Numero 4 **A L I** 7ma marto 2012 **1**

# Asiana Letro Ide

**Redaktistala Grupo:**
**V.R.Srinivasan e Allan Rockett.**
**eposto: vasanvrs@gmail.com**
**e allmarangie@gmail.com**

En ca edituro: Pagino

**La Puero Perdita da Mulk Raj Anand Tradukita da V.R.Srinivasan** *1*

**Fino di Karno ? Tradukita da V.R.Srinivasan** *3*

**Konfucius—**
**- da Jaime Alcoba** *4*

**Garbanzo Sundal (recepto)** *6*

**Vermicelo Payasam (recepto)** *7*

**Mixuro:** *8*

**Enigmato (da S-ro Allan Rockett)** *8*

**Joko-1** *8*
**Joko-2** *9*

**Solvuri** *9*

**Kara lekteri,**

**Siorulo Allan Rockett prenabas inicio e efektigis prizentar la numero en la formo prezenta. Ilu aceptis benigne, sorgar pri prizentaso. Me laudas ilua spirito amikala, e ilu unionas kun me en la grupo redaktistala**

**S-ro Alfred Neusnner malgre sua evo prenis peni lektar e indikar erori e mem eroregi en la numero preirinta. Me es gratitudema ad ilu.**

**Kordiale**

**Srinivasan**
**(vasanvrs@gmail.com)**
**Chennai, India**
**7ma marto 2012**

**********

## La Puero Perdita da Mulk Raj Anand

### Tradukita da V.R.Srinivasan

**[ Mulk Raj Anand esis granda Indiana skribisto per Angla]**

**Esis festo di printempo. Del ombri vintrala di stradeti streta emercis homaro vestizita gayese. Kelku marchis, kelku kavalkis sur la kavali, altri sidis adportante en bambuo e bovulo-veturi. Mikra puerulo kuris inter la gambi di sua gepatri, plenigita kun vivo e rido. "Venez puero, venez." vokis la gepatri, nam ilu iris lente dope, facinita da la ludili en la butiki qui lineizis la voyo.**

**Ilu hastis vers sua gepatri, ilua gambi obedienta a lia voko, ilua okuli ankore restante sur la retroiranta ludili. Kande il venis a la loko ube li haltabis vartar por ilu, ilu ne povas supresar la deziro di sua kordio, quankam ilu savis bone la regardego , anciena, kolda di refuzo en lia okuli. "Me volas ta ludilo," il plendis. Ilua patrulo regardis ilu kun okuli reda, en maniero di tirano familiara. Ilua matro fuzita kun spirito libera di la dio esis tenera e, donante a ilu sua fingro por tenar, dicis, "Regardez puero, quo es avan tu!"**

**Ol esis mustardo-agro florifanta, pala quale oro fuzanta e extensis tra milii e milii di tero plana. Grupo de drako-mushi esis tumultanta per lia ornivacha ali purpura e esis interceptanta la sola nigra abelo o papiliono qui esis serchante la dolceso de flori. La puerulo sequis li en la aero kun sua regardo til ke un de li haltigis sua ali e repozis e ilu probis sizar ol. Ma ol irus flugaetante e brandisante adsupere aden aero , kande ilu preske sizis ol en sua manui. Lore ilua matro donis voko avertanta. "Venez, puero, venez sur la trotuaro."**

**Ilu kuris vers sua gepatri gayesoze e marchis flanke di li dum kelka tempo esante tamen, balde lasita dope, atraktita da la mikra insekti e vermi alonge trotuaro qui abundesis ek de sua celo-loki por juar la sunbrilo. "Venez, puero, venez!" ilua gepatri vokis de la ombro di bosko ube li sidabesis su sur la bordo di puteo. Ilu kuris vers li.**

**Pluvo de flori yuna falis adsur la puero kande ilu eniris la bosko, e obliviante sua gepatri, ilu kolekteskis la petali pluvanta aden sua manui. Ma ilu audis la rukuli di kolombi e kuris vers sua gepatri klamante. "La kolombo! La kolombo!". La petali falis de sua obliviita manui, "Venez, puero, venez!" li vokis a la puero qua irabas kurante cirkum la 'banyan' arboro, e li iris, kolektante sua puerulo, tra trotuaro streta e spulanta qua duktis a la ferio tra mustardo-agri.**

