

**Calmează durerile reumatice
cu unguentele Hypericum**

PAGINA 5

**Consumul de usturoi, recomandat
în caz de gripe și bronșite**

PAGINA 8

**În iarna aceasta se
poartă căciulile cu moț**

PAGINA 7



Anul XV Nr. 720

Duminică 29 ianuarie 2017

Informația de **Duminică**

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

Top Secret: ce urmărea CIA la Satu Mare în anii '60?

Agencia Centrală de Informații (Central Intelligence Agency - CIA) a SUA a publicat online milioane de documente desecretizate. Printre acele documente se numără și unele care descriu orașul Satu Mare.

În acest scop, am selectat și am tradus un astfel de raport pentru cititorii noștri care nu cunosc limba engleză. Ceea ce remarcăm în primul rând sunt bogăția și acuratețea datelor, prezentate până în cele mai mici detalii (de exemplu, mărirea spațiului ocupat de anumite instituții). Primează în text descrierea, iar evaluările și interpretările

apar doar sporadic.

O problemă pe care am întâmpinat-o este cea a unor informații șterse, altele ilizibile, probabil în urma utilizării unor copiatoare de slabă calitate. Observăm la capitolul Personalități nume de directori de întreprinderi și instituții, cunoscute celor mai vârstnici. Interesant este că o parte din informațiile corespunzătoare acestor nume sunt șterse. Toate obiectivele au trimitere la o hartă unde sunt marcate cu numere.

În măsura în care spațiul tipografic ne-a permis, am redat și structura informațiilor, așa cum au fost consemnate în raport.

Continuare în pagina 3



Allen W. Dulles, șeful CIA în perioada 1953-1961, veteran din Al Doilea Război Mondial

La Bruxelles a nins cu lapte praf

Un grup de producători de lapte europeni au "inzăpezit" cu un strat fin de lapte praf piațeta din fața clădirii Consiliului european de la Bruxelles, unde avea loc o reuniune a miniștrilor agriculturii din Uniunea Europeană, relatează AFP. Cei circa 60 de manifestanți, veniți din Belgia, Germania, Franța, Olanda sau Lituania, la apelul sindicatului European Milk Board, contestă decizia Comisiei europene de a readuce treptat pe piață stocuri de lapte praf care au fost retrase pentru a încerca să stabilizeze prețurile într-un moment de criză de supraproducție. La finele lui noiembrie, CE a hotărât repunerea în vânzare a unei părți din stocurile acumulate de peste un an în statele membre, adică 6% din cele 355.000 de tone.

Angela Merkel și-ar dori o mașină fără șofer

Cancelarul german, Angela Merkel, în vârstă de 62 de ani, a declarat joi că abia așteaptă să-și cumpere o mașină fără șofer la bătrânețe pentru a putea să se deplaseze în continuare, relatează DPA. "Sunt fericită că această evoluție intervine într-un moment în care și eu îmbătrânesc", a declarat Merkel. Liderul german a mai afirmat că va încerca să se bucure de beneficiile unei mașini fără șofer imediat ce această tehnologie se va maturiza.

Se împlinesc 72 de ani de la deportarea șvabilor sătmăreni în URSS



Aproximativ 70.000 de etnici germani din România au fost deportați

PAGINA 4

Câinii de rasă din Satu Mare premiați la expozițiile internaționale

La Satu Mare avem câini foarte buni, rase valoroase atât pe plan național, cât și internațional. Sunt cuvintele președintelui Asociației Chinologice Române Satu Mare, medicul veterinar dr. Molnar Zsolt. Pornim de la această afirmație, într-o frumoasă călătorie pe tărâmul crescătorilor de câini, diferența dintre crescătorii de câini care fac acest lucru cu pasiune și înmulțitorii de câini fiind una enormă.



PAGINA 9

Un film produs în România, nominalizat la Oscar și Cesar

Lungmetrajul „Toni Erdmann” tratează tema obsedantă a momentului, ruptura drastică între generații. Tatăl parcurge distanța între Germania și România doar pentru a echilibra viața fără sens a fiicei sale. Cum se spune, face totul pentru ea. Discret sau intruziv, o urmărește pas cu pas în viața sa corporatistă din România. Drog, eșec sentimental, tranzații eșuate, partyuri trăznite, toate îl au drept martor „din umbră” pe tatăl care îi spune fetei sale că viața merită trăită și trebuie trăită altfel. Toni Erdmann” spune povestea lui Winfried care o vede rar pe fiica lui, Ines, în permanență prinsă cu jobul ei.

PAGINA 10

CRONICARI

Regele englez Henric al VIII-lea a murit acum 470 de ani

Cele mai cunoscute două lucruri despre Henric al VIII-lea, rege al Angliei, sunt faptul că a avut șase soții, dintre care și-a executat două, și faptul că a separat biserica Angliei de papalitate. Dacă primul lucru ține mai mult de poveștile incitante ale istoriei, cel de-al doilea - despărțirea de Roma - a jucat un rol extrem de important în istoria țării. În anii 1530, el a anulat jurisdicția papală și s-a autodeclarat șef suprem al Bisericii pe pământ. Desigur, în multe privințe biserica Angliei era mai strâns legată de monarh decât de papă - episcopii erau nominalizați de rege din rândul consilierilor și diplomaților săi. Dar un act atât de îndrăzneț precum proclamarea supremației regale în fața Papei era nemaivăzut în toată Europa.

Henric al VIII-lea a fost și un rege războinic. În 1513, 1523 și la mijlocul anilor '40 a lansat invazii în Franța și a continuat să pretindă că el este adevăratul rege al Franței. Ambițios, el a cheltuit o avere pentru campaniile militare din Scoția și Franța. De asemenea, regele a fost un pasionat constructor. Puțini monarhi au investit atât de mult în palate grandioase și cabane de vânătoare.

Mai e și chestiunea celor șase soții, cea mai răspândită și discutată problemă cu privire la Henric al VIII-lea. Mai întâi, Caterina de Aragon, soția pe care a repudiat-o atunci când s-a îndrăgostit de Anne Boleyn; Anne, mama viitoarei Elisabeta I, executată trei ani după căsătorie pentru adulter; a treia soție, Jane Seymour, care moare la scurtă vreme după ce dă naștere singurului fiu al regelui, Edward; Anne de Cleves, în urma unei căsătorii aranjate din motive diplomatice și anulată cât s-a putut de repede deoarece regele o considera respingătoare din punct de vedere fizic; apoi foarte tânăra Catherine Howard, și ea executată, tot pentru adulter; și ultima căsătorie, cu Katherine Parr.

Regele a fost inconjurat de mai mulți consilieri foarte bine pregătiți - Thomas Wolsey, Thomas More, Thomas Cromwell, cu ajutorul cărora și-a administrat foarte bine regatul. Henry se pricepea foarte bine la a-i lăsa pe miniștrii săi să-și asume responsabilitatea pentru politicile nepopulare - de la impozite la dizolvarea mănăstirilor.

În fața opoziției și refuzului de a se supune, niciun alt rege (sau regină) Tudor nu a fost atât de nemilos. Departele de a fi un rege influențabil, manipulat, Henric al VIII-lea a fost un monarh implacabil, devenit - în anii 1530 - un tiran, dar unul care a schimbat definitiv fața Angliei. A murit la data de 28 ianuarie 1547.

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

Dimitrie Eustatievici a urmat cursurile prestigioasei Academii Teologice din Kiev, înființată de Mitropolitul Român Petru Movilă, unde a învățat Teologia și Filosofia în limbile de cultură ale timpului: slavă, latină și greacă. Din anul 1786, a preluat de la tatăl său funcția de Director al Școlilor Naționale Românești Ortodoxe din Transilvania cu sediul la Sibiu, unde a înființat și primul curs de formare a dascălilor ortodocși.

Dimitrie Eustatievici a scris o cronică despre Neagoe Basarab, text istoric păstrat și folosit de-a lungul anilor

Dimitrie Eustatievici s-a născut în anul 1730 în Scheii Brașovului, și a decedat în anul 1796, a fost înmormântat la Brașov. Tatăl său Eustatie Grid, a fost protopop ortodox la Biserica „Sfântul Nicolae din Scheii Brașovului”. A învățat carte la Școala de pe lângă Biserica Sfântul Nicolae din Scheii Brașovului, prima școală românească din acele timpuri sub îndrumarea directă a tatălui său.

Din anul 1774 a urmat cursurile prestigioasei Academii Teologice din Kiev, înființată de Mitropolitul Român Petru Movilă, unde a învățat Teologia și Filosofia în limbile de cultură ale timpului: slavă, latină și greacă.

Din anul 1786, a preluat de la tatăl său funcția de Director al Școlilor Naționale Românești Ortodoxe din Transilvania cu sediul la Sibiu, unde a înființat și primul curs de formare a dascălilor ortodocși.

Apoi a mai fost și inițiatorul primei reviste economice, a mai scris cărți bisericești și manuale școlare.

Printre cele mai importante lucrări ale lui Dimitrie Eustatievici se numără: Gramatica Românească (1755-1757), Ducerea de mână sau povățuire către Aritmetică sau Socoteală (1789), lucrarea bilingvă în Limba Română și în Limba Germană, Scurt Izvod pentru lucruri obștești și deshlire în scrisori în multe chipuri (1792), Dezvoltele și Tălcurile Evangheliei (1792).

În Cronica sa din 1780, păstrată peste vremuri, se referă la domnia lui Neagoe Basarab

„Acest domn Neagoe Basarab Vodă, a fost feciorul Pârului Vornicului, nepot de frate, a banului Barbului Craioveanul, care în domnia sa multe milostenii și bunătăți au făcut pe la Ierusalim, pe la sfetogoră, trimițând milostenii și înroind sfintele mănăstiri vestite.

Au făcut și în țară două mănăstiri vestite: una este Mitropolia din



Dimitrie Eustatievici s-a născut în anul 1730 la Scheii Brașovului

Târgoviște, iar a doua mănăstirea de la Curtea Argeș.

Această mănăstire atât au făcut-o de iscusită cu mare meșteșug și cu multă cheltuială, care în toată țara muntenească și în țara moldovii nu se află - cu mare iscusință și cu mare meșteșug: cioplitura pietrelor fiind pe dinăuntru înfrumusețată cu zgârieturi și cu alte lu-

cruri scumpe, au cheltuit multă sumă de bani la această mănăstire, fiind de mare laudă și pomenire veșnică.

Acest fericit domn a fost începător la zidirea acestei Sfinte Biserici din Bolgarsegul Brașovului, ce este hramul Sfântului Făcătorului de minuni Nicolae.

Acest domn cât a stăpănit în nouă ani au avut liniște și pace au fost temători de Dumnezeu, mult milostivi.

Că în zilele Radului Voievod, care a construit mănăstirea din Deal, fiind Nifon Patriarhul Țariganului Mazilit și fiind la Țara Românească în zilele lui Radu Vodă și din oarecare pricină fiind scandalisit Radu Vodă asupra patriarhului, au căzut sub blestem.

Acest Neagoe Vodă fiind la domnia Radului Vodă, Vătaf de vânători multă purtare de grijă avea și miluia pe patriarhul de la care a luat mare Blagoslovenie.

Iară după ce au trecut mulți ani și luând Domnia acest Neagoe Vodă și știind că Radu Vodă să fie afurist de patriarhul Nifon, vrând să facă acel mult bine, ca să se deslege de blestem și fiindcă acest patriarh a fost răposat la Sfetogora, au trimis boierii cu scrisori la părinții de la acea mănăstire, unde au fost îngropați, ca să aducă trupul patriarhului.

Și aducând i-au ieșit înainte Domnul și cu Arhierii și cu multă Gloată înainte și l-au dus cu mare evlavie și cinste în Târgoviște.

După aceea l-au dus la mănăstirea cea din Deal, unde era Radu Vodă și au pus Moaștele sfântului pe mormântul lui. Adunatu-s-au Vladicii, Egumenii, preoți de au făcut slujbă și Denii și când au fost într-o noapte, (O Doamne, cât sunt lucrurile tale minunate), s-au făcut un trăznet și s-au spart piatra de pe mormântul Radului Vodă, precum se vede până în ziua de astăzi, și din trupul sfântului au început a curge un izvor de apă și au intrat în mormântul Radului Vodă, de au spălat tot trupul lui cel grozav și a rămas curat.

Acest Neagoe Vodă a adus și o icoană de la Țarigrad, cu chipul Domnului

Christos în care un răufăcător a dat cu un cuțit în chipul Domnului și a ieșit sânge. Se află acea Icoană la Argeș la mănăstirea Sa.

În anul 1521 s-au pristăvit Neagoe Vodă și în urma sa a fost multă gâlceavă pentru domnie, că rămânându-i doi cononi mici, Theodosii și altul cu muma lor Despina, ci o seamă de boieri au ridicat domn pe Preda, ce zic să fi fost frate cu Neagoe Vodă și în urma sa a fost multă gâlceavă.

