

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

PAGINA 5

**Dovleacul este un aliat puternic al sănătății arterelor și inimii**

PAGINA 8

**Colecția toamnă-iarnă 2017/2018 a brandului Inedit**

PAGINA 7



Anul XV Nr. 753

Duminică 1 octombrie 2017

# Informația de **Duminică**

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

## Irinyi Janos, inventatorul chibritului cu fosfor, s-a născut acum 200 de ani la Irina



*Fratele său a redactat programul Revoluției maghiare de la 1848. Sora sa a fost mama lui Iosif Vulcan*

PAGINA 3

## Obama, Bush și Clinton, împreună la turneul de golf "Cupa Președinților"

Foștii președinți americani Barack Obama, George W. Bush și Bill Clinton au dat joi startul turneului de golf "Cupa Președinților" din New Jersey, prima dată când trei foști președinți participă la turneul bienal.

Apariția lor la turneu are loc după un efort comun al celor cinci foști președinți ai SUA încă în viață de a susține demersul de ajutorare a victimelor uraganelor.

La "Cupa Președinților", care durează până duminică, jucătorii de golf americani joacă împotriva unei echipe internaționale într-o serie de 30 de meciuri. Obama, Bush și Clinton au participat la ceremonia de deschidere care marchează începutul meciurilor care au loc pe Liberty National Golf Course, din Jersey City, New Jersey.

Foștii președinți Jimmy Carter, George H.W. Bush, Bill Clinton, George W. Bush și Barack Obama au apărut într-un videoclip difuzat pe opt septembrie pentru a le cere americanilor să dea dovadă de solidaritate cu compatrioții lor afectați de uraganul Harvey. Mai târziu, demersul lor comun a fost extins pentru a include colecte pentru zonele afectate de uraganele Irma și Maria.

## În epoca bronzului populația din zona Sătmăruului avea un standard de viață mai înalt ca alte comunități



Vase din epoca târzie a bronzului de la Culciu Mare. Cultura Suciului de Sus PAGINA 4

## Dumbrăvencele zboară 4000 de km spre locurile în care iernează



PAGINA 10

## Joachim Sauer, bărbatul din spatele celei mai puternice femei din Europa

Angela Merkel, în vârstă de 63 de ani, este considerată cea mai puternică femeie din lume, dar mulți se întreabă cine este bărbatul care stă în spatele acesteia.

Joachim Sauer, în vârstă de 68 de ani, este soțul cancelarului german și pare fericit să rămână un ilustru necunoscut în afara domeniului său de activitate, fiind profesor de chimie cuantică la Universitatea din Berlin. El nu vorbește niciodată cu presa și apare foarte rar în public cu soția sa, scrie ONE.

Joachim Sauer s-a născut pe 19 aprilie 1949, în orașelul Hosena în Germania Democrată. A cunoscut-o pe Merkel în 1981. Ea avea 27 de ani și tocmai obținuse diploma universitară în fizică. El avea 32 de ani și preda la Academia de Științe din Berlin. Amândoi erau căsătoriți. Căsătoria Angelei cu Ulrich

Merkel, tot un absolvent de fizică, s-a încheiat cu un divorț în 1985. Căsnicia lui Sauer cu o chimistă s-a încheiat în 1983, când el a decis să părăsească apartamentul cuplului.

Sauer și Merkel au locuit împreună mai mult de zece ani înainte de a se căsători în 1998, cedând presiunilor din partea bisericii și a aliaților din Uniunea Creștin-Democrată. Mulți considerau că nu se cade ca un lider politic conservator să trăiască în concubinaj cu cineva.

Un ziar german titra mai demult că Sauer este "invizibil ca o moleculă". Numele lui înseamnă "supărat" sau "acru". O altă trăsătură pentru care mai este cunoscut Sauer este cumpătarea.

În timp ce Merkel se luptă în lumina reflectoarelor internaționale, Sauer pare mulțumit să rămână anonim dincolo de cercurile academice.

## A fost descoperit secretul construirii piramidelor din Egipt

Arheologii au descoperit dovezi fascinante privind modul în care egiptenii transportau blocuri de 2 tone și jumătate de granit de la 800 de kilometri depărtare pentru a construi mormântul faraonului Khufu (cunoscut și drept Keops, după numele dat de greci) în anul 2.550 î.Hr.

Prin intermediul descoperirii unui papirus vechi, a unei bărci ceremoniale și a unui sis-

tem ingenios s-au oferit indicii cu privire la infrastructura creată de muncitori. Documentele arheologice detaliate prezintă modul în care sute de muncitori antrenați au transportat 170.000 de tone de granit de-a lungul Nilului în bărci de lemn legate cu sfori printr-un sistem de canale construit până la portul din apropierea piramidei.

PAGINA 11

*Moldova de Sus răpită de Imperiul habsburgic în 1775 prin Tratatul de la Palamutca și denumită ulterior Bucovina, a cunoscut în perioada ce a urmat un proces de dominație, asupra națională și socială, similar cu alte provincii românești aflate sub stăpânire străină.*

## 25 de ani de la concertul lui Michael Jackson la București

Michael Jackson este primul megarstar mondial care a concertat în România după Revoluție. Stadionul „23 August” s-a dovedit neîncăpător pentru cei 70.000 de fani care s-au înghesuit să vadă spectacolul care părea atunci de proporții cosmice. Recordul a fost egalat abia în 2007, la concertul Rolling Stones de pe „Lia Manoliu”. După o lungă perioadă în care cele mai mari spectacole pe care le văzuseră erau cele organizate de Cenaclul Flacăra și Adrian Păunescu, românii au fost profund impresionați de spectacolul de lumini cu lasere, fumigene, cascadorii, efecte speciale, costume excentrice care se schimbau la fiecare piesă, dansuri fără oprire și gesturi provocatoare. Atmosfera era atât de încărcată de emoție încât fanele leșinau în valuri, iar cele care se țineau cu firea nu se puteau abține să nu-și smulgă părul din cap, urlând „Michaeeeeelllll!”

1 octombrie 1992 a fost o zi istorică pentru tinerii din România. Fanii l-au așteptat pe Michael Jackson la aeroport, iar televiziunile au început să difuzeze primele reportaje TV legate de vizita lui. Cu cât atitudinea regelui pop era mai relaxată, simplă și modestă, cu atât mai mult creștea nivelul de idolatrie.

Cel mai emoționant moment al concertului a fost acela în care o tânără din public a fost ajutată să urce pe scenă, a dansat puțin cu solistul, iar la sfârșit s-au sărutat, în delirul mulțimii. Ziarul „Cotidianul” a identificat-o, după 17 ani, pe norocoasa Cora Popescu, fiica dinamovistului Dinu Popescu, care l-a sărutat pe „cel mai mare star al tuturor timpurilor”. Atunci era în clasa a XI-a la Liceul „George Călinescu” din București.

Cei mai importanți politicieni ai momentului s-au înghesuit să se fotografieze cu starul, să-și dea cu părerea, ba chiar să se asemene cu el. „Și eu, și el părem foarte firavi, dar în realitate suntem foarte puternici”, spunea Theodor Stolojan. Liberalului Radu Câmpănu parcă nu-i venea să creadă. „Parcă sunt în străinătate”, spunea el înainte de concert. Emil Constantinescu s-a trezit că nu avea scaun la concert, fiind scos din această situație umiltoare de Ion Cristoiu. La piesa „Heal the World”, politicienii s-au ținut de mână, în semn de solidaritate!

Nu este însă neglijabil nici efectul electoral pe care l-a avut concertul lui Michael. Ion Iliescu a beneficiat, electoral vorbind, de venirea lui Michael Jackson, dar a fost vorba de exploatarea abilă a unei oportunități. La origine a stat doar ambiția, orgoliul unui impresar român, Marcel Avram, de a pune România pe harta lumii artistice.

## 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

# Bucovina, o provincie românească aflată sub stăpânire străină

**Istoria Românilor este istoria unui popor statornic așezat în una și aceeași vatră, în care și-a urmat făgașul propriu de acțiune și manifestare de cultură materială și spirituală, zămislind valori de originalitate și trăinicie, intrate de mult în patrimoniul culturii universale.**

Plămădit ca popor unitar pe teritoriul străbun al Daciei, românii și-au păstrat neîntrerupt în decursul timpului, continuitatea de viață materială, comunitatea etnico-lingvistică și cultural-spirituală, în pofida tuturor vicisitudinilor cu care au fost confrunțați. „Este vorba de un popor care prin strămoșii săi își are rădăcini de patru ori milenare; aceasta este mândria și aceasta este puterea noastră.” (Nicolae Iorga, Originea, firea și destinul Neamului Românesc, în Enciclopedia României, vol.1, București, 1938, p. 4-5)

## Moldova de Sus – Bucovina

Moldova de Sus – Bucovina (în germană Bucheland - Țara fagilor), devenită Ducatul Bucovinei în Imperiul Austriac, este o regiune istorică cuprinzând un teritoriu de 10441 kmp, care acoperă zona adiacentă orașelor: Cajvana, Câmpulung Moldovenesc, Gura Humorului, Frasin, Milisăuți, Rădăuți, Siret, Solca, Suceava, Vatra Dornei și Vicovul de Sus din România, precum și Cernăuți, Cozmeni, Zastavna, Vasăuți pe Ceremuș, Vijnița, Sadagura și Storojineți din Ucraina.

Denumirea ca nume propriu a intrat oficial în uz în 1774, odată cu anexarea teritoriului de către Imperiul Habsburgic. Numele provine din cuvântul slav „buk” pentru fag, astfel Bucovina se poate traduce prin „Țara fagilor”. (Iacobescu Mihai, Din istoria Bucovinei, vol.1 (1774-1862), București, Editura Academiei Române, 1993, p. 113-114) Bucovina ca nume comun, în sensul de „pădure de fag” apare prima dată într-un document emis de Roman I Mușat, domnul Moldovei, la 30 martie 1392, prin care dăruiește lui Ionaș Viteazul trei sate, aflate pe malul Siretului „în sus până la Bucovina cea Mare, pe unde se arată drumul de la Dobrinăuți.” (Grigoriu Radu, Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice, Editura Academiei Române, 1998)

## Bucovina sub stăpânire habsburgică și apoi, austriacă

Moldova de Sus răpită de Imperiul habsburgic în 1775 prin Tratatul de la Palamutca și denumită ulterior Bucovina, a cunoscut în perioada ce a urmat un proces de dominație, asupra națională și socială, similar cu alte provincii românești aflate sub stăpânire străină.

Moldova de Sus – Bucovina are un teritoriu de circa 10000 kmp în care se afla în anii 1774 – 1775 o populație de 75000 de locuitori, din care 63700 erau români, 8400 ruteni și 3426 de altă etnie. Referindu-se la evoluția demografică a acestui teritoriu, istoricul Ioan Lupaș aprecia: „Frumoasa Bucovină, cu mulțimea țăranilor români, peste



Bucovina în cadrul Imperiului Austro-Ungar, a avut capitala la Cernăuți. În imagine, clădirea Universității

care cârmuirea străină a adus ruteni din Galiția, ceangăi din Ardeal, poloni și germani, așa că în veacul următor românii erau amenințați să-și piardă precumpănirea numerică în această regiune din nordul Moldovei.” (Ioan Lupaș, Istoria unirii românilor, București, 1937, p. 206 – 207)

Până în 1786, Bucovina a fost menținută sub administrația militară austriacă, iar după această dată (din anul 1790), a fost alipită la Galiția ca o simplă „circumscripție administrativă”. Hotărârea s-a adoptat în ciuda protestului românilor din Țara de Sus a Moldovei, care în memoriul adresat Curții de la Viena, cereau: „să nu fie alipiți nici de Galiția, nici la Ținutul Grăniceresc al Năsăudului, ci să rămână provincie deosebită cu rosturile și așezările mințelor lor vechi.” (A.D. Xenopol, Istoria Românilor, vol. IX, București, 1929, p. 142 – 147, mai vezi și Enciclopedia României, vol. 1, București, 1938, p. 779 – 780)

La 4 martie 1849, Guvernul de la Viena a fost obligat de mișcarea revoluționară din Bucovina să decreteze prin Constituția Imperială Austriacă, autonomia Bucovinei. Atunci i s-a dat titlul de „Ducat” și a fost trecut în subordinea directă față de Guvernul Central Austriac, situație în care s-a menținut până în anul 1918.

Până în 1774 nu putem vorbi de Bucovina, aceasta fiind înainte parte integrată din „Țara de Sus a Moldovei.” Ca realitate istorică și ca nume de teritoriu, Bucovina începe să existe în cuprinsul Imperiului Habsburgic 144 de ani (1774 – 1918).

În cei 144 de ani de dominație habsburgică, autoritățile imperiale au promovat o politică sistematică de de-naționalizare a populației românești, practicând în acest scop colonizarea germanilor, a ungarilor și a slovacilor și au încurajat așezarea în masă a rutenilor, fugiți de pe moșiile nobililor polonezi din Galiția și Podolia. Referindu-se la situația demografică a Bucovinei în directă corelație cu politica habsburgilor de colonizare cu popula-

ție de alte etnii, Mihai Eminescu scria în 1878: „Proporțiunile etnografice au rămas în Bucovina, îndeosebi pentru români, aceleași care au fost în anul 1776, astăzi în 1878 sunt în Bucovina 500000 de români. Fără îndoială, astăzi ea ar avea o populație mai mică, dar aproape cu desăvârșire românească.” (Mihai Eminescu, Bucovina și Basarabia. Studiu istorico-politic, București, 1941, p. 14 – 15)

Odată cu debutul administrării habsburgice, denumirea de Bucovina este adoptată oficial. Totuși, numele nu se impune decât treptat, o vreme continuându-se utilizarea în paralel a unor denumiri mai vechi: Țara de Sus, Țara Moldovei, Plonina, Cordon, Cordon și Arboroasa (acest ultim apelativ este reafirmat de un grup de studenți români de la Cernăuți, Ciprian Porumbescu, Zaharia Voronca, Constantin Morariu, care au înființat „Societatea Arboroasa” în 1873)

În timpul administrării habsburgice, toți birocratii erau obligați să învețe limba română. În 1793 s-a introdus învățământul obligatoriu în limbile germană și română, iar în 1875 s-a înființat Universitatea „Franz Iosef” la Cernăuți. (Căpreanu Ioan, Bucovina; Istorie și Cultură Românească 1775 – 1918, prefață de Gheorghe Buzatu, Iași, 1995)

## În 1776, 85% din locuitori erau români

Recensământul din anul 1776 a reliefat faptul că în Bucovina, numărul de locuitori era de circa 70000. Nu este știut cu exactitate procentul de români și alte etnii deoarece abia în 1880 recensămintele din Austro-Ungaria conțin informații despre limba vorbită. Unele estimări pentru anul 1776, dau 85,33% români, 10,66 % slavi și 4% alții.

