

**Crema de găbenele,
un adevărat miracol**

PAGINA 5

**Diete eficiente și
susținute științific**

PAGINA 8

**Preparatele din flori de salcâm
au acțiune antispastică**

PAGINA 6

**Sandale la modă
primăvară - vară 2018**

PAGINA 7



Anul XVI Nr. 781 Duminică 6 mai 2018

Informația de **Duminică**

Se distribuie împreună cu Informația Zilei

Ștefan Mărcuș s-a impus ca tenor, autor și lider cultural timp de jumătate de veac

Ștefan Mărcuș s-a născut la 8 ianuarie 1886 în satul Hodișa, comuna Socond, județul Satu Mare, într-o familie cu preocupări culturale și artistice deosebite, fiind educat pentru a susține cauzele afirmării naționale. Vocația lui l-a îndreptat spre artă, vocea sa deosebită atrăgând atenția și astfel devenind prim solist al serviciilor divine și al serbărilor gimnaziale.

Ștefan Mărcuș a urmat gimnaziul la Liceul Premonstratens din Oradea. Prima clasă de liceu a urmat-o la Liceul Catolic din Satu Mare (azi Colegiul Național "Mihai Eminescu"). A

trecut apoi pentru un an la Baia Mare, iar ultimele două clase de liceu le-a urmat la Beiuș. În acest important centru școlar și cultural al românilor din nordul Transilvaniei a și absolvit de altfel studiile liceale, în anul 1903.

Studiile muzicale le-a început la Școala de canto a lui Rakosi Szidi din Budapesta (1907-1908), continuându-le la Academia de Muzică din Viena (1908-1912). A urmat șapte semestre la Facultatea de Drept din Budapesta. A fost licențiat în Drept la Oradea (1927).

PAGINA 3



Oamenii de știință au găsit o cale să îndoie și să întindă diamantul

Diamantul, această piatră prețioasă extrem de râvnită, a fost „învis” de oamenii de știință care au găsit o modalitate prin care îl pot manipula, la scară nanometrică. Acest lucru ar putea conduce la progrese tehnologice în domeniul echipamentelor a căror funcționare se bazează pe diamante. Din punct de vedere chimic diamantul este una din formele de existență ale carbonului pur. Diamantul cristalizează în sistemul cubic și poate atinge duritatea maximă de 10 pe scara Mohs, duritatea variind însă în funcție de gradul de puritate a cristalului. Potrivit celor de la sciencealert.com, un studiu realizat recent arată că, la scară nanometrică, atunci când diamantul are forma unui grăunte, acesta poate fi îndoit și întins cu până la 9% din dimensiunea sa inițială.

În mod obișnuit, elasticitatea diamantului în forma sa brută este de 1%. Potrivit cercetătorilor, această descoperire ar putea fi utilă în numeroase aplicații, de la furnizarea de medicamente în celulele canceroase până la îmbunătățirea soluției constructive a dispozitivelor de stocare a datelor.

Unele dintre cele mai mari companii de îmbrăcăminte renunță la mohair

Mai mulți mari producători de îmbrăcăminte, printre care Gap, Zara, H&M și Topshop, au anunțat că au renunțat la furnizorii de mohair, după ce PETA a publicat imagini tulburătoare realizate în 12 crescătorii de capre de Angora din Africa de Sud, transmite AFP. Organizația care militează pentru apărarea drepturilor animalelor spune că filmul a fost "realizat de un martor", în ianuarie și februarie anul acesta, în 12 crescătorii din Africa de Sud, de unde provine peste jumătate din mohairul folosit la nivel mondial. PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) a cerut deschiderea unei anchete în această țară. În imagini se poate vedea cum caprele de Angora, a căror lână este transformată în mohair, pentru pulovere, eșarfe, pături etc, sunt trase violent de coarne și picioare, ridicate de coadă și aruncate la sol de cei care le tund.

Filmul a determinat "numeroși producători din moda internațională să interzică achiziționarea de mohair", potrivit PETA.

PAGINA 2

Sâmbra Oilor, unul dintre cele mai apreciate evenimente din țară, cu tradiție de 62 de ani



Oșenii care au oi se întâlnesc la stână și serbează plecarea turmelor către pășunile de la munte

PAGINA 4

Castorul american poate doborî copaci de dimensiuni incredibile

Ca și omul, castorul își modifică considerabil și își adaptează mediul vital propriilor necesități. Trăiește în păduri virgine, în ape curgătoare care nu îngheață iarna. Preferă pădurile

de foioase, în care apar salcia, plopul, salcâmul și arțarul.

Poate doborî copaci de dimensiuni incredibile cu ajutorul incisivilor.

PAGINA 10



Viziunea sa revoluționară a dorit nu să schimbe o stare socială sau un regim, ci politica însăși, să schimbe temelile lumii din care trebuie să dispară religia, statul, clasele, omul depinzând doar de el însuși și de legile sociale pe care le va conștientiza. Paradoxal, partidele și statele socialiste care se revendică de la doctrina marxistă au produs un stat omnipotent care a urmărit totala absorbție a societății civile.

70 de ani de la moartea lui Sextil Pușcariu

Sextil Iosif Pușcariu (n. 4 ianuarie 1877, Brașov - d. 5 mai 1948, Bran) a fost un filolog și lingvist, istoric literar, pedagog, cronicar muzical și teatral, publicist și academician român de origine aromână.

Lingvistul a scris peste 400 de lucrări de o mare valoare științifică, a inițiat și a coordonat Dicționarul limbii române (Dicționarul tezaur al Academiei) și Atlasul lingvistic român. A fondat și a condus revista Dacoromania și a întemeiat, în toamna anului 1919, Muzeul Limbii Române din Cluj. Dicționarul Tezaur al Limbii Române a fost continuat de la litera B, de unde îl lăsașe Hașdeu, până la litera L (lojniță). Acestei lucrări i-a dedicat Sextil Pușcariu cea mai mare parte a vieții, din ea rezultând, pe lângă volumele Dicționarului, numeroase studii de lexicologie, uneori cu accente memorialistice. A fost unul dintre cei mai mari lingviști ai României, adevărat șef de școală.

