

VERDAJ

SAKSO FONO

N-ro 3
Julio 2007



KAJ Triskelo

kultura bulteno komuna al Esperantoamikoj en Saksio kaj Bretonio

kannadig sevenadurel boutin da vignoned an esperanteg e Saks hag e Breizh (br)
bulletin culturel commun aux amis de l'espéranto de Saxe et de Bretagne (fr)
gemeinsames Kultur-Bulletin der Esperanto-Freunde in Sachsen und der Bretagne (de)
kulturny bulletin zhromadny přecelam Esperanta w Sakskej a Bretani (sb)

Enkonduko

Ni Esperanto-parolantoj volonte parolas pri lingvo kaj parolo, plezure fieras pri sukcesa interkomunikiĝo kun fremduloj de aliaj gepatraj lingvoj. Plenrajte kaj prave. Tamen, krom per aparte taŭga internacia lingvo, nian renkontiĝemon kaj amikiĝemon kun alikulturanoj ni komunikas ankaŭ per alia rimedo: ni dividas kun ili aparte bongustan manĝon, ofte kulminon de nia kulinara arto. Sukcesa kunparolado kaj suka kunmanĝado estas ja por ni homoj du el la nepraj kaj ĝuigaj bezonoj. Tial nia temo de la jaro 2007 - „kulinara arto“ - ŝajnas al ni speciale taŭga por nutri la interrilatojn inter Esperanto-parolantoj en Bretonio kaj Saksio. Dum via legado de jena numero de nia ĉiujara bulteno la salivo venu al vi en la buŝon!

La novan temon por la kvara numero aperonta en junio 2008

vi ekscios ĝustatempe en LA VERDA TRISKELO kaj en VERDA SAKSO FONO. Bretonoj bonvolu sendi siajn kontribuaĵojn pri la aperonta temo al la retadreso bert.schumann@free.fr aŭ, se ne eblas, per poŝto al

Bert Schumann, 9 rue du Couradin, FR-35510 Cesson-Sévigné.

Saksoj bonvolu sendi siajn kontribuaĵojn al la retadreso glizje@aol.com aŭ, se ne eblas, per poŝto al Benoît Philippe, Pillnitzer Landstraße 25, DE-01326 Dresden.

Oni abonas jenan bultenon nur ekabonante aŭ la bretonan bultenon LA VERDA TRISKELO aŭ la saksan bultenon VERDA SAKSO FONO. Vidu suprajn adresojn.

Kuiremigan kaj frandemigan legadon hedonisme deziras al vi

Benoît Philippe kaj
Steffen Eitner (Dresden)

La surprizoj de la gastronomio (rakonto kiu vere okazis)

Post mia geedziĝo, mia patro invitis nin (mian edzon kaj min) al manĝo. Je la menuo estis bovida timuso. Mi ŝategis timuson sed mia edzo malŝatis tion. Ĉar li estas ĝentila, li manĝis ĝin, malfacile, sed

li nenion diris. Mi estis tre kontenta kaj mi diris, ke tio estas bonega, delica kaj tre bone kuirita.

La sekvan monaton, mia patro denove invitis nin. Ni ne plu pensis pri la autaŭa manĝo, kiam mia patro

diris, ke por plezurigi nin li kuiris timuson. Mi rigardis mian edzon. Li estis malĝoja. Li manĝis sian pladon sen diri ion. Mi delectiĝis denove.

Dum ĉirkaŭ tridek jaroj, ĉiufoje kiam mia patro invitis nin, li kuiris timuson. Tio ĉesis okaze de la "freneza bovino". Timuso iĝis prohibita. Mia edzo estis sendube inter la raraj personoj, kiuj ĝojis pro la "freneza bovino". Mia patro

bedaŭris ĉar li ne povis plezurigi nin. Ni devis konfesi, ke ne estis grave kaj ni diris al li la veron. Li estis elrevigita.

Nun, la "freneza bovino" ne plu ekzistas sed mia patro ne plu volas kuiri timuson je mia bedaŭrego kaj eble je la bedaŭrego de mia edzo ĉar, post tiom da jaroj, li sukcesis ŝati timuson!
Josiane Cado
(Plouezec/Ploueg-ar-Mor)

Kuirarto kaj amo

Sur la planedo, ĉiuj homoj devas manĝi... Iuj nur kontentigas necesan bezonon nutri sin, sen serĉi iun ajn arton pri kuirado. Tamen multe da homoj interesiĝas pri manĝaĵoj kaj por ili kulinara arto estigas plezuron.

Celo de la kuiristo konsistas en donado de plezuro. Preparado de manĝaĵo estas ama gesto. Unue oni pripensas menuon, kiu povas esti simpla aŭ festena. Jen oni imagas la estontecon, elektante manĝaĵojn, kiuj estos taksataj de la gastoj. Oni deziras regali per bongusto kaj plaĉi per belaspekto. Unue oni pripensas

la kolorojn de la tablo (tablotuko, buŝtukoj, teleroj, glasoj, manĝilaro ktp.). Oni selektas manĝaĵajn prezentadojn, ornamajn detalojn. Jam aĉetoj konsistas en pruvo de amo. Oni projektas plezuron por okuloj kaj buŝo laŭ la gastoj, ĉu infanetoj, gefiloj, gebofiloj, ĉu grandvaloraj amikoj aŭ estimataj personoj.

Fine la kuiristo kunligas la preparadan kaj frandan plezurojn.

De la komenco ĝis la fino lia tuta laboro estas ago de amo!

Annick Briantais
(Iffendic/Ilfentig)

RIMLETERO 29

Nin regas fine apetitoj,
instinktoj kaj similaj pestoj,
ĉar ni finfine estas bestoj –
eĉ pli malbone: parazitaj.

Ho, tio estas simple mitoj,
kio stimulas al protestoj:
"Nin regas, fi! ne apetitoj,
instinktoj kaj similaj pestoj!"

Ni babilaĉas pri spiritoj,
ni pozas kun patosaj gestoj,
kaj pave baŭmas niaj krestoj;
sed malgraŭ tiaj hipokritoj

nin regas fine apetitoj.

William Auld (1924-2006)

Kuirarto en Francio

Ĉie en la mondo la plej progres-emaj socioj elpensis subtilecojn por la manĝotablo.

Francio havas aparte riĉan kulinaran tradicion. Ĉiu regiono prezentas siajn specialaĵojn, siajn produktaĵojn, sian kulinaran kulturon. Ĉu tiel gravas kuirado ?

