

Siropul de cătină albă de la Hypericum, sursă de sănătate și vitalitate

PAGINA 5

Este sarea iodată benefică pentru sănătatea organismului?

PAGINA 8

Cămașa trebuie să-i ofere bărbatului o imagine de om elegant și hotărât

PAGINA 7



Anul XIV Nr. 692 Duminică 26 iunie 2016

Informația de **Duminică**

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

Colecția de ii a Elizei Brătianu și Sabinei Cantacuzino a ajuns la Satu Mare



Reginele Elisabeta și Maria au impus purtarea la Curtea Regală a României a acestei cămăși țărănești **PAGINA 3**

După trei ani, Teatrul de Nord se desparte de Casa de Cultură

În urmă cu trei ani, trupele Teatrului de Nord se despărteau de sala lor istorică din strada Horea, care avea să intre într-o renovare marcată de întârzieri și controverse, de la începutul ei până la recenta inaugurare publică. Important este că, de la toamnă, Teatrul de Nord se întoarce acasă, după un exil de trei stagii la Casa de Cultură a Sindicatelor.

Despre ultimul spectacol al stagiunii curente, "Îndrăgostiții din Ancona II", am scris pe scurt în Informația Zilei. Ne propunem acum o rememorare a stagiunilor petrecute la Casa de Cultură, cu momente mai bune sau mai slabe, care au rămas oricum în amintirea publicului.

PAGINA 9

Istoricul României la Campionatele Europene (1984 - 2016)



PAGINA 10



Iosif Hodoș a scris *Cronica despre Dieta din Cluj din 29 mai 1848 în care s-a votat unirea Transilvaniei cu Ungaria*

PAGINA 2

Segmente de ADN dezvăluie cum au fost exterminați giganții din Epoca de Gheață

Un nou studiu, realizat de cercetătorii de la Australian Center of Ancient DNA (ACAD), a dezvăluit că încălzirea rapidă a climatului, cât și apariția oamenilor în sudul Americii au dus la extincția giganților. Cercetătorii de la ACAD, Universitatea din Adelaide, au dezvăluit că magafauna din Patagonia a fost exterminată cu mult timp înaintea sosirii oamenilor. Acum 12.300 de ani, giganții faunei au dispărut din cauza încălzirii climatului, scrie Descoperă. Conform profesorului Alan Cooper, director ACAD, "colonizarea oamenilor nu a condus la o

exterminare imediată, speciile ar fi rezistat atâta timp cât clima ar fi rămas rece".

Cercetătorii Universităților din Colorado Boulder, New South Wales și Universitatea Magallanes au studiat segmente de ADN antic extrase din oasele și dinții găsiți în peșterile de lângă Patagonia și Tierra del Fuego, pentru a determina istoria genetică a populației.

Colonizarea rapidă coincide cu contrastul de temperatură de pe fiecare continent, fapt ce i-a ajutat pe cercetători să afle impactul oamenilor asupra schimbărilor climatice.

Una dintre primele picturi cubiste ale lui Picasso, achiziționată cu 63,4 mil. dolari

"Femme Assise" (1909), una dintre primele picturi cubiste ale lui Pablo Picasso, s-a vândut cu suma de 43,2 milioane de lire sterline (63,4 milioane de dolari) în cadrul unei licitații organizate de casa Sotheby's din Londra în 21 iunie 2016, cu aproape 20 de milioane de dolari mai mult decât estimarea inițială, relatează CNN. Descrisă de Sotheby drept "cea mai importantă pictură cubistă apărută pe piață de zeci de ani", "Femme Assise" a depășit recordul oferit pentru o lucrare cubistă la vreo licitație.

Potrivit experților, pictura o înfățișează pe iubita și muza lui Picasso, Fernande Olivier.

Fostul proprietar al lucrării, a cărui identitate nu a fost dezvăluită, a cumpărat inițial "Femme Assise" la o licitație organizată de Sotheby's în 1973 cu suma de 340.000 de lire sterline (486.000 de dolari).



Prețul cu care a fost adjudecată marți "Femme Assise" nu îl depășește însă pe cel obținut de o altă lucrare a lui Picasso, "Femmes d'Alger", care a fost vândută în 2015 cu 149 milioane de dolari.

În 1848-1849, la numai 19 ani, Iosif Hodoș a fost viceprefectul Ținutului Zărandului. A participat la toate acțiunile naționale, politice și culturale din Transilvania. A fost ales și ca secretar general al Marii Adunări Naționale de pe Câmpia Libertății de la Blaj din 3-5 mai 1848.

Opt decenii de la moartea lui Maxim Gorki

Alexei Maximovici Peșkov, cunoscut cu pseudonimul literar Maxim Gorki, s-a născut la Nijni Novgorod, la 28 martie 1868. Gorki s-a împrietenit cu Lenin după ce s-au întâlnit în 1902. Câtă vreme a fost închis, în timpul revoluției eșuate din 1905, Gorki a scris piesa de teatru "Copiii soarelui", care avea acțiunea plasată în timpul epidemiei de holeră din 1862.

În timpul primului război mondial, apartamentul lui din Petrograd s-a transformat în centrul de comandă al bolșevicilor, dar, în cele din urmă, relațiile lui cu comuniștii s-au deteriorat. La numai două săptămâni de la victoria Revoluției din Octombrie el scria: „Lenin și Troțki n-au nici cea mai vagă idee despre drepturile omului. Ei sunt deja corupți de otrava murdară a puterii, asta se vede după lipsa de respect nerușinată față de libertatea cuvântului și față de alte libertăți civice pentru care a luptat democrația”. Scrierile lui Lenin către Gorki din 1919 conțin amenințări: „Te sfătuiesc să-ți schimbi anturajul, vederile, acțiunile, altfel viața și-ar putea întoarce fața de la tine”.

În august 1921, prietenul său Nicolai Gumiliov, coleg-scriitor și soțul Annei Ahmatova, a fost arestat de CEKA din Petrograd pentru vederile monarhiste. Gorki s-a deplasat personal la Moscova, dar a aflat că prietenul său fusese deja împușcat. În octombrie, Gorki a emigrat în Italia.

Potrivit lui Alexandr Soljenitin, reîntorcerea în Uniunea Sovietică a lui Gorki a fost motivată de interese materiale. În Sorrento, lui Gorki i-au lipsit banii și gloria. El a vizitat URSS de câteva ori după 1929, iar în 1932 Stalin personal l-a invitat să se repatrieze, oferta fiindu-i acceptată.

În 1933, Gorki a publicat o carte dezonorantă despre Belomorkanal, canal realizat exclusiv cu munca forțată a deținuților din Gulag.

Odată cu creșterea represiunii staliniste și îndeosebi după moartea lui Serghei Kirov, Gorki a fost plasat în mod neașteptat sub arest la domiciliu în casa sa din Moscova. I se aduceau în fiecare zi o ediție specială a ziarului Pravda în care nu se găsea nicio știre despre arestări sau epurări.

Maxim Gorki a murit în 18 iunie 1936, la scurt timp după moartea subită a fiului său, Maxim Peșkov, survenită în mai 1935. Ambele decese au fost privite cu suspiciune în epocă, dar zvonurile de otrăvire nu au putut fi niciodată demonstrate. Stalin și Viaceslav Molotov s-au numărat printre cei care au purtat pe umeri coșciugul lui Gorki în timpul funerariilor.

Informația Zilei

ISSN 1222-4715

Director general - D. Păcuraru

Director editor: Ilie Sălceanu

Redactor șef suplimentar - 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

În 1848, Dieta din Cluj a votat unirea Transilvaniei cu Ungaria

- Cronica lui Iosif Hodoș -

Iosif Hodoș (Hodoșiu) s-a născut la 20 octombrie 1829 la Bandul de Câmpie, județul Mureș și a decedat la 9 decembrie 1880 la Sibiu. A fost istoric, om politic, român, avocat de succes și publicist, iar din 1866 a fost membru fondator al Academiei Române.

A fost și unul dintre cei mai activi militanți ai mișcării naționale a românilor din Transilvania.

S-a căsătorit cu Ana Balint, fiica lui Simion Balint, descendent dintr-o familie nobiliară de preoți din Vima Mică din Țara Lăpușului, prefect al Legiunii Arieșului, în Revoluția Română din Transilvania din 1848-1849, un apropiat colaborator a lui Aron Iancu.

Iosif Hodoș împreună cu fratele său Zaheiu, cu vărul său Alexandru Papiu Ilarion și cu frații Radu și Nicolae Popa, toți elevi la Colegiul Academic Piarist din Cluj, participă la organizarea unei Societăți de lectură, care prin cultivarea Limbii Române și a celorlalte instrumente de Cultură Națională, avea ca scop să pregătească emanciparea politică, națională și socială a Neamului Românesc din Ardeal.

Iosif Hodoș a mai studiat Dreptul în Italia, la Padova alături de Alexandru Papiu Ilarion și de Simion Bărnăușiu. În 1854 și-a luat titlul științific de Doctor în Drept. De asemenea, s-a mai remarcat și prin activitatea politică. În 1848-1849, la numai 19 ani, a fost viceprefectul Ținutului Zărandului. A participat la toate acțiunile naționale, politice și culturale din Transilvania. A fost ales și ca secretar general al Marii Adunări Naționale de pe Câmpia Libertății de la Blaj din 3-5 mai 1848.

Ca deputat în Dieta Ungurească din Pesta susținea cu toată hotărârea Autonomia și Integritatea din Transilvania, pentru care a fost felicitat de brașoveni, craioveni, bucureșteni și de cei din Academia Sibiiană de Drepturi.

Dragostea de patrie l-a înflăcărat în aceeași măsură ca și pe socrul său Simion Balint. În scrisoarea lui Iosif Hodoș, trimisă din Viena către cei din Roșia... s-a plâns că a dorit să intre în audiență la Împărat, dar nu a reușit de abia mai apuca de dorul de casă, și așteptam cu drag să ne întâlnim și să mâncăm mămăliga noastră...

Iosif Hodoș a scris Cronica despre Dieta din Cluj de la 1848 în care s-a votat unirea Transilvaniei cu Ungaria

Între 1869-1879, Iosif Hodoș a fost trei mandate în Parlamentul din Budapesta.

S-a numărat printre membrii fondatori ai societății de Literatură Română, care se va transforma ulterior în Academia Română.

El a fost și Secretar General al Academiei Române până la moarte. Ca membru al Academiei Române în anul 1868 a făcut comunicarea științifică „Literatura și Belcarte”, A colaborat intens cu Revista Carpaților editată de Gheorghe Sion și la Foaița pentru Minte, Inimă și Literatură editată de George Bărnăușiu.

Printre operele sale, Iosif Hodoș a scris Cronica despre Dieta din Cluj de la 1848 în care s-a votat unirea Tran-



În 1848-1849, la numai 19 ani, a fost viceprefectul Ținutului Zărandului (primul din stânga)

Pe scaune: Iosif Hodoș, vicecomite, deputat de Brad; Ioan Pipoș, comite suprem; Sigismund Borlea, protonotar, deputat de Hălmașiu. În picioare: Ioan Moțiu, jude de tribunal; George Secula, vicenotar, fisc comitatens; Ioan Frâncu, fisc comitatens; Haralambie Munteanu, notar la comitat; Ioan Coșeriu, asesor

silvaniei cu Ungaria (29 mai 1848).

Ce au făcut Ungurii și chiar la deschiderea Dietei? Străzile Clujului erau cutreierate de bande strigătoare Uniune sau Moarte, înaintea sălii Dietei și pe sub ferestrele sale, unde se țineau ședințele era o mulțime imensă și strigau, fiind așezați la poartă, pe sub poartă, pe treptele ce duceau la sală, sala de ședință a Dietei, era îndesată, gema de zbierături: Unire sau moarte, pretutindeni erau afișate cu conținut asemănător.

Când în sală, un deputat a citit, Rescriptul Regesc, la punctul al treilea, despre Uniune mulțimea, auditoriul, care trebuia să asculte „In silențiu”, în liniște, a erupt ca un vulcan Unire sau Moarte și acest refren trecea prin ușile și ferestrele deschise ale sălii la mulțimea de pe stradă. Se auzeau strigătele ca: nu ne trebuie prima propoziție nici a doua, ci numai a treia.

Un alt deputat Ungur, poate pentru ca să liniștească tumultul, în realitate cu altă intențiune a zis: că e numai o greșală de pană, că Uniunea s-a pus terțiv loco, pe locul trei.

Dar când un alt deputat Ungur a voit să vorbească referitor la Rescriptul Regesc, mulțimea imensă a tunat Unire sau Moarte și când deputații sași cerură ca „Rescriptul Regesc”, să se dezbătă mai întâi pe secțiuni, după uzul legal de până acum că așa se poate studia chestiunea și se poate vorbi în cunoștință de cauză, mulțimea urla: Unire sau Moarte, și când un deputat Român a cerut să se consulte și Națiunea Română, mulțimea, zbiră Unire sau Moarte, și când deputații secui pretindeau ca înainte de Hotărârea Uniunii să se delibereze asupra doleanțelor secuiilor, masa auditorilor striga continuu Uniune sau Moarte și când deputații secui pretindeau ca înainte de Hotărârea Unirii să se delibereze asupra doleanțelor secuiilor, masa auditorilor striga continuu Unire sau Moarte.

În urmă, când un alt deputat Ungur cerea să se enunțe Unirea Necondiționată și numai decât, și când un alt deputat Ungur a vorbit cu patimă, înverșunare și înfruntare asupra sașilor și a Românilor, mulțimea repeta refrenul său fatal: Unire sau Moarte, și atunci în acele momente, acele împrejurări, s-a decis Uniunea, căci strigând mulțimea, fâlfâind steagurile, fluturând pălăriile, bătând din palme și zuruind săbiile, au strigat ca din trăsnet Uniune, Uniune, Unire sau Moarte.

Unire sau Moarte

Și atunci în acel moment tulburător și amenințător, un alt deputat Ungur, uitându-și de demintatea sa de matur, legislator, a sărit la fereastra sălii ce ținea de stradă, și de acolo a zbirat la mulțimea de pe stradă Uniunea e făcută, și mulțimea atât în sală cât și afară pe trepte, pe sub poarta străzii, din nou a erupt ca un vulcan în refrenul fără încetare de Unire sau Moarte, și tot atunci în acel moment de frenezie sălbatică, un alt deputat Ungur a sărit în mijlocul sălii de ședințe, a alergat la masa președintelui și a implantat acolo standardul unguresc cu inscripțiunea Unire sau Moarte.

Zgomotul era înfricoșător și nu se mai știa care sunt deputații sau care este auditoriul, unde începe și unde se termină incinta între care „nemo, nisi membra dietare admittantur”?

Era un haos, un zbierat, o turbulență și Dieta nici la început, cu atât mai puțin acum putea să semene a sală de consultare matură și liberă, era un adevărat bălci viforos, o îmbulzeală, un mers și un venit înecat și țipete continue Unire sau Moarte.

Mulțimea de pe străzi striga să-l vadă pe deputatul Sas Schmidt și pe Episcopul Român Lemeni, și-i luură din sală, și-i duseră în spate la poarta Dietei, apoi i-au pus în tumultul zbie-

rător și le-a pus în mâini Standardul Unguresc cu inscripția Unire sau Moarte, Unio vagz halal, și bieții bătrâni cu moartea asupra capului lor au fost obligați să vorbească în fața turbei furioase după placul ei.