De-a lungul vieții Sextil Pușcariu a aprofundat numeroase aspecte ale culturii naționale, de la filologie la artă, de la istorie la critică literară, a scris versuri și schițe, cronici muzicale și teatrale, a întreținut legături strânse cu numeroși reprezentanți ai culturii noastre. Datorită concepției sale înnoitoare asupra limbii, Sextil Pușcariu este considerat un precursor al "lingvisticii integrale".

Sextil Pușcariu a urmat studiile gimnaziale și liceale la Brașov, la actualul Colegiu Național "Andrei Șaguna", după care pleacă pentru studiile superioare universitare în Germania, la Leipzig (1895 - 1899), apoi în Franța, la Paris (1899 - 1901) și în Austria, la Viena (1902 - 1904). Devine doctor în filozofie al Universității din Leipzig în 1899, respectiv docent privat pentru filologia românească la Universitatea din Viena (1904 - 1906). Inițiază și conduce ziarul "Glasul Bucovinei" apărut la 22 octombrie 1918, cea mai activă și răspândită publicație românească din Bucovina. Participă activ la unirea Bucovinei cu România. În primăvara lui 1919 i se oferă postul de ministru al Bucovinei la București, dar refuză, preferând să rămână un om de știință. Este numit comisar general al Consiliului Dirigent privind organizarea Universității Daciei Superioare din Cluj. Devine primul rector român al Universității din Cluj și pune temelia Muzeului Limbii Române (1919). Va fi numit membru în delegația României la Liga Națiunilor de la Geneva (1922 - 1925).

Anchetat în mai multe rânduri de autoritățile comuniste pentru apartenența la Garda de Fier, Sextil Pușcariu moare la 5 mai 1948, la Bran, fiind înmormântat la Brașov.

Se împlinesc 200 de ani de la nașterea lui Karl Marx

Karl Marx, fondator al socialismului științific, vedea lumina zilei pe 5 mai 1818, în orașul Trier din Prusia (Germania), într-o familie din clasa de mijloc, de origine evreiască, dar al cărui tată s-a convertit la protestantism pentru a-și păstra slujba de avocat.

La vârsta de 17 ani, Marx se înscria la Facultatea de Drept din Bonn, dar tatăl său îl trimite la Berlin, deoarece avea un comportament dezordonat. La Berlin Marx își va petrece următorii patru ani, timp în care studiază dreptul, filosofia și istoria, însă va avea o prezență slabă la cursuri. În 1837 îl are ca profesor și pe Hegel. Tot aici va deveni editor al unui ziar liberal sprijinit de industriași, care manifesta împotriva autocratiei din Prusia.

Exilat la Paris și Londra

Articolele lui Marx, mai ales cele legate de problemele economice, conduc la închiderea ziarului și la emigrarea lui Marx în Franța. La Paris, unde ajunge în 1843, ia legătura cu socialiștii francezi și germani și devine comunist. Scrie câteva lucrări economice care rămân sub formă de manuscris până în 1930.

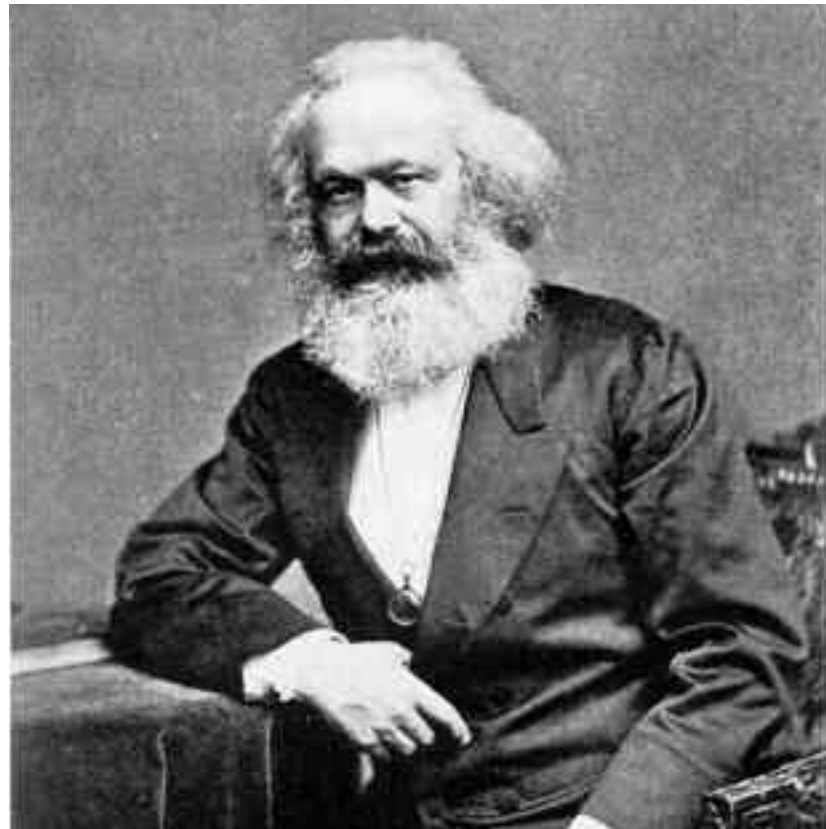
Tot aici se dezvoltă și parteneriatul cu Friedrich Engels (1820-1895). Familia lui Engels era foarte prosperă datorită activității de prelucrare a bumbacului, având fabrici la Manchester. Datorită acestui fapt Engels a putut să îl sprijine și material pe gânditorul idealist care de obicei nu prea avea posibilitatea să își întrețină cum trebuie nevasta și copiii. Când Marx s-a instalat cu familia la Londra din cauza ideilor sale revoluționare, acolo a suferit și mai mult din punct de vedere material, izbutind însă să realizeze principala operă, "Capitalul", despre care recenziile vremii lipsesc aproape complet. De pe colecția de testamente online. Anticapitalistul Marx a murit (în 1883), lăsându-i doar 250 de lire sterline fiicei sale mai mici, Eleanor.