Iară pribegii ce au fost în domnia lui Neagoe Vodă, pribegii în Moldova au zind Pohitiță de dâșii moartea lui Neagoe Vodă, au venit în țară și împreună cu Bozoianii au ridicat alt domn, pe unul Radu Călugărul.

După aceasta, după rândul altor domni au mai fost și încă alt Radu Vodă Călugăr, ce au fost Egumen la Argeș, pe care l-au ridicat boierii, domn la anul 1536, pe care din Paisie l-au numit Raduc. Acesta a zidit mănăstirea Mislea, ce nu e departe de Câmpina.

În zilele domnului Neagoe Vodă și a lui Bogdan Vodă de la Moldova s-au arătat un semn mare și minunat spre cer, chip de om, și s-au arătat vreo câțeva vreme și iar au pierit.

Așisderea tot la această lună s-au făcut mare cutremur de pământ arătându-se acest semn

Această Cronică a apărut în Revista Brașoveană „Deșteptarea”, 1906 numărul de la 30 martie.

Textul a mai fost publicat din nou în Buletinul Comisiei Istorice a României Volumul XII-lea 1933 p.59, 99 de Nicolae Iorga sub titlul „Însemnări de Cronică ale Clericilor din Scheii Brașovului”, după un manuscris de pe la 1780-1782 păstrat de Andrei Bârsan.

Nicolae Iorga presupune că acest manuscris ar fi al lui Dimitrie Eustatievici, cunoscutul autor al acelei dintâi Gramatici Românești.

Ioan Corneanu, Lacrima Teocan Istrăuan din Cartea în Manuscris: Cronicari Români din Ardeal

Mesajul Arhiepiscopului Major Lucian Mureșan pentru Săptămâna de Rugăciune pentru Unitatea Creștinilor 2017

Urmând pilda și cuvântul Mântuitorului Isus, Cel care în ajutorul pătimirii Sale S-a rugat Părintelui ceresc „ca toți să fie una” (In 17,21), ucenicii din toate timpurile și din întreaga creștinătate nu încetează să ceară de la Dumnezeu Păcii darul unității.

Și această năzuință a celor care îl recunosc și îl adoră pe Isus Mesia Cel așteptat, devine mai intensă în timpul anualei Săptămâni de Rugăciune pentru unitate, în care creștinii se cunosc, meditează și mai ales se roagă împreună, pentru ca dorul Divinului lor învățător să devină realitate. Cu această fericită ocazie, se cuvine a medita la îndemnul adresat de Sfântul Apostol Pavel creștinilor din Efes: „Cristos să se sălășluiască, prin credință, în inimile voastre” (Ef 3,17). Astfel și noi cu toții să ne plecăm „genunchii înaintea Tatălui” (Ef 3,14), spre a cere să fim „întăriți prin Spiritul lui” (Ef 3,16) și să cunoaștem „iubirea lui Cristos, cea mai presus de cunoștință” și a ne umple „de toată plinătatea lui Dumnezeu” (Ef 3,19). Repetăm adesea că darul iertării și al

unității nu se vor îndeplini decât printr-o curățire a resentimentelor și o „purificare a memoriei”. Avem însă cu toții datorită de a cere și de a primi iertare pentru greșelile săvârșite. Așa cum ne rugăm în rugăciunea pe care Isus ne-o lasă ca pe un testament: „Tată, iartă-ne nouă, precum și noi iertăm”. Sau așa cum Bisericile de tradiție răsăriteană se roagă la Dumnezeiasca Liturghie: „Unitatea credinței și împărțirea Sfântului Spirit cerând”.

În cuvântul rostit în timpul Sfintei Liturghii în biserica patriarhală „Sfântul Gheorghe” din Constantinopol pe 30 noiembrie 2014, Sfântul Părinte Papa Francisc sublinia: „faptul de a ne întâlni, de a privi chipul celuilalt, de a împărții imbrățișarea păcii, de a ne ruga unul pentru altul, acestea sunt dimensiuni esențiale ale drumului spre restabilirea comunității depline la care tindem”. În aceste cuvinte, se pot recunoaște dimensiunile fundamentale ale viziunii ecumenice ale Sfântului Părinte Papa Francisc.

Pe primul loc, este ecumenismul carității, al fraternității și al prieteniei, fiindcă, așa cum afirmă Urmașul lui Petru, „adevărul este o întâlnire, este o întâlnire între persoane”. Fraternitatea dintre

creștini nu este însă un sentiment vag, și nici nu se naște dintr-o formă de indiferență față de adevăr. Ea este zidită pe realitatea supranaturală a Sfântului Botez și este dăruită fiecărui membru al unicului Trup al lui Cristos. Împreună îl mărturisim pe Isus ca Dumnezeu și Domn, împreună îl recunoaștem ca Unicul mijlocitor între Dumnezeu și oameni. De aceea, consider că cei chemați la a păstori Bisericile noastre trebuie să fie conștienți de faptul că mulți creștini din România așteaptă pași concreți de apropiere între noi.

Fiindcă despărțirea și separarea este cu adevărat un prilej de sminteală. Este porunca Domnului, și este, totodată, un imperativ al momentului în care trăim, acela de a continua dialogul. Însă nu un dialog superficial, ci unul sincer și realist, cu răbdare și perseverență, și mai ales în fidelitate față de adevăr. (...) În acest sens, noi, creștinii greco-catolici, credem cu tărie că unitatea este posibilă. Prin jertfa și dăruirea lor, făuritorii Unirii de la 1700, revenind la deplina comuniune de credință cu Scaunul lui Petru, nu au făcut decât să revină la casa părintească. Iar sângele martirilor și al mărturi-

sitorilor noștri, al celor care au crezut cu adevărat în venirea Ceasului Domnului, ne confirmă că această jertfă a fost dorită și pregătită de Mântuitorul pentru Biserica Sa din România. Fiindcă, precum spunea Cardinalul Iuliu Hossu de sfântă pomenire, „Credința noastră este viața noastră”, este bunul nostru cel mai de preț, odorul pe care îl vom prezenta Domnului când ne va chema la înfricoșătoarea Judecată. Suntem conștienți cu toții că metoda cea mai eficientă de a face ecumenism este trăirea conformă cu Evanghelia.

De aceea, încrezători în mijlocirea Fecioarei Maria, Maica lui Cristos și Maica Bisericii, invocăm darul unirii creștinilor. Binecuvântăm prezenta lucrare și pe cei care au ostent pentru realizarea acesteia, cerând Dumnezeului Cel Atotștinător să înnoiască în noi minunea Rusaliilor și, luminați de Spiritul Sfânt, să ajungem a ne bucura împreună de unitatea deplină în Cristos.

+ LUCIAN CARDINAL MUREȘAN ARHIEPISCOP MAJOR AL BISERICII ROMÂNE UNITE CU ROMA, GRECO-CATOLICĂ

Duminică, 29 ianuarie, în organizarea Forumului Democrat German Satu Mare, în colaborare cu Organizația locală FDG și Primăria Căpleni va avea loc o manifestare cunoscută sub numele de "Comemorarea deportării șvabilor sătmăreni în URSS".

Se împlinesc 72 de ani de la deportarea șvabilor sătmăreni în URSS

Din cărțile de istorie am învățat că cel de-al Doilea Război Mondial în Europa s-a încheiat în 8 mai 1945. Aceasta este data oficială, însă, pentru mii, sau chiar zeci de mii de locuitori de pe meleagurile noastre suferințele au ținut încă mulți ani. Iar tragedia vieții lor nu a fost cauzată de naști, ci de biruitoarea Uniune Sovietice.

Despre drama minorității etnice germane din România și a celei din județul Satu Mare după cel de-al Doilea Război Mondial și anii imediat următori, am mai vorbit în paginile ziarelor noastre. Însă, trebuie să menționăm aici, că nu putem vorbi exclusiv despre șvabi, sași, țipțeri, landleri, germani bucovineni, basarabeni, sau regățeni, căci au avut de suferit și foarte mulți maghiari și români deopotrivă. Cifrele exacte cu privire la numărul celor deportați în lagărele din Ucraina (bărbați între 17 și 45 de ani și femei între 18 și 30 de ani) la nivel de țară, n-au putut fi stabilite, ele variind între 64.000 și 70.000. Se știe însă că aproximativ 40.000 dintre aceștia s-au întors în România în anii 1948 - 1949, mulți au plecat direct în Germania, iar o altă parte a murit acolo. După aceleași statistici, în timpul deportării au decedat peste 1.200 de persoane.

Majoritatea șvabilor sătmăreni au fost duși în lagărele din zona Donbassului

Dintre zecile de lagăre organizate în zona Donbassului, șvabii sătmăreni au fost deportați mai ales în cele de la Konstantinivka, Niktor 3 Delta, Nikitovna Zaporojie, Iunkom, Enakiev, Gorod Santa, Beriozovka, Krivoirog, Kapitalna, Rostov Sahti, Krasnoarmeieiski, Orsk Ural, Budionovka, Dneproprejsk, Sahta Artiomia, Dnepropetrovsk-Hetepetovka, Kistekova și altele. Fiecare lagăr purta un număr. Nu neapărat, deportații dintr-o localitate au ajuns în același lagăr. Mulți dintre ei au trecut prin mai multe, fie din cauza necesităților de brațe de muncă, fie ca pedeapsă pentru că încercaseră să evadeze și fuseseră prinși.

Nici despre numărul șvabilor sătmăreni deportați nu există cifre exacte, estimările fiind undeva la 5.000 - 6.000, dintre care, între 700 și 1.000 au rămas să-și doarmă somnul de veci în permastul Donbassului.

Șvabi (și nu numai) din județul Satu Mare au fost deportați în ianuarie 1945, cei mai mulți fiind duși în lagărele de muncă forțată din Stalino și Donbass din fosta Uniune Sovietică. Aproape 1.000 dintre ei au murit în aceste lagăre, iar în prezent, din totalul celor care s-au întors din Rusia, mai trăiesc aproximativ 100, dar cei mai mulți sunt atât de bătrâni și bolnavi încât nu pot lua parte la comemorările organizate anual în luna ianuarie. La comemorarea din Moftin din acest an, care a avut loc miercuri, 25 ianuarie, tocmai din această cauză, dintre cele 6 supraviețuitoare ale lagărelor sovietice aflate încă în viață, nu a putut fi prezentă niciuna. Din cauza gerului și a ghețușului de pe drum, respectabilele doamne, dintre care, chiar și cea mai tânără a trecut de vârsta de 90 de ani, nu s-au putut deplasa până la capela din cimitir.



Șvabii au ajuns în lagărele de muncă din Ucraina, iar în barăcile în care erau cazați erau segregăți în funcție de sex

Emisiune transmisă de ITV în memoria șvabilor deportați

E de datoria noastră și a generațiilor de după noi să vorbim despre aceste evenimente triste, despre victimele și suferințele cauzate de ele, ca niciodată să nu se mai repete. Trebuie să-i facem pe tineri să înțeleagă aceste tragedii și să-i învățăm și pe ei să lupte pentru pace și să prevină cu toată puterea lor un astfel de genocid.

În cursul acestei săptămâni, președintele onorific al organizației regionale a Forumului Democrat German, Johann Forstenheizer și președintele FDG pe județ, Johann Leitner au fost oaspeții studiourilor Informația TV și în cadrul unei emisiuni transmise vineri seara de postul nostru de televiziune au vorbit despre tragedia șvabilor și despre modul în care încearcă ei să facă cunoscute aceste momente de groază pentru tânără generație.

Ei au arătat că și în județul Satu Mare, ca și în alte localități din nordul Transilvaniei, au loc anual manifestări comemorative și simpoziioane, în cadrul cărora ne gândim la miile de sacrificii ale deportării, chiar în prezența foștilor deportați care au supraviețuit în infernul lagărelor de muncă și au avut marele noroc de a-și revedea patria și familiile.

Este binecunoscut că primele deportări din România au avut loc din actuala regiune Satu Mare, în două etape, și anume în 3 ianuarie 1945 și în 31 ianuarie 1945, prima fiind cea mai mare. În lucrarea autorilor Helmuth Berner și Doru Radosav (volum tradus în limba maghiară însuși de Johann Forstenheizer) privind situația de dinaintea deportării, deportarea în sine și urmările acesteia, carte apărută sub egida Asociației Șvabilor Sătmăreni din Germania sub titlul "...și nimeni nu știe de ce" și subtitlul "Donbass. O istorie a deportării", apărută în 1996, găsim mărturiile a numeroși deportați din județul Satu Mare și din Transilvania de Nord. Despre soarta plină de suferințe a deportaților, autorul Helmut Berner scrie în prefața cărții sale: "Foame perpetuă, muncă de sclav, lipsă continuă de apă, frig, infecții și tiranie, povestesc deportații. Departe de patrie, compuneau și recitau poezii, cântau cântece triste, își transpuneau suferința în versuri, fiecare în limba pe care o stăpânea cel mai bine, exprimându-și nerăbdarea de a se întoarce acasă. Unii deportați eliberați din cauza bolilor au murit imediat iar alții acasă, în urma bolilor contactate. Unii bărbați din cei ce s-au întors acasă, și anume cei din generația 1926 și 1928, au fost duși pentru încă alți doi până la trei ani, la muncă silnică în minele de cărbuni românești sau la Canalul Dunăre - Marea Neagră".

