

Đại Đạo Tam Kỳ Phổ Độ
Tòa Thánh Tây Ninh



BẢN TIN THẾ ĐẠO

Thông tin - Phổ truyền Giáo Lý Cao Đài Tòa Thánh Tây Ninh

Số 10

NGÀY 16-4-2014

TÌM HIỂU ĐÓ ĐÂY

Kiểu xe độc đáo để vị nào có điều kiện tìm một chiếc sử dụng thử xem sao

Ryno, chiếc xe điện một bánh cực độc

Kienthuc.net.vn) – Ở những nơi thường xuyên xảy ra ùn tắc thì chiếc xe điện một bánh Ryno được xem là lựa chọn tối ưu giúp lưu thông trên đường dễ dàng hơn.



© RYNOMOTORS.COM/WENN.com

Người điều khiển Ryno có thể ngã người về phía trước để tăng tốc và ngã về phía sau để giảm tốc.

Những năm gần đây, phương tiện di chuyển cá nhân dường như được thiết kế với một hướng chung là: nhỏ gọn, linh hoạt và hướng tới nhiều đối tượng sử dụng. Ryno là một phương tiện di chuyển cá nhân độc đáo, linh hoạt và rất thân thiện với môi trường.

Theo đó, Ryno Motors (Mỹ) đã giới thiệu chiếc xe một bánh độc đáo với tên gọi Ryno. Ryno là phương tiện di chuyển cá nhân thứ hai trên thế giới chỉ có một bánh xe, sau chiếc Orbis. Chiếc Ryno này có thiết kế khá nhỏ gọn, sử dụng một chiếc bánh có lớp cao su trông giống như một chiếc bánh xe hơi. Thân xe khá đơn giản với một chỗ ngồi và có tay lái như những chiếc xe hai bánh thông thường.

Ryno có thể đạt tốc độ tối đa 40 km/h, còn pin có thể nạp đầy điện sau 90 phút. Ryno có gắn một con quay hồi chuyển giúp nó duy trì tư thế thẳng đứng. Người điều khiển sẽ đổ người về phía trước để tăng tốc độ và đổ người về phía sau để giảm tốc độ.

Chris Hoffman, giám đốc điều hành của Ryno Motors, cho biết: "Bạn chỉ cần chưa tới 1h để học cách điều khiển Ryno, nhưng bạn sẽ phải tập trung tâm trí liên tục trong quá trình điều khiển nó. Khi bạn cùng Ryno xuất hiện trên phố, có lẽ nhiều người sẽ nghĩ đó là cỗ xe từ một trò chơi điện tử".



Ryno là một phương tiện di chuyển cá nhân độc đáo, linh hoạt và rất thân thiện với môi trường.

Ý tưởng chế tạo xe điện một bánh đã xuất hiện trong tâm trí Hoffman từ khi cô con gái 13 tuổi của ông yêu cầu cha chế tạo một phương tiện di chuyển để cô bé tới trường. Phiên bản thương mại của chiếc Ryno sẽ xuất hiện vào tháng 8 với giá bán lẻ dự kiến là 2.250













Xe chạy điện một bánh độc đáo
<http://cli.vnwatch/Ryno-Xe-chay-dien-mot-banh-doc-dao.htjx/>

From: huutuan pham

----- Forwarded message -----

From: Anfinn Hoang

Date: 2014-04-16 6:59 GMT+10:00

Subject: Fwd: Kiếm tiền với nghề "ăn cơm dưới đất làm việc trên trời"

To:

Kiếm tiền với nghề "ăn cơm dưới đất làm việc trên trời"



Những cây thốt nốt được người Khmer trồng thẳng hàng ở vùng Bảy Núi - An Giang, đây là loại cây cho trái và lấy nước để nấu thành đường món đường thốt nốt nổi tiếng chỉ có ở miền Tây. Thông thường, thốt nốt được người dân Khmer trồng cặp các bờ ranh, vừa giữ đất lại cho thu nhập. Cây trồng từ 15 năm trở lên mới cho trái và nước đường.



Trong mùa cao điểm từ tháng giêng đến tháng 7, mỗi ngày, người thu hoạch sẽ trèo cây từ 1 đến 2 lần để hứng nước.



Trước đây, dụng cụ để lấy nước đường thốt nốt đa phần được làm bằng ống tre gai, ngày nay được thay thế bằng các loại bình nhựa.



Ông Châu Mắt (ấp Tô Thuận, xã Núi Tô, huyện Tri Tôn) có hơn 40 năm lấy nước nấu đường thốt nốt, cho hay, gia đình ông

trồng 70 cây thốt nốt và 70% số này là cây đực: cây chủ yếu phục vụ việc lấy nước nấu đường, số cây còn lại sẽ cho trái bán tươi.



