

**Enzimax de la Hypericum
îmbunătățește digestia**

PAGINA 5

**Câteva adevăruri
despre ulei**

PAGINA 8

**Modele inedite de pantofi
pentru persoanele îndrăznețe**

PAGINA 7

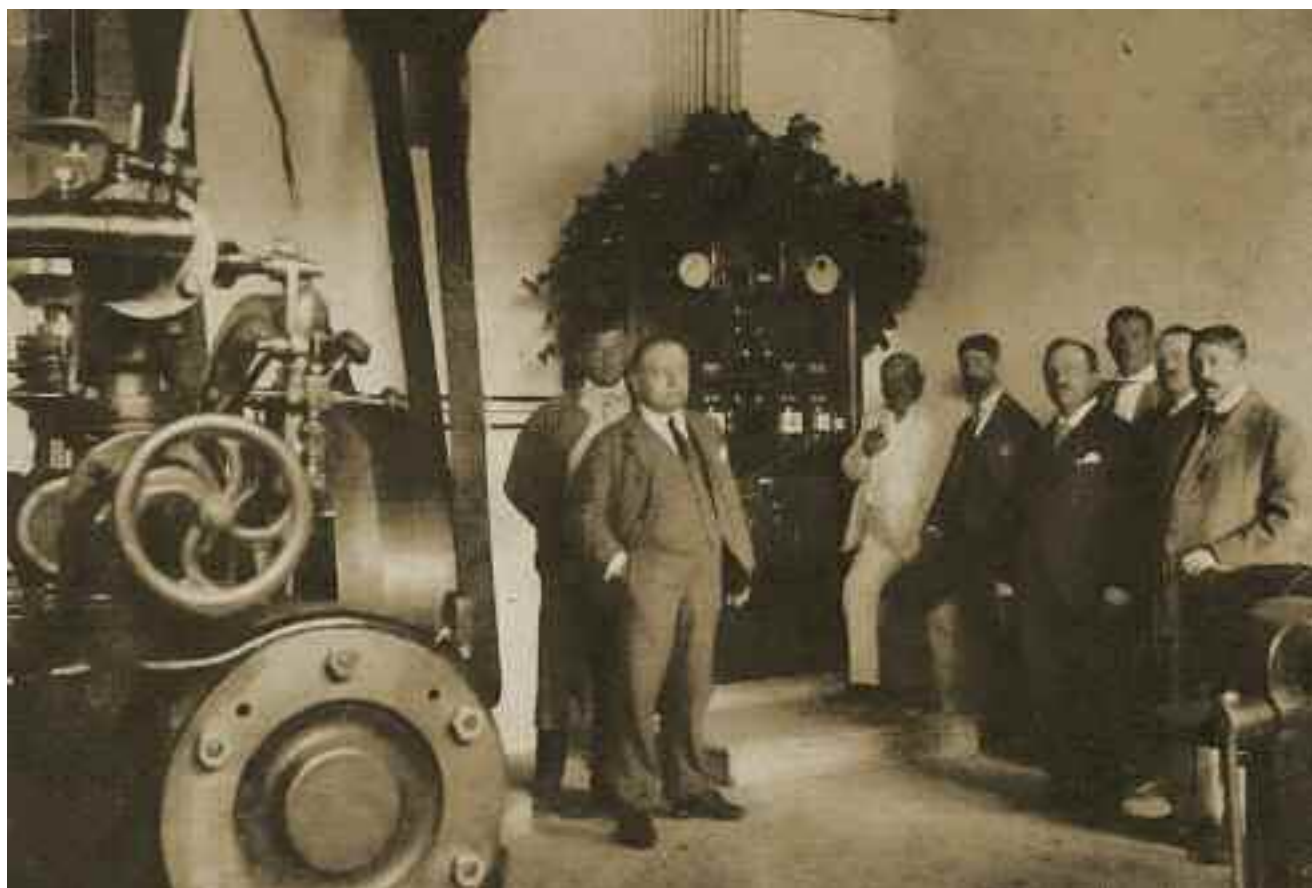


Anul XVI Nr. 767 Duminică 14 ianuarie 2018

Informația de **Duminică**

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

Acum 125 de ani s-a dat în folosință prima uzină electrică în Satu Mare



Darea în folosință a primei uzine electrice din Satu Mare, 1 aprilie 1893. În imagine, reprezentanții firmei Siemens & Halske și autoritățile locale ale vremii

PAGINA 3

Tot mai mulți tineri se îndreaptă spre meseriile din sistemul informatic

Administrator baze de date, analist, inginer de sistem în informatică, inginer de sistem software, manager de proiect informatic, programator, proiectant de sisteme informatice, programator de sistem informatic. Sunt doar câteva dintre joburile la care visează cei mai mulți copii.

Cu toții știu că sunt locuri de muncă bine plătite, dar pentru care trebuie să se pregătească ani la rând. Și, cel mai important, toate meseriile viitorului necesită cunoștințe de IT&C.

Cu toate că numărul de angajați din sectorul IT a crescut semnificativ în ultimii ani, angajatorii se confruntă cu un deficit mare de candidați, având în vedere că facultățile cu profil IT livrează anual câte circa 7.000 de absolvenți, iar nevoia de pe piață este cel puțin dublă.

PAGINA 10

“Mătușa lui Charley”, un musical de bonton al Trupeii Harag



PAGINA 9

Cine este Mike Miller, eroul canadian care a stins incendiul de la Moftin?



PAGINA 4

La 74 de ani, Mike Miller este președintele companiei Safety Boss

Regina Elisabeta a II-a bea zilnic vin românesc

Încă de acum 16 ani, Regina Elisabeta a II-a bea zilnic vin românesc. Prințul Charles i-a adus prima sticlă, iar de atunci, regina nu mai suportă să bea un alt vin.

Regina Elisabeta a II-a susține faptul că sănătatea ei este atât de bună datorită vinului românesc. Aceasta consumă un pahar la micul dejun, apoi unul sau două la prânz și după ceaiul de la ora cinci, schimbă vinul roșu din zona Vrancea cu unul alb.



De asemenea, regina mamă încheie seara cu câteva cupe de argint cu vin. După ce visteria Angliei a fost puternic afectată de consumul ridicat de vin de către regina Angliei, aceștia au cerut diversilor cercetători să afle

de ce este vinul atât de bun, chiar prelungind viața.

Vinul preferat este cel de Cotnari, produs în zona Vrancei, iar prețul său în rafturile din România variază între 10 și 30 de lei.

Cum a fost ales logo-ul pentru Centenarul Marii Uniri?

Anul trecut, românii au avut de ales între 13 variante propuse pro bono de trei agenții din România ca logo al Centenarului Marii Uniri de la 1918 și a Războiului pentru Întregirea Neamului. Logo-ul câștigător a fost desemnat ca fiind cel cu numele „Hora”.

Potrivit Ministerului Culturii, logo-ul a fost construit pornind de la două cercuri reunite de simbolul infinitului, care sunt compuse din puncte individuale care cresc și se dezvoltă. Hora infinită obținută



este un simbol viu, sugerând continuitate împreună, rezistență și creștere.

Însă părerile cu privire la noul logo sunt împărțite.

PAGINA 2

Potrivit Ministerului Culturii, logo-ul pentru Centenar a fost construit pornind de la două cercuri reunite de simbolul infinitului, care sunt compuse din puncte individuale care cresc și se dezvoltă. Hora infinită obținută este un simbol viu, sugerând continuitate împreună, rezistență și creștere.

65 de ani de la venirea la putere a lui Iosip Broz Tito

Născut în Croația, provincie a Imperiului austro-ungar, dintr-un tată croat și mamă slovenă, Iosip Broz Tito, fiind înzestrat cu o inteligență și o carismă deosebite, a părăsit din adolescență satul natal, căutându-și de lucru prin Italia, Germania și Austria. S-a remarcat prin acte de vitejie ca sergent pe frontul rusesc al Primului Război Mondial, unde a fost capturat de militarii ruși în 1915. Experiența dură a războiului și apoi Revoluția bolșevică l-au radicalizat, Tito evadând și înrolându-se în Gărzile Roșii, pentru a se reîntoarce bolșevizat în 1920 în proaspătul Regat al sârbilor, croaților și slovenilor. Aici activitatea sa revoluționară s-a soldat cu cinci ani de închisoare. Ulterior Tito a plecat la Moscova, devenind activist al Cominternului. Scăpând cu abilitate de epurările lui Stalin, el a ajuns în 1937 liderul Partidului Comunist Iugoslav.

Reușind să organizeze și să conducă cu succes o amplă mișcare de partizani, luptători eficace atât împotriva diviziilor germane ale lui Hitler, cât și a ustașilor croați ai lui Ante Pavelic, Tito a obținut în urma Conferinței de la Teheran din 1943 recunoașterea și sprijinul militar al aliaților anglo-americani și sovietici.

Cucerind în 1944 Belgradul, Tito a pus bazele unei Federații Iugoslave comuniste și unite, ceea ce i-a permis să emită pretenții și să ducă politici hegemonice în Balcani, iar apoi să se desprindă de mentorul său politic, Stalin, prin schisma din iunie 1948 când comuniștii iugoslavi au fost excluși din Cominform.

În perioada 1948-1953 acuzația de titoism în interiorul lagărului stalinist era una dintre cele mai grave, acuzatul fiind pasibil de pedeapsa capitală. În 1950 americanii i-au venit în ajutor (economic și financiar prin FMI și Banca Mondială) lui Tito pentru a-l ține pe linia de plutire și a-și asigura un aliat în lumea comunistă, în pofida violențelor represive ale dictatorului comunist de la Belgrad împotriva celor ce-i amenințau puterea și chiar viața (Stalin plănuise asasinarea sa).

La 14 ianuarie 1953 Tito a ocupat funcția de președinte al Iugoslaviei. În 1955, Tito s-a reconciliat cu URSS-ul condus de Hrușciov în urma vizitei acestuia la Belgrad, iar în 1956 a susținut reprimarea sovietică a Revoluției anticomuniste din Ungaria. Împreună cu premierul indian Nehru, președintele indonezian Sukarno și președintele egiptean Nasser, Tito a fondat Mișcarea de nealinieri, al cărei prim secretar general a fost între 1 septembrie 1961 și 5 octombrie 1964.

Informația Zilei

ISSN 1222-4715

Director general - D. Păcuraru

Director editor: Ilie Sălceanu

Redactor șef
suplimente - Adriana Zaharia
(Informația Zilei de Duminică
și Sănătate și Frumusețe,
Informația TV)

Redacția Satu Mare:

str. Mircea cel Bătrân nr. 15
Satu Mare, cod 440012
Telefon: 0261-767300

e-mail: redactiasm@informatia-zilei.ro

www.informatia-zilei.ro

Cum a fost ales logo-ul pentru Centenarul Marii Uniri?

Logo-ul ales drept identitate vizuală a Centenarului Marii Uniri de la 1918 și a Războiului pentru Întregirea Neamului a fost ales la sfârșitul lunii august 2017. El a fost desemnat de un juriu și prin vot public, pe site-ul Ministerului Culturii.

Din juriu au făcut parte: Raluca Bibiri (Centrul de Excelență în Studiul Imaginii), Carmen Apetrei (Universitatea Națională de Arte București), Maria Predoiu (International Advertising Association), Anne-Marie Obretin (Uniunea Agențiilor de Publicitate din România) și Cezar Batog (reprezentant al Ministerului Culturii și Identității Naționale).

13 variante

Publicul a avut de ales între 13 variante propuse pro bono de trei agenții din România, și a votat online timp de aproape o săptămână. Logo-ul câștigător a fost desemnat „Hora” și a fost votat de public într-un procent de 27%.

Însă acest logo este criticat atât de specialiști în artă, cât și de publicitari. Potrivit Ministerului Culturii, logo-ul a fost construit pornind de la două cercuri reunite de simbolul infinitului, care sunt compuse din puncte individuale care cresc și se dezvoltă. Hora infinită obținută este un simbol viu, sugerând continuitate împreună, rezistență și creștere.

Însă părerile cu privire la noul logo sunt împărțite, câțiva internauți sesizând faptul că, în cifra 1, culorile tricolorului nu ar fi în ordinea potrivită. Adică steagul României este albastru - galben - roșu, pornind de la lance, și nu invers.

Criticul de artă Pavel Șușară spune că „este o idioțenie”. Într-un interviu



Publicul și juriul au avut de ales între 13 logo-uri propuse de trei agenții de publicitate

pentru „Adevărul”, acesta declară: „Propunerile din competiție, alegerea sunt niște idioțenii, parcă sunt făcute de amatori. Sunt foarte slabe, nu au niciun fel de imaginație. Sunt absolut banale. Nu au nicio capacitate de sugestie, în jurul elementelor de simbol. Am văzut propunerile. Nu erau îngrijite, nu aveau diacritice, sunt total neinteligibile. Trebuiau invitate universitățile de artă, secțiile de design să facă propunerile. Puteau să facă o expoziție cu aceste propuneri. Avem de-a face cu un amatorism groaznic din fața locului, comportamentul celor care au ales este de amatori”, a subliniat Șușară.

Un specialist în publicitate susține că toate propunerile sunt „la prima

mână” și că, probabil, s-a făcut ce s-a putut cu timpul avut la dispoziție.

Artista Carmen Emanuela Popa: „Mi-a plăcut și cel cu Brâncuși de uniune a două ființe care se duc cu interpretarea pornind de la ființele umane și la un tip de uniune între popoare, între națiuni. Ar fi avut mai multe conotații în această manieră figurativă. Ca simbol ar fi fost mult mai cunoscut și mult mai spre sufletul omului, dar asta este strict părerea mea subiectivă”, a declarat artista pentru „Adevărul”.

Referitor la aranjarea culorilor pe cifra 1 din logo-ul „Hora”, Ministerul Culturii precizează: „Inversarea a fost cu intenție. S-a avut ca sursă de inspirație drapelul armatei române în marș,

autorii dorind să simbolizeze avansul și infinitul. Ideea pe care creatorii logo-ului au încercat să o ilustreze este cea de avans. În termeni de design, direcția este întotdeauna ilustrată dinspre stânga înspre dreapta, dreapta reprezentând avânt, înaintare, în timp ce stânga, opusul. Din aceste motive, cifra '1' din componența logo-ului trebuie interpretată ca un drapel în înaintare, caz în care lancea se află în față, respectiv în partea dreaptă, ordinea culorilor de la stânga la dreapta fiind roșu-galben-albastru. De altfel, și modul în care a fost realizată cifra '1' sugerează un drapel în mișcare”.

Mihai S.