Monumente ridicate în memoria tristului eveniment

În octombrie 2013, la Sanislău a fost dezvelit un monument comemorativ dedicat consătenilor care în iarna anului 1945 au fost deportați de fosta Rusie comunistă, numită atunci URSS, în bazinul carbonifer Donbas din Ucraina. Astfel de monumente au fost ridicate în cele mai multe localități din județ în care populația a fost decimată de tragedia deportării. Evenimentele care au tulburat în mod brutal existența generațiilor cuprinse atunci între vârstele de 17 - 45 ani bărbați, s-au derulat la începutul anului 1945, începând din 3 ianuarie (8 ianuarie, 9 ianuarie, 10 ianuarie), ultima persoană deportată fiind menționată la 3 mai 1945. Alături de disperarea tinerilor smulși din sânul familiilor, a rămas consternarea și durerea celor rămași în casa părintească, însoțite de compasiunea celorlalți, rudeni, prieteni, cunoscuți și a majorității consătenilor.

Contextul istoric

Calvarul deportaților s-a declanșat într-un context în care România era constrânsă de clauzele armistiului încheiat în 1944 la reparațiile de război cerute de URSS. Comisia Aliată de Control pentru România în nota nr. 031 din 6 ianuarie 1945 ordonă, deportarea cetățenilor români de origine germană la muncă în Uniunea Sovietică, bărbați și femei între vârstele menționate mai sus.

"Fenomenul deportării populației de origine germanică din spațiul românesc în lagărele de muncă din URSS, se plasează în condițiile sfârșitului celui de-al doilea război mondial în perioada în care România este implicată pe de o parte în războiul antihitlerist, iar pe de altă parte este supusă executării preve-

derilor Convenției de armistițiu" (Doru Radosav, Donbas - o istorie deportată, Ravensburg, 1994).

Trebuie să menționăm poziția absolut impecabilă a Regelui Mihai I, care la 24 ianuarie 1945 „într-un Memoriu, anexat scrisorii către președintele american Roosevelt protestează împotriva acestei măsuri luate la inițiativa Înalțului comandament sovietic, aducând în pleoaria Sa argumente complexe și convingătoare în apărarea populației germane deportate: "Acești cetățeni constituie o parte din existența reală a națiunii române de care sunt legați în întregime și prin urmare, a-i lua fie și pentru o scurtă perioadă din gospodăriile lor, ar perturba, într-un mod foarte serios, toate ramurile de activitate ale țării" (aceeași sursă). Suveranul Regatului Român a reproșat aliaților faptul că nu au arătat grijă față de interesele tuturor cetățenilor. „Suveranul Regatului român reproșează, în cadrul aceluiași protest, aliaților, faptul că nu au arătat grijă de interesele tuturor cetățenilor (din România), indiferent de originea lor etnică, deși acest aspect rezidă din îndatoririle aliaților" (a.s.).

Din poziția monarhului „transparent nedisimulată Sa dezolare în fața consecvenței diabolice cu care autoritățile sovietice, cu toate protestele exprimate, continuă deportările: Ei (aliații) n-au luat niciodată în considerare suferința mutării, în plină iarnă a unei întregi populații la o distanță atât de considerabilă de casele lor sau suferința familiilor despărțite" (a.s.).

Doru Radosav despre soarta șvabilor deportați

Istoricul Doru Radosav mai consemnează în lucrarea sa mai sus menționată care studiază acest fenomen și faptul că „Asimilați de ideologia comunistă, fără echivoc ca fasciști, deportarea lor a coincis cu acțiunea de urmărire și arestare a fasciștilor din județul Satu Mare" însă statistica vremii arată că atunci au fost arestați doar 197 fasciști din care 57 au fost puși în libertate, iar în 1945 au fost deportați între 5.000 și 6.000 de șvabi din zona sătmăreană, din care aproape 1.000 au murit în deportare. Documentele ulterioare regăsite arată că numărul deportaților din această re-

giune a depășit 7.000.

Acestor oameni care au suferit acei ani de deportare, li s-au întipărit în mod dramatic în memorie concluzii care stau „sub semnul unei neînțelegeri a propriului destin", unul dintre cei mulți ajungând să afirme cu multă îndreptățire „Pentru mine războiul mondial s-a încheiat în decembrie 1949 (anul repatrierii din lagăr), pentru alții mai târziu. De ce am fost acolo? Nu facem parte cumva din coloana a 5-a? Nu am avut înainte vreo activitate fascistă? Pentru ce-am fost duși? Nu admitem că motivul era doar naționalitatea germană... Trebuie să se afle despre cele pătimate, despre martiriul naționalității germane în URSS. Acum noi nu cerem mai nimic, nici măcar pedepsirea celor vinovați: vor fi murit și ei! Vrem doar să nu se uite durerile noastre, ca și ale celorlalți cetățeni români" (Becke, G., Sânge german, în Rezistența. Mărturiile și atitudinile anticomuniste, martie 1991.p.5).

Unde nu erau suficienți șvabi, au fost duși și români și maghiari

Pe monumentul deportaților din Sanislău se regălesc numele a peste 400 de deportați, 94 de nume românești, peste 100 maghiare, dar majoritatea sunt șvabești. Sub numele lor ctitorii au inscripționat limpezimea adevărului „Au suferit fără să aibă vreo vină", „Sie mussten büßen ohne zu sündigen", „El nem követett bűnökért szenvedtek". Cei care se opresc în fața acestui monument pentru reculegere pot observa că textul inscripționat în cele trei limbi redă o realitate a suferinței și prin faptul că în ordinea alfabetică întâlnim majoritatea covârșitoare a numelor șvabești, dar sunt printre ele și nume românești și maghiare de confesiune reformată, ceea ce în timp ne face să medităm asupra sorții tragice a omului în fața istoriei cum "evenimentele tragice ale istoriei escaladează orice distincții etnice, confesionale, iar pe de altă parte, comunitatea umană asupra căreia s-a repercutat o istorie potrivnică devine solidară în evoluția ei" (D. Radosav).

Același fenomen se poate constata în fiecare localitate șvabească din județ. Forța de muncă necesară stabilită de oficialitățile sovietice trebuia completată cu cei de altă etnie. „Chiar dacă această prigoană era declarată împotriva șvabilor observăm cum numărul necesar de concentrații stabilite de oficialitățile sovietice ... trebuia îndeplinit fără nicio derogare și de multe ori completat și cu cei de altă etnie. Eludarea aspectelor legale sau a hotărârilor oficiale este reflexul unor ideologii totalitare impregnate de anormalitate și de un visceral anti-umanism". (a.s.)

Comemorare la Căpleni

Duminică, 29 ianuarie, în organizarea Forumului Democrat German Satu Mare, în colaborare cu Organizația locală FDG și Primăria Căpleni va avea loc o manifestare cunoscută sub numele de "Comemorarea deportării șvabilor sătmăreni în URSS". Aceasta va fi cea de a 23-a manifestare care se va desfășura, la fel ca toate celelalte, sub motto-ul "Martiriul unei etnii". În acest an se comemorează 72 de ani de la tragicele evenimente.

A consemnat Eva Laczko

Infecțiile de dinți netratate pot duce la migrarea germenului patogen în sânge și poate ajunge la articulații unde se localizează și produce durere și inflamație. Streptococul beta hemolitic care se localizează în faringe, amigdale poate de asemenea să ajungă în articulație și să producă artrita. Infecțiile sunt în mare măsură legate cu sistemul imunitar. Cele mai răspândite boli reumatice sunt: artrita reumatoidă, osteoartrita, lupus eritematos sistemic, tendinita, bursita, fibromialgia, mai rar sclerodermia.

Calmează durerile reumatice cu unguentele Hypericum

Bolile reumatice sunt boli inflamatorii acute sau cronice, dureroase ale oaselor, articulațiilor, tendoanelor, ligamentelor și mușchilor, dar uneori afectează și organele interne (inima, plămâni, rinichi).

Putem să le clasificăm în boli reumatice acute care sunt produse de infecții (artrita, spondilita, poliartrita) și boli reumatice degenerative care apar cu vârsta înaintată prin degradarea progresivă a articulațiilor, cartilajilor, oaselor, apariția ciocurilor osoase (artroza, coxartroza, gonartroza).

Bolile reumatice acute pot să apară și la copii și la tineri

Infecțiile de dinți netratate pot duce la migrarea germenului patogen în sânge și poate ajunge la articulații unde se localizează și produce durere și inflamație.

Streptococul beta hemolitic care se localizează în faringe, amigdale poate de asemenea să ajungă în articulație și să producă artrita. Infecțiile sunt în mare măsură legate cu sistemul imunitar.

Cele mai răspândite boli reumatice sunt: artrita reumatoidă, osteoartrita, lupus eritematos sistemic, tendinita, bursita, fibromialgia, mai rar sclerodermia. Semnele caracteristice infecției artritice sunt: durerea, inflamația, rigiditatea, căldura.

Principalele boli reumatismale degenerative sunt: artrozele, spondiloza, coxartroza, gonartroza, mialgiile, nevralgiile reumatice.

Terapia cu plante recomandă suplimente alimentare cu caracter antiinflamator, analgezic, imunostimulent, produse care conțin bor organic, acid hialuronic, glucozamină naturală, reglator hormonal, antialergic, vitaminizant, mineralizant. În cadrul terapiei pot fi utilizate și unguentele.

Acestea din urmă sunt preparate semisolide care au o bază formată din vaselină, grăsimi vegetale sau animale, lanolină, ceară, în care se încorporează extracte apoase hidroalcoolice, pulberi simple sau atomizate.

În unele cazuri se încorporează substanțe pure din plante. Baza de cremă se poate înlocui cu geluri hidrosolubile care au avantajul că penetrează rapid în piele și mucoase, sunt lavabile și nu pătează. În funcție de substanța de bază conservarea este mai lungă sau mai scurtă.

UNGUENT CU ARNICĂ (Arnica montana)

Compoziție: Extract hidroglicerinic din Arnica (Arnica montana), bază de cremă (vaselină cosmetică).

Proprietăți: antiinflamator, antiseptic, antibacterian și antifungic.

Recomandări ale Unguentului de Arnica: în dureri musculare, articulare și reumatice, în artrite și artroze, pentru întreținerea sănătoasă a tenului.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția completă.

UNGUENT UNTUL PĂMÂNTULUI, TĂTĂNEASĂ, ARNICĂ

Compoziție: Extract hidroglicerinic din rădăcina de Untul Pământului (Tamus communis), extract hidroglicerinic din Tătăneasă (Symphytum officinale), extract hidroglicerinic din Arnica (Arnica montana), bază de cremă (vaselină cosmetică).

Proprietăți: antiinflamator, analgezic și cicatrizant.

Recomandări: reducerea durerii și inflamației în cazul afecțiunilor reumatice, împiedică evoluția bolilor reumatice, reface epiderma lezată.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția completă.

UNGUENT SPÂNZ

Compoziție: Extract hidroglicerinic din Spânz (Helleborus purpurascens), bază de cremă (vaselină cosmetică).

Proprietăți: antiinflamator și analgezic.

Recomandări: pentru dureri articulare, inflamatorii sau degenerative, în poliartrită, osteoartrită, bursită, tendinită, artroză.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția completă.

BALSAM TAINA PLANTELOR

Proprietăți: depurative

Recomandări: Are acțiune benefică asupra afecțiunilor reumatismale, durerilor articulare și celor cauzate de lovituri sau entorse.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția totală.

CREMĂ HYPER-REUM

Compoziție: Salcie, Urzică, Ienupăr, Frasin, Ferigă, Untul pământului, Soc, Coadă-calului, Ardei-iute, Mesteacăn, Sunătoare, rășină Brad, ulei Măslină, Diclofenac disodic (1%), bază de cremă (vaselină cosmetică).

Proprietăți: Are rol în ameliorarea

durerilor reumatice, musculare și articulare, crește mobilitatea.

Recomandări: persoanelor cu afecțiuni inflamatorii și reumatice.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția completă.

UNGUENT GĂLBENELE

Compoziție: Extract de flori de Gălbenele (Calendula officinalis), Vitamina A (Retinolum), Vitamina E (Tocopherolum), ulei de măsline (Oliva oleum), vaselină (Vaselinum album).

Proprietăți: cicatrizantă, bactericidă, antiseptică, antiinflamatoare, emolientă, nutritivă, vitaminizantă, antioxidantă.

Recomandări: contuzii, dureri reumatice inflamatorii sau degenerative, flebite, varice, ulcere varicoase, hemoroizi, plăgi și cicatrice post-operatorii, arsuri, degerături, fisuri, eczeme, noduli, circulație periferică deficitară.