Theo ông Chau Mắt, thông thường mùa nắng cây đực cho nước nhiều hơn cây cái. Cách lấy nước đường thật đơn giản, người lấy nước sẽ chọn những cuốn bông và dùng dao dẹt mặt rồi đưa can nhựa vào hứng, từ 8 đến 10 tiếng sẽ đem xuống đất một lần.



Những củng thốt nốt này sẽ tiết nước đường.



Anh Kim Seng (phum Phnom Pi, xã Châu Lặng, huyện Tri Tôn) tính, nếu thuê 15 đến 20 cây thốt nốt để khai thác thì mỗi ngày

trừ chi phí, người thuê sẽ kiếm lời trên 250.000 đồng. Thời vụ khai thác nước và nấu đường thốt nốt kéo dài từ sáu đến bảy tháng, cao điểm nhất là vào dịp lễ hội Vía Bà Chúa Xứ núi Sam (thị xã Châu Đốc).



Cũng theo anh Kim Seng, công việc trèo cây lấy nước đường rất nguy hiểm, vì cây cao 15m trở lên, chỉ cần sơ suất nhỏ là có thể mất mạng như chơi. "Người ta nói đây là nghề 'ăn cơm dưới đất làm việc trên trời' mà", anh Seng chia sẻ.



Đàn ông lấy nước, phụ nữ đảm đương việc nấu đường. Nước thốt nốt sẽ nấu sôi từ 20-30 phút, sau đó để nguội, bỏ bọt.



... ròi lọc kỹ.



Công đoạn khuấy đường vừa làm nguội và tăng độ dẻo và giúp đường có màu trắng vàng rất đẹp mắt. Theo người dân sản xuất

đường thốt nốt, bình quân cứ 4 lít nước sẽ cho ra 1kg đường thành phẩm.



An Giang là nơi duy nhất ở miền Tây sản xuất loại đường đặc sản Thốt Nốt. Nhưng giá bán lẻ của loại đường đặc biệt này lại rất rẻ, chỉ 25.000 đồng/kg, còn giá tại lò nấu 18.000 -20.000 đồng/kg.



Theo thống kê của Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh An Giang, cây thốt nốt tập trung nhiều ở huyện Tri Tôn, Tịnh Biên... với tổng số ước trên 60.000 cây và cho khoảng 5.500 tấn - 6.000 tấn đường mỗi năm. Đây là loại đường thiên nhiên rất tốt cho sức khỏe, ngoài ra còn để sản xuất các loại bánh kẹo.



Giá 1 trái thốt nốt là 3.000 -4.000 đồng, còn bỏ ra lấy cơm được bán 35.000 đồng/ kg. Bên cạnh cây thốt nốt đực cho đường, cây cái cho trái lấy cơm, ăn tươi cũng đem lại thu nhập cao cho nông dân.



Ông Lê Văn Hạnh, Chủ tịch Hội Nông dân huyện Tịnh Biên – An Giang, cho biết, cây thốt nốt rất có giá trị kinh tế, vì có thể lấy nước nấu đường, ăn trái tươi và khai thác thân cây già làm đồ mỹ nghệ, trang trí nội thất... Sở Công thương An Giang cũng cho biết, vài năm gần đây, đường đặc sản thốt nốt Bảy Núi đã vươn ra nhiều nước, xuất khẩu... bằng con đường ký gửi và thông qua Việt kiều về thăm quê.

Theo Ngọc Trinh (Zing.vn)

Bản Tin số 10

Ngày 16-4-2014

Sách và Tập San Thế Đạo sẽ phát hành trong năm 2014:

1-Tập San Thế Đạo:

- *- Tập San Thế Đạo số 60: Phát hành tháng 5-2014
- *- Tập San Thế Đạo số 61: Phát hành tháng 8-2014
- *- Tập San Thế Đạo số 62: Phát hành tháng 11-2014

2-Sách:

- *- 1- “Đời sống người tín đồ Cao Đài”.
“Nhìn lại chặng đường 50 năm Đạo Cao Đài”.
Soạn giả: HT. Nguyễn Long Thành
- *-2- “Bốn mươi (40) năm lịch sử (1926-1966) Đạo Cao Đài”.
Soạn giả: Hoài Nhân

3- Trang web Ban Thế Đạo www.banthedao.net đã được xây dựng lại. Xin mời quý Hiền Huynh Hiền Tỷ xem và góp ý, đóng góp bài vở, để trang web này càng ngày càng khởi sắc, có giá trị.

Trân trọng kính mời.