Deputații toți au părăsit sala Dietei, mulțimea după ei cu standardele ce le luaseră din sală și ședința s-a încheiat. Și uniunea astfel s-a făcut, ea astfel s-a proclamat, astfel s-a enunțat.

Toate acestea cu ochii mei le-am văzut, toate cu urechile mele le-am auzit, jur pe ele.

Și acum să ne întrebăm, Unde și ce s-a observat aici?

1. Ordinea propozițiilor cercetărilor regești?
2. Ordinea de rescriptă, refacere ca propozițiunile să se pertracteze conform articolului XI-lea de la 1791, cu cuviință și bună ordine?
3. Prescriptul acestui articol, ca între recintul între deputați, numai ei să se admită iar ascultătorii să fie în silențiu?
4. Prescriptul articolului X de la 1791 ca obiectele Dietei să fie în libertate să se pertracteze?
5. Articolul despre Uniune nu s-a dezbătut în special. Deputații Sași și Români, au părăsit imediat Clujul, au rămas doar deputații Unguri și au putut face ce au vrut.

Cu toate acestea, articolul despre uniune precum l-am prezentat mai sus, s-a trimis la Împărat pentru aprobare fără știrea deputaților Sași și Români. Aprobarea s-a făcut cu data de 10 iunie 1848.

Această procedură nu este scutită de o oarecare perscriptiune, cercetare. Ci aceasta puțin ne interesează. Însemnăm numai că între membrii comisiei numite la articolul doi din acel articol, cuprinde și numele Episcopului Andrei Șaguna, și al unui oarecare Debreczeni Marton, Consilier de tesaurizare, care nu au fost deputați ai Dietei. Prin urmare și aceasta este ilegal. Trebuie să însemnăm și aceea, că Dieta din Cluj, nerespectând prima și scunda propozițiune fiind Rescriptul Regesc, a subminat toată Constituțiunea Transilvaniei, și a vândut un drept al țării bazat pe legile ei, și care legi prin altă lege încă nu erau șterse.

Dar după legile Transilvaniei art IX din 1744 ca legea să aibă valoare, nu e destul numai aprobarea Împăratului, ci este necesară și sancțiunea, și apoi tipărirea prelucrarea exemplarelor tipărite cu subscrierea Împăratului, apoi publicarea în Dietă și în municipii și depunerea a câte unui exemplar original în așa numitele loca credibilia.

Printre urmăriile articolului de lege se trimite la Împărat mai întâi ca întărire dacă-l întărește și se dă forma de articol de lege cu introducerea și concluzia prevăzută de lege și se subșterne a doua oară la Împărat spre sancționare, și dacă-l sancționează, se tipărește în exemplarele recerute și se trimite a treia oară la Împărat spre subscrierea tuturor exemplarelor, și dacă le subscrie, se retrimite spre publicarea în Dietă și în Municipii, și spre a se depune câte un exemplar în, loca credibilia.

Articolul 1 despre Uniunea din Cluj de la anul 1848 în cartea Români și Constituțiile Transilvaniei, Pesta 1871, p. 76-80.

Ioan Corneanu, Lacrima Teocan Istrăuan din cartea manuscris: Cronicari români din Ardeal

Cei care se ocupă de studiul veșmintelor populare susțin că țărâna știa exact ce face atunci când țesea ia. Ea a brodat semne străvechi care își au rădăcina din neolitic. Semnele nu sunt brodate la voia întâmplării, țărâna cosea semne de fertilitate, de apărare, de noroc, de apărare pentru că înainte totul era semn, mesaj.

FOLCLOR

Colecțiile speciale de ii ale Elizei Brătianu și Sabinei Cantacuzino sunt la Satu Mare

Ia românească își spune povestea în cadrul unei expoziții deosebite organizată de Muzeul Județean Satu Mare în colaborare cu Muzeul etnografic al Transilvaniei

Muzeul Județean Satu Mare găzduiește până în 14 iulie o expoziție cu totul deosebită. În centrul atenției se află ia românească, un simbol identitar, ale cărei semne așteaptă doar să fie desluite și asumate. Vernisajul expoziției a avut loc în 15 iunie, iar la eveniment au participat artiști, muzeografi, angajate ale Bibliotecii Județene, cadre didactice, dar și o mulțime de tineri, astfel că sala muzeului a fost neîncăpătoare.

Pentru acest proiect, Muzeul Județean Satu Mare a colaborat cu Muzeul Etnografic al Transilvaniei care deține 191 de piese de port, databile în ultimul sfert al secolului al XIX-lea- începutul secolului al XX-lea, provenind din diverse zone etnografice ale României. Acestea au fost donate muzeului în anul 1934, atunci când instituția culturală era cunoscută sub denumirea de Muzeul Etnografic al Ardealului. Piesele de port popular au aparținut celor două doamne celebre din familia Brătianu, Sabina Cantacuzino și Eliza Brătianu, preocuparea lor pentru portul românesc înscrind-se în tendința generală a înaltei societăți central și est-europene de a-și manifesta atașamentul, începând din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, față de această clasă socială, considerată întruchiparea spiritului național.

„Este o expoziție spectaculoasă, o expoziție rară tocmai pentru că ele fac parte dintr-o colecție specială. Ele au fost donate de două ilustre reprezentante ale vieții politice și sociale din România. Aceste costume au fost purtate de aceste doamne. După cum bine știm și reginele îmbrăcau aceste costume pentru a le promova și pentru frumusețea lor. Aceste costume au un rafinement și o eleganță extraordinară. Cred că multe doamne care vor trece pragul instituției noastre și vor vedea aceste veșminte se vor inspira și poate vor redescoperi frumusețea portului popular care va fi la modă oricând. Este foarte greu de spus care este cea mai deosebită pentru că am face parti-pris pentru o anumită regiune. Aici este întreaga Românie, iar costumele sunt unul mai frumos ca celălalt. Îi invităm pe toți sătămăreni să vadă colecția până în 14 iulie”, a menționat în cadrul vernisajului Felician Pop, directorul Muzeului Județean.

Ia românească, promovată la Casa Regală a României

În România, o asemenea inițiativă a aparținut în mod semnificativ reginelor Elisabeta și Maria, care adesea au îmbrăcat portul țărănesc, ba chiar l-au introdus în protocolul curții regale, considerând că ia este un veșmânt care transmite mesaje, vorbește despre personalitatea celui care o poartă, zona etnografică din care provine și clasa socială pe care o reprezintă persoana respectivă. Ia, susțin specialiștii spune povestea începutului lumii prin faptul că pe ea apar și semne care apar pe covorul persan.

„Piese expuse la muzeu fac parte din una dintre cele mai celebre și spectaculoase colecții din România, piese adunate de către două doamne celebre, Eliza Brătianu și Sabina Cantacuzino. Colecția cuprinde 191 de piese ce reprezintă întreaga Românie, toate zonele geografice. La Satu Mare sunt expuse



Angajate ale Bibliotecii Județene au participat la o paradă a modei cu ii, în deschiderea expoziției de la Muzeul Județean

65 de piese, marea majoritatea provenind din Muntenia, Moldova, Transilvania și din Bucovina”, a precizat în cadrul vernisajului Daniela Bălu, șefa Secției de Artă din cadrul Muzeului Județean Satu Mare.

Cei care se ocupă de studiul veșmintelor populare susțin că țărâna știa exact ce face atunci când țesea ia. Ea a brodat semne străvechi care își au rădăcina din neolitic. Semnele nu sunt brodate la voia întâmplării, țărâna cosea semne de fertilitate, de apărare, de noroc, de apărare pentru că înainte totul era semn, mesaj.

„Spectaculozitatea ei este dată prin motivele decorative și poate acest lucru se datorează faptului că aceste piese au fost purtate de către doamnele din întreaga societate la curtea regală. Reginele Elisabeta și regina Maria au impus purtarea la Curtea Regală a României aceste cămăși țărănești. Ele impresionează prin spectaculozitatea motivelor decorative, atent lucrate, prin cromatica utilizată, multe sunt ornamentate cu paiete, cu firii aurii, ceea ce dă somptuoșitatea și noblețea purtătorului unei cămăși tradiționale, dar adecvate locului în care au fost purtate”, a subliniat Daniela Bălu.

Cămașa țărănească de altădată

În cadrul portului popular femeiesc tradițional românesc, cămașa a constituit întotdeauna piesa principală, a păstrat perioade lungi de timp componente arhaice, elemente de croi, tehnici de decorare, ornamentică, a marcat apartenența comunitară printr-o unitate structurală decorativă clară în cadrul diferitelor zone etnografice, a evidențiat în cel mai înalt grad, prin calitatea materialelor și a execuției statutul social-economic și personalitatea purtătoarei. Numită local ie, cămeșe, specel, ciupag, ea a intrat în conștiința publică cu prima denotație, a devenit generică. Cele două celebre doamne, Sabina Cantacuzino și Eliza Brătianu, au preferat să colecționeze îndeosebi cămăși, în piesele selectate pentru expoziția Muzeului Județean Satu Mare, accentul căzând pe diversitatea zonală, stilistică, ornamentală a acestora, oferind vizitatorilor o incursiune în timp și spațiu, dar în același timp, și o experiență estetică memorabilă.



Celebra doamnă Eliza Brătianu, prin preocuparea sa pentru portul popular, s-a înscris în tendința generală a înaltei societăți central și est-europene de a-și manifesta atașamentul față de folclor

„E adevărat că în anumite părți ale Transilvaniei, motivele sunt mai sobre, predomină culorile închise, cum este negru, maro, în special în zona Munților Apuseni, dată de sobrietatea moților, în zona aceea oamenii au și o existență mai sobră, mai rigidă. Ia a ajuns inspirație

pentru marii designeri ai lumii pentru că este perfectă, cu o proporție perfectă, cu o arhitectură unică, foarte feminină învăluie și dezvăluie în același timp, este o piesă seducătoare ia românească, păcat că se pierd iile”, povestește Daniela Bălu.

Vernisajul care a avut loc miercuri, 15 iunie a fost urmat de o paradă a modei etno la care au participat elevele Colegiului Tehnic „Elisa Zamfirescu” din municipiul Satu Mare, bibliotecarele din cadrul Bibliotecii Județene Satu Mare și copiii de la Grădinița „Guliver”.

Ziua Universală a Iei

De Sânziene, femeile din lumea întreagă au fost invitate să poarte din nou ia românească, indiferent din ce zonă provin sau din care cufăr vechi și prăfuit a fost salvată. Cele mai frumoase, spun specialiștii sunt cele originale, cusute chiar de mâinile femeilor dibace, la lumina opaițului în seri friguroase de iarnă. Chiar dacă sunt cărpite doar pe alocuri, unde au fost mâncate de molii peste atâta amar de vreme cât au șezut în cufere, iile reprezintă o piesă de rezistență peste tot în lume, mai ales dacă vom ști să le purtăm cu mândria și demnitatea cu care le purtau fetele care ieșeau duminică la joc, dar și în restul zilelor când stăteau pe câmp ore întregi. În unele părți, iile fetelor tinere, recent măritate erau făcute cu mâneci largi tocmai pentru a le ajuta să își legene copilul. Din aceste motive, dar și pentru multe altele, Ziua Universală a Iei tradiționale românești, a fost propusă de comunitatea online „La Blouse Roumaine” și a ajuns să fie sărbătorită în 48 de țări, în peste 100 de orașe de către românii de pretutindeni. Pe 24 iunie, românii au fost invitați să se îmbrace într-o ie, să se fotografieze și să posteze imaginea ca poză de profil pe rețelele sociale. Nu contează dacă ia pe care o purtăm este moștenită de la bunici și străbunici sau este adaptată modern de un designer. Valoarea lor este dată mai degrabă de poveste sau de conexiunea cu istoria locală, obiceiuri și tradiții.

Alexandra Ardelean

Sabina Cantacuzino a sprijinit cultura și asistența socială

Sabina Cantacuzino (1863-1944) era cunoscută de contemporani ca „fiica cea mare a lui Ion C. Brătianu” și „sora cea mai mare a Brătienilor” - Ionel, Constantin (Dinu) și Vintilă. A făcut școală în particular, la moșia Florica, iar mai târziu la București, cu profesori renumiți (Spiru Haret, David Emmanuel, V.D. Păun etc.), încheindu-și studiile cu un examen de bacalaureat susținut la Colegiul Sf. Sava. În 1885 s-a căsătorit cu doctorul Constantin Cantacuzino.

A învățat de tânără să iubească teatrul, muzica, artele plastice, devenind cu timpul proprietara unei importante colecții de pictură românească și de obiecte de artă populară. A contribuit la înființarea și funcționarea Muzeului „Toma Stelian” și a Universității Libere. Și-a lăsat prin testament locuința din București ca sediu al unui „cămin pentru doctoranzi”, conceput ca o fundație academică.

Pe lângă sprijinirea instituțiilor culturale, s-a dăruit asistenței publice: a lucrat o lungă perioadă la Așezământul Regina Elisabeta, a organizat un cămin de copii bazat pe sistemul Montessori, a condus Spitalul nr. 108 din București în timpul Primului Război Mondial, a fost președinta Asociației pentru Profilaxia Tuberculozei, a avut, în 1914, inițiativa înființării unui spital pentru tuberculoși.

Împreună cu alți membri ai familiei, a rămas în București în timpul ocupației militare germane din 1916-1918 și a fost internată în 1917, timp de nouă luni, la Mănăstirea Pasărea. Memoriile ei, pe care a început să le scrie în 1921, când se împlineau o sută de ani de la nașterea lui Ion C. Brătianu, au apărut la Editura Universul din București în 1933 (volumul I) și 1937 (volumul II), fiind republicate recent. A murit la București chiar în ziua de 23 august 1944, în urma unui cancer esofagian.

Eliza Brătianu, o muză a elitelor țării

Eliza Brătianu a fost nepoată de domn și soră a prințului Barbu Stirbey, fost prim-ministru (în 1927), factotum pe lângă Curtea regelui Ferdinand (ca prieten intim al reginei Maria), emisar, în 1944, al Opoziției democratice la Cairo pentru a trata cu aliații condițiile unui armistițiu. Eliza Brătianu a fost implicată puternic în viața politică românească, fiind măritată mai întâi cu liderul Partidului Conservator, Alexandru Marghiloman, apoi cu Ionel C. Brătianu, prim-ministru de 6 ori înainte, în timpul și după al doilea război mondial. Eliza a ținut cu succes un salon monden la București, vreme de aproape 50 de ani. Era distinsă, inteligentă, poliglotă (vorbea și scria în cel puțin trei limbi străine (franceza, engleza și germana), știind să fie o gazdă afabilă și să primească mai tot ceea ce avea mai ilustru lumea politică și culturală românească.

Împreună cu Veturia Goga, Cella Delavrancea, Maruca Cantacuzino, Maria Ventura, Irina Procopiu și Regina Maria participa la serate în urma cărora se strângeau fonduri pentru soldații români de pe fronturile primului război mondial.

La 78 de ani a fost nevoită să-și părăsească casa. Vinde toate bunurile de valoare, dar după un timp rămâne fără bani și se apucă să facă papuci de casă și să-i vândă. Moare după 10 ani.

TRADIȚII

În Țara Oașului se aruncă pe case câte o cunună pentru fiecare membru al familiei, ceea ce simbolizează unitatea, armonia, pacea și înțelegerea care trebuie să troneze în toate căminele.