Mod de folosire: Se aplică local în strat subțire și se masează până la absorbția completă.

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.

Sediul: 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



Untul pământului ajută la reducerea durerii și inflamației în cazul afecțiunilor reumatice

Stresul poate fi gestionat mai bine cu ajutorul meditației



Cercetările au arătat că cei care practică meditația înregistrează niveluri scăzute ale hormonilor de stres

Un nou studiu arată că meditația ajută organismul să răspundă mai bine în fața situațiilor stresante. Rezultatele cercetării au fost publicate în revista Psychiatry Research.

În cadrul studiului, persoane care suferă de anxietate au urmat un curs de opt săptămâni de meditație, în care au învățat să se concentreze asupra momentului prezent și să accepte gânduri și sentimente dificile, care altfel le-ar fi provocat anxietate.

Cercetătorii au descoperit că la încheierea cursului participanții înregistrau niveluri scăzute ale hormonilor de stres și ale markerilor de inflamație în timpul unui eveniment menit să inducă stres și anxietate, prin comparație cu perioada de dinainte de a urma cursul de meditație.

"Meditația este o abordare ieftină și la îndemâna tuturor, iar aceste rezultate ne confirmă ipoteza că meditația poate îmbunătăți rezistența la stres", a precizat coordonatorul stu-

diului, Dr. Elizabeth A. Hoge, profesor de psihiatrie la Centrul Medical al Universității Georgetown din Washington DC, notează Agerpres.

Studiul anterior a ajuns la concluzia că meditația aduce importante beneficii psihologice și fizice pentru sănătate și din ce în ce mai mulți terapeuți recomandă această practică pentru pacienții cu tulburări legate de anxietate.

În noul studiu, 89 de participanți au fost diagnosticați în prealabil cu sindrom de anxietate generalizată.

Ei au fost sfătuiți să urmeze fie cursuri de meditație, fie cursuri de management al stresului care includeau lecții despre modalități de a reduce stresul printr-o nutriție adecvată, exerciții fizice, reglarea perioadelor de somn și odihnă și prin tehnici de administrare mai bună a timpului.

Concluzia acestui studiu este că meditația "poate fi o strategie de ajutor pentru scăderea reactivității biologice la stres" în cazul persoanelor care suferă de anxietate.

**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

REȚETE

Potrivit medicinei Ayurveda, gustul iute stimulează apetitul și îmbunătățește digestia. Alimentele care sunt digerate bine oferă organismului nutrienții necesari și energie, și alimentele care nu sunt digerate bine produc toxine. Proprietăți importante ținând cont de faptul că digestia este esențială pentru sănătatea noastră.

Ardeiul iute distruge celulele cancerigene

Ardeiul iute este cunoscut mai ales ca legumă - condiment, și mai puțin ca panaceu în o serie de afecțiuni. Este deja dovedit faptul că această legumă este înscrisă pe lista celor considerate leacuri naturale.

El are gustul specific datorită unui ingredient special numit capsaicină. Cantitatea de capsaicină determină cât de iute este ardeiul. Cu cât cantitatea este mai mare, cu atât ardeiul este mai iute. Ardeiul iute distruge celulele cancerigene în cazul cancerului de prostată.

Capsaicina nu numai că oferă ardeiului gustul său iute, dar are de asemenea proprietăți medicinale care îl fac unul dintre cele mai sănătoase alimente din lume. Consumul de ardei iute are nenumărate beneficii pentru sănătate. Iată 10 dintre cele mai importante proprietăți terapeutice:

Datorită capsaicinei, ardeiul iute are puternice proprietăți anti-inflamatorii. Capsaicina blochează eficient substanța P, asociată cu procesele inflamatorii din corp. Consumul regulat de ardei iute poate fi o modalitate de prevenție excelentă împotriva artritei.

Potrivit noilor cercetări în domeniu, ardeiul iute poate reduce în mod eficient durerea cauzată de artrită, psoriazis și neuropatia diabetică.

A fost demonstrat că ardeii iuți pot reduce colesterolul și nivelul de trigliceride sau preveni cheagurile de sânge. Persoanele care au încredere în această legumă și folosesc ardeiul iute în abundență au niveluri mult mai scăzute ale bolilor de inimă și trombozei.

Potrivit medicinei Ayurveda, gustul iute stimulează apetitul și îmbunătățește digestia. Alimentele care sunt digerate bine oferă organismului nutrienții necesari și energie, și alimentele care nu sunt digerate bine produc toxine. Proprietăți importante ținând cont de faptul că digestia este esențială pentru sănătatea noastră.

Culoarea aprinsă de roșu a ardeiului iute provine de la conținutul ridicat de beta-caroten, sau pro vitamina A. Doar câteva lingurițe de ardei iute pot oferi organismului o doză suplimentară de vitamina C și A, care sunt esențiale în prevenirea infecțiilor.

Cercetările referitoare la cancerul de prostată arată că capsaicina poate distruge în mod eficient celulele canceroase. În urma unei terapii de patru săptămâni, capsaicina stopează creșterea celulelor cancerului de prostată, iar tumorile au fost reduse în mod semnificativ în cazul majorității testelor. Este recomandată administrarea unei cantități de 400 mg de capsaicină de trei ori pe săptămână pentru a preveni cancerul de prostată.

Gustul iute al ardeiului crește termogeneza - procesul de generare a căldurii în organism. Procesul de termogeneza arde calorii în mod suplimentar, care are ca rezultat scădere în greutate.

S-a crezut mult timp în mod greșit că alimentele iuți cauzează ulcerul de stomac. În prezent s-a confirmat că ardeiul iute nu cauzează ulcer, ci previne apariția lui pentru că distruge bacteriile nocive și stimulează secreția de sucuri gastrice cu rol protector.

Consumul regulat de ardei iute poate preveni diabetul de tip 2. Un studiu publicat în Jurnalul American de Nutriție Clinică arată că dacă este consumat în mod regulat, ardeiul iute reduce nevoia organismului de secreție a insulinei, reducând astfel nivelul glucozei din sânge după mese.

Ardeiul iute are efecte benefice asupra sistemului circulator, cum ar fi alimentarea elementelor vitale din structura celulară a capilarelor, venelor, arterelor și ajutorul oferit pentru echilibrarea tensiunii arteriale.

Informații selectate și adaptate de Ioan A.

Supă ardelenescă de gulii



Aveți nevoie:

2 gulii mari, sau 3 mai mici, 2-3 linguri de ulei sau o lingură mare de unt, 200 g de smântână (12-15%), o lingură cu vârf de făină, o legătură de pătrunjel verde, sare, piper, bază pentru mâncăruri (dacă se poate, de casă)

Mod de preparare:

Guliile curățate și tăiate cubulețe sau fâșii (eventual răzuit mare) se că-

lesc în ulei sau unt, se condimentează după gust și se sting cu circa un litru de apă. În loc de apă se poate folosi și supă de carne sau de zarzavaturi. Din făină și smântână se face o îngroșală, cu grijă, să nu rămână cu noduri. La acest amestec se adaugă treptat, câteva linguri de supă, iar când bucățile de gulii sunt fierte, de adăugă îngroșala și se mai fierbe așa câteva minute. La servire se poate orna cu frunze proaspete de pătrunjel, sau bacon afumat și prăjit, ori cu sfărâmă. Tot la servire se pot oferi și ardei iuți murați.

Salată de conopidă cu ciuperci



Aveți nevoie:

O conopidă de mărime medie, 400 g ciuperci proaspete sau o conservă de ciuperci feliate, 3 ouă fierte tari, maioneză după gust (dacă preparați acasă se face dintr-un gălbenuș de ouă, o linguriță de muștar, 300 ml ulei, iar la sfârșit adăugați 3 linguri de smântână), sare, piper, 1-2 căței de usturoi, frunze de pătrunjel sau ardei gras pentru ornat.

Mod de preparare:

Se spală bine conopida și se desface în buchețele. Se pune la fiert într-o oală cu apă sărată. Separat se fierb și ciupercile, dacă ați folosit ciuperci proaspete, iar dacă ați folosit conservă, ace-

tea doar se strecoară. Când ingredientele sunt fierte le scoatem și le lăsăm la răcit. Dacă este nevoie, conopida mai zdrobim puțin cu o furculiță, sau mai precis, desfacem în bucăți mai mici, ouăle fierte le tăiem cubulețe, iar ciupercile în felii cât mai aspectuoase. Se amestecă și se condimentează cu sare, piper și usturoiul pisat, se adaugă maioneza și se mai amestecă o dată, cu grijă să nu se zdrobească. Pentru un plus de prospețime se adăugă puțină zeamă de lămâie. Dacă tocmai ați făcut supă de carne, se pot adăuga și alte legume, sau eventual inele de ceapă verde. Înainte de servire se ține o oră - două la frigider.

Ștrudel cu mere bavarez



Aveți nevoie:

Pentru umplutură: 1 kg de mere, o linguriță de oțet, 50 g migdale tocate, 50 g stafide, 5 lingurițe de rom, 50 g de pesmet, 1 plic de zahăr vanilat, 75 g unt topit, sau margarină, 3 lingurițe de esență de lămâie, 100 g de zahăr.

Pentru aluat: 5 linguri de apă caldă, 50 g de margarină sau unt, un vârf de cuțit de sare, 200 g făină de grâu.

Mod de preparare

Se pune făină într-un bol. Adăugăm sare, apă, o linguriță de oțet și se adaugă untul iar cu un mixer de mână se face aluatul până devine neted. După preparare se lasă să se odihnească 30 minute într-un vas cald, uscat, după ce a fost preparat în formă de minge și presărat cu puțină făină și sare. Merele se curăță de coajă, scoatem semințele și le tăiem în batoane subțiri. Într-un castron le amestecăm cu esența de lă-

mâie și cu romul. Aluatul îl punem pe un prosop, îl întindem la o dimensiune de 50x70 cm și îl stropim cu puțin unt topit. Apoi presărăm cu pesmet, punem merele, stafidele, zahărul, zahărul vanilat și migdalele. Umplutura poate fi până la 3 cm după care rulăm aluatul cu umplutura și îl stoarcem puțin la capete, apoi îl punem în tavă pe o foaie de copt dată cu unt. Se coace la 180 de grade C, timp de 45-55 minute. Se servește cald, presărat cu zahăr pudră. Putm adăuga la servire frișcă și înghețată de vanilie.

Această rețetă ne-a fost oferită de Nicoleta Covaciu

Varză a la Cluj cu cârnați afumați



Aveți nevoie:

1 kg varză murată mărunțită, 700 g carne tocată de porc, 150 g de orez, 250 g de smântână, o ceapă, 2 linguri de untură de porc, sau eventual ulei, 150 - 200 g de cârnați afumați, circa 100 g de slănină sau bacon afumat, sare, piper, boia de ardei, delicat.

Mod de preparare:

Varza murată se spală cu apă rece, se stoarce și se căleşte în untură sau ulei. Orezul se fierbe în apă ușor sărată, sau eventual cu delicat și se strecoară. Cârnații se feliază și se prăjesc ușor. Ceapa se mărunțește, se căleşte în untură, se adaugă carnea tocată, se condimentează și se căleşte, apoi se sting

cu apă și se mai fierbe până când zeama scade complet. Un vas termorezistent se unge cu untură și se așează în straturi 1/3 din varza călită, jumătate din cârnați, jumătatea orezului, jumătate din carnea tocată prăjită, o lingură de smântână și totul se repetă încă o dată, apoi se acoperă cu ultima treime din varză. Se toarnă peste ea smântâna și se întinde în mod egal pe toată suprafața. Slăcina sau baconul se așează deasupra, se pune în cuptorul preîncălzit și se coace timp de 15-20 de minute.

Rubrică realizată de Eva Laczko

Nu a ieșit din trend tipul de căciulă cu formă largă care se numește "Beanie". Se poartă culorile vii dar și cele din gama maro, gri și negru. Se poartă în continuare și beretele dar și acele șepci ce imită șepcuța purtată de sportivii care practică echitația.

MODĂ

În iarna aceasta se poartă căciulile cu moț

Doamnele cochete au multe dileme atunci când vine vorba de alegerea garderobei. Ce se poartă ce a ieșit din trend? Ne gândim la ce rochii se vor purta în acest sezon. Cum ne coafăm, ce modele de unghii alegem? Dar și ce cizme și ce botine se poartă?

Din categoria lux, sport, casual urban? Ce ziceți dacă avem un trend și atunci când vorbim de căciuli? Bineînțeles că marea majoritate a domnișoarelor nu vor cu niciun chip să își acopere capul preferând să își lase părul liber. Și totuși atunci când temperaturile coboară mult sub zero grade când afară a nins e musai să ne acoperim capul.

Și oricât li s-ar părea de ciudat domnilor să existe o modă de urmat când vorbim de căciuli și pălării există și aici un trend pentru anul 2017.

