



# « LE GROUPE ESPERANTO DU MAINE » SALUTAS VIN !



## Bonvenigaj vortoj

Jen baldaŭ nova somero.

### Enhavo

- Sarta esperanta historio
- La monata Zeo
- Kio nova en nia retejo?
- Lokaj aktualaĵoj pri Eo
- Nia kuir-recepto

## La monata Zeo

En la fejsbuka grupo : **ZEO-j**

Zamenhof kaj Esperanto Objektoj

Jen kion ni proponis en aprilo 2022.

Aliaj baldaŭ sekvos...

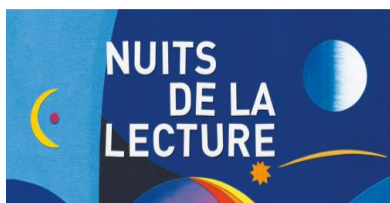


Bus-linio « Zamenhof » en Le Mans

## Kio nova en nia retejo ?

Okazis en januaro 2022

Legu la artikolon en [esperantolemans.org](http://esperantolemans.org)



## Sarta historio pri Esperanto

Louis-Henri Gazon 1870-1910



Louis-Henri naskiĝis la 11-an de décembre 1870, en Parizo. Ekde 1865 lia patro Louis estris la Centran Kurac-herban apotekon Ternes en Parizo, precize ĉe la 48-a de avenue Ternes; ĝi ne plu ekzistas nun.

Lia patro estis ankaŭ prezidanto de la Respublika Klubo de la departemento Sarto ekde 1882.

Post siaj studoj en Collège Chaptal kaj la akiro de abiturienta diplomo pri sciencoj, Louis-Henri enskribiĝis ĉe la supera lernejo pri farmacio en Parizo.

En 1897, li diplomitiĝis kiel unuaklasa apotekisto. En 1899, post la forpaso de sia patro, li forlasis Parizon kaj translokiĝis en la komunumo Spay (departemento Sarthe), deveno de sia familio, en la vilao Beau-chêne [boŝen] (bela kverko), kie li fondis la Normalan Apotekon de Spay.

Li kreis normalajn kaj raciajn kuracadojn por kuraci malsanojn de la stomako, intesto, hepato, renoj, pulmoj kaj spirvojoj, de la haŭto kaj de la sangodifektoj. Tiuj kuracadoj prezentitaj, okaze de la Internaciaj Higienaj Ekspozicioj en Parizo, Bordojo, Bruselo, Madrido, Napolo, ricevis tie la plej altajn rekompencojn, kaj ilia efikeco estis multfoje agnoskita. Ili ebligis al S-ro GAZON ricevi en Belgio kaj Hispanio, honorigajn distingaĵojn.

Ĉar li defendis la interesojn de la studentoj pri farmacio dum siaj studoj li ricevis la Palmordenon en 1901.

Louis estis adepto de filantropio, humanaj aferoj, kaj mutualismo. Fondinto kaj ĝenerala sekretario de la Manĝo-disdonado, en la kvartaloj Ternes kaj La Plaine-Monceau (1895-1899), li interesiĝis ankaŭ pri ekonomiaj kaj komercaj aferoj kaj membriĝis en diversaj Societoj, el kiuj « La Ligo por la Sarta Komerca kaj Industria Defendo ».

Estus tro longe citi ĉiujn societojn en kiuj li membriĝis.

De kiam li esperantiĝis? Malfacile respondi sed li estis membro de la Societo por la Disvastigo de Esperanto kaj membro de la estra komitato de la Esperanta Grupo de Sarto (GES) kreita en 1907. En tiu jaro li organizis ekskurson en Spay.

Louis-Henri GAZON forpasis la 12-an de novembre 1910, lia civila entombigo okazis en la tombejo de Spay, kie li kuŝas en la familia tombokelo.

## kampara ekskurso de *Fillé-sur-Sarthe*

La 25-an de septembro 2021 okazis kampara ekskurso de Fillé-sur-Sarthe ĝis Roeze-sur-Sarthe, promenado inter du urbetoj kiuj situas laŭlonge de la kanalo Sarto, proksime de alia urbeto Spay, bone konata de sartaj esperantistoj.

La GEM, « Groupe espéranto du Maine », estis organizanto de tiu promenado, kaj elektis tiun parton de la departemento memore al la unua esperanta grupo en Sarto. Al tiu grupo aliĝis loka gravulo Louis Gazon, apotekisto en Spay.

La tiamaj esperantistoj kunvenis en Spay en 1907 por memorinda renkonto. Ni parolos pri tio en alia artikolo.



Tiun tagon, agrabla estis la vetero por paŝi kaj ni plezure babilis dum la matena promenado.