15 ianuarie este Ziua Culturii Naționale din anul 2010

Camera Deputaților a adoptat, la 16 noiembrie 2010, un proiect de lege prin care ziua de naștere a lui Mihai Eminescu a devenit zi a Culturii Naționale, act normativ ce a întrunit 175 de voturi favorabile, unul împotriva și două abțineri.

Proiectul a fost inițiat de 50 de deputați și senatori PSD și de liberalul Mircea Diaconu, care a semnat această inițiativă. În expunerea de motive a inițiatorilor se arată: „Ziua Culturii Naționale va fi, în viziunea noastră, o zi în care nu numai celebrăm un mare creator, dar și o zi de reflecție asupra culturii române, în genere, și a proiectelor culturale de interes național.”

Decretul pentru promulgarea Legii privind declararea zilei de 15 ianuarie - Ziua Culturii Naționale a fost semnat la 6 decembrie 2010, iar Legea nr. 238 din 7 decembrie 2010 a fost publicată în MO 831 din 13 decembrie 2010.

Există precedente pentru această sărbătoare și în alte țări europene. Astfel, în Spania, Ziua Culturii a fost aleasă în ziua morții lui Miguel de Cervantes, iar

în Portugalia, în ziua în care s-a născut Luis de Camões. Și autoritățile din Republica Moldova au hotărât ca ziua de naștere a lui Mihai Eminescu să devină Ziua Culturii Naționale.

Eminescu, poetul nepereche

De ce a fost aleasă ziua lui Eminescu drept zi a Culturii Naționale? Poate pentru că El e cel care a spus că teiul e sfânt. El e cel al cărui nume nu se cade să fie luat în deșert. (...) El e cel care oricâte desnașdejdi ne-ar încerca ne dă temeiuri ca totuși să nu desnașdăduim (Geo Bogza). Poate pentru că reprezintă omul deplin al culturii românești (Constantin Noica). Poate că niciodată nu e prea mult să-l recitim pe poetul, prozatorul, dramaturgul, ziaristul și gânditorul Mihai Eminescu.

Pentru a fi onești și autentici, când vorbim despre Eminescu, trebuie mai întâi să-l recitim. (...) Un student român la Viena și Berlin, care știa germana și franceza, voia să absoarbă istoria religiilor, astronomie, filosofie, fizică, etnopsihologie, geopolitică, să facă simultan metafizică și gazetărie angajată. Un suflet romantic dedat armoniei univer-

sale, dar pe care malaxorul politicianismului valah l-a spulberat într-o nimicnicie firii sale. Ce lecție mai sublimă și mai tristă, totodată, de românitate se poate închipui?, spunea criticul literar Dan C. Mihăilescu, într-un portret inedit făcut lui Eminescu.

Mihai Eminescu s-a născut la 15 ianuarie 1850, la Botoșani. A fost poet, prozator, dramaturg și jurnalist, socotit de critica literară postumă drept cea mai importantă voce poetică din literatura română. Avea o bună educație filosofică, opera sa poetică fiind influențată de marile sisteme filosofice ale epocii sale, de filosofia antică, de la Heraclit la Platon, de marile sisteme de gândire ale romantismului, de teoriile lui Arthur Schopenhauer, Immanuel Kant și de teoriile lui Hegel.

A fost activ în societatea Junimea și a lucrat ca redactor la Timpul. A publicat primul său poem la vârsta de 16 ani, iar la 19 ani a plecat să studieze la Viena. Manuscrisele poetului Mihai Eminescu, 46 de volume, aproximativ 14.000 de file, au fost dăruite Academiei Române de Titu Maiorescu, în ședința din 25 ianuarie 1902. A murit la 15 iunie 1889, la 39 de ani, la București, iar la 17 iunie a fost înmormântat la umbra unui tei din ci-

mitirul Bellu. A fost ales post-mortem (28 octombrie 1948) membru al Academiei Române.

Eminescu a fost o personalitate complexă, care i-a impresionat pe contemporani prin inteligență, memorie, curiozitate intelectuală, cultura de nivel european, bogăția și farmecul limbajului. Din acest motiv putem spune că fără Eminescu am fi mai altfel și mai săraci” (Tudor Vianu).

“Mărturisirea gândurilor”

În volumul “Mărturisirea gândurilor”, col (r) Vasile Rus are un capitol dedicat poetului național: “Eminescu, simbolul gândirii românești”.

Spicuim din acel capitol: “Adolescent la 17 ani, a gândit ca nimeni altul viitorul României care pentru el era patria dulce: “La trecutu-ți mare, mare viitor!”

El a gândit și înfăptuit ca nimeni altul modernizarea limbii române pe care ne-a lăsat-o nouă ca strălucită moștenire.

El l-a slăvit ca nimeni altul pe Mircea, ca domnitor viteaz al Țării Românești: “Eu? Imi apăr sărăcia și nevoile și neamul... / Și de-aceea tot ce mișcă-n țara asta, riul, ramul, / Mi-e prieten numai mie, iară ție dușman este.”

În cursul anului 1892 se obține pentru locul definitiv al uzinei electrice terenul de 5.970 mp dintre Someș și strada Baia Mare. În 28 ianuarie 1893 s-a raportat că clădirea ridicată pentru stația electrică a fost predată funcției.

ISTORIE

Acum 125 de ani s-a dat în folosință prima uzină electrică în Satu Mare

În ianuarie 1893 a fost dată în folosință clădirea care urma să găzduiască uzina electrică a orașului Satu Mare, inaugurată festiv câteva săptămâni mai târziu. Povestea electricității sătmărene a fost spusă într-o carte apărută în decembrie 2017.

“A fost odată... Uzina Electrică” este un volum bilingv, tipărit cu sprijinul Consiliului Județean, scris de Erdei Peter în limba maghiară și tradus în românește de Vass Maria și Nagy Ilona. Foarte bogat ilustrată, cartea are o scriitură plăcută și o documentare impecabilă, mai ales în privința anilor de început ai rețelei electrice în Satu Mare.

La început a fost noul teatru

Prima uzină electrică funcțională la nivel public în România s-a inaugurat la Timișoara în 1884. A urmat Satu Mare. În monografia lui Borovszky Samu apărută în 1908 se scrie:

“Printre întreprinderi industriale mai mari, trebuie să amintim uzina electrică în regie proprie a orașului, care din 1891 există. Publicul orașului în 1891 și-a construit teatrul nou, iar ministerul de interne i-a permis vernisajul teatrului numai dacă schimbă iluminatul cu petrol, proiectat, pe iluminat electric. În această situație de necesitate, publicul orașului a instalat un agregat de 50 de cai putere, pentru asigurarea parțială a iluminatului electric. În 31 decembrie 1891, seara la ora 7, au efectuat prima probă a iluminatului la teatrul orașenesc. În 3 ianuarie 1892 s-a deschis și iluminatul stradal.”

Erdei Peter notează în continuare: “Se înțelege de la sine că generatorul de curent electric trebuia conectat la o mașină cu abur deja în funcțiune, care poate fi utilizată și pentru alte scopuri. De aceea au căutat direcțiunea Morii cu Aburi, construită în anul 1869, cu hărți și proiecte despre iluminatul electric al teatrului și al străzilor. Au înce-



Uzina electrică a funcționat timp de 80 de ani, a fost de două ori reconstruită din temelii și a fost demolată definitiv în vara anului 1975

put tratative lungi cu firma Siemens din Berlin, fabrica Ganz din Budapesta și direcțiunea Morii cu Abur. Ca rezultat al tratativelor în 11 iunie (1891) au încheiat contractul conform căruia firma Siemens și Halske din Viena a confirmat că pe lângă instalația care va fi montată la moara cu aburi, din cele 500 de “flăcări electrice” puse la dispoziția orașului, 159 bucăți de becuri de putere de șaisprezece lumânări (luși) și o lampă cu arc, cu o lumină corespunzătoare de 1.200 lumânări, vor fi instalate în teatru, iar 251 becuri și 8 lămpi cu arc pe străzile orașului.”

Ziarul “Szatmar” din 26 septembrie 1891 vorbește deja despre nașterea Uzinei Electrice a orașului regal liber Satu Mare: “în 21 septembrie... adunarea generală extraordinară a emis decizia nr. 252... conform căreia contractul cu Asociația Morii cu Abur să se desfacă

și toate instalațiile necesare iluminatului electric al orașului precum și construirea unei săli de mașini pe malul Someșului să fie realizate din forțe proprii. La începutul lui decembrie a sosit locomobilul (mașina cu aburi) necesar iluminatului electric și a fost amplasat în spatele teatrului pe un teren provizoriu pe str. Gh. Doja.”

Inaugurarea: 1 aprilie 1893

După succesul inaugurării teatrului, în 1892 a început expansiunea iluminatului electric și pe străzile laterale ale orașului și în curând se va insista și asupra comenzilor private pentru iluminat. La 1 octombrie au introdus primul iluminat privat. Un reportaj scrie despre sinagoga inaugurată în 24 martie 1893: “Biserica... una dintre perlele

clădirilor comunale... în interior este iluminată electric... Merită vizitată.”

În cursul anului 1892 se obține pentru locul definitiv al uzinei electrice terenul de 5.970 mp dintre Someș și strada Baia Mare. În 28 ianuarie 1893 au raportat că “...clădirea ridicată pentru stația electrică a fost predată funcției. Se modifică decretul care reglementează iluminatul electric... conform căruia următoarele locuri de muncă vor fi asigurate: un post de electrotehnician, un mașinist, un fochist, un supraveghetor și o calfă (...) Decretul următor este că personalul angajat pentru iluminat va intra în funcție la 1 martie, ca până la 1 aprilie să obțină experiență în meserie.”

Pe fotografia făcută (foto pag. 1), probabil la 1 aprilie 1893, când a avut loc inaugurarea, numai doi oameni par specialiști. “Grupa mai mare (...) a fost

alcătuită din reprezentanții conducerii orașului și ai firmei Siemens și Halske, care furnizau utilajele. (...) recunosc membrii comisiei de iluminat electric: Pap Geza, consilier administrativ, Herman Mihaly, procuror șef, și probabil Boszormenyi Karoly, primar, și inginerul șef Erdelyi Istvan”, notează Erdei Peter.

Electricitatea, o problemă publică

În septembrie 1893 ziarul “Szamos” publica următoarea știre: “Expoziție electrotehnică. Firma Siemens și Halske, care a efectuat iluminatul electric al orașului, a organizat o expoziție, interesantă și instructivă din toate punctele de vedere, în teatrul orașenesc. Din cele văzute am avut ocazia să ne convingem despre lucrurile pe care le înglobează electrotehnica modernă, de exemplu lanterna electrică portabilă, aparate, ceainice, de încălzit apă, brichete electrice, aparate de ventilație electrică, călcatoare etc. Expoziția a fost vizitată de numeroși oameni care și-au declarat recunoștința față de cele văzute.” Electricitatea a devenit o problemă publică.

Conform Registrului Fondului de iluminat electric, în 1897 au fost consemnați 185 de consumatori, în timp ce în 1898 au fost 257 de consumatori. În mai 1909 erau 967 de consumatori, iar în octombrie 1910 1.408 consumatori, o creștere foarte rapidă. În 1913 cifra ajunsese la aproape 2.000, iar clădirile importante din oraș fuseseră și ele branșate de mult timp la rețeaua electrică.

În timpul războiului prețul electricității s-a triplat, dar în 1917 existau totuși 2.650 de consumatori. Până în 1930 s-a ajuns la peste 3.200, iar în 1939 erau 5.250 și în 1943 erau 6.706, plus 280 de consumatori industriali.

Uzina a fost demolată în august 1975. În aprilie 2016 s-a plasat pe locul ei o coloană memorială.

A consemnat Vasile A.

La 22 octombrie 1944 uzinele și podurile au fost dinamitate

Când trupele germane au abandonat orașul Satu Mare în octombrie 1944 au recurs la represaliile obișnuite în vreme de război. Odișea uzinei electrice este relatată în cartea lui Erdei Peter, la paginile 131-135:

Uzina electrică “a scăpat nevătmată” în urma celor două bombardări din septembrie 1944. Dar nu a putut scăpa, nu a scăpat de barbaria din 22 octombrie 1944 a trupelor germane în retragere. Luptele erau deja la hotarele localităților Gerăușa și Arduș. Orașul care a trecut prin atâtea suferințe era aproape pustiu, la sala mașinilor de la uzina electrică s-a prezentat la serviciu doar personalul operator. Dar de data aceasta nu era nevoie nici de ei.

La schimbul de tură, în loc de “totul e în regulă” utilizat în mod obișnuit, personalul din tura de noapte a rapor-

tat că la ordinul nemților au oprit turbinele și în cazane au lăsat să se stingă focul. După aceea au fost scoși din încăperea, iar pirotehnicienii nemți au așezat în jurul coșului de fum, la cuplajul turbinelor și sub condensatoare lăzi pline cu explozivi. A mai rămas timp și aburi doar pentru un șuierat dureros prelungit.

Kertesz Gyula, Pfau Balint, Vajda Jozsef, Kozma Lajos, Jenei Istvan și mulți alții nu consideraseră Uzina electrică doar un simplu loc de muncă. Cu toții au participat la construirea și echiparea acestei uzine, care era una dintre cele mai moderne uzine electrice din țară. De drept erau mândri de ea. Nu putem ști ce au simțit acești oameni când explozia uriașă a învelit împrejurimea în nori de praf, din care s-a înălțat doar coșul înalt de 39 m, de parcă ar ezita pentru un moment, ca după aceea să cadă, întinzându-se pe toată lungimea lui pe drumul Baia Mare, pă-

nă la actuala stradă Aurel Popp. După nemții plecați în goană mare cu autocamioanele lor, a rămas doar praf, fum și munți de moloz. Turbinele de 3.250 CP au devenit inutilizabile, s-au prăbușit cazanele și construcția principală terminată de abia 6 ani. A încetat să mai bată “inimă” orașului, care înaintea războiului asigura curentul electric pentru 6.800 consumatori casnici și 280 consumatori industriali.

Au fost explodate podurile feroviare și cele rutiere, uzina de apă. Pentru un moment s-a oprit viața. Dar nu pentru mult timp, deoarece directorul în data de 25 primește “numire” în funcție purtând ștampila comandamentului armatei sovietice. Și primește și dispoziția: făcând tot posibilul, să înceapă neîntârziat alimentarea cu apă și curent electric a centrului orașului. (...)

Pornirea primului generator a avut loc în 4 noiembrie, în curtea de pe str. Mirccea cel Bătrân nr. 14. Acesta a func-

ționat timp de două luni, cu o capacitate zilnică de 540 kWh. Încă înaintea Crăciunului, se instalează pe strada Ana Ipătescu o batoză cu aburi, pe care s-a montat un dinam de 6 CP. Aceasta a funcționat până în martie, cu o capacitate zilnică de 192 kWh. La începutul lunii ianuarie 1945, lângă clădirea spălătorului din grădina mănăstirii s-a pus în funcțiune un generator acționat de un motor cu gaz de aspirație. Acesta a funcționat cu o capacitate zilnică de 280 kWh, timp de mai mult de un an.