Nasterea Sfântului Ioan Botezătorul sau Sânzâienele în conștiința românilor

Ultimul profet al Vechiului Testament și primul profet al Noului Testament, Ioan Botezătorul, a fost fiul preotului Zaharia și al Elisabetei. Elisabeta era steapă și datorită faptului că își doreau foarte mult un copil, Dumnezeu a ascultat rugăciunea lor și le-a vestit prin inger că Elisabeta va naște un copil care va fi cel mai mare prooroc al tuturor timpurilor născut dintr-o femeie și se va chema IOAN.

Pentru că Zaharia nu a dat crezare spuselor ingerului a fost mut până în ziua a opta după nașterea copilului, când a fost tăiat împrejur. Familia a dorit să-i pună numele copilului «Zaharia», dar preotul s-a opus. A cerut o tăbliță și a scris pe ea: «Ioan este numele lui» și limba i s-a dezlegat. Ioan a stat în pustiu până în ziua arătării lui către popor, pregătind calea Domnului (episodul nașterii Sfântului Ioan Botezătorul este relatat pe larg în Sfânta Evanghelie după Luca, cap. 1).

Sânzâienele – mit și realitate

Potrivit tradiției, în această zi (24 iunie), anual, se serbează «Sânzâienele». Această sărbătoare se numește «Sânzâiene» în sud-vestul, nordul și centrul României și «Drăgaica» în Moldova de Sud, Dobrogea și Muntenia. Ion Ghinoiu consideră că Sânzâienele sunt reprezentări fantastice în alaiul Sânzâienei sau Drăgaicei, zeita agrară celebrată în solstițiul de vară, când se împărguiesc lanurile de grâu și înfloresc planta ce-i poartă numele: sânzâiana sau drăgaica. Sânzâienele sunt divinități nocturne care apar numai în cete, de obicei în număr fără soț. Ele ar fi zâne sfinte sau fecioare frumoase răpite de zmei și ținute în palate ferecate. În noaptea de Sânzâiene (23-24 iunie), în timp ce umblă pe pământ sau plutesc în aer, cântă și dansează, împart rod holdelor și femeilor căsătorite, înmulțesc păsările și animalele, stropesc florile cu leac și miros, tămăduiesc bolile și suferințele oamenilor, apără semănăturile de grindină și vijelii. Spre deosebire de Iele și Rusalii care sunt «Zâne rele», Sânzâienele sunt «Zâne bune». În sud-estul României, în ritual, Sânzâienele sau Drăgaicele sunt fete necăsătorite care implinesc ceremonialul nupțial al zilei agrare, cunoscut sub numele de «Dansul Drăgaicei».



Tinerele dornice de măritiş culeg brațe întregi de sânzâiene, pe care le duc acasă și acolo le împletesc cântând

În situații speciale, când oamenii le nesocotesc ziua, Sânzâienele pot deveni forțe distructive: stârnesc din senin furtuni, aduc grindina, ridică în vârtej pe cei păcătoși lovindu-i cu boala numită «luatul de Drăgaică», lasă câmpurile fără rod și florile fără leac. Sânzâienele sunt atestate atât ca divinități fitomorfe (planta care înfloresc de ziua lor, sânzâiana), cât și ca divinități antropomorfe (ceata feminină ce formează anturajul în care se desfată zeita agrară), în Oltenia, Banat, Transilvania, Maramureș, Bucovina, Moldova de Nord. Local, în acest areal extins, apare și sinonimul sudic al acestor reprezentări mitice, Drăgaicele (a se vedea Ion Ghinoiu, «Obiceiuri populare de peste an. Dicționar», Editura Fundației Culturale Române, București, 1997, pp. 178-179).

Sărbătoarea Sânzâienelor este cu dată fixă (24 iunie), fiind dedicată Sânzâienei, protectoare a lanurilor de grâu și orz afla-

cute feciorilor; aflarea ursitei prin împletirea cununilor de sânzâiene și aruncarea acestora pe acoperișul casei sau surii. În această perioadă a anului cucul încetează a cânta; el cântă numai de la Buna Vestire până la Sânzâiene, când se înecă cu orz sau cireșe și răgușește. Mușirea cucului reprezintă un semn că a sosit vremea cosirii fânețelor. Se crede că dacă și după Sânzâiene cântă cucul, timpurile vor fi rele, aducând foamete mare, războaie și nenorociri. Alții consideră că după această zi, cucul se prefacă în uliu și începe iarăși a cânta.

Acum se organizează vestitele târguri de Sânzâiene, iar momentul cel mai important al sărbătorii îl constituie umblatul cu făclia, ceremonial la care participă întreaga suflare a localităților (vezi Ion Ghinoiu, «Vârstele timpului», Editura Minerva, București, 1988, p. 266). Făclii-le, lucrate din lemn de molid uscat, se rotesc în sensul mersului soarelui, rotoacele de foc având un pronunțat caracter al cultului solar, care ar putea simboliza bucuria victoriei luminii asupra întunericului.

Tudor Pamfile afirmă că în Moldova, de Sânzâiene, se face «descântecul de întors inima cuiva», pentru a alunga ura dintre două persoane. Conform acestui ritual, se scot două cărbuni aprinși din vatra focului și peste ei se pune cu gura în jos o ulcică; deasupra ulcicai se pun iarăși trei cărbuni aprinși, după care se descântă. (...) Cărbunii de pe fundul ulcelei care s-au stins sau au prins cenușă în timpul cât s-a rostit de trei ori descântecul, se udă cu apă neînțepată. Din apa aceea, cei învrăjbiți beau o parte, iar cu ceea ce rămâne se spală pe față și stropesc hainele. Cărbunii de sub ulcică închipuie dușmanii și duhurile rele, care învrăjesc oamenii; de aceea se iau și se pun jos lângă ușă, se calcă în picioare și apoi se aruncă în gunoi (Tudor Pamfile, «Sărbătorile la români», Editura Saeculum I.O., București, 1997, ediție și introducere de Iordan Datcu, p. 69).

Poporul român a mai legat de Sânzâiene și numele Sfântului Ioan cel Nou, ale cărui sfinte moaște, făcătoare de minuni, se găsesc la Suceava, în mănăstirea care-i poartă numele, unde anual, în 24 iunie, numeroși pelerini vin în procesiune pentru a se închina.

Sânzâienele în Sătmăr

Această sărbătoare reprezintă un moment important în viața românilor din

acest spațiu etnografic. Cu o seară înainte, fetele fecioare și pruncele se duc să culeagă sânzâiene, organizându-se din timp grupuri de culegătoare. Copilele împletesc cunună în trei și în patru, punându-le apoi pe cap. Tinerele dornice de măritiş culeg brațe întregi de sânzâiene, pe care le duc acasă și acolo le împletesc cântând. Prima cunună făcută se pune pe gard, ca oricine intră în gospodărie să aibă noroc și sănătate. A doua cunună se aruncă pe casă pentru a alunga duhurile cele rele; tradiția spune că dacă această cunună cade peste casă, fata nu se va mai mărita în cea toamnă sau că cineva din familie se va îmbolnăvi, putând chiar să moară. A treia cunună se așază în poiată (grajd) pentru îndepărtarea lucrărilor vicleanului diavol, ca să nu «li se ia laptele la vaci» și ca toate animalele să fie ferite de boli și de moarte năpraznică.

În Țara Oașului se aruncă pe case câte o cunună pentru fiecare membru al familiei, ceea ce simbolizează unitatea, armonia, pacea și înțelegerea care trebuie să troneze în toate căminele. Când grupurile de culegătoare se întorc de la culesul sânzâienelor, la fiecare încrucișare de drumuri, la cruci, se pune câte o cunună, precum și la biserică, pentru ca Dumnezeu să ocrotească întreaga comunitate de orice rău, aducând belșug și spor în toate casele de gospodari. Tocmai de aceea, se mai pun cununi în casă la meșter-grindă, se aruncă în holde sau pe coșurile de mălai, aceste cununi fiind o prevestire și a secerișului care se apropie. În caz de furtună, ploaie cu grindină, când se trag clopotele în sat pentru a împărștia norii, boreasa ia mățigoare sfinte la Florii, o coajă de ou de la Paști și o floare de sânzâiene, pe care le aruncă în foc pentru stabilirea echilibrului între forțele naturii, iar părinții își pun copiii în genunchi să se roage.

Poporul român a știut întotdeauna ce rol are Dumnezeu în viața cotidiană, a sesizat influența Acestuia prin diferite acțiuni, atât în domeniul public, cât și în cel privat, acordându-I cinstea cuvenită. Alături de acest cult, fiecare zonă etnofolclorică și-a format o serie de tradiții referitoare la sărbători în paralel cu datele furnizate de Biserică. Acestea nu au avut însă rolul instrăinării de Dumnezeu, ci dimpotrivă, mărirea respectului față de divinitate, ca fiind singura forță supremă ce poate învinge puterea răului și conduce omenirea pe calea cea bună.

Preot dr. Cristian Boloș

Sfinții apostoli și martiri Petru și Pavel - "fondatorii" Romei creștine

În 29 iunie toate cultele creștine îi venerază pe Sfinții Apostoli Petru și Pavel. Această sărbătoare este una dintre cele mai solemne evenimente ale anului liturgic.

Ea apare în calendarul sfinților chiar înainte de sărbătoarea Crăciunului și, începând din secolul al IV-lea, era obiceiul de a se celebra trei sfinte Liturghii în această zi: prima în bazilica Sfântului Petru în Vatican, a doua în bazilica Sfântului Pavel din afara zidurilor Romei și a treia în catedralele Sfântului Sebastian, unde rămășițele pământești ale celor doi apostoli au trebuit să fie ascunse un anumit timp pentru a le feri de profana-



nare. După cum este relatat în cartea Viețile Sfinților, un ecou al celor trei slujbe din sărbătoarea Sfinților Apostoli este păstrat în faptul că afară de slujba zilei, există o slujbă și în ajunul sărbătorii. După Preacurata Fecioara Maria, Sfinții Apostoli Petru și Pavel, împreună cu Sfântul Ioan Botezătorul, sunt sfinții amintiți în anul liturgic de cele mai multe ori și cu cea mai mare solemnitate. Afară de solemnitatea de la 29 iunie, mai există o comemorare la 25 ianuarie, conversiunea Sfântului Pavel, una la 22 februarie, Catedrala Sfântului Petru și una la 18 noiembrie, sfințirea bazilicilor dedicate fiecăruia dintre ei. Mult timp s-a considerat că 29 iunie ar fi fost ziua în care, în anul 67, ei și-au mărturisit credința prin vărsarea sângelui, Sfântul Petru pe Co-

lina Vaticană, iar Sfântul Pavel în localitatea numită astăzi Tre Fontane. În realitate, chiar dacă faptul martiriului este de netăgăduit și este de asemenea dovedit istoric că s-a petrecut la Roma, nu se poate stabili cu certitudine nici ziua și nici chiar anul morții celor doi apostoli. În timp ce pentru Sfântul Pavel mărturiile vechi sunt de acord asupra anului 67, pentru Sfântul Petru păreri sunt diferite și cercetătorii par să preferă anul 64, an în care, după cum afirma chiar istoricul păgân Tacit, "o nespuse de mare mulțime de creștini" a murit în persecuția ce a urmat după incendiul Romei.

Se pare că sărbătoarea Sfinților Petru și Pavel ar fi fost fixată la data de 29 iunie pentru a înlocui sărbătoarea păgână care preamărea pe Romulus și

Remus, cei doi fondatori ai Cetății Eterne. Sfinții Petru și Pavel, deși nu sunt primii care au adus credința creștină în Roma, ei sunt de fapt "fondatorii" Romei creștine.

Vechiul imn liturgic "Decora lux aeternitatis" - "Frumoasa lumină a eternității", îi numea "Romae parentes" - "Părinți ai Romei", procreatorii ai Romei; unul dintre imnurile noului breviar vorbește despre Roma care "fundata tali sanguine" - "zidită cu un sânge atât de nobil" - "celsum verticem devotionis extulit" - "a ridicat cea mai înaltă culme a dăruirii". Cuvântul și sângele sunt forțele vii cu care Sfinții Petru și Pavel, uniți cu Cristos, au plămădit și plămădesc Roma creștină și Biserica întreagă.

Eva L.

Siropul de cătină albă este un supliment alimentar cu rol imunostimulator, vitaminizant și mineralizant.

SĂNĂTATE

Siropul de cătină albă de la Hypericum, sursă de sănătate și vitalitate

Produsele sau suplimentele nutritive elaborate de către Laboratoarele Hypericum sunt obținute din surse naturale (organice) - plante medicinale din flora spontană în marea lor majoritate, plante medicinale din culturi ecologice, cât și din fructe de pădure.

Noutatea acestor produse este că toate sunt extracte naturale concentrate, deci în interiorul capsulelor nu este plantă mărunțită, ci un extract integral concentrat din aceasta, ceea ce asigură o mai bună biodisponibilitate și o mai bună asimilație în organism a substanțelor active benefice pentru diferite afecțiuni.

Prin această tehnologie se rețin din plantele medicinale enzimele, vitaminele și mineralele necesare pentru sănătate. Extractul natural are forma unei mase de particule sferice, care au o curgere mai bună, forma sferică a particulelor reducând posibilitatea înglobării de aer printre ele, astfel încât dozarea în capsule este mult mai exactă și mai ușoară. Plantele medicinale și fructele de pădure folosite ca materie primă sunt recoltate din zone nepoluante, ecologic curate, astfel încât putem garanta eficiența maximă și puritatea produsului, prin lipsa de contaminanți toxici carcinogeni, ierbicide, insecticide, îngrășăminte chimice.

Sirop cu cătină albă

Siropul de cătină albă (fără zahăr) este un supliment alimentar cu rol imunostimulator, vitaminizant și mineralizant. Are în componență extract natural din fructe proaspete de cătină-albă (*Hippophae rhamnoides*), apă demineralizată, îndulcitor hipocaloric (ciclamat de sodiu, zaharinat de sodiu, acesulfam K), gumă xanthan, conservant (benzoat de sodiu). Un litru de sirop de cătină-albă fără zahăr (hipocaloric) este obținut din 2 kg fructe proaspete de cătină-albă.

Siropul are rol de stimulare a sistemului imunitar. Contribuie la normalizarea nivelului colesterolului seric. Reprezintă o sursă de vitamine și minerale cu o biodisponibilitate sporită. De asemenea, contribuie la limitarea efectelor

stresului oxidativ, la buna funcționare a sistemelor hepatic și cardiovascular. Limitează procesele inflamatorii din organism. Are acțiune hipocolesterolemiantă, energizantă, antiinflamatoare, antioxidantă, vasodilatatoare, hepatoprotectoare, imunostimulatoare, depurativă, diuretică, vitaminizantă și mineralizantă.

Produsul de față este recomandat, în special, persoanelor ce au glicemia crescută (sau cu tendință de creștere) datorită folosirii îndulcitorilor specifici în locul zahărului. Siropul este util și în curele de slăbire, fiind un produs hipocaloric.

Siropul de cătină-albă ajută la întărirea imunității naturale a organismului întrucât fructele acestei specii sunt adevărate polivitamine naturale. Acest proces se manifestă prin acțiunea de distrugere a agenților patogeni și prin stimularea formării de anticorpi. De asemenea, compușii cu proprietăți antioxidante din aceste fructe ajută la combaterea formării radicalilor liberi, cauza stresului oxidativ.