Conform recensământului din anul 1910, populația Bucovinei era de 800198 de locuitori, dintre care 38,88% ruteni; 34,38% români; 21,24% germani; 12,86% evrei; 4,55% polonezi;

1,31% unguri; 0,12% alții. (Mărculeț I. Mărculeț Cătălina, Structura etnică a populației, Bucovina, înainte și după Marea Unire, Comunicări științifice, vol. 2, Mediaș, 2004, p. 124 – 129, Gheorghe Buzatu, op. cit., p. 115 – 120)

Bucovina în cadrul Imperiului Austro-Ungar, a avut capitala la Cernăuți, erau folosite limbile română, germană și ucraineană. Forma de guvernare era „Ducat” între anii 1774 și 1918, iar guvernatori au fost Gabriel von Spleny și Joseph von Etdorf.

Din punct de vedere politic, până în 1848, bucovinenii aveau doar opt reprezentanți români ca deputați în Parlamentul Imperial de la Viena; aceștia aveau drepturi egale cu ceilalți parlamentari, participau la dezbateri, iar cuvântările altor parlamentari le erau traduse în limba română. La 13 februarie 1848, înaintând un „Memorandum” conducerii imperiale vieneze, o delegație a bucovinenilor a cerut mai multă autonomie în cadrul unirii sub „Coroana Austriacă” și crearea unui „Ducat Românesc”, iar Împăratul Austriac să poată purta și titlul de „Mare Duce al Românilor” ca o recunoaștere a autonomiei Bucovinei în Imperiul Austriac, iar la titlurile imperiale ale împăratului Franz Josef să se adauge și acela de „Mare Duce al Bucovinei”.

În acest fel a fost creată „Dieta Ducatului Bucovinei”, care se întrunește pentru prima dată la 6 aprilie 1861. În cadrul acestei instituții erau reprezentate toate minoritățile, iar Români dețineau majoritatea. Președintele Dietei, Eudoxiu Hurmuzachi, devine „Mareșal al Bucovinei”.

Prin rezoluția imperială din 26 august 1861, Bucovina primește dreptul de a avea „Drapel Propriu”, cu două culori, albastru și roșu, dispuse orizontal, având la mijloc „Stema Bucovinei”, reprezentând „Capul de Bour” încadrat cu trei stele.

(continuare în numărul următor)  
Ioan Corneanu și Mircea Pîrlea

**Irinyi János (1817-1895) s-a dovedit unul dintre cei mai talentați chimiști maghiari. A brevetat chibritul silențios și neexploziv, obținând acest efect prin amestecarea fosforului cu dioxid de plumb în loc de cloratul de potasiu folosit anterior.**

# PERSONALITĂȚI

## Irinyi Janos, inventatorul chibritului cu fosfor, s-a născut acum 200 de ani la Irina

*Fratele său a redactat programul Revoluției maghiare de la 1848. Sora sa a fost mama lui Iosif Vulcan*

O personalitate oarecum uitată de români, onorată mai mult în Ungaria, a contribuit în mod decisiv la confortul casnic de care se bucură omenirea modernă, inventând un mod sigur de fabricare a chibriturilor. Irinyi Janos a fost reprezentantul unei familii ilustre din Ungaria veacului al XIX-lea.

Locul nașterii sale este controversat, dar surse recente dau ca probabilă nașterea sa în satul Irina din județul Satu Mare, o dovadă fiind și numele, Irinyi. Mormintele familiei se află în Ungaria actuală, în localitatea Leta Mare. Născut în mai 1817, Irinyi Janos a mai avut doi frați, ambii rămași în istorie. Jozsef a redactat, alături de Kossuth Lajos, programul politic al Revoluției maghiare de la 1848, iar sora lor Antonia avea să devină mama marelui cărturar român Iosif Vulcan, cel care are meritul de a-l fi lansat în lumea literară pe Mihai Eminescu.

### În căutarea chibritului perfect

Azi pare greu de crezut, dar, până în secolul al XIX-lea, singurele mijloace de aprindere a focului de către om erau scânteile produse de un amnar și cremene (prin ciocnirea a două corpuri dure) sau mult mai vechiul procedeu de frecare rapidă și îndelungată a două lemne uscate.

În forma lor empirică, primele chibrituri, "chibriturile chimice", apar în jurul anului 1805, în Anglia. Capetele bețișoarelor erau înmuiate în topitură de sulf, apoi acoperite cu un amestec de zahăr și clorat de potasiu. Când trebuiau aprinse, bețișoarele erau introduse într-o sticlă, unde se atingeau de o bucată de azbest îmbibată în acid sulfuric. Aceste chibrituri au început a fi produse pe scară industrială în anul 1812. Cu toate că ofereau o alternativă la aprinderea focului, prezentau două inconveniente serioase: dificila și periculoasa manipulare a recipientului de sticlă cu acid sulfuric, și, în plus, posibilitatea de a se produce o explozie din cauza bioxidului de clor ce lua naștere din reacție. Reprezentând totuși un progres, aceste chibrituri au fost fabricate până pe la 1845.

Chimistul John Walker, tot din Anglia, a inventat "luminile de frecare" în 1827. Prin procedeul său (pe care nu l-a brevetat) capetele chibriturilor erau înmuiate într-un amestec de sulfură de stibiu, clorat de potasiu și cauciuc natural. Aprinderea se făcea prin frecare pe o hârtie abrazivă.

Aceste chibrituri au fost folosite până în 1834, când apar așa-zisele "lucifer"-uri, de-asemena incomode și periculoase. Folosirea lor va dura puțin timp, căci anul 1835 marchează data de naștere a primului chibrit cu fosfor, numit "lumânare de Turin". Aceste chibrituri erau simple așchii de lemn la capătul cărora se aplica o bucăciță de fosfor alb, un element toxic. Acesta se aprindea de la sine când era scos (din apă) în aer, din care cauză era greu de folosit.

### Contribuția lui Irinyi

Cam în același timp, Janos Irinyi,



*Și-a vândut invenția unui producător de chibrituri vienez, iar din suma obținută a plecat la Universitatea din Berlin*

un tânăr de numai 17 ani, este unul dintre cei care au contribuit la inventarea chibritului cu fosfor cu aprindere prin frecare. El realizează aceasta plecând de la o experiență a profesorului austriac Meissner. Capătul chibritului era uns cu un amestec de fosfor și bioxid de plumb. Fabricarea acestor chibrituri începe la Viena în 1840.

În 1851, germanul Schrotter obține un patent de fabricare al fosforului roșu, pe care-l descoperise încă din anul 1845. Spre deosebire de cel alb, fosforul roșu nu este toxic și nu se aprinde în aer.

Totuși, problema chibritului cu utilizare comodă, casnică, nu era încă rezolvată, din cauza unei dificultăți: nu se puteau produce chibrituri cu fosfor roșu deoarece, la atingerea acestuia cu cloratul de potasiu, se producea explozia cloratului. Chimistul Bottcher a avut ideea - simplă, dar eficientă - de a aplica cloratul de potasiu pe bățul de chibrit, iar fosforul pe cutie, și astfel s-a născut "chibritul de siguranță". Aprinderea lui se face numai prin frecare pe cutia chibriturilor, iar producția industrială a avut loc pentru



*Realizarea lui Irinyi a fost onorată în anii 1950 de Poșta Maghiară*

prima dată în Suedia, de aceea multă vreme au fost numite "chibrituri suedeze".

Astăzi producția de chibrituri se bazează pe rețeta lui Bottcher, din anul 1848. Astfel, bețele - din lemn de brad, plop, tei sau anin - sunt impregnate cu parafină și cu o soluție de azotat

de potasiu. Acestea fac lemnul să se aprindă ușor și, apoi, să se prefacă în cărbune fără jar. Pe capătul bățului se află clorat de potasiu și sulfură de stibiu. Pasta de pe cutie e compusă, în general, dintr-un amestec de fosfor roșu, pulbere de sticlă și bioxid de mangan.

Pe lângă „chibriturile de siguranță”, în lume se mai produc și „chibriturile cu aprindere oriunde”. Compoziția chimică a gămăliei acestor chibrituri este un amalgam între cele două paste - cea din gămălie și cea de pe cutie - pentru a se realiza aprinderea prin frecare de orice suprafață. Dar riscul de autoaprindere necontrolată este suficient de mare pentru ca în multe țări acestea să nu se producă.

Oricum, în lungul drum spre produsul actual contribuția lui Irinyi a fost esențială.

### Un chimist de vocație

Irinyi János (1817-1895) s-a dovedit unul dintre cei mai talentați chimiști maghiari. A brevetat chibritul silențios și neexploziv, obținând acest efect prin amestecarea fosforului cu dioxid de plumb în loc de cloratul de potasiu folosit anterior. Și-a vândut invenția unui producător de chibrituri vienez, iar din suma obținută a plecat la studii la Universitatea din Berlin, respectiv la Academia din Hoffenheim. Ulterior, întors în Ungaria, a publicat o întreagă serie de articole despre aspectele teoretice și practice ale chimiei, atrăgând astfel recunoașterea oamenilor de știință atât din cercurile germane, cât și din cercurile maghiare.

În 1840 a depus la Primăria Budapestei o cerere pentru aprobarea utilizării inovației sale referitoare la "bețișoare de chibrit" care la aprindere "nu fac zgomot și care se pot realiza fără sulf, astfel nici nu miroasă." Fabrica s-a dezvoltat repede, producând zilnic jumătate de milion de chibrituri, și a devenit o concurență serioasă pentru fabrica producătorului din Viena.

Irinyi a fost primul care a introdus pe domeniile sale din satul Vértes, cu o suprafață de 100 de iugăre, aratul, semănatul și grăpatul mecanic, folosind ca îngrășământ cenușă și săruri de calciu.

În anul 1849 guvernul revoluționar al lui Kossuth i-a încredințat conducerea fabricii de praf de pușcă și a turnătoriei de tun din Oradea. Nobil maghiar cu sentimente puternice naționale, Irinyi a participat și anterior la mișcările revoluționare, și se spune că tot el ar fi redactat și trimis la Pesta cele 12 puncte ale revoluției maghiare din 1848, fapt atribuit, ceva mai plauzibil, fratelui său.

După înfrângerea Revoluției Irinyi a fost închis un timp. După eliberare (1850) s-a retras din viața politică și s-a întors la moșia din Vértes ca să "aștepte vremurile bune ale științei maghiare, când un talent ca al său, și atâta cultură cât deține el, nu vor fi date uitării, ci vor fi valorificate în interesul națiunii și al patriei" - precum scria unul dintre cronicarii săi.

Din păcate, după cum s-a întâmplat cu mulți alți inventatori, și Irinyi a murit în sărăcie în 1895, după ce și-a vândut patentul pe o sumă foarte mică de bani. În lumina acelor evenimente tragice provocate de fosforul alb, invenția lui s-a dovedit însă a fi foarte importantă pentru salvarea multor vieți și pentru perfecționarea produsului pe care îl cunoaștem noi astăzi drept chibrit.

**A consemnat V.A.**

# ARHEOLOGIE

Pe parcursul epocii bronzului comunitățile de la poalele vestice ale Carpaților au atins standarde înalte în raport cu alte comunități de pe continent. La baza acestei dezvoltări stau ecosistemele bogate în hrană pe care le stăpâneau, utilizarea resurselor minerale din munții învecinați (cupru, aur, sare) și o organizare a societății cu totul excepțională.

## În epoca bronzului populația din zona Sătmăruului avea un standard de viață mai înalt ca alte comunități de pe continent

**Epoca Bronzului (3500–1150 a. Chr.) este perioada istorică pentru care pe teritoriul județului Satu Mare sunt cunoscute un număr extrem de mare de descoperiri arheologice, numărul acestora fiind comparabil doar cu unele epoci istorice în care se constată o locuire de maximă intensitate.**

Situația prezentată poate fi pusă atât pe seama unor condiții favorizante ale epocii dar și pe seama unei cercetări mai aprofundate de care a beneficiat, în timp, cercetarea Epocii Bronzului, atât din partea arheologilor locali (Bader 1978, Némethi 1999, Kacsó 2004), dar și din partea cercetătorilor care au studiat zona în cadrul unor abordări la nivel național sau continental (îndeosebi cercetătorii ce au tratat piesele metalice, structurile sociale și relațiile inter-culturale).

### Depozite de bronzuri la Domănești, Cehăluț, Prilog, Stâna, Livada

Deloc neglijabil a fost și interesul sporit al descoperitorilor locali sau a publicului larg, fenomen ce are la bază, pe de o parte ornamentica bogată a ceramicii din epoca bronzului, dar și obiceiul de a îngropa obiecte de metal, fiecare din aceste elemente atrăgând atenția descoperitorilor asupra unei potențiale valori istorice a acestora, fapt ce a indus dorința de a afla elemente referitoare la viața oamenilor care au realizat acele obiecte neobișnuite, adesea de o fascinantă frumusețe. Prima descoperire din epoca bronzului înregistrată în județul Satu Mare a fost realizată în 1855, la Acăș, unde din malul surpat al Crasnei a ieșit la lumină o brățară masivă din aur (95,7 gr), ornamentată într-o manieră „barocă” cu un decor deosebit. În anii ce au urmat, cu ocazia unor lucrări realizate în sol, a fost descoperit un număr mare de arme, unelte și podoabe, care aparțin unor celebre „depozite” de bronzuri (Domănești I, Cehăluț I, Prilog, Stâna, Livada etc). Aceste grupări de descoperiri metalice, îngropate în preistorie, după toate indicațiile, cu scopul a fi oferite zeilor, continuă să fie descoperite și azi, impunând zona noastră la scară continentală ca o regiune de maximă concentrare în ce privește numărul de descoperiri metalice din preistorie.