Chiar de la începutul anului 1945, în vecinătatea imediată a uzinei electrice, într-un șopron al depozitului de fier vechi Popper, era în funcțiune timp de două luni un generator acționat de motorul unui compresor rutier. Iar la sfârșitul lunii noiembrie a funcționat deja și în curtea fabricii de cărămidă de pe strada Botizului un generator cu motor diesel. Capacitatea totală a acces-

tora abia a atins puterea de 80 CP.

Trupele germane în retragere au uitat în gara din Ghilvaci patru agregate diesel Ganz-Jendrass, pe care le-au demontat de la Întreprinderea Minieră Baia Mare. Dintre acestea au fost aduse două, în așa fel încât angajații uzinei electrice au împins vagoanele până în Gara Ferestrău, întrucât din cauza podurilor bombardate pe această linie nu circula încă locomotivă. Acolo le-au încărcat pe căruțe, au făcut rost de boi și le-au transportat pe podul provizoriu construit pe Someșul cu nivelul crescut până în curtea uzinei. Ne-fiind un loc mai potrivit, acestea trebuiau instalate în beciul clădiri întregi a direcțiunii. Acolo, generatoarele au fost rebobinate și după ce într-un spațiu de birou s-a montat și echipamentul de comutație, în data de 11 martie 1945 s-a pornit din nou “uzina electrică”.

Reconstrucția de după război a durat peste 15 ani.

PERSONALITĂȚI

În timp ce pompierii militari au intervenit pentru a curăța și elibera capul sondei de rămășițe, echipa canadiană, experții în sonde, s-au ocupat de înlocuirea capului de sondă, respectiv, lichidarea focarului. Însă în spatele acestei operațiuni atât de ample pe care a desfășurat-o echipa canadiană, stă un nume: Mike Miller.

Mike Miller, eroul canadian care a stins incendiul de la Moftin

Incendiul izbucnit la sonda de gaz de la Moftin în noaptea de 17 spre 18 decembrie 2017 a creat o situație fără precedent pentru județul Satu Mare. Pe amplasamentul sondei de gaz s-au mobilizat și au acționat pompieri din opt Inspectorate Județene pentru Situații de Urgență, precum și o echipă de specialiști adusă din Canada, din cadrul firmei Safety Boss.

În timp ce pompierii militari au intervenit pentru a curăța și elibera capul sondei de rămășițe, echipa canadiană, experții în sonde, s-au ocupat de înlocuirea capului de sondă, respectiv, lichidarea focarului. Însă în spatele acestei operațiuni atât de ample pe care a desfășurat-o echipa canadiană, stă un nume: Mike Miller.

“Omul potrivit, la momentul potrivit”

Presa l-a cunoscut pe Mike Miller la una dintre conferințele organizate de către autoritățile locale, împreună cu cele de specialitate. La prima vedere, a fost un om care nu a spus multe cuvinte, în schimb era de ajuns să te uita la el pentru a vedea că este un om care are în spate o serie de “trofee”, obținute de-a lungul carierei sale. Deși vâlvația focului crea panică în împrejurimi, calmul lui nu putea să nu îți ofere și ție un sentiment de liniște. Prima lui apariție a reprezentat numai bine zicala “omul potrivit, la momentul potrivit”, deoarece aceasta a fost în data de 27 decembrie, după ce în noaptea de 26 spre 27 la sondă a tășnit o cantitate mare de apă care făcea ca flacăra să se stingă și să se reaprindă, formându-se fenomenul de flashover, fiind transmise vibrații în pământ și zgomete puternice. La 74 de ani, Mike Miller, președintele



Mike Miller a înfruntat cu calm incendiul de la sonda de gaz din Moftin

companiei Safety Boss, conduce încă firma cu același devotament de care a dat dovadă la începutul carierei, devenind în timp o adevărată legendă mondială în domeniu.

A extins firma pe plan internațional

Safety Boss este o firmă înființată în anul 1954 de către Smokey Miller, fiind o firmă privată internațională, specializată în operațiuni de control la sonde de țitei și gaze. În primii ani, firma a operat doar în provincia cana-

diană Alberta. În anul 1979, fiul fondatorului companiei, Mike Miller, a preluat compania, reușind ca din anul 1980 să extindă firma pe plan internațional prin viziunea sa proprie asupra acesteia. Până în prezent, firma a reușit să controleze cu succes peste 500 de evenimente de urgență, printre care unele dintre cele mai mari explozii din lume.

A stins 180 de incendii din Kuwait

Mike Miller s-a făcut remarcant în

anul 1991, la scurt timp după încheierea războiului din Golful Persic. Când Saddam Hussein a conștientizat că urmează să fie învins de către coaliția internațională condusă de SUA, acesta s-a retras din Kuwait, țară pe care o ocupase, însă a dat ordinul de a se incendia toate câmpurile petroliere întâlnite în retragere. Ca urmare, militarii irakieni au dat foc la peste 600 de câmpuri petroliere, din cele 943 câte avea Kuwaitul la vremea respectivă, provocând astfel unul dintre cele mai mari dezastre ecologice din istorie. A fost nevoie de o investiție de peste 1,5 miliarde de dolari în stingerea incen-

diilor, fiind chemate în ajutor mai multe companii din lume, specializate în astfel de incendii.

Mike Miller a reușit să stingă cel mai mare număr de incendii, într-un timp foarte scurt, fiind cel mai eficient dintre pompierii prezenți la fața locului. Împreună cu echipa sa, a reușit să stingă focul de la 180 de câmpuri petroliere în numai 200 de zile. Această acțiune l-a transformat pe el într-o legendă mondială, fiind cea mai mare intervenție din istoria companiei canadiene.

Rapiditatea și eficiența de care a dat dovadă echipa de la Safety Boss le-au determinat pe celelalte echipe prezente să își mărească eficiența, acționând într-un timp mult mai scurt decât cel preconizat anterior, termenul inițial fiind de minim doi ani. Operațiunile desfășurate pe câmpul petrolier din Kuwait au fost închise după numai două luni.

La acea vreme, Kuwaitul a investit 1,5 miliarde de dolari în stingerea incendiilor, însă au pierdut mult mai mult de atât. Pagubele provocate de incendii s-au ridicat la 5 miliarde de dolari, iar industria petrolieră a pierdut peste un milion de barili de petrol mistuit de flăcări. Desigur, pagubele ar fi fost mult mai mari dacă Safety Boss nu ar fi crescut ritmul acțiunilor în ceea ce a privit stingerea incendiilor.

Tot printre realizările celor de la Safety Boss se numără și proiectarea a o mare parte din echipamentul propriu de control al exploziei, unelte de demolare, echipamente de protecție împotriva incendiilor, costume de intrare cu azbest, echipamente de ridicare și manipulare, scule din alamă fără scântei, ferăstraie metalice, costume chimice, tăietoare cu jet de apă de înaltă presiune și alte elemente de specialitate necesare în câștigarea controlului în aceste situații periculoase.

Larisa M.

În România există peste 3.200 sonde de gaze naturale

În România, se exploatează un număr de peste 447 de zăcăminte de țitei și gaze naturale, iar principalele companii care au activități de producție sunt OMV Petrom (petrol și gaze) și Romgaz (gaze naturale).

Conform proiectului de Strategie energetică, sunt 255 de zăcăminte comerciale de țitei și gaze naturale cu aproximativ 9.445 de sonde de țitei și 828 de sonde de gaze naturale, pentru care acordurile petroliere sunt deținute de o singură companie, un producător de țitei și gaze naturale, adică OMV Petrom, societate controlată de OMV din Austria.

De asemenea, sunt 153 de zăcăminte comerciale cu aproximativ 3.200 de sonde de gaze naturale, pentru care acordurile petroliere sunt deținute de o singură companie care desfășoară activități în sectorul gaze naturale. Aici este vorba de compania de stat Romgaz Mediaș. Pentru alte 39 de zăcăminte pentru care au fost încheiate acorduri petroliere de dezvoltare-ex-

ploatare și exploatare petrolieră, având ca titulari diverse companii. Majoritatea acestor zăcăminte sunt mature, având o durată de exploatare de peste 25-30 ani.

În vederea descoperirii de noi zăcăminte de țitei și gaze, în România, se desfășoară operațiuni de explorare în 36 de perimetre, din care: – Petrom deține dreptul de concesiune pentru 15 perimetre de explorare, dezvoltare și producție onshore, respectiv două offshore (în Marea Neagră). Romgaz desfășoară operațiuni petroliere de explorare-dezvoltare-exploatare în 8 perimetre concesionate, în calitate de unic concesionar și este concesionar asociat cu alte companii în 18 acorduri petroliere de explorare, dezvoltare. – Alte companii desfășoară operațiuni petroliere de explorare-dezvoltare-exploatare în 11 perimetre de explorare, dezvoltare și exploatare.

Producția de gaz: cinci milioane de metri cubi pe an

Rezervele de țitei sunt limitate, dat

fiind că descoperirile din ultimii 30 de ani pot fi catalogate ca modeste. În prezent, numai societatea de stat Romgaz exploatează la nivel național aproximativ 3.600 de sonde, producția de gaz fiind de aproximativ cinci milioane de metri cubi pe an.

Rezervele de țitei ale României mai țin 23 de ani

La producția medie anuală din ultimii ani (4,2 milioane tone) și în condițiile unui declin anual constant al rezervelor sigure de 5% și o rată de înlocuire de 5% pentru rezervele de țitei și condensat, se poate aprecia că rezervele actuale de țitei ale României s-ar putea epuiza într-o perioadă de aproximativ 23 de ani. Perspectivele privind evidențierea de noi rezerve sunt condiționate de investițiile în domeniul explorării geologice ale producătorilor autohtoni și companiilor internaționale care activează pe teritoriul României.

Pe termen scurt și mediu, rezervele sigure de țitei se pot majora prin im-

plementarea unor noi tehnologii care să conducă la creșterea gradului de recuperare în zăcămintele existente, iar, pe termen mediu și lung, prin implementarea proiectelor pentru explorarea zonelor de adâncime (sub 3.000 m), a zonelor cu geologie complicată în domeniul onshore și a zonelor offshore din Marea Neagră, îndeosebi a zonei de apă adâncă (sub 1.000 m). În România, valorificarea resurselor de țitei și gaze naturale se realizează prin concesiune, în baza unor acorduri petroliere, de tip taxe – redevență, încheiate în urma unor oferte publice, între agenții economici și ANRM, acorduri care intră în vigoare după aprobarea acestora prin Hotărâri de Guvern.

Durata de valabilitate a unui acord petrolier este de maximum 30 de ani, cu posibilitatea de extindere cu încă 15 ani. Prevederile acordului rămân neschimbate pe toată durata acestuia. Drepturile și obligațiile titularilor se păstrează pe toată durata nu convin modificarea unor prevederi prin acte adiționale. Deși se confruntă cu un de-

clin natural al producției de țitei, România continuă să rămână a patra țară producătoare de țitei din Uniunea Europeană, respectiv a cincea țară din Europa. Raportată la producția europeană, producția națională de țitei reprezintă aproximativ 2% din producția Europeană și circa 6% din cea a UE.

La Moftin sunt două sonde

La începutul anului 2017, Serinus a anunțat că a obținut 19,2 milioane dolari din vânzarea de acțiuni, fondurile urmând să fie folosite pentru finanțarea proiectelor din România și Tunisia, inclusiv pentru construcția unității de producție de la Moftin. Până în prezent, compania a forat două sonde de gaz, ambele în comuna de la Moftin, la sonda care a izbucnit incendiul în noaptea de 17 spre 18 decembrie 2017 fiind identificate rezerve recuperabile de aproximativ 510 milioane metri cub de gaze, echivalentul a aproximativ 4% din consumul anual al României.

L. Matei

Suplimentul natural ENZIMAX este un produs atent formulat pentru a stimula și a îmbunătăți digestia. Astfel, acest produs deosebit a fost special conceput pentru a înlătura neplăcerile majore aferente unui aport insuficient de enzime cum ar fi: hiperaciditatea gastrică, digestia lentă, senzația de greutate în stomac, balonarea, oboseala sau starea de epuizare, pierderea apetitului.

SĂNĂTATE

Medicamentul care poate afecta viața sexuală și fertilitatea bărbaților

Conform unui studiu recent publicat în jurnalul Proceedings of the National Academy of science releva că faptul că pastilele care conțin ibuprofen au un impact negativ în ceea ce privește fertilitatea bărbaților, și ar putea chiar să le afecteze viața sexuală, conform CNN.

S-a descoperit că bărbații tineri care folosesc ibuprofen, o substanță antiinflamatoare cu efect analgezic, se supun riscului de a fi afectați de o boală hormonală care reduce dimensiunea testiculelor și reduce fertilitatea.

Pe lângă asta, consumul de ibuprofen mai poate cauza reducerea masei musculare, oboseala cronicizată, disfuncții erectile și un libido scăzut. În acest caz, pentru bărbați, doza periculoasă este de 600 de mg de ibuprofen, administrat de două ori pe zi.

Cercetarea realizată de medicii din Copenhaga arată însă că afecțiunile descrise în studiu pot fi doar temporare, însă există riscul ca ele să devină permanente în cazul bărbaților care utilizează ibuprofen pentru o durată mai mare de șase săptămâni. Principala îngrijorare este că administrarea analgezicului ar putea reduce gradual nivelul de testosteron, întrucât organismul nu mai poate compensa inhibarea secreției acestui hormon.

Studiul a fost efectuat pe un eșantion de tineri cu vârste între 18 și 35 de ani, care au luat pastile cu ibuprofen pe un interval de timp de până la șase săptămâni.

Cum ne protejăm tenul pe timp de iarnă?

Iarna aduce cu ea frig, vânt, uneori viscol și chiar schimbări bruște de temperatură, factori nefavorabili tenului. Chiar și trecerea de la aerul cald din casă sau de la birou, la aerul rece de afară dăunează tenului, deoarece uscă și irită pielea.

Indiferent de tipul de ten, și indiferent de sezon, unul dintre cele mai importante lucruri atât pentru ten, cât și pentru sănătate, rămâne hidratarea. Nici pe timpul iernii sticla de apă nu trebuie ignorată, ba dimpotrivă. De asemenea, o cremă hidratantă, în funcție de tipul de piele (normal, sensibil, gras sau mixt) este mereu binevenită. Cel mai indicat este ca aceasta să aibă factor de protecție solară de minim 15.