Produsul este un bun adjuvant în eliminarea substanțelor toxice din organism, contribuind la protejerea rinichilor și a prostatei. Acesta este eficient și în normalizarea colesterolului sanguin și a trigliceridelor serice, reglând tensiunea arterială și ameliorând circulația sângelui, în special cea periferică. Astfel, datorită compușilor biologic-activi precum acizii grași nesaturați și fitosterolii, produsul de față are o acțiune cardio-protectoare.

Prin creșterea magneziului plasmatic și prin aportul de vitamine din complexul B, siropul contribuie la tonifierea sistemului nervos și la stimularea activității intelectuale, participând și la procesele de reglare ale sistemului endocrin. Nu în ultimul rând, extractul de cătină-albă este și un excelent protector gastro-intestinal și hepatic, favorizând procesul natural de regenerare al celulelor hepatice.

Toate aceste proprietăți se explică prin conținutul mare în vitamine, minerale și a celorlalți compuși bio-activi ce se păstrează nealterați, cu o bio-disponibilitate sporită, datorită procesării minimale

dientelor, fără tratamente termice.

Mod de folosire

În privința modului de folosire, doza recomandată este de 3-4 linguri de sirop, maxim 6 pe zi, dizolvate în apă minerală, după mesele principale. Sunt recomandate cure de 6 săptămâni cu pauze de 7 zile între acestea. Nu conține coloranți sau arome de sinteză. Conține pulpă de fruct.

Produsul este disponibil și în variantă cu îndulcitor natural, respectiv cu Hyper Stevia rebaudiana (îndulcitor natural din planta Stevia rebaudiana).

Produsele se găsesc la cele două magazine Hypericum din municipiul Satu Mare:

Str. Drumul Careiului, nr. 4-5
Tel: 0261 740 121

Str. Ștefan cel Mare, nr. 5
Tel: 0261 716 450

Producător:
HYPERICUM IMPEX S.R.L.

Sediu: Baia Sprie, str. Gutinului, nr. 3A, Maramureș, România
Tel/fax: 0262 271 338 ; 0262 372 695
Tel comenzi: 0262 263 048
E-mail: office@hypericum-plant.ro sau hypericumimpex@yahoo.com
Pentru mai multe informații cu privire la produsele noastre și pentru oferte, vă rugăm să accesați site-ul:
www.hypericum-plant.ro



SEZON NOU
CU
SPAȚIU
NOU

Loc de Joacă
Zum Zum
și Petreceri
pentru copii

str. Iuliu Maniu nr. 2
Tel. 0756.665.914,
0756.283.641

Se fac înscrieri la Școala de vară pentru copii PrimaGym

Mare bucurie, mare! A venit vacanța! Ei bine, vara aceasta, vacanța înseamnă pentru copii sănătate, autocunoaștere, distracție, mișcare și, bineînțeles, veselie.

Toate aceste "ingrediente" îi fac pe copilași fericiți și pe părinți și pe bunici bucuroși că prichindeii lor se simt bine, sunt în siguranță și învață totodată lucruri noi.

Treceți pragul PrimaGym din Piața Eroii Revoluției nr. 5!

V-am făcut curioși, dragi părinți și bunici? Dacă răspunsul este afirmativ, vă invităm să treceți pragul Centrului de aerobic, cycling și fitness PrimaGym Satu Mare din Piața Eroii Revoluției nr. 5. Centrul își deschide larg porțile Școlii de vară pentru copii PrimaGym pentru sănătate, mișcare, autocunoaștere, distracție și bucurie cu un program special conceput de profesioniști pentru o vacanță de poveste. Durata școlii de vară este de câte o săptămână în perioada 4-8 iulie și 11-15 iulie. Se poate opta pentru școală de vară de 4 ore zilnic la 200 de lei pe săptămână pentru un copil sau 7 ore pe zi la 250 de lei pe săptămână plus masa de prânz la 7 lei zilnic, masă la alegere. Frații beneficiază de o reducere de 20%.

Cursurile școlii de vară se adresează copiilor de 6 - 12 ani

Cursurile Școlii de vară pentru copii PrimaGym se adresează copiilor cu vârsta cuprinsă între 6 și 12 ani, iar la centru participanții se vor bucura să se afile în compania învățătoarelor Loredana Ruba și Ilyes Ilona, care este și un foarte bun instructor PrimaGym, și a antrenorei Simona Niste pe care toți copilașii o îndrăgesc și dovadă e numărul mare de



copii care participă săptămânal la cursurile BodyArt Kids de la PrimaGym.

Echipa Școlii de vară PrimaGym Satu Mare a conceput un program diversificat pentru participanți, de la dezvoltare personală Kids la teatru de umbre, Metoda Pălăruștelor Gânditoare, bodyART Kids, dans și voce bună la orele de Zumba Kids, Jurnalul Emoțiilor Mele, pictură pe lemn, sticlă și piatră, Ziua surprizelor cu înghețată și multe altele.

Înscrieri la recepția centrului sportiv

Copiii vor avea fructe și apă la discreție și ore vesele pe parcursul șederii la PrimaGym. Înscrierile se fac până luni, 27 iunie, inclusiv, cu un avans de 100 de lei achitat la recepție, iar diferența se plătește la începerea școlii de vară. Tot la recepția Centrului de aerobic, cycling și fitness PrimaGym Satu Mare obțineți mai multe informații despre programul școlii de vară, telefon 0361.884.947.

Ioana Vladimirescu

REȚETE

În cosmetică, florile de tei sunt folosite în combinație cu florile de albastrele pentru comprese împotriva cearcănelor și ca remediu pentru ochii oboșiți și umflați. În plus, florile de tei măcinate amestecate cu lapte și ovăz constituie o excelentă mască de față cu proprietăți de revigorare și hidratare a tenului tern, palid, lipsit de strălucire. Ceaiul de tei este indicat și în curele de slăbire deoarece are efect diuretic și ajută la eliminarea retenției de apă din organism, crește ușor temperatura corpului și ne ajută să transpirăm mai mult, scăpându-ne în acest mod de toxinele din corp.

Ceaiul de tei elimină retenția de apă din organism

În această perioadă puteți aduna flori de tei atât de folositoare în ameliorarea unor afecțiuni, dar și pentru menținerea unui tonus ridicat. Din vechime sunt recunoscute calitățile terapeutice ale florilor de tei. Ceaiul de tei este eficient în tratarea incontinenței urinare și previne formarea pietrelor la rinichi.

În timpurile medievale, îndrăgostiții își jurau iubire eternă la umbra unui tei înflorit.

Florile de tei și ceaiul obținut din acestea au numeroase virtuți terapeutice care pot ajuta la ameliorarea a numeroase probleme de sănătate.

Ceaiul de tei ajută la ameliorarea migrenelor și promovează o digestie sănătoasă, atunci când este asociat cu ceaiul de muștel sau de mentă, tratează constipația și diareea și previne deteriorarea celulară, grație flavonoidelor cu rol de protecție împotriva radicalilor liberi, care sunt principalii factori în apariția bolilor grave.

Datorită substanțelor active din plantă, ceaiul de tei este folosit ca sedativ ușor și este recomandat să fie băut cu 30 de minute înainte de culcare, în special în cazul persoanelor care se confruntă cu tulburări de somn și stări de nervozitate și anxietate.

Ceaiul de tei amestecat cu bicarbonat de sodiu este folosit și la gargară, pentru tratamentul inflamațiilor amigdalelor și în caz de tuse convulsivă.

În cosmetică, florile de tei sunt folosite în combinație cu florile de albastrele pentru comprese împotriva cearcănelor și ca remediu pentru ochii oboșiți și umflați. În plus, florile de tei măcinate amestecate cu lapte și ovăz constituie o excelentă mască de față cu proprietăți de revigorare și hidratare a tenului tern, palid, lipsit de strălucire.

Ceaiul de tei este indicat și în curele de slăbire deoarece are efect diuretic și ajută la eliminarea retenției de apă din organism, crește ușor temperatura corpului și ne ajută să transpirăm mai mult, scăpându-ne în acest mod de toxinele din corp.

Pentru persoanele care se confruntă cu afecțiuni renale, ceaiul de tei este de asemenea indicat pentru că are proprietatea de a trata incontinența și previne formarea pietrelor la rinichi.



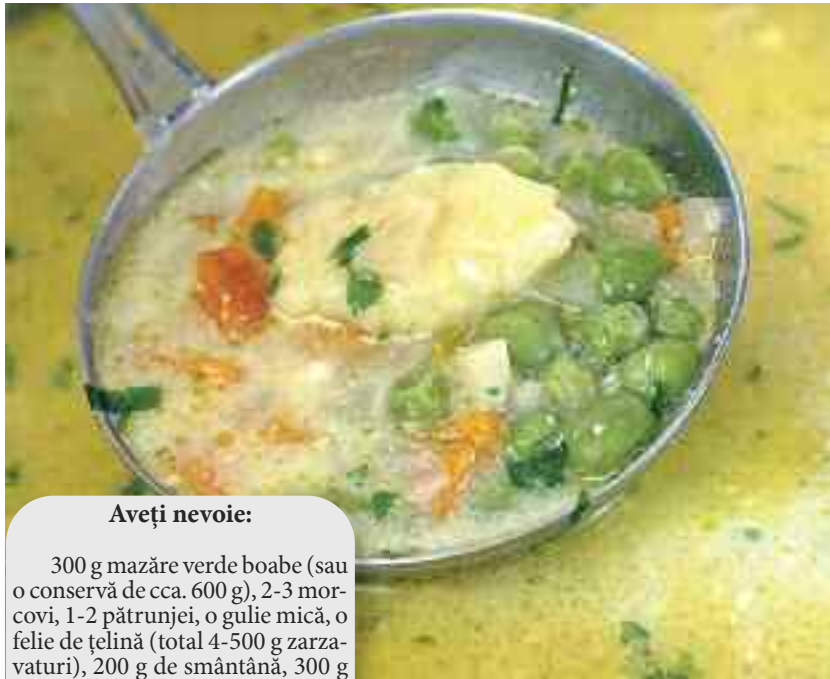
Din nectarul florilor de tei se poate obține mierea, a cărei culoare poate varia de la galben deschis la portocaliu închis și care are un miros dulce lemnos, ușor de recunoscut. Acest tip de miere este considerată una dintre cele mai bune deoarece este foarte bogată în vitamina B, aminoacizi și antioxidanți.

Printre proprietățile curative ale mierii de tei se numără cele antiseptice și antiinflamatorii, care fac din acest aliment un tratament natural eficient în caz de răceală, gripă, tuse și crampe abdominale.

Deși teiul prezintă atât de multe beneficii, această plantă destinată relaxării nu este recomandată tuturor persoanelor, mai ales celor care urmează un tratament medicamentos.

Text selectat și adaptat de Ioan A.

Supă de mazăre a la grec



Aveți nevoie:

300 g mazăre verde boabe (sau o conservă de cca. 600 g), 2-3 morcovi, 1-2 pătrunjei, o gulie mică, o felie de țelină (total 4-500 g zarzavaturi), 200 g de smântână, 300 g făină, 3 ouă, 6 linguri de ulei, sare, piper, boia de ardei, delicat (de casă).

Mod de preparare:

Zarzavaturile curățate și mărunțite se pun la fiert cu cca. 3,5 l de apă. Dacă utilizați mazăre din conservă, zarzavaturile le fierbeți aproape complet, abia apoi adăugați și mazărea, însă dacă mazărea este proaspătă, puneți în supă, când zarzavaturile sunt pe jumătate fierte, apoi se adaugă sare, piper și bază pentru mâncăruri. Între timp, din 4 linguri de făină și puțin ulei preparați un răntăș slab, iar

după ce se ia de pe foc se adaugă o linguriță de boia. Din făina rămasă, cu puțină sare, cele 3 ouă și puțină apă rece se prepară un aluat de consistența dorită pentru găluște sau zdrențe, după gust. Când toate ingredientele sunt aproape fierte și supă se află în clocot se mărunțesc în ea găluștele, sau dacă ați făcut aluat subțire se toarnă încet zdrențele. Se adaugă răntășul, smântâna frecată în prealabil cu câteva linguri de supă fierbinte, se mai condimentează după gust și se mai fierbe 2-3 minute. Se servește caldă, eventual cu un pic de oțet, ornat cu pătrunjel verde, ardei roșu, o feliuță de lămâie sau eventual ardei iute.

Tort de zmeură



Aveți nevoie:

3 ouă, 3 linguri de făină, 3 linguri de zahăr, 1 plic de zahăr vanilat, 5 g praf de copt, 400 g lapte dulce, alte 4 linguri de zahăr, o budinca de zmeură, căpșuni sau de vanilie, o ceașcă de zmeură (se pot folosi și fructe congelate), o gelatină și 300 g de sirop de zmeură, sau eventual de fructe de pădure.

Mod de preparare:

Albușurile de ouă se despart de gălbenuș. Gălbenușurile se amestecă cu cele 3 linguri de zahăr și cu zahărul vanilat. Albușurile se bat spumă tare și se adaugă gălbenușurile, apoi treptat făina și praful de copt, amestecând fin. Tava specială pentru tortul cu fructe se unge cu unt și se presară cu făină. Se toarnă compoziția de pișcot în această formă, se dă la cup-

torul preîncălzit și se coace timp de 15 minute, fără să se dechidă ușa cuptorului. După 15 minute se încearcă cu o scobitoare, iar dacă aluatul se lipește, se mai lasă 5 minute să se coacă. Se scoate din formă abia după ce blatul se răcește. Se prepară budinca după instrucțiunile de pe ambalaj, însă cu doar 400 g de lapte, iar budinca fierbinte se toarnă uniform peste blatul de pișcot. Se așează fructele, se amestecă bine gelatina cu sucul de fructe, iar după ce s-a dizolvat se pune la fiert până da primul clocot. Se toarnă peste fructe și se lasă 2-3 ore la frigider. Se poate orna cu frișcă, sau cu frunzulițe de mentă. Pentru un aspect cât mai plăcut se pot folosi și alte fructe la ornat.

Piept de pui umplut cu ciuperci



Aveți nevoie:

2 bucăți piept de pui dezosat (4 jumătăți), 200 g ciuperci champignon, o ceapă de mărime medie, 3 ouă, 4-5 linguri de ulei, 50g de cașcaval răzuit, sau 4 felii subțiri de cașcaval, sare, piper.

Mod de preparare:

Cu un cuțit bine ascuțit bucățile de piept se crestează pentru a putea fi umplute. Se condimentează după gust, și exteriorul, și interiorul. Se lasă la frigider circa 2-3 ore. Ceapa tăiată foarte mărunt se căleşte în ulei, se adaugă ciupercile curățate și tăiate bucăți mici, iar când totul

s-a călit, se adaugă 2 ouă bătute bine și condimentele, apoi totul se mai căleşte până când ouăle se întăresc. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Se strecoară ulei și se amestecă bine cu un ou crud. Acest amestec se împarte în 4 și se umple fiecare bucată de piept. Se prinde cu scobitoare, ca niște pernițe, se așează pe tavă și se dă la cuptor, la foc mare, spre mediu, la început acoperit cu o folie de aluminiu, apoi descoperit și se lasă așa până când carnea se rumenește. Apoi se presară cu cașcavalul răzuit, sau se așează felii de cașcaval și se mai lasă la cuptor până când cașcavalul se topește. Se servește cald cu pireu de cartofi ori cu garnitură asortată, sau rece, ca aperitiv.