Profetul comunismului

Sub imperiul concepției hegeliene a progresului rezultat din lupta tendințelor interne, Marx începe să considere că sarcina rațiunii filozofice este aceea de a critica tot ce există, fie asta instituții sociale, doctrine religioase sau lumea ideilor, întrucât întotdeauna ceea ce există este limitat, parțial rațional și potențial deschis schimbării; iluziile, auto-înșelarea, iluziile în masă, erorile pur și simplu trebuie arătate toate ca atare, pentru a putea fi corectate.

În imposibilitate de a începe o carieră academică din motive ideologice, Marx se orientează spre jurnalism. Începutul ca ziarist la jurnalul Rheinische Zeitung creat de un grup de oameni de afaceri din Köln a fost promițător, dovadă că în scurt timp ajunge directorul editorial înainte de interzicerea publicării ziarului de către cenzura prusacă.

La Köln îl întâlnește pentru prima dată pe Friedrich Engels, pe care îl va revedea la Paris, în mica comunitate de exilați germani. La Paris, Marx scrie pentru scurt timp pentru "Deutsch-französische Jahrbuecher" și face cunoștință cu poetul german Heinrich Heine, cu socialistul francez Pierre-Joseph Proudhon, ca și cu anarhistul rus Bakunin. În această perioadă Marx ia, pentru prima oară, contact și cu mișcarea muncitorească, implicându-se într-o organizație secretă comunistă, numită "Liga celor drepti", devenind socialist și comunist. În această perioadă citește economie politică și scrie incisivile note care vor fi publicate peste un secol sub titlul "Manuscrisele economice și filozofice din 1844".



În exilul său londonez Marx a fost sărac, susținut de banii lui Friedrich Engels

Lupta și economia ca principii ale vieții

Marx s-a inspirat din dialectica lui Hegel, deși i-a criticat vehement concepția asupra filozofiei istoriei, descoperă materialismul și critica religiei în lucrările lui Feuerbach, adoptă ideile socialist-utopice ale lui Saint-Simon și se indoctrinează cu economia politică modernă dezvoltată de Adam Smith. În timp ce Hegel era un filozof idealist, Marx a urmărit să rescrie dialectica în termeni materialisti.

Pornind de la aceste izvoare el elaborează drept materialismul istoric ca teorie științifică a analizei istorice a societății (Teze asupra lui Feuerbach, 1845; Ideologia germană, 1846; Mizeria filozofiei, 1847). Marx redactează împreună cu Friedrich Engels Manifestul partidului comunist (1848), care are ca motto celebrul apel "Proletari din toată lumea, uniți-vă!"

La Londra își petrece timpul în special în sălile de lectură ale bibliotecii de la British Museum. Acolo înmagazinează cunoștințe teoretice cu care își dezvoltă mai departe sistemul, având totuși puțin contact cu clasa muncitoare, al cărei mentor avea să devină. Aici scrie Luptele de clasă în Franța (1850), Bazele critice ale economiei politice (1858) și începe redactarea lucrării sale fundamentale, Capitalul.

În 1864, Marx este principalul dirigitor al Primei Internaționale Socialiste, careia îi dă ca obiectiv abolirea capitalismului. Pentru Marx, istoria omenirii se bazează pe lupta de clasă: pentru a se libera, proletariatul, victimă a exploatarea capitaliste, trebuie să se organizeze la nivel internațional, să cucerească puterea politică și, în această fază de dictatură a proletariatului, să realizeze desființarea claselor sociale, ceea ce, într-o fază superioară, va duce de la sine la dispariția statului și la întemeierea societății comuniste.

În doctrina marxistă, materialismul are două aspecte: unul dialectic, care exprimă legile generale ale lumii exterioare și ale gândirii umane, un altul istoric, care afirmă că numai realitatea socială determină conștiința oamenilor. Dezvoltarea istorică a societății ar fi condiționată de contradicțiile diverselor "moduri de producție" (primitiv, sclavagist, feudal, capitalist) și de "relațiile de producție", adică

trebuie să primeze și pornind de aici trebuie să se elaboreze o filosofie a existenței umane care recunoaște rădăcina omului în om. Departe de idealismul hegelian, pentru Marx, adeptul pragmatismului, omul își demonstrează puterea și realitatea în conviețuirea cu alții. Existența socială determină conștiința umană și nu invers.

Societatea nu înseamnă în primul rând conștiință colectivă, ci muncă colectivă, omul fiind mai înainte de toate un animal economic care își dezvoltă gândirea pe baza forțelor de producție și relațiilor economice. Există desigur și o suprastructură ideologică ce cuprinde ideile, statul, familia, morala, religia, dar legile istoriei nu sunt aici, ci în baza economică, o bază în care funcționează dialectica relațiilor prin conflictul dintre clasele sociale. Se întrevede aici și marea înrăuire a darwinismului: omul este un animal, luptă pentru supraviețuire, supraviețuiește cel mai adaptabil, progresul se realizează doar pe calea conflictului.

Teoria lui Marx nu rămâne doar în stadiul de teorie, pentru că Marx aspiră să schimbe lumea. El observă că omul s-a îndepărtat de sine, s-a alienat, dar motivează devalorizarea sa doar prin prisma economică: omul este separat de produsul muncii sale, care devine marfă în capitalism și îl face pe om dependent de sistem. Munca salariată este și ea doar un mijloc de supraviețuire, forța de muncă fiind comercializată și omul ajungând el însuși marfă. Bani, "tărfa universală", îl instrăinează și pe om de om, ei sunt adevăratul spirit universal. Dar proletariatul poate schimba această condiție odată ce devine conștient de ea.

Capitalismul însemna pentru Marx săracirea și aspirarea muncitorilor, care de fapt îi îmbogățesc pe cei bogați prin munca lor. Dar odată cu instaurarea "orândurii socialiste" situația se va schimba pentru că mijloacele de producție vor deveni proprietate comună. Egalitarismul s-a realizat însă în sărăcie.