Descoperirile metalice și ceramica decorată a favorizat și practicarea primelor săpături arheologice din județul nostru la turnura dintre secolele al XIX-lea și al XX-lea (József Mihálik la Boinești și Aladár Vende la Carei-

Bobald). Începând cu a doua jumătate a secolului al XX-lea, cercetările privind epoca bronzului din județul Satu Mare s-au desfășurat constant, fiind investigate numeroase situri arheologice. Săpăturile cele mai ample au fost întreprinse în așezările de la Culciu Mare, Carei-Bobald și Lazuri, fiecare cu cercetări de peste un deceniu. La punctul de trecere a frontierei româno-maghiare de la Petea-Csengersima, pe o suprafață de peste 2,5 ha, de o parte și de alta a graniței, a fost realizată cea mai extinsă săpătură arheologică dintr-o așezare preistorică din zona Sătmăruului (Marta 2009).

### Zonele mlăștinoase, un avantaj în creșterea animalelor

Întrebările înaintașilor noștri legate de splendidele vestigii ale epocii bronzului din zona de nord-vest a României - găsite pe câmpuri sau admirate în colecții - capătă răspunsuri tot mai concludente odată cu repertorierea acestor descoperiri și odată cu analiza lor în context local și continental, respectiv prin investigarea lor cu ajutorul metodelor recente din domeniul fizicii și al chimiei. Bogăția descoperirilor poate fi pusă pe seama mai multor factori favorizanți. În primul rând pot fi luate în calcul progresele generale pe care le aduce noua epocă. Noile progrese nu se datorează doar folosirii unor unelte mai performante din bronz ci, încă din perioada eneolitică, în viața comunităților umane se observă modificări importante în strategia de subsistență: în cadrul activității de creștere a animalelor accentul se mută de pe exploatarea produselor primare (carne, piei și oase) pe o valorificare sporită a așa numitelor produse animaliere secundare (lactate, lână, tracțiune). Acest tip de economie, ce are la bază o pondere mai mare a bogăției exprimate în turme, pare să fi beneficiat de condiții geografice deosebit de favorabile în zona Sătmăruului. Pășunatul animalelor și mai ales iernarea lor erau avantajate de bogata vegetație a întinselor zone mlăștinoase: Mlaștinile Ecedea și a Ierului, lunțile inundabile ale Someșului, Turului, Crasnei, Homorodului, Bălcaiei și a afluenților lor. Zonele de contact dintre terenurile inundabile amintite și zonele deluroase, sau câmpiile fertile ce le înconjoară, ne apar a fi cel mai intens locuite. În alegerea locurilor pentru așezări transpare intenția de a beneficia de avantajele exploatarea a două sau trei ecosiste-

me, atât prin creșterea animalelor cât și prin cultivarea plantelor sau vânătoare și pescuit. Exploatarea concomitentă a unor ecosisteme diferite a permis obținerea unor resurse variate, care asigurau comunităților umane posibilități sporite de supraviețuire în fața perturbărilor ce afectau unul dintre aceste ecosisteme (ani secetoși sau inundații, invazii ale unor dăunători, molime în șeptelurile de animale, etc.), oferindu-le în același timp o autonomie mai mare ce le făcea mai puțin vulnerabile în cazul unor conflicte inter-tribale.

Modul de viață în care creșterea animalelor în turme joacă un rol sporit se constată în perioada culturilor Baden și Coțofeni. Aceste culturi arheologice, care ocupă teritorii întinse din zona central europeană și, respectiv, din spațiul carpato-balcanic, se întâlnesc într-o linie de contact ce traversează zona de nord-vest a României. Deși între culturile Baden și Coțofeni se observă existența unor contacte clare și a unor influențe reciproce (Roman - Némethi 1978), răspândirea așezărilor arată că Mlaștina Ecedea și Mlaștina Ierului au jucat rolul unor granițe naturale între acestea. Spre deosebire de culturile eneolitice anterioare, aceste civilizații practică incinerarea, rit funerar preponderent în epoca bronzului.

### Organizarea excepțională a societății în epoca bronzului

Pentru perioada timpurie a epocii bronzului, în care se succed culturile Makó, Nir respectiv grupul cultural Sanislău, ultimul atrage atenția nu doar prin numărul mare de așezări descoperite, ci și prin natura specială a unora dintre ele. În vremea grupului cultural Sanislău, la unele așezări din epocă, în jurul zonei centrale a acestora, se construiesc șanțuri de apărare grandioase ce ajung la zeci de metri lățime și la 5-6 m adâncime. Aceste șanțuri, așa cum arată scanările geomagnetice recent realizate, sunt prezente la fiecare dintre ele, despărțind zonele centrale de zonele periferice ale așezărilor. Asemenea fortificații, descoperite la Carei - Bobald (Fig. nr. 6), Tiream - Dealul Cănepii/ Kendereshalom, Dindești - Cetate, Andrid - Dealul Taurului /Bika Domb (Fig. nr. 7), Căpleni- Cetate, Bervenii - Holmoș și Medieșu Aurit (Potău) - Ciuncaș, par a fi deservite nu doar de comunitățile ce locuiau în zonele din afara centrului protejat al așezării, ci și de o salbă de sate grupate pe o rază de câțiva kilometri de centrele fortificate.

Pe parcursul epocii bronzului comunitățile de la poalele vestice ale Carpaților au atins standarde înalte în ra-

port cu alte comunități de pe continent. La baza acestei dezvoltări stau ecosistemele bogate în hrană pe care le stăpâneau, utilizarea resurselor minerale din munții învecinați (cupru, aur, sare) și o organizare a societății cu totul excepțională, capabilă să unească energia socială în ample proiecte de construcții, respectiv în organizarea producției și realizarea unor strategii de subsistență - sau, probabil, în campanii de apărare, respectiv de intimidare a adversarilor. Aceste standarde înalte la care a ajuns populația din zona Sătmăruului sunt atestate de podoabele de aur și armele cu decor deosebit, care confecționate în zonă, ajung să fie vehiculate până la Marea Baltică și până în sudul Peninsulei Balcanice. Între podoabele de aur poate fi amintit inelul de buclă descoperit la marginea așezării cu centru fortificat de la Medieșu Aurit/ Potău - Cioncaș, precum și două spade de bronz minuțios decorate, una descoperită la Livada, iar a doua, descoperită mai demult, provine dintr-o localitate necunoscută, despre care s-a păstrat doar indicația geografică a sitului ei pe teritoriul comitatului Satu Mare. Însă cea mai cunoscută descoperire provine de la Apa unde o pereche de spade, o pereche de topoare de luptă decorate, alături de un apărător de braț, trimit, după cum consideră specialiștii, la echipamentul de luptă și elementele esențiale de statut social a doi șefi tribali. Fără a cunoaște motivația exactă a ofrandei de arme de la Apa, cu siguranță că aceasta a avut o mare încălțură emoțională, având în vedere că prin îngroparea armelor s-a renunțat la obiecte ce reprezintă capodopere ale metalurgiei europene și, astfel, s-a renunțat la arme ce par a-i reprezenta pe vârfurile categoriei războinicilor. De fapt armele din ofranda de la Apa sunt în relație cu așezarea fortificată de la Medieșu Aurit/ Potău și cu grandiosul mormânt tumular de la Medieșu Aurit - Dâmbul Spânzuratorii, împreună conturând trei elemente esențiale prin care poate fi definit un mare centru de putere.

### Simboluri abstracte pictate pe ceramică la Culciu Mare și Lazuri

Odată cu epoca târzie a bronzului, fără a fi clarificat întru totul motivele, încetează sistemul social-economic al centrelor de putere de tip tell. Sunt luate în calcul anumite mișcări de populație dinspre vest, iar mai nou chiar anumite schimbări climatice sau transformări socio-politice de factură internă.

Alături de unele elemente de noutate se

observă o continuitate în ce privește principalele artefacte ce au ajuns la noi, atât la nivelul ceramicii, dar și a modului de concepere a armelor, uneltelor și podoabelor. Aceste piese sunt atribuite culturilor Cehăluț-Pișcolt (Hajdúbagos) și Suci de Sus, culturi arheologice ce se dezvoltă în zona de sud și respectiv de nord-est a Sătmăruului, separate fiind de Mlaștina Ecedea (Kacsó 1990, Némethi 2009).

Grupului cultural Cehăluț-Pișcolt (Hajdúbagos) îi este specifică ceramica decorată prin canelare, șiruri de împunșături și incizie. Cultura Suci de Sus are ceramica decorată prin incizie într-o primă fază, ca apoi, după o perioadă de tranziție reprezentată de ceramica așezărilor de la Culciu Mic, Boinești și Dorolț, ornarea vaselor să fie realizată în principal prin scobirea suprafețelor - excizie (Bader 1978). Decorul culturii Suci de Sus este fără îndoială unul dintre cele mai frumoase și sofisticate din Europa.

Precizia cu care este realizat decorul complex de pe o parte a veselei folosite la mâncat și băut, sugerează că acesta a putut fi realizat doar de anumite persoane cu dexteritate, familiarizate cu anumite instrumente și tehnici. Studiile recente arată, că aceste persoane aveau profunde cunoștințe religioase și cosmologice exprimate de simbolurile aflate în spatele diferitelor motive ornamentale (Fig. nr. 8 și 9).

Viața spirituală și credințele religioase ale comunităților umane ce au trăit pe teritoriile sătmărene în epoca bronzului sunt reflectate în ornamentica impregnată cu simboluri abstracte care trimit la cultele uraniene ce caracterizează acea vreme. La aceste credințe fac referire numeroase descoperiri de cărucioare din lut, ca și reprezentările de păsări de apă migratoare, obiectele ce fac aluzie la o zeitate aflată în conexiune cu călătoria soarelui pe cer și cu schimbarea anotimpurilor. Se consideră că această divinitate va ajunge să fie cunoscută în civilizația greacă sub numele de Apollo Hiperboreanul. Reprezentările în lut ale unor capete de bovide descoperite în așezările de la Culciu Mare și Lazuri sunt reprezentări simbolice care, la fel ca și în cazul altor descoperiri similare din civilizațiile preistorice europene, răspândite din Creta până în nordul Europei, fac trimitere la o zeitate supremă a panteonului divin cu atribute asemănătoare cu acelea reflectate de mitologia prezentă în cele mai vechi poeme europene: Iliada și Odiseea.

În concluzie se poate afirma că descoperiri arheologice arată cum comunitățile epocii bronzului din zona Sătmăruului ne apar ca fiind angajate într-un complex și sofisticat schimb de bunuri și idei, schimb ce se manifestă pe distanțe lungi, într-o rețea continentală ce cuprinde deja întregul teritoriu al Europei. Adoptarea și copierea la distanțe mari a podoabelor și armelor ornamentate cu simboluri provenite din spațiul carpatic nu poate fi motivată doar printr-o simplă dorință de a copia podoabe și arme „frumoase”. Cercetătorii consideră că armele și podoabele au avut rol de a etala statutul social, iar dorința elitelor din zone îndepărtate de a se identifica cu modul de exprimare a elitelor din spațiul carpatic, pare să pornească din aspirația de a copia standarde și concepții despre viață pe care le prețuiau și le admirau.

dr. Liviu Marta, Muzeul Județean Satu Mare (Material preluat din „Monografia Județului Satu Mare”, 2016)



Vase din epoca târzie a bronzului de la Medieșu Aurit. Cultura Suci de Sus



**Siropul are rol de stimulare a sistemului imunitar. Contribuie la normalizarea nivelului colesterolului seric. Reprezintă o sursă de vitamine și minerale cu o biodisponibilitate sporită. De asemenea, contribuie la limitarea efectelor stresului oxidativ, la buna funcționare a sistemelor hepatic și cardiovascular.**

# SĂNĂTATE

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

Produsele sau suplimentele nutritive elaborate de către Laboratoarele Hypericum sunt obținute din surse naturale (organice) - plante medicinale din flora spontană în marea lor majoritate, plante medicinale din culturi ecologice, cât și din fructe de pădure. Noutatea acestor produse este că toate sunt extracte naturale concentrate, deci în interiorul capsulelor nu este plantă mărunțită, ci un extract integral concentrat din aceasta, ceea ce asigură o mai bună biodisponibilitate și o mai bună asimilație în organism a substanțelor active benefice pentru diferite afecțiuni.

Prin această tehnologie se rețin din plantele medicinale enzimele, vitaminele și mineralele necesare pentru sănătate. Extractul natural are forma unei mase de particule sferice, care au o curgere mai bună, forma sferică a particulelor reducând posibilitatea înglobării de aer printre ele, astfel încât dozarea în capsule este mult mai exactă și mai ușoară.

Plantele medicinale și fructele de pădure folosite ca materie primă sunt recoltate din zone nepoluante, ecologic curate, astfel încât putem garanta eficiența maximă și puritatea produsului, prin lipsa de contaminanți toxici carcinogeni, ierbicide, insecticide, îngrășăminte chimice.

## Sirop cu cătină albă

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

Siropul are rol de stimulare a sistemului imunitar. Contribuie la normalizarea nivelului colesterolului seric. Reprezintă o sursă de vitamine și minerale cu o biodisponibilitate sporită. De asemenea, contribuie la limitarea efectelor stresului oxidativ, la buna funcționare a sistemelor hepatic și cardiovascular. Limitează procesele inflamatorii din organism. Are acțiune hipocolesterolemiantă, energizantă, antiinflamatoare, antioxidantă, vasodilatatoare, hepatoprotectoare, imunostimulatoare, depurativă, diuretică, vitaminizantă și mineralizantă.