Lichior de cafea cu migdale



Aveți nevoie:

300 ml de apă, 4 linguri (pline cu vârf) de cafea naturală, proaspăt măcinată, 180 g de zahăr brun (sau alb), 100 g de migdale neprăjite, 300 ml de rom brun sau alb sau, ori votcă 40% (sau eventual whiskey), dar băuturile spirtoase se pot și combina.

Mod de preparare:

Migdalele se macină sau se mărunțesc și se lasă să stea câteva zile în băutura din care vom prepara lichiorul. Se pune apă la fiert, iar în momentul în care dă în clocot, se adaugă cafeaua, dar se pot prepara și 300 ml de cafea cât mai tare la presou. Se toarnă zahărul și se amestecă bine. Dacă se face cafeaua la ibric, se dă

focul la minim și se lasă la fiert circa 10-12 minute, cu capac. Se lasă apoi la răcit și se strecoară de mai multe ori printr-o sită fină. La final, se amestecă cafeaua cu romul sau votca strecurată în prealabil și aceasta de bucățile de migdale, se amestecă bine și se toarnă într-o sticlă de circa 750 ml, care se închide etanș. Înainte de a fi servit, se agită bine sticlă. Se păstrează la frigider și se servește rece, cu cuburi de gheață. În cantități mici se poate adăuga la înșiroparea blaturilor, pișcoturilor, pentru a da un plus de aromă cremelor cu cafea. Se poate folosi și la prepararea unor cocktailuri fine.

Rubrică realizată de Eva Laczko

Stilul cămășilor masculine s-a schimbat, cămașa polo fiind unul dintre cele mai bune exemple, aceasta îmbunătățindu-și liniile și matricile de culoare. Modificările de stil au făcut cămășile din ziua de azi să fie mult mai confortabile și elegante decât erau acum 60 de ani.

MODĂ

Cămașa trebuie să-i ofere bărbatului o imagine de om elegant și hotărât

Îmbrăcămintea care îți pune în evidență calitățile fizice îți poate simplifica drumul lung în carieră, indiferent că ești un lider industrial, om de afaceri sau muncitor la o uzină. Nivelul respectului de sine devine vizibil prin hainele pe care alegi să le porți în timpul orelor petrecute la locul de muncă.

Cămașa unui bărbat este o parte importantă a vestimentației acestuia și arată încrederea pe care o are el atunci când își îndeplinește sarcinile. De aceea, o cămașă potrivită va face o impresie pozitivă pentru cei care activează în afaceri, chiar dacă sunt potențiali parteneri, angajatori sau clienți.

Moda pentru bărbați a parcurs un drum lung, încă din anii 1950, când aceștia trebuia să poarte costume gri, din material dur, care erau destul de inconfortabile, mai ales în căldura verii. Ulterior, industria modei a început să folosească materiale care înainte era rezervate doar pentru femei, cum ar fi nailonul și alte materiale sintetice, pentru a realiza piese vestimentare pentru bărbați. Stilul cămășilor masculine s-a schimbat, de asemenea, cămașa polo fiind unul dintre cele mai bune exemple, aceasta îmbunătățindu-și liniile și matricile de culoare. Modificările de stil au făcut cămășile din ziua de azi să fie mult mai confortabile și elegante decât erau acum 60 de ani.

Ce material trebuie să alegem

Cămașă clasică pentru bărbați are mâneci lungi, care sunt, de obicei, echipate cu manșete sau cu butoane la



manșete. Această cămașă este un standard pentru majoritatea ocaziilor. Cei mai mulți bărbați știu că dacă poartă o cămașă care să li se potrivească perfect, atunci situația este salvată, indiferent care ar fi celelalte piese vestimentare care le

completează ținuta. Există mai multe calificative care ar trebui luate în serios atunci când un bărbat este nevoit să poarte o cămașă timp de 8-10 ore pe zi. Cămășile sunt, de regulă, fabricate din bumbac și din pânză. Bumbacul este un bun

absorbant, în timp ce pânza este extrem de ușoară. Ambele materiale sunt confortabile în timpul verii.

Cămașa unui bărbat trebuie să îi ofere încredere și să îi proiecteze o imagine de om elegant și foarte hotărât. Eleganța

este întotdeauna privită cu respect, iar acest lucru nu poate aduce decât avantaje unui bărbat.

Să ne asortăm hainele în funcție de culoarea pielii

Încercarea de a găsi o culoare care să se potrivească cu tonul pielii nu este cel mai ușor lucru din lume. Dacă ești bărbat și dorești să te îmbraci bine, asortând culorile în mod corect și punându-ți în evidență calitățile fizice, iată câteva sfaturi rapide care te pot ajuta să alegi hainele cu cele mai potrivite culori.

Dacă ai pielea rozalie - Dacă ai părul blond sau roșcat și ai o piele foarte deschisă la culoare, va trebui să te îmbraci în culori închise. Pielea ta pală arată chiar mai rău atunci când te îmbraci în alb sau în nuanțe apropiate de alb. Însă, un tricou bleumarin, niște blugi negri și o cămașă verde ar putea fi o vestimentație extrem de potrivită pentru un bărbat cu tenul deschis.

Dacă ai pielea palidă - Dacă tenul tău tinde să aibă o nuanță spre galben sau verde, cu siguranță va trebui să eviți purtarea unor haine cu astfel de culori. Un tricou galben te va face să arăți că o banană gigantică. Optează, însă, pentru haine albe, negre și albastre.

Dacă ai pielea închisă - Dacă ești un bărbat cu un ten bronzat, ești un norocos. Majoritatea culorilor îți se potrivesc. Cu toate acestea, trebuie să stai departe de maro sau de culorile șterse, pentru că acestea nu îți vor pune în



evidență tenul tău frumos.

În ce nuanțe să te îmbraci pentru a-ți accentua culoarea ochilor și trăsăturile faciale:

Dacă ai ochi albaștri - Dacă vei să îți scoți în evidență albastrul ochilor, ar trebui să porți cămăși, tricouri sau sacouri albastre. Acest lucru te va ajuta de fiecare dată.

Dacă ai ochi căprui cu tonuri roșii - Dacă ai ochi căprui închis, care au pete sau dungi roșii, atunci trebuie să optezi pentru haine în tonuri calde, care să-ți pună în evidență frumusețea ochilor. Cele mai potrivite culori sunt portocaliul, galbenul și roșul.

Dacă ai ochi căprui cu tonuri de verde - Dacă ai ochi căprui, dar uneori par verzi, vei dori, cu siguranță, să accentuezi acest lucru. Cenușul și movul sunt nuanțele ideale pentru a face acest lucru. Vei fi uimit de cât de verzi vor arăta ochii tăi.

Dacă ai ochii verzi - Dacă ești un norocos posesor de ochi verzi, cel mai bine ar fi să porți haine în culori similare, pentru a atrage atenția asupra lor.

Tulburările cele mai frecvente ale glandei constau într-o creștere a volumului ei, însoțită de o hipo sau hiperactivitate, care afectează în mod diferit organismul.

Este sarea iodată benefică pentru sănătatea organismului?

Cea mai mare glandă endocrină, tiroida, secretă doi hormoni care influențează fiecare țesut și fiecare celulă a organismului.

Acești hormoni sunt responsabili de producerea de căldură, adică au rol termogenetic și stimulează rata metabolismului bazal, cel care asigură o funcționare în condiții de bază a întregului organism.

Afecțiunile tiroidei

Glanda tiroidă este situată în partea inferioară a gâtului, în fața traheei și chiar deasupra mărului lui Adam. Rolul ei este să secrete hormoni tiroideeni, substanțe bogate în iod și care controlează metabolismul (reacțiile și procesele chimice din corp), deci dezvoltarea noastră mentală și fizică.

Tiroida este în strânsă legătură cu alte glande aflate în creier, care o influențează direct. Hipotalamusul secretă un hormon care reglează hipofiza. Hipofiza secretă și ea un hormon, care reglează glanda tiroidă.

Organismul uman este o "mașinărie" extraordinar de complexă, bine adaptat să-și creeze singur echilibrul hormonal (între anumite limite, evident). În cazul în care această putere de autoreglare hormonală este depășită dintr-un motiv sau altul, apar disfuncția tiroidiană și apoi boala. Tulburările cele mai frecvente ale glandei constau într-o creștere a volumului ei, însoțită de o hipo sau hiperactivitate, care afectează în mod diferit organismul.

Majoritatea pacienților care suferă de hipotiroidie au pielea uscată, palidă și aspră, sunt friguroși, astenici, au modificări de ritm cardiac, pulsul scăzut, sunt constipați, iau în greutate, sunt nervoși, obosec ușor, le cade părul, au unghiile crăpate, au tulburări de memorie și uită frecvent. În formele grave, procesele mentale sunt foarte lente, pacienții vorbesc cu greutate, își găsesc cu greu cuvintele. Femeile pot avea tulburări ale ciclului menstrual și nu pot rămâne însărcinate, ceea ce este foarte bine, deoarece hipotiroidia poate genera fătului malformații congenitale.

Hipertiroidia, reprezintă hiperfuncția tiroidiană, adică producerea de hormoni în exces. Boala Basedow este cea mai frecventă afecțiune hipertiroidiană. Prezența unei gușe de dimensiuni reduse este caracteristică acestei boli, dar cel mai important aspect este fenomenul ocular. Boala Basedow se manifestă prin afectarea ochilor din cauza infiltrării țesutului din spatele ochiului, a orbitei și a mușchilor ocular, ceea ce în forme severe poate pune în pericol vederea.

Manifestările hipertiroidei sunt complet opuse celor întâlnite în hipotiroidie: pacientul este agitat, tremură, transpiră, are pielea umedă, are vasodilatație și tulburări de ritm cardiac, poate avea hipertensiune arterială sau diabet în forme ușoare, mănâncă mult, are scaune dese și slăbește.

Rolul alimentației

Există anumite alimente, cum ar fi varză, conopidă, broccoli și alte legume din această familie, care pot agrava hipotiroidia, în condițiile unui deficit de iod. Bolnavii care suferă de hipotiroidie trebuie să mănânce cumpătat, să consume și alimente bogate în iod (sare marină, alge, gutui, pește), dar fără să facă excese.

În caz de hipertiroidism, când se



iau medicamente antitiroidiene, problema se pune exact invers. În acest caz se recomandă alimente din familia cruciferelor, cum sunt varză, conopidă, napii și muștarul. Sucul dintr-o jumătate de varză, băut în fiecare zi, poate fi un remediu folositor pentru a reduce funcția tiroidiană.

Sarea iodată

Referitor la sarea iodată, iată părerea celui mai important medic naturist din Spania, doctorul Berdonces:

"Una dintre campaniile medicinii preventive a fost pentru impunerea sării iodată în consumul larg, la nivelul populației. Totuși, sarea iodată nu are nici un efect pozitiv asupra tiroidei, cu excepția prevenirii hipotiroidismului în zonele de risc. Dacă se administrează în zone în care nu există riscul deficitului de iod, provoacă prezența unei stări latente de hipertiroidie. Prin urmare, este mai bine să se folosească la gătit de preferință, sarea marină și să se evite sarea cu iod adăugat".

Guvernul României a hotărât prin lege, în anul 2002 că trebuie să fie comercializată doar sarea iodată.

Explicația dată de autorități a fost că suntem o țară de hipotiroideeni, deși numărul acestora este destul de mic și aparțin unor zone clar delimitate din țară.

Așadar, nu se pune problema unei alegeri, pentru că nu putem alege între alimente fără sare iodată sau cu sare iodată pentru că toți producătorii de alimente, cum sunt mezelurile și pâinea de exemplu, sunt obligați prin lege să folosească sare iodată. Asta, ca să nu mai vorbim de iodul introdus în apă potabilă.

Potrivit unui studiu, din 2002, când a început iodarea sării și până în 2006, cazurile de cancer s-au dublat, iar cancerul de tiroidă, glanda care asimilează iodul, a explodat. Cazurile de hipertiroidie au crescut de 5-6 ori.

Ca și cum nu era suficient, în 2006,

chiar în săptămâna în care s-a publicat rezultatul studiului, Guvernul României a aprobat dublarea cantității de iod din sare.

Rezultatul este că România are în evidențe 480000 de bolnavi de cancer (fără a fi contabilizați cei ce nu se știu încă bolnavi) și cea mai mare mortalitate prin cancer dintre toate țările europene.

Suntem "frunțași", adică ocupăm primul loc la cancerul de creier, de plămâni, de ovare și tiroidă.

Și mai este un lucru grav. Sarea de bucătărie mai conține și E 536, ferocianură de potasiu, care este un antiaglomerant. Acest produs la peste 100 de grade Celsius se descompune în cianură de potasiu și clorură de fier care cauzează reducerea aportului de oxigen către sânge, dificultăți în respirație, dureri de cap, amețeli. Acest E536 este interzis în Anglia. Prin introducerea lui în sarea de bucătărie apar consecințe dramatice: creșterea incidenței bolilor cardiace ischemice, accelerarea proceselor de ateroscleroză și toxicitatea indusă de cianură de sodiu sau potasiu. Fierul care rezultă din descompunerea acestui aditiv este un substrat nutritiv pentru celula canceroasă și boala Alzheimer este corelată cu creșterea fierului în sânge. Alte boli care se agravează sunt: anemiile hemolitice, hemofiliile, retinopatiile, insuficiența cardiacă.

Îl citez din nou pe doctorul Berdonces: "Consumul nediscriminatoriu de sare iodată, contrar modului în care gândesc organele sanitare, poate fi periculos. Conform unui studiu recent, s-a demonstrat că incidența cazurilor de hipotiroidism a crescut mai ales în rândul populației feminine și această creștere ar putea fi atribuită campaniilor oficiale în favoarea consumului de sare iodată. Tiroidita autoimună este mai frecventă în zonele cu consum ridicat de iod, de exemplu în anumite zone din SUA și Japonia".

Ing. chimist Mircea Georgescu
tel. 0721202752

Reguli importante în alimentația copiilor



Ca părinți, sunteți preocupați de alimentația sănătoasă pentru copiii voștri, dar mai mult decât atât, vă doriți să-i educați, să devină responsabili și să poată lua singuri decizii legate de propria sănătate.

Specialiștii în dezvoltarea copiilor recomandă ca începând de la vârste mici copiii să fie încurajați să participe în activitățile gospodărești, mai ales la cele din bucătărie și la pregătirea meselor. Astfel, micuții se inițiază în viața cotidiană a familiei, își îmbogățesc cunoștințele și sistemul de relaționare socială.

Specialiștii dau câteva sfaturi de care orice părinte ar trebui să țină cont când vine vorba de alimentația copiilor:

1. Mic dejunul încarcă bateriile pentru toată ziua, așa că cel mai bine e să îți educi copilul de la vârste cât mai mici să mănânce dimineața. Dacă reușești asta, sunt mari șanse să păstreze acest obicei toată viața!