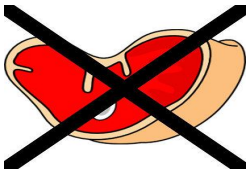
**Kande li proximeskis la vilajo la puero povas vidar trotuari multa altri plenita kun turbo konvergante a la vortico di ferio e quik sentis repulsita e facinita da la konfusado di la mondo quan il esis eniranta. Dolacaji-vendisto kolportis, "gulab-jaman, rasgulla, burfi, jalebi," che la angulo di enireyo e turbo presis cirkum ilua vendtablo ye pedo di arkitekturo di dolcaji multe kolorizita, dekorita kun folii de oro e arjento.**

**La puero regardegis kun okuli apertita e sua boko aquoeskis por la burfi qua esis sua dolcajo favorata. "Me volas ta burfi," ilu murmuris lente. Ma ilu savis ime kande su mendikis ke, sua pledo ne atencabus pro ke sua gepatri dicus ke su es avera. Do sen vartante por la respondo ilu movis avane. Flori-vendisto kolportis , "Girlando de 'gulmohar', girlando de 'gulmohar'!". La puero semblis tirita nerezisteble.**

**Il iris vers la korbo ube flori jacesis amasigita e murmuris ime, "Me volas ta girlando". Ma ilu ja savis ke sua gepatri refuzus komprar por ilu ti flori pro ke li dicus ke ti esis chipa. Do, sen vartante por respondo ilu movis adavane. Viro stacis sizante polo kun baloni flava, reda, verda e purpura fluganta de olu. La puero forportesis da la glorio di lia kolori silka e ilu plenigesis da deziro charjeganta por posidar li omna.**

**Sequos.**
************************************************************

# Fino di Karno ?





## Tradukuro: V.R.Srinivasan

**Ye 19/2/2012, Pallab Ghosh, korespondanto ciencala, raportas, en 'BBC Novaji" ke la unesma bendi di muskulo kreskabas per projeto developar voyo nova produktar karno.**

**Ciencisti Netherlandana uzabas 'stem' celuli krear bendi di tisui muskulala kun la skopo produktar la unesma laboratorie kreskita 'hamburger' plu tarde cayare. La skopo di la exploro es developar voyo plu efikanta produktar karno kam edukar animali. Ye renkontro importanta ciencala en Kanada, Profesoro Mark Post dicis ke karno sintezala povas reduktar la 'pedo-marko' cirkumajala di karno til 60$. "Ni ganus quanto grandega relate moyeni.": ilu dicis.**

**La grupo di Profesoro Post che Maastricht Universitato en Netherlando kreskabas mikra peci di muskulo cirkum 2cm longeso, 1cm larjeso e 1mm dika. Li es blanka e similesas bendi di kalmaro en aparo. Ti bendi mixesos kun sango e graso artificale kreiita por produktar 'hamburger' erste la autuno. La kusto por produktar 'hamburger' esos tro alta, ma la Profesoro dicas ke kande la principo easabas demonstrita, produkto-tekniki plubonesos e kusto diminutos.**

**Ye la novaji-confero Prof Post dicis ke su mem projetas demandar famo chef-koquisto Heston Blumenthal koquar ol. Komence ol gustas insipida, " Me pensas ke ni mustas laborar pri saporo." " La rezono pro quo ni agas ico es ne por montrar produkturo viv-kapabla ma montrar ke en realeso ni povas agar ico."**

**"Depos tatempo ni mustas spensar laboro e pekunio multega efektigar la proceso efikanta e pose kusto-efektiva." Do, pro quo uzar tala metodi alte teknikala, produktar karno kande metodi brutaro-produkala facabis la tasko efikante dum plura mil yari? Ico es tale pro ke maxima nutriv-ciencisti kredas ke nuna metodi di nutriv-produktado es ne sustenebla.**

**Kelku evaluas ke nutriv-produktado mustas duopligar inter la 60 yari nexta satisfacar la bezono di kreskanta populo. Dum ta periodo, chanjado klimatala, ne suficentesi di aquo e urbanizeso plu granda efektigos lo ke produktar nutrivi divenas plu desfecila.**