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

Siropul de cătină-albă ajută la întărirea imunității naturale a orga-

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

Produsul este un bun adjuvant în eliminarea substanțelor toxice din organism, contribuind la protejerea rinichilor și a prostatei. Acesta este eficient și în normalizarea colesterolului sanguin și a trigliceridelor serice, reglând tensiunea arterială și ameliorând circulația sângelui, în special cea periferică. Astfel, dato-

rită compușilor biologic-activi precum acizii grași nesaturați și fitosterolii, produsul de față are o acțiune cardio-protectoare.

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

Toate aceste proprietăți se explică prin conținutul mare în vitamine, minerale și a celorlalți compuși bio-activi ce se păstrează nealterați, cu o biodisponibilitate sporită, datorită procesării minime a ingredientelor, fără tratamente termice.



## Mod de folosire

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

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

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

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

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

Producător:  
HYPERICUM IMPEX S.R.L.

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](http://www.hypericum-plant.ro)

## Mobilitatea contribuie la prevenirea bolilor cardiovasculare și ale articulațiilor

În fiecare an la data de 29 septembrie se celebrează Ziua Mondială a Inimii, scopul fiind îndreptarea atenției asupra riscului personal privind bolile cardiovasculare și conștientizarea faptului că, prin stilul de viață se poate influența starea de sănătate a inimii și a aparatului cardiovascular și spre bine, dar și spre rău.

Specialiștii Direcției de Sănătate Publică Satu Mare prezintă câteva aspecte despre cum putem să prevenim bolile cardiovasculare, să avem o mobilitate bună a articulațiilor, într-un cuvânt să trăim sănătos mai mult timp.

### Factori de risc

Alegerea stă la îndemâna oricui. Cei mai importanți factori de risc pentru bolile cardiovasculare sunt: nivelul ridicat de colesterol, trigliceride și glucoză în sânge, hipertensiunea arterială, obezitatea, mai ales tip abdominală, fumatul, lipsa de mișcare și viață sedentară. Este vorba de un domeniu sanitar important, deoarece bolile cardiovasculare reprezintă o morbiditate foarte des întâlnită, iar pe lista cauzelor de deces ocupă primul loc.

Lipsa de mișcare este caracteristică omului modern care umblă peste tot cu mașina, și-a înlesnit viața cu aparate electrocasnice, și spune că îi place sportul, dar se referă la privirea meciului din fotoliu. Septembrie este luna în care Orga-

nizația Mondială a Sănătății atrage atenția asupra importanței mobilității, care contribuie la prevenirea bolilor cardiovasculare și ale articulațiilor, osteoporozei, obezității, diabetului zaharat, și ajută la modelarea corpului.

### Mersul pe jos nu costă nimic

Ideea de a face mișcare, măcar 30 minute pe zi, ar trebui să fie pusă în aplicație de toate generațiile, începând de la elevi și tineri (reducând orele de butonat la telefonul mobil și la calculator), la adulți și vârstnici, desigur, cu variante adaptate la vârsta fiecărei persoane. Dorim să vă sugerăm că mersul pe jos nu costă nimic și reprezintă un efort fizic acceptabil inclusiv pentru persoane vârstnice.

Sloganul Zilei Mondiale a Inimii, pentru anul 2017 sună așa: Împărtășește-ți puterea! Acceptă și da sfaturi, încurajează toate inițiativele și planurile celorlalți membri de familie, prieteni, colegi privind îmbunătățirile aduse stilului de viață, adoptarea unor comportamente sănătoase.

Ziua Mondială a Inimii se află la mijloc între Săptămâna Mobilității și Ziua Vârstnicului (1 oct.), și iată că toate aceste priorități se leagă între ele: prin mișcare putem să ne păstrăm inima sănătoasă, care va servi la atingerea dezideratului de a avea o viață lungă și de a fi sănătoși și mulțumiți chiar și la vârste înaintate.

Reamintim că Satu Mare se numără printre județele cu o incidență crescută a bolilor cardiovasculare.

Inima este un organ unic și vital, să avem mare grijă de ea!



# REȚETE

*Brusturele la prima privire pare o buruiană, dar puțin sunt cei care știu că o serie de preparate din rădăcina acestei plante constituie remedii sau adjuvant în anumite afecțiuni.*

## Brusturele ajută în numeroase afecțiuni

Brusturele la prima privire pare o buruiană, dar puțin sunt cei care știu că o serie de preparate din rădăcina acestei plante constituie remedii sau adjuvant în anumite afecțiuni. Iată câteva din recomandările cunoscătorilor în medicina naturistă.

**Diabet** - un studiu realizat pe organisme cu diabet indus a arătat că tratamentul cu brusture reduce glicemia cu aproximativ 12%, efectele fiind amplificate de asocierea sa cu rădăcina de Cicore (Cichorium intybus) sau cu frunze de Anghinare (Cynara scolymus). De asemenea, brusturele reduce producerea de glucoză la nivel hepatic și stimulează secreția de insulină din celulele pancreatice. Se administrează decoctul combinat, din care se bea câte un litru pe zi. Persoanele care se află deja sub tratament cu insulină trebuie să fie supravegheate în timpul acestui tratament de către medicul specialist, deoarece scăderile glicemiei sunt atât de puternice, încât trebuie ajustate dozele de insulină.

**Constipația** - zaharurile nedigerabile din rădăcina de brusture stimulează formarea de bacterii "prietenoase", de tip Bifidus, în colon, fac să crească biomasa fecalelor și conținutul lor de apă, stimulează peristaltismul intestinal, îmbunătățind eliminarea. Se administrează pulberea, câte două lingurițe pe zi, dimineața și seara. Un tratament durează trei săptămâni și se poate relua la nevoie după cinci zile de pauză.

**Adjuvant în cistită, nefrită, pielonefrită** - o categorie de principii active din rădăcina de brusture (poliacetilenole) au un efect antibiotic puternic, fiind de un imens ajutor în tratarea infecțiilor urinare, fie ele joase sau înalte. În plus, brusturele are un efect diuretic și antiinflamator puternic, precum și o ușoară acțiune antipiretică, adică de scădere a febrei, fiind de un mare ajutor în timpul puseelor acute ale infecțiilor de acest tip. Se administrează decoctul combinat, câte un litru pe zi, în combinație cu orice fel de tratament, medicamentos sau natural.

**Litiata renală** - rădăcina de brusture este unul dintre remediile diuretice și antiinflamatoare renale cele mai sigure și eficiente. Se administrează pentru eliminarea microlitiarei renale, precum și pentru a ușura migrarea calculilor de mari dimensiuni, aflați deja pe uretere. Se bea câte un litru de decoct combinat pe zi. Concomitent se fac băi fierbinți de șezut, adăugându-se în apa de baie decoct de brusture și infuzie de frunze de Rostopască (Chelidonium majus).

**Polipi intestinali**, adjuvant în cancerul de colon - rădăcina acestei plante are efecte antitumorale directe, este antiinflamatoare și, în plus, stimulează tranzitul intestinal, eliminarea toxinelor, normalizează flora în colon, are efect de neutralizare al radicalilor liberi. De aceea, brusturele se administrează pentru combaterea cancerului de colon, încetinind sau chiar stopând formarea tumorilor și împiedicând apariția metastazelor. Se ia sub formă de pulbere, 4-8 grame pe zi, în cure de 45 de zile, cu 15 zile de pauză.

**Psoriazis** - în această afecțiune combinația, în proporții egale, de rădăcină de brusture și de iarbă de Trei-frați pătați (Viola tricolor), administrate sub forma de pulbere, este practic imbatabilă. Se administrează șase lingurițe din această combinație, zilnic, pe stomacul gol, înaintea meselor principale. Se ține un tratament cu o durată de 90 de zile, dublat de un regim lacto-vegetarian, în care 60% din hrana zilnică să fie constituită din legume, fructe și cereale nepreparate termic. Se recomandă, de asemenea, consumul de lichide, minimum 3 litri pe zi, sub forma sucurilor proaspete de fructe sau legume, a infuziilor din plante, cum ar fi muștelul, roinița, menta.

**Artrita reumatoidă** - la venirea anotimpului rece, se ține o cură cu decoct combinat de rădăcină de brusture, din care se administrează câte 2-3 cani pe zi, în cure de 4-6 săptămâni.

Text selectat și adaptat de Ioan A.

## Prăjitură fanta cu cremă de mascarpone



### Ingrediente:

Pentru blat: 6 ouă, 6 linguri de zahăr, 2 linguri de cacao, un plic de zahăr vanilat, 1 plic de praf de copt. Pentru cremă: 400 g mascarpone, 6 linguri de zahăr pudră, 2 linguri de gris, 250 g lapte, 50 g unt, un plic de zahăr vanilat. Pentru glazură: o budincă de portocale sau de vanilie, 400 ml de suc de portocale sau de piersici (poate fi carbogazos), 4 linguri de zahăr cristalin, o portocală.

### Mod de preparare:

Se prepară în mod clasic un blat de pișcot. Albușurile de ouă se bat spumă tare, se amestecă zahărul cu gălbenușurile, se adaugă zahărul vanilat, se amestecă cu spuma de albuș, se adaugă treptat și făina, cacaoa, praful de copt și se coace timp de 20 de minute la foc mare. Pentru cremă se fierbe grisul în lapte și se răcește

amestecând. Se amestecă cu mascarpone, se adaugă zahărul pudră, untul, zahărul vanilat și coaja rasă de la portocală. Se amestecă bine, până când se obține o pastă omogenă, care se întinde în mod egal pe blatul de pișcot. Budinca se prepară conform rețetei de pe plic, doar că, în loc de cei 500 ml lapte, cât indică fabrica se vor folosi 400 ml suc de portocale sau de piersici. Astfel, la fierbere se formează o budincă cu aspect sticlos, care, imediat ce se ia de pe foc, se toarnă deasupra cremei și se uniformizează repede. Prăjitura va avea un aspect glazurat, dar se poate orna cu felii de portocale, cu ciocolată rasă, sau cu fructe mărunte.

## Cholent ardelenesc



### Ingrediente:

O bucată de ciolan afumat (circa 700-900 g), 500 g mușchi de vită, 2 pulpe de găscă sau de rață, 150 g de bacon afumat, o ceapă mare, 600 g fasole boabe, 250 g arpacaș, 200 g de zarzavaturi (nu în mod obligatoriu) 2-3 căței de usturoi, sare, piper alb măcinat, oregano, măghiran, cimbru.

### Mod de preparare

În ziua precedentă punem fasolea la înmuiat (minim 24 ore). Călim baconul tăiat fâșii, iar în untura obținută călim și ceapa mărunțită. Într-un vas ce se poate acoperi, pe cât posibil vas de lut, se toarnă o lingură - două din untura în care a fost călită ceapa, se așează circa 1/3 din cantitatea de fasole, un pumn de arpacaș, zarzavaturile tă-

iate, apoi bucățile de carne, fără să fie mărunțite, se toarnă peste ele cantitatea de fasole și de arpacaș rămasă, condimentele, usturoiul pisat și ceapa cu bucățelele de bacon. Turnăm apă, cât să acopere bine toată cantitatea și încă vreo 2 degete în vas, se acoperă cu capacul și se dă la cuptor, la foc mediu, timp de 4 ore. După 3 ore se poate gusta și dacă e nevoie se mai poate condimenta. Nu se amestecă în timpul fierberii! Măncarea este gata când nu mai plutește în apă și toată carnea s-a fiert. Când este gata, carnea se feliază și se servește cu murături, preferabil varză murată sau castraveți.

## Ciorbă rădăuțeană cu piept de curcan



### Ingrediente:

O jumătate de piept de curcan, o ceapă, 2 morcovi, un păstârnac, o foaie de dafin, câteva boabe de piper, 4-500 ml smântână, 3 ouă, o jumătate de căpățână de usturoi, sare, pătrunjel verde, ardei iute, oțet

### Mod de preparare:

Se pune pieptul de curcan la fiert în apă rece cu puțină sare (nu se dezoasează). După ce se ia spuma, se adaugă zarzavaturile întregi, spălate și curățate. Se adaugă boabele de piper, 2-3 căței de usturoi și foaia de dafin. Când pieptul este fiert, se ia de pe foc și se strecoară supa. Legumele se îndepărtează

iar pieptul se dezoasează și se rupe fâșii sau se taie cubulețe. Se pune din nou la fiert supa strecurată și când clocoțește se adaugă carnea, restul de usturoi pisat și oțet după gust. Între timp, cele 3 ouă se bat bine cu sare și piper, într-un castron încăpător. Se adaugă smântâna și se amestecă bine. După ce ciorba a dat câteva clocote, se oprește și se lasă puțin să se răcorească. Ouăle bătute se amestecă, treptat, cu câteva linguri de supă, apoi se tornă cu grijă în oala cu ciorbă. Se servește cu ardei iute, și cine mai dorește, eventuala mai poate adăuga încă o lingură de smântână și muștelei de usturoi.

## Zacuscă cu ciuperci



### Ingrediente:

3 kg ciuperci (atenție, unele ciuperci de pădure nu se pretează la conservare, deci dacă vreți să le păstrați mai mult, evitați să le folosiți pe acestea), 3 kg gogoșari sau jumătatea poate fi ardei kapia, 2,5 kg ceapă, 3 kg roșii sau 1,5 - 1,7 l bulion, 1 l ulei, piper, frunze de dafin (nu în mod obligatoriu), sare, eventual se poate și ardei iute.

