Sănătate & Frumusețe

Ciorapi de compresie de la Atomedical Vest

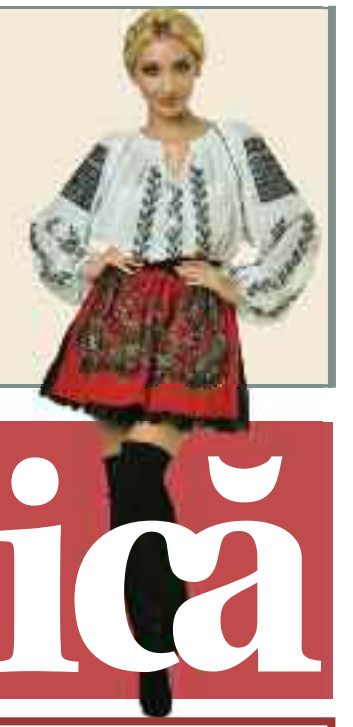
PAGINA 5

Detoxifierea de o zi: apă cu lămâie, dimineața și seara

PAGINA 8

la a devenit o piesă nelipsită din dulapul femeii moderne

PAGINA 7



Anul XII Nr. 605 Duminică 14 septembrie 2014

Informația de Duminică

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

Tezaurul antic al României va fi expus la Muzeul de Artă din Satu Mare

Piese găsite în mormântul princiar de la Agighiol - Tulcea, secolul VI înainte de Christos

PAGINA 3

Noua stagiune a Filarmonicii va începe cu Zilele Muzicale. Concertul de joi a fost dirijat de Shinya Ozaki

PAGINA 10

România, printre țările europene cu cele mai puține sărbători legale

România se numără printre țările europene cu cele mai puține sărbători declarate zile libere prin lege, 12 dintre care doar 9 sunt în timpul săptămânii, în timp ce angajații spanioli și greci au printre cele mai multe zile libere, 14, respectiv, 12, arată studiul Worldwide Benefit and Employment realizat în 2013 de Mercer Marsh Benefits.

În Europa Centrală și de Est, guvernul turc acordă cel mai mare număr de sărbători publice (14,5), urmat de Rusia (14) și Slovacia (13). Cehia și Lituania au câte 12 sărbători legale, urmate de Croația (11), Polonia și Ucraina (10) și de Serbia și România, fiecare cu câte 9. La nivelul întregului continent, Finlanda ocupă primul loc din Europa cu 15 zile libere, iar Marea Britanie, Olanda și Ungaria sunt pe ultimul loc, cu 8 zile libere. Austria are 12 zile de sărbătoare libere, în timp ce Suedia, Italia, Franța și Danemarca oferă angajaților 11 zile libere publice.

Maria Balint din Craidorolț a ajuns la un veac de viață

Născută în anul 1914, Maria Balint a trecut iată prin cele două Războaie Mondiale, a trăit evenimente de o mare importanță pentru istoria noastră, a cunoscut iubirea vieții ei, pe soțul său care a plecat în Ceruri în 1983, a adus pe lume copii, a îngrijit nepoți și strănepoți.

Locuitorii comunei Craidorolț, prin Primăria și Consiliul local, s-au gândit că acum, la împlinirea celor 100 de ani, să îi aducă o bucurie lui tanti Maria.

PAGINA 4

Prima clădire de piatră din Satu Mare a fost Hanul "Arborele Verde"

Casa Albă (Palatul orășenesc cu locuințe de închiriat), vedere de la începutul sec. XIX

PAGINA 2

Putin vorbește mai mult cu Merkel decât cu Obama

Președintele rus Vladimir Putin a avut 35 de discuții telefonice cu cancelarul german Angela Merkel de la începutul anului, de trei ori mai mult decât numărul conversațiilor telefonice cu liderul de la Casa Albă, Barack Obama. De asemenea, Vladimir Putin a avut mai multe discuții la telefon cu președinții Kazahstanului și Belarusului - Nursultan Nazarbaev și Aleksandr Lukașenko, aliați apropiați, decât cu premierul britanic David Cameron.

În mod surprinzător, președintele Vladimir Putin a discutat la telefon de 16 ori cu președintele Francois Hollande, mai mult decât cu Obama și Cameron împreună.

Tensiunile au luat amploare între țările occidentale și Rusia în contextul crizei din Ucraina. Kievul și Occidentul au acuzat Rusia că îi susține cu arme și trupe pe separatiștii proruși din estul Ucrainei.

ISTORIE

Din cauza asediilor succesive și a ocupațiilor militare, clădirile din Satu Mare au fost devastate în mod repetat, zestrea medievală fiind distrusă în întregime în intervalul 1560-1711. Toate construcțiile, inclusiv bisericile, realizate în acest interval au fost din lemn sau chirpici.

13 septembrie, Ziua Pompierilor din România

Aniversăm în acest an, la 13 septembrie, 166 de ani de la o dată memorabilă în tradiția Armei Pompierilor, dar și în istoria modernă a românilor: lupta eroică purtată la 13 septembrie 1848 de Compania de Pompieri din București împotriva trupelor venite să înfrângă mișcarea revoluționară română, moment semnificativ al istoriei naționale.

Eroi fără nume, pompierii militari au participat activ la toate momentele importante ale istoriei moderne a României. La 13-25 septembrie 1848, sub comanda căpitanului Pavel Zăgănescu, ostașii Companiei de Pompieri ai Capitalei, au purtat pe Dealul Spirii o crâncenă bătălie cu trupele otomane venite să înăbușe legitimele aspirații de libertate, progres și democrație ale românilor. Istoria atestă faptul că la 1848, pe Dealul Spirii, s-a luptat pentru un principiu, acela al libertății.

Ulterior, pe timpul Războiului de Independență purtat pe câmpurile de luptă din Bulgaria, ostașii pompieri constituiți în baterii de artilerie, și-au adus contribuția lor la câștigarea neatîrnării și suveranității României. Cu același spirit de sacrificiu, ostașii pompieri s-au acoperit de glorie pe timpul celor două războaie mondiale, în apărarea obiectivelor economice și strategice, stingerea incendiilor provocate de desfășurarea luptelor, salvarea populației afectată de bombardamentele inamice. În Decembrie 1989, militarii pompieri au reușit să stăpânească furia flăcărilor a peste 400 incendii ce au avut loc în acea perioadă, salvând numeroase vieți și bunuri materiale.

În 1901, pe Dealul Spirii a fost inaugurat Monumentul Eroilor Pompieri eveniment ce a reunit în jurul său pe ultimii 17 veterani ai istoricei bătălii. În acel emoționant moment, președintele Consiliului de Miniștri, D.A. Sturza avea să spună: „sângele acestor credincioși a ridicat neamul întreg și vânjos, plin de încredere în sine și în viitor! Nu se poate uita de poporul român că impulsiunea mișcării de redeșteptare din 1848, strigată prin fapta eroică din 13 Septembrie, a reînviat și s-a refondat simțământul despre datoriile noastre către patrie".

Pentru a cinsti memoria celor 166 de pompieri militari care au căzut la datorie în Dealul Spirii, dar și a celorlalți pompieri, eroi peste veacuri, data de 13 Septembrie a fost declarată Ziua Pompierilor din România. Sărbătoarea constituie un prilej de evocare a faptelor de arme săvârșite acum un veac și jumătate de militarii pompieri din București care, alături de infanteriștii Regimentului 3 și masele revoluționare ridicate la luptă, au înscris o pagină de eroism în lupta poporului român.

Informația Zilei
ISSN 1222-4715

Director general - **D. Păcuraru**
Director editor: **Ilie Sălceanu**
Director revista Poesis - **George Vulturescu**
Redactor șef suplimente - **Adriana Zaharia**
(Informația Zilei de Duminică și Sănătate și Frumusețe, Informația TV)

Redacția Satu Mare:
str. Mircea cel Bătrân nr. 15
Satu Mare, cod 440012
Telefon: 0261-767300
e-mail: redactiasm@informatia-zilei.ro

www.informatia-zilei.ro

Prima clădire de piatră din Satu Mare a fost Hanul "Arborele Verde"

Imobilul a fost ridicat în anul 1771, pe locul actual al Casei Albe

Pentru a oferi un tablou istoric care să ne permită o interpretare mai ușoară a realităților urbanistice din Sătmar, de-a lungul vremii, muzeografii Diana Iegar, Sárándi Tamás și Szőcs Péter Levente au elaborat un studiu.

Ne vom opri în continuare asupra câtorva perioade importante din istoria urbanismului analizate în "Direcții de evoluție urbană în istoria orașului Satu Mare" ("Satu Mare - Studii și comunicări, seria istorie-etnografie-artă 2010).

În secolul XVII zestrea urbanistică a fost distrusă în mod repetat

În evul mediu, pe teritoriul actualului oraș Satu Mare existau două așezări umane, despărțite de râul Someș: Satu Mare și Mintiu. Primele informații scrise privind această regiune indică Satu Mare drept centrul comitatului regal cu același nume, funcționând în jurul unui castru fortificat: cetatea Satu Mare. Mintiul apare în documente la începutul secolului al XIII-lea, ca o așezare de coloniști germani, aduși în aceste zone de regina Gisela, soția regelui Ștefan I al Ungariei. Dacă perioada de colonizare este corectă, atunci Mintiul exista cu mult înainte de prima sa atestare documentară, încă la începutul secolului al XI-lea.

În anul 1411 are loc o schimbare importantă în statutul celor două orașe care beneficiau până atunci de un grad ridicat de autonomie: acestea sunt donate de regele Sigismund de Luxemburg despotului sârb Gheorghe Brankovics. Cu alte cuvinte, orașele se vor afla până în anul 1452, când moșiile despotului sunt confiscate de rege, într-o poziție inferioară față de cea a secolelor XIII-XIV.

După bătălia de la Mohacs (1526) și destrămarea Ungariei medievale, zona Satu Mare devine o regiune de frontieră, oscilând mereu între Ungaria regală și Principatul Transilvaniei. După o oscilație de mai bine de un secol, în 1660 zona Satu Mare revine definitiv în proprietatea Habsburgilor.

Factorul determinant în evoluția medievală a orașelor Satu Mare și Mintiu l-a constituit vadul (mai târziu podul) peste râul Someș. Orașul medieval Satu Mare s-a format de-a lungul unei străzi lărgite la mijloc și formând astfel o piață, ușor curbată, urmând traiectoria brațului râului. Strada principală a orașului Satu Mare poate fi identificată cu strada Mihai Viteazu. Mintiul medieval s-a dezvoltat de-a lungul a două străzi identificabile cu Liviu Rebreanu și Unirii.

Din cauza asediilor succesive și a ocupațiilor militare, clădirile au fost devastate în mod repetat, zestrea medievală a celor două orașe fiind distrusă în întregime în intervalul 1560-1711. Toate construcțiile, inclusiv bisericile, realizate în acest interval au fost din lemn sau chirpic.

Cetatea Sătmarului

Referitor la cetatea Sătmarului, tradiția și istoriografia menționează trei fortificații succesive. Amplasarea exactă a primeia, din secolele XI-XIII, nu se cunoaște. A doua, datând din jurul anului 1460, a fost castellum-ul regal construit de Matia Corvin, castel vizibil la est de oraș. A treia cetate era situată în extrema estică a șirului de fortificații care formau sistemul de apărare al Regatului Ungariei împotriva turcilor. Conform proiectului elaborat în 1564, cetatea ar fi fost realizată din pământ și lemn.

Piața Libertății a primit rolul central la începutul secolului XVIII: era locul de desfășurare a târgului și amplasamentul pe care au fost ridicate primele construcții de piatră

Cele mai reprezentative izvoare referitoare la fortificație rămân în continuare reprezentările grafice. Proiectând planul lui Gualdo Priorato, de pe stampa care prezintă cetatea și cele două orașe, pe rețeaua actuală a străzilor, se poate stabili locul cetății cu o exactitate oarecare. Un reper important pentru o localizare mai precisă este limita loturilor de teren, cuprinsă pe planurile cadastrale. Locuitorii orașului au primit permisiunea de a construi pe locul cetății din 1723, iar pe locul șanțurilor în 1780. Pe harta cadastrală a orașului Satu Mare din 1893 sunt vizibile încă șanțuri înguste care marcau locul fostelor șanțuri de apărare ale cetății. Folosindu-se de acest reper, Burai Adalbert a desenat cu o precizie aproape exactă locul cetății pe harta orașului.

După 1712, centrul urban se mută de la Cetate în Piața Libertății

Unul dintre cei mai importanți determinanți în dezvoltarea celor două orașe este unirea lor (sub denumirea de Satu Mare, Szatmarnemeti), decizia fiind luată în anul 1712. Regele Carol al VI-lea emite privilegiul în 1721.

În cursul secolului al XVIII-lea, teritoriul urban s-a extins pe locul cetății (zona delimitată de străzile 1 Decembrie 1918, b-dul V. Lucaciu, P-ța Română, b-dul Transilvania, P-ța 25 Octombrie, str. Corneliu Coposu, P-ța Libertății). De asemenea, datorită canalului deschis în secolul al XVI-lea, brațul vechi al Someșului ce despărțea Satu Mare de Mintiu a format un cot desecat treptat, iar locul acestuia a fost ocupat de construcții și grădini (străzile Marsilia, Rândunelelor, I. Slavici, Ceahlăului). Umplerea șanțului cetății și a fostului braț a fost însă un proces lung, denivelările fiind observabile și astăzi.

În paralel cu extinderea orașului, centrul vieții urbane s-a mutat în piața dinspre fosta cetate. Acest spațiu, astăzi Piața Libertății, a primit rolul central în această perioadă: era locul de desfășurare a târgului și amplasamentul pe care au fost ridicate primele construcții de piatră. Potrivit tradiției, Hanul "Arborele Verde", de pe locul Casei Albe, ridicat în 1771, a fost prima construcție de piatră din oraș. A fost ridicată aici, cu un an mai târziu, în 1772, primăria veche cu turn (pe locul Hotelului Dacia), iar în anii 1830, catedrala romano-catolică.

La mijlocul sec. XIX, trei sferturi dintre construcții erau din lemn, chirpici sau văioage

Perioada secolului al XVIII-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea este marcată de un proces lent de urbanizare. Prima ridicare militară, realizată între anii 1783-1785, reprezintă o așezare extinsă, răsfirată, având caracter rural. Pe lângă edificiile eclezіastice realizate în această perioadă (bisericile calviniste din Mintiu și cea "cu lanțuri", biserica greco-catolică veche din Satu Mare și cea din Mintiu, palatul episcopal romano-catolic), au fost construite din piatră mai multe case de locuit și prăvălii. Numărul construcțiilor din piatră rămânea, însă, redus: la mijlocul secolului al XIX-lea, trei sferturi dintre construcții erau din lemn, chirpici sau văioage, iar majoritatea covârșitoare a acoperișurilor erau din șindrilă sau paie. La această dată s-a realizat pietruirea străzilor principale.