Tot pentru a proteja tenul, măștile de față și tratamentele faciale săptămânale sunt de mare ajutor. Pe timp de iarnă este indicat ca exfolierea să se facă mai rar, fiind înlocuită cu măști hrănitoare care pot asigura tenului toate elementele nutritive de care acesta are nevoie. În cazul tratamentelor faciale, uleiul de măsline este un foarte bun înlocuitor, fiind ieftin și comod de aplicat acasă. De asemenea, și fondul de ten protejează foarte bine tenul de aspritatea vremii de afară, atâta timp cât acesta este și hidratant.

Enzimax de la Hypericum îmbunătățește digestia

Mâncarea de Sărbători, pe cât de gustoasă, pe atât de greu poate pica anumitor persoane, de aceea, trebuie să fii foarte atent la ce consumi în această perioadă pentru a nu ajunge la spital. Ficatul, pancreasul, bila sunt organele cele mai "exploatate" în această perioadă deoarece mâncarea abundă în grăsimi, prăjeli, proteine în combinație cu amidon etc și este foarte săracă în vegetale crude, fructe care conțin fibre și enzime.

Pentru a face față acestei perioade din an, fără dureri de burtă, dureri în partea dreaptă, dureri de cap, noi vă recomandăm un supliment natural sau un amestec de suplimente naturale care ajută corpul să facă față cu brio acestei perioade.

Suplimentul natural ENZIMAX este un produs atent formulat pentru a stimula și a îmbunătăți digestia. Astfel, acest produs deosebit a fost special conceput pentru a înlătura neplăcerile majore aferente unui aport insuficient de enzime cum ar fi: hiperaciditatea gastrică, digestia lentă, senzația de greutate în stomac, balonarea, oboseala sau starea de epuizare, pierderea apetitului.

Enzimele sunt cele mai importante elemente active pe care organismul uman le folosește în vederea bunei des-



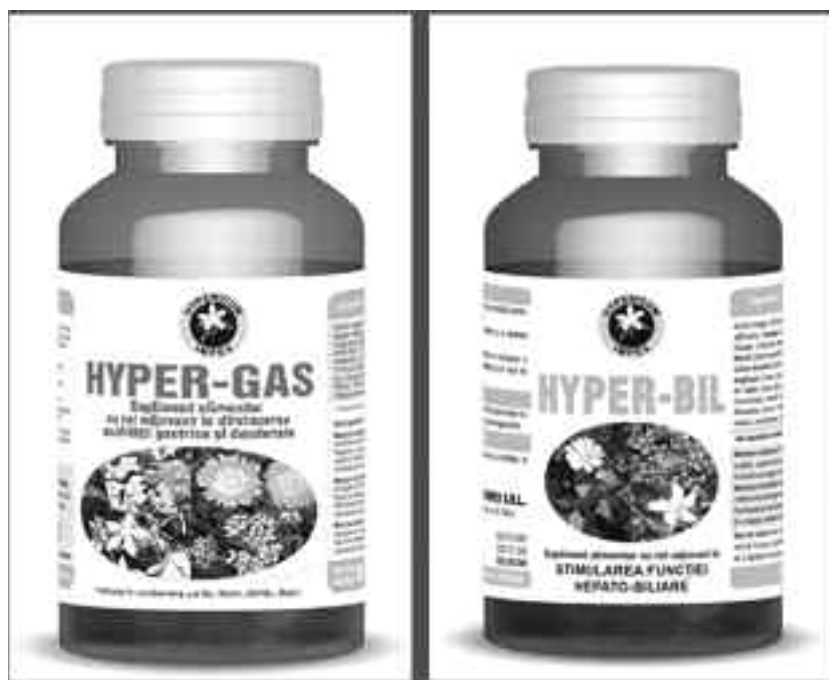
fășurări a procesului de digestie și pentru menținerea sănătății întregului sistem digestiv. Acestea asigură echilibrul organismului nostru și reprezintă o resursă valoroasă în menținerea unei stări de bine.

Acești bio-catalizatori de natură proteică, enzimele, sunt indispensabili pentru desfășurarea corectă a digestiei deoarece ei au un rol foarte important în transformarea alimentelor în substanțe asimilabile (micro- și macro-nutrienți) necesare nutriției organismului precum: aminoacizii, vitaminele sau mineralele. Odată cu introducerea tot mai multor alimente rafinate, ultra-procesate în dieta modernă, consumatorul și-a restrâns sursele de enzime alimentare – ce sunt deosebit de sensibile la tratarea termică – provocând, astfel, un potențial deficit al acestora în alimentația sa.

Produsul ENZIMAX este special conceput pentru a se adresa acestei probleme, el asigurând suplimentarea alimentației noastre cu un complex de enzime naturale care substituie deficitul enzimatic pancreatic, gastro-intestinal și biliar ce pot apărea, astfel, la mulți dintre noi. Acest supliment alimentar creează un pH optim pentru digestie în cazul unei secreții insuficiente a stomacului, pancreasului și a intestinului gros.

De asemenea, datorită adaosului însemnat de probiotice în complexul unic al acestui produs, ENZIMAX îndeplinește și funcția de reechilibrare a florei intestinale, prevenind efectele neplăcute ale balonării prin ușurarea eliminării gazelor din intestine. În plus, acest supliment natural stimulează motilitatea intestinală și ajută la eliminarea toxinelor din organism.

Hyper-gas și Hyper-bil, suplimente alimentare care stimulează funcționarea stomacului și ficatului



Hyper - gas

Contribuie la neutralizarea excesului de acid gastric. Facilitează reducerea acidității excesive din duoden. Ajută la refacerea naturală a mucoasei gastrice și intestinale.

Stimulează eliminarea excesului de

gaze. Acțiune alcalinizantă, calmantă, cicatrizantă, carminativă, diuretică și antispastică.

Hyper - bil

Contribuie la stimularea funcției hepato-biliare. Facilitează capacitatea

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

Drumul Careiului, nr. 4-5
Tel: 0261.740 121

Str. Ștefan cel Mare, nr. 5
Tel: 0261.716 450

Producător:
HYPERICUM IMPEX S.R.L.

Sediu: Baia Sprie, str. Gutinului, nr. 3A, Maramureș, România
Tel/fax: 0262.271 338 ; 0262.372 695
Tel comenzi: 0262.263 048
E-mail: office@hypericum-plant.ro sau hypericumimpex@yahoo.com

Pentru mai multe informații cu privire la produsele noastre și pentru oferte, vă rugăm să accesați site-ul: www.hypericum-plant.ro

Tinctura de propolis, remediul minune

Tinctura de propolis se obține prin prepararea la rece a extractului alcoolic al propolisului. Datorită compoziției sale deosebit de complexe, tinctura de propolis are proprietăți de vindecare miraculoase, și se poate utiliza atât pentru uz intern cât și pentru uz extern. Datorită proprietăților antibacteriene, anti-toxice și antiinflamatoare, propolisul s-a dovedit eficient în cel puțin 200 de afecțiuni, fiind considerat cea mai puternică armă din arsenalul terapiei naturale.

Cel mai mare beneficiu al tincturii de propolis este faptul că propolisul își păstrează nealterată capacitatea antimicrobiană, spre deosebire de antibioticele de sinteză, față de care bacteriile dezvoltă o rezistență treptată, ceea ce face necesară introducerea periodică a unor noi produse. În boli ale cavității bucale și ORL, propolisul este foarte eficient în gingivite purulente și sângerând, stomatită, dureri de dinți și altele. În cazul unei otite, tinctura se aplică prin introducerea a câte zece picuri de trei ori pe zi în urechea bolnavă.

Tinctura are proprietăți și în afecțiunile dermatice. Aceasta este un bun stimulator al refacerii țesuturilor afectate de răni, eczeme, tăieturi, coșuri, cicatrizarea operațiilor și alte afecțiuni ale pielii. În aceste cazuri se aplică tamponări locale sau comprese cu tinctură de propolis.

În tratarea bronșitei acute, bronșietaziei, a astmului infecțios și abcesului pulmonar, se utilizează tinctură de propolis, din care se iau câte 15-30 de picături de 3 ori pe zi, înainte de mese, într-un pahărel cu lapte sau apă caldă, într-o cură care durează până la vindecare. În astmul bronșic sunt deosebit de benefice ședințele de aerosoli cu tinctură de propolis (15%), diluată cu apă în proporție de 1:1. Zilnic se fac câte 2 ședințe cu o durată de 5 minute, urmate de odihnă 20 de minute, într-o cură de 15-30 de zile.

În gripă, răceală, guturai, traheită și laringită cronică se utilizează tinctura de propolis 20%, cu acțiune antivirală (20-30 de picături diluate într-un pahărel cu apă sau lapte, de 2-3 ori pe zi, înainte de mese cu o oră). Cu această tinctură se face gargară, după care se înghite sau se fac inhalatii dimineața și seara.

Beneficiile argintului coloidal

Argintul coloidal cunoaște în ziua de azi o gamă largă de beneficii atât în medicină cât și în refacerea rănilor și sănătatea pielii. Principalul avantaj este că acesta nu prezintă efecte secundare. Acesta poate fi administrat pe cale orală, prin inhalarea vaporilor sau prin pulverizare, regăsindu-se în categoria suplimentelor alimentare cu rol imunizant.

În ceea ce privește regenerarea rănilor, respectiv sănătatea pielii, argintul coloidal poate trata arsurile, aftele, parodontia și alte afecțiuni. De asemenea, mai tratează afecțiuni ca psoriazis sau eczeme, fiind folosit și pentru zgârieturi și ameliorează leziunile lăsate de arsuri.

Un alt beneficiu asupra sănătății este acela că argintul coloidal acționează doar asupra patogenilor, bacteriile prietenoase sau bune din organism nu au de suferit și nici celulele organismului nostru fiindcă au un alt sistem de metabolizare a oxigenului. Cu alte cuvinte, are efect antibiotic, dar fără niciun efect secundar. Mai mult, organismele patogene nu dezvoltă rezistență la argintul coloidal, acesta putând fi considerat un sistem imunitar secundar.

Larisa M.

REȚETE

Remediile pe bază de pătrunjel se pot utiliza cu succes în peste 70 de afecțiuni

În accepțiunea unui mare număr de români, pătrunjelul este o legumă utilizată în bucătărie pentru a da gust unor mâncăruri, fiind mai puțin cunoscută, sau chiar necunoscută valențele terapeutice ale acestei plante care se regăsește în mai toate grădinile de la țară.

Pătrunjelul menține vigoarea organismului uman de mai bine de 2000 de ani. Miraculoasa plantă a fost adusă și în țara noastră din zona Mării Mediterane. În comparație cu alte zarzavaturi cultivate la noi, pătrunjelul este cea mai îndrăgită plantă folosită ca aliment și ca plantă medicinală care tratează cu succes mai bine de 70 de afecțiuni.

Din frunzele și din rădăcinile plantei se pot prepara băuturi cu valori terapeutice excepționale: ceaiuri, sucuri și chiar vinuri, licori care ne mențin în formă.

„Planta este un remediu incontestabil pentru o varietate de boli de la astenie, anemie, tulburări circulatorii și până la eliminarea toxinelor din organism. O legătură de pătrunjel conține: săruri minerale de calciu, magneziu, fosfor, sodiu, potasiu, sulf, mai mult fier decât spanacul, provitamina A, mai multă vitamina C decât 100 g fructe de măceșe sau o lămâie. De asemenea, în compoziția acestui panaceu există complexul vitaminic B, vitamina E și histamina, un aminoacid care stopează dezvoltarea tumorilor. Terapia cu suc de pătrunjel, spun nutriționiștii europeni, contribuie la buna funcționare a ficatului, la revigorarea organismelor anemice, întărește unghiile, combate oboseala și retenția de apă.

Pătrunjelul învinge dependența de tutun

Mulți fumători vor să scape de acest viciu, dar multe încercări repetate n-au o finalitate dorită, deoarece dependența de tutun este o „boală” care nu se lasă doborâtă prea ușor. În urma unor studii repetate, nutriționiștii europeni consideră că, în competiția cu medicamentele, plantele medicinale cum ar fi pătrunjelul, pedicuța și sunătoarea sunt remedii care înving acest viciu. Mai mult, un remediu pe bază de pătrunjel s-a dovedit o alternativă la ispititoarea țigară și se administrează între mese. De aceea, nu întâmplător, un remediu pe bază de pătrunjel a fost denumit „Stinge” țigara. Leacul se prepară din câte două lingurițe de frunze, de semințe și de rădăcina de pătrunjel, amestecate în părți egale și măcinate. În pulberea obținută se adaugă apă caldă, până se obține o pastă. Din acest remediu se administrează zilnic câte trei lingurițe.

Frunza de pătrunjel, dar și rădăcina acestuia au efecte calmante dovedite pentru sistemul nervos, țin sub control alergiile, scad nivelul colesterolului „rău”, fiind indicate în hipertensiunea arterială și în cardiopatie. Nu în ultimul rând, în caz de convalescență, cura cu pătrunjel grăbește vindecarea. La fel ca sucul obținut din frunze, sucul din rădăcina se obține prin presarea acesteia într-un storcător electric. La 100 g rădăcină se adaugă 50 ml apă plată și această cantitate se consumă imediat.

Preparatele din pătrunjel tratează bolile intestinale, ale oaselor și ale ficatului, dar vindecă și infecțiile. Specialiștii afirmă că cel mai eficient leac cu pătrunjel este sucul proaspăt. Câte 50 ml de suc proaspăt se consumă zilnic, un interval de 15 zile pe lună. Această terapie alungă bolile de lângă noi, fără a avea efecte secundare.

Sucul din frunze alungă oboseala, mai ales dimineața, chiar dacă suntem grăbiți, este bine să mixăm câteva fire de pătrunjel în 100 ml de apă plată. Această băutură trebuie consumată înainte de micul dejun în loc de cafea. Este o băutură foarte energizantă și ne revigorează pentru o zi întreagă.

Text selectat și adaptat de Ioan A.

Ciocolată de casă cu cremă de cocos



Ingrediente:

180 ml apă, 1 plic zahăr vanilat, 400 grame zahăr, 180 grame unt, 500 grame lapte praf, 50 grame cacao. Pentru cremă: o budincă de vanilie, 400 ml de lapte, 4 linguri de zahăr, 50 g de unt, circa 70 g de cocos răzuit.