Viziunea sa revoluționară a dorit nu să schimbe o stare socială sau un regim, ci politica însăși, să schimbe temelile lumii din care trebuie să dispară religia, statul, clasele, omul depinzând doar de el însuși și de legile sociale pe care le va conștientiza. Paradoxal, partidele și statele socialiste care se revendică de la doctrina marxistă au produs un stat omnipotent care a urmărit totala absorbție a societății civile. După cum îl descrie și Orwell, este sistemul capabil să transforme oamenii în roboți lipsiți de doza minimală de conștiință.

Este Marx autorul moral al experimentului înfiorător numit comunism? În aceeași măsură în care Nietzsche este vinovat de genocidul nazist. Dintr-un punct de vedere am putea spune că ideile sale periculoase i-au făcut pe mulți să creadă că fenomenele sociale sunt perfect determinabile prin prisma profețiilor istorice. Prin faptul că i-a negat omului orice altă dimensiune în afara celei economice. Prin faptul că introduce concepția darwinistă în prim-plan, susținând conflictul ca singura cale de dezvoltare. Prin faptul că absolutizează planul politic și nu atribuie omului niciun fel de aspirații morale sau spirituale. Prin faptul că sistemul său a fost izvor de argumentare și credință oarbă pentru dictatori.

Cu toate acestea, Marx a rămas un om al ideii. A căutat un adevăr în onestitate intelectuală, după cum opinează Karl Popper, iar ca savant a fost un economist remarcabil. În universitățile occidentale este văzut ca unul dintre marii cugetători ai lumii, textele sale fiind recunoscute ca parte din moștenirea noastră culturală. Poate chiar și-a dorit fericirea semenilor, doar că utopia sa nu a reușit decât să transforme raiul visat într-un iad materializat. Dar materializat nu de Marx însuși, ci de radicalii ruși care și l-au însușit ca idol.

de raporturile dintre oameni în procesul de producție. Aceste contradicții se exprimă prin lupta de clasă, care este astfel motorul istoriei.

Marx a elaborat și o teorie a valorii: valoarea este expresia cantității de muncă conținută de un produs. "Plus-valoarea" reprezintă diferența dintre valoarea creată de muncitor în timpul muncii prestate și salariul primit, și reflectă astfel gradul exploatarea capitaliste.

Termenul de marxism se referă la ideile lui Marx așa cum au fost interpretate de Vladimir Ilici Lenin și de ideologiile oficiale ale statelor socialiste. Termenul de marxianism se referă la punctele de vedere ale lui Marx însuși, ceea ce ar fi crezut și afirmat el însuși, fără distorsionarea produsă de către interpretarea leninistă.

Karl Marx s-a născut ca fiu de burghezi și s-a căsătorit cu o aristocrată, dar a trăit mult timp ca pauper, fiind susținut financiar de capitalistul Engels. Marx se lauda a fi inspiratorul și eminența cenușie a Comunei din Paris, fără a avea însă merite reale în această privință. Guvernul german a cerut extrădarea lui Marx din Marea Britanie, dar prim-ministrul britanic a refuzat cererea. Puțin a lipsit ca Marx să fie asasinat de un agent secret german, în timp ce locuia la Londra.

Din punct de vedere religios, Marx a început drept creștin fidel, iar idealul comunist l-a îmbrățișat tot în calitate de creștin. Mai târziu a devenit ateu și a făcut Liga celor Drepti să apostatizeze de la credința creștină, rebotezându-o drept Liga Comuniștilor.

Gânditorul care a inspirat dictatorii

Inițial Marx a fost influențat de Hegel, de care însă se va dezice. Hegel considera istoria drept o succesiune de evenimente cu sens, care se înșiruie în conformitate cu dialectica internă. Spiritul lumii sau spiritul absolut intervine în istorie și prin ea își realizează devenirea și dobândirea conștiinței de sine. Realitatea nu este de neînțeles, ci dimpotrivă, în acord perfect cu rațiunea.

Pentru Marx însă subiectul istoriei sunt oamenii, nu realitatea divină care pentru el este un misticism. Realitatea concretă

Informația Zilei

ISSN 1222-4715

Director general - **D. Păcuraru**

Director editor: **Ilie Sălceanu**

Redactor șef suplimentele - **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

Sprijin neconținut a acordat Sătmarului natal. Așa, spre exemplu, s-a întâmplat în anul 1926 când și cu sprijinul lui Ștefan Mărcuș a fost organizat în orașul Satu Mare un muzeu etnografic.

PERSONALITĂȚI

Ștefan Mărcuș s-a impus ca tenor, autor și lider cultural timp de jumătate de veac

În prima jumătate a secolului trecut, viața culturală din Satu Mare și Bihor a fost marcată de activitatea de artist, publicist și (am zice azi) manager cultural a lui Ștefan Mărcuș din Hodișa, un om cu mare succes ca tenor de operă și catalizator al energiilor artistice ale românilor din zonă.

Cele mai importante date ale expoziției biografice ce urmează au ca sursă un excelent material realizat de Diana Kincses și Roxana Orha, acoperind toate fațetele carierei polyvalentului om de cultură sătmărean.

Anii de formare

Ștefan Mărcuș s-a născut la 8 ianuarie 1886 în satul Hodișa, comuna Socond, județul Satu Mare, într-o familie cu preocupări culturale și artistice deosebite, fiind îndrumat încă de pe băncile școlii și educat pentru a susține cauzele afirmării naționale. Vocația lui l-a îndreptat spre artă, vocea sa deosebită atrăgând atenția și astfel devenind prim solist al serviciilor divine și al serbărilor gimnaziale.