Orașul Satu Mare cunoaște o dezvoltare urbană accentuată în cea de a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Pe lângă extinderea suprafeței construite, au loc lucrări majore de infrastructură și se realizează numeroase construcții importante din punct de vedere al valorii arhitecturale, majoritatea situate în zona cunoscută azi sub numele de "Centrul vechi". Se dezvoltă, în același timp, căile de comunicație: în 1871 s-a construit calea ferată Satu Mare - Carei, în 1872 s-a stabilit legătura feroviară cu Sighetu Marmației, iar în 1884 cu Baia Mare. În 1881 este introdus sistemul electric de iluminat public, un alt indicator al modernizării Sătmarului. Industria orașului cunoaște de asemenea o dezvoltare semnificativă. Se înființează moara cu aburi, fabrica de cărămidă, fabrica de cherestea Neuschloss, turnătoria și uzina de mașini și vase a fraților Princz, uzina de vagoane Unio.

Text selectat și prelucrat de Cristina Bursuc

EVENIMENT

Tezaurul antic al României va fi expus la Muzeul de Artă din Satu Mare

Miercuri, 17 septembrie, de la ora 17, la Muzeul de Artă din municipiul Satu Mare se deschide expoziția "Aurul și argintul antic al României". Vor fi expuse în total 1.004 piese, după cum au anunțat într-o conferință de presă directorul Muzeului Județean, Liviu Marta și muzeograful Rodica Oanță-Marghitu.

Redăm în cele ce urmează un material de prezentare realizat de Rodica Oanță-Marghitu, curatorul expoziției, muzeograf la Muzeul Național de Istorie a României.

Organizată la inițiativa Muzeului Național de Istorie a României din București, expoziția "Aurul și argintul antic al României" reunește peste 1000 de piese arheologice din metale prețioase, toate descoperite pe teritoriul României. Acoperind o perioadă cuprinsă între Eneolitic și Antichitatea Târzie, din mileniul al V-lea a.Chr. până în secolul al VII-lea p.Chr., o parte importantă din artefactele prezentate provin din patrimoniul Muzeului Național de Istorie a României, în special din cel al expoziției Tezaur Istoric, și peste 800 de obiecte au fost selectate din patrimoniul a 31 de muzee de arheologie și de istorie din țară, parteneri generoși în acest proiect. Vernisată mai întâi la București, pe 19 decembrie 2013, expoziția urmează să fie itinerată de-a lungul anilor 2014-2016 prin mai multe muzee din România.

Structura expoziției cuprinde 6 secțiuni

O expoziție dedicată pieselor antice din metale prețioase oferă ocazia de a admira obiecte în care valoarea intrinsecă a materialului se îmbină cu măiestria execuției și cu bogăția simbolică. Prin prisma aurului și argintului se conturează o perspectivă aparte asupra succesiunii de perioade și evenimente care au marcat devenirea comunităților de pe teritoriul de astăzi al României. Relația dintre ipostazele metalului prețios și universul material al diferitelor epoci și perioade istorice este sugerată prin contextualizarea pieselor selectate, ilustrative în acest sens fiind imaginile de ansambluri în care aurul și argintul apar alături de obiecte realizate din alte materiale – ceramică, sticlă, bronz sau chiar lemn. Peisajele care încearcă să surprindă locurile de descoperire completează această abordare, reflectând totodată diferite fațete ale interferenței dintre trecut și prezent. Valoarea unora dintre artefactele prezentate este augmentată prin faptul că provin din săpături arheologice, cunoașterea contextului de descoperire oferind sugestii importante despre momentul depunerii și îmbogățindu-le astfel sfera semnificațiilor.

Structura expoziției respectă o desfășurare cronologică putându-se distinge șase secțiuni: Eneolitic, Epoca Bronzului și Prima Epocă a Fierului, Cultura getică preclasică, Cultura geto-dacică clasică, Perioada romană, Antichitatea Târzie și Evul Mediu Timpuriu. Prin textele și ilustrația panourilor explicative incluse în discursul

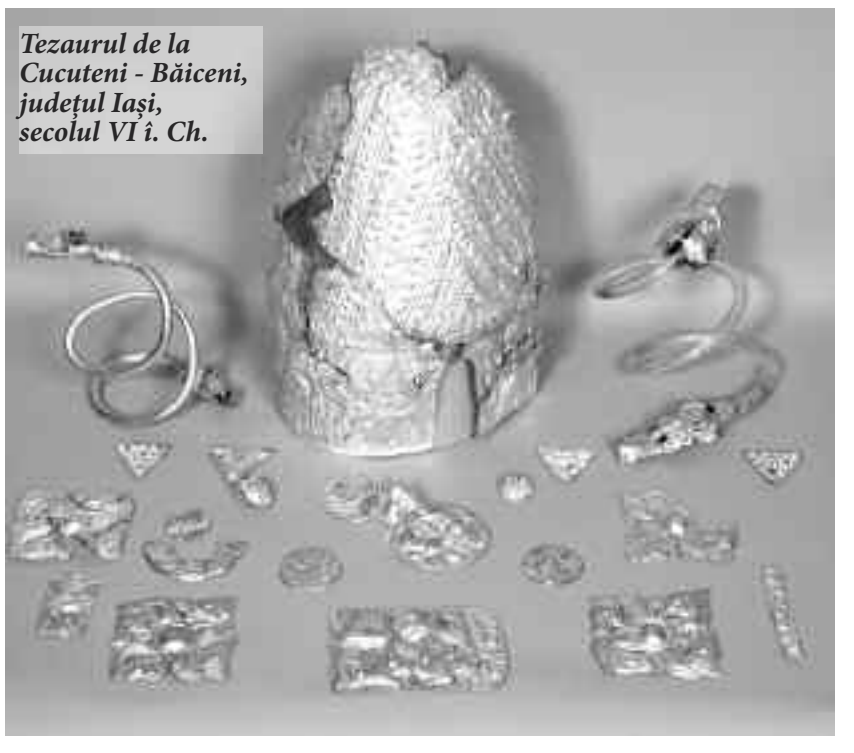
Tezaurul de la Șimleu Silvaniei. Civilizația dacică, secolul I î. Ch.

expozițional piesele din metale prețioase sunt abordate și dintr-o perspectivă „biografică" încercându-se atât încadrarea în epocă și prezentarea condițiilor de descoperire cât și evidențierea priceperii tehnologice a celor care le-au realizat, caracterizarea mediului în care evoluau cei care le înțelegeau semnificațiile, surprinderea diferitelor contexte în care puteau fi manipulate sau a sensurilor pentru care au fost create. Momente disparate din trecutul unor obiecte par uneori să contureze o istorie aparte, de-a lungul căreia semnificațiile lor au avut o dinamică proprie, nefiind numai obiectul acțiunii umane ci, prin simpla existență, posesie, etalare sau recunoaștere, contribuind adesea la structurarea realităților sociale.

Insignă, însemn, prestigiu, sacralitate, bogăție sau pur și simplu podoabă – acestea sunt doar câteva dintre sensurile atribuite pieselor din metale prețioase. De-a lungul timpului, în slujba evidențierii acestor roluri au fost investite pricepere tehnică, îndemânare și imaginație, care au condus și către o mare diversitate de forme. Printre artefactele prezentate există atât exemplare cu o lucrătură mai simplă, cât și adevărate puncte de referință în arta metalului prețios.

Primele prelucrări ale aurului sunt din Eneolitic

Primele manifestări ale prelucrării aurului pe teritoriul României se situează Eneolitic când îl întâlnim deja modelat sub o diversitate de forme. Obiectele de aur transgresează ariile „culturale" definite pe baza stilisticii ceramicii introducându-ne în spațiul practicilor sociale. În comunitatea de forme simple pe care le îmbracă aurul în această perioadă, în a doua jumătate



Tezaurul de la Cucuteni - Băiceni, județul Iași, secolul VI î. Ch.

a mileniului al V-lea și la începutul mileniului al IV-lea a.Chr., există totuși o diversitate a formelor: discuri, verigi, cercei, ace, perle, pandantive, inele, brățări în bandă sau spiralice, brățări cu capete îngroșate, diferite forme de aplice, mici obiecte tronconice din foaie de aur, figurine antropomorfe. În zona de la nord de Dunăre se constată și o mare variabilitate contextuală a depunerii obiectelor de aur, de la manipularea lor în spațiul domestic până la constituirea lor în seturi de piese de port care însoțesc defuncții.

Odată cu epoca bronzului se petrec schimbări și în ceea ce privește metalurgia aurului și argintului. În perioada sa de început, în prima jumătate a mileniului al III-lea a.Chr., se constată prezența în număr mult mai mare a podoabelor din argint, comparativ cu a celor realizate din aur. Începând însă cu epoca mijlocie a bronzului, în prima parte a mileniului al II-lea a.Chr., crește în mod considerabil atât numărul pieselor din aur, cât și diversitatea tipurilor și frumusețea obiectelor. În schimb, obiectele de argint care pot fi încadrate în perioadele mijlocie și târzie ale epocii bronzului, în principal mileniile II-I a.Chr., sunt puține. Bogăția depunerilor pieselor de aur atinge un maxim către începutul primei epoci a fierului pentru a se diminua apoi către sfârșitul acesteia.

Printre particularitățile culturii getice preclasice, în secolele VIII-IV a.Chr., se numără și descoperirile în care abundă metalul prețios, ansambluri în mare parte contemporane unele cu altele, în care regăsim tipuri asemănătoare de piese, o parte dintre acestea indicând obiceiuri și deprinderi comune spațiului greco-macedonean. Emblematice pentru această perioadă sunt considerate „mormintele princiare getice", structuri funerare cu un inventar spectaculos de o mare diversitate.

Abundența argintului, transformat în piese de prestigiu, tezaurizate, ascunse sau depuse ca ofrande și apariția brățărilor de aur conferă o identitate proprie perioadei geto-dacice clasice, de la sfârșitul secolului al II-lea a.Chr. până către sfârșitul secolului I p.Chr. Lipsa aurului din descoperirile făcute în cuprinsul Daciei s-ar putea explica printr-un posibil monopol exercitat de dinaștii locali și independent sau coroborat cu acesta, persistența unui tabu, a unei interdicții rituale general acceptate în legătură cu portul podoabelor de aur sau cu deținerea și acumularea privată a acestui metal.

Podoabele epocii romane

Încadrate unor seturi tipologice regăsite pe spații mai largi ale Imperiului, podoabele epocii romane sunt, în general, piese de mici dimensiuni. Lipsa de masivitate este însă compensată adesea de o realizare mai complexă, asamblarea lor implicând uneori o deosebită pricepere tehnică. Foile metalice subțiri capătă volum prin presare, sârmele – simple, răsucite, perlate sau împletite – reprezintă o prezență constantă în structura bijuteriilor, aspectul final fiind completat uneori prin adăugarea unor granule și prin integrarea în structura pieselor a unor pietre ornamentale. Pe lângă acestea își fac apariția, ca urmare a moștenirilor grecești, și artefacte mai elaborate care surprind prin policromia și abundența motivelor decorative vegetale, florale sau animaliere, caracteristice tradițiilor elenistice.

Obiectele lucrate din metalele prețioase din Antichitatea Târzie și Evul Mediu Timpuriu, de-a lungul perioadei cuprinse între secolul al IV-lea și al VII-lea p.Chr., implică, în egală măsură, un anume cosmopolitism al formelor, al mediului în care le putem vedea evoluând – de o parte și de alta a frontierei Imperiului Roman – și al seturilor de valori prin prisma cărora semnificațiile lor pot fi apreciate și înțelese. Prin diversitatea lor, descoperirile datate în această perioadă ne prilejuiesc contactul cu diferite grupuri – regăsite în izvoare sub etnonimele de goți, huni, gepizi, avari, anți sau slavi – unele dintre acestea particularizate și prin costume și accesorii specifice. Într-un interval de doar câteva secole, perioadele în care aparițiile metalului prețios sunt ocazionale și modeste încadrează manifestările secolului al V-lea, impresionante atât prin cantitatea de aur și argint cât și prin deosebita valoare simbolică ce poate fi descifrată în spatele unor tezaure sau inventare funerare cum sunt cele de la Pietroasa, Apahida.

LOCALE

Maria Balint a adus pe lume 12 suflete, patru plecând la Ceruri. A crescut opt copii care i-au dăruit 31 de nepoți ce la rândul lor i-au adus în viață 24 de strănepoți.

Maria Balint din Craidorolț a ajuns la un veac de viață

La câțiva zeci de kilometri de Satu Mare, într-o căsuță din Eriu Sâncrai, trăiește Maria Balint. Până aici s-ar putea să nu pară nimic special, dar este. Asta pentru că Maria Balint a împlinit în 26 august 2014 frumoasa vârstă de 100 de ani.

Născută în anul 1914, Maria Balint a trecut iată prin cele două Războaie Mondiale, a trăit evenimente de o mare importanță pentru istoria noastră, a cunoscut iubirea vieții ei, pe soțul său care a plecat în Ceruri în 1983, a adus pe lume copii, a îngrijit nepoți și strănepoți.

Locuitorii comunei Craidorolţ, prin Primăria și Consiliul local, s-au gândit că acum, la împlinirea celor 100 de ani, să îi aducă o bucurie lui tanti Maria și marți, 9 septembrie, primarul Daniel Balogh i-a înmânat din partea autorităților locale, în numele locuitorilor comunei, un frumos buchet de flori, o diplomă de felicitare și un premiu de 700 de lei. Tanti Maria a fost surprinsă, mai ales de tortul cu lumânări ilustrând venerabila vârstă de 100 de ani pe care l-a primit în dar. "Frumos ciocor de flori!", a spus tanti Maria Balint la primirea buchetului.

Marți, 9 septembrie, primarul Daniel Balogh i-a înmânat din partea autorităților locale, în numele locuitorilor comunei, un frumos buchet de flori, o diplomă de felicitare și un premiu de 700 de lei

A crescut opt copii care i-au dăruit 31 de nepoți

Maria Balint a trăit toată viaţa la Carei, iar de câțiva ani încoace s-a mutat în Eriu Sâncrai, la fiica sa, Ana Pop, o femeie în vârstă de 70 de ani. Și-a cunoscut soțul pe vremea când avea 16 ani, iar el 22, și au trăit fericiți până când moartea i-a despărțit, până în anul 1983, când de Sfinții Constantin și Elena bărbatul ei s-a stins din viață. Maria Balint a adus pe lume 12 suflete, patru plecând la Ceruri.

A crescut opt copii care i-au dăruit 31 de nepoți ce la rândul lor i-au adus în viață 24 de strănepoți. Și chiar dacă nu a avut o viață ușoară, pe Maria Balint n-au văzut-o medicii. Nu a suferit nicio operație medicală, vede foarte bine, ba chiar îi spunea fiicei sale, care poartă ochelari, că și i-a pus de "nialcoșag". Aude destul de greu, dar când fiica ei ne povestea despre tatăl său, Maria Balint a început să plângă. Îi mai trăiesc cinci dintre copii. Cel mai tânăr, Mitru, are 56 de ani și locuiește în Banat. Doi dintre copii trăiesc în Craidorolţ, fata Ana la care locuiește și o fiică, în vârstă de 76 de ani, în Hunedoara.