Francio gustumiĝas de urbo ĝis vilaĝo, de mario ĝis montoj. La franca kuirado karakteriziĝas per granda diverseco. Oni taksas ĝin unu el la plej subtilaj kaj elegantaj kuirmanieroj.

« Ĉiam manĝebla estos la beleco aŭ ĝi ne ekzistos » diris la fama pentristo Salvador Dali, kiu aldonis : « Per la buŝo ĉio komenciĝas kaj sekve iras aliloken en la korpo per la nervoj ». Li mem freneziĝis antaŭ menuo el bongustaj ingrediencoj. Oni memoras pri liaj lipharoj, kiam en reklamo li laŭdis ĉokoladon... Ofte la artisto konsciigis al siaj geamikoj, ke kuirado estas arto.

Hodiaŭ manĝaĵo ne plu estas la ĉefa zorgo de la homoj - bedaŭrinde ĉar ĝi estas unu el la plej ĉarmaj plezuroj en la vivo...

Tamen eblas ellabori bonegajn manĝaĵojn sen elspezi multe da mono. Eblas retrovi veran, sanan

kaj lokan nutraĵon en simplaj receptoj. Retrovi aŭtentikecon en kuirado estas ne nur nutri sin sed retrovi la simbolojn, la memoron, niajn radikojn. Laŭdire, bone kuiradi estas bone vivi.

Certe pli kaj pli oni konstatas kuriozan miksaĵon el malsamaj kuirartoj. Fremdajn specialaĵojn, kiujn oni gustumis en restoracio, oni imitas hejme. Pri tio kulpas la monda komerco de la varoj, kun tiom da diverseco de nutraĵoj . En la mondo diferencas la popolaj kutimoj pri kuirarto, bazitaj sur tradicioj kaj ankaŭ originalaĵoj, kun ingrediencoj de la plej simplaj ĝis la plej subtilaj. Endas akcepti tiun diversecon por konstrui mondon pli tolereman kaj harmonian. Indas arte me serĉi la belan pladon, la subtilecon, la sugeston de la bongustaĵoj.

La kuirarto, kiel la literaturo, la filozofio, la sciencoj aŭ la teknologioj, povas plibeligi la moralajn kaj kulturajn dimensiojn de niaj civilizacioj.

Joel kaj Suzanne Coulombel
(Saint-Malon-sur-Mel/Sant-Malon)

Kuniklaĵo

Miaj gepatroj vivis en bretona vilaĝo kaj mia patro ame kultivis grandegan legoman ĝardenon. Li bredis kuniklojn kaj ankaŭ kelkajn kokidojn/kokinojn.

Kompreneble mia patrino uzis en sia kuirejo ĉion, kion ŝi trovis en la ĝardeno, kaj la manĝaĵoj havis freŝan bonguston. Laŭ la sezonoj ni gustumis legomojn kaj fruktojn, kiujn ni mem rikoltis. Kia bona ekzerco por la korpo rikolti kaj prepari fazeolojn aŭ pizojn... Poste ni plezure kaj malsate aldonis al la kuiritaj legomoj pecegon da salita butero, kiel en ĉiuj manĝaĵoj... Ĉar en Bretonio ni amas buteron, ĉiam salitan. Nuntempe onidire kuirado per butero malsanigas. Tamen mia patrino ĉiam kuiris per butero kaj vivis ĝis sia 95-a printempo, ĝisfine tre frandema kaj sana....

La kuirarto de mia patrino estis simpla sed saporplena. Mi memoras ekzemple pri ŝia kuniklo-ragujo kun vino. Unue kuniklo estu mortigita, kaj mia patrino ne volis fari tion. Do la najbarino venis helpi ŝin. La felon ni konservis ĝis pasado de la migra aĉetisto. Mia patrino hakis la beston en pecojn, kiujn ŝi metis en farunon.

En peza gismarmito ŝi varmigis pecegon da butero kaj aldonis pecetojn da cepoj kaj ŝalotoj, poste la farunitajn kuniklo-pecojn, kaj kiam ili komencis bruniĝi ŝi aldonis salon, pipron, laŭrofollon kaj timianon el la ĝardeno, kaj fine kovris la tuton per ruĝa vino. Kuŝas la sekreto de la bongusto en la malrapideco de kuirado, en tiu peza kaj brunigita marmito.

En tiu marmito mia patrino lante kaj zorge kuiris multajn aliajn manĝaĵojn: tripojn, bovraguon... La bakujon ŝi uzis nur dimanĉe por la tradicia kokidaĵo kun terpomoj ĉirkaŭ la bestaĵo en la plado... kaj multe da butero kompreneble.

Kiam mortis mia patrino, mi fizike ne plu povis eĉ vidi ŝian gismarmiton, kiu devis malaperi samtempe kiel mia patrino. Simbolo ĝi estis, de mia patrino kaj de mia infanaĝo, kaj per idiota gesto mi ĵetis ĝin en rubujon. Mi aĉetis novan kaj ofte uzas la receptojn de mia patrino, sed modifante ilin laŭ mia propra maniero. Ĉu vi jam preparis kuniklo-ragujo kun cidro? Ĝi estas mirinda!

Josette Ducloyer
(Montfort/Monforzh)

Vizitu

esperanto.bretonio.free.fr



- Aktualaĵoj
- Agadoj
- La lingvo
- Kontaktoj
- Arkivoj
- Butiko

Bonvenon sur la ttt-ejo de la Federacio
Esperanto-Bretonio



Vizitu

esperanto-dresden.de

The screenshot shows the website 'esperanto-dresden.de'. It features a navigation menu on the left with items like 'VERDAJ SAKSOFONO', 'saluton', 'bildung', 'historio', '2008', 'sachsenlinks', 'weltweit', and 'impresum'. The main content area has a header with the title '_ESPERANTO IN SACHSEN _UND IM RAUM DRESDEN'. Below this, there are links for 'vielsprachiger Zugang', 'deutschsprachiger Zugang', and 'nova esperanta ondo'. There are also links to 'esperanto.net', 'esperanto.de', 'la loko', 'universala esperanto-asocio', 'deutschsprachige Informationen', 'Was ist Esperanto', 'www.uea.org', 'esperantoland.de', and 'bei youtube.com'. A section titled 'la vizio' contains text about the vision of Esperanto in Saxony and Dresden, mentioning 'kafejo.de' and 'info@kafejo.de'. At the bottom, there is a section for 'Der offene "Esperanto-Stammtisch"' with details about a meeting in Dresden.