Mod de preparare:

Întâi se prepară crema. Se face budinca, după rețeta de pe plic și se răcește amestecând. Fulgii de cocos se amestecă cu untul, apoi treptat și cu budinca răcită. Pentru ciocolată se pune apa să fiarbă împreună cu zahărul și zahărul vanilat până când se formează

un sirop, dar nu mai mult de cinci minute. Proba se face luând între două degete puțin sirop iar dacă acesta se alungește ca un elastic, se ia cratița de pe foc și se adaugă untul. Compoziția trebuie lăsată să se răcească puțin, după care se adaugă laptele praf, în prealabil amestecat cu cacao. Se amestecă, după care se frământă cu mâna. Se obține o pastă densă, asemănătoare aluatului, dar de data aceasta puțin mai moale decât obișnuita ciocolată de casă. Se întinde pe o suprafață unsă în prealabil cu unt, apoi se întinde peste ea și crema și se rulează, se presară și exteriorul cu fulgi de cocos, apoi se feliază.

Cocktail de mere și lime



Ingrediente:

Un lime (calculat pentru fiecare porție de aproximativ 400 ml), 2 linguri de zahăr (sau de miere), 4 mere, câteva cristale de sare de lămâie, gheață (cuburi sau pulbere), felii de lămâie, frunze de mentă, sau batoane de scortșoare pentru ornat.

Mod de preparare:

Merele se curăță, se spală și se storc cu storcătorul de fructe. Se adaugă sarea de lămâie și puțină apă, pentru a păstra culoarea sucului cât mai plăcută. Pentru prepararea cocktailului lime-ul se spală bine și se taie în 8 bucăți, sau

se feliază. Se pune peste ele îndulcitorul (zahărul sau mierea) și se lasă așa circa o oră, după care lime-ul se stoarce bine, fie cu o lingură, sau cu o furculiță, fără să se scoată bucățile de fructe din vas. Se adaugă gheața și se umple paharul cu suc de mere. Dacă doriți să preparați un cocktail cu alcool, se va folosi o cantitate mai mică de suc de mere, aceasta înlocuindu-se cu 40 ml vodcă și 20 ml rom. Se poate decora cu felii de lămâie, frunze de mentă, sau eventual batoane de scortșoare.

Ruladă de mămăligă în bacon



Ingrediente:

200 g de făină de mălai, 250 g de brânză burduf (de oaie), 1-2 linguri de smântână 100 g șunculiță afumată, circa 200 g bacon afumat, feliat subțire, sare, piper, 2-3 linguri de ulei, smântână sau cașcaval pentru ornat.

Mod de preparare:

Șunculița se taie cubulețe mărunte și se rumenește ușor în ulei încins, se strecoară și se lasă să se scurgă. Brânza burduf se amestecă cu puțină smântână, cât să nu fie sfărâmicioasă. După ce șunculița se răcește se amestecă cu pasta de brânză și dacă brânza nu e suficient de sărată se mai sarează puțin. Se prepară o mămăligă de consistență medie. După ce se răcește puțin, însă

doar cât să poată fi formată cu mână, se ia o lingură mare de mămăligă, se întinde în palmă, la mijloc se pune o lingură de cremă de brânză și se formează din ea un batonaș, care se rulează în bacon. Operațiunea se repetă până când ingredientele se termină. Apoi, ruladele astfel obținute se așează pe o tavă căptușită cu hârtie de copt și se presară cu puțin piper. Se așează în cuptorul preîncălzit și se lasă la foc mare, până când baconul se rumenește. Dacă doriți să ornați cu cașcaval acesta se presară imediat după ce se scoate din cuptor, iar dacă serviți cu smântână, aceasta se adaugă când rulada nu mai e fierbinte.

Supă de gulii



Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Guliile curățate și tăiate cubulețe (sau eventual răzuit mare) se călesc în ulei sau unt, se condimentează după gust și se sting cu circa un litru de apă. Dacă vă place, puteți adăuga și un morcov, un pătrunjel, sau eventual un ardei.

Toate acestea se mărunțesc și se călesc, la fel ca și guliile. Din făină și smântână se face o îngroșeală, cu grijă, să nu rămână cu noduri. Se adaugă treptat, câteva linguri de supă, iar când bucățile de gulii sunt fierte, de adaugă îngroșeala și se mai fierbe așa câteva minute. La servire se poate orna cu frunze proaspete de pătrunjel, cu ardei iute, sau bacon afumat, prăjit și sfărâmat deasupra supei.

Rubrică realizată de Eva Laczko

Cizmele de vară nu mai sunt o noutate pentru lumea modei. Acum, chiar și cizmele de piele, care puteau aștepta cuminiți în dulap cel puțin până în septembrie, ne sunt recomandate să le purtăm primăvara pe piciorul gol și în combinație cu rochii ușoare și fuste mini. Designerii ne propun câteva opțiuni printre care cizme în nuanțe suculente cu tureată largă, cizme din plasa, cizme peste genunchi cu vârful decupat și cizme-ciorap super lungi. Observați că nu aveți nevoie de ciorapi sau șosete, le puteți purta doar pe piciorul gol.

MODĂ

Modele inedite de pantofi pentru persoanele îndrăznețe

O zicală veche spune că sania se pregătește din vară, iar lumea modei spune că încălțăminte trebuie aleasă imediat după prezentările colecțiilor primăvară-vară 2018. Să vedem în cele ce urmează ce trebuie și ce nu trebuie să cumparam.

Trebuie să menționăm că stilul clasic pleacă ușor în trecut, lăsând loc unor pantofi neobișnuiți pentru noi, executați din plastic transparent, crocs-uri glamour, încălțăminte decorată din abundență cu paiete și cascade de volănașe.

O atenție deosebită trebuie să acordăm anume elementelor de decor, care au încetat să mai aibă un rol secundar, devenind accentul principal al încălțăminte.

Pantofi stiletto clasici

Se pare că pantofii stiletto nu vor ieși din modă niciodată. Se schimbă doar culoarea acestora, în dependență de sezon, însă stilul rămâne practic neschimbat. Pantofi stiletto adevărați cu toc cui mediu pot fi întâlniți în colecțiile Victoria Beckham și Calvin Klein. Accentul se face doar pe culoare – majoritatea pantofilor sunt executați în nuanțe actuale, pe care Pantone le-a numit principale în sezonul primăvară-vară din 2018. Câteva elemente de decor au adăugat modelelor sale Tom Ford și Saint Laurent. Rețineți, franjurile și paietele vor fi la modă în acest sezon. Dacă majoritatea designerilor au prezentat pantofi cu toc înalt și mediu, atunci Stella McCartney ne oferă să încercăm stiletto incredibil de confortabile cu tocuri joase. În colecția sa există o întreagă linie de astfel de pantofi în orice gamă de culori – de la nuanțe liniștite de gri și maro, până la ultramarin aprins și fuchsia intens. Textura este, de asemenea, diferită – satin, piele, piele întoarsă și catifea.

Tocul kitten heel

Dacă nu îți plac tocurile înalte sau dacă nu vrei să pari mai înaltă, avem o opțiune pentru tine. Cumpără pantofii de primăvară cu un toc kitten heel de 2-3 centimetri, care a intrat în modă anul trecut. În sezonul primăvară-vara 2018, un astfel de toc mic a decorat aproape toate modelele de pantofi – de la sandale și „șlapi de plajă”, până la cizme și pantofi mules. Dacă locul dvs. de muncă nu va permite să vă prezentați în pantofi pe o talpă plată, iar tocul înalt vă creează incomodități, puteți opta pentru tocul kitten heel.

Talpa plată

Celor care nu le place tocul cui jos, chiar și cel de tip kitten heel, și nu suportă nicidecum platformele, există opțiunea de încălțăminte cu talpa plată. Din fericire, designerii au pregătit multe opțiuni la modă cu talpa plată. Toată atenția este direcționată spre curelușe și forme – tocul lipsește în totalitate la aceste modele. Oare ce poate fi mai comodă decât încălțăminte cu talpa plată? Designerii ne propun să purtăm chiar și sandale cu vârful subțire. Acest lucru poate părea inițial straniu, însă ceea ce anterior era considerat lipsa de gust, astăzi sunt la modă.

Masculinitate

Dacă în haine masculinitatea este exprimată în pantaloni și cămăși în stil masculin, atunci în pantofi aceasta este exprimată sub formă de loaferi masculini, monk și pantofi sobri cu forme geo-



metrice clare. Fiecare designer a interpretat această tendință în mod propriu. Haider Ackermann și Jil Sander au prezentat femeia stilată anume în pantofi negri masculini, fără pic de feminitate. Prada și Simone Rocha au prezentat modele mai feminine în nuanțe pastelate și nuanțe mai aprinse cu câteva elemente de decor cum ar fi mărgelile „perle” și nițuri metalice.

Botine brutale

Alexander McQueen și Jeremy Scott au adus în prezentările de primăvară-vară 2018 puțin unisex în formă unor botine brutale, care se asortează cu imprimeu floral, ștrasuri și paiete. Botinele de la designerul Olivier Theyskens nu au un asemenea aspect glamour, însă culoarea albă și colorația de „șarpe” încă ne vorbește despre faptul că acestea sunt pentru femei. Mai mult, designerii ne recomandă să purtăm încălțăminte brută nu cu blugi, ci cu rochii ușoare și sarafane vaporose.

Botine cowboy

Continuând tema „masculinității” în încălțăminte feminină, casele de modă celebre au preluat invenția originală ame-

ricană – botine în stil cowboy. Modelele adevărate, moderne, seamănă deja cu frații din trecut, cu excepția formei – au fost atent lucrate de designeri. Calvin Klein a prezentat lumii cizme de cowboy cu o inserție de fier pe vârf, Maison Margiela a finalizat forma încălțăminte și le-a decorat cu câteva ștrasuri nu prea mari. Un adevărat glam-chic cowboy a prezentat Versus și Coach, botinele cărora au fost presărate din abundență cu luciu și decorate cu franjuri.

Încălțăminte sport la modă

Multe branduri bine-cunoscute au inclus încălțăminte sport în colecțiile lor. Cele mai notabile modele pot fi găsite în colecțiile lui Loewe, Valentino, Louis Vuitton și Prada. În pantofii sport de la Loewe, se pare că se combină imposibilul – stilul sportiv și oriental sub forma unui vârf ascuțit care seamănă cu coada reptilelor. Cu toate acestea, criticii de modă au apreciat această decizie neobișnuită. Sportul chic este ceea ce caracterizează pantofii sport de la Louis Vuitton și Prada. În acest caz, accentul principal este pus pe forma tălpii, vârfului și a combinației de culori. Nu doar pantofii sport au devenit un exemplu de încălțăminte

pentru un mod sănătos de viață. Sandalele sport pe toc înalt sau talpa brutală cu siguranță vor fi nouă tendința a verii ce urmează.

Încălțăminte cu curelușe și cataramă

Din moment ce moda pentru împletituri în sezonul primăvară-vară 2018 a explodat literalmente podiumurile, mulți designeri au decis să își arate viziunea asupra acestei tendințe în designul pantofilor. Jeremy Scott și Jason Wu au prezentat pantofi eleganți cu toc cui, formați în întregime din curele și șireturi subțiri. Curelele pot fi de grosimi foarte diferite, iar decupajele decorative pot să decoreze încălțăminte, sau să lipsească în totalitate. Împletitura propriu-zisă se poate termina în zona de ridicare a piciorului sau poate ajunge chiar la nivelul genunchiului. Emilia Wickstead și Dolce&Gabbana au decorat încălțăminte cu o curea confortabilă și o cataramă în formă de T, ceea ce te face să te simți confortabil chiar și în prezența unui toc înalt.

Franjuri

Elementul principal al decorului în sezonul primăvară-vara din 2018 a fost

franjurile, care au reînviat și au dat dinamism chiar și celor mai simpli pantofi. Nimeni nu ar fi acordat atenție sandalelor de la Missoni cu curele subțiri în jurul gleznei, dacă nu aveau acele franjuri multicolore care se mișcau în ritmul mișcărilor modelelor. Același lucru este valabil și pentru șlapii matlasati de Marco de Vincenzo în nuanță de khaki. Încălțăminte de la Christopher Kane în stilul glam-rock a devenit și mai „specială” după ce a fost decorată cu franjuri strălucitoare din ștrasuri. Aceste funii misterioase arătau armonios chiar și în combinație cu stilul restrâns de casual.

Paiete și glitter

Glitter-ul strălucitor multicolor este un alt element de decor popular în sezonul primăvară-vara 2018. Emilia Wickstead, Valentino, Dolce&Gabbana, Victoria Beckham și alte branduri bine-cunoscute au folosit paietele foarte generos. Stilul acestor capodopere este simplu, ceea ce nu se poate spune despre designul exterior. Acestea strălucesc și atrag atenția prin strălucirea lor magnifică. Însă nu uitați – prea multă strălucire este contraindicată. Deși designerii demonstrează efectul opus.

DIETĂ

Dacă ți-ai propus să gătești mai sănătos și, prin intermediul alimentației tale, să reduci nivelul colesterolului, trebuie să știi că e bine să folosești grăsimile corespunzătoare, în cantitățile corecte. Medicii nutriționiști spun că grăsimile și uleiurile ne oferă acizi grași esențiali pentru sănătatea și bunăstarea noastră, iar unii dintre aceștia (în principal acizii grași Omega 3) sunt, de fapt, benefici pentru inima noastră.

Câteva adevăruri despre ulei

Aflăm dacă miturile despre ulei sunt adevărate sau false și cât ulei avem voie să consumăm, pentru a nu avea un nivel prea mare al colesterolului în sânge.

Uleiul nu conține colesterol. Acesta se găsește doar în produsele de origine animală. Cantitatea de calorii pe 100 ml ulei este aproximativ egală cu cea conținută în 100 mg de grăsime animală.

Uleiul de măsline este mai sănătos decât cel de floarea-soarelui. După ce s-a folosit o dată la prăjit, uleiul de floarea-soarelui se aruncă.

Uleiurile conțin vitamina E, un antioxidant puternic. Omega 3 conținut în ulei are proprietăți antiinflamatoare și oferă protecție cardio-vasculară.

Uleiul de sămburi de struguri este potrivit pentru orice fel de salate.

Uleiul de susan sporește savoarea alimentelor.

Uleiurile presate la rece nu se încălzesc la temperaturi mai mari de 40°C.

Uleiul de palmier și de cocos se folosesc la prăjit pentru că temperatura la care se descompun în produși toxici nu este atinsă prin prăjire.

Pentru buna funcționare a organismului, excluderea totală din alimentație a grăsimilor vegetale (uleiurilor) nu este recomandată atunci când se încearcă scăderea în greutate.