Trebăluiește și face curat prin gospodărie

La cei 100 de ani, tanti Maria trebăluiește prin gospodărie de parcă ar fi la a doua tinerețe. Ba se mai spune că îi mai ceartă pe cei mai tineri din casă dacă nu sunt ascultători. Cât ai clipi merge în magazie, își ia mătura de nuiele și mătură curtea. Nu ar sta locului nicio secundă. Fetei ei, Ana, îi este frică să o lase să facă treabă de teamă să nu pățească ceva: "E micuță și slăbuță. Mănâncă puțin, ca și oamenii bătrâni, dar se simte bine. Totuși nu o las să facă tare multe ca să nu avem vreun necaz", ne spune fata sărbătoritei.

Vă întrebați care e secretul să ajungi la 100 de ani? Ne-am întrebat și noi. Tanti Maria Balint a muncit toată viața ei, nu i-a fost ușor, a crescut copii și s-a zbătut să îi îngrijească și să îi vadă mari, la casele lor. Să fie ceva legat de mâncare? Fiica lui tanti Maria ne spune că îi place mult mămăliguța, îi plac mâncărurile ușoare și fără grăsimi: "Așa i-a plăcut mereu să mănânce". Ceea ce am putut cu toții vedea la tanti Maria a fost zâmbetul care rar i-a lipsit de pe buze. În unele momente nu știa că noi, cei din presă, i-am trecut pragul să o felicităm de ziua ei. Ne spunea la un moment dat că are 70-80 de ani și "Doamne ferește să trăiesc eu 100". Vorbea cu drag de copii, de gospodărie, de amintiri din viața ei.

Primarul Daniel Balogh i-a promis Mariei Balint că de acum, an de an, Primăria Craidorolț o va sărbători de ziua ei. Îi dorim și noi multă sănătate și "La Mulți Ani!".

Ioana Vladimirescu

Se împlinesc 70 de ani de la bombardarea Sătmarului

Se împlinesc 70 de ani de la una dintre cele mai triste perioade din istoria modernă a Sătmarului, bombardamentele din 1944.

Ceea ce am sărbătorit cu mult fast, ca fiind eliberarea țării de sub jugul fascist, adică 23 august 1944, până la eliberarea ultimului oraș, Careiul, în 25 octombrie și chiar mai încolo, pentru populația civilă din Satu Mare a fost o perioadă de plată a tributului pentru a ieși din acest conflict armat, în care majoritatea victimelor civile nu au știut nici măcar ce se întâmplă. După cum povestesc bătrânii, în primii ani sătmărenii doar au auzit despre război, ceea ce au resimțit au fost doar lipsurile, care s-au accentuat din ce în ce mai mult. La început alimentația populației a devenit din ce în ce mai deficitară, apoi nu se mai găseau încălțăminte și au început să se scumpească, apoi să dispară din ce în ce mai mult și articolele vestimentare. Sute, sau chiar mii de tineri au fost înrolați în armată, iar familiile au fost întreținute de femei și de copii.

Decretele legislative îndreptate împotriva evreilor a provocat în timp o degradare a statutului economic, social și moral al acestora. La Satu Mare ghetoul a fost înființat în mai 1944, pe un amplasament ce corespundea cartierului cu cel mai mare număr de evrei din oraș, adică în zona cuprinsă între actuala stradă Petöfi și zona Pieții Mari. Câteva săptămâni mai târziu, încep deportările masive ale evreilor sătmăreni spre lagărul de exterminare de la Auschwitz. Cele 6 transporturi care pleacă din ghetoul Satu Mare între 19 mai și 1 iunie 1944 au condus spre moarte aproximativ 18.000 de oameni.

Jumătate din populația orașului a rămas fără casă

Până în '44 populația, având în vedere că nemții au intrat în oraș cu acordul Guvernului Maghiar aflat atunci la putere, în afară de evrei, nu a fost direct vizată de război. Cel de al doilea război mondial a determinat pierderi de vieți omenești și distrugeri materiale fără precedent. Cea mai importantă cauză a numărului uriaș de victime civile din cel de al doilea război mondial a fost bombardarea aeriană a marilor orașe. În toamna anului 1944, Satu Mare cade victima unui atac aerian sovietic, care viza sediul comandamentului armatei germane, aflat în această perioadă în oraș.

170 de morți în 16 - 19 septembrie 1944

Bombardamentul se desfășoară în zilele de 16, 17 și 19 septembrie, cu efecte dezastruoase asupra vieții locuitorilor: numărul total al victimelor s-a ridicat la 170 de morți (dintre care doar 34 soldați) și 350 de răniți; aproape toate locuințele din oraș au fost afectate, iar 200 au fost distruse total, jumătate din populația orașului a rămas fără casă. Bombardamentele au ruinat pe lângă uzinele și podurile orașului și o parte semnificativă a clădirilor publice importante. O parte a clădirilor distruse, îndeosebi cele de pe actualul Bulevard Brătianu nu au mai fost refăcute după încheierea războiului, preferându-se înlocuirea lor cu clădiri moderne.

Însă, suferința populației nu s-a terminat odată cu eliberarea Careiului. Retragerea Armatei Ruse, oricât de glorioasă ar fi fost, după cum relatează vârstnicii, a fost cu mult mai înspăimântătoare și mai distructivă decât prezența nemților. Decenii în șir nu au îndrăznit să vorbească despre agresivitatea rușilor, despre tâlhăriile acestora și despre violurile pe care le-au săvârșit în serie.

După cel de al doilea război mondial, populația de origine germană, indiferent de limba maternă și cetățenie, a fost considerată responsabilă pentru toate distrugerile provocate de conflagrație. Sub pretextul condamnării colective, URSS pretinde deportarea spre lagăre de muncă forțată a 70.000 de germani din România, din care, la nivelul județului Satu Mare nu s-au mai întors acasă nici 20%.

Nu exista familie din Satu Mare care să nu fi avut pe cineva apropiat, după care să poarte doliu. Însă, timp de aproape o jumătate de secol cu toții și-au purtat durerea în suflet. Nimeni nu a avut curajul să vorbească despre pierderile suferite și despre momentele de groază prin care a trecut. S-a vorbit doar despre distrugerile provocate de nemți, iar bombardamentele și deportările din Satu Mare au fost considerate un fel de pierdere firească pentru obținerea victoriei finale.

Eva L.

Sursele alimentare de siliciu sunt: cerealele integrale, banane, legume, pere, produse lactate, carnea de pește. Dar este tot mai greu de găsit în hrana chimizată și rafinată a omului modern.

Siliciul organic, un remediu eficient în osteoporoză

Siliciul este unul dintre cele 12 elemente chimice constitutive majore ale corpului uman.

Toate țesuturile elastice care intră în compoziția oaselor, ligamentelor, vaselor de sânge, au la bază o matrice de siliciu de care sunt fixate celelalte elemente.

Importanța pentru organism

Corpul nostru conține 7 grame de siliciu față de doar 3 grame de fier. Se găsește în pancreas, inimă, ficat, plămâni, splină și cristalinul ochilor.

Sursele alimentare de siliciu sunt: cerealele integrale, banane, legume, pere, produse lactate, carnea de pește. Dar este tot mai greu de găsit în hrana chimizată și rafinată a omului modern.

Siliciul de origine minerală nu poate fi absorbit în organism. Doar siliciul organic de origine vegetală este bioabsorbabil, iar acesta se obține din planta denumită popular Coada Calului.

Siliciul organic este vital pentru calcifierea oaselor și dinților atât la adulți cât și la copii. Este necesar pentru vindecarea rapidă a fracturilor, ruperii tendoanelor și ligamentelor. Menține integritatea, elasticitatea și stabilitatea pereților arteriali, ajutând astfel la prevenirea aterosclerozei.

Acest element previne degenerarea discurilor intervertebrale și apariția discopatiei. Siliciul menține unghiile tari și flexibile și asigură integralitatea smalțului dinților, prevenind apariția cariilor. Păstrează pielea suplă, părul strălucitor, elastic și rezistent.

Prevenirea osteoporozei se face și prin gimnastică medicală

Siliciul acționează sinergic cu Borul, Potasiul și vitamina C. Acest mineral face parte din enzima care produce colagenul, compus esențial pentru sănătatea pielii și cartilagiilor.

Studiile arată că nivelul corespunzător de siliciu în organism oferă protecție împotriva bolii Alzheimer. Este util persoanelor care suferă de afecțiuni nervoase și celor care vor să-și crească performanțele intelectuale.

Administrare

Este demonstrat că la naștere avem o cantitate foarte mare de siliciu în organism și cantități relativ reduse de calciu. Apoi, cu cât înaintăm în vârstă cantitatea de siliciu scade, în timp ce cantitatea de calciu crește treptat.

Datorită concentrației ridicate de siliciu din organismul copilului, rănile acestuia se vindecă mai repede decât rănile unui adult.

Pornind de la aceste observații s-a pus întrebarea dacă nu cumva prin administrarea acestui mineral sub formă organică, sensul procesului de îmbătrânire n-ar putea fi inversat, organismul fiind astfel întinerit.

S-au creat astfel curele de reîntinerire în care se administrează până la 100 mg siliciu organic pentru o perioadă de câteva luni, fiind îmbunătățiți câțiva parametri cum sunt: densitatea osoasă, forța musculară, nivelul de estrogen la femei, aspectul pielii, mobilitatea articulațiilor.

În cazul osteoporozei, un studiu realizat de un medic francez arată că persoanele care au urmat cure cu siliciu organic, câte 60-100 mg pe zi pe perioade de până la un an beneficiază de o remineralizare a oaselor afectate. Analizele imagistice făcute cu raze X au confirmat acest lucru, arătând că porțiunile demineralizate anterior au tins să-și recapete densitatea normală.

Siliciul organic previne oxidarea colesterolului pe artere, menține flexibilitatea și permeabilitatea acestora, previne calcifierea pereților și îngustarea vaselor de sânge. Împotriva aterosclerozei și arteritei se fac cure de 2-3 luni pe an, iar doza zilnică este de până la 60 mg.

În accidentele vascular-cerebrale siliciul organic are rol dublu: de a preveni recidivele și de a îndepărta sechelele. În acest caz se administrează 60mg siliciu organic pe timp de 3 luni, urmate de o pauză de 2 săptămâni după care cura se poate relua.

Este practic imposibil să cuprinzi într-un articol de ziar utilitatea pentru sănătate a siliciului. Voi da totuși două exemple ilustrative: inima sănătoasă conține de 14 ori mai mult siliciu decât inima cu probleme, iar plămânul sănătos conține de 20000 de ori mai mult siliciu decat plămânul tuberculos. Siliciul organic s-a dovedit netoxic, chiar administrat în doze mari. Pot apărea la începutul curei reacții cum sunt: transpirații nocturne, insomnii, miros neplăcut al transpirației și urinei. Este contraindicat femeilor însărcinate.

Ing. chimist Mircea Georgescu
tel. 0721202752

SC Atomedical Vest SRL oferă mai multe tipuri de ciorapi de compresie

SC ATOMEDICAL VEST SRL, din Satu Mare, str. Gheorghe Lazăr, nr. 1 ap. 28 (lângă Policlinica Veche din Centru) vine în sprijinul pacienților cu o gamă variată de ciorapi compresivi. Totodată dorim să venim în sprijinul pacienților cu câteva informații care sperăm să le fie de folos.

Tipuri de ciorapi

Ciorapii de compresie sunt un instrument terapeutic auxiliar fabricat dintr-un material textil flexibil.

Ciorapul de compresie exercită asupra piciorului o forță compresivă proiectată conform prescripțiilor medicale, sprijinind astfel circulația sanguină în venele membrelor inferioare.

Ciorapii ce aparțin categoriei I de compresie se folosesc în scop preventiv, iar ciorapii categoriei II de compresie în scop curativ.

Ciorapii de compresie I (presiune 15-21 Hgmm au ca scop protejarea sănătății, previn, respectiv întârzie apariția bolilor circulatorii ale membrelor inferioare.

Purtarea acestora se recomandă persoanelor al căror loc de muncă necesită multă mișcare, la sport, în cazul crampelor pulpei piciorului, umflării gleznei sau a varicelor și în mod special gravidelor deoarece prin purtarea ciorapilor de compresie se poate preveni cu până la 70% apariția varicelor.

Ciorapii de compresie II (presiune 23-32 Hgmm sunt indispensabili în tratamentul bolilor venelor și sistemului limfatic ale membrelor inferioare. Sarcina acestora este de a îmbunătăți condiția pacienților, de a opri alterarea stării de sănătate, de a menține mobilitatea pacienților și de a reduce durerile ce însoțesc aceste afecțiuni.

Acești ciorapi se recomandă în cazul varicozităților membrelor inferioare, după operații de varice pentru prevenirea trombozelor, în cazul insuficiențelor venoase cronice, ede me postoperatorii, limfa edemelor cronice .

Dacă purtați pentru prima dată ciorapi de compresie, trebuie să vă obișnuiți organismul treptat cu acești ciorapi. Purtați la început ciorapii doar pentru perioade mai scurte, apoi prelungiți treptat timpii de purtare. Perioada de acomodare poate dura de la 1-2 zile până la 1-2 săptămâni.

Informații suplimentare puteți obține sunând la:

Tel: 0737.518.461, 0720.047.485, 0261.726101.

REȚETE

Foarte mulți dintre noi avem problema mâinilor și picioarelor reci. Castanele consumate sub formă de piure sau coapte, vor îmbunătăți circulația sângelui, iar această afecțiune poate rămâne doar o amintire. În cazul degerăturilor este indicat ceaiul obținut din cinci castane mărunțite. Se fierb cinci minute și se lasă la infuzat 20 de minute, aplicându-se pe locurile afectate.

Castanele ajută la revigorarea sistemului nervos

A venit toamna și odată cu ea fructele și legumele de sezon. Castanele, nucile, piersicile, strugurii, vinetele, ardeii, toate ne ajută organismul prin conținutul lor bogat în vitamine. Cum natura este mereu darnică, în cele ce urmează vom enumera câteva din beneficiile castanei.

Castana este bogată în vitamina B1 și B2, dar și vitamina C. Fiind bogată în amidon, castana poate fi consumată și de cei care suferă de dureri de stomac. Depresiile instalate odată cu venirea anotimpului rece pot fi tratate cu ajutorul acestui fruct. Hemoroizii se pot trata dacă în fiecare dimineață, înainte de micul dejul, se consumă o farfurie cu piure de castane dulci. Tot sub această formulă se folosește și atunci când avem probleme cu acneea. Cinci-șase castane consumate zilnic ajută la revigorarea sistemului nervos, combat anemia, iar digestia este îmbunătățită. Magneziul din castanele coapte reprezintă un veritabil antidepresiv, revigorează sistemul nervos și înlătură oboseala.