### Mod de preparare:

Ciupercile, ceapa, ardeii și roșiile se dau pe mașina de tocat (sau se toacă cu robotul), fiecare separat, fără să se amestece. Ardeii, ceapa și roșiile se călesc fiecare separat în ulei, apoi, într-o oală mai mare se amestecă și se condimentează. Se adaugă roșiile sau bulionul și se fierbe la foc mic, amestecând

în continuu. Se lasă la fiert până când capătă o consistență păstoasă. Dacă este nevoie se mai condimentează puțin și dacă s-au folosit, se scot frunzele de dafin. Zacusca poate fi consumată proaspătă, cu pâine, sau se poate păstra la borcan. În acest caz se adaugă conservanți, sau se acoperă cu ulei fiert și răcit în prealabil. Zacusca cu ciuperci este un adaos deosebit de potrivit la diverse sosuri (de roșii, la carne, guiaș, la pește, sau la legume preparate la cuptor).

Rubrică realizată de Eva Laczko

Vă așteptăm la magazinul din strada Vânătorilor nr.11 sau online pe [www.ineditfashion.com](http://www.ineditfashion.com) pentru a vă înveșmânta în ținute care vă vor determina să vă simțiți ca protagoniștii unei povești de iarnă.

# MODĂ

# Colecția toamnă-iarnă 2017/2018 a brandului Inedit

Pentru sezonul toamnă-iarnă 2017/2018, brandul Inedit propune o colecție somptuoasă, aproape barocă, a cărei deviză ar putea fi „întoarcerea la epoca aristocrației”.

Dantela, garniturile de catifea, cro-

ielile feminine, volanele și mânecile voluminoase evocă eleganța sobră, dar seducătoare, plină de dramatism, ce caracterizează eroinele romanelor romantice. Printurile florale amintesc de grădinile din preajma palatelor, în timp ce detaliile prețioase, accentele de roșu și auriu, în contrast cu fundalul negru, conferă pieselor vestimen-

tare o notă regală. Ținutele office se încadrează în aceeași direcție romantic-regală prin prezența volanelor, a inserțiilor aurii sau a broderiilor.

Costumele bărbățești sunt puse în evidență prin aplicarea elementelor *military vintage*. Butonii aurii, detaliile roșii pe fond bleu royal sau catifeaua vișinie, ne duc cu gândul la as-

pectul impecabil al uniformelor militare din secolul al XIX-lea. Anotimpurile nostalgiei ne îmbie să petrecem serile lungi ale sfârșitului de an citind romane clasice în interioare încălzite de flăcările blânde ale șemineelor, vișând la iubiri nemuritoare.

Vă așteptăm la magazinul din strada Vânătorilor nr. 11 sau online pe

[www.ineditfashion.com](http://www.ineditfashion.com) pentru a vă înveșmânta în ținute care vă vor determina să vă simțiți ca protagoniștii unei povești de iarnă.

Creațiile propuse, realizate în ediție limitată, reflectă atmosfera nostalgică nu numai prin aspectul lor, ci și prin calitatea deosebită a țesăturilor și finisajul impecabil.



# DIETĂ

**Cei care suferă de boli coronariene (angină pectorală sau infarct miocardic) ar trebui să mănânce dovleac de cel puțin trei ori pe săptămână. Dovleacul acționează ca un ușor diuretic, crescând producția de urină și stimulând eliminarea lichidelor din organism.**

## Dovleacul este un aliat puternic al sănătății arterelor și inimii

Vedeta fiecărei toamne târzii, dovleacul este un adevărat răsfăț pentru papilele gustative, dar este și un remediu naturist pentru sănătatea și echilibrul organismului nostru. Țara lui de baștină este Peru, de unde a fost adus de conchistadorii spanioli în secolul al 16-lea și a devenit repede cunoscut, inclusiv datorită proporțiilor sale (uneori colosale) în comparație cu celelalte rude leguminoase.

Dovleacul se întâlnește într-o mulțime de forme, dar în mod special în formă sferică, turtită, ovală. Culoarea cojii variază de la portocaliu la galben, verde, alb, negru sau chiar violet. Pulpa sau carnea, este în general portocalie sau galbenă, iar porțiunea din centru este plină de semințe.

Dovleacul este printre alimentele cele mai sărace în grăsimi și sodiu, ambele afectând în mare măsură sănătatea arterelor și a inimii.

Conținutul de principii alimentare al dovleacului este relativ scăzut: 6% carbohidrați, 1% proteine și practic nimic grăsimi. Pe de altă parte, se remarcă pentru bogăția de betacaroten (provitamina A) și minerale cum ar fi potasiul și calciul. Conținutul de fibră solubilă este de asemenea semnificativ, ceea ce îi conferă dovleacului un efect de sațietate. Toate soiurile de dovleac au aceleași proprietăți hipotensive, diuretice, laxative, antiparazitare, antidiabetice și anticancerigene.

Dovleacii se remarcă prin conținutul foarte scăzut de sodiu și foarte ridicat de potasiu (conțin mai mult potasiu decât bananele). Diетеle bogate în sodiu favorizează hipertensiunea, în timp ce o dietă bogată în potasiu acționează în vederea prevenirii hipertensiunii și a consecințelor sale negative (cheaguri de sânge în artere și atac vascular cerebral). Persoanele cu hipertensiune pot mânca zilnic dovleac, în orice formă, însă fără a-i adăuga sare, care i-ar anula proprietățile. Un tratament de o zi întreagă, bazat pe piure de dovleac, are de asemenea beneficii importante. După ce se fierbe, dovleacul se amestecă cu lapte sau băutură de soia. Se poate îndulci, de preferat cu miere.

Cei care suferă de boli coronariene (angină pectorală sau infarct miocardic) ar trebui să mănânce dovleac de cel puțin trei ori pe săptămână. Dovleacul acționează ca un ușor diuretic, crescând producția de urină și stimulând eliminarea lichidelor din organism.

Pulpa dovleacului este capabilă să neutralizeze excesul de acid din stomac datorită conținutului ei bogat de săruri minerale alcalinizante. Are de asemenea un efect emolient și protector asupra mucoasei gastrice. Consumat mai ales pasat, cu lapte sau băutură de soia, dovleacul este indicat în special în cazuri de exces de acid în stomac, dispepsie (indigestie), piroză (arsuri la stomac), și, desigur, ulcer gastroduodenal.

Fibra din dovleac este solubilă acționând ca un laxativ ușor, fără să irite intestinale, așa că se recomandă consumul de pulpă de dovleac în cazuri de constipații ușoare.

Dovleacul conține trei dintre substanțele vegetale cele mai eficiente, cu un efect anticancerigen dovedit: betacaroten, vitamina C și fibră vegetală. Datorită acestui lucru, familia dovlecilor și cea a verzelor constituie alimentele cu cel mai puternic efect anticancerigen.



### Rețete pentru combaterea afecțiunilor

S-a demonstrat faptul că dovleacul reglează glicemia. Persoanele care suferă de diabet se vor simți mult mai bine dacă includ în dietă supe sau mâncăruri preparate din dovleac. Am găsit două rețete cu efect dovedit în reglarea zahărului din sânge. Se curată 120 grame de dovleac crud și se taie în bucăți potrivite. Se pune dovleacul tăiat în puțină apă și se mixează până se obține un amestec omogen. Această băutură trebuie consumată regulat timp de o lună, înainte de micul dejun.

Al doilea remediu se obține prin fierberea a 30 de grame de semințe curățate, la foc mic, timp de o oră, într-o jumătate de litru de apă. Zeama obținută se consumă în două etape: prima porție se bea dimineață (pe stomac gol), iar a doua, seara, înainte de culcare. Tratamentul trebuie urmat trei zile pe săptămână, timp de două luni. Consumul constant de pulpă (dar și semințe) ține colesterolul sub control și ajută în curele de slăbire. În acest sens, se consumă 1,5 kilograme de pulpă de dovleac într-o zi, eșalonat în 5 porții. Dovleacul contribuie la sănătatea ficatului. Se poate mânca o jumătate de kilogram de pulpă de dovleac sub formă crudă sau coaptă și se beau 1-2 pahare de suc de dovleac proaspăt stors. Această rețeta este bună și pentru scăderea în greutate.

Pentru combaterea insomniilor, se bea înainte de culcare 50 de mililitri suc de dovleac proaspăt, amestecat cu o linguriță de miere. Dimineața vor dispărea și pungile de sub ochi care apar în timpul somnului.

Dovleacul este bun și împotriva re-

tenției de lichid din organism. Prin fierberea a 1,5-2,5 kilograme pulpă de dovleac în lapte, se obține o pastă care se poate condimenta cu cimbru sau tarhon și se poate adăuga și miere. Cura aceasta durează 5 zile.

Pentru detoxifierea organismului se bea 100 de suc proaspăt de dovleac, în amestec cu ceai de afin, timp de 10-12 zile, timp în care nu se consumă alimente condimentate, grase sau afumate.

Pentru a scăpa de viermii intestinali, se folosește un preparat obținut din semințe crude de dovleac, numit și pastă antihelmintică. Pasta se prepară din 100 de grame semințe crude de dovleac (păstrându-se pielea verde), câte 100 mililitri apă și lapte și din trei lingurițe de miere de albină. Toată cantitatea se împarte în trei porții, care se consumă până la masa de prânz, din oră în oră. După o pauză de trei ore, se consumă o lingură de ulei de ricin. Pentru copiii cu vârste între 9 și 12 ani, pasta antiparazitară se prepară din 50 de grame semințe de dovleac, în timp ce pentru copiii mici (5-7 ani) cantitatea de semințe folosită se reduce la 25 de grame.

În cazul inflamației prostatei, se consumă câte o linguriță de ulei, preferabil între mese. Este un remediu de o intensitate medie, cu efecte foarte bune pe termen lung.

Consumul de dovleac crud este contraindicat persoanelor care suferă de gastrită, celor care au aciditatea sucului gastric scăzută, cât și celor care au ulcer gastric sau diabet în fază avansată. De asemenea nu se recomandă celor care suferă de balonări sau au episoade acute datorită bolilor de stomac.

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

## Beneficiile pătrunjelului



**Pătrunjelul este nelipsit din prepararea multor feluri de mâncare, fiind un aliment sănătos. Bogat în vitamina C, chiar mai mult decât lămâia, poate fi un întăritor natural al sistemului imunitar, bun stimulent al sistemului nervos, antiinfecțios, vasodilatator, bun regenerator capilar.**

Sucul crud de pătrunjel are proprietăți care ajută la funcționarea tiroidei și glandelor suprarenale, dar este potrivit și pentru bolile sistemului ocular, în special pentru cele de la nervul optic. Este recomandat să se bea imediat ce a fost preparat. În niciun caz nu se ține în frigider mai mult de câteva ore, întrucât oxidează și își pierde proprietățile.

### Cum poate fi consumat

Sucul obținut dintr-o legătură de pătrunjel se poate bea zilnic, preferabil în loc de mic dejun, sau poate reprezenta o gustare ce va fi luată la o distanță de 1,5-2 ore de masa principală. Rădăcina de pătrunjel poate fi folosită ca diuretic, consumată sub formă de infuzie, iar frunzele stimulează digestia.

Pătrunjelul devine periculos pentru organism atunci când se consumă în exces. În mod special, sucul poate afecta

sistemul nervos. Pătrunjelul este un remediu cu un suc concentrat, prin urmare, recomand pacienților mei să nu bea mai mult de 30-60 de grame în formă pură. Amestecând suc de pătrunjel cu suc de țelină sau de spanac se obțin efecte terapeutice dintre cele mai puternice. Din pătrunjel se poate extrage o substanță narcotică pentru om. Consumul excesiv poate cauza tulburări ale sistemului nervos.

### Stimulează sistemul imunitar

1. Pătrunjelul este bogat în vitamina C.
2. Îmbunătățește digestia, prevenind astfel balonările și indigestia. Ajută funcția hepatică.
3. Ajută la buna funcționare a rinichilor, prin dizolvarea calculilor renali.
4. Îmbunătățește nivelul de estrogen și reface circulația sangvină a tractului genital feminin.
5. Stimulează sistemul imunitar datorită conținutului extrem de bogat în vitamina C, betacaroten, vitamina B12 și clorofilă.
6. Pătrunjelul poate combate icterul, este eficient în blocajele care pot apărea la nivelul funcției hepatice, al plămânilor și rinichilor.
7. Frunzele pot vindeca tăieturile adânci, vânătăile și pot fi folosite în alimentația pacientului oncologic.

**ATO**  
MEDICAL VEST  
Dispozitive medicale


**TALON REDUCERE 10%**

**ATO** Pentru produsele aflate pe stoc în magazin

SATU MARE - Satu Mare, Str. Căminului Lăzăr, nr. 1, et. 1, în fața fostei clădire a fostei administrații locale, județul Satu Mare, mobil 0721 978 401, tel/fax: 0361 749 115, e-mail: a.to@ato.ro, www.ato.ro



Având în vedere timpul foarte scurt în care festivalul a fost pus pe picioare, reușita organizatorilor este demnă de luat în seamă. Au fost 11 zile cu 20 de spectacole, în genuri și spații de joc dintre cele mai diferite, cu mari vedete și actori foarte tineri, teatre renumite și trupe independente.

# FESTIVAL

## Tranzit Feszt, un iureș teatral dezlănțuit pe scenele sătmărene

Prin primăvară circula doar zvonul intenției, dar la începutul toamnei anunțul a fost făcut oficial. Teatrul de Nord, cu o conducere schimbată, a decis să relanseze ideea de festival. A făcut-o rapid și oarecum intempestiv, intitulând manifestarea "Tranzit FESZT". Nu e sigur care va fi fost logica alegerii acestui nume, dar cu siguranță prima ediție a fost una de tranziție.

Având în vedere timpul foarte scurt în care festivalul a fost pus pe picioare, reușita organizatorilor este demnă de luat în seamă. Au fost 11 zile cu 20 de spectacole, în genuri și spații de joc dintre cele mai diferite, cu mari vedete și actori foarte tineri, teatre renumite și trupe independente, regizori cu mare renume și regizori abia ieșiți de pe băncile facultăților de profil. N-au lipsit controversele, surprizele plăcute sau neplăcute. Iar reprezentarea sătmăreană a fost consistentă și interesantă.