Ștefan Mărcuș a urmat gimnaziul la Liceul Premonstratens din Oradea. Prima clasă de liceu a urmat-o la Liceul Catolic din Satu Mare (azi Colegiul Național „Mihai Eminescu”). A trecut apoi pentru un an la Baia Mare, iar ultimele două clase de liceu le-a urmat la Beiuș. În acest important centru școlar și cultural al românilor din nordul Transilvaniei a și absolvit de altfel studiile liceale, în anul 1903.

Studiile muzicale le-a început la Școala de canto a lui Rakosi Szidi din Budapesta (1907-1908), continuându-le la Academia de Muzică din Viena (1908-1912). A urmat șapte semestre la Facultatea de Drept din Budapesta. A fost licențiat în Drept la Oradea (1927).

Liderul studenților români din Viena

La 24 ianuarie 1908 societatea „România Jună” a aniversat, în cadrul festiv, împlinirea unei jumătăți de veac de la Unirea Principatelor, prilej în care vocea strălucitoare a tenorului Ștefan Mărcuș a „împodobit programul cu mai multe melodii românești”. În vara aceluiași an a participat la serbările adunării generale a „Astreii” din Șimleu cântând în piesa „Moise Păcurarul” și la concertul din Oravița al Societății de Teatru Românesc din Transilvania.

S-a bucurat de asemenea și de aprecierea unei familii românești foarte bogate din Viena, Dumba, care i-a oferit o bursă, pentru a-și desăvârși studiile. Membrii acestei familii s-au numărat printre fondatorii Societății Academice „România Jună” și Conservatorului de muzică și artă dramatică din Viena.

Ștefan Mărcuș a organizat la serbările din Ajunul Anului Nou din 1909 o echipă de călușari formată din 13 persoane, el fiind vătaful, reușind să prezinte bătuta, brăul și călușarul. Costumele au fost împrumutate de la Reuniunea de cântări din Sibiu. Intrarea în scenă s-a făcut în ritmul imnului „Deșteaptă-te, române”. Datorită acestei prezentări frumoase a reușit să câștige pentru români premiul de onoare.



Grupul folcloric al Asociației „România Jună” din Viena, fondat și condus de Ștefan Mărcuș, a impus dansurile și cântecele românești în capitala imperiului

Student la Viena, a luat parte la mișcările studenților români din oraș, care îl aleg președinte al „României June” în anul 1911, fiind pentru mai mulți ani conducătorul studențimii române din capitala imperiului.

Cariera de tenor

La examenele de la finalul anului universitar 1909-1910, Ștefan Mărcuș și Ionel Crișan au cântat pe scena Operei Populare din Viena, în opera „Povestirile lui Hoffman”, fiind foarte apreciați de către presa vieneză.

A fost primul interpret al rolului Johnson din opera „La Fanciulla del West” de Puccini, pe scena teatrului german din Trappau unde a fost angajat. A cântat sub bagheta maestrului Richard Strauss la premiera operei „Feuerstnot”, care a avut loc la Opera Poporală din Viena, alături de celebra artistă Maria Jeritz, favorita lui Puccini. Sub bagheta cunoscutului Franz Schalk, prim dirijor la Opera Curții Regale, a interpretat cântece de Franz Liszt și Richard Strauss.

În anul 1913 Ștefan Mărcuș era angajat prim-tenor al Operei Germane din Teplitz. În octombrie acesta primea o scrisoare de la Casa Regală din România prin care era invitat să concerteze alături de Societatea „Carmen”, urmând ca în 9, 11 și 13 decembrie să susțină concerte la București.

Reintors în Transilvania, alături de Aca de Barbu, Ionel Crișan, Ioan Brăilă, formează trupe artistice, organizând turnee și concerte în toate orașele ardelenice. Ștefan Mărcuș, prin vocea sa cultivată, a făcut cinste artei noastre interpretative, contribuind la creșterea prestigiului ei. Vocea tenorală și înfățișarea sa te cucereau „pe nesimțite”, asigurându-i un succes deplin. Apariția sa a fost elogios comentată de ziarul român, maghiar și germane ale vremii. Din repertoriu nu lipseau creațiile culte românești.

În timpul războiului a construit fu-



Ștefan Mărcuș a devenit unul din cei mai importanți soliști de operă din spațiul de limbă germană, cântând în opere recent compuse de Strauss sau Puccini

nicularul de la Monte San Michele. După terminarea războiului a mers din Italia în Viena mai mult pe jos și călare. Reintors de pe front în 1918 cu rangul de căpitan de geniu, se pune la dispoziția Consiliului Național Român din Viena, lichidând materialul tehnic.

Activitatea administrativă

În anul 1919 a preluat conducerea poliției din Oradea, contribuind în mod efectiv la unificarea serviciului polițienesc din toată țara. Aici și-a completat examenele juridice, luându-și licența la Academia de Drept din Oradea.

În 1920 a fost numit director executiv al Operei Române din Cluj, însă

niciodată nu a putut să își ocupe postul. În ianuarie 1924, după succesul avut la Curtea de Casație, a fost numit inspector al artelor și teatrelor. Postul ocupat a fost sîstat în decembrie 1925. S-a alăturat faimoasei campanii pentru înființarea Teatrului de Vest, inițiată de revista „Familia”, prin sîrguința lui M.G. Samarineanu S-a distins ca un activ membru al „Astreii”. În 20 iunie 1926 a fost ales în comitetul orădean al Asociației.

Sprijin neconținut a acordat Sătmarului natal. Așa, spre exemplu, s-a întâmplat în anul 1926 când și cu sprijinul lui Ștefan Mărcuș a fost organizat în orașul Satu Mare un muzeu etnografic. La 24 ianuarie 1930, viața culturală a Sătmarului a fost fericit între-

gîtă de apariția „Societății tinerilor sătmăreni”. La această festivitate a participat și Ștefan Mărcuș în calitate de fiu al locului.

În anul 1939 Ștefan Mărcuș părăsea Oradea, fiind avansat în funcția de inspector al Artelor și Teatrelor pentru Transilvania și Banat. Biroul său se afla în Rezidența Regală a Ținutului Someș, adică în Cluj. Intelectualitatea românească din Oradea a ținut să îi sărbătorească pe Ștefan și Ritta Mărcuș, cât și pe fiica lor, Lia. În Cluj, Ștefan Mărcuș a rămas până la cedarea Ardealului de Nord, în 30 august 1940.