Degerăturile, tratate cu ceai de castane

Foarte mulți dintre noi avem problema mâinilor și picioarelor reci. Consumate sub formă de piure sau coapte, va îmbunătăți circulația sângelui, iar această afecțiune poate rămâne doar o amintire. În cazul degerăturilor este indicat ceaiul obținut din cinci castane mărunțite. Se fierb cinci minute și se lasă la infuzat 20 de minute, aplicându-se pe locurile afectate.

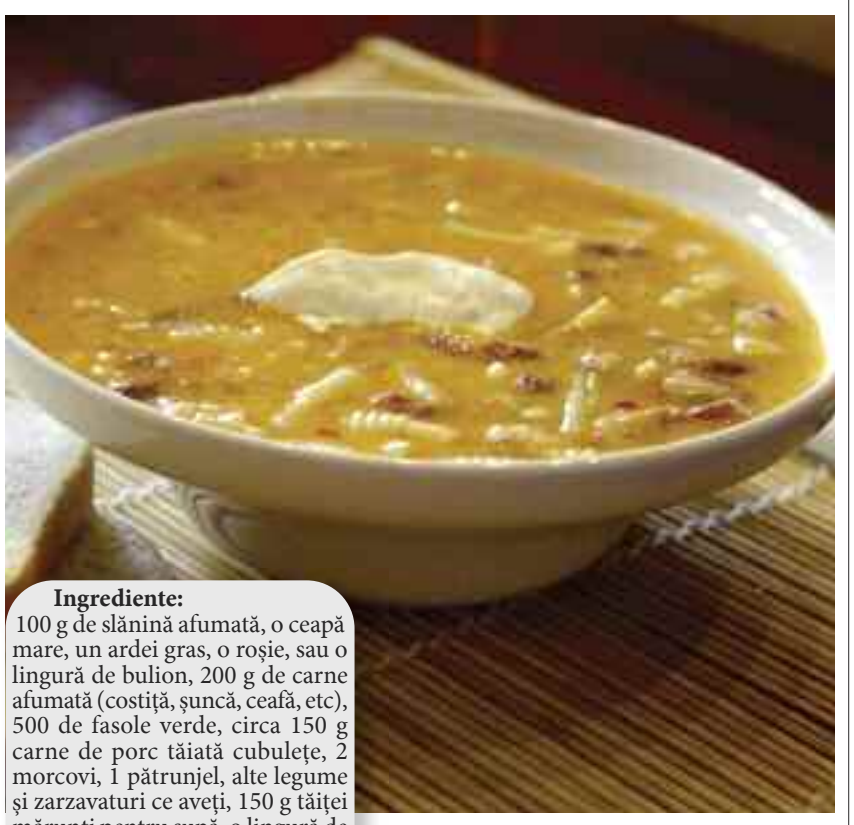
Pentru fragilitatea capilară este recomandat extractul din muguri de castan sălbatic fiind vasoprotector.

Silueta nu este afectată

Când ne gândim la castane, ne gândim și la calorii. Însă consumate moderat nu ne afectează deloc silueta, din contra, ne ajută la îmbunătățirea digestiei fiind ideale în curele de slăbire. Avantajul lor este că sub orice formă le-am consuma, coapte sau fierte, ele își păstrează vitaminele și mineralele.

În concluzie, este bine să profităm cât putem de acest fruct minune, dar dacă doriți să urmați un tratament pe bază de castane, atunci este bine să întrebați medicul pentru a beneficia din plin de proprietățile lor.

Ciorbă haiducească cu afumături



Ingrediente:
100 g de slănină afumată, o ceapă mare, un ardei gras, o roșie, sau o lingură de bulion, 200 g de carne afumată (costiță, șuncă, ceafă, etc), 500 de fasole verde, circa 150 g carne de porc tăiată cubulețe, 2 morcovi, 1 pătrunjel, alte legume și zarzavaturi ce aveți, 150 g tăiței mărunți pentru supă, o lingură de boia de ardei iute, sare, piper, bază pentru mâncăruri, eventual o legătură de pătrunjel verde și smântână la servire.

Mod de preparare:

Slănina tăiată cubulețe se prăjește puțin, se adaugă ceapa mărunțită, se călește și aceasta, apoi adăugăm toată carnea, tăiată cubulețe și precum și ardeii și roșia. Se călesc bine și acestea, dacă e nevoie, se adaugă apă chiar de mai multe ori și se lasă să scadă, se adaugă apoi zarzavaturile și toate legumele se presară cu boia, se amestecă și se stinge cu circa 2,5 litri de apă, se condimentează și se fierbe până când toate ingredientele se înmoaie bine. Tăițeii se fierb separat, în apă ușor sărată. Se strecoară și se amestecă cu supa, după ce aceasta se ia de pe foc. Se poate servi cu smântână, pătrunjel verde, sau ardei iute.

Orez cu carne de mânzat

Ingrediente:
600 g de carne de mânzat (viței), o ceapă mai mare, o jumătate de ardei gras, sau o linguriță de pastă de ardei, o cană de orez, 4-5 linguri de ulei, sare, piper, boia de ardei dulce, delicat, 3 căni de supă de carne (se poate prepara și din cubulețe de supă), 3-4 morcovi fierți și tăiați cubulețe, sau câteva linguri de mazăre fiartă, dar acestea din urmă nu în mod obligatoriu.

Mod de preparare:

Ceapa și ardeii se taie mărunt, se călesc în ulei, se adaugă carnea tăiată cubulețe și se călește în continuare. Când carnea începe să se înmoaie se adaugă boiaua, apoi și celelalte condimente și se mai călește, până când carnea se înmoaie bine. Se adaugă orezul, supa de carne, morcovii sau mazărea dacă se folosește, eventual chiar ambele, se amestecă și se pune la cuptorul preîncălzit. Lăsăm să fiarbă fără să amestecăm, până când orezul absoarbe toată apa. Când se scoate de la cuptor, dacă eventual mai e nevoie, se mai condimentează puțin. Se servește caldă, cu salate sau murături, iar la servire se poate orna cu frunze de pătrunjel sau cu roșii.

Budincă de macaroane cu brânză

Ingrediente:
400 g macaroane, 400 g brânză dulce de vacă, 6 ouă, 400 ml de smântână, 4-6 linguri de zanăr, după gust, 2 pliculețe de zahăr vanilat, puțină sare, câteva picături de ulei, puțin unt, eventual un pahar de stafide, compot de vișine fără sâmburi, prune, ori caise uscate, dar fructele nu în mod obligatoriu.

Mod de preparare:

Macaroanele se fierb în apă ușor sărată, se strecoară și se amestecă cu câteva picături de ulei. Brânza se sfărâmă, se presară peste macaroane și se amestecă, apoi se adaugă și fructele, dacă se folosesc. Ouăle se bat bine, după care se amestecă cu zahărul și cu zahărul vanilat, mai apoi și cu smântâna. Se toarnă și acest amestec peste macaroane și se amestecă. Se toarnă totul într-o tavă termorezistentă unsă în prealabil cu unt și se dă la cuptorul preîncălzit, pentru circa 35-40 minute. Când începe să se rumenească facem proba cu scobitoarea, iar dacă încă nu s-a întărit se scade puțin temperatura și se mai coace la foc puțin mai mic. Se poate servi cu gem, cacao, zahăr praf, miere sau compot.

Gem de măceșe

Ingrediente:
2,5 kg de măceșe bine coapte (pe cât posibil, chiar prinse puțin de brumă), un litru de apă, 700 g zahăr, 500 ml vin alb dulce, 2 bucăți de lămâie

Mod de preparare:

Măceșele se curăță de codițe, se spală bine din mai multe ape, apoi se limpezesc cu apă rece curgătoare și se întind pe un prosop de bucătărie. Se șterg, apoi se pun într-o cratiță, la înmuiat cu apa și 400 ml din vinul alb. Se lasă așa circa 2 ore, apoi se fierb, la foc mediu, circa 45-50 minute, respectiv până când se înmoaie. Se scot boabele de măceșe, se macină cu robotul de bucătărie și se amestecă cu puțină zeamă, se strecoară printr-o sită foarte fină, sau eventual direct, cu storcătorul de fructe. Pasta de fructe rămasă e bine să mai treceți încă o dată prin storcător. Se pune pasta astfel obținută într-o cratiță, adăugăm zahărul și zeama celor două lămâi, vinul rămas și dizolvăm cu zeama în care s-au fiert măceșele, până când capătă consistența unui sirop foarte gros. Se fierbe gemul la foc mic, până când redevine păstos, apoi îi facem proba pe farfurie rece. Dacă picurăm gemul pe farfuria scoasă de la congelator și picătura nu mai curge, gemul este gata și îl punem fierbinte în borcane. Se poate adăuga și puțin conservant, dar nu este obligatoriu. Sticlele se închid ermetic și se lasă să se răcească încet, între pături.

Rubrică realizată de Eva Laczko

MODĂ

În portul feminin se disting trei tipuri de cămăși, în funcție de croială: cămașa „de-a întregul”, considerată cea mai veche, ia, sau cămașa încrețită la gât, și cămașa cu platcă, influență a costumului orășenesc. Platca era un dreptunghi de pânză, căptușit de cele mai multe ori, amplasat în zona umerilor.

Ia a devenit o piesă nelipsită din dulapul femeii moderne

Lăzile de zestre ale bătrânelor din satele noastre ascund adevărate vedete ale portului femeiesc care au făcut carieră spectaculoasă în moda internațională, iile. Cea mai importantă piesă a costumului tradițional feminin din România a fascinat deopotrivă pictori, fotografi, fețe regale și designeri de renume internațional. Toți aceștia s-au inspirat, au promovat și s-au lăsat vrăjiți de ie sau „cămașa cu altiță”, așa cum mai este ea cunoscută.

Piesele costumului popular românesc au fost scoase pe parcursul anilor din lăzile vechi de la țară, ajungând direct pe podiumurile de prezentare ale festivalurilor internaționale de modă. Designeri faimoși ca Yves Saint Laurent, Kenzo sau Jean Paul Gaultier au dedicat colecții întregi cămășii populare românești după ce Nadia Comăneci a apărut de câteva ori pe saltea îmbrăcată cu o ie tradițională. Dar, înaintea creatorilor de modă, mari artiști precum Henri Matisse sau Constantin Daniel Rosenthal s-au lăsat și ei vrăjiți de frumusețea portului românesc. Henri Matisse a lăsat în urmă mai multe picturi și desene înfățișând femei îmbrăcate cu ie, iar Constantin Daniel Rosenthal a înfățișat-o în tabloul „România revoluționară”pe Maria Rosetti, englezoaică la origine și soția a lui C.A. Rosetti, purtând atât ie, cât și năframă.

Toate reginele României, dar și aristocrația feminină a timpului au adoptat acest tip de îmbrăcăminte, poate și cu intenția mai mult sau mai puțin ascunsă de a se face plăcute de mulțime. Regina Maria a României, o englezoaică de o frumusețe clasică, nepoată a Reginei Victoria a Marii Britanii, adora costumul popular românesc pe care nu ezita să-l îmbrace și în care s-a lăsat fotografiată de nenumărate ori.

Termenul de “ie” se aplică doar cămășii femeiești

Într-o lucrare despre costumul popular din Republica Moldova apărută sub egida UNESCO și semnată de Varvara Buzilă, “Costumul popular din Republica Moldova. Ghid practic”, cămașa este considerată cea mai importantă piesă a costumului popular românesc. Și aceasta din mai multe motive. Ea păstrează vechea tradiție, prin decorare subliniază diferențele de vârstă, ocazii și stare socială. În timp ce cămașa are un înțeles generic, termenul de “ie” se aplică doar cămășii femeiești. „În cel mai vechi strat terminologic se înregistrează și denumirea de cămeșoi, folosită pentru a desemna cămașa purtată în toate zilele, atât de femei, cât și de bărbați, în anumite zone, referindu-se la așa-zisa cămașă dreaptă sau cămașă bătrânească, a cărei croială de factură arhaică precede pe scară istorică pe cea a cămășii încrețite la gât, considerată a fi tipul cel mai vechi din România”, se arată în cartea citată mai sus.

Trei tipuri de cămăși în portul feminin

În portul feminin se disting trei tipuri de cămăși, în funcție de croială: cămașa „de-a întregul”, considerată cea mai veche, ia, sau cămașa încrețită la gât, și cămașa cu platcă, influență a costumului orășenesc. Platca era un dreptunghi de pânză, căptușit de cele mai multe ori, amplasat în zona umerilor.

După unele surse, este aproape imposibil de determinat când a apărut primul tip de cămașă, dar se consideră că acest tip de îmbrăcăminte ar fi putut să fie purtat de populația aparținând culturii Cucuteni. Cămașa este croită în formă de cruce, dintr-o singură bucată de pânză și cu o deschizătură în partea de sus. Inițial, cămășile erau confecționate din pânză de in sau cânepă, iar mai târziu din mătase și bumbac. Acesta din urmă era folosit ca urzeală pentru bătătura de in și cânepă, mai ales în partea de nord a țării, în timp ce în sud cămășile erau mai frecvent țesute cu borangic. Fața și spatele cămășii se numesc „stan”, iar partea inferioară „poale”. Stanul se confecționa din două foi de pânză, iar mâneca din una. Sub braț, cămașa era prevăzută cu așa numita „pavă”, care oferea comoditate în timpul mișcării.

Croială, ornamente, culori

Ia este, în fapt, o cămașă tradițională românească de sărbătoare, confecționată din pânză albă, bumbac, in sau borangic și împodobită cu mărgele și broderii la mâneci și la gât. Cum spuneam, croiala este relativ simplă: un dreptunghi de pânză, tăiat rotund în jurul gâtului și întărit cu șnur răsucit. Mânecile sunt, de cele mai multe ori, încrețite atât la umeri, cât și la încheieturile mâinilor. Este un tip de cămașă scurtă până la talie, spre deosebire de cămașa anterioară, mai veche, ce îmbrăca întregul corp și se purta dedesubtul hainelor pentru a apăra corpul de „vrăji și pericole”. Tehnica decorării iei s-a transmis de la mamă la fiică, fapt care a conservat tradiția și gustul de la o generație la alta.

Motivele sunt stilizate, geometrice sau inspirate de natură. Se disting mai multe variante de bază în compoziția decorului de pe mâneci: ie cu mâneci cu dungi verticale brodate (în râuri drepte), dungi oblice sau „ie cu stele”. Partea din față a cămășii este și ea bogat brodată, prin repetarea acelorași modele existente pe mâneci. Iile brodate cu „spic” făceau parte din costumul de nuntă din Moldova. Culorile folosite la broderie erau în două-trei nuanțe cromatice, de regulă, dar se broda și cu o singură culoare, de obicei negru.

Femeile căsătorite și cele în vârstă respectau anumite principii în realizarea costumului, preferând culori mai reținute, modele de croială mai modeste și un material țesut mai simplu, în timp ce la fetele tinere culorile sunt deschise și aprinse. Acestea din urmă nu-și acopereau capul cu ștergarul de îmbrobodit (privilegiu rezervat nevestelor) și nu purtau nici șorț de protecție din același motiv.