Dacă ți-ai propus să gătești mai sănătos și, prin intermediul alimentației tale, să reduci nivelul colesterolului, trebuie să știi că e bine să folosești grăsimile corespunzătoare, în cantitățile corecte. Medicii nutriționiști spun că grăsimile și uleiurile ne oferă acizi grași esențiali pentru sănătatea și bunăstarea noastră, iar unii dintre aceștia (în principal acizii grași Omega 3) sunt, de fapt, benefici pentru inima noastră. Grăsimile transportă vitaminele A, D, E și K în interiorul și în preajma corpului nostru și, totodată, aduc calorii: 9 per gram, potrivit webmd.com. În plus, grăsimile aduc satisfacție atunci când mâncăm, pentru că sunt sățioase și gustoase. Uleiul de măsline din preparatele mediteraneene, unul din prăjiturile și fursecurile, uleiul de arahide care dă un plus de gust preparatelor făcute în tigaie în stil stir-fry ajută în timpul gătitului și fac ca acele alimente să merite să fie mâncate.

Pentru a reduce nivelul colesterolului,



lui, este important să limitezi aportul de grăsimi, fără să ajungi la extreme. De asemenea, este important să alegi uleiurile și grăsimile corespunzătoare pentru a prepara mesele și gustările tale preferate. Grăsimile care se găsesc în unt, margarină, în diverse produse tartinabile și în uleiurile vegetale sunt considerate fide bune (nesaturate), fie rele (saturate sau grăsimi trans).

Grăsimile nesaturate (mononesaturate și polinesaturate) sunt considerate benefice, deoarece ele împiedică infundarea arterelor, care la rândul lor blochează circulația sângelui către inimă și creier. Grăsimile nesaturate ar trebui să fie principalele tipuri folosite în prepararea alimentelor.

Surse de grăsimi bune (nesaturate)

Grăsimile mononesaturate sunt principalul tip de grăsime care se găsește în uleiul de măsline, uleiul de canola (un ulei de rapiță), uleiul de susan, precum și în avocado și uleiul de avocado, în nuci și în uleiurile obținute din diverse tipuri de nuci.

Grăsimile polinesaturate sunt predominante în: uleiurile de porumb, de semințe de bumbac și de sofrănel, în semințele de floarea-soarelui și în uleiul obținut din ele, în semințele de in și în uleiul de in, în boabele de soia și uleiul obținut din soia, în anumite tipuri de margarine și în fructele de mare.

Surse de grăsimi rele (saturate)

Grăsimile saturate cresc riscul de a avea blocaje ale vaselor de sânge. Ele sunt predominante în tipurile de carne grasă și în produsele lactate integrale (cu multă grăsime), inclusiv în unt, brânză, cașcaval, înghețată și lapte integral. Toate acestea conțin, totodată, o cantitate semnificativă de colesterol alimentar. Uleiul de cocos, de palmier, din miez de palmier și untul de cacao furnizează mari cantități de grăsimi saturate, dar acestea nu conțin colesterol.

Corpul tău produce toate grăsimile saturate și tot colesterolul de care are nevoie, așa că nu trebuie să mănânci în plus. De asemenea, nu ai nevoie de niciun fel de grăsimi trans, care, la fel ca grăsimile saturate, cresc riscul de boli cardiovasculare și de accident vascular cerebral.

Grăsimile trans se găsesc în margarina solidă la cutie și în alte tipuri de grăsimi (care sunt folosite pentru a face pâine sau produse de patiserie), precum și în unele alimente procesate, cum ar fi fursecurile și biscuiții sărați. Uleiurile pentru gătit nu conțin grăsimi trans. Grăsimile și uleiurile sunt considerate benefice sau nu în funcție de cât de multe grăsimi saturate sau nesaturate îi furnizează corpului nostru. De exemplu, uleiul de măsline este considerat "bun", deși are unele grăsimi saturate, iar untul este considerat a fi "rău", chiar dacă conține unele grăsimi nesaturate.

Avocado îmbunătățește atenția și memoria

Avocado este un fruct sățios, cu o pulpă cremoasă și densă. Părțile sunt împărțite în privința gustului, însă nimeni nu poate contesta beneficiile acestuia pentru sănătatea noastră. Îți dezvăluim astăzi cele mai importante dintre ele.

Avocado este o sursă excelentă de grăsimi monosaturate, sănătoase pentru sistemul cardiovascular. Probabil ai observat că în multe alte articole de până acum ți-am spus că organismul nostru are nevoie de toate tipurile de substanțe, inclusiv grăsimi. Important este ca acestea să fie de calitate, cum sunt cele din avocado.

Pe lângă grăsimi monosaturate, avocado conține și multe vitamine și minerale: vitaminele A, C, D, E, K, vitamina B6, vitamina B12, acid folic, potasiu, luteină și antioxidanți. Ca să păstrezi cât mai multe dintre aceste substanțe îți recomandăm să consumi avocado crud



sau gătit foarte puțin, la aburi sau la cup-tor.

Grăsimile monosaturate pe care le laudăm mai sus, împreună cu acidul oleic, fac din avocado un aliat al sistemului cardiovascular sănătos. Scad colesterolul, reglează tensiunea arterială, reduc riscul de infarct și accident vas-

cular cerebral, fluidizează sângele și împiedică formarea cheagurilor de sânge.

Avocado are beneficii și pentru sistemul nervos, îmbunătățind atenția și memoria. Ne ajută să luptăm împotriva stresului, iar acidul folic pe care îl conține este esențial pentru dezvoltarea optimă a celulelor și țesuturilor din creier.

Numărul mare de vitamine și minerale susțin un sistem imunitar sănătos și puternic. În plus, avocado ajută la o recuperare mai rapidă în perioadele de convalescență și este recomandat și copiilor, fiind extrem de hrănitor și ușor de digerat. Poate fi inclus în alimentația bebelușilor sub formă de piure, după vârsta de 8 luni.

Avocado are și efecte antibacteriene, anticancerigene, contribuie la sănătatea oaselor, ochilor, dinților și pielii. Poate diminua simptomele neplăcute ale afecțiunilor digestive și reglează tranzitul intestinal.

primagym
AEROBIC CYCLING FITNESS

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

Psoriderm
LABORATORIE S.R.L.

Psoriderm[®] SENSITIVE
Premiul de Calitate în
Ungaria - 2013



SENSITIVE,
așa cum ne place

• Îngrijirea zi de zi a pielii uscate, sensibile, eczematoase

• În caz de psoriazis și seboree pentru copii și persoane care nu tolerează acidul salicilic

Gama Psoriderm[®] SENSITIVE

• Hrănește, calmează și hidratează pielea uscată și deshidratată

• Nu conține componente alergene

• Îmboğătit cu extract din miere de safcăm, ulei de jojoba, vitamina E și unt de shea

• Fără acid salicilic, paraben, steroizi și coloranți sintetici

• Conține peste 20 de ingrediente naturale



Gama Psoriderm[®] SENSITIVE Cremă - Balsam de corp - Șampon - Gel de duș

Psoriderm
LABORATORIE S.R.L.

ZILNIC DIN CAP
PÂNĂ ÎN PICIOARE

TALON REDUCERE Produse Psoriderm[®] și Psoriderm[®] SENSITIVE

15% Achiziționarea unui pachet promoțional compus din cremă, șampon, balsam de corp, gel de duș Psoriderm[®] sau Psoriderm[®] SENSITIVE

10% Achiziționarea oricărui produs din gama Psoriderm[®] sau Psoriderm[®] SENSITIVE

ATO
MEDICAL VEST
Dispozitive medicale

Punct de lucru SATU MARE str. Gheorghe Lazăr nr. 1, ap. 28 parter, Satu Mare, Jud. Satu Mare
Tel./fax: 0261-726 101, Mobil: 0720-047-485

Webshop: www.atomedicalvest.ro

E-mail: webshop@atomedicalvest.ro

Comenzi telefonice:

+40-0731-353-207, +40-259-236-385

Taloul este valabil până la data de 22.12.2017.

Unele deplasări s-au făcut cu avionul și cu trenul de mare viteză (peste 300 km/h adesea, astfel că o distanță de 1.200 km s-a parcurs în 5 ore), sălile de concert au avut capacități între 1.000 și peste 3.000 de locuri, s-au asigurat trei mese pe zi (desigur, rețete din renumita gastronomie locală).

ARTE

Filarmonica sătmăreană a colindat China de Crăciun și Anul Nou

Muzicienii Filarmonicii "Dinu Lipatti" au petrecut sărbătorile Crăciunului și Anului Nou la mii de kilometri de casă, colindând, la propriu și la figurat, metropolele istorice ale Republicii Populare Chineze, țara cu cel mai mare ritm de dezvoltare dintre marile puteri ale lumii.

În ultimii ani orchestra simfonică a Filarmonicii din Satu Mare a fost prezentă în turnee europene, în Germania, Austria, Belgia, Italia sau Franța. Dar la sfârșitul acestui an muzicienii sătmăreni au trăit o experiență fascinantă: primul lor turneu în China.

Dezvoltarea economică fulminantă a uriașei țări din Asia de Sud-Est și numărul mare de muzicieni de elită chinezi (care au luat cu asalt în ultimii ani marile concursuri de interpretare muzicală) au făcut ca interesul pentru muzica clasică și operă să fie în mare creștere, așa că sălile de concert, multe dintre ele cu capacități de mii de locuri, au oferte dintre cele mai variate. Astfel s-a ivit oportunitatea ca membrii orchestrei sătmărene, alături de alți câțiva muzicieni din Austria, Ungaria și România, reuniți sub titulatura "Vienna Donau Philharmonie", să facă un turneu de sărbători în cinci mari orașe ale Chinei. Concertmaestru și solist a fost directorul Filarmonicii "Dinu Lipatti", violonistul dr. Rudolf Fatyol.

1.200 km în 5 ore, cu trenul

De organizarea turneului s-a ocupat impresarul și dirijorul italian Nicola Giuliani, vechi prieten și colaborator al orchestrei și directorului ei. Acesta a dirijat marea majoritate a concertelor programate, iar o avanpremieră a turneului au avut ocazia s-o vadă și sătmărenii într-un concert simfonic în dublă ediție care a fost programat la mijlocul lunii decembrie.



Membri ai orchestrei la una dintre repetițiile cu Nicola Giuliani

Partea chineză a acoperit costurile transportului aerian, cazarea, masa, deplasările și alte cheltuieli conexe ale turneului. Peste 40 de membri ai orchestrei Filarmonicii "Dinu Lipatti" au făcut deplasarea. Au fost pregătite două programe diferite, desigur cu specific festiv și vienez. Momentele solistice au

cola Giuliani, vechi prieten și colaborator al orchestrei și directorului ei. Acesta a dirijat marea majoritate a concertelor programate, iar o avanpremieră a turneului au avut ocazia s-o vadă și sătmărenii într-un concert simfonic în dublă ediție care a fost programat la mijlocul lunii decembrie.

Partea chineză a acoperit costurile transportului aerian, cazarea, masa, deplasările și alte cheltuieli conexe ale turneului. Peste 40 de membri ai orchestrei Filarmonicii "Dinu Lipatti" au făcut deplasarea. Au fost pregătite două programe diferite, desigur cu specific festiv și vienez. Momentele solistice au

Partea chineză a acoperit costurile transportului aerian, cazarea, masa, deplasările și alte cheltuieli conexe ale turneului. Peste 40 de membri ai orchestrei Filarmonicii "Dinu Lipatti" au făcut deplasarea. Au fost pregătite două programe diferite, desigur cu specific festiv și vienez. Momentele solistice au

Partea chineză a acoperit costurile transportului aerian, cazarea, masa, deplasările și alte cheltuieli conexe ale turneului. Peste 40 de membri ai orchestrei Filarmonicii "Dinu Lipatti" au făcut deplasarea. Au fost pregătite două programe diferite, desigur cu specific festiv și vienez. Momentele solistice au



Muzicienii au fost uimiți de progresul spectaculos al metropolelor chineze

27 decembrie West Chan International Theatre din aceeași metropolă. În 28 decembrie sătmărenii au cântat în Xi'an, capitală străveche a imperiului chinez. Turneul s-a încheiat cu trei concerte în 30 și 31 decembrie și 1 ianuarie în actuala capitală a Republicii Populare Chineze, Beijing, unde a avut loc și un concert neprevăzut în programul inițial, în auditoriumul Universității, alături de Jiafeng Chen, fost laureat al Concursului Internațional de vioară Yehudi Menuhin. Muzicienii au pornit spre casă, pe calea aerului, în 3 ianuarie 2018.

Condițiile asigurate de gazde au

Condițiile asigurate de gazde au fost optime: unele deplasări s-au făcut cu avionul și cu trenul de mare viteză (peste 300 km/h adesea, astfel că o distanță de 1.200 km s-a parcurs în 5 ore), sălile de concert au avut capacități între 1.000 și peste 3.000 de locuri, s-au asigurat trei mese pe zi (desigur, rețete din renumita gastronomie locală) și cazare în hoteluri de calitate. Toată lumea a fost impresionată de progresul spectaculos al metropolelor chineze, dar s-au remarcat și contrastele între China veche și cea ultramodernă de azi. După această aventură, stagiunea din sala de acasă s-a reluat cu Concertul extraordinar de Anul Nou.

"Mătușa lui Charley", un musical de bonton al Trupeii Harag

De zeci de ani Trupa Harag Gyorgy a Teatrului de Nord păstrează tradiția de a prezenta în preajma Revelionului un spectacol muzical, întrucât opereta și musicalul sunt genuri clasice pentru lumea teatrală maghiară, fiind foarte gustate în anii Austro-Ungariei în toate marile orașe ale imperiului.

Compozitorii și dramaturgii maghiari adaptau rapid piese de succes ca să răspundă cererii mari de spectacole noi. Așa s-a întâmplat și cu "Mătușa lui Charley", o piesă care la momentul scrierii sale, în 1892, a bătut toate recordurile de public, fiind jucată într-o serie de aproape 1.500 de reprezentații în Londra după premieră și făcându-l faimos pe autorul ei, Brandon Thomas. Curând povestea celor două mătuși (una reală și "una" travestită) a luat Europa cu asalt, iar varianta muzicală în limba maghiară a fost realizată de Al-dobolyi Nagy Gyorgy și Szenes Ivan.

Comedia originală a lui Thomas nu a suferit prea multe modificări în noua formă de musical, deși subiectul s-ar fi pretat la o localizare în lumea nobilimii maghiare și ar fi devenit poate și mai savuros. Căci textul nu este peste măsură de original ca subiect: doi studenți sunt îndrăgostiți de două



Decorul amenajat de Cristian Gătina și mai ales costumele croite de Szabo Anna evocă potrivit epoca piesei

fete și au nevoie de mijlocire ca să obțină acordul tutorelui lor. Cum vizita așteptatei mătuși bogate din Brazilia întârzie, ei își conving un prieten să se travestească și să joace rolul Doinei Lucia D'Alvadorez. Toate bune și frumoase, până când își face apariția adevărata Donna Lucia, fapt care încurcă grav ițele comediei. Dar, desigur, se va termina totul cu bine, în cel

mai pur stil englezesc: patru nunți și, dacă vrei, înmormântarea unui orgoliu (cel al păcălitorului tutore). Nu lipsește din toată tărașenia valetul de rigoare.