Kiam la unuan fojon mi estis en Bretonio, antaŭ 35 jaroj, mi la unuan fojon gustumis krespojn, tiujn maldikegajn dolĉajn patkukojn, pro kiuj famiĝas Bretonio. En norda Bretonio oni nomas krespoj nur la dolĉajn tritikajn patkukojn, la fagopirajn oni nomas simple patkukoj. Fagopiro estas planto parenca al poligono, do tute ne greno, kvankam francoj nomas ĝin ankaŭ „nigra tritiko”. Ĝi estis taksita malaltvalora, preskaŭ ne plu troveblis, kaj nur de kelkaj 20 aŭ 15 jaroj reaperis en ĉiuj vendejoj. En aliaj partoj de Bretonio, ankaŭ tiujn fagopirajn patkukojn oni nomas krespoj, kelkfoje ili estas maldikegaj kiel punto.

En la hejmo de mia onta edzo mi konatiĝis kun la rito de krespomanĝado. Mia onta bopatrino metis la grandan rondan platan paton sur la gason kaj apuden bovlon kun porka graso miksitaj kun ovoflavo, ĉifonon, grandan saladujon kaj lignan turnilon. En la saladujo troviĝis la pasto, jam delonge preparita, kaj aldone kulerego por elĉerpi la paston kaj skrapilo por sterna ĝin.

Per la ĉifono ŝi grasis la paton, surverŝis kuleregon da pasto kaj per rapida movo de la pojno helpe de la skrapilo sternis ĝin al perfekta rondo. Post minuto la pasto estis kuirita demalsupre kaj per la turnilo turnita supre malsupren, post kelkaj aldonaj sekundoj ŝoviĝis la turnilo sub la krespon, kiu serviĝis surtablen al la laŭvice sekva kunmanĝanto. Kaj jam denove grasiĝis la pato, surverŝiĝis pasto, ktp.

Intertempe la feliĉulo, kiu ĵus ricevis varmegan krespon, komencis la ceremonion: unue oni faldis la krespon, aldonis pecon da butero – bretona, sala butero! – kaj rapide

faldis denove la krespon por enfermi la buteron. Per rapidaj puŝetoj de la fingropintoj – ĝi ja estis varmega, la krespo! – oni puŝis la buteron por ke la tuta ena parto de la krespo ricevu la fandiĝantan buteron. Tiam oni malfaldis la krespon kaj aldonis pulvorsukeron sur la buteron, refaldis kaj rulis la krespon por gustumi la varman kukon, lekante la fingrojn se necese, dum jam unu aŭ du aliaj kunmanĝantoj ricevis sian varmegan krespon kaj ekpreparis ĝin. Tiel oni manĝis unu post la alia, ĝis oni satiĝis post 5, 6, 7 aŭ pli da krespoj.

Antaŭ ol ni transloĝiĝis al Bretonio, mi jam lernis prepari la krespojn. Jen la baza recepto, kiun mi ĉiam uzas:

250 g da tritika faruno
3 ovoj
¼ litro da lakto
¼ litro da biero aŭ cidro

Sufiĉas ĉion miksi kaj ripozigi almenaŭ du horojn. Mi lernis, ke la feran paton oni ne povas uzi tuj, necesas „kui” ĝin, varmigante ĝin plurfoje kaj surmetante grason. Mi lernis ankaŭ, ke germanan bieron oni ne povas uzi: el la pasto, kiun mi preparis por miaj gepatroj, kiam mi invitis ilin al mia 18-a naskiĝdatreveno, mi sukcesis fari nenian krespon! Tamen eblas anstataŭigi la lakton per biero aŭ cidro, aŭ inverse uzi nur lakton. Kiam mi preparas krespojn, mi kutime triobligas aŭ kvarobligas la ĉi-suprajn kvantojn. Kvankam en ĉiuj klasikaj receptoj troviĝas sukero, mi neniam aldonis da ĝi al la pasto – jam sufiĉe da sukero oni aldonas poste! Se oni ne sukcesas finmanĝi la krespojn, ne gravas, ĉar ankaŭ malvarmaj ili estas tre bongustaj kaj post la sekva matenmanĝo kutime ne plu restas.

La klasikaj krespoj kun sala butero kaj sukero estas la plej bonaj, sed vi povas gustumi ilin ankaŭ kun konfitaĵoj, mielo, bananotranĉoj kaj citrono, ĉokolado, glaciaĵoj aŭ flambitaj per alkoholaĵo.

Kiam la infanoj loĝis ankoraŭ hejme, ni daŭrigis la ĉi-tiean kutimon: marde ni manĝis krespojn kaj vendrede fagopirajn patkukojn. La fagopiraj patkukoj estas iom pli malfacile realigeblaj ol la krespoj, ĉar tia faruno ne enhavas glutenon, tial se la pato estas tro nova aŭ ne sufiĉe varma aŭ la kuiristo ne sufiĉe lerta, ili preferas gluiĝi al la pato ol turniĝi per la turnilo. Mi neniam havis veran recepton, mia bopatrino sciigis al mi nur, ke necesas fagopira faruno, griza marsalo kaj akvo. La pasto estu iom malpli fluida ol la krespa. Mi fine kutimiĝis aldoni ovon por havi malpli da problemoj turni ilin. Samkiale oni kelkfoje aldonas tritikan farunon, do se iu kunmanĝanto havas glutenalergion, certiĝu ke ne estas tritiko en la pasto. Ankaŭ tiun paston oni ripozigu dum pluraj horoj.

Mia bopatrino rakontis, ke infanaĝe, post morto de sia patrino, ŝi devis prepari patkukojn en la fajrujo per pato, duoble pli granda ol la hodiaŭaj, sur tripiedaĵo super la brulanta ligno. Iam mi provis, sed tre baldaŭ revenis al la kutima kuirmaniero super kuirtablo: ĝi

estas malpli laciganta al la dorso, kaj la varmeco de la pato pli facile regulebla.

La fagopirajn patkukojn mia bopatro manĝis ĉiam kun buterlakto. En bovlon li verŝis la buterlakton kaj poste aldonis la dispecigitan patkukon. La tuton li manĝis per kulero. Tia estas la tradicia maniero, sed nuntempe ni manĝas la patkukojn plej ofte „kompletajn”. Dum la kuirado oni sternas batitan ovon sur la kuko, aldonas ŝinkon kaj raspitan fromaĝon, faldas ĝin ankoraŭ surpate kaj tiel servas ĝin. Restas nur butero surmetota de la manĝonto. Sed laŭvice, ĉar ankaŭ tiajn patkukojn oni manĝas laŭvice ĉirkaŭ la tablo neatendante ke ĉiu estu servita, do laŭvice ĉiu povas elekti siajn ingrediencojn (ovon, raspitan aŭ kaprinan fromaĝon, ŝinkon, fungojn, cepojn, lakton, ktp.) aŭ manĝi ĝin simple „nature”, t.e. kun sala butero – ni ja estas en Bretonio!

