



«Le Groupe Esperanto du Maine» salutas vin !



Bonvenigaj vortoj

*«Ni kune salutu tiun novan jaron
kiu maljunigas nian amikecon
sen maljunigi nian koron..»*

V. Hugo

Enhavo

• Poezia angulo :	• p. 1.
• Sarta blanka vino: Jasnières	• p. 2.
• Familio Bollée	• p. 3.
• Kuirarta specialaĵo : Miksopoto	• p. 4.

La sepa libro de la Gaŭlaj Militoj de Cezaro ne specigas la lokon, kie li subpremis la anĝevan ribelon gvidatan de Dumnac, jaron post Alesia.

Tamen, la urbo Les Ponts-de-Cé adoptis la anĝevan ribelanton. Laŭ tiu persistema renesanca legendo, gaŭla atako malhelpis la enskribon de la lasta silabo de la nomo de Cezaro sur la ponton, tiel klarigante la nomon de la urbo.

La Ponts-de-Cé

Mi trairis la Ponts-de-Cé
Tie ĉio komenciĝis

Kanto el pasintaj tempoj
Parolas pri vundita kavaliro

Pri rozo sur la ŝoseo
Kaj mallaĉita korsaĵo

Pri la kastelo de malsaĝa duko
Kaj cignoj en la foskavoj.

Pri la herbejo kie venas danci
Eterna fianĉino

Kaj mi trinkis kiel glacian lakton
La longan poezion de distorditaj gloroj

La Luaro forportas miajn pensojn
Kun la renversitaj veturiloj

Kaj la senarmigitaj armiloj
Kaj la larmoj malbone forviŝitaj

Ho mia Francio, ho mia forlasita
Mi transiris la Ponts-de-Cé

Verkis Louis Aragon dum la subita
forfuĝo en 1940



Jasnières (Ĵanjer') estas malpli ĝis pli milda blanka vino.

Cisterianaj monaĥoj disvolvis tiun vitejon dum mezepoko. La vino de tiu vitejo estis laŭdita de la franca reĝo Henriko la kvara. La filoksera krizo grave trafis la vitejon fine de la dek-naŭa jarcento.

Tiu vino estis elektita kiel « AOC » (protektita origina nomo) en 1937. Ĝia areo lokiĝas en la sudo de la departemento Sarthe, pli precize en la valo de la rivero Loir, ĉe la urbetoj Lhomme kaj Ruillé-sur-Loir. Ĝia areo kovras maksimume 127 hektarojn sed nur 80 ha estas nun kultivataj.

La specio « Chenin blanc » estas la ununura permesita vinberspeco.

La kalkargilaj deklivoj frontas sude aŭ sudoriente.

Tiu kultivaĵo profitas mezvarman klimaton sub oceana influo.

Ĵanjero, kiel ĝi aspektas?

Ĵanjero prezentas orflavan koloron, iomete malhelan, pli densaj en fekundaj jaroj.

Ĵanjero, kiel ĝi odoras?

Unuaj aromoj de akacio, citrusoj, abrikotoj kaj kratago ofertas aroman profilon, kune kun fumplenaj notoj.

Ĵanjero, kiel ĝi gustas?

Ĵanjero ekas senhezite antaŭ ol doni freŝan guston, tipa de la regiono. Ĝia kvalito ekvilibras tiun unuan impreson kaj donas amindan karakteron. La lastaj gustoj memorigas la frunktojn kun mineralaj nuancoj.

Ĵanjero, kun kiuj pladoj?

Aperitivo, marfruktoj delikataj fiŝaĵoj, kokida aŭ kunikla frikasaĵo kun frumaturaj legomoj.



Prezento de la familio Bollée [Bole]

Vi, kara amiko, ne povas ignori la familio Bollée.

Kial? Kiuj ili estis?

Sendube vi jam stiris veturilon, eble eĉ vi havas aŭton, do kompreneble vi havas rilatojn kun la fratoj Bollée.

Alia ekzemplo, vi scias evidente, ke la birdoj, la agloj, ktp, sendube flugas, sulkas ĉielon, ankaŭ la aviadiloj, do vi havas denove rilatojn kun la fratoj Bollée.