**Prof Sean Smukler de la Universitato di ' British Columbia' dicas ke esar rajunte kun demando di karno de Azia e Afrika esus partikulare desfacila nam demando de ti regioni augmentas plu multe dum ke viv-normi plualteskas. Ilu pensas ke laboratorie kreskita karno povus esar solvuro bona.**

**Demando di karno augmentas ye tatempo kande esos plu harda kam ultempe por farmisti levar produktado. " Ol helpos reduktar tero-preso," ilu dicis a BBC Novaji. "Irgo qua cesigas plua sovaja-tero esar konvertita aden tero agrikultivala es bona. We ja atingas punto kritikala ye disponebleso di tero kultivebla ." ilu dicis.**

**Laboratorie kreskita karno darfas eventuale divenas plu eficenta kam productar karno per modo anciena, segun Prof Post. Nune, 100g di proteini vegetala mustas nutresar a**

**porki o bovini produktar 15g di proteini animala, efiko di 15%. Ilu kredas ke karno sintezala povas produktita kun energio-efiko equivalanta di 50%.**

**Do, quale la 'burger' sintezala gustos probable? "Komence ol gustas insipida," dicas Prof Post. : "Me pensas ke ni mustas laborar pri saporo separite per probar diskovrar qua kompozanti di karno produktas aktuale la gusto e analizar quo es la kompozo di la bendo e ke ka ni povas chanjar to."**

**Prof Post anke dicis ke se la teknologio avancis ol reduktos la nombro di animali qui kreskesis per fabrikerio e buchesis.**

**D-ro Steele, prezidanto di ' Earthsave Canada', qua es anke biologisto molekulala dicis ke su koncernesis ke ne sane alta niveli di 'antibiotics' e antifungala kemikalaji bezonesus cesigar la karno sintezala de poltar.**

***********************************************************

## Konfucius, Vivo, filosofio, e kelka texti di sua chefa verko, "Lun Yu", o "L'Analekti".

**Ca-monate, me prizentas artiklon pri la granda Chiniana filosofiisto Konfucius. Inter la temi en ica artiklo es la vivo, e kelka detali pri la homo-Konfucius. Pose, me skribos kelka vorti pri la filosofio, e la granda mesajo il deziras transmisar a la homaro. Sequante, me adjuntos kelka originala texti skribita en sua famoza verko "L'Analekti", o "Lun Yu". A la fino dil artiklo, me pozos ligili ube on povus lektar e juar la tradukaji dil "Analekti" en diversa lingui, quale la germana, Franca, tamila, e angla.**

**Konfucius, anke konocita por Kong fu-tsu, vivis de 551 ad 479 Ante la Komuna ero. Pro ke la disto dil tempo en qua vivis Konfucius, ni ne savas multe pri ilua vivo, e on ne skribis pri ta filosofisto famoza til 200 yari pose. Do, multa detali dil vivo di ca homo es legendo.**

**Segun la enciklopedio di filisofio dil universitato de Stanford, la historiisto dil Korto dum la Dinastio dil Han, Sima Qian, esis la prima persono skribar pri Konfucius. Il vivis de 145 til 85 Ante la Komuna ero. Segun sua texto, la familio di Konfucius fugis olua stato ennaskita di Song a la stato di Lu, apud la moderna urbeto di Qufu, en la nuntempala provinco di Shandong. La familio vivis segun Sima, vivo di povreso e humiligo. Kande Konfucius atingis la evo d'adulto, il mustis facar servista laboro, quale la sorgado di mutoni. Interesive, la nomo di Konfucius chiniana "Kong" signifikas "respondo a prego", e on kredas ke nomesas tale por sua naskigo mirakloza. Qui savus ke plu tarda en ilua vivo, ke Konfucius divenus famoza?**

**Quale Konfucius esis edukita on ne savas precize. To quo on savas es bazita dal tradiciono, qua atribuis ilua eduko per la granda Maestro Lao Dan, muziko kun Chang HOng, e la luto instrumento per Xiang.**

**On agnoskis Konfucius kande il atingis l'evo de 50 yari. La Duko Ding en la stato di Lu donis a il la ministerio de verki publika, e pose la ministerio de krimino. Ma ne plu longe pose, il ofensis kelka homi importanta, ke partoprenis en interlukto por la povo dil dukio dil stato. Konfucius divenus exilita, e mustas irar a diversa landi, nule estante en la sama lando por longatempe. Segun tradiciono, il rieniras a Lu en la yaro 484, e divenas instruktisto dum la lasta yari di sua vivo. Altra libri atribuita a Konfucius es la Libro de Kanti e la Libro de Dokumenti, qua il skribis dum la lasta yari.**