Kaj ne manku cidro dum la manĝo! Tradicie servita en tasoj, ĝi venas kaj kun krespoj kaj kun fagopiraj patkukoj. Miksitaj kun rubusbera kremo ĝi iĝas eĉ aperitivo “Dukino Anne”. Anoncu vin, kiam vi venos en Bretonion, kaj ni preparos tradician krespo-manĝon por vi.

Beatrice Allée
(Plélan-le-Petit/Plélan-Vihan)

Vizitu



Amuze kaj interese
pri lingvoj de la tuta mondo!

alklaku por viziti
Lingva Prismo

Esperanto (eo) Ekl

Google™ Custom Search Ekl

Ĉefpaĝo Enkonduko Kursoj Lernado Komunikado Biblioteko Helpaĵoj Pri lernu! Mia lernu! Registriĝi



Bonvenon al lernu!

lernu! estas plurlingva paĝaro, kiu celas helpi al retemuloj informiĝi kaj lerni Esperanton, senpage kaj en facila maniero. Se vi estas nova ĉi tie, legu unue [Kiel komenci](#).

Ensaluti

Salutnomo:

Pasvorto:

Memoru min



Liotard

„La ĉokolado-servistino“ („Das Schokoladenmädchen“)
de Jean-Etienne Liotard en la Dresdena Pinakoteko
„Fruaj Majstroj“ (Gemäldegalerie „Alte Meister“)

Pri la pentristo: Jean-Etienne Liotard naskiĝis en 1702 en la svisa enklavo Ĝenevo. Li komencis sian instruigon ĉe la Ĝeneva miniaturisto Daniel Gardelle. En 1723 li eklaboris en Parizo kiel disĉiplo en la ateliero de la prihistoria pentristo kaj miniaturisto Jean-Baptiste Massé. Poste li memstare laboris kiel portreta pentristo.

En 1736 li iris al Italio por plikvalifikiĝi, tie studis la majstroverkojn de la itala arto kaj sin dediĉis precipe al antikvaj artaĵoj, kiujn li figuris en miniaturoj. En 1738 li akompanis riĉan anglon al Konstantinopolo (nun Istanbul), kie li restis ĝis 1742 kaj kie li baldaŭ ekvestiĝis laŭ turka maniero. Kontribuis poste al lia famo, ke li ĝis sia morto surmetis turkajn vestaĵojn kaj lasis kreski longan barbon kaj per tio okulfrapis kiel strangulo ĉu en Vieno, ĉu en Ĝenevo, ĉu en Parizo aŭ en Venecio.

Tiutempe miksiĝis la modoj de ĉinaĵoj kaj de turkaĵoj. Precipe en la literaturo la Proksima Oriento tradicie rolis kiel fikcia loko de la agado en rakontoj, romanoj, fabeloj kaj eĉ tragedioj. Ĉi-rilate oni rememoru la verkon „Lettres persanes“ (Persaj leteroj, 1721) de Montesquieu kaj „Zaire“ (1732) de Voltaire. La francaj verkistoj Louis Aragon (1897-1982) kaj Jean Cocteau (1889-1963) okupiĝis pri la ĉi-apuda memportreto de Liotard en sia komuna verko «Entretiens sur le Musée de Dresde» (Interparoladoj pri la Muzeo de Dresdeno, 1957). Ili skribis, ke «tiu barbo, en kies muloj da bukletoj birdoj povus nesti...» preskaŭ aspektas «... kvazaŭ ĝi estus falsa».

Post sia restado en Konstantinopolo Liotard preskaŭ konstante vojaĝis en Aŭstrio, Francio, Anglio kaj Svislando. Nur ekde 1757 li daŭre loĝis en Ĝenevo. Li estis unu el la plej famaj paŝtelistoj kaj miniaturistoj de sia epoko pro siaj specifaj klareco, precizeco kaj sobereco.

Pri la pentraĵo: «La ĉokolado-servistino» fariĝis en la jaroj 1744/45 sur pergameno dum restado de la artisto en Vieno. Francesco Graf Algarotti aĉetis ĝin en 1745 en Venecio por la Dresdena Kolekto. En letero al sia amiko Pierre Jean Mariette en Parizo li skribis en 1751: «Mi aĉetis de la fama Liotard paŝtelan bildon altan proksimume 3 futojn. Ĝi profile figuras junan germanan servistinon, kiu portas pleton kun glaso da akvo kaj taso da ĉokolado sur ĝi. La bildo estas preskaŭ sen ombro, sur hela fono, kaj ĝi ricevas sian lumon de du fenestroj, kiuj spuguliĝas en la glaso. Ĝi estas farita en duontonoj, kun apenaŭ videblaj nuancoj de la lumo kaj kun perfekta reliefo... kaj kvankam ĝi estas artverko el Eŭropo, ĝi povus esti laŭ la gusto de ĉinoj, de tiuj obstinaj malamikoj de la ombro, kiel vi ja scias. Koncerne perfektecon de la verko, ĝi estas Holbein-aĵo per paŝtelo.»

Jam en 1746 Algarotti skribis al Brühl, ke ĉiuj Veneciaj pentristoj kaj ankaŭ la pentristino Rosalba Carriera mem konsideris «La ĉokolado-servistinon» de Liotard «la plej bela paŝtela bildo, kiun oni iam vidis.»

La intensa senmoveco, la streĉe rektigita pozo kaj la manko de ĉia koketeco multe surprizas en la epoko de la rokoko.