Nu a ieșit din trend tipul de căciulă "Beanie"

Și moțul e de două feluri. Se poartă moțul supradimensionat la căciulile sport. Și atunci când e un moment festiv la o rochie elegantă vom accesoriza cu o căciulă dacă moțul e din blană. Un moț mic și fin.

Nu a ieșit din trend tipul de căciulă cu formă largă care se numește "Beanie". Se poartă culorile vii dar și cele din gama maro, gri și negru. Se poartă în continuare și beretele dar și acele șepci ce imită șepcuța purtată de sportivii care practică echitația. Domnițele ce vor să adauge o notă elegantă vor purta pălării. Pălării cu forme de la cele mai ciudate la cele elegante.

Iarna poate veni. Acum știm ce fel de căciuli și pălării se poartă în acest sezon. Și totuși, indiferent de capriciile modei cum ar arăta doamna contabil la birou de dimineață cu o căciulă cu moț mare? Acum să nu ne speriem dacă vom vedea în prima zi cu ninsoare că toată lumea poartă o căciulă cu moț. E doar un motiv de a te binedispune. Domnițele prețioase nu vor purta căciuli cu moț fie el și dintr-un simplu motiv. Ele ajung la birou cu mașină personală și în cel mai rău caz cu un taxi.

Vi se pare că arătați ridicol cu o căciulă cu moț? Nu este nimic, aveți de unde alege. Poate e vremea să încercați să purtați o pălărie. Și până la urmă cine a urmat orbește trendurile în materie de căciuli?

La noi se poartă parcă de o eternitate modelul acela de căciuli de blană purtată de doamnele de o anume vârstă. Asta din vremea comunismului și până în prezent. De aceea se zice că timpurile au rămas aceleași și nimic nu s-a schimbat. Oamenii zgribuliți așteptând autobuzul.

Și când te grăbești să ajungi la muncă dimineața cine se gândește ce căciulă să poarte, pe cea cu moț mare sau pe cea cu moț fin?!



DIETĂ

Usturoiul este stimulent al secrețiilor biliare și are efecte carminative, inhibând procesele fermentative din intestin și resorbind gazele formate. Prin consumul de usturoi sunt atenuate colicile provocate de dispepsii de fermentație. Este indicat și în balonări.

Consumul de usturoi este recomandat în gripe și bronșite cronice

În această perioadă când suntem asaltați de bolile de sezon, de gripe, răceli, rinite, este bine să consumăm cât mai des usturoi, mai ales pe stomacul gol.

Chiar și atunci când suntem răciți, cu nasul înfundat și fără miros, dacă mâncăm usturoi ne putem reveni surprinzător de repede.

Generalități și compoziție chimică

Usturoiul este una dintre cele mai vechi legume de cultură, fiind cunoscută cu circa 6000 de ani înainte de Hristos. Își are originile probabil în Iran și Afganistan. Denumirea usturoiului în limba chineză, șuan, este reprezentată printr-o singură idiogramă, ceea ce sugerează că a fost folosit pe scară largă încă de la începutul evoluției limbii. În Egiptul antic, usturoiul făcea parte din hrana lucrătorilor care ridicau piramidele de la Ghiseh, cu rol de fortifiere și de protecție împotriva peștii și a altor boli. Pe vremea faraonului Tutankhamon, usturoiul era folosit ca monedă de schimb. Aproximativ 7 kilograme din această legumă erau suficiente pentru cumpărarea unui sclav sănătos de sex masculin.

Evreii considerau că usturoiul scade senzația de foame, îmbunătățește circulația sângelui, ucide paraziții, vindecă gellozia, ajută corpul să mențină o temperatură crescută, încurajează iubirea și dă o culoare frumoasă chipului.

Autorii greci, în frunte cu Aristofan, i-au adus elogiul pentru numeroasele sale proprietăți terapeutice.

Discoride (la greci) și Galen (la români) l-au descris ca fiind un bun vermifug.

În timpul Renașterii, Paracelsus și vestitul chirurg Ambroise Pare îl considerau un adevărat panaceu (intrebuințat în majoritatea afecțiunilor). Timp de secole, usturoiul a constituit singurul mijloc de combatere a teribilelor epidemii de ciumă.

Abia în 1858, Louis Pasteur a făcut o demonstrație definitivă a puternicei activități antibacteriene a usturoiului.

Această legumă, care din păcate are un miros respingător, a fost mult folosită și în medicina tradițională românească. Astfel, copiii li se frecau buzele cu un "cățel" tăiat în două, pentru a le da forță și a-i apăra de boli, iar în perioada epidemii de gripă, li se lega la gât, sub cămașă, o punguliță de bumbac care conținea "cățel" de usturoi.

Usturoiul conține hidrați de carbon, până la 25%, proteine, săruri minerale, iod, siliciu, sulf, vitamina C, ulei volatil cu compuși cu sulf. Alte două substanțe uleioase cu puternice proprietăți bacteriostatice sunt menționate sub numele de alicina și garlicina.

Utilizări și mod de administrare

Cura îndelungată cu usturoi este recomandată pentru stabilizarea, scăderea și diminuarea hipertensiunii arteriale. Din punct de vedere științific, acțiunea hipotensivă a preparatelor pe bază de usturoi este bine fundamentată. Atât prin acțiunea asupra circulației periferice, cât și prin efectele asupra contractibilității miocardului, produsele pe bază de usturoi coboară atât minima cât și maxima presiunii arteriale (presiunea sistolică, respectiv cea diastolică arterială). La



rândul său, pulsul devine mai rar și se regularizează. Concomitent se produce și o dilatare a arterelor coronariene. Ca urmare, diminuează efortul cardiac și se ameliorează și tulburările de ritm. Efectele se extind și asupra aparatului vascular, diminuând spasmele vasculare și reducând tulburările circulatorii, inclusiv în varice și hemoroizi.

Având acțiune antihemoragică, preparatele pe bază de usturoi micșorează riscurile de tromboză. Datorită acțiunii antisclerotice, ele determină scăderea colesterolului din sânge.

Usturoiul este stimulent al secrețiilor biliare și are efecte carminative, inhibând procesele fermentative din intestin și resorbind gazele formate. Prin consumul de usturoi sunt atenuate colicile provocate de dispepsii de fermentație. Este indicat și în balonări.

Acțiunea antibacteriană face utile preparatele pe bază de usturoi în diaree și chiar dizenterie. Se recomandă în gripe, bronșite cronice, rinite, în emfizemul pulmonar și în tusea spastică sau convulsivă.

Prin mărirea diurezei, contribuie la eliminarea accentuată de acid uric și urați, fiind util în litiază urică, în gută, reumatism, artrite. Poate fi utilizat cu succes împotriva paraziților. Proprietățile antihelmintice se manifestă în special împotriva limbricilor, oxiurilor și teniei. Usturoiul are și un rol important de prevenire a cancerului, în special a cancerului căilor digestive.

Usturoiul poate fi consumat ca atare

sau sub formă de mușchi preparat după următoarea rețetă: bulbi curățați de la o căpățână de usturoi, se freacă într-un mojar de porțelan sau într-o piua de lemn cu o linguriță de sare grunjoasă și o linguriță de zahăr sau două lingurițe de miere, până se obține o pastă omogenă. Se adaugă o lingură de ulei comestibil și se freacă din nou câteva minute.

Se adaugă o lingură de oțet de mere sau suc de la o lămâie, până se obține o emulsie. Acest mod de preparare prezintă avantajul că, datorită uleiului, protejează mucoasele gastrice de acțiunea iritativă pentru unii și elimină până a doua zi mirosul neplăcut al usturoiului. Dacă totuși a doua zi persistă mirosul, se iau una sau două tablete de cărbune medicinal, se clătește gura cu o soluție slab alcoolică (circa 20%), iar dinții se freacă cu o pastă dentară care conține mentol.

În prezent există capsule cu extracte de usturoi, care prezintă avantajul că se resorb pe cale gastro-intestinală, astfel încât nu mai prezintă dezavantajul mirosului neplăcut.

Cu toate efectele sale benefice, usturoiul este contraindicat în inflamațiile mucoaselor intestinale, în stările febrile, deoarece accentuează starea iritativă. De asemenea nu va fi administrat mamelor care alăptează, deoarece gustul și mirosul de usturoi se transmit lăptelui matern, ceea ce poate duce la o întârziere prematură.

Ing. chimist Mircea Georgescu
Tel.: 0721202752

MELISSA - Magazin produse naturale pentru sănătate

Este mai ușor să previi decât să tratezi o boală...

Experiență de peste 10 ani în slujba sănătății dumneavoastră!

Informații: 0721.202.752
Adresa: Satu Mare, str. Cuza Vodă, nr. 12
(vis-a-vis de Poliție)

primagym
AEROBIC CYCLING FITNESS

Piața Eroii Revoluției nr. 5 - Satu Mare
Telefon: 0361 884947

Gustări ideale după sport

Pentru a te bucura de un antrenament reușit și pentru a-ți atinge obiectivul, fie că acesta este eliminarea kilogramelor în plus sau tonifierea mușchilor, este foarte important ce mănânci, în special după sport.

Cele câteva zeci de minute de efort fizic pot fi epuizante, iar de multe ori greșim repezindu-ne la frigider, în ideea că oricum am consumat destule calorii și.. "avem voie".

Ei bine, lucrurile nu stau deloc așa, iar masa de după sport este esențială pentru repararea țesutului muscular și refacerea depozitului de glicogen, așadar pentru a obține trupul dorit cât mai repede și mai ușor.

Humus

Un sfert de cană de humus și o felie de pâine din cereale integrale înseamnă aproximativ 280 calorii, dar și o porție sănătoasă de proteine și carbohidrați cu absorbție lentă, care îți va oferi o senzație de sațietate de lungă durată. Să nu uităm nici de cantitatea semnificativă de vitamina B, E, fier, calciu, magneziu și mangan din deliciosul humus!

Ton pe o felie de pâine integrală

Combinarea de carbohidrați și proteine funcționează cel mai bine pentru refacerea musculară după sport, iar 110 - 115g de ton proaspăt și o feliuță de pâine integrală poate fi alegerea perfectă, fără a depăși 180 calorii. Adaugă și un strop de lămâie și bucură-te de o gustare sănătoasă și consistentă!

Piept de curcan cu cașcaval și feliuțe de măr

110 g de piept de curcan preparat dietetic, o feliuță de cașcaval cu un conținut mai mic de grăsime și un măr mediu tăiat în felii subțiri înseamnă aproximativ 250 calorii, dar și o gustare ideală după sport, datorită conținutului mare



de proteine, fibre și carbohidrați. Sățios și răcoritor!

Biscuiți din cereale integrale cu cașcaval

Biscuiții bogati în fibre și cașcaval cu un conținut mic de grăsime, dar mare de carbohidrați și proteine te pot pune rapid pe picioare după o oră de efort intens la sală. Totuși, nu exagera: 6 biscuiți și o bucățică de cașcaval reprezintă o porție suficient de mare care-ți va reda puterile și te va ajuta să îndepărtezi foamea, fără a-ți pune în pericol silueta.

Shake proteic cu banană

Combină două porții de concentrat proteic din zer cu apă și jumătate de banană în blender și vei obține un shake bogat în proteine și carbohidrați.

ATO MEDICAL VEST Dispozitive medicale				

TALON REDUCERE 10%



Pentru produsele aflate pe stoc în magazin

SATU MARE - Satu Mare, str. Gheorghe Lazar, nr. 1, ap. 28, Parter (lângă Poliție, Intre Farmacie și Policlinica Veche), Jud. Satu Mare, mobil: 0737 518 461, tel./fax: 0261 726 101, office.satu-mare@atomedicalvest.ro

Sâmbătă, 28 ianuarie, de la ora 20.50, urmăriți reportajul "Câinele, cel mai frumos prieten al omului", la Informația TV. Reportajul este realizat cu sprijinul mai multor crescători de câini de rasă și al Asociației Chinologice Române Satu Mare.

PASTURI

Câinii de rasă din Satu Mare au câștigat premii la expozițiile internaționale

La Satu Mare avem câini foarte buni, rase valoroase atât pe plan național, cât și internațional. Sunt cuvintele președintelui Asociației Chinologice Române Satu Mare, medicul veterinar dr. Molnar Zsolt.

Pornim de la această afirmație, întărită desigur de numeroase rezultate excepționale obținute an de an de superbe exemplare deținute de sătmăreni, într-o frumoasă călătorie pe tărâmul crescătorilor de câini, dorindu-ne să aducem în atenția tuturor diferența dintre crescător de câini de rasă și înmulțitor.

Acasă la un crescător norocos de Teckel cu păr sărmos

Suntem primiți cu drag în casă de trei crescători de câini de la noi. Vestea că am ajuns o dau chiar câinii, mai mici, mai mari, mai prietenoși sau mai puțin dornici să lege o prietenie cu noi. Primul popas e la președintele Colegiului de Arbitri al Asociației Chinologice Române, Papp Vasile, crescător de Teckel.