Intrigă simplă, efecte comice garantate, spectacol de actori. O farsă relaxantă pentru Anglia victoriană, care nu pune foarte mari probleme nici regizorului, iar Bessenyei Istvan are ex-

periența musicalurilor. Greul stă în sarcina celor două Donna Lucia, iar rolul de travesti este evident cel mai complicat. Nagy Csongor Zsolt îl joacă cu dezinvoltură și ironie, convingător, reușind să evite un umor prea grosier și să creeze uneori momente de reală emoție (atunci când își regăsește iubita, de pildă). În rolul mătușii reale, Laszlo Zita e volubilă și foarte frumoasă, iar

duetul ei cu Bogar Barbara e cel mai izbit moment muzical al spectacolului. Peter Attila Zsolt și Gaal Gyula țin o linie bufă clasică în rolul celor doi studenți, iar momentul de "haka" este hilar în sensul bun al cuvântului. Dioszegi Attila își compune impecabil rolul tutorelui cărpănos, mai ales în momentele de jubilară (cum i-ar sta în rolul lui Malvolio?). Rappert Vencz-Gabor îi oferă colonelului o prezență aproape nobilă, acesta fiind singurul personaj cu totul dezinteresat din poveste. Bandi Johanna joacă frumos ingenuitatea lui Kitty în scena de dragoste și face alături de Laczko Tekla un cuplu desprins parcă din comedia medievală. În fine, proaspătul manager al Teatrului de Nord, Nagy Orban, se face într-un fel purtător de cuvânt al autorului jucând un valet plin de "spleen" ironic, scortșos, dar mereu gata-gata să fie biruit de răs.

Am văzut spectacole mai bune în seria de Revelion, dar acesta își face treaba bine: oamenii se distrează, poate scapă o lacrimă în momentele mai sentimentale, actorii se simt bine în scenă, iar teatrul își face o promovare bună pentru spectacolele care vor urma. Decorul amenajat de Cristian Gătina și mai ales costumele croite de Szabo Anna evocă potrivit epoca piesei. Remarcăm, ca de obicei, prestația orchestrei live a Teatrului, condusă de la pian de Annamaria Manfredi.

Țara noastră se află în top 10 la nivel global în ce privește numărul de specialiști IT certificați, iar aproximativ 98% dintre specialiștii de IT vorbesc engleza. Acest lucru recomandă România ca un hot spot pentru dezvoltarea rapidă a sectorului IT în următoarele decenii, potrivit studiului *Brainspotting IT Report* din 2016.

Dezbateri privind informatica în școli

Cu câtva timp în urmă, Asociația Techsoup și ANIS-Asociația Patronală a Industriei de Software și Servicii au pornit seria de dezbateri despre „Cum predăm informatica în școli?”. Acestea își propun să aducă împreună profesori de informatică de gimnaziu și liceu, profesori universitari, lideri și companii IT, organizații nonprofit și instituții publice pentru a susține învățământul de informatică aplicat și inovativ în sistemul public de învățământ.

Prima dezbateri despre „Cum predăm informatica în școli?” a pornit prin a provoca participanții la a răspunde la întrebările: „Cum pregătim profesorii de informatică, cum învățăm și evaluăm la informatică și cum pregătim oamenii capabili să creeze o economie bazată pe inovație?”

Valerica Dragomir, directoarea ANIS, a vorbit despre îngrijorările industriei de tehnologie din România: „Pe modelul actual industria nu poate crește semnificativ mai mult decât până acum, deoarece depinde direct de creșterea numărului profesioniștilor. În schimb, trebuie să creștem valoarea adăugată a ceea ce producem, pe care o poți crește numai prin creșterea competențelor și performanțelor individuale.”

Motorul acestei schimbări pot fi profesorii de informatică și TIC, care își pot ajuta elevii prin proiecte, vizite de studiu și învățare prin investigație.

Programa de informatică în gimnaziu

Începând din acest an școlar, Informatica a devenit materie obligatorie, la gimnaziu. Există mai multe discipline informatice: 1. Informatică (Algoritmica și programare) și 2. Tehnologia informației și a comunicațiilor (TIC) și 3. Informatică și TIC.

Potrivit inspectoarei dr. Claudia Czirok, de la Inspectoratul Școlar Județean Satu Mare, „programa pentru disciplina Informatică și TIC pentru gimnaziu identifică un set relevant de competențe generale și specifice pentru societatea actuală. Aceasta oferă activități de învățare, conținuturi și sugestii metodologice utile pentru realizarea profilului de formare al absolventului de gimnaziu, având în vedere perspectiva dezvoltării și extinderii acestora la nivelul învățământului liceal.

De asemenea, conține elemente de utilizare a tehnologiei informației și comunicațiilor, elemente de formare a gândirii algoritmice și elemente de creativitate în elaborarea de mini proiecte sau rezolvarea unor probleme elementare care vizează aspecte sociale, culturale și personale. Ca elemente inedite din cuprinsul programei, se pot menționa aplicațiile de tip VR (Virtual Reality), programarea și controlul unor roboți prin utilizarea unui mediu virtual, modele grafice 3D.

Consilierii școlari le recomandă elevilor pasionați de această disciplină să se orienteze spre studiul informaticii, putând să se specializeze în mai multe profesii deosebite de căutate pe piața muncii și care le asigură salarii consistente și șanse au de a lucra la companii de software din România.

V.N. Deleanu

Tot mai mulți tineri se îndreaptă spre meseriile din sistemul informatic

Absolvenții în domeniul IT&C nu acoperă cererea de pe piață

Administrator baze de date, analist, inginer de sistem în informatică, inginer de sistem software, manager de proiect informatic, programator, proiectant de sisteme informatice, programator de sistem informatic. Sunt doar câteva dintre joburile la care visează cei mai mulți copii.

Cu toții știu că sunt locuri de muncă bine plătite, dar pentru care trebuie să se pregătească ani la rând. Și, cel mai important, toate meseriile viitorului necesită cunoștințe de IT&C (tehnologia informației și calculatoare). Capitol la care sistemul de învățământ din țara noastră mai are încă multe de făcut.

Cerere și ofertă pe piața IT

Cu toate că numărul de angajați din sectorul IT a crescut semnificativ în ultimii ani, angajatorii se confruntă cu un deficit mare de candidați, având în vedere că facultățile cu profil IT livreză anual câte circa 7.000 de absolvenți, iar nevoia de pe piață este cel puțin dublă. În plus, de multe ori oficialii din companii spun că sunt nevoiți să refuze proiecte noi pentru că nu au suficient de mulți oameni pentru a le livra.

În România, nevoia de programatori depășește cu mult oferta facultăților de profil. Specialiștii spun că, în viitor (ca și în prezent de altfel), toate joburile vor necesita într-un fel sau altul abilități digitale. Să îți creezi o pagină web, să dezvolți o aplicație pentru echipamente mobile – sunt abilități necesare și utile cam în orice domeniu.

Conform revistei Forbes, România are aproape 67.000 de specialiști în domeniul tehnologiei, reprezentând cel mai mare număr de angajați în domeniul IT din toată Europa. Iar dacă va continua așa, opinează analiștii, în doi ani țara noastră va putea concura cu Londra. La finalul anului 2016, potrivit celor mai recente informații ale INS, numărul mediu de salariați din sectorul IT a ajuns la circa 67.600 de persoane, fiind cu peste 5.000 de angajați mai mare ca în anul precedent.

Salarii

Domeniul este foarte atractiv, mai ales pentru tineri, din perspectiva salariilor. Un începător poate să câștige chiar și 3.000 de lei lunar.

Specialiștii din IT nu-și fac griji pentru ziua de mâine, dacă ajung să lucreze pentru o firmă din acest sector de activitate. În domeniul IT se plătește bine, dar se și cere un efort susținut, multă muncă și inovație.

Criza de personal din domeniul IT a pus presiune și pe majorările de salarii, astfel că salariul mediu în domeniul IT a ajuns în prezent la aproape 6.000 de lei net pe lună, de 2,7 ori mai mare decât în anul 2008. Spre comparație, salariul mediu pe economie este de aproximativ 2.300 de lei net pe lună, de 1,7 ori mai mare ca în 2008.

În afară de salarii, angajații fideli din IT sunt motivați cu bonusuri consistente, câte o excursie de câteva zile în marile capitale ale Europei, pe banii firmei și recompense în funcție de vechimea în firmă și de rezultatele obți-



Domeniul IT este foarte atractiv, mai ales pentru tineri, din perspectiva salariilor. Un începător poate să câștige chiar și 3.000 de lei lunar

nute. Sunt firme care le acordă salariilor acces gratuit la fitness și piscină în cadrul unui complex sportiv exclusivist, discounturi la furnizori de servicii de sport și wellness, dar și accesul la o bibliotecă virtuală ce include atât cărți de specialitate din diferite domenii, cât și cărți de beletristică.

Productivitate și contribuție la PIB

Creșterea sectorului IT&C este o constantă a ultimilor ani, iar datele recente reconfirmă poziționarea strategică a României în zona tech. Sectorul IT&C nu doar că a avut a doua cea mai mare contribuție la creșterea PIB din primele luni ale acestui an, dar a depășit atât agricultura, cât și construcțiile în ceea ce privește contribuția la formarea PIB-ului.

Sectorul, care până în 2010 era tratat de Statistică la pachet cu comerțul, transportul, hotelurile și restaurantele, a ajuns să însemne, în 2016, 42 mld. lei, în creștere cu 14,2% față de 2015. Astfel, IT&C este peste agricultura, care a însemnat, în PIB, 29,5 mld. lei. Ponderea sectorului a crescut până la 5,6% din PIB, față de 3,9% din PIB cât mai înseamnă agricultura.

Referitor la rentabilitate, să ne amintim și de remarcă profesorului universitar Nicolae Mărgineanu, care dă ca exemplu de schimb neechivalent: 4 ore de muncă agricolă în schimbul unei ore de muncă industrială. La vremea când el scria despre această problemă (1972), un calculator avea valoarea unui vagon de cereale.

Sectorul IT&C a avut în primele luni ale anului trecut o contribuție mai mare la PIB decât agricultura (unde lucrează 2 milioane de oameni) și decât construcțiile (unde există 370.000 de angajați).

În 2017, s-au realizat venituri de peste 4 miliarde euro la un personal de peste 90.000 de angajați (înregistrați cu contract de muncă full-time), conform datelor din studiul ANIS «Software and IT Services in Romania», conform datelor comunicate de Valerica Dragomir, director executiv, ANIS – Asociația Patronală a Industriei de Software și Servicii.

Facilități

Deputatul Varujan Pambuccian, fost șef al Comisiei pentru IT&C a Camerei Deputaților, a fost cel care a susținut constant ideea menținerii scutirii impozitului pe veniturile programatorilor. „La un leu pe care statul nu l-a impozitat câștigă 15 lei, asta-i beneficiul. Eu zic că-i senzațional de mare într-o industrie care în toată perioada crizei a crescut cu 20% pe an. Despre asta e vorba pe scurt și în cifre foarte sintetice”, mai spunea Pambuccian.

Programatorii sunt scutiți de la plata impozitului pe venit. Scutirea se realizează pentru firmele cu venituri de cel puțin 10.000 dolari pentru fiecare angajat ce va fi scutit. Potrivit unui ordin de guvern, publicat recent (2018), posturile pentru care se va acorda scutirea de impozit, respectând și celelalte condiții ale actului normativ sunt: Administrator baze de date, Analist, In-

giner de sistem în informatică, Inginer de sistem software, Manager de proiect informatic, Programator, Proiectant de sisteme informatice, Programator de sistem informatic.

Perspective

Țara noastră se află în top 10 la nivel global în ce privește numărul de specialiști IT certificați, iar aproximativ 98% dintre specialiștii de IT vorbesc engleza. Acest lucru recomandă România ca un hot spot pentru dezvoltarea rapidă a sectorului IT în următoarele decenii, potrivit studiului *Brainspotting IT Report* din 2016.

Industria de IT își accelerează creșterea, având o contribuție din ce în ce mai importantă la Produsul Intern Brut al României, consideră Constantin Măgdalina, expert, tendințe și tehnologii emergente. Astfel, conform acestuia, valoarea adăugată de sectorul de IT (software și servicii) la economia țării a ajuns la 3,066 miliarde de euro în 2015, în creștere cu 21% comparativ cu 2014, conform datelor ANIS. Pentru anul curent, valoarea estimată este de 3,616 miliarde euro. „Se estimează că piața internă de software (fără export) va crește cu 6,7%, ajungând la 425 milioane euro în 2016, depășind nivelul de 398 milioane euro din 2015. Pe termen mediu, se așteaptă o creștere semnificativă, cu un CAGR de 8,4% în perioada 2016-2020, ceea ce va face ca valoarea pieței să urce la 648 milioane euro în 2020”, a arătat Constantin Măgdalina.

V. Nechita

Statuia lui Mihai Eminescu de la Galați a fost prima din provincie care îl înfățișează pe marele poet. Monumentul a fost realizat în 1911 de Frederic Storck cu banii obținuți dintr-o colecție publică. Statuia este copia unei creații din parcul bucureștean Cișmigiu.

Statuia lui Mihai Eminescu din Galați este păzită de Poliția Locală, după ce mâna statuii a fost furată în repetate rânduri

O statuie din centrul orașului Galați, care îl înfățișează pe poetul Mihai Eminescu alături de muza sa, este păzită de Poliția Locală, deoarece hoții îi fură mâna. Joi, cu doar 4 zile înainte de ceremoniile care marchează ziua de naștere a poetului național, un artist plastic a refăcut monumentul.

Înainte de ceremoniile care marchează ziua de naștere a lui Mihai Eminescu, persoane necunoscute au furat mâna muzei din grupul statuar. Nu este prima dată când mâna dispăre, autoritățile locale fiind nevoite să repare statuia de mai multe ori.

Indivizii care fură mâna statuii au rămas necunoscuți, deși zona este monitorizată de camere video și de patrulile ale Poliției Locale, informează Mediafax.

Ultima dată, statuia a fost vandalizată în luna decembrie, iar pe imaginile video se văd cinci tineri.

În urma unei reclamații a Primăriei Galați, Poliția a deschis dosar penal pentru furt cu autor necunoscut. În paralel, în zonă au fost întărite măsurile de pază.