Benoît Philippe (Dresden)

Saksoj de ĉiam havis modelan opinion pri manĝo. La atutoj de la saksa kuirarto estas tipe germanaj: terpomoj, legomoj, kukoj kaj kafo. Ne sen kaŭzo saksoj estas ja ŝerce nomataj „kafo-saksoj“ („Kaffee-Sachsen“). Laŭdire la esprimo devenas de Frederiko la Granda kaj havis nepre pejorativan senco: en unu el la multaj militoj de Frederiko la Granda saksaj soldatoj laŭlegende diris - kun saksa prononco: „Sen gafo ni nje gabablas badali.“ (= sen kafo ni ne kapablas batali; „Ohne Gaffe gönnt man sich gämbbfn.“) Iliaj prusaj kolegoj ne povis kondukti tiel: ĉe ili en Prusio konsumo de kafo estis simple malpermesita. Same kiel ducent jarojn poste en GDR (Germana Demokratia Respubliko) oni volis ŝpari valutojn. Sed tiaj stultaĵoj tiam havis nenian ŝancon en Saksio. La triumfiro de la kafo estis nehaltigebla. Tiel la kantoro de la Lepsika Tomas-preĝejo, Johann Sebastian Bach, komponis en 1734 sian kafo-kantaton kun la neforgeseblaj versoj:

Ei! Wie schmeckt der Coffee süße,
Lieblicher als tausend Küsse,
Milder als Muskatwein,
Coffee, Coffee muß ich haben,
Und wenn jemand mich will laben,
Ach! So schenkt mir Coffee ein.

Kiel gustas kafo dolĉe,
Ol mil ĝukisoj pli plaĉe,
Ol moskatel' pli rave!
Kafon, kafon mi bezonas!
Se min vi delecti volas,
Kafon verŝu plentase!

Tiu kantato estis prezentita en la Lepsika kafejo „Zimmermann“ kaj ricevis tondran aplaudon.

Saksinoj fondis tute novan tradicion: la kafoklubeto („das Kaffee-Kränzchen“). La „utila, rafinita kaj kurioza virino-leksikono“ („Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon“), kiu aperis en 1715 en Lepsiko, difinas la vorton „Caffee-Crätzgen“ jene: „Kafoklubeto estas ĉiutaga aŭ ĉiusemajna kunveno kaj kolektiĝo de kelkaj intimaj amikinoj, kiuj laŭvice invitas la aliajn por kune plezuriĝi kaj delectiĝi per kafotrinkado kaj kartoludado.“

Antaŭ ol ni direktu la atenton al la dua plej esenca parto de kafoklubeto, al la kuko, ni parolu pri proksime kaj fore disvastiĝinta miskompreno: en Saksio oni ja elpensis la germanan vorton „Blümchenkaffee“ („floreta kafo“), sed tamen tute ne temas pri saksa ŝatotrinkaĵo. Male: „floreta kafo“ estas tiel malforta, ke oni povas rekoni la floretan desegnaĵon sur la tasa fundo. Kaj tian kafon oni ne trinkas en Saksio, sed malestime nomas en la saksa dialekto „Lorke“ aŭ „Lurke“ (en saksa Esperantaĉo: „lorko“, tio estas kafaĉo) aŭ ankoraŭ pli draste en la germana „Plempe“, kio povas rilati ankaŭ al tro maldensa kaj aĉa supo aŭ alia trinkaĵo (en germana Esperantaĉo: „plempo“, tio estas trinkaĵaĉo).

Kiu trinkas kafon, ankaŭ manĝas kukon. Tiam la saksoj povas praktiki sian preferatan sporton: „Didschen“ aŭ „Titschen“ (trepado), tio signifas ke ili povas trempi sian kukon en kafo kaj tiel plenumi unu el la plej gravaj postuloj de la saksaj kulinaraĵoj: ĉio estu laŭeble humida, la kuko en kafo, la terpomoj en saŭco.

La plej fama saksa kuko – almenaŭ en vintro – estas sendube la Dresdena kristnaskokuko („Dresdner Christstollen“). Nur

iomete malpli famaj estas la Lepsikaj Alaŭdoj („Leipziger Lerchen“), bakaĵo kun abunda farĉo el dolĉaj migdaloj. Ili ŝuldas sian nomon al la bestprotektado. Ankoraŭ en la jaro 1874 la fama pentristo Carl Spitzweg klarigis en siaj instrukcioj pri kuirado kaj mastrumado al sia nevino Caroline kiel prepari alaŭdojn laŭ Lepsika maniero: „Oni alpiku la bone purigitajn kaj senviscerigitajn alaŭdojn sur fera stangeto, kaj ĉiam almetu inter du alaŭdojn peceton da freŝa lardo, la tuton surŝutetu per miksaĵo el panumaĵo, faruno, zingibro, pipro kaj salo, aspergo per fandita butero, por ke la alaŭdoj restu sukaj, roste flavigu panumaĵon en butero, kaj surŝutetu la pretan pladon per ĝi.“ De ĉiam aparte famaj estis la alaŭdoj kaptitaj ĉirkaŭ Lepsiko, Halle, Grimma, Weimar kaj Merseburg pro siaj grandeco kaj bongusteco. Sed alaŭd-kaptado estas delonge severe malpermesita, kaj oni ne rajtas vendi alaŭdojn, kio ja ne malhelpis, ke frandemuloj tamen trovis rimedojn kvietigi sian apetiton je alaŭdoj. La plej elegantan rimedon ja trovis la Lepsikanoj: ili kreis kukaĵon kaj nomis ĝin alaŭdo.

Sin forturni de kafotablo, sen almenaŭ gustumi la legendan Dresdenan specialaĵon „Eierschecke“ („ajerŝeko“), certe estus peko kontraŭ la dolĉa spirito de la saksa kulinara arto. Oni povus sobre priskribi ĝin kiel kukon el gista pasto kun surmetaĵo el kazeo, ovoj, migdaloj, raspita citronŝelo kaj pudingo el konjako, butero, ovoj kaj sukero. Oni povas ankaŭ aserti, ke la „ajerŝeko“ estas la apoteozo de la saksa kukobakado: ĝi estas ekstreme suka kaj delice dolĉa.

Unu el la produktoj de plej alta kvalito en la kulinara arto de Saksio estas la „Leipziger Allerlei“ (Lepsika Pelmelo). Same kiel okazas al ĉiu fama kulinara specialaĵo okazas ankaŭ al la Pelmelo – eĉ en Lepsiko estas sennombraj variantoj de la Lepsika Pelmelo, kaj pri la ekstersaksiaj deformaĵoj ni tute ne parolu. Por tiu legoma specialaĵo oni unue bezonas plej altkvalitajn ingrediencojn, tio estas pizoj, asparagoj, karotetoj, eventuale tute juna tigobrasiko, kaj nepre freŝaj morkeloj kaj astakoj.

