

N-ro 1/2004
16a jaro (2a periodo)



SALUTON EL SKOTIO

Jen nova jaro kun novaj oportunoj. En Norvegio ankoraŭ estas vintro, sed ĉi tie en Edinburgo, kie mi nun loĝas, jam floras la ĉerizarboj! En tiu ĉi numero de IND vi povas legi pri estintaj kaj estontaj aranĝoj, kaj aldonis mi ankaŭ du receptojn pri skotaj manĝaĵoj. Bonan legadon!

Heming Welde Thorbjørnsen



inter ni dirite

- LA JUNULARA FORUMO

Redaktis: Heming W. Thorbjørnsen

Kaĉofesto en Oslo



Ĉar fine ne realiĝis la planita «aktivula semajnfino» en novembro, ni decidis kompanse inviti al simpla kaĉofesto hejme ĉe Signe kaj Kai la 12-an de decembro. Ni ne tre vaste reklamis, sed esperis je la «ĝangala telegrafo». Kvankam venis nur unu NJE-membro (Leif Arne) kaj unu plenkreskulo (Anne), ni pasigis agrablan vesperon manĝante julkaĉon kaj verdan marcipan-porkon. Estis diskutataj ĉiaj aferoj – krom Esperanto...

Bonvenas ideoj pri aliaj aferoj kiujn ni povus aranĝi aŭ fari kadre de NJE. Gravas ja ke ni kelkfoje vidu unu la aliajn. Ĉu eble io alia ol kabanumado kaj kaĉofestoj povus allogi pli da homoj? Bonvolu sendi sugestojn al la estraro per retpoŝto al <nje-estraro@esperanto.no>.

Kai S. Salvosen

Kio okazas?

Dum marto okazos du internaciaj laborseminarioj kadre de TEJO en Eŭropo. Unu estas nomita «Junularaj Ne-Registaraj Organizoj (JNGOj), iliaj rolo kaj ŝancoj en Eŭropo», kaj estas, kiel vi eble komprenas de la nomo, trejnseminario por aktivuloj de diversspecaj eŭropaj junulorganizoj, kaj estos do laborlingvoj krom Esperanto la angla kaj (verŝajne) la franca kaj la germana. La seminario okazos en Bruselo de la 29-a de februaro ĝis la 7-a de marto, kaj reprezentos NJE-n Heming Welde Thorbjørnsen.

La dua seminario estos aranĝita kunlabore de Esperanto@Interreto

kaj ILEI, kaj estas la sesa en la vico de E@I-seminarioj. Ĝi temas ĉefe pri interkultura lernado, kaj funkcias kiel ligilo inter E@I, ILEI kaj la projekto Interkulturo. Venos 35 partoprenantoj el la tuta mondo al Sarajevo inter la 21-a kaj 28-a de marto. El Norvegio partoprenos du homoj, nome Espen Stranger-Johannessen kaj Heming Welde Thorbjørnsen.

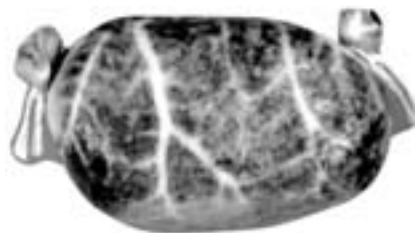
Por pli da detaloj pri iu el la seminarioj bonvolu kontakti Heming per retpoŝto al <heming@silisium.net>. Venos raportoj de ambaŭ seminarioj verŝajne en la marta eldono de IND.

Internacia kuirado

Ĵus pasis la skota festotago *Burns' night* (tago de Burns), la 25-a de januaro. Tradicie oni je tiu ĉi festo manĝas hagon, la nacian manĝaĵon de Skotio. Post la hago estas tempo por teo kaj dolĉegaj kuketoj – kaj iomete da maltoviskio. Jen receptoj por hago kaj skotaj kuketoj.

HAGISO

1 stomakaĵo de ŝafo
 hepato, pulmoj kaj koro de unu juna ŝafo
 1 taso da avenaj grioj
 2 cepoj
 250 gramoj da ŝirita ŝafograso
 salo, pipro



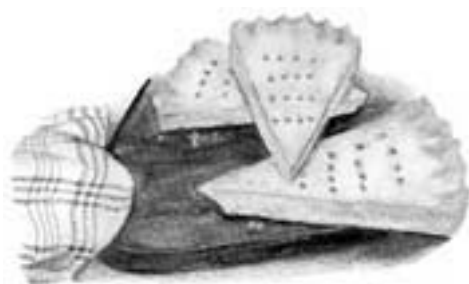
Purigu la stomakon tre bone kaj metu ĝin en salitan akvon. Ĝi restu en la akvo tra unu nokto. Elturnu la malglatan flankon eksteren. Metu en grandan kuirujon la hepaton, pulmojn kaj koron. Kovru per salita akvo kaj boligetu dum unu kaj



duona horo. Baku la avenon dum dek minutoj je ĉirkaŭ 200 gradoj tiel ke ĝi iomete bruniĝas. Muelu ĉiujn viandaĵojn kun la cepoj kaj graso. Miksu tre bone kun la aveno. La hagiso estu duonfluanta, kvazaŭ kaĉo. Enmiksi iomete de la bolakvo se la miksaĵo tro sekas. Faru nodon per kotona ŝnureto en unu flanko de la stomako tiel ke estas nur unu truo. Metu la viandmiksaĵon en la stomakon kaj nodu ankaŭ ĉe la alia flanko, tiel ke neniom de la miksaĵo povu eliĝi. Faru unu etan truon en la stomako per kudrilo, forko aŭ simila, kaj metu ĝin en bolantan akvon. Boletu dum tri horoj. Gardu la temperaturon bone, ĉar se tro vigle bolas la akvo, la hagiso forbolos. Prezentu gloretose sur arĝenta plado kun kremigitaj terpomoj kaj kremigita tegobrasiko.

SKOTAJ KUKETOJ

120 gramoj da blanka faruno
60 gramoj da rizfaruno
60 gramoj da pulvora sukero
120 gramoj da bonkvalita butero



Miksu la sekaĵojn. Enmiksi la malvarman buteron tre rapide tiel ke ĝi ne tro moliĝas. Estus saĝe fari tion ĉi en malvarma ĉambro. Faru el la miksaĵo kvar globojn. Platigu la globojn kaj metu la kvar rondojn, ĉirkaŭ unu centimetron dikajn, sur bakplaton. Estas saĝe uzi bakpaperon. Tranĉu ĉiun rondon en kvar egalajn pecojn, sed ne movu la pecojn unu disde la aliaj. Baku je 175 gradoj ĝis helflava aŭ orkolora. Lasu la kuketojn sur la bakplato por malvarmiĝi kaj dividu ilin poste laŭ la tranĉlinioj.

BONAN APETITON!

— *Fino de Inter Ni Dirite* —

Martinus tradukata al tri pliaj lingvoj per Esperanto

Esperanto-semajno en la Martinus-centro en Klint, Sjælland, 10-16 aug. 2003, havis 35 partoprenantojn el 10 diversaj landoj. Tri el la partoprenantoj nun laboras pri tradukoj el Esperanto en la polan, la rumanan kaj la litovan. La kosmologio estas utila por Esperanto kaj Esperanto estas utila por la kosmologio.
www.martinus.dk institut@martinus.dk

El la dana revuo KOSMOS (kiu aperas ankaŭ en Esperanto) 1/2004.

BKØ