### Un "Titanic" relansat la apă

La premieră am recenzat pozitiv spectacolul adus în scenă de regizoarea Adina Lazăr cu "Orchestra Titanic" de Hristo Boicev. Foarte puținele sale jucări au avut loc la Sala Studio, dar pentru festival totul s-a mutat pe scena mai largă a Sălii Mari, unde spectacolul va și rămâne. Cvintetul de actori - Ciprian Vultur, Cristian Dan, Romul Morușan, Adriana Vaida, Alexandra Odoroagă - a reușit în mod onorabil să transmită atmosfera oarecum suprarealistă a textului și să împropăteze această monta-



Marcel Iureș a făcut dovada profesionalismului său în (re)povestirea în "Absolut" a istoriei lui Ivan Turbincă

re, la timpul ei spectacol de licență.

Teatrul de Nord a fost prezent în festival și cu "Cabinierul", un spectacol deja consacrat și purtat cu succes prin festivaluri, iar Trupa Harag Gyorgy a oferit publicului și invitaților două spectacole: unul de cuplu ("Cu pietre în buzunar", cu Moldovan Blanka și Rozsa Laszlo) și o monodramă ("Războiul lui Klamm", cu Rappert-Vencz Gabor). Racheve Anna a prezentat și ea un monolog, "Julia", sub auspiciile teatrului din Debrecen.

### Masterclass cu Marcel Iureș

Unul din spectacolele cele mai așteptate și, până la urmă, aplaudate, a fost tot un solilocviu: "Absolut!", cu Marcel Iureș, în regia lui Alexandru Dabija. O demonstrație de măiestrie a unui mare actor, trecând prin mai multe tipuri de personaje cu multă naturaleză, ilustrând maniere devenite clasice (era acolo ceva din Amza Pellea, Toma Caragiu, Octavian Cotescu, rămânând mereu el însuși), ca un curs deschis despre

arta actorului. Povestea lui Ivan Turbincă a fost făcută de poveste.

Trei monștri sacri ai regiei din România au fost prezenți în festival. "Leonce și Lena", pus în scenă de Mihai Măniuș și jucat în aer liber de actorii din Oradea, a avut mare succes, purtat fiind de carisma și talentul lui Richard Balint în rolul Valerio. "Biedermann și incendiarii" a fost o nouă construcție grandioasă marca Tompa Gabor. Dar, cu tot respectul, burlescul umflat impus de Andrei Șerban piesei "Soldatul de

ciocolată" în versiunea Teatrului Odeon a sfârșit prin a obosi și plictisi. O manieră mai englezească s-ar fi potrivit mai bine umorului lui G.B. Shaw. Ca dovadă, cel mai aplaudat personaj a fost severul ofițer rus, jucat la modul cel mai serios de Dimitri Bogomaz.

### Revelația "Woyzeck"

Din tot ce am văzut, impresionant a fost "Woyzeck" regizat de Florin Vidamski la Teatrul Național din Chișinău. Într-un decor extraordinar conceput de Cristina Milea, actorii moldoveni au arătat ce înseamnă asumarea totală a durității textului. Tudor Țurcan a strălucit în rolul titular, Ala Menșicov ne-a dat fiori în Karl, slăbiciunea căpitanului și-a găsit în Valeriu Pahomii un interpret ideal, iar despre câinele-actor Lucky ce să mai spunem? Școala solidă de influență rusă și stilul de spectacol modern, de tip german, s-au împletit într-o realizare teatrală de antologie.

Impresionante au fost și prestația lui Biro Jozsef în rolul lui Adolf Hitler din "Ia uite cine s-a întors!", producție a Teatrului Maghiar din Târgu Mureș, momentul celor doi copii imaginați de Novak Eszter în altfel destul de searbădul "Mizantrop" al Teatrului Szigligeti din Oradea, spectacolul nonverbal al Teatrului din Turda și dedicarea trupei din Baia Mare - avându-i pe Andrei Stan și Ioana Cheregi ca "mercenari" - în "Edmond", un tur de forță al unei lumi decăzute, care a stârnit ceva controverse prin redarea fără perdele a depravării sexuale (spectacolul fiind de altfel marcat ca nerecomandat sub 16 ani).

Vasile A.

## Pianistul Josu de Solaun a cântat în deschiderea Zilelor Muzicale

Așteptat cu mare interes de iubitorii muzicii simfonice, concertul de deschidere al ediției jubiliare 40 a Zilelor Muzicale Sătmărene se făcea remarcabil prin prezența pe afiș a laureatului Concursului "Enescu" de acum 3 ani, pianistul spaniol Josu de Solaun Soto, prezent pentru prima oară pe scena Filarmonicii sătmărene.

Pianul de concert Yamaha aștepta deschis intrarea solistului, în fața unei săli aproape pline, iar artistul nu a dezamăgit publicul care-l aștepta cu multă curiozitate. Poate mulți dintre cei prezenți în sală vor fi urmărit finali secțiunii pian a Concursului Internațional "George Enescu" din 2014, desfășurată la Ateneul Român din București și televizată în direct, și vor fi apreciat încă de atunci prezența carismatică și siguranța tehnicii interpretative a pianistului născut în 1981.

Pentru acest concert Josu de Solaun a ales o piesă cu o poveste specială: Concertul nr. 3 pentru pian și orchestră în Mi major de Bela Bartok. Dedicată soției sale, Ditta Pasztory-Bartok, ca un dar-surpriză de ziua ei, lucrarea pare să reprezinte o sinteză a întregii opere a compozitorului maghiar stabilit în Statele Unite. Se împletesc în ea ma-



Artistul spaniol a câștigat în 2014 Premiul I al Concursului Internațional "George Enescu" de la București

niera neoclasică, armoniile limpezi, și fervoarea ritmică impusă în muzica modernă începând cu Stravinski, dar și filonul folcloric est-european exploatat cu mare ingeniozitate de Bartok încă de la începuturile creației sale. Mai mult, avea să fie ultima sa compoziție: Bartok a murit în data de 26 septembrie 1945, cu o lună înainte de ziua de naștere a Dittei, iar orchestrarea ultimelor

măsuri a fost realizată de un prieten apropiat al compozitorului, Tibor Serly.

Despre acest concert interpretul scria acum câteva zile: "Muzica trece prin bucurie contagioasă de a trăi, istețime, tandrețe naivă, spirit jucăuș caustic, aspirație religioasă, dans sălbatic, fugi á la Bach, eroism pianistic, distracție serioasă și speranță radioasă. Totul cu cel mai elegant și transparent

meșteșug compozițional, într-o confluente extrem de creativă și ingenioasă a tradiției și modernismului."

Ajutându-se de partitură, cum face de obicei în cazul lucrărilor moderne, pianistul a oferit o interpretare sigură, bine gândită, cu mare atenție la accentele ritmice și armoniile complexe, foarte emoționantă în partea secundă, Adagio religios, unde muzica devine

o rugăciune punctată de acute care fac din pian un fel de clopot, cu reverberație profundă. Dezlănțuirile ritmice din Allegro vivace, partea finală, au amintit de legenda lui Liszt, sugerând un joc foarte strâns pe marginea prăpastiei, impresie accentuată de frenezia cu care pianistul parcurgea și întorcea paginile textului muzical.

Dacă lucrarea lui Bartok a fost un tur de forță, acompaniat competent de orchestra condusă de Robert Houlihan, măiestria și sensibilitatea lui Josu de Solaun s-au vădit în cele două bisuri oferite: "Fata și ciocărlia" din suita "Goyescas" de Enrique Granados și, mai ales, "Focuri de artificii" de Debussy, unde cursele nebunești pe claviatură și pedală s-au împletit amestecător cu tușee dintre cele mai delicate, producând o atmosferă, am zice, magică pentru un public cucerit. Privirile admirative din orchestră spuneau totul.

A urmat o frumoasă interpretare a Simfoniei a II-a, "Ucraineană", de Ceaikovski, mai rar cântată, fermecătoare prin largă respirație a melodiei principale din prima parte și dialogul inspirat al vocilor, anunțând grandiozitatea simfoniei finale. Ne bucură faptul că muzicienii orchestrei Filarmonicii primesc în sfârșit, prin fotografiile din hol și din caietul-program al festivalului, recunoașterea pe care o merită.

V. Andreica

Într-un ciclu de un an, dumbrăveanca petrece doar cinci luni în locurile de cuibărit de la noi în țară, în restul ciclului de viață se află în cartierele de iernare sau în migrație, zburând peste 10.000 de km într-un singur an, înfruntând o serie de pericole de-alungul căilor de migrație.

# Păsările din specia Dumbrăveanca parcurg 4000 de km spre locurile în care iernează

Acestea petrec doar cinci luni în locurile de cuibărit de la noi în țară

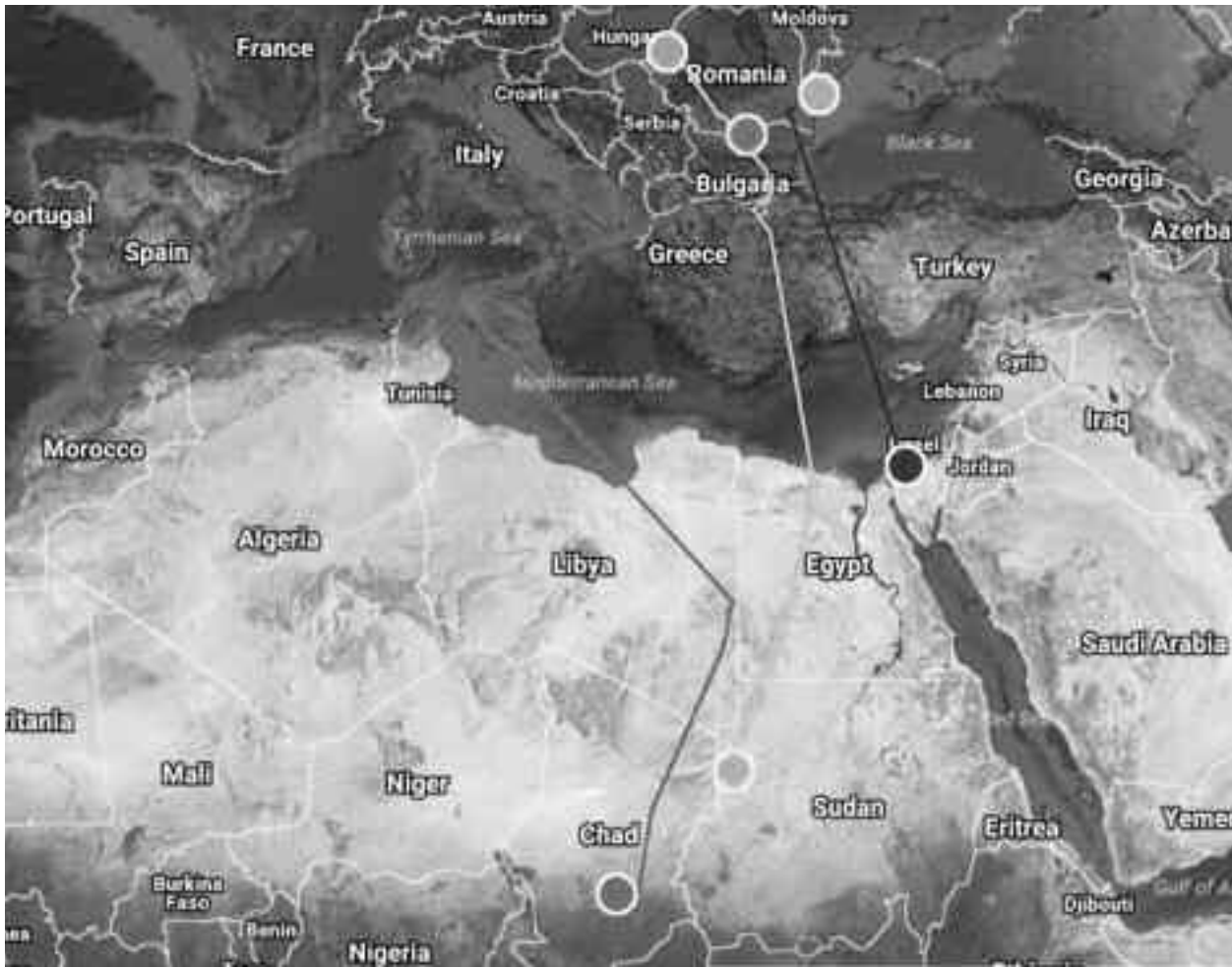
După cum este știut păsările sunt specii care au capacitatea de a zbura, iar o parte foarte mari în urma dezvoltării capacității lor de adaptare la condițiile de mediu.

În această categorie intră și Dumbrăveanca (*Coracias garrulus*), o specie de pasăre potențial amenințată cu dispariția care migrează pentru iernare în Africa.

**Cu emițătoarele se obțin informații despre rutele de migrație, locurile de popas și cartierele de iernare**

Într-un ciclu de un an ea petrece doar cinci luni în locurile de cuibărit de la noi în țară, în restul ciclului de viață se află în cartierele de iernare sau în migrație, zburând peste 10.000 de km într-un singur an, înfruntând o serie de pericole de-alungul căilor de migrație.

Pentru a studia traseele de migrație ale dumbrăvenelor din România și a obține informațiile necesare pentru o conservare adecvată și în afara sezonului de cuibărit, ținând cont că până în momentul de față nu au existat informații despre rutele de migrație, locurile de popas și cartierele de iernare pentru dumbrăvenele din România, în cadrul proiectului LIFE+ implementat de Agenția pentru Protecția Mediului Satu Mare și Asociația „Grupul Milvus”, împreună cu patru parteneri din Ungaria, s-au montat pentru prima dată în România pe această specie 6 emițătoare satelitare și 25 de geolocoatoare. Pentru a obține informații mult mai sugestive despre populațiile de dumbrăvece din România, membrii echipelor de proiect din România au decis să monteze 3 PTT-uri pe dumbrăvece din interiorul arcului carpatic și respectiv 3 emițătoare pe exemplare din afara arcului carpatic, în așa fel încât să acopere cât mai bine zona de distribuție a speciei țintă. Astfel au fost echipate cu dispozitive PTT



Dumbrăvencele pornite din România s-au așezat în Ciad, Sudan și Israel

dumbrăvece din Câmpia de Vest și din Dobrogea, Câmpia Bărăganului și din sudul Munteniei.