Absolote neimagebla estus la tipe saksa kulinara arto en la okcidenta regiono Voktolando (Vogtland) aŭ en la suda regiono Ercmontaro (Erzgebirge) aŭ en la norda regiono Lepsika Malaltejo (Leipziger Tieflandsbucht) aŭ en la orienta regiono Luzacio (Lausitz) aŭ en la Saksa Sviso (Sächsische Schweiz)... sen terpomoj. Estas la famaj „Griene Gliese“, tio estas „verdaj“ buloj, kiuj iom briletas grize-verdete kun kraketantaj pankuboj interne. Estas ankaŭ lardaj buloj kaj volvaĵaj buloj, estas dolĉaj kaj pikantaj buloj, kaj ĉiuj ideale lasas sin trempi. Neforgesindas ankaŭ la tiel nomataj „Klitscher“, tio estas terpomflanoj en diversaj formoj.

Kaj memkompreneble estas ankaŭ la nerezistebla deserto „Quarkkeulchen“ aŭ en la saksa dialekto „Quarggeilchen“ („kazeoklabeto“), bakaĵo el terpoma pasto kun sekvinberoj, migdaloj kaj kazeo, surŝutetita per sukero kaj cinamo.

Malgrandan porcion da saksa vivoĝuo peru al vi la sekvantaj receptoj!

Hubertus M. Schweizer (Dresden)

Bunta salato laŭ la maniero de vilaĝo Pillnitz

Ingrediencoj por 4 personoj:

- 250 g da tigobrasikoj, 3 karotoj, salo, 300 g da terpomoj, 2 peklitaj kukumetoj, 3 sardeloj, 1 cepo, 2 supkuleroj da faruno, 350 ml da lakto, 4 supkuleroj da mustardo, pipro, 1 kafkulero da vinagro
1. La tigobrasikojn kaj karotojn purigu, senŝeligu kaj tranĉu en malgrandajn bendojn. Kuiru la legom-bendojn en bolanta salita akvo dum proksimume 5 minutoj. Poste ilin prenu per senŝaŭmiga kulero el la marmito, degutigu kaj lasu malvarmiĝi.
 2. La terpomojn zorge lavu kaj en marmito da iomete salita akvo kuiru dum proksimume 20 minutoj. Poste forverŝu la akvon kaj lasu la terpomojn iomete malvarmiĝi. La

terpomojn senŝeligu kaj tranĉu en tranĉaĵojn.

3. La peklitajn kukumetojn kaj la sardelojn tranĉu en kubetojn. La legomojn, terpomojn, kukumetojn kaj sardelojn tute miksu en pelvo.
 4. La cepon senŝeligu kaj tranĉu en kubetojn. La farunon miksu kun la lakto kaj boligu en kaserolo. Tiam aldonu la mustardon kaj la cepokubetojn kaj bone turnomovu la tuton.
 5. Lasu la saŭcon iomete malvarmiĝi. Poste prove gustumu ĝin kaj ankoraŭ spicu per salo, pipro kaj vinagro kaj verŝu sur la salaton.
- Preparo-daŭro: 25 minutoj (plus kuiru-daŭro)
Ĉiu porcio po proksimume 253 kalorioj / 1061 ĵuloj, 23 proteinoj, 6 grasoj, 26 karbonhidratoj

„Eierschecke“ („ajerŝeko“) el Dreseno

Ingrediencoj por 1 bakpleto (18 pecoj):

- 500 g da faruno, 30 g da gisto, 250 ml da lakto, 450 g da sukero, 350 g da butero, 2 saketoj da vanilita sukero, salo, 8 ovoj, 1 kg da kazeo, 1 saketo da vanilita pudingpulvoro, ½ kafkulero da raspita ŝelo de 1 biologia citrono, 2 supkuleroj da muelitaj migdaloj, 1 supkulero da amelfaruno, 3 supkuleroj da konjako
1. El la faruno, la gisto, la lakto, 150 g da sukero, 200 g da butero, 1 saketo da vanilita sukero kaj 1 pinĉaĵo da salo pretigu paston.
 2. La paston post ŝvelado sur farunumita surfaco rulpremu kaj sternu sur grasita bakpleto. La randon prenu alten kaj lasu ŝveli dum 15 minutoj.

3. 100 g da butero turnomovu ĝis-ŝaŭme kaj malrapide aldonu kaj intermiksi 200 g da sukero, 3 ovojn, kazeon, pudingpulvoron, ½ kafkuleron da raspita ŝelo de 1 biologia citrono, 1 pinĉaĵon da salo kaj 2 supkulerojn da muelitaj migdaloj. La miksaĵon etendu sur la paston.
 4. La bakfornon antaŭhejtu je 200°C. La amelfarunon miksu kun la resta sukero, 5 ovoj, la resta butero kaj la konjako kaj ĝiskreme kirli en varmega bolbano. La kremon ŝmiru sur la kazean mason. La „ajerŝekon“ baku en la forno dum proksimume 45 minutoj.
- Preparo-daŭro: 30 minutoj (plus daŭro de ŝvelado kaj bakado)
Ĉiu porcio po proksimume 311 kalorioj / 1306 ĵuloj, 9 proteinoj, 17 grasoj, 30 karbonhidratoj

Cepokuko el urbo Zwickau (Cvikaŭo)

Ingrediencoj por 1 bakmuldilo 28 cm diametra (20 pecoj):
20 g da gisto, 150 ml da lakto, 1 pinĉaĵo da salo, 300 g da faruno, 800 g da cepoj, 50 g da butero, 125 ml da legoma buljono, pipro, 2 supkuleroj da amelfaruno, 175 g da ŝinkolardo, 3 ovoflavoj, 5 supkuleroj da kremo

1. La giston kun iom da varmigita lakto, 1 pinĉaĵon da salo kaj 100 g da faruno intermiksi kaj subkovrile lasu ŝveli dum proksimume 15 minutoj. Tiam la restan farunon kribru en pelvon kaj verŝu en la giston. Kun la resta lakto transnedu la tuton en kompaktan paston kaj denove lasu ŝveli dum proksimume 30 minutoj.
2. La bakfornon antaŭhejtu je 200°C. La paston rulpremu maldika sur iomete farunumita surfaco. Grasitan bakmuldilon kovru per la pasto, la randon prenu iomete

alten. Poste trapiku la pastan fundon per forketo.