După Dictatul de la Viena Mărcuș se refugiază la Timișoara, fiind inspector cu probleme ale teatrului în Banat.

Ștefan Mărcuș a decedat la 18 mai 1953 în Cluj-Napoca, unde a locuit în ultimii săi ani alături de fiica sa, soprana de succes a Operei Române.

Realizări publicistice

Ștefan Mărcuș s-a remarcat și pe tărâm literar ca autor al unei prodigioase opere, încă înainte de Marea Unire, prin lucrarea „Problema teatrului românesc”, apărută la Arad în anul 1912. O atenție specială a acordat spațiului în care a văzut lumina zilei, ținutul Sătmarului, căruia i-a dedicat două lucrări consistente, de referință și în zilele noastre: „Din trecutul Sătmarului” (Minerva, Baia Mare, 1932) și „Sătmar. I, Fragmente istorice și culturale. Aspecte sociale” (Tipografia Românească, Oradea, 1937). „Bihorul strajă la hotare”, lucrare realizată în colaborare în anul 1933, și „Muzică și teatru în Bihor”, apărută în anul 1935, sunt două lucrări dedicate orașului în care Ștefan Mărcuș și-a desfășurat viața între cele două războaie mondiale, Oradea.

„Thalia Română. Contribuții la Istoricul Teatrului Românesc din Ardeal, Banat și Părțile Ungurene, vol. I”, este lucrarea pe care a publicat-o în urbea care l-a găzduit în timpul celei de-a doua conflagrații mondiale, după sfârșirea carea granițelor țării, Timișoara. Volumul a apărut în anul 1945 și, aidoma lucrării dedicate Sătmarului, se dorea a fi doar un prim volum. Pe lângă lucrările antume ale lui Ștefan Mărcuș, se pare că au rămas mai multe manuscrise în urma sa, printre care și „Treizeci de ani de cultură 1905-1935”.

Împreună cu A. P. Bănuț a redactat o revistă teatrală intitulată „Programul nostru”, care urmărea să facă cunoscute publicului piesele care urmau a fi jucate, și să facă cunoscut fenomenul teatral unui public cât mai larg. Altă colaborare a lui Ștefan Mărcuș o găsim în paginile revistei „Sentinela”. În unele articole, Ștefan Mărcuș își ascundea adevărata identitate, semnând cu pseudonimul „Codreanu”, fapt ce denotă că nu și-a uitat rădăcinile natale codrenești.

Una dintre cele mai importante contribuții ale sale la publicistica românească este editarea cotidianului „Vestul Românesc” care a apărut între 12 aprilie 1923 și 6 mai 1924, la Oradea. Aici semna articole din domeniul artelor spectacolului.

A consemnat Vasile A.

TRADIȚII

Cu toate că tradiția se mai respectă și în Baia Sprie, cea mai celebră e "Sâmbra Oilor" organizată în Pasul Huta, comuna Certeze, deoarece aici în Țara Oașului autoritățile comuniste nu au reușit să naționalizeze proprietățile oșenilor, astfel încât aceștia au continuat să lucreze pământurile lor și păstrează cu încăpățănare tradițiile lor. Anul acesta evenimentul se desfășoară pe 6 mai și va reuni, la fel ca în fiecare an, mii de locuitori din județele Satu Mare și din Maramureș. De asemenea, mulți dintre oșenii plecați la muncă în străinătate și-au amânat plecarea până după sâmbra.

Sâmbra Oilor, unul dintre cele mai apreciate evenimente din țară, cu tradiție de 62 de ani

Oșenii care au oi se întâlnesc la stână și serbează plecarea turmelor către pășunile de la munte

Oșenii marchează în acest sfârșit de săptămână cel mai important eveniment tradițional al lunii mai. Ca în fiecare an, înainte de a începe perioada pășunatului, aceștia participă la "Sâmbra Oilor", cea mai mare serbare câmpenească, legată de ocupația tradițională a păstoritului, serbare ce se desfășoară anual și care simbolizează venirea primăverii și ieșirea oilor la păscut.

Chiar dacă în cele mai multe zone această tradiție s-a cam pierdut din cauza faptului că tinerii sunt plecați în străinătate, în zona comunei Certeze această tradiție se păstrează cu sfințenie. Sunt zone în care localnicii îi spun "Ruptul Sterpelor", adică separarea și numărarea oilor ca și măsurarea laptelui de către ciobanii care pornesc cu turmele spre pajiștile din munți. În esență, obiceiul e același: ciobanii își urcă oile la munte, unde, după primul muls, se cântărește cantitatea de lapte dată și se împarte la numărul de proprietari, astfel încât se va ști cât caș, câtă brânză și câtă urdă va primi fiecare pe parcursul acestui an.

Termenul "sâmbra" semnifică o înțelegere, o reglementare gospodărească, un protocol asupra treburilor majore ale oieritului. Încă de la Sfântul Gheorghe și până la sărbătoarea Sf. Constantin și Elena, crescătorii de oi din toate cele 23 de sate oșenești se adună în fiecare localitate pentru a stabili împreună unde vor face stănele în acel an, cine le va fi baci și pe cine vor angaja să le păzească pe timpul pășunatului.

Oșenii și-au păstrat cu încăpățănare tradițiile, de-a lungul anilor

Cu toate că tradiția se mai respectă și în Baia Sprie, cea mai celebră e "Sâmbra Oilor" organizată în Pasul Huta, comuna Certeze, deoarece aici în Țara Oașului autoritățile comuniste nu au reușit să naționalizeze proprietățile oșenilor, astfel încât aceștia au continuat să lucreze pământurile lor și păstrează cu încăpățănare tradițiile lor. Anul acesta evenimentul se desfășoară pe 6 mai și va reuni, la fel ca în fiecare an, mii de locuitori din județele Satu Mare și din Maramureș. De asemenea, mulți dintre oșenii plecați la muncă în străinătate și-au amânat plecarea până după sâmbra.