**La filosofio di Konfucius es olta di respketo e reverenco dil filii a la gepatri. Il pensas ke to es la maniero, speciale kande la gepatri esas propra e anke kun nobla sprito, dil homo atingar l'Eso dil plu altra grado. Se on guvernas sur altra homa, specale en stato, on mustas havar justeso e amo por omna homo. L'Analekti, ilua chefa verko, ne es tre facila lektebla, e to pro ke ol ne havas multa organizita strukturo. Es koversado inter la dicipuli e lia Mastro pri la plu justa maniero di vivar. Adsube, me inkluzas kelka extraktaji.**

**Libro I, Hsio R.**

**Chapitro VI, La Mastro diris, "Yunulo, kande en la domo, devas esar filiala e respektar sua gepatri. Il devas esar honesta e verema. Il devas amegar omnu, e kultivar la amikeso dil boni. Kande il havas tempo e okaziono, pos la ago dil ta kozi, il devas studiar polite studiar kun ili.**

**Chapitro XI, La Mastro dicis, "Dum ke la patro di homo vivas, oportas vidar la tendenco di ilua volo; kande la patro mortigas, videz ilua kondukto. Se por tri yari il ne chanjas dil kondukto di sua patro, on povas nomesar il quale filialulo.**

**Chapitro XVI, La Mastro dicis, "Me ne esas afliktita kande la homaro ne konocas men; Me esos afliktita kande me ne konocas la homaro.**

**Fine, me deziras donar a la lekteri ligilo ube on povus lektar l'Analekti en sua lingua matrala. Existas 25 lingui ube on povus lektar olta. La ligilo es hike a : http://www.confucius.org/main01.htm . Ke vi juez via lektado.**

**Jaime Alcoba**

******La sequanta fonti helpas multe en la kreado di ca artiklo. La Projeto Gutenberg, qua furnisas la kopiuro dil Analekti me citis, che www.gutenberg.org. Anke, por la Enciklopedio Filosofiala di Stanford, che hike http://plato.stanford.edu/entries/confucius/. Fine, la traduki qua on povas juar estas en confucius.org, olta di Confucius publishing. Me tre esperas vu prenez la okaziono lektar ta texto interesiva.**

**Laste, se vi havas questioni, o deziras komentar o mem lamentar a me pri ica artiklo, vu povas sendar e-posto che jaimelcb@gmail.com kun via sugesti. Danko.**

************************************************

# ***Garbanzo Sundal*** **6**

Ico es repasteto tre simpla preparar. Ico es tre saporoza e povas manjar kun taso de teo o kafeo.  La garbanzi es richa ye proteini.

**Preparo Tempo:  8 hori**
**Koquanta Tempo: 20 minuti**

***Ingredienti:***

**1.Garbanzo: -1 taso**

**2.Gratita Kokoso:  - fresha/ frostita /sikagita: - 1/4 taso  ( selekebla)**

**3. Sika Red-Chilli: - 4 peci  o nigra pipro : -1 teo kuliero**

**4. Meza granda onyono:- 1 nombro**

**5. Mustard-semino: - 1 teo kuliero**

**6  Oleo: - 4 teo kuliero**

**7. Salo por gusto:**

**Metodo:**

**1.Trempez la garbanzi en aquo por 8 hori o dum la nokto.**

**2 Drenar la aquo e lavez li bone.  Koquar ol kun poka aquo (prefere en 'Pressure Cooker'  'preso-koquilo'?) Koquez til ke garbanzi divenas mola ma ne pastatra.**

**3.Adjuntez salo, mixez e pozez aparte.**

**4.Tranchez onyono aden mikra peci.**

**5.Pozez padelo sur meza fairo e aduntez oleo.  Kande oleo divenas varma  adjuntez mustardo. Kande ol krepitas adjuntez onyono e koquez.**