Celelalte piese ale costumului popular

De ie se prindeau poalele cămășii făcute din pânză mai puțin fină. Toate părțile cămășii erau patrulatere fără răscroieli, această modalitate de confecționare fiind una foarte rațională și economicoasă întrucât nu se pierdea nicio bucată de material.

Peste poale se așezau catrința, fota sau șorțul, alte piese de îmbrăcăminte utilizate de la talie în jos. Acestea erau confecționate din lână sau amestec cu bumbac în urzeală și, după etimologie, par să fie o combinație eclectică de modă și modele provenite din est (fota este o stofă vărgată tradițională adusă din India), cultura populară românească dovedindu-se, din nou, o sinteză a influențelor orientale și occidentale.

În Moldova, de pildă, specialiștii au descoperit existența a zece grupe de catrințe. Această piesă de îmbrăcăminte este o bucată de material de formă dreptunghiulară care se înfășoară în jurul corpului, de la talie în jos. Cea mai răspândită este catrința „vrâstată”, cu dungi verticale colorate, dar mai există și cea cu „desene alese”, „țțată” sau „brodată”. Acest obiect de îmbrăcăminte se prinde de talie cu o chingă lungă de trei-patru metri. Fota este și ea un soi de catrință țesută cu dungi orizontale colorate, doar că are două părți, în față și în spate.

Îmbrăcămintea de iarnă a femeilor cuprindea și un pieptar cusut din blană de miel, brodat cu fire de lână în motive geometrice sau un soi de jiletcă fără mâneci cusută din lână și căptușită cu lână scărmănată. În unele sate, unde oieritul era dezvoltat, cojocelele erau împodobite și cu alt tip de piele în culoare contrastantă.

Costumul femeilor era completat, în anumite împrejurări, de traistă, strămoșul sacoșei de astăzi, în care erau așezate cumpărăturile de la târg. Traista era și ea împodobită cu motive ornamentale variate și se deosebea de desagi, alcătuiți din lână cu râuri orizontale colorate. La sărbători, portul era completat de inele, cercei, mărgele din aur și argint. În secolul XX, costumul tradițional feminesc cedează locul hainelor orășenești, el fiind întâlnit astăzi numai în zonele relativ izolate.

Ia a trecut testul timpului, devenind astăzi una dintre cele mai iubite articole vestimentare. Creatorii de modă au reușit să o transforme într-o piesă nelipsită din dulapul multor femei moderne.

Cum se aleg pantofii de calitate?

Cu toții apreciem o pereche de pantofi din piele naturală, de calitate, comozi și moderni. În funcție de preferințele și necesitățile tale, vei putea să alegi pantofii care ți se potrivesc cel mai bine.

Pantoful este considerat acel element care te însoțește toată ziua. Din acest motiv este important să fie ales pe măsura ta. Când suntem invitați la un eveniment formal, încălțămintea de calitate superioară poate face diferența. Calitatea superioară se impune prin stil, materialul folosit, culoarea și alte detalii uneori insesizabile.

Un pantof de calitate este caracterizat prin: tipul de construcție al acestuia, din câte elemente a fost construit, lipsa sau prezența imprimeurilor, calitatea materialelor folosite.

Gama coloristică este limitată la culorile pământii, dar cu o gamă variată de nuanțe. Cei negri sunt clasici și eleganți și se asortează cu pantaloni negri și uneori la nuanțe de gri închis, iar cei maro sunt casual care se asortează la khaki, maro, bleumarin, gri deschis.

Anatomia pantofului

Un pantof este alcătuit din următoarele elemente: bombeu, căpută, limbă, fețe, lateralele, călcâi și toc.

Căputa acoperă partea superioară a labei piciorului care dă o formă pantofului și face legătura dintre limbă, fețe și bombeu.

Lateralele acoperă marginile și partea din spate a pantofului. Ele sunt situate între căpută și călcâi. La pantofii de calitate, căputa și lateralele sunt căptușite pentru a avea durabilitate și confort.

Fețele sunt părțile care sunt situate între căpută și lateralele pantofului. Acestea se ajustează cu ajutorul șireturilor.

Bombeul reprezintă botul pantofului. Acesta poate fi cusut de căpută și poate avea decorațiuni precum brogue. Acesta poate fi drept, drept cu decorații sau în formă de aripă cu sau fără perforații. Pantofii cu bombeul alungit și îngust dau senzația de lungime.

Talpa este partea cea mai expusă la uzare. Toate elementele care se găsesc deasupra tălpii sunt cusute sau îmbinate și se prind de branț (bucată de piele, de carton sau de plută, care se aplică în interiorul încălțămintei, peste talpa propriu-zisă). Partea de jos a tălpii pantofului trebuie să fie de obicei durabilă, rezistentă și antiderapantă. Câteodată între branț și talpă se introduc materiale de densități diferite pentru confortul tălpii labei piciorului.

Călcâiul este făcut din forme, grosimi și materiale diferite. Cel mai obișnuit călcâi este asimetric și partea din spate a tocului este din cauciuc.

Elementele combinate pot avea texturi sau culori diferite. Unele pot fi netede, iar altele cu textură. Se poate crea un contrast între elemente prin culoare și textură. Dacă este prima ta pereche de pantofi îți recomand una simplă netedă. Partea superioară este confecționată din piele de bovine, cabaline, capre, căprioare sau animale exotice precum șopârle, pești, curcani, struț, crocodili, elefanți. Pielea netedă și fină este folosită la pantofii eleganți, iar cea texturată la încălțămintea casual. Căptușeala pantofului se coase de căpută și de lateralele pantofului. Pantofii cu șiret sunt considerați mai eleganți decât cei fără șiret.

În concluzie

Eleganța și durabilitatea pantofului constau în materialele folosite. Cel mai bun material pentru pantofi este pielea de animale deoarece permite labei piciorului să respire, ne protejează de condițiile climatice și este ușor de lucrat cu ea.

DIETĂ

Dacă ești o persoană mai pofticioasă atunci dieta de detoxifiere de o zi este cea potrivită pentru tine. Nu te va ține flămândă, dar îi va oferi organismului tău "curățenia" binemeritată!

Dieta de detoxifiere de o zi

Dimineața și seara se recomandă un pahar cu apă caldă în care se stoarce o lămâie proaspătă

Chiar dacă ai un stil de viață sănătos și ești atentă la tot ce consumi nu înseamnă că nu trebuie din când în când să faci o mică curățenie a organismului. Fie că alegi metodele de detoxifiere pe termen lung, fie că mănânci mai sănătos timp de trei zile sau bei doar sucuri de fructe timp de două zile, micile reziduuri adunate de-a lungul timpului trebuie eliminate.

Dacă ești o persoană mai pofticioasă atunci dieta de detoxifiere de o zi este cea potrivită pentru tine. Nu te va ține flămândă, dar îi va oferi organismului tău "curățenia" binemeritată!

La trezire (ora poate să difere în funcție de programul fiecăruia):

Stoarce o lămâie proaspătă în puțină apă caldă, după preferință. Apa caldă cu lămâie îți oferă un început de zi delicat, pentru că traversează intestinele, ajutând la eliminarea reziduurilor din ziua precedentă. După o jumătate de oră alege să consumi semințe de in.

Fie că pui două lingurițe cu vârf de semințe de in într-un pahar mare cu apă, fie că înmoi o lingură de semințe de in într-o cană cu apă fiartă cu o seară înainte. Dimineața bei numai lichidul, fără semințe.

După încă 30 de minute la micul dejun poți servi:

Suc de legume obținut din: 1 castravete, un sfert de rădăcină de ghimbir, 4 tulpini de țelină, 100 gr germeni de lucernă, 3 rămurele de pătrunjel și un morcov.

Între 9:30 și 12:00 consumă multe lichide, fă-ți timp pentru o pauză de ceai din plante și suc de fructe. Alege fructe de sezon, stoarse proaspăt sau pisate cu mixerul.

12.30 Prânz

Poți alege dintre următoarele variante:

- Salată de crudități cu semințe încolțite
- Supă de castravete cu mentă proaspătă
- Varză acră nepreparată
- Cereale, cum ar fi meiul, quinoa sau orezul

După ce gătești cerealele, adaugă una sau mai multe dintre următoarele condimente și amestecă-le: mărar, arpagic sau frunze de păpădie. Mănâncă-le împreună cu o garnitură de broccoli, conopidă, varză, castravete, salată verde, țelină sau varză de Bruxelles.

La ora 14:00 pauza de ceai din plante, iar la 14:30 este timpul pentru sucul detoxifiant de legume.

Morcovmania: 6 morcovi, 2 tulpini de țelină și 1 măr

Castravete răcoros: 2 castraveți întregi, ½ sfeclă, 1 ramură de mărar

Legume la pachet: o legătură de pătrunjel, 1 frunză de varză creață, 5 morcovi și o bucată mică de rădăcină de ghimbir.

La 15:00 bea un ceai din plante, iar la 15:30 este ora de gustare. Ronțăie semințe de floarea-soarelui, de dovleac și/sau varză acră negătită.

16:00 Delicioasa pastă de legume formată din 6 morcovi, 1 avocado moale, 10 frunze de busuioc, 1 măr, 1 felie de lămâie. Stoarce morcovii și mărul cu ajutorul unui storcător. Adaugă sucul obținut la celelalte ingrediente și amestecă-le cu mixerul. La final, stoarce o felie de lămâie în compoziție.

17:30 Cina

Ziua ta este aproape gata. Acum poți mânca o căpățână de salată crudă cu semințe încolțite. Dacă îți este incredibil de foame, poți adăuga o cantitate mică de cereale.

18:30 Pauză de „Supă cu Potasiu"

Fiertura cu potasiu le furnizează organelor, glandelor și țesuturilor din corp un adevărat cocteil de minerale și vitamine în special potasiu, pentru echilibrul electrolitic. Dezechilibrul mineralelor reprezintă un factor care duce la încetinirea funcționării organelor.

Supa cu Potasiu:

Întotdeauna trebuie să speli bine ingredientele, dar nu este nevoie să le cureți de coajă dacă folosești produse ecologice. Ai nevoie de: 2 cartofi mari, 2 morcovi, 1 cană de sfeclă roșie, 4 tulpini de țelină cu tot cu frunze, 1 cană de pătrunjel, 1 cană de napi, 1 vârf de cuțit de piper, după gust.

Umple un vas cu aproximativ 1,8 litri de apă. Taie legumele felii și introdu-le în apă. Adu-le la temperatura de fierbere, apoi micșorează flacăra. Acoperă vasul și gătește la temperatură scăzută (fierbe la foc foarte mic) aproximativ două ore. Strecoară apoi legumele și bea doar zeama.

La 19:30 bea apă caldă cu lămâie, iar la 20:30 îți poți încheia ziua cu o baie minerală.

După ce cada s-a umplut cu apă, adaugă următoarele ingrediente (toate sunt disponibile la magazinele de produse naturiste): 1 linguriță de siliciu lichid, 2 linguriță de aloe vera, 3 sau 4 picături din ulei esențial de tămâie și mir

În cazul în care după baie simți că îți este foame, poți consuma salată verde și tulpini de țelină. Țelina este plină de magneziu mineral, una dintre cele mai calmante substanțe nutritive.

Culcă-te devreme, de preferat între 21:30 și 22:30.

Recomandări pentru redobândirea vitalității

Kilogramele în plus, apar de fiecare dată după un concediu binemeritat. Excesele culinare, creșterea nivelului de colesterol și a glicemiei în sânge, toate sunt urmările nopților pierdute prin oraș. Toate acestea afectează în mod inevitabil silueta, însă mai mult decât atât, sănătatea organismului și funcționarea optimă a ficatului și a sistemului cardiovascular au de suferit. Iată câteva recomandări pentru redobândirea vitalității și readucerea organismului la echilibrul și armonia dorită. Iată ce trebuie să facem și să mâncăm pentru o greutate optimă.

Sportul

Mișcarea fizică este importantă mereu, nu doar când ții dietă. Jogging-ul, genuflexiunile, renunțatul la lift și folosirea scărilor, plimbările în parc aduc beneficii variate la nivelul întregului corp. Practicat constant, sportul ajută plămânii și inima să funcționeze la parametri optimi, scade nivelul de colesterol în organism și constituie un remediu eficient împotriva stărilor de anxietate sau depresie.

Aceasta se datorează stimulării secreției de serotonină și dopamină (hormoni ai stării de bine), ce are loc ca urmare a activității fizice regulate.

Fibrele alimentare

Fibrele alimentare se găsesc în special în componența cerealelor integrale, a fructelor și legumelor. Dietele bogate în fibre ajută la menținerea senzației de sațietate, a tranzitului intestinal, scad nivelul de colesterol "rău"și în plus, reglează tensiunea arterială ce poate fi afectată de acumularea de kilograme. Orice scădere ponderală aduce îmbunătățiri cum ar fi scăderea tensiunii arteriale.

Mierea

Principalul vinovat pentru obezitate este zahărul, fiecare gram de zahăr consumat fiind metabolizat în două grame de grăsime corporală. Specialiștii recomandă ca după perioada sărbătorilor sau vacanțelor, zahărul să fie înlocuit cu mierea sau ștevia rebaudiană. Aceasta asigură reducerea nivelului glicemic și simultan reduce riscul apariției diabetului de tip 2, stimulează secreția biliară pentru o digestie bună a grăsimilor și scade apetitul culinar.

Știați că mierea în combinație cu lămâia, intensifică arderile? Un truc ușor de pus în practică și în același timp foarte eficient este să începi fiecare zi bând sucul de la o lămâie îndulcit cu una-două linguriță de miere și apoi un pahar cu apă călduță. Acest amestec sănătos crește rata arderilor în organism și ajută la detoxifiere. Efectele se vor vedea după câteva săptămâni, atât pe cântar, cât și în aspectul pielii din zonele afectate de celulită. Ideal ar fi să facem un obicei din această practică, indiferent că vrem să slăbim sau doar să ne menținem silueta.

Hidratarea corespunzătoare

Lipsa unui consum adecvat de lichide, în special în perioada în care alimentația este foarte bogată în grăsimi și zaharuri, poate cauza blocaje intestinale și probleme digestive. Asigurarea unei cantități optime de lichide, ajută la stabilizarea nivelului glicemic, grăbește eliminarea toxinelor din organism, îmbunătățește funcționarea ficatului și a sistemului cardiac și menține senzația de sațietate un timp îndelungat.

Mituri neadevărate

Deși multe alimente nu sunt indicate pentru o dietă sănătoasă, uneori se exagerează în ceea ce privește regulile generale ale unei diete. Opiniile fixe care circulă de ani întregi, privind conținutul grăsimii și influența malefică a produselor dietetice, sunt foarte des exagerate sau pur și simplu neadevărate.