Transmițătoarele satelitare PTT care au fost montate pe spatele păsărilor transmit date prin sateliți despre locația exactă a păsărilor, care sunt transpuse pe hărți și pot fi urmărite în continuu pe site-ul [www.satellitetracking.eu](http://www.satellitetracking.eu) de toți cei interesați. În schimb geolocoatoarele sunt dispozitive mici, care pe baza alternanței zi-noapte stabilesc cu aproximație zona geografică în care se află păsările. În anii următori exempla-

rele cu geolocoatoare vor fi recapturate în vederea recuperării acestor dispozitive pentru a fi descărcate și analizate datele colectate.

**Dumbrăvencele au fost botezate după numele localităților în apropierea cărora cuibăresc**

Pentru a fi mult mai ușor identificate pe hartă datele emise de fiecare pasăre, dumbrăvencele pe care au fost montate emițătoare au fost botezate, în

cele mai multe cazuri, după numele localităților în apropierea cărora cuibăresc. În urma monitorizării datelor transmise odată cu începerea migrării până în prezent, s-au constatat date interesante legate de unele exemplare.

Marton, masculul capturat în județul Arad, lângă localitatea Sânmartin - de aici și numele - care a fost primul exemplar echipat cu transmițător în 13 iunie 2017, a pornit la drum în 28 august traversând Serbia, Grecia, Malta, Libia și Ciad, efectuând pauze de 1-4 zile în țările prin care a trecut. După ce

a zburat aproape 4000 de km, și a trecut de deșertul Sahara, considerată cea mai dificilă parte a rutei de migrație, momentan se află în sudul Ciadului.

Bíro, care a primit numele după toponimul locului capturării - „Mina Bíro” lângă Salonta, județul Bihor - este masculul adult de dumbrăveanca, care în momentul capturării avea pe picior un inel de aluminiu. A fost inelat ca pui în cuib, cu cinci ani mai devreme, la distanță de 51 km de locul capturării, ca urmare s-a calculat astfel cu exactitate vârsta păsării: 6 ani. Este interesant de menționat și faptul că este primul exemplar care a părăsit țara, în data 25 iulie. A staționat în Bulgaria, lângă granița cu Turcia, până în 30 august, când a zburat spre sud, peste Marea Mediterană, în ziua următoare ajungând în Egipt. Până acum a zburat peste 3300 de km și momentan se află în Sudan.

Bolomey, femela care poartă numele Conacului Bolomey, situat în comuna Cosâmbești din județul Ialomița, conform datelor transmise a parcurs până acum peste 1500 de km și se află în Israel.

Dintre celelalte trei dumbrăvence echipate cu transmițătoare, două (Victor, Kondas) se află încă în țară pe granița de sud, iar emițătorul montat pe dumbrăveanca Agya nu a mai emis date din luna august.

Toate aceste date transmise de emițătoarele satelitare care au fost montate pe aceste păsări fac posibilă generarea unei baze de date importante, care vor ajuta la o imagine mai clară despre rutele de migrație a păsărilor, locațiile exacte ale cartierelor de iernare și despre potențialii factori periclitanti de-alungul căilor de migrație, dar și despre mișcările (distanțele parcurse) efectuate în perioada de cuibărit pentru procurarea hranei.

Cei interesați de informații suplimentare privind traseul parcurs de păsările echipate cu transmițătoare satelitare le pot vedea pe pagina web [satellitetracking.eu](http://satellitetracking.eu), respectiv pe site-ul oficial al proiectului [www.rollereproject.eu](http://www.rollereproject.eu).

**A consemnat Cristina Bursuc**

## Numeroase specii de animale dispar din cauza problemelor de mediu globale

**Din cauza problemelor de mediu globale provocate de om în ultimele decenii, Pământul se confruntă cu dispariția a numeroase specii de animale. Dispariția a miliarde de animale din mii de specii rare sau comune înseamnă că a șasea extincție în masă este deja în curs și este mai gravă decât se credea, potrivit unui studiu efectuat de cercetători din cadrul Universității Stanford și al Universității naționale autonome din Mexic.**

În ultimele câteva decenii, pierderea habitatului, supraexploatarea, organismele invazive, poluarea și, mai

recent, problemele climatice, precum și interacțiunile dintre acești factori, au dus la declinuri catastrofice atât în ceea ce privește numărul, cât și mărimea indivizilor din populațiile speciilor vertebrate rare sau comune”, se menționează în studiu.

În ultimele 500 de milioane de ani din istoria Pământului s-au înregistrat cinci "extincții în masă", în timpul cărora au dispărut 75% din specii. Ultima dintre aceste extincții s-a înregistrat în urmă cu 66 de milioane de ani, când 76% din toate speciile de pe planetă, inclusiv dinozaurii, au dispărut din cauza activității vulcanice, a încălzirii globale și a impactului cu un asteroid.

Anihilarea biologică ce rezultă va avea, în mod evident, consecințe ecologice, economice și sociale, avertizează

studii. Omenirea va plăti în cele din urmă un preț foarte ridicat pentru decimarea singurului ansamblu al vieții pe care îl cunoaștem în Univers.

De asemenea, un nou studiu publicat în revista *Nature Climate Change* subliniază că încălzirea globală afectează aproape jumătate dintre mamiferele terestre și un sfert dintre păsările amenințate, ceea ce înseamnă un impact mult mai grav decât se estima până acum.

Primatele și elefanții sunt printre animalele cele mai afectate, în special pentru că nu se reproduc repede și se adaptează lent la schimbări de mediu rapide.

Efectele negative sunt deja în curs pentru un mare număr de specii. Impactul schimbării climatice asupra ma-

miferelor și animalelor este în prezent foarte subestimat, afirmă cercetătorii, care au utilizat date din 136 de studii, efectuate asupra unui număr de 120 de specii de mamifere și 569 specii de păsări.

Oamenii de știință au studiat în special curbele demografice, ratele de reproducere, zonele geografice, evoluția climatelor, extinzându-și apoi constatările la speciile amenințate monitorizate de Uniunea internațională pentru conservarea naturii (IUCN). Din cele 873 de specii de mamifere monitorizate, 414 (47%) răspund "într-un mod negativ" procesului de încălzire. Pentru păsări, proporția este de 23,4% (298 de specii), conchide studiul.

"Eforturile de cercetare și conser-

vare ar trebui să se intereseze mai mult de impactul 'aici și acum' al schimbării climatice", nu numai de previziunile pentru viitor, scriu autorii. Schimbarea climatică poate afecta animalele limitându-le accesul la apă sau la hrană, răspândind boli sau reducându-le habitatul.

La sfârșitul lui 2015, 195 de națiuni au adoptat acordul de la Paris care prevede limitarea încălzirii sub pragul de 2 grade Celsius în raport cu Revoluția industrială, dereglare generată în mare parte de arderea de combustibili fosili. Însă din punctul de vedere al oamenilor de știință această limită este încă foarte ridicată, iar angajamentele naționale luate în acest stadiu sunt insuficiente.

**C. B.**

Scris de către Merer, un supraveghetor al unui grup de 40 de muncitori, papyrusul reprezintă prima dovadă a construirii Marii Piramide și descrie în detaliu cum au fost transportate materialele din Tura în Giza.

# A fost descoperit secretul construirii piramidelor din Egipt

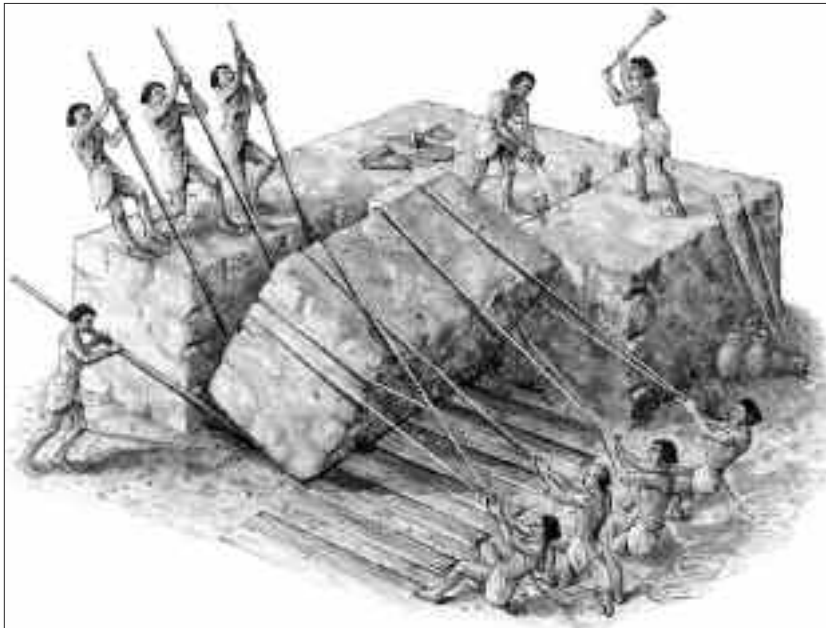
Timp de secole a reprezentat una dintre cele mai mari enigme: cum a reușit o comunitate din Epoca Bronzului, cu foarte puține cunoștințe tehnologice, să creeze Marea Piramidă din Giza (Gizeh), numită și Piramida lui Kheops, cea mai veche și singura supra-viețuitoare din cadrul celor Șapte Minuni ale Lumii Antice.

În prezent, arheologii au descoperit dovezi fascinante privind modul în care egiptenii transportau blocuri de 2 tone și jumătate de granit de la 800 de kilometri depărtare pentru a construi mormântul faraonului Khufu (cunoscut și drept Keops, după numele dat de greci) în anul 2.550 î.Hr.

## Sistem de canale din Nil până la piramidă

Prin intermediul descoperirii unui papyrus vechi, a unei bărci ceremoniale și a unui sistem ingenios s-au oferit indicii cu privire la infrastructura creată de muncitori. Documentele arheologice detaliate prezintă modul în care sute de muncitori antrenați au transportat 170.000 de tone de granit de-a lungul Nilului în bărci de lemn legate cu sfori printr-un sistem de canale construit până la portul din apropierea piramidei. Papyrusul descoperit în portul Wadi Al-Jarf oferă noi detalii privind rolul bărcilor în construirea piramidelor. Scris de către Merer, un supraveghetor al unui grup de 40 de muncitori, papyrusul reprezintă prima dovadă a construirii Marii Piramide și descrie în detaliu cum au fost transportate materialele din Tura în Giza.

În jurnalul său, Merer descrie și modul în care echipajul său a fost implicat în transformarea mediului înconjurător,



O teorie a construirii piramidelor sugerează că blocurile de piatră erau puse la locul lor folosind pârghii lungi și alunecau pe noroi și apă

construirea digurilor pentru schimbarea cursului apei Nilului și îndreptarea acesteia către piramidă prin canale construite oameni.

De o perioadă lungă de timp este cunoscut faptul că granitul din camerele interioare a fost adus din Aswan, aflat la 857 de kilometri de Giza, în timp ce piatra exterioară a fost adusă din Tura, aflat la 12 km.

Arheologul Mark Lehner, principalul cercetător a descoperit dovezi privind existența canalelor subterane din Giza. "Am descoperit bazinul central al canalelor care considerăm că a fost principala zonă de livrare de la poalele piramidei," spune el.

Marea Piramidă a lui Kheops a fost cea mai înaltă construcție din lume mai mult de 43 de secole, până în secolul al

XIX-lea în 1889 când a fost construit Turnul Eiffel. Avea, la început, 146 m (azi are 138 m) înălțime, latura de 227 m și cuprinde 2.521.000 m cubi de piatră. Fețele piramidei erau plătate cu plăci șlefuite din calcar.

## 100.000 de oameni au lucrat timp de 20 de ani

Tradiția construirii de piramide a început în Egiptul antic ca o sofisticare a ideii de „mastaba” (platformă) ce acoperea mormântul regal. Mai târziu, au fost folosite mai multe „mastaba”, fapt dovedit de primele piramide, cum este Piramida în Trepte a Regelui Zoser (Djoser), construită de faimosul arhitect egiptean, Imhotep.

Potrivit lui Herodot, construcția ei ar fi durat peste douăzeci de ani și la ea ar fi lucrat 100.000 de oameni. Întâi a fost pregătit locul de amplasare și au fost transportate blocurile de piatră. Atunci era folosit un proiect pentru exteriorul piramidei, o șlefuire ce a dispărut de-a lungul timpului. Deși încă nu se știe exact cum au fost așezate blocurile de piatră, au existat mai multe teorii: una din aceste teorii se referă la construirea unei rampe drepte sau în spirală, ce era înălțată pe măsură ce se ridica piramida. Această rampă, îmbrăcată cu noroi și apă, ușura transportarea blocurilor împinse (sau trase) la locul lor. O altă teorie sugerează că blocurile de piatră erau puse la locul lor folosind pârghii lungi.

Când au cucerit Egiptul, în anul 641 e.n., arabii au găsit piramida intactă și după ce au deschis-o, căutând comoara lui Keops, sarcofagul era gol.

Când Napoleon a invadat Egiptul în 1798 mândria resimțită de el atunci a fost exprimată în faimosul citat: Soldats! Du haute de ces Pyramides, 40 siècles nous contemplent („Soldați! 40 de secole ne privesc din vârful piramidei”).