Ni paŭzis plurfoje survoje por prezenti Esperanton al la ĉeestantaj ne-esperantistoj. Unue, ni parolis pri la senco mem de Esperanto, pri ĝia naskiĝo kaj ĝia disvastigo tra la mondo, ĝis ĝia apero en Sarto, sub la nomo: Esperantista Sarta Grupo, GES, kreita en 1907. Due, ni klarigis pri la lingvo mem, pri ĝia konstruo kaj ĝiaj reguloj kompare kun alilingvaj apartaĵoj.

Sur tiu vojo, lokaj tiamaj kreantoj de la GES certe paŝadis, eble kune, eble sole.

Kion ili pensus pri la nuna realo de Esperanto, 124 jarojn poste? Estus interese imagi iliajn reagojn! Ĉu ili revis tian estontecon por Esperanto? Ĉu ili povis supozi, ke du grandaj mondmilitoj mortigos tiom da homoj, kaj ke ankoraŭ nun, en 2022, militoj okazas, aparte tiu inter Rusio kaj Ukrainio? Ĉu ili elreviĝus?

Fine de tiu promenado, kelkaj el la grupo legis tri "Fablojn de Lafonteno », kies naskiĝtaga datreveno okazis en 2021. Ĉar tiu verkisto ebligis dialogojn inter bestoj per iu komuna lingvo, kaj transdonis al ni homajn valorojn per siaj Fabloj, oni povas pensi, ke li favore bonvenigus esperanton!



*Cikado kaj Formiko*", "*Rano volas egali Bovon*", "*Korvo kaj Vulpo*"...  
Gesinjoroj Christiane, Isalie, Alain  
pruntedonis sian voĉon por deklami  
kaj ni plezure aŭskultis.



Tiam estis preskaŭ la 13-a ni kune piknikis sur la liberarea « Teatro de MoulinSart ».

Post la manĝo ni deziris viziti la surlokan muelilon ĉe la rando de rivero Sarto, sed pro la kovimo ĝi ne funkciis. Tamen ni vidis ekspozicion en la eta butikoj kaj aĉetis tieajn produktaĵojn, interalie farunon eltiritan de tiu muelilo.

Krome, dum tiu promenado, provizitaj per gantoj kaj saketoj, nia grupo, geknaboj kaj kreskuloj kolektis la forĵetaĵojn survoje : plastajn botelojn, maskojn, paperojn... kaj tiel plu... ĉion kio ne taŭgas en tiu kanalbordo.



# Flano kun ĉerizoj

## Necesaj ingrediencoj

500/700 g da ĉerizoj prefere nigraj

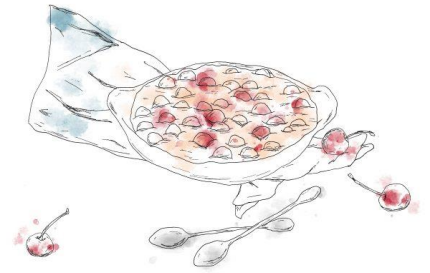
100 g da faruno

125 g da pulvorigita sukero + 25 g da kristalizita sukero

1 saketo da vanilita sukero

4 ovoj -  $\frac{1}{4}$  de litro da lakto

50 g da butero - 1 pinĉaĵo da salo



## Preparado

Lavu kaj sentigigu la ĉerizojn - elgutigu ilin sur sorba papero - eventuale senkernigu ilin.

Rompu la ovoŝelojn, almetu la pinĉaĵon da salo, la saketon da vanilita sukero: batu kiel por omleto.

Enmetu la pulvorigitan sukeron kaj plu kirlu dummomente.

Ŝutu la farunon iom post iom en la batmiksitajn ovojn kaj ne ĉesu kirli: la miksaĵo estu glata sen grumeloj.

Verŝu grade la lakton en la paston, zorge miksante samtempe.

Ekflamigu la fornon. (termostato 7 : de 30 ĝis 45 mn por kuirado)

Buteru abunde iun ajn bakpladon. (ekzemple plado por gratenaĵo)

Disŝutu la kristaligitan sukeron sur la fundo: dismetu la ĉerizojn sur la fundo de la kuirplado.

Verŝu la pastomiksaĵon sur la tuton. Dismetu la ceterajn buterpecetojn.

Enfornigu

## Rimarkoj :

- Fine de la kuirado, la ĉerizflano estas helbrune kolorita, la interno estas kuirita kaj ŝvelmola.
- La flano estas ege bongusta se malvarma, sed ankoraŭ pli se varmeta.
- Generale ĝi prepariĝas kun nigraj ĉerizoj kaj ĝi tre bongustas ankaŭ kun dolĉaj ĉerizoj.

*El la Gazeto n°60, Januar-Februaro-Marto 2007, Groupe Espéranto du Maine*



*Ĝis baldaŭ...nun preskaŭ someras ...*



Yvette Touzeau forpasis la 22an de majo 2022. Ŝi estis unu el la kreintoj de la GEM en 1991 kaj aktivis dum pluraj jaroj.

Sincerajn kondolencojn al ŝia familio.