Ne întâmpină bucuros de vizită Crufts, un exemplar minunat de Teckel cu păr sărmos care în cei 7 anișori și jumătate de viață a reușit să umple o cameră de medalii, cupe și diplome. Un palmares bogat, participări încununuate de succes la competiții în multe țări: locul trei la clasa campion în Birmingham, Anglia, câștigător la Mondiale, câștigător la Amsterdam și lista continuă.

Și pentru că Crufts e fericit că suntem oaspeți la el în casă, ne bucurăm și noi să stăm de vorbă cu proprietarul său. Îl întrebăm cum putem deveni crescători de câini de rasă și ne spune că în primul rând trebuie să știm ce rasă ne dorim să creștem:

"Primul pas e apoi să mergem la un crescător foarte bun, adică să știm cine este acesta, să cunoaștem exemplarele deținute de el, originea lor.

Aceste exemplare au acte de origine și cu ajutorul asociațiilor chinologice județene se alege reproducătorul. Cei ce au o femelă sunt ajutați să aleagă masculul cel mai potrivit. Cei mai buni reproducători sunt desemnați de rezultatele expozițiilor de frumusețe la care participă, acesta fiind rostul expozițiilor".

Papp Vasile ne spune că reproducătorul se alege în funcție de fenotip, după care vine o analiză genetică făcută pe baza celor două pedigree ale părinților.

"Dacă aceste linii sunt compatibile și genetic au demonstrat deja transmiterea caracterelor pozitive față de rasă, atunci se face monta și ia naștere primul cuib. E foarte important cum alegeți perechile, cum faceți monta și cum alegeți liniile sanguine pentru a avea calitate. Crescătorii înseamnă calitate". Președintele Colegiului de Arbitri al Asociației Chinologice Române ne explică diferența dintre crescător și înmulțitor. Acesta din urmă are câte 200-300 de exemplare dintr-o rasă din care chiar 75-80% sunt femele, exemplarele nu sunt duse la expoziții, mulți pui nu au acte de origine, se face doar înmulțirea, nu



Ciobănescul caucazian este o rasă care provine din Rusia și care este tot mai îndrăgită de sătmăreni

se ține cont de calitate.

Sătmăreanul Papp Vasile a arbitrat prima expoziție chinologică în anul 1975

Papp Vasile dorește să atragă atenția celor ce vor să cumpere un câine de rasă să nu îl ia de pe internet, din piște sau oboare ori piața de vechituri pentru că nu au nicio certitudine că iau ceva de calitate:

"Fără acte de origine și garanția calității, mulți își dau seama că exemplarele cumpărate nu pot să obțină nici măcar calificativele necesare să participe la concursuri naționale din cauza defectelor anatomice, fenotipice ori corporale", ne spune Papp Vasile.

Sătmăreanul este arbitru chinologic din 1975, primul arbitraj făcându-l în octombrie 1975, iar de 12 ani încoace este președintele Colegiului de Arbitri. Este crescător de câini de rasă de foarte multă vreme și ne mărturisește că n-a avut succes ca și crescător de Boxer German, deși această rasă e marea lui iubire.

Cu Boxerul a început, a continuat cu Basset Hound, Cocker american, iar acum, marea iubire, de câțiva ani încoace, e Teckelul cu păr sărmos:

"Sunt un crescător norocos de Teckel sărmos. Acum doi ani, din crescătoria noastră, femela junioară a devenit campioană mondială la Bruno, avem mascul foarte bun care a câștigat în Europa foarte multe expoziții, am avut un cuib spectaculos dintr-o montă fantastică cu un mascul din Ungaria, dintr-o linie braziliană cu Bud Spencer, un pui a rămas la mine, o femelă, o altă femelă am dat-o la cel mai mare crescător de Teckel sărmos din România, iar asta e o cinste, o femelă a mers în Ungaria, iar un mascul în Italia".

Asta e cheia care face diferența: crescătorul vrea calitate, să amelioreze rase, să fixeze caracteristici pozitive ale rasei, iar pe înmulțitor nu îl interesează asta, ne mai spune Papp Vasile, crescător de Teckel sărmos.



Teckelul sărmos este un câine extrem de iubitor față de familie și stăpân

Dragostea pentru ciobănescul caucazian

De la teckelii sărmoși foarte prietenoși mergem la caucazieni, câinii mai dornici să păstreze distanța de noi și camera de filmat sau aparatul de fotografiat.

Ori mai dornici am fost noi, mai bine spus. Pășim în casa crescătorului de Ciobănesc caucazian, Claudiu Suceveanu. Este crescător de caucazieni de aproximativ patru ani și deși nu e foarte vechi în domeniu, cum s-ar spune, are așa exemplare care în lumea chinologică nu au nevoie de nicio prezentare, deținători de titluri importante.

Dar despre titluri vă povestim imediat. Claudiu Suceveanu s-a îndrăgostit de această rasă frumoasă din prima clipă în care a văzut un caucazian.

"Primul câine l-am cumpărat din Ungaria și așa de mult mi-a plăcut că am ajuns să cumpăr mai mulți. Primul exemplar l-am luat din Ungaria, din piață ca și ciobănesc caucazian, fără acte. A avut destul de multe boli și a murit de cancer la trei ani, după multe

intervenții medicale.

Acum am cinci caucazieni, doi adulți, doi juniori și un pui", ne povestește crescătorul de caucazieni. Are acasă exemplare foarte valoroase, câini medaliați. Cel mai titrat e Dimi Dar Pamiro, un exemplar superb achiziționat când avea 3 luni din Polonia, mama poloneză, tatăl italian. E vicecampion mondial, campion de România, Italia, Polonia, Slovacia, Ungaria și Ucraina.

În Italia, Dimi a câștigat și titlul de campion de club, fiind totodată și campion junior în România, Italia, Slovacia, Ungaria, Polonia. Un alt exemplar minunat este Sormonskaya Zarya Patriot Roosiskij adus din Rusia, campion ca junior de România, Ungaria, Slovacia, campion junior mondial de club în Slovacia.

În aceeași curte îi întâlnim pe Duras Diurpaneus, pe Yasmma Kara Deniz și pe Azza. Și în aceeași casă cinci pisicuțe superbe din rasa Maine Coon care ne-au fermecat pur și simplu. O rasă nu prea cunoscută pe la noi prin țară, o rasă ce provine din America și e o încrucișare între pisică și râs.

Pisicuțe minunate și foarte blânde,

spre surprinderea noastră, mai ales că având în vedere cât sunt de mari ne așteptam să fie nițel mai "răutăcioase". Sunt foarte cuminiți și frumoase.

Ciobănesc Românesc Carpatin, rasa românească omologată internațional în 2015

Mergem mai departe să facem cunoștință și cu alți campioni și ajungem iată acasă la crescătorul Mihai Ortutai, crescător de Ciobănesc Românesc Carpatin de patru ani încoace. De zece ani are ciobănesc carpatin și descrie exemplarele din rasa noastră românească, omologată în 2015, ca iubitori a tot ceea ce înseamnă familie:

"Acești câini au nevoie de afecțiune și îți dăruiesc tot ceea ce au ei mai bun de oferit. Nu au nevoie de o îngrijire specială, dar atâta timp cât ai grijă de ei, te răsplătesc", ne mărturisește crescătorul Mihai Ortutai. Facem cunoștință cu Bendis din Stâna Vlahului, campion junior de România, campion de România, campion român Cum laude, vicecampionă mondială la Expoziția World Dog Show din Budapesta.

Îl cunoaștem și pe Tulnic Ot Aral Dream, zis "Jar", campion de România la juniori, iar anul acesta cu șanse foarte mari la următorul nivel. Un exemplar tânăr și superb.

"Pasiunea pentru această rasă m-a făcut să îmi înființez propria canisă, adică numele de familie al câinilor, iar puii celor doi, al lui Jar și Bendis sperăm să fie duși de proprietari la cât mai multe expoziții pentru că asta înseamnă recunoașterea valorii lor, a noastră ca și crescători", ne spune Mihai Ortutai.

Rolul Asociației Chinologice în verificarea cuiburilor crescătorilor

Am cunoscut trei dintre crescătorii sătmăreni de câini de rasă. Toți își doresc calitate, toți vor ameliorarea rasei, fixarea caracterelor pozitive ale acesteia. Povestind cu președintele Asociației Chinologice Române Satu Mare, dr. Molnar Zsolt, aflăm nu doar că în Satu Mare sunt exemplare excepționale din numeroase rase de câini, ci și că sătmărenii sunt tot mai interesați de a crește pui de rasă, de a-i prezenta în expoziții.

Asociația Chinologică Română are un rol important în verificarea cuiburilor și emiterea actelor câinilor de rasă. Să nu uităm că actul de identitate eliberat are patru generații, părinți, bunici, străbunici și străstrăbunici cu nume, microcip și concursuri câștigate. La cuiburile care se nasc, chinologii verifică puii, părinții, la 4-5 săptămâni de viață puii sunt microcipați și pe baza microcipului se sunt eliberate actele de proveniență.

Ideea de bază este că în vreme ce înmulțitorul se gândește doar la partea financiară, distrugând efectivele și nefiind atenți la valoarea câinelui, crescătorul urmărește evoluția raselor.

Ioana Vladimirescu

„Toni Erdmann” a fost proiectat în premieră mondială în competiția oficială a Festivalului de Film de la Cannes 2016, unde a impresionat atât presa de specialitate, cât și spectatorii, fiind filmul cel mai apreciat de critici și jurnaliști.

Principalele filme alese pentru Oscar 2017

Musicalul „La La Land” conduce în topul nominalizărilor pentru premiile Oscar anunțate marți de Academia americană de film, nu mai puțin de 14, urmat de science-fiction-ul „Arrival” și drama „Moonlight”, despre viața unui tânăr homosexual de culoare, cu câte opt nominalizări fiecare.

Iată lista completă a nominalizărilor la premiile Oscar, care vor fi decernate la 26 februarie, în cadrul unei ceremonii desfășurate la Los Angeles.

Cel mai bun film: „Arrival”, „Fences”, „Hacksaw Ridge”, „Hell or High Water”, „Hidden Figures”, „La La Land”, „Lion”, „Manchester by the Sea”, „Moonlight”

Cel mai bun actor: Casey Affleck („Manchester by the Sea”), Denzel Washington („Fences”), Ryan Gosling („La La Land”), Viggo Mortensen („Captain Fantastic”), Andrew Garfield („Hacksaw Ridge”)

Cea mai bună actriță: Isabelle Huppert („Elle”), Ruth Negga („Loving”), Natalie Portman („Jackie”), Emma Stone („La La Land”), Meryl Streep („Florence Foster Jenkins”)

Cel mai bun regizor: Denis Villeneuve („Arrival”), Mel Gibson („Hacksaw Ridge”), Damien Chazelle („La La Land”), Kenneth Lonergan („Manchester by the Sea”), Barry Jenkins („Moonlight”)

Cea mai bună actriță în rol secundar: Viola Davis („Fences”), Naomi Harris („Moonlight”), Nicole Kidman („Lion”), Octavia Spencer („Hidden Figures”) și Michelle Williams („Manchester by the Sea”)

Cel mai bun actor în rol secundar: Mahershala Ali („Moonlight”), Jeff Bridges („Hell or High Water”), Lucas Hedges („Manchester by the Sea”), Dev Patel („Lion”), Michael Shannon („Nocturnal Animals”)

Cel mai bun film într-o limbă străină: „Toni Erdmann” (Germania), „The Salesman” (Iran), „A Man Called Ove” (Suedia), „Land of Mine” (Danemarca) și „Tanna” (Australia)

Cel mai bun film de animație: „Zootopia”, „Kubo and the Two Strings”, „Moana”, „The Red Turtle”, „My Life as a Zucchini”

Cel mai bun film documentar: „O.J.: Made in America”, „13th”, „I Am Not Your Negro”, „Life Animated”, „Fire at Sea”

Cel mai bun scurtmetraj: „Ennemis Interieurs”, „La Femme et le TGV”, „Silent Nights”, „Sing”, „Timecode”

Cel mai bun scurtmetraj de animație: „Blind Vaysha”, „Borrowed Time”, „Pear Cider and Cigarettes”, „Pearl”, „Piper”

Cel mai bun scurtmetraj documentar: „Extremis”, „4.1 Miles”, „Joe’s Violin”, „Watani: My Homeland”, „The White Helmets”

Cea mai bună imagine: „Arrival”, „La La Land”, „Lion”, „Moonlight”, „Silence”

Cel mai bun scenariu adaptat: „Arrival”, „Fences”, „Hidden Figures”, „Lion”, „Moonlight”

Cel mai bun scenariu original: „Hell or High Water”, „La La Land”, „The Lobster”, „Manchester by the Sea”, „20th Century Women”

Cea mai bună coloană sonoră: „Jackie”, „La La Land”, „Lion”, „Hidden Figures”, „Passengers”

Cel mai bun cântec original: „Audition (The Fools Who Dream)” - „La La Land”, „Can’t Stop The Feeling” - „Trolls”, „City Of Stars” - „La La Land”, „The Empty Chair” - „JimŞ The James Foley Story”, „How Far I’ll Go” - „Moana”

A consemnat V.A.