Ciocolata nu îngrașă

Da este adevărat, însă nu înseamnă că poți consuma câtă ciocolată vrei, câteva bucăți cât să-ți satisfacă pofta sunt de ajuns. Pe lângă aceasta, valorile nutritive se găsesc numai în ciocolata neagră conținând magneziu anti stres și antioxidanți foarte buni pentru sănătate. Conform dieteticienilor, ciocolata este desertul cel mai sănătos.

Dulciurile sunt păcatele împotriva siluetei tale

Bineînțeles că nu! Ține minte, nu îți dieta pentru a te pedepsi, astfel trebuie să-ți permiți și mici plăceri. Totul cu măsură, puțin, nici un gram în plus! Renunță la zahăr și te eliberezi de el. Ultimele cercetări au dovedit că suntem la fel de dependenți de cofeină sau de nicotină, ca de zahăr. Când renunțăm la zahăr în ceai sau cafea, după un timp ne vom dezobișnui de gustul lor dulce. Să renunțăm atunci, succesiv, la zahăr. Poți începe prin a reduce cantitățile obișnuite, în loc de două linguri de zahăr pune doar una.

Batoanele energizante înlocuiesc cu succes mâncarea

Da, este un adevăr, dar valabil numai la sportivi. Aceste batoane au ca menire susținerea efortului antrenamentului prin aport de energie și material reconstructiv. Ele nu înlocuiesc o masă obișnuită.

Cofeina din cafea "arde caloriile"

Să nu mizăm pe acest efect. Desigur, o mică porție de cofeină accelerează metabolismul, însă, în cantități mai mari, ea elimină din organism minerale cum ar fi calciul sau magneziul. Merită amintit faptul că, după fiecare ceașcă de cafea trebuie băut un pahar de apă pentru a contracara efectul deshidratant al cofeinei.

Consumul de vin roșu după masă scade cantitatea de grăsimi asimilate

Din păcate, o altă teorie absurdă. Bineînțeles că un pahar de vin roșu după masă este benefic, însă el nu influențează metabolismul grăsimilor.

Ziua Crucii se mai numeşte şi ziua şarpelui, motiv pentru care în această zi nu se taie lemne, ca să nu vină şarpele în casă. Se mai spune în popor că acum vorbesc toate florile şi-şi arată părerea lor de rău că se usucă. Acele plante care încă îşi mai păstrează viaţa, se socotesc a fi necurate sau a fi menite altor scopuri decât nevoilor omeneşti.

RELIGIE

Înălțarea Sfintei Cruci în tradiția sătmărenilor

Cultul Sfintei Cruci se bucură de un mare respect în viaţa religioasă a creştinilor, ocupând un loc important şi în tradiţia locuitorilor judeţului Satu Mare. În afara zilei de 14 septembrie, când prăznuim Înălţarea Sfintei Cruci, Biserica a mai rânduit şi alte trei date în cursul anului, destinate cinstirii Crucii: Duminica a treia din Postul Mare (a Sfintei Cruci), 7 mai (Arătarea semnului Sfintei Cruci la Ierusalim) şi 1 august (Scoaterea Sfintei Cruci).

De asemenea, zilele de miercuri şi vineri ale fiecărei săptămâni sunt închinate Sfintei Cruci, întrucât ne aduc aminte de patimile Mântuitorului nostru Iisus Hristos.

Istoricul praznicului "Înălţarea Sfintei Cruci"

Sfânta Elena, mama Sfântului Împărat Constantin cel Mare (306-337), este cea căreia Dumnezeu i-a rânduit să găsească Crucea Domnului. Datorită împărătesei Elena, pelerinajul la Locurile Sfinte a luat o mare amploare. Constantin a trimis-o pe fericita sa mamă la Ierusalim, în vederea căutării cinstitei şi de viaţă făcătoarei Cruci, pe care fusese răstignit Domnul Iisus. Ducându-se la Ierusalim, a fost întâmpinată cu mare cinste de către episcopul cetăţii, Macarie. Elena a cercetat Sfintele Locuri despre care istorisesc Evangheliile, le-a curăţat de influenţele păgâne şi a scos la lumină moaşte ale multor sfinţi şi mucenici, care au pătimit pentru credinţa lor statornică în Hristos. După multe căutări, cu ajutorul lui Dumnezeu, împărăteasa Elena a găsit locul în care era îngropată Crucea Domnului.

Acolo se găseau trei cruci, împreună cu piroanele. Alături de Sfânta Cruce a Domnului mai erau şi crucile celor doi tâlhari răstigniţi de-a dreapta şi de-a stânga Sa. Neştiind nimeni care este Crucea lui Iisus, s-a întâmplat ca în acel moment să treacă un convoi ce ducea o persoană decedată spre mormânt.

Prin inspiraţie dumnezeiască, episcopul Macarie a oprit convoiul, aşezând pe rând cele trei cruci peste persoana moartă. Când a atins acea persoană cu Crucea Mântuitorului, îndată a înviat. Cutremurată, împărăteasa a îngenuncheat şi a sărutat sfântul lemn, iar oamenii din jur, îngrămădindu-se, ar fi vrut fiecare să-l atingă şi să-l sărute, dar aceasta nefiind cu putinţă, deoarece se adunaseră mulţi, au cerut măcar să poată vedea cu toţii Crucea de viaţă dătătoare. Atunci, Macarie a înălţat Crucea, arătând-o poporului, care a început să strige cu bucurie: "Doamne, miluieşte-ne cu puterea Crucii Tale!" De atunci, se prăznuieşte Înălţarea Sfintei Cruci, pentru care Biserica a rânduit zi de post şi rugăciune. Elena a luat cu sine o parte din lemnul Crucii şi cinstitele piroane, iar cealaltă parte, punând-o într-o raclă de argint, i-a dăruit-o episcopului Macarie.

Tradiţii legate de Ziua Crucii

Înălţarea Sfintei Cruci sau "Ziua Crucii" cum se numeşte în popor, este una dintre sărbătorile cele mai mari ale credincioşilor, pentru că ea, crucea, este arma cea mai puternică a Domnului Hristos şi a omului împotriva puterilor întunecate ale diavolului. Prin cruce se sfinţeşte în fiecare zi omul, făcându-şi semnul ei şi tot crucea îl ajută pe creştin în orice împrejurare, când diavolul şi duhurile rele se apropie de el. În tot cuprinsul judeţului nostru, în Ţara Oaşului, în zona Codrului, în Câmpia Sătmarului, pe Valea Someşului, credincioşii ştiu că în această zi se cade ca toată lumea să postească, "să nu mănânce frupt". Pe alocuri se spune că este bine ca omul să postească toată ziua, să ajune, nemâncând nimic. Este zi de post şi ajun, indiferent de ziua în care "pică". Chiar şi animalele primesc numai apă şi sare până seara. Numai femeile însărcinate pot gusta din ce le va fi poftă, căci ele au dezlegare. În niciun caz nu se vor mânca fructe şi legume care au înfăţişare de cruce într-însele, cum ar fi de pildă: nucile, pepenii, usturoiul. De muncit nu se munceşte deloc şi fiecare este dator să meargă la biserică, ducând pomeni pentru sufletele celor răposaţi şi busuioc spre a fi sfinţit de preot. Cei care nu respectă cu stricteţe aceste prescripţii pot atrage mânia dumnezeiască. În Ţara Oaşului, de Ziua Crucii, femeile umblă cu părul despletit sau poartă batic negru. Bărbaţii umblă cu capul descoperit. Se scoate icoana Crucii în câmp, iar la întoarcere se aprind în casă opt lumânări: două la uşă, două pe masă şi patru în colţuri, timp în care lumea se roagă.

Totodată, de Ziua Crucii, fiecare creştin trebuie să apuce pe calea cea dreaptă, pe calea adevărului şi să rămână pe ea. Minciuna nu-i "îngăduită". O legendă povesteşte că un om ar fi fost împins de diavolul să se spânzure, pentru că a minţit că a fost la biserică, lucru pe care nu-l făcuse. Apoi, dacă după această zi se întâmplă şi mai tună, acest fapt se consideră ca fiind un semn că toamna va fi lungă.

Acum se culeg plante bune de leac

Ziua Crucii se mai numeşte şi ziua şarpelui, motiv pentru care în această zi nu se taie lemne, ca să nu vină şarpele în casă. Se mai spune în popor că acum vorbesc toate florile şi-şi arată părerea lor de rău că se usucă. Acele plante care încă îşi mai păstrează viaţa, se socotesc a fi necurate sau a fi menite altor scopuri decât nevoilor omeneşti. Dacă se vor mai găsi fragi după această zi, nu trebuie să se mănânce, căci aceştia sunt destinaţi morţilor. Păsările încep şi ele să călătorească spre alte zări şi ţări, iar turmele de oi, dacă nu au făcut-o până în acest moment, trebuie să "scoboare" din munte. O veche tradiţie mai spune că dacă cineva zace de friguri şi-l apucă această sărbătoare tot bolnav, boala se va închide în trupul lui şi frigurile nu-l vor slăbi până anul viitor.

Acum se culeg diferite flori şi plante, dintre care unele sunt duse la biserică spre a fi sfinţite de către preoţi. Aceste buruieni sunt foarte bune "de leac" la anumite boli mai uşoare sau mai grele. De exemplu, busuiocul sfinţit este folosit pentru bolnavii de friguri. De asemenea, se pune în vasul din care beau găinile apă, pentru ca acestea să fie ferite de molimă. Fetele folosesc florile şi verdeaţa sfinţite pentru a-şi spăla capul, crezând că astfel nu le va cădea părul, iar flăcăii, la rândul lor, îşi pun în buzunare busuioc, fiind convinşi că în felul acesta cinstea îi va încununa pretutindeni şi răutăţile se vor îndepărta de la ei. Sunt bune şi plantele culese din grădini sau de pe câmp, cu toate că nu sunt sfinţite în biserici. Mătrăguna şi alte ierburi culese în această zi sunt folosite pentru atragerea dragostei. Ierburile puse sub streşina casei, apără casa în cursul anului de tunete şi trăznete. Dintre fructe, prunele sunt bune pentru "potolirea" durerilor de cap, de dinţi şi a umflăturilor sau bubelor de pe corp, iar nucile tămăduiesc oasele bolnave.

De Ziua Crucii încep să se bată nucii, strângându-se roadele lor.

Iată că, respectul pe care românii îl acordă Crucii se răsfrânge şi asupra vieţii lor de zi cu zi, concretizându-se în obiceiuri şi tradiţii păstrate de-a lungul vremii şi perpetuate din generaţie în generaţie. Remarcam, aşadar, faptul că Sfânta Cruce ocupă un loc de seamă în viaţa religioasă şi socială a românilor. Crucea este însemnul de bază al creştinismului, reprezentând pătimirile, moartea şi învierea Domnului nostru Iisus Hristos. "Mântuitorul a ales Crucea, scria Sfântul Atanasie cel Mare, fiindcă astfel se moare cu mâinile întinse. El S-a sfârşit îmbrăţişându-ne". Crucea este dovada iubirii supreme a Fiului lui Dumnezeu faţă de întreg neamul omenesc. Totodată, este o armă puternică împotriva diavolului şi a păcatului, arătând calea urmării sau a imitării lui Hristos. În acest sens, Sfântul Isaac Sirul afirma: "Calea lui Hristos este Crucea de fiecare zi. Nimeni nu a urcat vreodată la cer prin comoditate". Fiecare creştin este un purtător de cruce, iar drumul cel mai scurt şi mai sigur spre Împărăţia lui Dumnezeu este "drumul Crucii". Tocmai de aceea s-a dezvoltat o adevărată "teologie a Crucii". Hristos nu poate fi despărţit de Cruce, fiindcă Jertfa Sa constituie cheia mântuirii noastre.

Preot dr. Cristian Boloş

Scaieții care înfloresc în septembrie anunță o toamnă frumoasă

Cunoscută şi sub numele de "vinicериu" deoarece acum este luna strugurilor, septembrie, deschide începutul perioadei de timp rece. I se mai spune răpciuni, răpciune, vinimeriu, vinițel, deoarece aşa cum spuneam, începe culesul şi stoarcerea strugurilor pentru vin.

Septembrie este marcat de mai multe sărbători: 1 septembrie - Simion Stâlpnicul; 4 septembrie - Sf. Vavila, 8 septembrie - Sfânta Maria Mică; 14 septembrie - Ziua Crucii, 24 septembrie - Teclele şi 26-28 septembrie - Filipii de toamnă.

Totodată, calendarele agricole ale vremii vorbesc despre mai multe activităţi pe care omul gospodar le poate efectua pe parcursul lunii septembrie

"Răreşte frunza de pe pomii pitici şi cei puşi în şir des, ca razele soarelui să-i poată străbate. Seamănă bucate tomnatice. Nu fi zgârcit la semănat, că te vei căi la secerat. Pe la capătul lunei se ia mierea de la stupi. De sunt încă flori nu te grăbi, ca albinele să poată încă aduna. Livezile prăjite de arşiţa soarelui, pe unde vezi că a secat colţul ierbii, le seamănă cu sămânţă de iarbă şi flori de fân."

De luna septembrie se leagă şi o serie de prevestiri de timp. Se spune că un septembrie cald aduce un Brumărel rece şi umed, iar dacă tună atunci vom avea multă zăpadă în Faur şi an mănos. De asemenea, bătrânii spun că atunci când rândunelele pleacă spre ţările calde de timpuriu înseamnă că iarna va veni mai repede. Vântul de septembrie este considerat un vânt bogat, iar dacă înfloresc scaieţii atunci vom avea parte de o toamnă frumoasă.

Ştefania C.

Zilele Papilor Ioan Paul al II-lea și Ioan al XXIII-lea devin sărbători mondiale

În contextul "nenumăratelor cereri din toate colţurile lumii", Papa Francisc a aprobat punerea Sfinţilor Papi Ioan Paul al II-lea şi Ioan al XXIII-lea în calendarul de sărbători al Bisericii Universale - arată catholica.ro. Numit calendarul roman general, este programul universal pentru zilele de sărbătoare din ritul latin al Bisericii Catolice. Cei doi sfinţi au sărbătorile – ambele cu rang opţional, nu obligatoriu – pe 11 octombrie pentru Papa Ioan al XXIII-lea, respectiv pe 22 octombrie pentru Papa Ioan Paul al II-lea.

Publicaţia semi-oficială a Vaticanului, L'Osservatore Romano, a prezentat un decret al Congregaţiei pentru Cultul Divin şi Disciplina Sacramentelor. Papa este cel care stabileşte calendarul universal în baza recomandărilor primite de la Congregaţia amintită. În 2007 Papa Benedict al XVI-lea a aprobat directive mai stricte pentru determinarea căror sfinţi vor fi amintiţi cu zile de sărbătoare obligatorii. Noile norme au fost necesare, a explicat Congregaţia, deoarece anul nu are suficiente zile pentru a-i include pe toţi sfinţii în calendarul universal, în special după ce se scad duminicile şi zilele de mare sărbătoare.