„La finalul lunii decembrie, mâna a fost sustrasă de la locul ei. Se pare că cinci indivizi au acționat pe timp de noapte. A doua zi, polițiștii locali care erau în zonă,



Mâna muzei lui Eminescu a fost ciuntită pentru al 15-lea an consecutiv

parcul Eminescu fiind unul dintre obiectivele noastre, au depistat acest lucru. Pentru că se apropie ziua de 15 ianuarie, Poliția Locală are în atenție acest obiectiv. Am mărit măsurile de ordine publică, pa-

trulele noastre vor fi în zonă 24 din 24, iar pe timp de noapte acolo se vor afla și cei de la Intervenție rapidă”, a declarat, joi, purtătorul de cuvânt al Poliției Locale Galați, Aurelia Bogatu Matei.

Copia unei creații din parcul bucureștean Cișmigiu

Joi, cu doar patru zile înainte de ceremoniile care vor avea loc în 15 ianuarie, artistul plastic Gheorghe Andreescu a refăcut monumentul. El spune că a făcut reparații de cel puțin 20 de ore și crede că statuia ar trebui dusă într-o clădire.

„Cred că este același personaj sau același grup pentru că fac din asta un act de bravură, un act de competiție între pază, televiziuni, presă. Și ei câștigă. Până acum au câștigat întotdeauna, am reparat statuia de multe ori... Pe timpul verii ar trebui executată o lucrare de consolidare, o lucrare de restaurare, cu o consistență mult mai mare, adecvată la temperatură normală, nu pe frigul ăsta și în condițiile astea de umiditate. Centrele turistice ale lumii au sculpturi în copii, cele în aer liber, la Roma și la Florența. Noi am putea face o copie a acestei statui și originalul să-l punem într-un spațiu interior pentru a fi protejată”, a spus Andreescu.

Statuia lui Mihai Eminescu de la Galați a fost prima din provincie care îl înfățișează pe marele poet. Monumentul a fost realizat în 1911 de Frederic Storck cu banii obținuți dintr-o colecție publică. Statuia este copia unei creații din parcul bucureștean Cișmigiu.

Ucraina va inaugura prima centrală solară națională amplasată în Cernobil

Ucraina va inaugura prima centrală solară din țară, amplasată în



Cernobil. Noua centrală se află la câteva sute de metri de domul ce adăpostește rămășițele accidentului de la Cernobil din 1986.

„Noua centrală solară va putea furniza electricitatea pentru alimentarea unui sat de dimensiuni medii”, a declarat Yevgen Varyagin din cadrul companiei Solar Chernobyl. Conform AFP, panourile solare vor fi puse în funcțiune în următoarele săptămâni.

Compania a investit un milion de euro pe structura compusă din 3.800 de panouri fotovoltaice amplasate de-a lungul a 1,6 hectare și se așteaptă ca suma să fie recuperată în următorii șapte ani. Ucraina, care a oprit importul gazelor naturale din Rusia în ultimii doi ani, dorește să exploateze potențialul zonei nelocuite din Cernobil în care nu se poate realiza agricultura.

Reactorul - 4 din Cernobil a explodat pe 26 aprilie 1986, iar radiațiile s-au extins în multe zone ale Europei. Oamenii nu pot locui în această zonă în „următoarele 34.000 de ani”, conform autorităților din Ucraina. Instalarea domului gigantic din metal deasupra reactorului, în urmă cu un an, a făcut posibilă realizarea proiectului panourilor solare.

Pagină realizată de Mirela F.

NASA a dezvăluit care este cel mai mare pericol la zborul cu avionul

Procedura de zbor este atât de recunoscută și obișnuită încât pentru unele persoane călătoriile cu avionul au devenit aproape o rutină. Cu toate acestea, spun experții NASA, ceea ce nu știm este faptul că prin zbor ne expunem la radiații.

Potrivit The Independent, experții NASA au dezvăluit adevăratul pericol în ceea ce privește zborul cu avionul. Cu toate că este cel mai sigur mod de transport, din punct de vedere statistic, trebuie să știm că atunci când alegem să călătore-

rim cu avionul, ne putem expune la radiații care, în timp, ne pot afecta sănătatea.

Zburăm aproape de limita superioară a troposferei (stratul inferior al atmosferei), la 11.887 de metri înălțime, astfel, spun experții NASA, intrăm în contact cu particule atomice cosmice ce pot fi dăunătoare.

Când suntem la pământ, e mai puțin probabil să intrăm în contact cu acestea datorită câmpului magnetic care înconjoară planeta noastră. „Particulele cu energie suficientă, totuși, pot pătrunde atât în magnetosferă, cât și în atmosferă, unde se ciocnesc cu molecule de azot și

oxigen. Aceste coliziuni determină particulele de energie înaltă să se descompună în particule diferite prin procese cunoscute drept cascade nucleonice și electromagnetice.

Dacă ați putea vedea particulele de la fereastra avionului, le-ați observa că se strâng într-o regiune deasupra avionului. Densitatea atmosferei face ca de căderea să se petreacă predominant la o înălțime de 18.288 de metri de pământ ceea ce creează un strat concentrat de particule de radiații cunoscut sub numele de maximul Pfotzer. Ceea ce înseamnă că membrii echipajului sunt clasificați drept «lucrători expuși la radiații» dato-

rită expunerii lor continue la razele cosmice”, declară experții NASA.

De asemenea, Eddie Semones, un expert NASA, a explicat pentru Business Insider: „Radiațiile cosmice nu reprezintă un risc semnificativ de expunere la sol. De fapt, obțineți mai multă expunere din materialul radioactiv natural al Pământului decât din razele cosmice galactice”. Acesta este și motivul pentru care NASA nu permite astronautilor să petreacă mai mult de un an pe orbită. Agenția spațială nu dorește să le mărească acestora riscul de cancer de-a lungul vieții cu mai mult de trei procente, notează sursa citată.

Programul postului de televiziune Informația TV în perioada 13.01.2018 - 19.01.2018

Sâmbătă, 13.01.2018



Ioan Anițaș,
„Viața la țară” - 20.00

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață 9.00 „La psiholog” cu Ioana Vladimirescu, invitat: Călin Secan 10.00 Spiriduș Ghiduș 11.30 Agenda Publică (r) 20.00 Viața la țară cu Ioan Anițaș

Duminică, 14.01.2018



Romeo Nicoară,
„În slujba comunității” - 13.00

10.30 „Taina credinței” (r) 13.00 În slujba comunității, invitat Romeo Nicoară - deputat PNL de Satu Mare 14.00 Zone folclorice 18.00 Educație ecologică, cu Cristina Bursuc (r) 20.00 În slujba comunității (r)

Luni, 15.01.2018



Ionuț Blăjean,
„Panoramic Sportiv” - 21.30

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață 18.30 „Audiențe în direct”, cu Sergiu Podină 19.30 Știri cu Valerica Șiket 20.00 „Agenda publică”, realizator Stela Cădar 21.30 „Panoramic Sportiv”

Marti, 16.01.2018



Stela Cădar,
„Agenda Publică” - 20.00

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață 18.30 „Audiențe în direct” cu Sergiu Podină 19.30 Știri cu Valerica Șiket 20.00 „Agenda Publică” - realizator Stela Cădar 21.30 Sănătate (r)

Miercuri, 17.01.2018



Sergiu Podină,
„Audiențe în direct” - 18.30

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 18.30 „Audiențe în direct”, cu Sergiu Podină 19.30 Știri cu Valerica Șiket 20.00 „Agenda publică” - realizator Stela Cădar

Joi, 18.01.2018



Ioana Zaharia,
„Gimnastica de dimineață” - 7.30

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 18.30 „Audiențe în direct”, cu Sergiu Podină 19.30 Știri - cu Valerica Șiket 20.00 „Agenda Publică” - realizator Stela Cădar 21.30 Mesager educațional cu Vasile Nechita

Vineri, 19.01.2018



Valerica Șiket,
„Știri” - 19.30

6.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 7.00 Știri 7.30 Gimnastica de dimineață cu Ioana Zaharia 18.30 Audiențe în direct (r) 19.30 Știri cu Valerica Șiket 20.00 Agenda Publică - realizator Stela Cădar

Oprah Winfrey a primit Globul de Aur pentru întreaga activitate

Winfrey este prima femeie de culoare care a primit premiul Cecil B. De Mille



Oprah Winfrey a fost premiată duminică seara în cadrul ceremoniei de decernare a Globurilor de Aur. Aceasta a primit un premiu pentru întreaga carieră, devenind prima femeie de culoare care a fost răsplătită cu un astfel de premiu.

Premiul i-a fost acordat vedetei pentru că reprezintă un model în rândul femeilor și pentru că a promovat personaje feminine puternice. Winfrey este prima femeie de culoare care a primit premiul Cecil B. De Mille, alăturându-se unor personalități precum Meryl Streep, Steven Spielberg, Barbra Streisand și Sophia Loren.

Cu această ocazie vedeta a ținut un discurs prin care și-a declarat susținerea pentru persoanele care au fost victimele abuzurilor sexuale și inegalității de gen în rândul vedetelor de la Hollywood și, până la urmă în întreaga lume. Aceasta a fost îmbrăcată cu o rochie neagră în semn de solidaritate cu victimele abuzurilor. În discursul său, Oprah a elogiat femeile care și-au făcut cunoscute poveștile de hărțuire sexuală și a declarat că se vâd „zorii unei noi zile” pentru fete și femei.

„Iar când noua zi va începe în sfârșit se va datora unei mulțimi de femei minunate, multe aflate aici în seara aceasta, și câtorva bărbați excepționali, care au luptat aprig pentru a deveni liderii care

ne conduc către vremurile în care nimeni nu va mai trebui să spună 'me too' din nou”, a spus Oprah Winfrey, referindu-se la campania #MeToo destinată conștientizării problemei hărțuirii sexuale.

Vedeta a fost ovaționată de întreaga sală, iar mesaje de susținere din partea fanilor au apărut și pe rețelele de socializare

De altfel, majoritatea vedetelor de sex feminin de la Hollywood prezente la ediția Globurilor de Aur din acest an au susținut cauza femeilor care au fost denunțat comportamente abuzive și inegalității între sexe, toate purtând ținute negre. Discursurile de acceptare a trofeelor, precum și cel introductiv al gazdei Seth Meyers au fost tot despre această situație tulburătoare. Scandalul pe această temă a izbucnit în urmă cu câteva luni și de atunci numeroase celebrități au mărturisit că au fost cel puțin o dată victime a producătorilor, regizorilor sau colegilor pe platou.

În urma discursului de premiere, admiratorii i-au cerut să participe la președinția SUA

În urma discursului pasionat susțin-

ut de Oprah, cei care o admiră i-au cerut să candideze la președinția Statelor Unite ale Americii. Pe rețelele de socializare, imediat după discurs au fost numeroase postări cu hashtagul #Oprahforpresident și #Oprah2020. Winfrey nu este deloc străină de domeniul politicii. Aceasta s-a folosit de notorietatea sa pentru a veni în sprijinul candidaților la prezidențiale din partea Partidului Democrat. Ea a fost susținătoarea lui Barack Obama în 2008, în campania electorală în care lupta pentru a deveni primul președinte de culoare al SUA. De asemenea a fost alături de Hillary Clinton când a candidat împotriva lui Trump în 2016.

În legătură cu acest subiect, vedeta a declarat că nu este interesată să candideze la președinție, spunând când a fost întrebată despre alegerile prezidențiale din 2020 într-un interviu că nu va candida pentru nicio funcție.

Oprah Winfrey este actriță, producătoare de filme și de televiziune și managerul propriului post de televiziune (OWN). Winfrey, în vârstă de 63 de ani a avut o copilărie săracă, a fost gazda emisiunii care i-a purtat numele – The Oprah Winfrey Show – timp de 25 de ani, înainte să renunțe, în 2011. Chiar dacă nu mai prezintă emisiunea care a făcut-o renumită pe plan mondial, influența ei în lumea mondenă a rămas extrem de puternică.

Pe când avea doar nouă ani, a fost abuzată sexual de unchiul

ei, un văr și un prieten de familie

Ea a jucat și a produs lungmetrajul „Selma”, care a avut ca temă drepturile civile. În 2017, ea a produs „The Immortal Life of Henrietta Lacks”. Potrivit Forbes, Oprah Winfrey are o avere de trei miliarde de dolari. Ea a fost nominalizată la Oscar în 1986 pentru rolul ei din „The Color Purple”, pe care mai târziu l-a finanțat ca musical.

Oprah Winfrey s-a născut în 1954, în Kosciusko, Mississippi. Când a venit pe lume părinții ei se aflau încă la vârsta adolescenței și erau necăsătoriți. La scurt timp după ce Oprah s-a născut aceștia s-au separat.

Acesta a fost doar începutul unei copilării nefericite. Ea a locuit într-o fermă, fiind crescută de bunica ei care a educat-o într-un spirit religios. A învățat-o pe mica Winfrey în vârstă de trei ani să citească și, încă de la acea vârstă știa pe de rost versete întregi din Biblie. Pe când avea doar nouă ani, a fost abuzată sexual de unchiul ei, un văr și un prieten de familie. În urma acestor abuzuri, la 14 ani a născut un copil, dar acesta nu a supraviețuit. A mărturisit toate acestea în cadrul unui episod al emisiunii sale care avea ca temă abuzul sexual și care a fost difuzată în 1986. În urma acestor declarații, familia ei a refuzat să facă comentarii cu privire la subiectul abuzurilor. Această perioadă neagră din copilăria ei a fost și motivul pentru care Oprah a

hotărât să nu devină niciodată mamă, fiindu-i teamă că, datorită proastei îngrijiri din copilărie nu va putea să ofere unui copil o atmosferă familială armonioasă.

Emisiunea „Oprah Winfrey Show” a primit un milion de dolari pentru fiecare 30 de secunde de publicitate

În ciuda greutăților, la 19 ani și-a început cariera în mass-media la un post de radio din Nashville, iar la scurt timp devine coprezentatoarea programului de știri de la canalul WJZ-TV din Baltimore, iar apoi coprezentatoarea unui show intitulat „People are Talking”. În 1984 s-a mutat la Chicago, unde a prezentat show-ul matinal WLS-TV, primul episod fiind difuzat în a doua zi a anului. În mai puțin de o lună, emisiunea a devenit cel mai vizionat talk-show local. Odată cu câștigarea notorietății, durata emisiunii a fost prelungită, și a fost redenumită „Oprah Winfrey Show”.

Din 8 septembrie 1986 show-ul a fost difuzat la nivel național, și a devenit cel mai vizionat din istoria televiziunii.

De-a lungul anilor, Oprah a atras o audiență de peste 16 milioane de telespectatori, iar emisiunea ei a primit un milion de dolari pentru fiecare 30 de secunde de publicitate, difuzate în timpul show-ului.

Vera Pop