Un film produs în România, nominalizat la Oscar și Cesar

Lungmetrajul „Toni Erdmann”, filmul regizoarei Maren Ade și produs de Ada Solomon Hi Film-România, a fost nominalizat la categoria „cel mai bun film străin” la Premiile Oscar 2017.

Lungmetrajul „Toni Erdmann” tratează tema obsedantă a momentului, ruptura drastică între generații. Tatăl parcurge distanța între Germania în România doar pentru a echilibra viața fără sens a fiicei sale. Cum se spune, face totul pentru ea.

Discret sau intruziv, o urmărește pas cu pas în viața sa corporatistă din România. Drog, eșec sentimental, tranzații eșuate, partyuri trănite, toate îl au drept martor „din umbră” pe tatăl care îi spune fetei sale că viața merită trăită și trebuie trăită altfel.

O poveste de familie

„Toni Erdmann” spune povestea lui Winfried care o vede rar pe fiica lui, Ines, în permanență prinsă cu jobul ei. Profesorul de muzică, rămas brusc fără elevi, se hotărăște să-i facă o vizită-surpriză. Decizia este problematică, fiindcă Ines, o femeie de carieră sobră, lucrează la un proiect important pe o funcție de strateg corporatist în București.

„Schimbarea” geografică nu-i ajută pe cei doi să se înțeleagă mai bine. Lui Winfried, mereu pus pe glume, îi place să-și enerveze fiica cu farse răsuflete. Micile lui înșepături la adresa vieții ei marcate de rutină, ședințe lungi, baruri de hotel și rapoarte de performanță sunt și mai rele. Tatăl și fiica ajung într-un impas, iar Winfried acceptă să se întoarcă acasă, în Germania.

Aici își face intrarea epatantul „Toni Erdmann”: alter-ego-ul cu vorbă dulce al lui Winfried. Deghizat cu un costum penibil, o perucă ciudată și o proteză dentară și mai ciudată, Toni dă buzna în viața profesională a lui Ines și se dă drept antrenorul de life-coaching al directorului ei.

Sub masca lui Toni, Winfried e mai îndrăzneț și lipsit de rețineri, dar Ines îi ține piept. Cu cât mai tare se ciocnesc, cu atât se apropie mai tare. În mijlocul nebuniei, Ines începe să-și dea seama că tatăl ei cel excentric merită poate, totuși, un loc în viața ei.

S-a filmat aproape integral în România

Lungmetrajul, filmat aproape integral în România, este singura peliculă lansată în 2016 inclusă în Top 100 cele mai bune filme ale secolului 21 de către BBC Culture.

Ada Solomon devine primul producător din istoria cinematografului românesc care este nominalizat la prestigiosul trofeu oferit de Academia Americană de Film.

„Recunoașterea filmului „Toni Erdmann” este covârșitoare. Nominalizările vin și se uită așa cum apar, filmul însă rămâne. Și faptul că în urma acestor recunoașteri internaționale filmul este văzut de tot mai mulți spectatori este cea mai dorită recompensă pentru cei care au lucrat la el”, declară producătorul Ada Solomon.

„Pentru mine este extraordinar că



„Toni Erdmann” spune povestea lui Winfried care o vede rar pe fiica lui, Ines, în permanență prinsă cu jobul ei corporatist

peste 700.000 de spectatori din Germania, și peste 500.000 de spectatori din Franța au făcut cunoștință prin intermediul acestui film cu o seamă întreagă de actori români cât și cu un personaj cheie al acestei povești: orașul București, o prezență extrem de puternică în film și dintr-o complet altă perspectivă decât cea pe care suntem obișnuiți să o vedem pe marele ecran. Sunt mândră că am fost parte a acestei experiențe și sper că voi mai avea parte de proiecte de asemenea forță”, adaugă producătorul român.

„Toni Erdmann” a fost proiectat în premieră mondială în competiția oficială a Festivalului de Film de la Cannes 2016, unde a impresionat atât presa de specialitate, cât și spectatorii, fiind filmul cel mai apreciat de critici și jurnaliști. Pelicula a fost recompensată cu Premiul FIPRESCI pentru cel mai bun film din competiția oficială a celei de-a 69 ediții a Festivalului Internațional de Film de la Cannes, fiind una dintre favoritele criticilor la trofeul Palme d’Or.

Variety, prestigioasa publicație americană, consideră că cel de-al treilea lungmetraj al lui Maren Ade, „un studiu unic al relației tată – fiică, înstrăinați unul față de celălalt, dar deopotrivă depresivi”, este un „triumf uman, hilar”.

Din distribuția filmului fac parte Peter Simonischek și Sandra Hüller, Michael Wittenborn, Thomas Loibl, Trystan Pütter, Hadewych Minis, Lucy Russell alături de actorii români Vlad Ivanov, Ingrid Bisu, Alexandru Papadopol și Victoria Cocias.

„Toni Erdmann” și „Bacalaureat”, nominalizate la Premiile Cesar

Filmul „Bacalaureat”, în regia lui Cristian Mungiu, și lungmetrajul „Toni Erdmann”, cu participare românească, în regia lui Maren Ade, au fost nominalizate în categoria „cel mai bun film străin” la Premiile César 2017, potrivit site-ului oficial al prestigioaselor distincții.



Ada Solomon a obținut un succes răsunător în 2013 cu „Poziția copilului”

Filmul „Bacalaureat”, despre care s-a scris în The Guardian că este „un studiu de observație de 5 stele despre compromisul birocratic din România, realizat cu minuțiozitate și subtilitate”, figurează în lista lungmetrajelor nominalizate la Premiile César 2017.

„Bacalaureat”, care îi are în rolurile principale pe Adrian Titieni și Maria Drăguș, spune povestea unui doctor dintr-un mic oraș de provincie care trebuie să decidă care e cea mai bună cale de urmat pentru copilul lui în contextul societății românești de astăzi. Din distribuția filmului fac parte și actorii Vlad Ivanov, Lia Bugnar, Rareș Andrici, și Tudor Smoleanu.

Anul 2016 a marcat pentru regizorul Cristian Mungiu cea de-a treia participare în competiția oficială de la Cannes, filmele sale fiind premiate și la precedentele două – trofeul Palme d’Or, în 2007, pentru „4 luni, 3 săptămâni și 2 zile” și premiile pentru scenariu și interpretare feminină, în 2012,

pentru „După Dealuri”.

Premii internaționale câștigate de Cristian Mungiu: Premiul pentru regie la Festivalul de Film de la Cannes (2016), pentru filmul „Bacalaureat”; Premiul pentru cel mai bun scenariu la Festivalul de Film de la Cannes (2012), pentru filmul „După dealuri”; „Cel mai bun regizor european”, pentru filmul „4 luni, 3 săptămâni și 2 zile”, premiul oferit de Academia Europeană de Film, 2007; Marele Premiu „Palme d’Or”, la Festivalul de Film de la Cannes (2007), pentru „4 luni, 3 săptămâni și 2 zile”; Premiul acordat de Administrația Educației Naționale din Franța la Festivalul de Film de la Cannes (2007), pentru „4 luni, 3 săptămâni și 2 zile”; Premiul acordat de către Federația Internațională a Presei Cinematografice la Festivalul de Film de la Cannes (2007), pentru „4 luni, 3 săptămâni și 2 zile”; Marele Premiu la Festivalul Internațional de Film Transilvania (2002), pentru „Occident”.

Leul devine oficial monedă a românilor pe 16 septembrie 1835 când domnul Țării Românești, Alexandru Ghica, instituie ca monedă a țării, leul, unitate teoretică de cont, echivalentul a 60 de parale. Tranzacțiile, taxele, impozitele se calculau în lei, dar se plăteau în monedă străină. În Moldova, domnitorul Mihail Sturdza, ar fi dorit în 1835 să bată monedă, dar Imperiul Otoman, nu ar fi acceptat ca un stat vasal să aibă propria monedă, deoarece ar fi fost un semn al independenței. După unirea Principatelor și Cuza a tatonat ideea unei monede naționale, care urma să se numească român sau romanat, dar din nou Înalta Poartă s-a opus.

Istoria leului românesc începe în secolul XVII

Istoria leului românesc începe cu secolul al XVII-lea când în Principatele dunărene se foloseau ca monedă taleri olandezi, löwenthaler, care aveau gravat pe ei un leu rampant, locuitorii denumindu-l generic "leu". Această monedă a fost folosită în Țările Române până în a doua jumătate a secolului XVIII și chiar după ce talerul fusese scos din uz, el încă reprezenta o unitate de calcul imaginară sub numele de "leu", la care se raportau toate prețurile în anii ce au urmat.

Trebuie menționat că moneda națională a vecinilor noștri de peste Dunăre este ceva care în traducere înseamnă tot "leu", trădând aceeași origine ca cea a leului românesc. De la löwenthaler, pronunțat daler, vine și denumirea monedei SUA, dolar. Din cauza lipsei unor legi monetare bine definite la noi au început să fie folosite câteva zeci de tipuri de valută străină. Prin Regulamentele Organice din 1831 și 1832 s-a hotărât utilizarea unui număr restrâns de monede, printre ele aflându-se una austriacă, numită zwanziger. La noi era cunoscută drept șfanțul de argint, sau mai simplu, doar șfanț.

De unde vine expresia "nu face două parale"?

Putem vedea astfel de unde se trage celebra expresie "nu am nici un șfanț". O altă monedă era paraua otomană. Expresia de rigoare "nu face două parale" vine de la faptul că moneda avea o valoare redusă și era confecționată din material prost, astfel că o folosire intensă o tocea și monezile chiar se lipeau unele de altele.

Leul devine oficial monedă a românilor pe 16 septembrie 1835 când domnul Țării Românești, Alexandru Ghica, instituie ca monedă a țării, leul, unitate teoretică de cont, echivalentul a 60 de parale. Tranzacțiile, taxele, impozitele se calculau în lei, dar se plăteau în monedă străină. În Moldova, domnitorul Mihail Sturdza, ar fi dorit în 1835 să bată monedă, dar



Moneda din vremea lui Alexandru Ioan Cuza



Bancnota de 500 lei, de la 1941

Imperiul Otoman, nu ar fi acceptat ca un stat vasal să aibă propria monedă, deoarece ar fi fost un semn al independenței.

După unirea Principatelor și Cuza a tatonat ideea unei monede naționale, care urma să se numească român sau romanat, dar din nou Înalta Poartă s-a opus, scrie identitatea.ro.

Încă din 1859, Alexandru Ioan Cuza l-a însărcinat pe consulul francez la Iași, Victor Place, să negocieze baterea unor monede românești la monetăria din Paris. Acestea urmau să se numească „români”. Un român ar fi cântărit 5 grame de argint și ar fi fost împărțit în 100 de „sutimi”, ca

monedă divizionară. Ion Heliade Rădulescu a propus numele de „romanat”, după modelul bizantin. Proiectul nu a putut fi realizat. La 1860, s-a bătut totuși o monedă de bronz de 5 parale, dar aceasta nu a circulat. În 1864, după ce Cuza a impus regimul său autoritar, chestiunea a fost reluată și s-au bătut câteva monede de probă. Este vorba de piesele de „5 sutimi”, care aveau pe avers efigia domnului și inscripția „Alexandru Ioan I”. Ele nu au fost puse în circulație niciodată. O astfel de monedă poate fi văzută la Muzeul Național de Istorie a României din București.

Primele monede au fost bătute la Birmingham

Prima Constituție a țării, cea din 1866, ignora complet problema suzeranității Imperiului Otoman asupra Principatelor, dovedind încă de atunci dorința statului român de a își căpăta independența. O primă bătălie s-a dat prin intermediul politicii monetare. La 22 aprilie 1867 este stabilită moneda națională leul, o monedă bimetalică cu etalonul la 5 grame de argint sau 0,3226 grame de aur și având 100 de diviziuni, numite bani. Un leu echivala cu un franc francez. Monedele de 5, 10 și 20 de lei erau din aur, iar cele de 1 și 2 lei, precum și cele de 50 de bani erau din argint. Până la înființarea Monetăriei statului (1870), primele monede au fost bătute la Birmingham.

Moneda Carol de la 1881

Minsitrul de finanțe, Ion C. Brătianu, a început tratativele cu Poarta pentru ca aceasta să admită punerea efigiei domnitorului Carol I pe monedele de aur și argint ce urmau a fi emise. Tratatul nu a dat roade, dar guvernul român a comandat monedele de aur de 20 de lei ("pol"), fără a ține seama de pretențiile Imperiului Otoman. Aceste monede au fost puse în circulație în 1868, având efigia domnitorului și inscripția "Carol I domnitorul românilor". Tirajul a fost de doar 200 de piese. Dintre acestea, câteva zeci au fost zidite la temeliea castelului Peleş, iar altele au fost dăruite parlamentarilor, miniștrilor, unor diplomați străini, guvernului turc, familiei Hohenzollern de la Sigmaringen și unor capete încoronate din Europa. Imediat după emitere, a urmat protestul Porții, precum și al Austro-Ungariei, care considera titulatura domnului român periculoasă pentru siguranța Austro-Ungariei care stăpânea Transilvania și Bucovina. Sub presiunea celor două Mari Puteri, monedele au fost retrase în 1870, când au fost bătute 5000 de monede din aur și 400.000 de argint, fără a cuprinde însă "semnul" menit să evidențieze suzeranitatea sultanului. Începând cu 1872 s-au bătut monede de 50 de bani, 1 leu și 2 lei fără ca Poarta să mai protesteze.