Papa Francisc, care i-a canonizat pe cei doi sfinţi în luna aprilie a.c., a aprobat sărbătorile opţionale "dată fiind natura extraordinară a acestor Pontifi, care oferă clerului şi credincioşilor un model unic de virtute şi de promovare a vieţii în Cristos", se spune în decret. "Luând în considerare nenumăratele cereri venite din toate părţile lumii", Papa şi-a asumat "dorinţele unanime ale poporului lui Dumnezeu", se spune în textul decretului.

MUZICĂ

Concertul de deschidere al stagiunii are loc joi 18 septembrie cu participarea dirijorului Ladislau Rooth și sopranei Nicoleta Colceiar de la Opera Română din Timișoara. Apoi, din 25 septembrie, se dă startul ediției 2014 a Festivalului Internațional "Zilele Muzicale Sătmărene".

Noua stagiune a Filarmonicii va începe cu Zilele Muzicale 2014

Sala de concerte a Filarmonicii "Dinu Lipatti" și-a deschis din nou porțile pentru public joi seară, marcând practic, dacă nu oficial încă, debutul noii stagiuni de concerte. Dirijorul Shinya Ozaki (foto pag 1) și pianista Bernadette Czumbil au fost protagoniștii unui concert la care au asistat destul de mulți sătmăreni.

Activitatea orchestrei simfonice a început, de fapt, ceva mai devreme, odată cu pregătirea și prezentarea Concertului estival în aer liber la Satu Mare și cele două spectacole în Germania - programul amintit mai sus și Recviemul de Verdi - la finalul lunii august. Înaintea Zilelor Muzicale Sătmărene 2014 va mai fi un concert, joia viitoare, dedicat muzicii de film, care va deschide oficial stagiunea 2014-2015.

Mozart și Rahmaninov pe afișul primului concert

Născută la Tășnad, asistent universitar la Academia de Muzică "Gheorghe Dima" din Cluj, Bernadette Czumbil a fost solista Concertului în re minor KV 466 de Mozart. Acompaniată de un grup orchestral mai mic decât de obicei, pianista a oferit o interpretare interesantă, în care momentele de virtuozitate au alternat cu sincope neașteptate (în special în partea a doua a lucrării a existat un moment în care filmul partiturii s-a rupt pentru o clipă), iar ritmul muzicii a fost adesea accelerat față de maniera obișnuită în care această piesă se cântă. Scrisă în 1785, singura lucrare în tonalitate minoră dintre concertele pentru pian ale lui Mozart are o intensitate romantică neobișnuită, anunțând forța muzicii lui Beethoven. Acesta a și scris de altfel cadențele pe care solista de joi le-a folosit în prestația ei.

Partea a doua a serii a fost dedicată unei simfonii post-romantice rusești: Simfonia a II-a în mi minor de Serghei Rahmaninov, un tur de forță orchestral la care compozitorul a lucrat cu îndârjire în anii 1906-1907, dorind să-și demonstreze în primul rând sieși că eșecul Simfoniei I a fost doar un accident de parcurs. Premiera din 1908 a fost un mare succes, binemeritat: orchestrația e foarte bună, dezvoltarea unui material tematic simplu denotă o tehnică impecabilă a compoziției, forma tradițională a simfoniei romantice unindu-se cu destule îndrăzneli armonice (în prima parte) și ritmice (în a doua parte și în final), solicitând intens resursele orchestrei. E de admirat faptul că dirijorul japonez aduce în fața orchestrei sătmărene partituri care o scot din rutina veșnicelor simfonii de Mozart, Beethoven și Brahms înțepenite în repertoriu de ani de zile. Anul trecut s-a executat sub bagheta sa o incitantă simfonie a suedezului Karl Atterberg, iar acum simfonia de Rahmaninov a reprezentat o nouă și binevenită provocare.

Pianista Bernadette Czumbil a cântat Concertul în re minor de Mozart alături de orchestra dirijată de Shinya Ozaki

Programul Zilelor Muzicale Sătmărene 2014

Concertul de deschidere al stagiunii, dedicat, cum spuneam, muzicii de film, are loc joi 18 septembrie cu participarea dirijorului Ladislau Rooth și sopranei Nicoleta Colceiar de la Opera Română din Timișoara. Apoi, din 25 septembrie, se dă startul ediției 2014 a Festivalului Internațional "Zilele Muzicale Sătmărene", la Sala Filarmonicii, după programul prezentat mai jos.

Joi 25 septembrie, ora 18.30
Concert simfonic de deschidere
Dirijor: Mihnea Ignat (Spania)
Solist: Mihai Ungureanu (pian)
Program: Bela Bartok - Cinci schițe maghiare pentru orchestră BB 103; Dinu Lipatti- Concertino în stil clasic op. 3; P. I. Ceaikovski - Simfonia a V-a în mi minor op. 64

Duminică 28 septembrie, ora 18.30
Recital Arcangelo Corelli - Sonate "da chiesa"
Trio "Ricercando il barocco" Cluj-Napoca
Mirela Capătă (vioară), Ilse Herbert (violoncel), Ecaterina Botar (clavecin)
Spectacol prezentat a doua zi la Castelul din Carei

Marți 30 septembrie, ora 18.30
In Memoriam Ștefan Ruha - 10 ani de la moartea maestrului
Dirijor: Cristian Brâncuși
Soliști: violoniștii Andrei Agoston și Rudolf Fatyol
Program: Vivaldi - Concertul pentru două viori în la minor op. 3 nr. 8; Bach - Concertul pentru două viori în mi minor BWV 1043; Mozart - Simfonia nr. 25 în sol minor KV 183
Spectacol prezenat a doua zi la Castelul din Carei

Joi 2 octombrie, ora 19, Catedrala Romano-Catolică
Recital de orgă
Varga Laszlo (Ungaria)
În program lucrări de Bach, Scheidt, Franck, Hiller

Sâmbătă 4 octombrie, ora 18.30
Concert vocal simfonic
Dirijor: Franz Lamprecht
Solistă: soprana Desiree Brodka (Germania)
Își dau concursul membri ai corurilor din Dusseldorf și Hilden
În program lucrări de Smetana, Strauss, Lehar, Rossini ș.a.

Joi 9 octombrie, ora 18.30
Clasicismul vienez
Dirijor: Horvath Jozsef
Solist: Andrei Licareț (pian)
Program: Mozart - Uvertura operei "Don Giovanni"; Beethoven - Concertul nr. 4 pentru pian în Sol major op. 58; Haydn - Simfonia nr. 94 în Sol major "Surpriza"

Marți 14 octombrie, ora 18.30
Concert cameral
Rudolf Fatyol (vioară), Rudolf Leopold (violoncel), Raluca Știrbăț (pian)
Program: Beethoven - Trio în do minor op. 1 nr. 3; Brahms - Scherzo în do minor pentru vioară și pian; Enescu - Sonata în Do major pentru violoncel și pian op. 26 nr. 2

Joi 16 octombrie, ora 18.30
Concert simfonic de închidere
Dirijor: Janko Zsolt
Solistă: Raluca Știrbăț (pian)
Program: Liszt - Concertul pentru pian nr. 2 în La major S 125; Brahms - Simfonia a II-a în Re major op. 73

În cadrul festivalului va fi lansată la Carei și Satu Mare cartea biografică "Ștefan Ruha - o viață în constelația viorii" semnată de dr. Mirela Capătă, în prezența editorului clujean, prof. Gavril Țărmure.

Vasile A.

Robert și Clara Schumann, un mare cuplu al istoriei muzicii

Multe din soțiile marilor personalități au rămas celebre doar prin realizările celor alături de care și-au petrecut viața sprijinindu-le talentul și ocupându-se de copii. Puține s-au detașat prin ele însele.

Clara Wieck a fost un exemplu. S-a născut în septembrie 1819 la Leipzig, al doilea din cei cinci copii ai unui comerciant de piane și ai unei soprane. A fost copil minune, la 9 ani dând primul concert de pian și la 11 ani fiind acompaniată de celebra orchestră Gewandhaus.

Robert Schumann, născut în 1810, a fost atât de impresionat când a auzit-o încât și-a întrerupt studiile de avocatură și s-a instalat la Leipzig. Clara a continuat concertele. Repertoriul ei era cu precădere cel romantic, incluzând operele lui Schumann, deja compozitor la acea vreme. Când Clara avea 15 ani, a fost între ei sărutul magic, izvor al iubirii lor de-o viață. Schumann a rupt logodna în care era angajat și, când Clara avea 19 ani, s-au căsătorit, în ciuda împotrivirii tatălui ei. Clara a devenit mamă a opt copii, dar și-a continuat cariera de pianistă și, în plus, a și compus.

În ciuda iubirii profunde, între cei doi existau diferențe de caracter și gusturi: Clarei îi plăcea să dea concerte, Robert dorea ca ea să fie o soție tradițională, conform mentalității epocii. În plus, în timp ce ea iubea turneele, el le ura. Ea era o fire deschisă, el era un izolat. Într-unul din turneele la Londra, concertele ei au avut un succes răsunător, în timp ce simfoniile lui au avut o primire rezervată din partea criticilor. Suferințele și frământările lui au agravat boala mentală a lui Robert, deși Clara îl susținea cântându-i compozițiile.

În 1853, a apărut în casa lor Johannes Brahms, care avea atunci numai 20 de ani. Talentul tânărului i-a impresionat pe soți și prezența lui în familie a devenit permanentă. Prietenia dintre Brahms și Clara s-a adâncit atunci când Schumann a fost internat un an într-un ospiciu, în urma unei sinucideri ratate. Brahms s-a mutat la Schumanni și a preluat conducerea casei și a copiilor, ajutând-o astfel pe Clara să-l îngrijească pe soțul ei. Pe de altă parte, Clara îl îndruma muzical pe Brahms, mai tânăr cu 14 ani. După moartea lui Schumann, în 1856, cei doi au rămas prieteni pe viață. Fără îndoială că între ei a existat o profundă dragoste, dar nu s-a găsit nicio evidență a unei iubiri altfel decât platonice. Brahms n-a fost niciodată căsătorit, dar legătura sufletească dintre el și Clara a jucat în viața lui un rol important, atât din punct de vedere artistic, cât și emoțional.

De aceea s-au făcut şcoli, ca omul să-şi deschidă capul, să priceapă ce-i bine şi ce-i rău şi să trăiască mai omeneşte. Cartea şi şcolile nu trebuiesc numai slujbaşilor, ci la tot omul, fie el ce-ar fi. Cărţile ţi-s cei mai buni prieteni, căci te sfătuiesc fără să te râdă" Apoi se făcea o evaluare a ispitelor care îi pândesc pe cei tineri: „Cinstiţi săteni!

MAGAZIN

Viața țăranului român de acum 100 de ani

La începutul secolului trecut, statul român ducea o muncă intensă pentru a-i convinge pe țărani cât de benefică este știința de carte.

Tocmai de aceea, tinerii din mediul rural care ieşeau de pe băncile şcolii erau încurajaţi să împărtăşească şi celorlalţi din experienţa lor.

Ţărani bucovineni de la începutul secolului XX într-o duminică, în drum sepre biserică

Tinerii erau îndreptaţi către şcoală

Astfel au apărut publicaţii precum "Calendarul sătenilor", o broşură de câteva zeci de pagini scrisă de "mai mulţi feciori de săteni" şi tipărită în anul 1907, care conţinea, pe lângă informaţii detaliate despre şcolile din fiecare regiune, o serie de sfaturi practice culese din viaţa de zi cu zi a ţăranilor. Calendarul începea cu un mesaj către săteni: „Multe mai trage omul în viaţa lui şi în bună parte le trage pentru că nu ştie".

De aceea s-au făcut şcoli, ca omul săşi deschidă capul, să priceapă ce-i bine şi ce-i rău şi să trăiască mai omeneşte. Cartea şi şcolile nu trebuiesc numai slujbaşilor, ci la tot omul, fie el ce-ar fi. Cărţile ţi-s cei mai buni prieteni, căci te sfătuiesc fără să te râdă" Apoi se făcea o evaluare a ispitelor care îi pândesc pe cei tineri: „Cinstiţi săteni! Vedeţi singuri că lumea, de la o vreme, a început să se schimbe şi halal ar fi dacă sar schimba în bine. Vedeţi că tineretul de azi a pierdut ruşinea, nu cată în cinstea bătrânilor şi nu le mai iau în seamă vorbele, iar rânduielile noastre din vechime nu le mai plac. În schimb, fuduliile şi păcatele cele mai grele le fură minţile".

O atenţie deosebită era acordată femeii

În virtutea acestei constatări, „calendarul" venea cu o listă de îndrumări menite să perpetueze deprinderile înţelepte ale ţăranilor, dar să le şi alunge proastele obiceiuri.

O atenţie deosebită era acordată femeii, pe care „tinerii cu gândul însurătoarei" trebuiau să o aleagă cu mare grijă. „Femeia e sufletul gospodăriei. Vedem gospodari nepricepuţi care lipsesc veşnic de la gospodărie, altora le plac petrecerile, însă dacă au fericirea de a avea soţie o bună gospodină, ei tot merg înainte.

Dacă dimpotrivă gospodarul e deştept, muncitor, harnic, dar soţia e nepricepută sau leneşă, el se va ruina măcar orice-ar face". După ce se cunoaşte o proastă gospodină? „Este leneşă, se scoală târziu, îmbrăcată prost, murdară, rău pieptănată; bărbatul şi copiii sunt rupţi, murdari; ea e mereu îmbufnată, se sfădeşte în vânt, e nemulţumită de ea însăşi. Să vă ferească Dumnezeu de asemenea dihanie în casă!".

Băutura era încriminată

Alt aspect important din viaţa ţăranilor era considerat sănătatea omului, cheia acestei probleme fiind „hrănirea cum se cade, căci cele mai multe boale, cele mai multe morţi cu zile vin din pricina hranei proaste şi nepotrivite".

"Calendarul sătenilor" scria: „Noi hrănim cu munca noastră şi cu pământul nostru o lume întreagă şi la urmă pătim ca ciobotariu, care face la toţi încălţăminte bună şi el umblă cu cine ştie ce scoabe rele şi cârpite. Oare să nu fie jale când se face atâta grâu în ţara noastră şi ai noştri mănâncă mămăligă? Oare nu-i păcat când vezi că ai noştri vând oule, untul, păsările şi mănâncă mâncări fără putere în ele? Şi cum s-or lupta cu nevoile acei ce n-au nici o putere în ei? Ce putere şi ce deşteptăciune îţi poate da mămăliga cu moare de curechi, ori cu un borş lung? Ei, da' acuma nu-i vorba numai decât de cărnării şi de grăsimi, căci nici ele nu-s bune, decât doar din când în când".

Sfatul de căpătâi era ca ţăranii să o lase mai moale cu mămăliga şi să mănânce mai multă pâine: „Lucrul cel mai de seamă în hrana omului este pânea. Şi în rugăciuni tot de pâne se vorbeşte, nu de mămăligă.