2. Copiii sunt mai dispuși să mănânce ori să încerce ceva nou dacă participă la prepararea bucatelor. Este benefic și distractiv atât pentru părinte, cât și pentru copil, să gătească și să se distreze împreună.

nă. Ba chiar și implicarea celui mic în cumpărarea alimentelor este recomandată!

O hrană cât mai colorată în fiecare zi

3. Toate culorile tari din fructe și legume provin din substanțele naturale ale plantelor, care au efecte benefice asupra corpului. Nu degeaba nutriționiștii recomandă o hrană cât mai colorată în fiecare zi! Pune-i copilului în farfurie mâncăruri și gustări pline de culoare, iar dacă fructele și legumele sunt tăiate și aranjate în forme atractive, cu siguranță le va savura!

4. Fără zahăr! Zahărul nu conține substanțe nutritive și nu aduce beneficii organismului! E o sursă de calorii goale, creează dependență și, pe termen lung, dăunează corpului. În orice situație puteți să înlocuiți acest ingredient cu mierea.

5. Toate gustările pe care le dați copilului trebuie să fie sănătoase, simple și gustoase, iar atunci când nu aveți timp să pregătiți ceva, cea mai simplă opțiune sunt fructele. O altă variantă la-ndemână e ca în iaurlul natural să adăugați fie un fruct proaspăt, fie nuci ori semințe cu miere.



ATO MEDICAL VEST

În relație contractuală cu Casa de Asigurări de Sănătate, oferă produse decontate total sau parțial

Ne găsiți în Satu Mare,
str. Gheorghe Lazăr,
nr. 1, jud. Satu Mare,
și la tel/fax: 0261/726.101,
mobil - 0737.518.461
0720.047.485

Orar:
luni - vineri
8:00 - 16:00

A doua stagiune a beneficiat de experiența adunată în primul an și a adus montări de anvergură, cu îndrăzneli scenografice, cum a fost bazinul folosit ca spațiu de joc în "Antigona" trupei Harag sau, tot la ei, decorul avangardist din "Hello, dr. Mengele" - ambele aducând publicul pe scenă.

După trei ani, Teatrul de Nord se desparte de Casa de Cultură

În urmă cu trei ani, trupele Teatrului de Nord se despărteau de sala lor istorică din strada Horea, care avea să intre într-o renovare marcată de întârzieri și controverse, de la începutul ei până la recenta inaugurare publică. Important este că, de la toamnă, Teatrul de Nord se întoarce acasă, după un exil de trei stagiuni la Casa de Cultură a Sindicatelor.

Despre ultimul spectacol al stagiunii curente, "Îndrăgostiții din Ancona II", am scris pe scurt în Informația Zilei. Ne propunem acum o rememorare a stagiunilor petrecute la Casa de Cultură, cu momente mai bune sau mai slabe, care au rămas oricum în amintirea publicului.

2013-2014: Acomodarea

Mutarea nu a fost ușoară, nici acomodarea cu un nou spațiu de joc, cu o acustică nouă, cu o scenă de dimensiuni mai mari, asta gândindu-ne doar la personalul artistic, pentru tehnicieni provocările fiind și mai mari. Totuși, au existat câteva spectacole memorabile în cea primă stagiune în casă nouă.

Ne amintim mai ales de "Rokonok" (Neamurile), pus în scenă de Trupa Harag în regia lui Babarczy Laszlo, o radiografie sumbră, neiertătoare a corupției, cum de altfel este și "Un dușman al poporului", pusă foarte bine în scenă de Lendvai Zoltan în aceeași stagiune. Spectacolele pentru copii și-au găsit un loc primitor în Sala Amfiteatru. În ce privește secția română, un mare succes de public, care a umplut sala, a fost "Profesorul de franceză", care a impus un actor care avea să devină un lider al tinerilor din trupă: Andrei Stan. O producție îndrăznească, de



Cel mai important câștig al ultimelor stagiuni este împropătarea trupei cu actori tineri bine pregătiți

mari proporții, care a marcat directoratul lui Sorin Oros chiar dincolo de arta teatrală în sine, a fost "Woyzeck Transylvania", regizată de Marcel Top. A început și colaborarea cu Eugen Gyemant, din care s-a născut un spectacol care a făcut o serie lungă și frumoasă: "Yom Kippur", un recital al tuturor generațiilor de actrițe din trupă, care s-a folosit de spațiul nou pentru o ingenioasă scenografie cu publicul în scenă. Un succes de public a fost și "Take, Ianke și Cadâr".

2014-2015: Marile producții

A doua stagiune a beneficiat de experiența adunată în primul an și a adus montări de anvergură, cu îndrăzneli

scenografice, cum a fost bazinul folosit ca spațiu de joc în "Antigona" trupei Harag sau, tot la ei, decorul avangardist din "Hello, dr. Mengele" - ambele aducând publicul pe scenă. S-a produs și o foarte frumoasă (re)montare a "Operei de trei parale" brechtienne. Avea să fie și anul unui experiment reușit, cu dubla montare a "Scrisorii pierdute", în două limbi, realizată de regizorul Sorin Militaru, care avea să rămână atașat de Trupa Harag.

Stagiunea secției române a început cu o montare superbă, realizare a regizorului Cristian Ioan și scenografeii Klara Labancz: "Inimă de câine", după Bulgakov, un spectacol care a impus doi actori care aveau să domine stagiunea: Ciprian Vultur și Stelian

Roșian. Vultur avea să fie memorabil și în "Ivan Turbincă", iar Roșian avea să apară în roluri principale și proiecte de mai mici proporții, printre care un spectacol alături de Vasile Blaga și rolul lui Don Tomao în reluarea "Îndrăgostiților din Ancona". Partea tânără a trupei a produs un spectacol viu și colorat: "Viața ta în 65 de minute", care avea să anunțe surpriza stagiunii viitoare.

2015-2016: Improvizatorii

Această surpriză a fost trupa de improvizatie Improștim, care a adus sătmărenilor un nou tip de spectacol, foarte gustat de public prin caracterul lui interactiv și foarte provocator pen-

tru actori, pentru că nu se știe niciodată ce idei trăznite pot apărea din sală. Trupa coordonată de Andrei Stan a dat posibilitatea actorilor tineri să intre în contact cât mai profund cu publicul lor și să-și creeze și relații de joc mai bune, fapt care s-a văzut de altfel și în premiera de duminică trecută, în care finalul a fost dominat de ei: Andrei Stan, Ioana Cheregi, Sergiu Tăbăcaru, Cristian But, Anca Dogaru, Andreea Mocan, cărora li s-au alăturat nou-venitele Crina Andriucă și Roxana Fănață. Aici e marele câștig al stagiunii: crearea unui nucleu tânăr în jurul căruia se va putea construi noua identitate a secției române în anii care vin.

Sub semnul improvizatiei a stat, oarecum, și stagiunea. Trupa Harag a profitat de colaborarea cu Sorin Militaru și a lansat două producții de anvergură, "Pescărușul" și "Familia Tot", ca și un spectacol foarte modern la începutul stagiunii, "Manka", pe un text de Hathazi Andras. Stagiunea secției române nu a strălucit: poate "Micul Prinț" să fi fost un spectacol împlinit, și cu siguranță "Orchestra Titanic", și ar mai fi notabil "Clinica sinucigașilor", cu care s-a mers la FestCo la începutul verii. În rest, multe încropeli. S-a simțit, pe final, dorul de sala unde Teatrul e acasă.

2016-2017?

Cu siguranță schimbările politice vor afecta și Teatrul, sperăm noi în bine, pentru că actorii sunt buni, doar trebuie lăsați să-și facă meseria, după o perioadă cu scandaluri periodice provocate de o Primărie care nu a iubit această artă. Dar din toamnă trupele revin acasă. Și asta contează mult. Desigur, unele proiecte vor implica, poate, și Casa de Cultură. Care ar fi păcat să se întoarcă în vremea unei izolări deloc benefice.

Vasile A.

Profesorul și omul de cultură sătmărean Muzsnai Arpad a fost sărbătorit la împlinirea vârstei de 75 de ani

Martți 21 iunie, la Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale - CJCPCT Satu Mare, a avut loc un medalion cultural dedicat împlinirii a 75 de ani de la nașterea profesorului, gazetarului și omului de cultură de etnie maghiară Muzsnai Arpad.

Cuvinte de apreciere ale colegilor și cunoscuților

Manifestarea a fost deschisă de Robert Laszlo, directorul instituției organizatoare și gazdă în același timp. Acesta a subliniat calitățile organizatorice ale celui aniversat, preocupările lui Muzsnai Arpad de a polariza atenția maghiarilor din țară, dar și din străinătate asupra activităților de pe aceste meleaguri sătmărene.

A luat apoi cuvântul Felician Pop, directorul de odinioară al instituției gazdă, în prezent directorul Muzeului

Județean Satu Mare. Acesta a subliniat buna colaborare avută cu Muzsnai Arpad, adesea cu unele tensiuni depășite în timp, ca urmare a elasticității celui aniversat. De-a lungul anilor Muzsnai Arpad a demonstrat calități de bun organizator, dar mai ales acelea de a "crea" o serie de evenimente culturale cu ecou național și internațional.

Gazetarul, scriitorul și omul de cultură Veres Istvan, fost coleg în presa scrisă de limbă maghiară la Satu Mare, a prezentat o succintă biografie a celui aniversat. Muzsnai Arpad s-a născut în urmă cu 75 de ani la Satu Mare, unde a absolvit Liceul "Kölcsey Ferenc" (1957). Facultatea de Filologie din Cluj-Napoca a absolvit-o în anul 1963). A fost profesor la Culciul Mic și Botiz, apoi din 1973, ziarist la o serie de publicații de limbă maghiară. A colaborat și la ziarul local "Sztalmári Hirlap".

Pe tot parcursul activității sale profesionale a sacrificat în majoritatea cazurilor interesele personale și de grup,



Muzsnai Arpad a renunțat la funcțiile politice pentru a se dedica organizării de evenimente culturale

punând pe prim plan interesele comunității din care provine și pe care o susține prin o serie de manifestări culturale.

Au fost apoi subliniate meritele lui Muzsnai în constituirea la Satu Mare a UDMR, organizație care și-a dorit apărarea intereselor maghiarilor și mai puțin a se transforma într-un vector politic. În timp cel aniversat a renunțat la funcția de președinte al organizației județene a UDMR, preferând a-și pune în valoare capacitatea creatoare și organizatorică pe tărâm cultural.

Muzsnai Arpad este în conducerea cercului Kölcsey. Prin demersurile sale a contribuit la dezvelirea unor plăci comemorative și a unor busturi ale scriitorilor maghiari precum cele ale lui Kölcsey Ferenc, Szilagy Domokos la Satu Mare, Paskandi Geza, la Viile Satu Mare ș.a.

Cuvinte de apreciere la adresa celui aniversat au mai rostit Kereskenyi Sandor, om de cultură, dar și noul primar

al municipiului Satu Mare, Kereskenyi Gabor. Vorbitorii au exprimat cuvinte de mulțumire privind activitatea desfășurată de Muzsnai Arpad, dar și-au manifestat oarecum și îngrijorarea față de faptul că încă nu s-a oferit nimeni să preia din mers o serie de sarcini de ordin organizatoric pentru a putea menține ridicată ștacheta activităților culturale organizate.

Totdeauna Muzsnai Arpad a fost adeptul lucrului bine făcut și s-a bucurat că a putut vorbi în limba maghiară cu oamenii de cultură români. Întotdeauna a pledat pentru organizarea de evenimente culturale în comun cu oamenii de cultură români, fapt care contribuie la o mai bună cunoaștere.

În finalul manifestării Robert Laszlo i-a înmănat sărbătoritului o Diplomă de excelență pentru întreaga activitate culturală desfășurată și i-a urat mulți ani cu sănătate și putere de muncă pe tărâm cultural.

Ioan Aniș

O întreagă țară a așteptat ediția 2016 a Europeanului de fotbal. Aveam speranțe că ne vom comporta onorabil, că vom reuși să trecem mai departe de o grupă relativ ușoară. Dar românii nu s-au ridicat la înălțime, au părăsit competiția pe ușa din dos. Ne-a lipsit curajul, determinarea, valoarea. Au mai rămas fazele finale ale turneului european găzduit de Franța

Finalele Europeanului de fotbal

Că tot suntem la capitolul istoria Campionatului European, vă prezentăm în cele ce urmează campioanele primelor 14 ediții.

1960 (Franța)
URSS - Iugoslavia 2-1
1964 (Spania)
Spania - URSS 2-1
1968 (Italia)
Italia - Iugoslavia 2-0
1972 (Belgia)
Germania - URSS 3-0
1976 (Iugoslavia)
Cehoslovacia - Germania 2-2 (5-3 d.p. lovitură de departajare)
1980 (Italia)
Germania - Belgia 2-1
1984 (Franța)
Franța - Spania 2-0
1988 (Germania)
Olanda - URSS 2-0
1992 (Suedia)
Danemarca - Germania 2-0
1996 (Anglia)
Germania - Cehia 2-1 (gol de aur)
2000 (Olanda și Belgia)
Franța - Italia 2-1 (gol de aur)
2004 (Portugalia)
Grecia - Portugalia 1-0
2008 (Austria și Elveția)
Spania - Germania 1-0
2012 (Polonia și Ucraina)
Spania - Italia 4-0

Programul fazelor finale de la Euro 2016

Europeanul de fotbal din 2016 a trecut de faza grupelor. Au mai rămas așadar fazele finale, iar totul se va încheia pe 10 iulie pe Stade de France.

Vă lăsăm cu programul fazelor finale:

OPTIMI

Sâmbătă, 25 iunie

Meci 1: Elveția - Polonia (Saint-Etienne, ora 16.00)

Meci 2: Croația - Portugalia (Lens, 22.00)

Meci 3: Țara Galilor - Irlanda de Nord (Paris, 19.00)

Duminică, 26 iunie

Meci 4: Ungaria - Belgia (Toulouse, 22.00)

Meci 5: Germania - Slovacia (Lille, 19.00)

Meci 7: Franța - Irlanda (Lyon, 16.00)

Luni, 27 iunie

Meci 6: Italia - Spania (Saint-Denis, 19.00)

Meci 8: Anglia - Islanda (Nisa, 22.00)

SFERTURI

Joi, 30 iunie

Sfert 1: Câștigător meci 1 - Câștigător meci 2 (Marsilia, 22.00)

Vineri, 1 iulie

Sfert 2: Câștigător meci 3 - Câștigător meci 4 (Lille, 22.00)

Sâmbătă, 2 iulie

Sfert 3: Câștigător meci 5 - Câștigător meci 6 (Bordeaux, 22.00)

Duminică, 3 iulie

Sfert 4: Câștigător meci 7 - Câștigător meci 8 (Saint-Denis, 22.00)

SEMIFINALE

Miercuri, 6 iulie

Semifinală 1: Câștigător sfert 1 - Câștigător sfert 2 (Lyon, 22.00)

Joi, 7 iulie

Semifinală 2: Câștigător sfert 3 - Câștigător sfert 4 (Marsilia, 22.00)

FINALA EURO 2016

Duminică, 10 iulie

Stade de France - Saint-Denis, 22.00

Istoricul României la Campionatele Europene

Perioada 10 iunie - 10 iulie din anul 2016 are în program 51 de meciuri la Campionatul European de fotbal, o ediție găzduită de Franța. O ediție a 15-a la care s-a calificat și naționala României de fotbal, pentru a cincea oară în istorie. Dar "tricolorii" au dezamăgit și s-au întors acasă terminând pe ultimul loc în Grupa A.