Ciobănași pe Vârful Pietrișului, în satul Racșa (din colecția Ioniță G. Andron)

Plecarea turmelor către pășunile de la munte

În cadrul evenimentului, oșenii care au oi se întâlnesc la stână și serbează plecarea turmelor către pășunile de la munte, nu înainte de a măsura însă laptele pe care fiecare oie îl dă pentru a stabili cât îi revine fiecărui cioban și fiecărui proprietar de oi pentru că pe perioada pășunatului fiecare trebuie să își primească cantitatea de lapte.

"Din păcate azi e cam greu de găsit ciobanii pentru că tinerii nu mai își doresc să aibă grijă de oi. Este destul de greu și nu este profitabil, comparativ cu suma de bani pe care băieții o pot câștiga la muncă în străinătate. Mai mult din familie ne împărțim pentru că ne ocupăm de mult timp cu asta, pe mine părinții m-au dus de la patru ani în stână. La sâmbra tradițională se iau oile pe rând și se mulg, după care laptele se măsoară și se stabilește cât îi revine fiecărui proprietar de oie. La noi în Moiești se dau trei măsuri de lapte pe fie-

care cap de oie care e bună de lapte, adică 45 de litri de lapte", povestește Vasile Moiş.

Cum se desfășoară sâmbra?

Înainte însă, pentru ca animalele să fie sănătoase și să dea lapte mult, sunt binecuvântate de preot. Există credința că prin această binecuvântare se țin departe animalele prădătoare, dar și evenimentele nefericite care ar putea apărea pe perioada pășunatului. Ciobanii spun că nu acesta este secretul pentru că oile să dea mult lapte, ci mai degrabă faptul că fiecare cioban dezmiardă mioarele. Din laptele lor gospodarii vor face caș și alte soiuri de brânză. Rețeta nu este complicată, dar este secretă. Șase litri de lapte la un kilogram de caș. Pentru a face un caș de calitate punem laptele la foc și avem răbdare până ajunge la 40 de grade și îl ținem pe foc aproximativ 45 de minute, apoi îl batem, îl strângem laolaltă cu mâna, iar strânsul se face pentru a ieși zerul, îl luăm cu strecura, îl frământăm de două sau de trei ori și punem totul

să se strecoare", spune Vasile Moiş.

Gălețile de muls sunt și ele pregătite: li se pun flori de primăvară la urechile tortii, amestecate cu buruieni descântate (leuștean, pelin, urzică, salcie, usturoi), iar la interior se aruncă câte o monedă, pentru cinstirea păcurarului. Din primul lapte al stănei se prepară un caș care se împarte între proprietarii stănei. Cât timp bărbații au fost ocupați cu mulsul și măsuratul laptelui, femeile au așternut pe iarba de lângă stână fețe de mese, iar pe ele au desfăcut bucatele și băuturile aduse de acasă.

Bucate alese servite invitaților

Fiecare familie de oieri își poate invita la sâmbra rudele, astfel că nu doar bărbații au de lucru cu mulsul oilor și măsurarea laptelui, femeile pregătesc cu o zi înainte, dar și în stână bucate tradiționale precum colacul oilor, plăcinte, umplutura de miel și șoldul de porc atent rumenit. Și pentru că în Țara Oașului nimeni nu gustă din preparate până nu bea un pahar de pălincă,

gospodinele au grijă ca fiecare invitat să aibă la îndemână băutura din prune.

"Prima dată fiecare gospodină pregătește colacul oilor care seamănă cu pasca, dar care are o gaură la mijloc și e puțin mai mare, apoi se fac florile pe deasupra. Nu există sâmbra de la care să lipsească acest colac. Apoi de la masă nu lipsesc cozonacul cu brânză, cu nucă, cu rahat, umplutura de miel și șoldul de porc care sunt făcute după rețetele învățate de la bunici. Fiecare se servește cu ce îi place, însă la noi nu există oșan căruia să nu îi placă să mănânce tradițional", mărturisește Viorica Moiş.

Pe timpul cât se mănâncă, ceterașii cântă și țâpuresc.

Până la căderea serii, uneori cei prezenți petrec, fiecare în felul său: unii și deapănă amintirile despre viața la stână și întâmplările petrecute cu alți ani în urmă, iar cei tineri cântă și joacă.

Sâmbra Oilor, după mai bine de șase decenii

Având în vedere că acest obicei a supraviețuit și în perioada comunistă, oșenii au transformat obiceiul sâmbrei în festival. De mai bine de șase decenii încoace, sâmbra se organizează sub forma unui festival folcloric, o serbare câmpenească care are loc anual pe drumul șerpuitor care unește Țara Oașului de Maramureș, în Pasul Huta. Mii de persoane participă an de an la acest eveniment care se desfășoară anul acesta duminică, 6 mai. Locuitorii zonei și nu numai se vor putea bucura și de această dată de un program bogat și diversificat. Și în acest an, organizatorii "Sâmbrei Oilor" vor pregăti pentru participanți o mulțime de surprize. Anul acesta pe scenă va urca și îndrăgitul interpret de muzică populară Gheorghe Turda, din Săpânța.

Printre invitații acestei ediții se numără Irina Man și Grupul din Bixad; Petre și Petrică Zele; Maria Petca Poptean și Ansamblul Măgura din Târșolt; Petrică Mușșan; Ansamblul Folcloric „Oașul” și Maria Tripon din Negrești-Oaș; Ansamblul Folcloric „Tulnicul” din Maramureș; invitat special Gheorghe Turda; Ansamblul Folcloric al Județului - "Doruri Sătmărene" și Palatul Copiilor Satu Mare; Ansamblul Folcloric „Florile Târșolt”; Ansamblul Folcloric „Cununița Năzdrăvană”; Georgiana - țâpuritoarea Oașului; Mihai Zele și Ansamblul Țara Oașului; Ansamblul Florile Turțului; țâpuritoarele din Batarci - Maria Hosu; Grupul de țâpuritoare din Racșa.