3. La cepojn senŝeligu kaj tranĉu en ringojn. La buteron fandu kaj la cepojn brezu en marmito. Aldonu 125 ml da legoma buljono, salon kaj pipron kaj zorge kuiru dum proksimume 10 minutoj.
 4. La amelfarunon kirle miksu kun 2 supkuleroj da akvo, la miksaĵon aldonu al la legoma buljono kaj boligu la mason. La ŝinkolardon tranĉu en kubetojn. La ovoflavojn kirle miksu kun la kremo.
 5. La ŝinkolardon kaj la ovoflavojn kun kremo aldonu al la legoma buljono kaj bone intermiksi. La cepomiksaĵon etendu sur la paston kaj la cepokukon baku en la forno dum proksimume 45 minutoj.
- Preparo-daŭro: 30 minutoj (plus daŭro de ŝvelado kaj bakado)
Ĉiu porcio po proksimume 123 kalorioj / 517 ĵuloj, 4 proteinoj, 5 grasoj, 14 karbonhidratoj

Saksa terpomkuko

Ingrediencoj por 1 malfermebla bakmuldilo 26 cm diametra (16 pecoj):
300 g da terpomoj, 200 g da faruno, 1 paketo da bakpulvoro, 100 g da butero, 2 ovoj, salo, pipro, ½ kafkulero da muskato, ½ kafkulero da Kajena pipro, 1 kafkulero da majorano, 200 g da kuirita ŝinko, 2 supkuleroj da freŝe hakita petroselo

1. La terpomojn lavu la antaŭan tagon kaj kun ŝelo kuiru dum proksimume 20 minutoj. Poste forverŝu la akvon kaj lasu la terpomojn malvarmiĝi.
2. La sekvan tagon senŝeligu la terpomojn kaj fajne raspu ilin. La bakfornon antaŭhejtu je 180°C.
3. La terpomojn miksu kun la faruno kaj la bakpulvoro en pelvo. Aldonu

40 g da mola butero, 2 ovojn, salon, pipron kaj la aliajn spicojn kaj ĉion transnedu en glatan paston.

4. La ŝinkon tranĉu en malgrandajn bendojn kaj miksu kun la terpoma pasto kaj la hakita petroselo.
 5. Malfermeblan bakmuldilon grasu per du supkuleroj da butero kaj en ĝin enpremu la terpoman paston. La terpomkukon baku orbruna en la forno dum proksimume 1 horo.
 6. La restan buteron fandu kaj per ĝi surŝmiru la pretan kukon.
- Preparo-daŭro: 20 minutoj (plus bako-daŭro)
Ĉiu porcio po proksimume 131 kalorioj / 551 ĵuloj, 5 proteinoj, 7 grasoj, 12 karbonhidratoj

Ingrediencoj por 15 pecoj:

325 g da faruno, 250 g da butero, 4 ovoj, 70 g da sukero, 1 pinĉaĵo da salo, 1 supkulero da konjako, 100 g da abrikota marmelado, 150 g da pulvorsukero, 150 g da muelitaj dolĉaj migdaloj, ½ botoleto da oleo de amara migdalo, 1 supkulero da amelfaruno, malgrandaj rondaj bakmuldiloj (ĉirkaŭ 6 cm diametraj)

1. 250 g da faruno kribru en pelvon. Sur ĝin 125 g da butero en floketoj dismetu kaj miksknedu. Apartigu la ovoflavojn de la ovoblankoj, aldonu 2 ovoflavojn kun sukero, salo kaj konjako kaj la tuton transknedu per la manoj en kompaktan paston. La paston involvu en folion kaj lasu ripozi en la fridujo dum 30 minutoj.
2. La marmeladon kribru kaj lasu flanke. La restan buteron ŝaŭmkirlu en pelvo. Iom post iom aldonu la pulvorsukeron, 1 ovoflavon, 150 g da muelitaj dolĉaj migdaloj, la oleon de

amara migdalo, la restan farunon kaj la amelfarunon kaj turnomovu la tuton. La 4 ovoblankojn ĝiskompakte kirlu kaj ankaŭ almiksu.

3. La bakfornon antaŭhejtu je 175°C. Grasu malgrandajn rondajn bakmuldilojn (ĉirkaŭ 6 cm diametraj). La paston rulpremu maldika, ¾ de la pasto sternu sur la grasitaj bakmuldiletoj kaj trapiku per forketo. La pastan randon premu alten.
4. Nun ŝmiru sur la paston unue la abrikotan marmeladon kaj poste la migdalan mason. El la resta pasto faru malgrandajn pastobendojn. Ilin etendu krucforme sur la migdalan mason. La Alaŭdojn baku en la forno dum proksimume 20 minutoj. Post la bakado lasu malvarmiĝi kaj elprenu el la bakmuldiletoj.

Preparo-daŭro: 30 minutoj (plus daŭro de ripozado kaj bakado)
Ĉiu porcio po proksimume 344 kalorioj / 1445 ĵuloj, 6 proteinoj, 22 grasoj, 31 karbonhidratoj

Terpomflanoj el urbo Plauen (Plaŭeno)

Ingrediencoj por 4 personoj:

1,5 kg da terpomoj, 2 cepoj, 500 ml da buterlakto, 1 supkulero da faruno, salo, pipro, sukero, 3 supkuleroj da butera graso

1. La terpomojn zorge lavu, poste senŝeligu kaj fajne raspu. La raspitajn terpomojn metu en sorbopaperon kaj bone elpremu, ĝis preskaŭ ne plu restas likvo en la terpomoj.
2. La cepojn senŝeligu kaj fajne haku. La raspitajn terpomojn miksu kun buterlakto, faruno, cepoj, salo, pipro kaj pinĉaĵo da sukero kaj ĉion transknedu en glatan paston.

3. El la pasto formu per malseketaj manoj malgrandajn flanojn. La buteran grason fandu en granda pato kaj en ĝi la terpomflanojn ambaŭflanke baku orbrunaj, poste elprenu el la pato, degutigu sur sorbopapero kaj konservu en varmo.
4. La prete bakitajn terpomflanojn surtabligu kun pomkaĉo, pirkompoto aŭ mirteloj.

Preparo-daŭro: 25 minutoj (plus bako-daŭro)
Ĉiu porcio po proksimume 438 kalorioj / 1838 ĵuloj, 16 proteinoj, 9 grasoj, 69 karbonhidratoj

La sakso kiel epikurano

Saksio havas centran situon en Eŭropo. En paĉaj tempoj jen ĝojiga situacio. Ĝenerale konata en Germanio estas la esprimo «kafo-sakso». Ni ja ŝatas kafon. Post partopreno de la saksa armeo en la defendo de Vieno kontraŭ la Otomana Regno (1683), saksoj povis ne nur kunporti al la rezidejo Dresdeno kelkajn turkajn tendojn kaj envicigi janiĉarojn kiel kolorriĉan armean orkestron, sed ankaŭ akcepti kafemon. En la komerca urbo Lepsiko ekzistas ankoraŭ hodiaŭ la plej malnova kafejo (« Je la araba kafarbo », mal-longe « Kafarbo »).