Primul campionat european de fotbal datează din anul 1960 când gazda era tot Franța. Dacă la începutul sistemului avea doar patru echipe, cu trecerea timpului formatul a calificat tot mai multe reprezentative, în prezent avem un număr total de 24, adică aproape jumătate din Europa.

România a reușit să se califice pentru prima dată la acest turneu final în anul 1984, o ediție găzduită de asemenea de Franța. Cu două grupe a câte patru echipe, naționala noastră era repartizată în Grupa 2, alături de Spania, Portugalia și Germania Vest.

Boloni, primul marcator al României

Ziua istorică de debut este 14 iunie 1984 când pe Stade Geoffroy-Guichard, din Saint-Etienne, România s-



a aflat față în față cu Spania.

Antrenorul Mircea Lucescu i-a folosit în acel meci pe următorii jucători: Silviu Lung - Mircea Rednic, Costică Ștefănescu (cpt.), George Iorgulescu, Nicolae Ungureanu, Marcel Coraș, Marin Dragnea (Aurel Țicleanu 57), Laszlo Boloni, Michael Klein, Doru Rodion Cămătaru, Romulus Gabor (Gheorghe Hagi 76). Un prim meci în care naționala noastră a reușit să "smulgă" un punct. Scorul a fost deschis de spaniolul Lobo Carrasco (min. 22), iar Laszlo Boloni a intrat în istorie cu prima reușită a României. În minutul 35 a primit un balon la 14 metri, a tras violent pe jos, iar portarul Luis Arconada era învins. S-a terminat 1-1 și avea să fie și singurul punct obținut la Euro 1984. Asta pentru că România a pierdut apoi cu Germania Vest, scor 2-1 (Voller 25, 66/ Coraș 46), și cu Portugalia, scor 1-0 (Nene 81). Am încheiat grupa pe ultimul loc, în vreme ce Spania și Portugalia s-au calificat în semifinale.

Fără punct obținut la Euro 1996

A doua prezență a României a fost la Euro 1996 din Anglia. Pe atunci erau alcătuite patru grupe a câte patru reprezentative. Tricolorii erau repartizați



România a câștigat primul meci la un European la ediția din 2000. I-am bătut pe englezi cu 3-2, într-un meci în care Hagi nu a jucat fiind suspendat pentru cumul de cartonașe galbene

în Grupa B, alături de Spania, Franța și Bulgaria.

Și pe atunci, ca în prezent, naționala noastră era pregătită de Anghel Iordănescu. În prima etapă a Grupei B, România a întâlnit Franța, un joc în care au evoluat pentru noi: Bogdan Stelea - Gheorghe Popescu, Miodrag Belodedici, George Mihali, Dan Petrescu (Iulian Filipescu 78), Tibor Selymes, Ioan Lupescu, Dorinel Munteanu, Gheorghe Hagi (cpt.), Marius Lăcătuș (Adian Ilie 56), Florin Răducioiu (Viorel Moldovan 46). Dar Franța ne-a învins atunci cu 1-0, după reușita lui Dugarry din minutul 25.

Au urmat alte două înfrângeri, cu Bulgaria, scor 1-0 (Soichkov 3), și cu Spania, scor 2-1 (Manjarin 1, Amor 84/ Răducioiu 29). De menționat că în ultimele două jocuri, pe teren 1-am avut și pe sătmăreanul Daniel Prodan.

Singura victorie datează de la Euro 2000

Cea mai reușită prezență datează de la Euro 2000, o ediție găzduită de Olanda și Belgia.

România s-a aflat în Grupa A, una infernală dacă ne uităm la numele adversarilor. Chiar și așa, tricolorii s-au descurcat excelent. În primul meci, cu Germania, tricolorii au câștigat un punct extrem de valoros. Remizăm pe 12 iunie în fața Germaniei, scor 1-1. Moldovan a deschis scorul în minutul 5, iar Scholl avea să egaleze în minutul 28. A urmat înfrângerea cu Portugalia, scor 1-0, singurul gol fiind marcat de Costinha în minutul 90+4.

Ziua de 20 iunie 2000 este una istorică. Pe Stade du Pays de Charleroi, România avea să își treacă în palmares prima victorie la un campionat european. Un meci trăit cu sufletul la gură de o întreagă țară.

Am înfruntat Anglia, am învins Anglia după un meci dramatic. Selecționar era Emerich Jenei, iar jucătorii

folosiți în acel meci au fost: Bogdan Stelea - Cosmin Contra, Iulian Filipescu, Gheorghe Popescu (cpt., Miodrag Belodedici 32), Cristian Chivu, Dan Petrescu, Constantin Gâlcă (Laurențiu Roșu 68), Dorinel Munteanu, Adrian Ilie (Ionel Ganea 74), Viorel Moldovan, Adrian Mutu.

Cristian Chivu avea să deschidă scorul printr-un gol spectaculos de pe stânga (min. 28). Centrarea românului s-a dus direct în poarta englezilor. Dar până la pauză, britanicii au trecut în avantaj prin reușitele lui Shearer (penalty, min. 41) și Owen (min. 45). Repriza secundă, una de foc, ne-a oferit golurile lui Munteanu (min. 48), preluare pe piept șut violent din careu, dar și al lui Ganea care a transformat cu sânge rece penalty-ul din minutul 89. Am câștigat cu 3-2 și ne-am calificat în premieră în sferturile competiției. Dar acolo nu am făcut față Italiei, am pierdut cu 2-0 (Totti 33, Inzaghi 43).

Euro 2008, în Austria și Elveția

Opt ani mai târziu, România a jucat la Euro 2008 din Austria și Elveția. Am prins de asemenea o Grupă C infernală în care am jucat cu Olanda, Italia și Franța.

Pe 9 iunie am înregistrat un scor alb cu Franța, un meci în care selecționerul Victor Pițurcă a folosit jucătorii: Bogdan Lobonț - Cosmin Contra, Gabriel Tamaș, Dorin Goian, Răzvan Raț, Răzvan Cociș (Paul Codrea 64), Mirel Rădoi (Nicolae Dică 90+3), Cristian Chivu (cpt.), Bănel Nicoliță, Daniel Niculae, Adrian Mutu (Marius Niculae 78). În meciul doi am remizat cu Italia, scor 1-1 (Panucci 56/ Mutu 55). Dar un meci în care Mutu a ratat un penalty în repriza secundă. În ultimul meci ne-a învins Olanda și am terminat grupa pe locul 3, respectiv am venit acasă.

Euro 2016, de uitat...

O întreagă țară a așteptat ediția 2016 a Europeanului de fotbal. Aveam speranțe că ne vom comporta onorabil, că vom reuși să trecem mai departe de o grupă relativ ușoară. Dar românii nu s-au ridicat la înălțime, au părăsit competiția pe ușa din dos, se află deja acasă de câteva zile. Ne-a lipsit curajul, determinarea, valoarea.

După primul meci din grupă, contra Franței, am fost mulțumiți de atitudine. În pofida faptului că am pierdut cu scorul de 2-1. Anghel Iordănescu a deschis campionatul folosind următorii jucători: Ciprian Tătărușanu - Cristian Săpunaru, Vlad Chiricheș (cpt.), Dragoș Grigore, Răzvan Raț, Nicușor Stanciu (Alexandru Chipciu 72), Ovidiu Hoban, Mihai Pintilii, Adrian Popa (Gabriel Torje 82), Florin Andone (Denis Alibec 61), Bogdan Stancu.

În meciul al doilea, România a dezamăgit cumplit contra Elveției. Oarecum ciudat, ne-am bucurat după înfrângerea cu Franța, dar ne-am supărat după egalul cu Elveția, scor 1-1. Sigur, toate acestea din cauza jocului. România lui Anghel Iordănescu nu merita acel punct, după joc. Aveam să realizăm o remiză și toate gândurile se îndreptau spre decisivul România - Albania de la Lyon. Dar echipa noastră a continuat să dezamăgească și a pierdut cu 1-0 meciul. Adică ne-am asigurat biletele de întoarcere spre casă.

Și după opt ani de așteptare ne-am ales cu nimic. Ne gândim acum la următorul turneu final. Avem vreo șansă la Mondialul din 2018? La cum stau lucrurile... Dar mai avem timp până la Europeanul din 2020. Atunci vom aniversa 60 de ani de la înființarea turneului, iar competiția se va desfășura în 13 orașe ale Europei. Iar Arena Națională din București va găzdui meciuri din faza grupelor și din optimele de finală. Dar până atunci, multe se vor mai schimba, desființa în fotbalul sărac din România.

Ionuț B.

Noua Ordine Mondială este formată de fapt din mai multe etape de orânduiri sociale care își succed una altora până în momentul în care absolut toți oamenii vor fi controlați, însemnați și folosiți după bunul plac al celor care conduc lumea.

MAGAZIN

Stăpânii din umbră ai lumii - iluminatăii

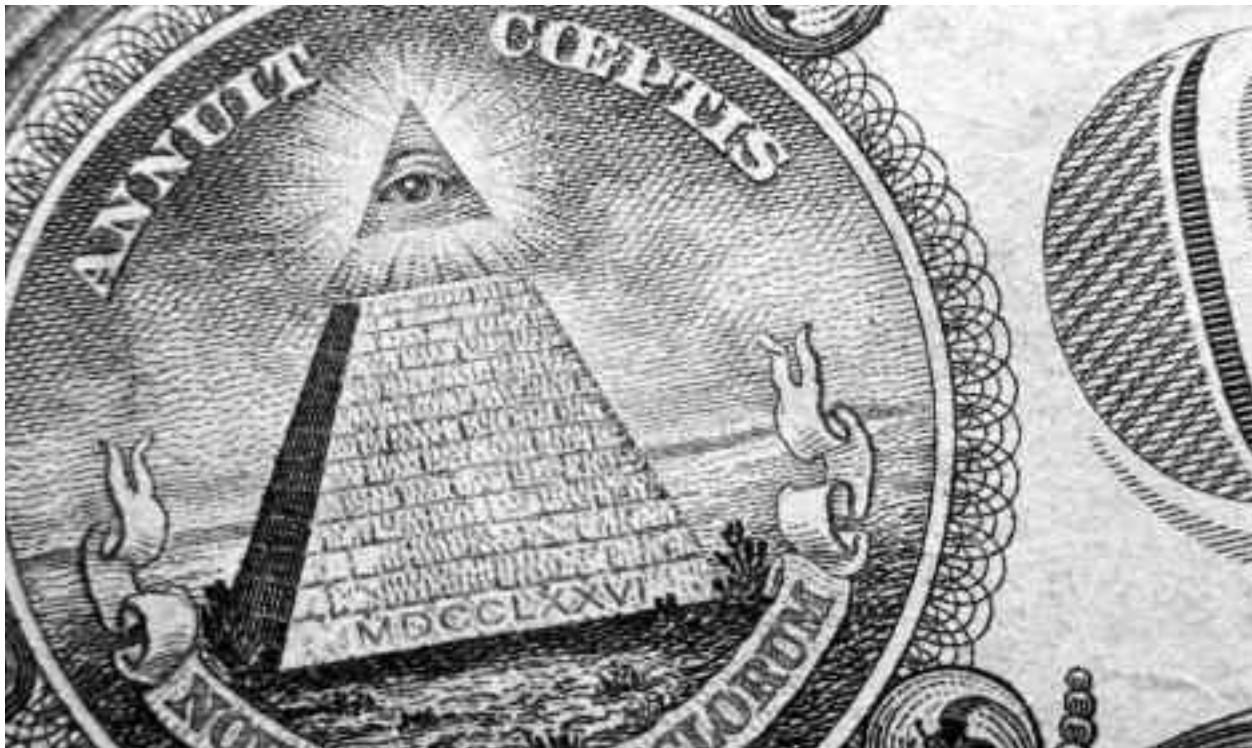
Ceea ce îndeobște numim realitate istorică este un fenomen care se desfășoară pe două planuri.

Primul plan este cel vizibil, la îndemână oricărui om care iese pe stradă sau accesează televiziunile și Internetul. Nu este decât vârful aisbergului. Cel de al doilea plan este nevăzut pentru cei mulți. În această dimensiune ascunsă se pune la cale însăși viitorul lumii. Autorii? Un grup ocult care veghează destinele omenirii de mii de ani. Cei care au auzit de ei, le spun Iluminații.

Mare parte din ceea ce servește mass-media sunt minciuni și manipulări grosolane. Că tot ce se spune "liber" nu este decât rezultatul unui fals care izvorăște dintr-un lung șir de minciuni oficiale.

"Puterea" acestei lumi nu este a SUA, Rusia, China, Japonia, sau U.E.

În acest caz, vei descoperi încetul cu încetul că "Puterea" acestei lumi nu este aceea pentru care se bat în prezent Statele Unite, Rusia, Japonia, U.E. Toate aceste puteri economice și militare nu sunt decât niște piese de joc, mânuite din umbră de adevărații stăpâni ai planetei. De acolo, din anonimul întinericului, ei leagă și dezleagă mersul lucrurilor. De la cel mai înalt nivel imaginabil al puterii, acest for necunoscut celor mulți guvernează aproape nestingerit. Ei fac legi și revoluții, ei instaură guverne, ei hotărăsc ce țări dispar pentru că altele să le ia locul. Ei "fabrică" noi ideologii și chiar religii. Se spune că ei au creat orânduirea capitalistă, tot ei au creat-o și pe cea comunistă. Au eliminat comunismul din istorie ca pe o măsă stricată atunci când au considerat că nu mai corespunde cu planurile lor. Ei făuresc tratatele militare și economice internaționale, ei schimbă regimuri politice și președinți de state, ca pe niște simple piese uzate ale unei mașini. Pentru ei, Lojile Masonice de orice rit, N.A.T.O., Grupul Bilderberg, O.N.U., Comisia Trilaterală, defuncta U.R.S.S. și alte organizații pe care le-am văzut sau le vedem încă defilând pompoase la televizor, nu sunt altceva decât "terenul de lucru" al stăpânilor din umbră. Despre identitățile și naționalitățile Iluminaților nu se cunosc decât foarte



Iluminații lucrează pentru îndeplinirea unei adevărate succesiuni de Noi Ordini Mondiale

puține lucruri, după cum este ușor de bănuț. În schimb planurile lor devin vizibile pe măsură ce "valul" de pe ochii celui care vrea să afle. Puterea lor este cu adevărat mare și temută de oricine ajunge să afle câte ceva despre ei. De-a lungul mileniilor, au desăvârșit o artă a conspirației până aproape de piscul perfecțiunii.

Proba de neștirbit a Timpului le-a șlefuit politica în patru mari direcții, simple și greu de contracarat: 1. Creează conflicte și războaie în care cele două părți provocate, lupta una împotriva celeilalte și nu contra adevăratului instigator; 2. Nu apar niciodată în văzul tuturor; 3. Finațază toate părțile implicate în conflict; 4. Trec întotdeauna drept instanța împaciuitoare care pune capăt conflictelor.

