevilloise»
 - 6 Deportado de Hindoĉinoj
- Supplément en français**
- 7 Salutations de IMT à SAT
 - 8-10 Dans la presse, et ailleurs...
 - 10 Les mille bouts de la langue
- 11 Praktikaj informoj
 - 11.12 Kiel traduki : Propre
 - 12.13 Libro-servo Recenzo
Libroj vivas pli longe
 - 14 Legindaj Legendoj
 - 14.15 Esperantistoj aktivas Reklamo (jes !)
 - 16 Esperantistoj aktivas Ĉe la lago 70

Partoprenis en ĉi numero:

(laŭ alfabeto ordo)

Andreo	Andrio
Elizabet'	Barbay
Albert	Cnudde
Serge	Eysseric
Claude	Gerlat
Louis	Gohin
Françoise	Guillaumé
Bruno	Henry
	Klod
Ĵak	Le Puil
Michel	Marko
Vinko	Markovo
Vito	Markovo
Yves	Nicolas
Jean	Selle
Serĝo	Sir'
Juliette	Ternant
Cerde Biterrois	d'espéranto

LA OBJEKTOJ ESTAS TIAJ,
KIAJ VI KREDAS ILIN. IUI
VOJAS SUR LA MARO
TIAL, KE POR ILI NE ESTAS
MARO...

JOAN BODON

Naŭcelo (12 Naucelle) NOVA Z.E.O. EN FRANCIO

la urbeto, ĉiu reprezentanto de lingvo estis akompanata de infano portanta la flagon de la koncerna lingvo. Do Esperanto-flago flirtis en la stratoj de Naŭcelo.

Mi provis ekscii kiel estis elektitaj la lingvoj, kaj aparte Esperanto. Nu tiu okcitana verkisto, kiu subskribis **Joan Bodon** (prononcata Ĉuon' Budu', ĉar ankaŭ la okcitana ne estas fonetika lingvo), tre interesiĝis pri la diversaj kulturoj de la mondo kaj pri la lingvoj, kiuj ebligas studi

La 23an de Oktobro 2010, en Naŭcelo, departemento Avejronio, estis inaŭgurita nova «Zamenhof-Esperanto-Objekto». Sur placo laŭ la nomo de loka verkisto, Johano Budu' (*Jean Boudou*, 1920-1975), estas instalitaj 25 kvadrataj slaboj el griza sabloŝtono, kun 1,2 metraj lateroj. Sur tiuj slaboj estas gravurita elektita frazo de la aŭtoro en 24 lingvoj, interalie en Esperanto; sur la 25a slabo estas la listo de la lingvoj.

Partoprenis la inaŭguron lokaj kaj departementaj instancoj (urbestrino, deputitino, senatanino, ktp), kaj reprezentantoj de la lingvoj gravuritaj, por legi la frazon en sia lingvo. Tial mi estis invitita por legi la frazon en Esperanto. Por tiu manifestacio la municipo akiris flagojn por reprezenti ĉiujn lingvojn; dum la festa procesio tra



ilin. Interalie li interesiĝis pri Esperanto, tial lia familio deziris, ke tiu lingvo estu reprezentita sur la monumento. La ceteraj lingvoj estis elektitaj por reprezenti plurajn kategoriojn: la antikvaj (hebrea, helena kaj latina), la plej disvastigitaj (angla, ĉina, ktp) kaj la minoritaj (eŭska, keĉua, ktp). Jen la kompleta listo de la 24 lingvoj: hebrea, keĉua (la lingvo de la Inkaoj), alzaca, sangoa (oficiala lingvo en Centrafriko), japana, kataluna, tamaziĥta, bretona, araba, portugala, itala, Esperanto, okcitana, franca, hispana, germana, ĉina, korsika, rusa, eŭska, hindia, helena, angla kaj latina. Rimarku, ke Esperanto, kiel la franca lingvo, kuŝas en honora loko, tuj apud la originala lingvo, la okcitana.

Andreo Andrio