În ultimii ani s-au mai descoperit încă trei sau patru camere, în apropiere de camera funerară, într-una fiind corabia regală, iar celelalte sunt în curs de explorare, dezvăluind poate ultimele secrete ale Marii Piramide: tezaurul și mumiile faraonului.

Astăzi, Marea Piramidă este inclusă, împreună cu celelalte piramide și cu Sfinxul, în regiunea turistică a Platoului Gizeh. De asemenea, în zona aceasta se află muzeul ce găzduiește misterioasa Barcă Solară, descoperită abia în 1954, lângă partea de sud a piramidei. Această barcă se presupune că a purtat corpul lui Khufu în ultima sa călătorie, înainte de a fi înmormântat în piramidă. Se poate de asemenea să fi servit și ca mijloc de transport în viața de apoi, conform credințelor antice egiptene.

## O fetiță de trei ani a fost desemnată noua "zeiță vie" din Nepal

Proteții hinduși, respectând o tradiție multiseculară, au desemnat joi, 28 septembrie, o fetiță în vârstă de trei ani drept noua "zeiță vie" din Kathmandu, pe care au condus-o apoi într-un palat în care ea va rămâne până la pubertate, infor-



mează AFP.

Purtând o rochie roșie, noua "Kumari" — considerată încarnarea zeiței hinduse Taleju — a fost luată din casa familiei sale și plimbată într-o procesiune până în piața Durbar, o piață istorică din Kathmandu, capitala Nepalului în care mai pot fi încă văzute urmele seismului devastator din 2015.

Trishna Shakya a fost purtată în brațe de tatăl ei până la reședința unde va rămâne închisă până când va avea primul ei ciclu menstrual. Ea nu va putea să iasă decât de câteva ori pe an cu ocazia unor sărbători religioase — și va fi întotdeauna purtată în brațe sau într-o litiță, întrucât picioarele ei nu trebuie să atingă solul, care este considerat impur.

Această tradiție multiseculară, ce combină elemente hinduse și budiste, era strâns asociată cu regalitatea, forma de guvernământ care a existat mult timp în Nepal. În pofida abolirii monarhiei în 2008, cultul zeitelor Kumari (cuvânt provenind din sanscrită și care înseamnă "prințesă") a continuat să fie practicat.

Apărătorii drepturilor copiilor sunt foarte critici față de acest obicei, care le privează, potrivit lor, pe "zeițele vie" de copilărie, forțându-le să trăiască izolate de societate.

## Cea mai veche dovadă a vieții pe Terra are 3,95 miliarde ani

O formă rudimentară de viață este posibil să fi fost deja prezentă pe Terra în urmă cu 3,95 miliarde de ani, când planeta era supusă unui bombardament intens de comete și asteroizi, afirmă cercetătorii într-un studiu publicat miercuri în revista "Nature", relatează AFP.

"Am găsit cea mai veche dovadă a vieții pe Terra" în Canada "în roci sedimentare din Labrador care datează de acum 3,95 miliarde de ani", a declarat pentru AFP Tsuyoshi Komiya, din cadrul Universității din Tokyo, unul dintre autorii studiului.

La momentul respectiv, Terra, care s-a format în urmă cu 4,567 miliarde de ani, era bombardată de comete, dezvăluie el.

În ultimul an, anunțurile privind data apariției vieții pe Terra se succed în revista Nature și fac obiectul unor vii dezbateri între oamenii de știință.

În septembrie 2016, o echipă de oameni de știință a anunțat în revista britanică descoperirea în Groenlanda a unor stromatolite (structuri calcaroase formate de coloniile microbiene) vechi de 3,7 miliarde de ani.

Apoi în martie 2017, oamenii de știință



În urmă cu 4 miliarde de ani, Terra, care s-a format în urmă cu 4,567 miliarde de ani, era bombardată de comete

au indicat, tot în Nature, că au descoperit organisme fosile care ar avea o vechime între 3,77 și 4,29 miliarde de ani. Acestea au fost descoperite pe Centura Nuvvuagittuq din Canada.

De această dată, oamenii de știință japonezi au efectuat cercetări în zona Saglek Block, în nordul Labradorului, unde rocile au o vârstă de circa 3,95 miliarde

de ani.

Ei au studiat compoziția izotopică a granulelor de grafit (carbon) pentru a determina dacă originea lor este organică sau nu.

Izotopii sunt atomi care au același număr de protoni, dar în cazul cărora diferă numărul de neutroni. Carbonul are mai mulți izotopi naturali (printre

care celebrul carbon 14, radioactiv, utilizat pentru datări dar care nu se găsește în rocile vechi). Pentru lucrările lor, oamenii de știință s-au interesat de raportul între carbon 13 (6 protoni, 7 neutroni) și carbon 12 (6 protoni, 6 neutroni), doi izotopi stabili.

"Organismele, pentru a se dezvolta, preferă izotopii ușori, în speță carbon 12, mai degrabă decât carbon 13, mai greu", a explicat Tsuyoshi Komiya. Echipa sa a descoperit că granulele de grafit erau în mod clar îmbogățite cu carbon 12.

Tsuyoshi Komiya a dedus din acest lucru că "semnătura" acestui grafit este "biogenă", respectiv că provine din organisme vii.

Însă Sylvain Bernard, geochimist în cadrul Muzeului național de istorie naturală, se arată foarte circumspect în privința concluziilor sale.

"Nu numai organismele vii au această semnătură izotopică. Ea poate veni din reacțiile mineralelor între ele sau ale fluidelor între ele", subliniază el.

"Argumentele avansate de acești cercetători sunt departe de a fi suficiente pentru a determina într-un mod lipsit de ambiguitate faptul că aceste granule de grafit sunt 'biogene'. Ei folosesc argumente care sunt poate necesare, dar nu și suficiente", a adăugat Sylvain Bernard.

## O regiune din Rusia impune un program pentru lătrat și mieunat

Parlamentul regional al provinciei ruse Novosibirsk a adoptat joi în primă lectură o lege care interzice lătratul câinilor și mieunatul pisicilor între orele la care de obicei oamenii se odihnesc, sub sancțiunea unei amenzi pentru stăpânii lor, relatează agenția EFE. Conform actului normativ, respectivele zgomote sunt interzise între orele 22.00 și 07.00 în zilele lucrătoare, iar în cele din weekend și sărbători animalele vor trebui să-și reprime instinctele și să păstreze liniștea până la ora 09.00 dimineața, la fel cum trebuie să facă în fiecare zi între 13.00 și 14.00, adică la ora mesei. Orice încălcare a acestor norme va determina sancționarea stăpânului animalului cu o amendă de 3.000 de ruble (circa 50 de dolari). În caz de recidivă, el va trebui să scoată din buzunar încă 5.000 de ruble.

Deputatul local Evgheni Smișliaev a ținut să precizeze că nu se vor aplica sancțiuni în cazul în care câinele începe să latre sau pisica să miaune ca reacție la un zgomot.

Pagină realizată de Mihai S.



# Doutzen Kroes, zeița din Olanda

**În adolescență visa să devină campioană la patinaj viteză, dar a ajuns topmodel. În 2014 a fost pe locul al doilea în topul Forbes al modelelor cu cele mai mari venituri. A primit titlul de „îngerăș” Victoria’s Secret în 2008 și are propria statuie de ceară la Muzeul Madame Tussaud’s din Amsterdam. Mămică și model, Doutzen Kroes trăiește viața din plin. Iar după zece ani petrecuți în lumea modei, manechinul olandez își dorește să se reorienteze spre actorie și activism social.**

De peste o decadă, fotomodelul în vârstă de 32 de ani se numără printre cele mai bine plătite manechine datorită rolului său de ambasadoare L’Oréal și contractelor cu branduri de lux ca Tiffany & Co. Timp de nouă ani a intruchipat unul dintre „îngerăși” brandului de lenjerie intimă Victoria’s Secret, până în 2014, când a renunțat la aripile extravagante. De-a lungul carierei sale de fotomodel, Doutzen a prezentat pentru mai toate casele de modă renumite, inclusiv Saint Laurent, Prada, Gucci, Valentino și Dolce & Gabbana. Dar acum nu mai face parte din cavaleria de pe podium, prezentând de mai multe ori într-o zi în

toate cele patru orașe din cadrul Lunii Modei. „Am câteva apariții pentru Versace, în Milano – pentru o aniversare importantă -, și apoi niște prezentări la Paris”, spune ea despre angajamentele sale actuale. „Poate trei în total. Dar este suficient pentru mine.”

După 12 ani petrecuți în New York, Kroes trăiește alături de soțul ei și cei doi copii în Amsterdam. Acum, când se află în New York, poate fi văzută mai degrabă în primul rând din public decât în culisele prezentărilor de modă. Lumea modei s-a schimbat semnificativ de la debutul său pe podium. „Eram un grup de zece, printre care Gisele Bündchen, Agyness Deyn și Alessandra Ambrosio, care făceau de toate. Pe vremea când Cindy Crawford era topmodel, existau șase astfel de manechine care aveau foarte mare succes. În prezent, sunt destul de puține fete care reușesc să revină sezon după sezon – multe rezistă un sezon după care renunță. Cele care au continuitate sunt extrem de populare pe rețelele de socializare.”

Doutzen deplânge tendința actuală care presupune o conectivitate constantă. „Cum să-mi învăț copiii să nu devină dependenți de telefoane?” Fiul ei Phyllon are șase ani, iar fiica, Myllena, trei. „Fiul meu mă întreabă deja el când va putea avea propriul iPhone?” Dar admite că tehnologia are și avantajele ei. „Le-a oferit modelelor un mediu în care se pot exprima: poți avea o opinie, să mobilizezi

lumea și să atragi atenția asupra unor chestiuni fără prea mult efort. Ne putem utiliza puterea și influența într-un scop nobil.”

Un astfel de proiect de suflet, în care este implicată Kroes, se numește #KnotOnMyPlanet, care atrage atenția și strânge fonduri pentru a proteja elefanții aflați în pericol de dispariție. Inspirată de o călătorie în Samburu National Reserve din Kenya, în timpul căreia Doutzen a fost martoră la efectele devastatoare ale braconajului, organizația își aniversază primul an de existență în această lună prin intermediul unei colaborări cu Tiffany & Co. (care va dona profiturile colecției de bijuterii „Save the Wild” pentru Fondul Elephant Crisis), urmând ca piesele să fie purtate de o serie de prietene celebre ale lui Doutzen, printre care se află manechinele Cara Delevigne, Joan Smalls și Candice Swanepoel. „Întotdeauna m-am întrebat ce aș putea face pentru binele planetei. Acum mi-am găsit țelul.”

Dragostea ei pentru conservarea naturii nu a apărut din neant. „Copil fiind, mi-am dorit să mă mut în Borneo și să muncesc cu urangutani. Nu am văzut niciodată reviste de modă în copilărie fiindcă părinții mei citeau doar ziare.” Mama ei evită tot ce înseamnă cultura media de acum. Copilăria petrecută în satul Eastermar sună idilic. „Părinții mei aveau o grădină de legume, din care ne hrăneam cu de toate. Iar vacanțele în fa-

milie le făceam în Franța, unde călătoream cu mașina, închiriam o casă și mergeam în drumeții.”

Muzica a fost cea care a inspirat-o pe Doutzen, la 17 ani, să trimită în secret niște poze de-ale ei la o agenție de modeling din Amsterdam. „Am văzut coperta unui CD cu Jennifer Lopez, în care arăta atât de elegantă, și mi-am dorit și eu să arăt așa.” Un an mai târziu, după ce fusese doar o singură dată în Amsterdam, și nu auzise niciodată de Victoria’s Secret, ateriza la New York singură.

Traiu alături de alte cinci modele aspirante, în Meatpacking District din New York, a reprezentat începutul carierei sale în modă. „Eram singură și imi era dor de casă”, își amintește ea. „Ca model, ești aruncată într-o lume dură. Ești apreciată doar pentru înfățișarea ta și trebuie să înveți să nu iei acest lucru la modul personal.”

La început, Doutzen era în mod constant respinsă deoarece era considerată „prea frumoasă”. „Era perioada look-ului heroin-chic, iar eu arătam prea comercial. Eram puțin mai implinită fizic față de celelalte manechine. Probabil aș fi fost mai potrivită pentru perioada anilor ’90.” A trecut și ea prin presiunea de a fi mai slabă? „Da, și a fost dificil. Dar le-am spus celor de la agenție că nu eram dispusă să fac asta și că trebuiau să mă accepte așa cum eram. Nu aveam de gând să mă infometez pentru a slăbi. În mod ironic, acum sunt mai slabă decât eram

în urmă cu zece ani. După cele două nașteri, corpul meu s-a schimbat.”

S-a făcut remarcată odată cu apariția într-un pictorial pentru „Vogue Italia”, ocazie cu care a fost fotografiată de Steven Meisel. „Oamenii au început să mă placă dintr-odată și nu înțelegeam de ce. Eram atât de naivă!” Debutul și l-a făcut la prezentarea Victoria’s Secret din 2005, alături de Heidi Klum, Tyra Banks și Adriana Lima. „A fost întotdeauna spectacolul meu preferat. Este unicul moment în care fotomodelul primește recunoașterea imediat. Compar prezentarea VS cu ocupația de DJ a soțului meu – apari pe scenă și oamenii reacționează imediat. Este multă adrenalină la mijloc.”

Următoarea etapă din viața ei se concentrează tot pe reprezentare, Kroes fiind interesată de actorie. Astfel, la început anulul a interpretat rolul unei luptătoare în producția de succes „Wonder Woman”. „Procesul de tranziție dintre modeling și actorie este unul lent. Cred că singura care a avut succes în acest sens este Cara Delevigne. Majoritatea rolurilor care mi se oferă sunt femeia cu care bărbatul își înșală soția. Așa că sunt multe refuzuri. Nu vreau să fiu doar fata drăguță din film.” Singurul fotomodel care a apărut pe copertele a patru ediții internaționale „Vogue” de septembrie în același an își dorește să reușească în continuare să-și împartă timpul cu succes între familie și noile provocări din viața ei.