Amédée [Amede] Bollée, patro, estis mastro de forĝejo por fari sonorilojn je pluraj tunoj por preĝejoj. Li kreis modelon de aŭto en 1873 kaj estas konsiderata kiel la unua fabrikanto, kiu komerce produktis aŭtomobilojn. Amédée, lia unua filo, plibonigis tiujn aŭtojn danke al nova kaj malpli peza motoro. Krome, Amédée, entuziasmiĝanta pri la veturilo, kreis aŭton «Obéissante» [Obeema]. Estis ia kolektiva aŭto por dek du pasaĝeroj kaj du ŝoforoj: praa buso de niaj nunaj aŭtoĉaroj. Ankaŭ en 1875, la 9-an de oktobro, Amédée veturis 220 kilometrojn inter Le Mans kaj Parizo dum dek ok horoj per la "Obéissante".

En 1878, li desegnis kaj surmerkatis "La Mancelle", kiu estis ekipita per antaŭe muntita vapormaŝino, per rapidumŝanĝilo kaj per diferencialo. Ĉi tiu aŭto estas konsiderata kiel la unua amasproduktita aŭtomobilo: ĉirkaŭ kvindek estis fabrikitaj kaj venditaj.

Rilate al la frato de Amédée, Léon [Leŝ] Bollée, en 1888, 18-jaraĝa, helpis sian patron, sonorilfandisto. Li inventis kaj konstruis revolucion mekanikan kalkulilon, faritan el 3 000 partoj, konatan kiel kalkulilo por rekta multipliko. Tiel li evitis erarojn en la multaj necesaj kalkuloj por la fabrikado de sonoriloj. Ĉi tiu kalkulilo ricevis unuan premion ĉe la Universala Ekspozicio de Parizo en 1889.

Léon partoprenis en la unua aŭtomobila konkurso inter Londono kaj Braĵtono. Li alvenis unue sur la strandon Madeira-Drive stirante tri-radan aŭton kiun li kreis kaj nomis "Voiturette". (malgranda aŭto)



Léon estis ankaŭ fervorulo pri aviadiloj, jam antaŭ ĝia disvolviĝo. Pro tio en 1908, li invitis la usonan pioniron Wilbur Wright por ke tiu uzu terenojn, uzinojn, ktp, ĉe la urbo Le Mans, kaj provu sian praan aviadilon. Danke al la helpo de Léon Bollée, Wilbur Wright sukcesis ekflugi donante la konkretan pruvon de la aviado, tre antikva revo de la homaro.

Por verki tiun artikolon, ni legis (france):

https://fr.wikipedia.org/wiki/Am%C3%A9d%C3%A9e_Boll%C3%A9e

Sarta miksmarmitaĵo (miksopoto)

Necesaj ingrediencoj:

700 g da kokidaĵa fileo
120 g da senosta kunikla postaĵo
100 g da porka brusto
140 g da ĉampinjono
500 g da verda brasiko
200 g da karotoj
120 g da napoj
1/4 litro da blanka vino (Jasnières)
1/4 litro da bovbulojono
kulero da faruno
20 cl da freŝa kremo
2 kuleroj da oleo (arakido, nukso), salo,
pipro.



Preparado:

- Tranĉu la kuniklan postaĵon, la bruston de porko, la kokidaĵan fileon.
- Fortranĉu la piedojn de la ĉampinjonoj kaj purigu ilin sub akva flueto.
- Maldikigu ilin.
- Subakvigu la brasikajn foliojn en kaserolon plenan je bolanta sala akvo.
- Lasu ilin kuiri dum 5 minutoj, sekve elgutu ilin.
- Senŝeligu la karotojn kaj napojn. Detranĉu ilin laŭ regulaj bastonetoj.
- Farunu la kokidaĵon kaj kuniklaĵon.
- Flave subrostu ilin en malgranda marmito.
- Sekve aldonu la bruston kaj la ĉampinjonojn.
- Kuiru la tuton per arda fajro dum dek minutoj.
- Deprenu la viandon sur pladon, verŝu la blankan vinon en la marmiton kaj trikvare plidensigu la saŭcon.
- Aldonu la kremon kaj la bovbulojonon. Boligu maksimume dum unu minuto, remetitu la viandon kaj la legomojn.
- Ne forgesu taŭge spici.
- Lante kuiretu dum 5 minutoj.
- Servu multe varme.

Plenmano da verdaj fazeoloj aŭ pizoj eblas pliriĉigi la legomojn.

.....
Le G.E.M (Groupe Espérantiste du Maine) a été créé en mai 1991 ouvrant son horizon au département de la Mayenne. Il a modifié récemment son intitulé et se nomme depuis « Le Groupe Espéranto du Maine ».

.....
La GEM (Majna Esperantista Grupo) estis kreita en majo 1991, vastigante siajn horizontojn al la departemento Mayenne. Ĝi ŝanĝis sian nomon kaj de tiam nomiĝas "La Majna Esperantista Grupo".
.....