Iaca peste munţi, în Ţara Ungurească, românii de acolo mănâncă pâne. Fac câte un cuptor pe săptămână, iar mămăliga o mănâncă mai mult de gust. Şi-s români chipeşi, tot unul şi unul!". Nu putea lipsi, dintr-o asemenea broşură, problema băuturii, năravgreu al ţăranului român de ieri şi de azi. „Pe cât de bine face trupului o hrană bună, pe atâta de rău ne fac băuturile spirtoase.

Este foarte greşită credinţa că rachiul e bun pentru orice boală. Căldura şi puterea rachiului se aseamănă cu focul de paie. Căldura ce-o simţim ne arde trupul, ne ucide gândul, ne face neoameni. Rachiul duce pe om unde nu e voia lui. În loc să daţi paraua voastră pe otravă de băutură, daţi-o pentru carne, ouă, lapte şi alte lucruri trebuitoare. Cea mai bună băutură este apa curată".

Sfaturi medicale culese din „Calendarul sătenilor" (1907)

Când nu mistuie stomacul: Cu un ceas înainte de fiecare mâncare să bei o ceaşcă de ceai rece, făcut din vârfuri de pelin uscat la umbră. În lipsa ceaiului să pisezi pelin, să-l cerni şi să pui un vârf de cuţit în mâncare în loc de piper.

Dacă ai durere la ieşire: Cu un ceas înainte de masă, să bei în toate zilele câte un pahar de ceai, făcut din frunze de soc uscat la umbră.

Miros de gură: Seara şi dimineaţa să bei câte o ceaşcă de ceai făcut in ismă (mentă) fiartă în apă cu o jumătate de litru de vin alb.

Piatră în băşica udului: În loc de apă să bei ceai rece de boabe de măcieşe (cacadâre), fierte cu troscot uscat la umbră.

Alunecările în timp sau căderea într-o altă dimensiune

Sintagma "alunecare în timp" se referă la acea stare relatată de multe persoane care dintr-odată s-au simţit pur şi simplu într-o altă dimensiune.

De pildă, există cazuri concrete de persoane ce au declarat că în timp ce se plimbau pe stradă, de-odată s-au simţit cum "alunecă" în trecut, acestea speriindu-se îngrozitor, iar după câteva zeci de minute (calculat de acele persoane) efectul s-a inversat, revenind înapoi în prezent.

Alunecările în timp creează o punte între prezent şi alte dimensiuni temporale

Zonele atemporale

Aici vorbim de "zone atemporale" aşa cum sunt ele cunoscute în limbajul oamenilor de ştiinţă. O "zonă atemporală" este o zonă considerată "paranormală" sau "bizară", unde au loc tot felul de fenomene speciale, ce sunt ignorate de ştiinţa oficială, din această cauza sunt şi etichetate ca şi "bizare". Odată ce învăţăm şi înţelegem ce stă la baza formării şi manifestării lor, misterul se deslueşte.

John Bajak a inventat, a schematizat un circuit care are proprietatea de a opri timpul. Prin el se creează o puternică legătură între subiect şi persoana sau lucrul cu care vrea să intre în contact. Acest circuit de forma unui ceas va oscila între trecut şi viitor. "Am remarcat faptul că timpul se contractă din ce în ce mai mult până ce aproape că se opreşte şi îşi schimbă radical traiectoria".

Există cineva care afirmă că a călătorit în timp involuntar, din întâmplare. Tânărul povesteşte că în timp ce se chinuia să pună cap la cap diferite piese pentru a construi un radio cu frecvenţa scurtă, deodată buz! S-a simţit scuturat de un şoc puternic şi s-a trezit în trecut.

Prietenul acestuia spune: "Deşi era aproape 4 dimineaţa nu terminasem de asamblat toate piesele. Verificam tensiunea, când amicul meu s-a zguduit brusc pe scaun. Putea fi o descărcare de curent electric. În jurul lui s-a format un câmp electric spiralat. Înlemnisem. Vârtejul ceţos a durat cam şase-sapte minute după care a dispărut brusc. Din toată întâmplarea asta ciudat e faptul că după ce câmpul electric a dispărut, toate ceasurile din apartament indicau ora 3,55 după-amiaza, în loc de 4 dimineaţa. În plus pe stradă era soare şi forfota ca în orice zi de lucru normală, deşi cu câteva minute mai devreme oraşul dormea în întunericul greu al iernii.

Alunecările în timp creează o punte între prezent şi alte dimensiuni temporale. Prin alunecările în timp o persoană poate intra involuntar sau nu în contact cu rudele sale din trecut sau din viitor. Acest tip de incident e de scurtă durată, probabil doar câteva minute, după care totul revine la normal.

Poduri peste ape care bat recorduri

Podul Qingdao Haiwan

Cel mai înalt pod din lume este podul care măsoară 403 m în înălţime, iar lungimea este de 1,1 km. Podul traversează un defileu adânc din munţii Sierra Madre Occidental situaţi în Nordul ţării şi scurtează cu şase ore durata drumului între oraşul Maztlan de pe coasta Pacificului şi Durango, în interiorul ţării.

Podul Qingdao Haiwan, din China, este cu 5 kilometri mai lung decât fostul deţinător al recordului, podul Lake Pontchartrain Causeway din statul american Louisiana . El face legătura între două mari centre urbane din estul ţării, oraşul Qingdao şi suburbia Huangdao, până acum separate de Golful Jiaozhou.

Arhitecţii olandezi au dezvăluit proiectul lor pentru podul ce urmează să lege insula Hong Kong de China. Principala problemă pe care aceştia au trebuit să o rezolve a fost cea legată de felul diferit în care se circulă în cele două părţi: chinezii circulă la fel ca europenii, în timp ce în Hong Kong se circulă ca în Anglia.

Olandezii par să fi găsit soluţia. Ei au proiectat un pod cu două benzi ce se despart trecând una pe sub cealaltă astfel încât atunci când se reunesc, pe partea cealaltă, maşinile vor circula potrivit regulilor rutiere respective. Podul a fost numit "Pearl River Necklace" şi ar putea deveni o realitate dacă proiectul batavilor va fi ales pentru construcţie.

Podul Akashi-Kaikyo, cunoscut şi sub numele de Pearl Bridge, traversează Strâmtoarea Akashiş asigurând legătura între Maiko în Kobe şi Iwaya pe Insula Awaji. Este cel mai lung pod suspendat din lume, având o lungime totală de 3.911 m şi deschiderea de 1.991 m.

Podul, care are cabluri lungi de 4.073 m şi 112 cm grosime, este construit în aşa fel încât să reziste la vânturi de 286 kilometri pe oră, cutremure de 8,5 pe scara Richter şi puternicii curenţi de apă din zonă. Vara, din cauza căldurii, se întâmplă ca lungimea podului să varieze cu până la 2 metri în aceeaşi zi. Cele două turnuri de suport se ridică la 298 m deasupra nivelului mării.

Având 13,22 km (8,21 mile) lungime, acesta a fost construit în perioada 1978–1988, iar pentru realizarea sa s-au investit 8,3 miliarde de dolari. Traversarea acestui pod durează aproximativ 20 de minute.

Cel mai mare pod natural din lume este numit Podul Curcubeului este înghesuit de-a lungul canioanelor stâncoase şi izolate, se află la baza muntelui Navajo, din statul american Utah. Este o minune a naturii, fiind declarat monument naţional. Acesta s-a format prin eroziunea pietrei de nisip şi a fost descoperit în 1909. De la bază până la vârful arcului, podul are 88,4 m – aproape cât înălţimea Statuii Libertăţii -, iar lungimea sa este de 83,8 m.

Cel mai aglomerat pod din lume este podul Howrah, ce a fost construit peste râul Hooghly din Calcutta, India. Podul are o lungime de 457 m şi o lăţime de 22 m şi face faţă zilnic unui trafic impresionant – aproximativ 80.000 de vehicule şi peste 1.000.000 de pietoni.

Pagină realizată de Mihai G.

Charlize Theron – putere interioară, frumusețe și încredere

Cu noi roluri îndrăznețe, o campanie publicitară fascinantă pentru un parfum faimos și o relație cu un actor cunoscut, câștigătoarea premiului Oscar se îndreaptă spre noi culmi.

Prezența ei hipnotizează prin puterea sa interioară, frumusețe și încredere, toate aceste caracteristici fiind etalate și cu ocazia filmărilor de la Palatul Versailles pentru noua campanie J'adore Dior. Imagine a parfumului prestigioasei case franceze din 2004, Charlize a colaborat cu renumitul fotograf și regizor Jean-Baptiste Mondino pentru filmul de prezentare ce o urmărește pe actrița în vârstă de 39 de ani alunecând în opulenta Sală a Oglinzilor îmbrăcată în binecunoscuta rochie Dior aurie.

Noua campanie duce mai departe universul și femeia J'adore, după cum explică însăși actrița. „Această femeie este mult mai sigură pe ea acum, mai puternică. Știe cine este și încotro se îndreaptă, iar campania subliniază și celebrează aceste atuuri." În multe privințe, Charlize ar putea foarte bine să se refere la ea când face aceste afirmații. A fost întotdeauna o forță a naturii, dar în prezent – cu roluri mult mai variate, un fiu de 2 ani și o relație cu actorul Sean Penn – pare să fie în al nouălea cer. „Aș vrea să cred că sunt o femeie care este în elementul său și se mândrește cu forțele ei. Și se bucură de calitățile care o fac să se simtă frumoasă."

Povestea ei este deja parte din folclorul hollywoodian. În timpul copilăriei petrecute la o fermă din Africa de Sud, Charlize, pe atunci de 15 ani, a fost martoră când mama ei l-a împușcat mortal pe tatăl ei în legitimă apărare. Această experiență a afectat-o profund și cu toate că nu vorbește deseori despre nefericitul eveniment, e clar că acea perioadă dificilă a înzestrat-o cu determinarea și mentalitatea de supraviețuitor care au ajutat-o să ajungă unde se află în prezent. S-a creat și o legătură extrem de strânsă cu mama ei, Gerda, care a încurajat-o pe fiica ei, atunci o adolescentă, să se mute la New York pentru a deveni model și balerină și în final în Los Angeles pentru a-și urma visul de a ajunge actriță. Aici a fost descoperită de un agent la o bancă de pe Hollywood Boulevard, în timp ce se certa cu un funcționar din cauza unui cec trimis de mama ei pentru a o ajuta cu plata chiriei. De acolo a început totul.

În prezent, Charlize Theron este una dintre cele mai respectate staruri de la Hollywood. A primit un premiu Oscar pentru interpretarea ucigașei în serie Aileen Wuornos din pelicula „Monster" (2003), câștigând multe alte premii de-a lungul timpului. L-a adoptat pe Jackson în 2012, la doi ani după despărțirea de iubitul ei, actorul Stuart Townsend, cu care a avut o relație de 9 ani.

Ca oricare alt lucru din viața ei, Theron a reușit să mențină un echilibru între maternitate și cariera ei de succes, cu lejeritatea și grația care o caracterizează. „Toate mamele, care lucrează sau sunt casnice, fac tot posibilul să fie bine. Copilul meu este întotdeauna pe primul loc. Îmi planific filmările și celelalte proiecte în funcție de Jackson și familia mea. Din fericire, vârsta fiului meu îmi permite să-l iau cu mine pe platourile de filmare, așa că are parte de multe aventuri alături de mine."

Cunoscută pentru incredibila abilitate de a se transforma complet pentru roluri dificile, Charlize are un talent rar de a-și diminua propria frumusețe naturală pentru a permite expunerea esenței personajului, indiferent cât de întunecat sau urât ar fi. Pentru ea, procesul est simplu. „Aleg filmele pe care le fac pe baza personajelor și a poveștii. Mă simt legată psihic de personaj? Este povestea lui una pe care doresc să o spun? Nu aleg rolurile pentru a încerca să-mi exprim o părere personală ca actor sau a demonstra ceva." Dacă ea consideră că povestea merită spusă, va da totul pentru a se asigura că scenariul este pus pe peliculă în cel mai bun mod posibil.

Filmări recente au dus-o în deșertul din Namibia, unde a lucrat timp de șase luni, precum și în locurile natale, pe care le vizitează des mai ales datorită fundației caritabile „Charlize Theron Africa Outreach Project", pe care a înființat-o în 2007. „Am lansat CTAOP când am realizat cât de disperată era situația sud-africanilor, mai ales a tinerilor care sufereau de HIV/SIDA în țara mea. Africa de Sud are cel mai ridicat număr de bolnavi diagnosticați cu HIV-pozitiv din lume, un lucru înfricoșător dată fiind populația comparată cu cea a altor țări afectate de această boală."

Când nu călătorește în jurul lumii în calitate de actriță sau activistă, Charlize duce o viață liniștită în reședința ei din Los Angeles. „Împreună cu mama ne place să facem drumeții dimineața. Există niște poteci minunate pe dealurile din apropierea casei mele, așa că ne plimbăm cu Jackson și cu câinii mei." Alte două activități preferate de ea pentru a se menține în formă sunt yoga și spinning-ul. Cu toate acestea, declară că nu are un trup perfect și că descoperă tot timpul alte zone pe care ar trebui să le lucreze. „Dar am ajuns într-un punct din viața mea în care mă simt confortabil și fericită cu felul în care arăt. Nu fac parte dintre cei care numără tot timpul caloriile și nu-și permit să se bucure de mâncare – nici nu aș putea, fiindcă eu ador mâncarea. Ceea ce încerc să fac este să fiu atentă la ceea ce mănânc și să-mi tratez bine corpul."

Silueta ei sculpturală și abilitatea naturală de a pune în valoare ținutele purtate de ea au transformat-o într-o emblemă de stil, fiind cunoscută pentru aparițiile deseori îndrăznețe pe covorul roșu în creații Lanvin, Alexander McQueen sau Stella McCartney. Theron colaborează de multe ori cu designerul casei Dior, Raf Simons, pentru aparițiile ei la evenimente importante. „Piesele create de el sunt minunate! Pline de inspirație și inventivitate, dar totuși frumoase și elegante."

O altă preferință recentă a actriței este compania actorului Sean Penn, fost soț al Madonnei și al actriței Robin Wright. Prieteni de peste 18 ani, cei doi au devenit inseparabili după dezvăluirea relației lor în ianuarie. Au apărut prinzându-se de mână la premierele proiectelor cinematografice în care au fost implicați, și-au petrecut vacanțele în Mexic, au urmărit din primul rând prezentările de modă ale casei Dior și chiar s-a zvonit că ar fi logodiți după ce actrița s-a afișat cu un inel strălucitor la un eveniment în luna iulie. Charlize pare să-și fi găsit perechea în Penn, un actor puternic și puțin neconvențional, inteligent și complet dedicat cauzelor sociale. Deși nu spune foarte multe despre relația lor, actrița și-a exprimat părerea despre rolul bărbaților în viața unei femei independente.

„Un bărbat modern ar trebui să sprijine și să intensifice progresul treptat al femeii moderne. În prezent, femeile sunt implicate pe toate planurile, iar bărbații realizează că acestea pot face tot ceea ce-și propun. Cred că, până la urmă, ar trebui să ne susținem unii pe alții și astfel să contribuim la evoluția reciprocă."