Prima țară din Europa în care prelevarea de organe se face automat, la deces

Autoritățile franceze au decis inversarea legii privind donarea de organe în sensul în care toți cetățenii francezi sunt considerați automat donatori, în cazul decesului, dacă nu refuză acest lucru în mod explicit, conform unui material publicat de The Guardian.

În noua variantă a legii, medicii nu mai au nevoie de consimțământul nimănui pentru a recolta organele în cazul unui deces.

Până la 1 ianuarie, când noua variantă a legii a intrat în aplicare, recoltarea de organe nu se putea face decât dacă persoana decedată și-ar fi dat în prealabil consimțământul. În cazul în care persoanele decedate nu erau înregistrate ca donatoare, medicii apelau la familiile acestora care, în aproape o treime dintre cazuri refuzau prelevarea organelor care ar fi putut salva alte vieți.

Conform noii legi, francezii care nu doresc ca o parte sau toate organele lor să poată fi folosite în transplanturi trebuie să se înregistreze ca atare. Pentru a ușura acest proces, înregistrările celor care nu doresc să-și doneze organele în cazul unei morți premature se pot face și online. În primele zile care au trecut de la intrarea în vigoare a legii, peste 150.000 de francezi și-au înregistrat refuzul de a dona organe. O altă variantă pentru cei care nu vor să doneze organe este să lase unei rude o declarație semnată prin care arată că nu-și dau consimțământul.

Medicii francezi doresc să-i încurajeze pe tinerii cu vârste între 15 și 25 de ani să accepte să doneze organe. Uniunea Europeană a evidențiat penuria de organe pentru transplant și numărul crescând de pacienți care au nevoie disperată de transplant și care ajung pe lungi liste de așteptare. Conform statisticilor medicale europene în cursul anului 2014 peste 86.000 de pacienți se aflau pe liste de așteptare pentru organe în statele UE, Norvegia și Turcia, iar în fiecare zi se înregistrează în medie 16 decese în rândul celor care aveau nevoie de transplant.

Majoritatea infidelităților pornesc de la Facebook

S-au dus vremurile în care oamenii întâlneau parteneri de aventuri extraconjugale la petreceri, în baruri sau în parc.

Potrivit lui Luke Athens de la firma Heartbreakers, un detectiv particular australian care cercetează cazurile de aventuri extraconjugale de 20 de ani, Facebook este locul în care încep infidelitățile, notează revistablogurilor.ro.

Din experiența lui Athens, jumătate din cazurile de infidelitate din ultimii ani cu care a avut de a face au început pe cea mai mare rețea de socializare online din lume.

Știm de unde încep infidelitățile, dar cu cine își înșală oamenii partenerii? Pentru femeii avem un răspuns.

Site-ul de aventuri extraconjugale IllicitEncounters.com a realizat un sondaj online pentru a afla cu ce tip de femeie bărbații își înșală cel mai des soțiile.

Pe primul loc s-au situat bonele copiilor (25% dintre respondenți). Pe locul doi s-a situat o prietenă veche (18%), iar pe trei menajera (17%).

Au urmat: cumnata (12%) și partenera celui mai bun prieten (5%).

Pagină realizată de Mirela Filimon

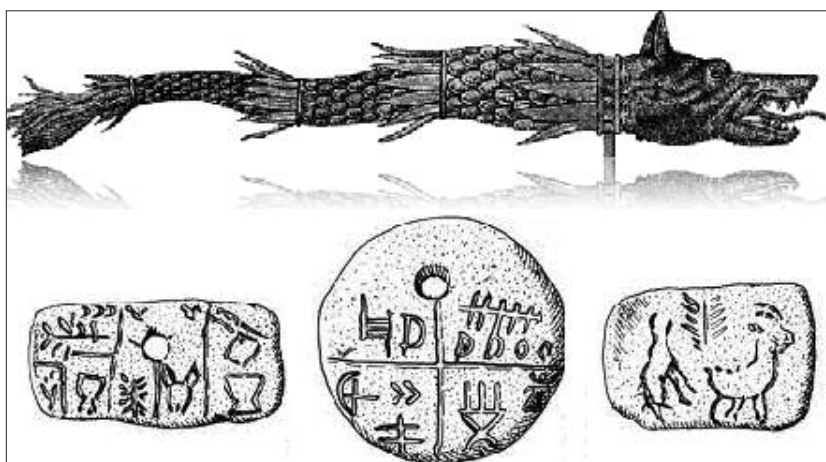
„Celălalt Pământ al Zeilor” - un film de excepție realizat de francezi despre istoria, enigmele și legendele din România

După doi ani de muncă, echipa franceză de documentariști condusă de Deimian a finalizat și lansat un film care, cu siguranță, va ajunge pe marile posturi internaționale de televiziune.

Numit "Celălalt Pământ al Zeilor", filmul dedică o oră și patruzeci de minute istoriei de pe meleagurile noastre, de la cultura Cucuteni până la cea a Geto-Dacilor, explorând în același timp locuri și artefacte enigmatice, povești și legende locale despre evenimente misterioase care s-ar fi putut petrece cândva aici.

Este de subliniat faptul că filmul nu este un documentar istoric, în înțelesul clasic al termenului, ci mai degrabă unul din zona enigmelor și misterelor Terrei...

Realizat la un nivel artistic excepțional, cu un montaj, o grafică și o secțiune de sunet cu care s-ar mândri posturi tv de calibrul BBC, Discovery sau National



Filmul atinge și o serie de subiecte controversate precum Tăblițele de la Sinaia, Tăblițele de la Tărtăria sau legendele uriașilor (Jidovilor)

Geographic, filmul face servicii majore imaginii României.

La realizarea lui a fost invitat să par-

ticipa și Daniel Roxin, dar și alte persoane din România, pe lângă realizatorii și cercetătorii francezi.

Kendall Jenner, unul dintre idolii noii generații



Este admirată de milioane de fani, are o viață palpitantă și muncește foarte mult. Sora mai mică a fetelor din faimoasa familie Kardashian se numără printre cele mai în vogă manechine ale momentului, unul dintre idolii noii generații de adolescente, extrem de active pe rețelele sociale.

Știința spune că bebelușii vor privi îndelung o față care are caracteristici frumoase, standard măsurat cu ajutorul variabilelor ca simetria facială și proporțiile. Atât ei, cât și adulții o facem din instinct, singura diferență fiind că bebelușii nu știu că este nepoliticos să privești insistent pe cineva. Einstein spunea că „goana după adevăr și frumusețe este o sferă de activitate în care nu este permis să rămânem copii toată viața”. În contact cu frumusețea, fie că e vizuală sau chiar muzicală, o parte din cortexul nostru se luminează, și anume partea creierului care are legătură cu plăcerea, dorința și luarea de decizii.

Aproape în același fel în care creierul se luminează ca reacție la frumusețe, toată lumea are o părere despre Kendall Jenner și, prin asociere, despre familia ei așa cum este reprezentată în emisiunea

reality „Keeping Up With The Kardashians”. Fiica în vârstă de 21 de ani din clanul lui Kris Jenner este, fără doar și poate, una dintre cele mai populare apariții pe copertele revistelor, putând fi reperată și în mai multe campanii publicitare importante. Desigur că este frumoasă, lucru ce a fost dovedit recent și în baza unui studiu științific, datorită feței sale simetrice, cu ochi mari, buze pline și forma de inimă a feței. Pe lângă toate acestea, trupul său grațios și înălțimea de 1,79 metri a făcut ca o carieră în modelling să fie de la sine înțeleasă. „Când eram mică, am fost întotdeauna înaltă și slabă, iar supermodele erau supereroii mei,” își amintește Kendall, care și-a exprimat de mică dorința de a apărea pe podiumurile de prezentare. „Obişnuiam să răsfoiesc revistele de modă ale mamei și visam că totul e realitate. După 17 ani, iată-mă aici!”

Cu toate acestea, o familie faimoasă nu te poate întotdeauna propulsa în topul celor mai buni. Iar cu obstacolul creat de o familie ajunsă cunoscută pe micile ecrane prin intermediul unei emisiuni reality, Kendall a ajuns să se remarce în lumea modei nu doar ca o altă starletă de la Hollywood ajunsă fotomodel. Un moment esențial a fost apariția în prezentarea Marc by Marc Jacobs din februarie 2014. Defilând pe podium cu

sprâncenele albe și cu o perucă, nu a fost recunoscută imediat, dovedind versatilitatea din lumea modei, care de multe ori este mult prea grăbită să judece. La începutul carierei sale în modelling, tână de 16 ani la vremea aceea, a preferat să nu fie urmată de camerele de filmat, nedorind să se bazeze numai pe faima familiei din care făcea parte.

Cu jumătate din viața ei petrecută în fața camerelor de luat vederi pentru emisiunea familiei lor, „Keeping Up With The Kardashians”, publicul a fost martor la tot felul de situații. Întâmpinată cu invidioasă după lansare, emisiunea a reușit să devină un hit, cu telespectatori înnebuniți după faimoasa familie, încercând să se identifice cu una dintre surorile Kardashian. Dintre toate, Kendall este cea mai liniștită, deseori plecată pentru diferite contracte de modelling. „Cred că cea mai mare provocare în cariera mea de până acum a fost să reușesc să găseșc timp liber pentru mine și cei dragi,” spune Kendall legat de succesul ei. „Nu m-aș plânge niciodată de ceea ce mi-a fost dat. Acesta este visul meu și, cu toate că au existat și perioade mai dificile, mă simt extrem de binecuvântată.”

Astăzi, cu un contract cu Estée Lauder la activ, tână este o apariție regulată pe podiumurile de defilare ale celor mai

renumite case de modă printre care Chanel, Fendi sau Balmain. Ea se poate lăuda și cu două prezențe în faimosul show de lenjerie intimă „Victoria's Secret”, în 2015 și în 2016. Creatorul Karl Lagerfeld a spus despre ea că este o persoană minunată, care „nu s-a lăsat schimbată de succesele superficiale”. Kendall Jenner întruchipează fotomodelul modern, un amestec perfect de faimă și frumusețe. „Am iubit moda anilor '90, când modelele erau celebrități. Claudia Schiffer, Naomi Campbell, Cindy Crawford și Carla Bruni mi-au oferit inspirație. Lumea dorea să vadă o prezentare nu doar de dragul hainelor, ci și datorită femeilor care apăreau în defilare,” spune creatorul Olivier Rousteing de la casa Balmain. El a fost unul dintre cei care au susținut-o pe Kendall de la început, distribuind-o în prezentările și campaniile lui publicitare. „Acum este la fel și cu Kendall, fiindcă oamenii văd hainele dar și fetele care au ceva de spus. Sunt puternice și cu personalitate.” Lumea modellingului i-a oferit multe lecții, dar cea mai importantă pentru Kendall este posibilitatea de a învăța de la oamenii cu care intri în contact. „Ai ocazia să întâlnești foarte mulți oameni și poți învăța multe de la ei – cum să tratezi oamenii, cum să te porțorți în diferite situații cu persoane diferite.”

Deși lumea o consideră ca făcând parte din generația selfie, Kendall nu se declară o fană a acestei activități. Contul ei de Instagram este plin cu imagini profesionale, dar și amuzante, cu fotografii personale făcute de ea. Până acum, cea mai celebră fotografie a sa este cea care a strâns peste 3 milioane de like-uri în 2015, poză în care fotomodelul apărea întinsă pe spate, cu ochii închiși și șuvițele de păr aranjate în formă de inimi în jurul capului său.

Întreaga activitate de pe rețelele de socializare a acestor fete a influențat moda și felul în care generația milenialilor decide să se prezinte lumii atât în mediul online, dar și în rest. În schimb, Kendall preferă să împărtășească doar frânturi din viața ei prin intermediul fotografiilor făcute de ea, o pasiune pe care a făcut-o publică de puțin timp. „Interesul meu față de fotografie a existat dintotdeauna. Însă doar acum am început să mă exprim mai răspicat prin intermediul ei.” Se pare că i-a plăcut întotdeauna să ofere o privire în viața ei prin intermediul fotografiilor. „De cele mai multe ori am un aparat foto cu mine și surprind cadre din această călătorie a vieții mele. Într-o zi voi putea să privesc înapoi la această perioadă palpitantă din viața mea tocmai prin intermediul acestor imagini, care mă vor duce cu gândul înapoi în timp.”