Totuși, succesul lor mondial nu se bazează pe politică lor inteligentă - diabolică, cât pe inerția și superficialitatea marilor mase de oameni din întreaga lume, care înghit tot ce li se servește drept viață zilnică și realitate palpabilă. Mase de oameni care se lasă docil conduse precum o turmă de oi de peste 6 miliarde de

capete. Li se spune Iluminații, dar nu vă gândiți că vreunul dintre ei a atins Iluminarea spirituală. Termenul le-a fost atribuit mai degrabă din frică și obediență. Averile lor sunt incredibile, întregul sistem bancar mondial este la picioarele lor. Milionarii din topurile "Forbes" nu sunt decât niște simpli băieți de minge pe lângă cei care dețin adevărata putere consolidată prin sume de ordinul miilor de miliarde de dolari.

Istoria oficială amintește gruparea Iluminații drept o organizație ocultă care a luat naștere undeva în anul 1776. Adevărul este vechi de mii de ani.

Cu mult înainte de apariția Masoneerilor sau a oricărei organizații oculte, undeva printre nisipurile Orientului Apropiat, se pune la cale o conspirație al cărei scop final era dominarea întregii lumi.

Primul secret necesar conducerii oamenilor este strict legat de supremația asupra opiniei publice. Astfel se poate provoca atâta vrajba, îndoială și păreri contradictorii, încât oamenii de rând nu se

pot orienta în această harababură și sunt convinși că este mai bine să nu aibă vreo opinie personală cu privire la politică.

Trebuie aprinse și atâtea pasiunile poporului. În acest scop, trebuie creată o literatură murdară, facilă, lipsită de spiriți dezgustătoare. Mai departe ține de datoria presei să demonstreze neputința non-Iluminaților în toate domeniile activităților umane.

Iluminații lucrează pentru îndeplinirea unei adevărate succesiuni de Noi Ordini Mondiale.

Noua Ordine Mondială este formată de fapt din mai multe etape de orânduiri sociale care își succed una altora până în momentul în care absolut toți oamenii vor fi controlați, însemnați și folosiți după bunul plac al celor care conduc lumea.

Ultima formă a Noii Ordini Mondiale ar fi aceea în care Iluminații vor restrânge numărul oamenilor de pe planetă de la câteva miliarde la câteva milioane. În acest scop vor crea războaie, crize alimentare, noi boli și virusuri fără leac.

Este 666 "Cifra Diavolului"?

În unele ediții ale Noului Testament, "Numărul Fiarei" apare ca fiind 616.

Cu toții cunoaștem semnificațiile atribuite de-a lungul timpului numărului 666. În Noul Testament, se face referire la el ca fiind „Cifra Diavolului”, iar din epoca modernă a început să fie cunoscut drept „Numărul Antichristului”. Totuși,



ce îi face pe oameni să creadă că această cifră ar putea fi malefică? Când și unde a apărut această concepție? Răspunsurile ni le dau specialiștii în numerologie.

Experții de la Numberphile susțin că cifra 666 nu are proprietăți matematice remarcabile, însă dacă studiem trecutul său putem afla detalii fascinante referitoare la modul în care Biblia a fost scrisă inițial.

Din câte se pare, cea mai evidentă dovadă este prezența numărului în Cartea Apocalipsei. Aici, numărul este utilizat ca și cod, într-un mod destul de evident.

Textul Cărții Apocalipsei a fost redactat inițial în limba greacă veche. În textele redactate în această limbă, numerele sunt scrise sub forma literelor, la fel cum se întâmplă și în cazul celeilalte limbi principale în care a fost scrisă Biblia, cea ebraică.

Pentru un număr mic, primele litere ale alfabetului grecesc, alfa, beta și gama, sunt echivalentele cifrelor arabe 1, 2 și 3. Apoi, la fel ca și în cazul cifrelor romane, atunci când sunt formate numere mari, cum ar fi 100, 1.000 sau 1.000.000, acestea sunt reprezentate prin propria lor combinație specială de litere. „Acest lucru înseamnă că fiecare cuvânt are o valoare numerică”, menționează prezentatorul clipului.

În capitolul 13 din Cartea Apocalipsei este menționată următoarea frază: „Lăsați-l pe cel care înțelege să identifice semnificația numărului fiarei, căci el este, de fapt, numărul unui om. Numărul lui este 666”. Așa cum este menționat în videoclip, „este aproape ca și cum în text s-ar spune: am să-ți dau o ghicitoare, tu trebuie să găsești numărul Bestiei”.

Prin urmare, ce se întâmplă dacă „traducem” numărul 666 folosind alfabetul grecesc?

Având în vedere ura populației iudaice împotriva Imperiului Roman și, în special, împotriva unuia dintre liderii săi, împăratul Nero, considerat a fi un om deosebit de rău, mulți istorici au căutat referințe în textul biblic pentru a studia trecutul omenirii.

Studiind textul original, vom vedea că, în acest pasaj, „literele” 666 sunt, de fapt, scrise în ebraică. Dacă vom traduce semnificația acestora, vom afla că ele se citește „Neron Kesar”, adică „Nero Caesar” sau împăratul roman Nero.

La acea vreme, nimeni nu se încumeta să menționeze într-o carte: „Nero este sursa tuturor nenorocirilor”, menționează Pete în videoclipul postat pe YouTube.

Faptul că cifra 666 nu are nici un fel de proprietăți matematice remarcabile nu este în totalitate adevărat, deoarece ea poate fi descrisă și sub formă de număr triunghiular.

Pagină realizată de Mihai G.

Universul se extinde mai repede decât credeau cercetătorii

Universul se extinde mai repede decât se crezuse anterior.

Aceasta fiind o descoperire surprinzătoare care ar putea testa o parte a teoriei relativității a lui Albert Einstein, un pilon al cosmologiei rezistent la provocările științei de un secol de când a fost creată, relatează Reuters.

Descoperirea că universul se extinde cu cinci până la nouă procente mai repede decât se credea, anunțată în comunicate de presă comune ale NASA și Agenției Spațiale Europene, stârnete, de asemenea, ipoteze despre ce umple 95% din cosmosul care nu emite lumină și nici radiații, au mărturisit oamenii de știință.

Universul deține particule subatomice necunoscute



„Poate universul ne păcălește”, a spus Alex Filippenko, astronom la University of California, Berkeley și coautor al unei viitoare lucrări despre această descoperire

care va fi publicată în revista "The Astrophysical Journal".

Rata de expansiune a universului nu se potrivește cu predicțiile bazate pe măsurători ale radiației remanente provenite din explozia inițială (Big Bang), care a dat naștere universului cunoscut cu 13,8 miliarde de ani în urmă.

O posibilitate pentru această discrepanță este că universul deține particule subatomice necunoscute, similare cu neutrini, care călătoresc aproape la fel de repede ca viteza luminii (300.000 de kilometri pe secundă).

O altă idee este că așa-numita „energie întunecată”, o forță misterioasă, anti-gravitatională, descoperită în 1998, ar putea împinge galaxiile mai departe una de alta cu o putere mai mare decât cea estimată inițial.

„Acest lucru poate fi un indiciu important pentru înțelegerea acelor părți din univers care alcătuiesc 95% din tot

și care nu emit lumină, cum ar fi energia întunecată, materia întunecată și radiațiile întunecate”, a declarat într-un comunicat fizicianul Adam Riess de la Telescope Science Institute din Baltimore (statul Maryland).

Mișcarea mai rapidă a Universului ridică, de asemenea, problema posibilității ca teoria generală a relativității a lui Einstein, care servește ca șafodaj matematic pentru calcularea modului în care interacționează elementele construcției de bază ale materiei, ar putea să fie ușor greșită, a spus NASA.

Riess și colegii săi au făcut această descoperire prin construirea unei etalon cosmic mai bun pentru calculul distanțelor.

Ei au folosit telescopul spațial Hubble pentru măsurarea unui anumit tip de stele, cunoscute sub numele de variabile Cefeide, din 19 galaxii situate dincolo de Calea Lactee.

Eva Longoria a avut o nuntă de poveste în Mexic

O ceremonie intimă în aer liber, cu vedere spre lac, trei rochii splendide create de cea mai bună prietenă, Victoria Beckham, și un mesaj personal din partea președintelui Barack Obama. Acestea au fost doar câteva dintre "ingredientele" nunții de vis ce a avut loc în Mexic.

Eva Longoria (41 de ani) nu și-ar fi putut dori o zi mai frumoasă sau mai deosebită cu ocazia căsătoriei sale cu cel care-i este alături de trei ani, magnatul media José "Pepe" Antonio Bastón (47 de ani), de-a lungul unui weekend de sărbătoare care a început pe 20 mai. "Am așteptat o astfel de zi de când mă știu. Întotdeauna ne-am simțit ca soț și soție dar sunt extrem de fericită că acum este oficial. A fost o zi uimitoare, exact cum ar trebui să fie o nuntă și atât de multă distracție," își amintește actrița proaspăt căsătorită.

Ceremonia civilă a avut loc vineri, 20 mai, la reședința lui Sharon și Emilio Azcarraga, proprietarul companiei multimediei mexicane Televisa, unde Pepe este președinte. Invitații au participat la o cină de bun-venit, mâncarea servită fiind pregătită de faimosul chef mexican Enrique Olvera. În următoarea zi, 80 de oaspeți s-au adunat în grădinile casei celor doi miri din Valle de Bravo, aflată pe malul lacului Avândaro, la vest de Mexico City. Printre ei s-au aflat cântărețul Ricky Martin, actrița Melanie Griffith, prezentatorul TV Mario Lopez, precum și David Beckham alături de soția sa Victoria, cea care a creat trei ținute speciale pentru mireasă, purtate de aceasta de-a lungul weekend-ului presărat cu petreceri. "Am rugat-o pe Victoria să-mi creeze rochia fiindcă am dorit să fie ceva special și făcut cu dragoste." Pe lângă rochia lungă pe care Eva a purtat-o în timpul ceremoniei religioase, Victoria a creat și o versiune mai comodă pentru petrecere și o a treia piesă pentru ceremonia civilă din ziua anterioară. "Victoria a fost și unul dintre martorii mei – a semnat hârtia care confirmă că am fost acolo, așa că a fost un weekend Victoria Beckham," a glumit Eva.

Soția lui David Beckham a ajutat-o pe viitoarea mireasă să-și pună și pantofii, special creați de Brian Atwood ca dar de nuntă, precum și bijuteriile Messika. Părul miresei, purtat desfăcut, a fost aranjat de hair-stilistul vedetelor de la Hollywood Ken Paves, bun prieten al celor două, machiajul fiind realizat de Elan Bongiorno. Florarul vedetelor Preston Bailey a creat un coridor suspendat din glicine albe și lumini, inspirat din filmele de la Hollywood, cu scări din oglindă care duceau la altar, astfel încât Eva să-și poată face o intrare grandioasă.

Cea care a condus-o pe actrița la altar a fost mama ei, Ella Eva Mireles, deoarece tatăl Evei nu mai poate călători cu avionul. "Ne-a trimis toată dragostea lui, de acasă din Texas. Îl adoră pe Pepe," spune Eva. Precedată de fiicele din prima căsătorie a miresei, mireasa și-a făcut apariția ducând un buchet extrem de simplu, dintr-un singur fir de gladiolă albă, alăturându-se viitorului ei soț, la fel de elegant într-un costum gri Brunello Cucinelli, în fața altarului pe care se afla o cruce mare albă și două sculpturi florale în formă de aripi de fluture sub bolta de glicine și lumini aurii.

Trupa de jazz Carte Blanche a cântat la ceremonia ce a avut loc la apusul soarelui, slujba religioasă fiind oficiată în engleză și spaniolă de către părintele Pedro. În timp ce mirii își puneau verighele și își rosteau jurăminte, se pregătea o surpriză pentru Eva, materializată în prezența fostei sale colege de platouri din serialul "Neveste disperate", Vanessa Williams, care și-a făcut apariția cântând piesa ei "Save the Best for Last". "I-am spus lui Pepe că adoram acea melodie, apoi m-am întors și am fost uimită să o



văd pe Vanessa acolo!"

Alte surprize au fost reprezentate de mesaje video speciale din partea lui Hillary Clinton și Serena Williams. Chiar și președintele Barack Obama a trimis un mesaj pentru a le ura mult noroc mirilor. "Asta a fost foarte frumos deoarece în urmă cu aproximativ un an, l-a întrebat pe Pepe când avea de gând să mă ceară de soție. Așa că este, într-un fel, și meritul lui," a declarat Eva, care a lucrat alături de Obama în campania electorală din 2012. La nuntă au luat cuvântul surorile Evei, frații lui Pepe și mirele, care au adus lacrimi de fericire și emoție în ochii actriței. "Totul m-a făcut să plâng, mai ales discursul lui Pepe, care a vorbit despre noi ca o familie – eu, el și copiii lui, acest lucru fiind cel mai important." Atât Eva, cât și Pepe au mai fost căsătoriți: Eva cu actorul Tyler Christopher și cu

jucătorul de baschet Tony Parker, iar Pepe cu Natalia Esperón, cu care are trei copii – un fiu José, fiicele Tali și Mariana. Eva și Pepe s-au cunoscut în Mexico City cu trei ani în urmă, prin intermediul prietenului lor comun, designerul de interior Ricardo Barroso, și s-au logodit în timpul unei călătorii în Dubai din luna decembrie. Ricardo s-a aflat printre prietenii apropiați și membri ai familiei care au fost alături de cei doi miri la recepția de nuntă. Muzica pentru cocktail-ul dinaintea de ceremonie a fost asigurată de Pro Down, o trupă formată din muzicieni cu dizabilități, în semn de iubire pentru sora mai mare a actriței care se află în aceeași situație și care a inspirat-o pe vedetă să înființeze o fundație umanitară în sprijinul persoanelor cu dizabilități.

Cina a fost servită într-un cort impo-

dobit cu candelabre florale din cristale și din glicine. Pereții au fost acoperiți de perdele din cristale în timp ce mesele au fost decorate cu aranjamente superbe din trandafiri albi, bujori, lalele, orhidee și zambile.

Primul dans al mirilor a avut loc pe melodia "Quiero Casarme Contigo", interpretată de cântărețul columbian Carlos Vives. În cadrul unei alte surprize a lui Pepe pentru mireasa lui, Carlos a apărut în persoană pe scenă pentru a interpreta cântecul lor special după ce anterior își ceruse scuze într-un mesaj video că nu putea lua parte la petrecere. Mare iubitoare de distracție, mireasa a urcat pe scenă alături de Ricky Martin pentru a cânta împreună cu acesta "Livin' La Vida Loca".

David și Victoria Beckham au dansat și ei toată noaptea, bucurându-se pentru

cei doi miri. Creatoarea de modă britanică a postat mai multe mesaje pe Instagram, în care-și arăta iubirea pentru soțul ei și admirația pentru Eva și Pepe. "Cea mai deșteaptă și cea mai frumoasă femeie pe care am întâlnit-o vreodată. Mă simt onorată să te numesc prietena mea. O zi atât de minunată, plină de iubire. Îl adorăm pe Pepe!" Un uimitor foc de artificii – o altă surpriză a lui Pepe – a uimit invitații, urmat de un tribut al anilor '80 susținut de trupa Matute, care a distrat oaspeții până dimineața.

Unul dintre invitați a spus în discursul său că cei doi miri sunt ca un amestec fin de vinuri – Eva este un cabernet, iar Pepe este un merlot, echilibrându-se unul pe altul. "Ne respectăm reciproc, ne sprijinim în tot ceea ce facem și realizăm cât de norocoși suntem că ne-am găsit unul pe altul."