**6 Kande onyono es bone koquita adjuntez kokoso, pulvriita nigra pipro (o red-chilli) e mixez bone**

**.**
**7 Nun adjuntez la garbanzi. e mixez. Forprenez de fairo pos kelka tempo.**

**********

# Vermicelo Payasam

7

*Ingredienti:*

**1. Vermicelo - 1 taso**
**2. Lakto - 2 taso**
**3. Sukro - 1 taso**
**4. Aquo - 1 taso**
**5. 'Cashew' nuci - 5-10 nombri.**
**6. Sika vit-beri - 5-10 nombri.**
**7. Mandelo - 5 - 10 nombri**
**7. Kardamomi - 2-3 nombri.**
**8. Ghee ( videz infre) - 4 teso kulieri**

**Quale facar :**

**1. Varmez du teo-kuliero di *ghee e and fritez la vermicelo til ke ol divenas lejera bruno,**
**.**
**2. Dume bolias lakto kun aquo**

**3. Adjuntez la rostita vermicelo a la bolianta lakto pokope e restas mixar kande vu adjuntas. Kovrez ol. e mixez kelkafoye.**

**4. Kande la vermicelo divenas mola adjuntez la sukro e duras mixar, til ke sukro fuzas komplete. Bolias la mixuro por du minuti.**

**5. Pulvrigar la kordamomi e adjuntez a la mixuro.**
**.**
**6. Fritez la cashew nuci, vit-beri e mandeli en ghee e adjuntez li.**

**7. Mixez bone e bolias por cirkum du minuti..**

**Nun payasam es pronta. Vu povas prizentar ol varma o koldiganta.**

**Noto pri Ghee**

***Ghee: Ico esas klarifigita butro. Ico povas preparata avance e standus bone se pozita en aero ne permeabla kontentilo dum mem du monati. Ol povas uzata irgakande bezonata. Pos procedo ni obtenas cirkum 60-70 procento per volumino di ghee. Metado. Lavez la butro bone per aquo and pozez nur butro (sen aquo)aden dika basa bolo e pozez la bolo sur baza fairo. Lasez la butro liquidigar e boliar. Tota aquo en la butro vaporigos e klara liquido formacesos. Forigez la spumo quon flotacaos adsur la liqido, per kuliero. Kande la odoro de butro foriras komplete, desacendez la fairo. Pose kelka tempo solida partikuli nepura precipitas. Lasez la liquido koldigar. Sen desordinar la precipitaji decantez la klara liquido aden altra vazo e konservez.. Iniciale ghee esos liquida ma pos kelka hori ol divenas misolida.**

**Vu povas uzar la precipitaji anke, Adjuntez kelka farino di frumento e kelka kulieri de sukro e fritez sen oleo dum kelka tempo til ke la farino turnas bruna. Ol esas manjebla.**

******************************************************

## Mixuro:

**Riordinez sube donita mixita leteri di singla vorto por formizar vorti Idala propre e pose formizez la respondo apta a la insinuo, ek la leteri en plasi donita inter embracili opozite singla vorto.**

**ENOREEBNJ _ _ _ _ _ _ _ _ _ (9)**

**KLAVRAKA _ _ _ _ _ _ _ (5.6)**

**ROIPP _ _ _ _ _ (2,3)**

**SAKESAP _ _ _ _ _ _ _ (1,7)**

**Insinuo:**
**Ico povas efektigar tenebro dum jorno: _ _ _ _ _ _ _ .**

.

********************************************************

## Enigmato— da S-ro Allan Rockett

**Qua esas la numero sequanta en ca serio ?**

**12 13 15 17 111 113 117 119 123 ???**

********************************************************

## Joko—1

### Informo Exakta!

**Olim kontisto, kun sua amiko, iris a la muzeo.**

**Kontisto: Cakozo es 600 yari e 20 die anciena.**

**Amiko: (astonesante): Quale vu savas informo tante exakta pri olta?**

**Kontisto: Me venabis adhike 20 die ante. Lor la guidisto dicis ke ol evas 600 yari!**

**************************************

# Joko—2

**Selekti**

**Spozino: Ka vu deziras dineo?**

**Spozulo: Ka esus selekti?**

**Spozino: Yes o No!**

**********

**S**olvuro di mixuro :

berenjenO, kavaLKar, pIPro, EskapaS :

Respondo ad insinuo: eklipso.

Solvuro di enigmato:

La absenta numero esas 129.
La serio esas la unesma dek prima numeri singlo di qua es precedata da la numero 1.