La klimato en Saksio estis antaŭ jarmiloj kelkfoje tute alia ol alloga. Antaŭ ĉirkaŭ mil jaroj la regiono estis loĝata oriente de slavoj (sorabaj triboj), okcidente de germanoj.

Vintroj estis tiel akraj, ke konservado de nutraĵoj estis absolute necesa por transvivado.

Tio ĉi evoluis je nova kulturo. Por stokado en vartenejo ekzistis jenaj metodoj:

salado, sukerado, kuirado, bukanado, sekigado, enmetado en alkoholon.

Volonte oni preparas terpomojn en Saksio. Dresdenanoj ŝatas sian terpomsupon el terpomoj en kuirpoto kaĉigitaj kaj poste kun cepo en buljono maldensigitaj, spicitaj, kelkfoje miksitaj aŭ kun subrostitaj kolbas-pecetoj aŭ kun lardo – tio estas bongustega! Male terpomflanoj estas dolĉetaj, en pato frititaj. Ankaŭ la tiel nomataj “kazeoklabetoj” (“Quarkkeulchen”) kun granda kazeoporcio kaj sekvinberoj estas tre ŝatataj precipe de infanoj.

Kiel ankaŭ en aliaj germanaj regionoj, “stufita bovaĵo” estas disvastigita en Saksio.

Per marinado oni moligas la viandon. Tipa garnaĵo estas buloj, ekzemple terpombuloj, kiuj estas faritaj el kaĉigitaj kuiritaj terpomoj. Krome oni aldonas farunon kaj ovojn, salon, pipron kaj iomete da muskato. En la Ercmontaraj regionoj (en suda Saksio) oni preferas fari terpombulojn el miksaĵo de kuiritaj kaj de raspitaj nekuiritaj terpomoj (po duono). La tiel nomataj « verdaj » buloj konsistas nur el nekuiritaj terpomoj. Al la germanoj oni volonte imputas „brasikokulturon”. Pri tio kulpas la geografia situo. Ruĝan brasikon oni prefere preparas el freŝa brasiko, sed kelkfoje oni faras ĝin ankaŭ el konservita. Post tranĉado oni varmigas la brasikon en kuirpoto, kun kariofilo, pom-pecetoj, iom da cinamo, pipro kaj salo kaj kiel krono aldoniĝas terpombuloj. Okaze de la kristnaska festo oni buĉas anseron.

Ankaŭ saŭkraŭto (blanka brasiko) estas delikataĵo, iomete dolĉ-acida ĝi akordas al buloj aŭ simple al kuiritaj terpomoj. Se aldoniĝas rostita kolbaso, kion oni ankoraŭ povus deziri? Aŭ tute klasike: ŝelkuiritaj terpomoj kun kazeo - kia neforgesebla travivaĵo! Krom blanka brasiko ankaŭ aliajn legomojn oni povas vinagri, kiel kukumojn aŭ ruĝajn betojn.

Sekigitajn fruktojn kiel pomojn oni ankoraŭ hodiaŭ volonte manĝas.

En la Dresdena kristnaska bazar “Striezelmarkt” la pruna pupeto „Pflaumentoffel” ĝuas plej bonan renomon, ĝi figuras kamentubiston kun muskoloj el sekigitaj prunoj, kiuj estas alpikitaj sur lignaj bastonetoj. En tiu fama bazaro vendiĝas ankaŭ la originala panforma kristnaskokoko “Christstollen”. Temas pri aparte energiriĉa bakaĵo. Ĝi restas manĝebla ĝis Pasko, por kelkaj

personoj ĝia manĝado estas tuta ritaro! Kontraŭe la Dresdenan specialan kukon "Eierschecke" ("ajerŝeko") oni devas freŝe manĝi. La panforma kristnaskokuko kaj la „ajerŝeko“ havas diferencajn receptojn laŭ la lokoj, tiel ke ambaŭ specialaĵoj gustas en Dresdenu malsame ol ekzemple en Frajbergo (Freiberg).

La spicokuko de Pulsnico (Pulsnitz/Polčnica) devenas el Supra Luzacio, la plej orienta parto de Saksio, kie oni parolas kaj la germanan kaj la soraban. Kvankam longdaŭre konservebla, ĝi gustas plej bone se freŝa.

En Dresdenu akcepton la glaciaĵo de firmao Haselbauer. Ĝi estas sufiĉe kremeca laŭ la gusto, sed pro sia malgranda pezo ĝi ne estas tiel grasa, kiel ĝi ŝajnas.

La vitkultivada regiono de Majseno (Meißen) produktas nordan vinon, kiu estas tre ŝatata. Saksoj estas vin- kaj bierŝatantoj. Bieron kun sinkfermentaj gistoj oni ankoraŭ pli volonte trinkas en Saksio ol bieron kun levfermentaj gistoj, kiun oni preferas en Bavario aŭ en Berlino. Ni ankaŭ aparte ŝatas bieron kaj

manĝaĵojn de bohemiaj/aŭstraj tradicioj. Sed tio estas alia ĉapitro.

Ĉi tie finiĝas nia ĝenerala super-rigardo pri la kulinara arto de Saksio.



provizora kafejo (01.-03.06.2007)

Revo restas ankoraŭ la (Esperanto-) Kafejo en Dresdenu. Ĝuste en la jaro 2008, 100 jarojn post la kvara Universala Kongreso de Esperanto en Dresdenu, ĝi estus oportuna. Tamen mankas ankoraŭ financaj subtenantoj el la kampoj de turismo, ekonomio kaj politiko. Pri tio legu informojn sub: www.kafejo.de

Steffen Eitner kaj Klaus Urban (Dresden)

Vizitu

projekt
kafejogebabel

weltweit
produkte

tourismus
radio

televizio
musik

novsignoj
europawahl

impresum

esperanto-dresden.de

9:40 D DST
13:52 48 KI

la vizio

konversacia tablo

kafejo.de rubrik radio

projekt
kafejogebabel

weltweit
produkte

tourismus
radio

televizio
musik

novsignoj
europawahl

impresum

_radio esperanto

UT	MEZ	MESZ	Montag	Dien
23:00	00:00	01:00		
08:00	09:00	10:00	Melbourne E. C. Radio	
			ARCHIV	
11:00	12:00	13:00	China Radio Internat.	Ch Int
			ARCHIV	AI
14:00	15:00	16:00	Radio Dreveckland	
			DIREKT	
16:00	17:00	18:00		