Se spune că Raiul coboară pe pământ în luna lui Florar

Din cele mai vechi timpuri, bătrânii au fost atenți la sărbătorile din luna mai, ale căror tradiții le-au păstrat cu sfințenie.

Mai ales că, în luna lui Florar, când înverzește totul, se spune că Raiul coboară pe pământ.

Pe 6 mai împodobiți casa cu ramuri de nuc și stejar

Potrivit tradiției, ziua de 6 mai este destinată sărbătorii Lurea. În această zi, toată lumea trebuie să aibă casa împodobită cu ramuri de stejar sau nuc, pentru ca locuința să fie ferită de ghinioane, durere, boli și blesteme. Există și zone în România unde



Pe 6 mai nimeni nu are voie să muncească la câmp, în grădină, iar gospodinele nu spală și nu cos. Ziua lui Lurea se cinsteste cu petreceri câmpenești la iarbă verde

fetele împodobesc pe data de 5 mai cununi de flori cu care sunt împodobite apoi ferestrele și ușile caselor. În ziua lui Lurea, superstiția spune că bărbații să se arunce în cel mai apropiat râu, în care înainte au fost aruncate cununile de flori.

Pe 6 mai nimeni nu are voie să muncească la câmp, în grădină, iar gospodinele nu spală și nu cos. Ziua lui Lurea se cinsteste cu petreceri câmpenești la iarbă verde.

De sărbătoarea sfântului Gherman, nimeni nu are voie să se pieptene

O altă sărbătoare mare din luna mai are loc pe data de 12 mai. Este momentul când este cinstit sfântul

Gherman, patronul vietăților, sărbătoare care trebuie ținută pentru ca oamenii să fie feriți de furtuni și grindină. Tradiția spune că pe 12 mai, nimeni nu are voie să-l supere pe sfântul Gherman și, în consecință, nu se muncește la câmp, nu se spală, nu se coase și femeile nu au voie să se pieptene.

Nici în ziua de 21 mai, de Graur, oamenii nu muncesc pentru că alfel vor avea parte de mari pagube. Tot cu cinste și fără muncă este celebrat și Ioan Fierțe Piatră, pe 25 mai, altfel se crede că aduce în viață dureri, boli și grele cumpene.

Mai multe despre obiceiurile la români, din luna mai, veți putea citi în numerele următoare.

Crema de gălbenele este o minune a naturii, având proprietăți antiinflamatoare și de calmare a mâncărimei. Ca adjuvant în medicina clasică, crema de gălbenele ameliorează micozele și are rol antiseptic la nivel vaginal.

SĂNĂTATE

Remedii la îndemână pentru abcese

Un furuncul este o infecție profundă în piele, care provoacă roșeață, durere, tumefiere și puroi. Furunculele se dezvoltă în general atunci când bacteriile numite stafilococi invadează organismul printr-o leziune deschisă a pielii, printr-



o glandă sudoripară înfundată sau din cauza unui fir de păr crescut în interior. Sistemul imunitar al organismului trimite acolo celule albe (leucocite) care se adună sub formă de puroi pentru a lupta împotriva bacteriilor. Un abces plin cu puroi începe să crească sub piele, manifestându-se roșu și dureros. Uneori organismul resoarbe puroiul și furunculul se retrage; alteori, acesta se dezvoltă ajungând să arate ca un vulcan gata de erupție, pentru ca în câteva zile să dreneze și să dea înapoi.

În opinia unor dermatologi, aplicarea unei comprese calde pe un furuncul poate să fie cea mai bună soluție. Căldura va stimula furunculul să formeze un cap, să dreneze și să se vindece mai repede. La primul semn de furuncul puneți pe el o compresă de flanel umedă și caldă timp de 20-30 de minute de 3-4 ori pe zi. În cadrul fiecărei reprize schimbați-o de câteva ori pentru a o menține caldă. De asemenea, este bine de știut, că poate să dureze între 5-7 zile până când furunculul se sparge de la sine. Asigurați-vă că nimeni altcineva nu folosește respectiva bucată de flanel. Este important să continuați aplicarea de comprese calde încă 3 zile după ce furunculul se sparge deoarece trebuie să drenați tot puroiul din țesuturi.

Conform tradiției multe leacuri pentru furuncule se găsesc chiar în raftul cu legume. Următoarele remedii, recomandate de fitoterapeuți constituie variații pe tema compresei calde descrise mai sus. Aceste remedii ar trebui înfășurate într-o bucată de mătase și schimbate la câteva ore. Puteți încerca cu: o felie de roșie încălzită; o felie de ceapă crudă; usturoi zdrobit; frunzele exterioare ale unei verze albe sau un pliculeț de ceai folosit.

Unele furuncule au nevoie de atenția medicului. Dacă bacteriile dintr-un furuncul pătrund în fluxul sanguin, se ajunge la septicemie. Medicii spun că nu trebuie stoarse furunculele din jurul gurii sau al nasului deoarece infecția poate urca ușor la creier.

Între furunculele care ar trebui tratate de medic se numără acelea care: se află sub braț sau pe abdomen, îndeosebi dacă recidivează; apar pe sân în perioada de alăptare; sunt foarte sensibile sau dureroase; apar sub pielea groasă, cum este cea de pe spate; apar la o persoană foarte tânără, foarte în vârstă sau bolnavă.

Trebuie să vă prezentați la medic, deoarece se poate ca infecția să se fi răspândit dacă de la furuncul pornesc vergeturi roșii, ca niște raze sau dacă aveți oricare dintre următoarele simptome: temperatură ridicată, frisoane la nivelul ganglionilor limfatici sau dacă aceștia s-au inflammat.

Persoanele suferinde de diabet sunt în mod deosebit predispuși la a face furuncule periculoase și pot necesita antibiotice. Furunculele recurente pot, de asemenea, să reprezinte primul semn al unui diabet în evoluție sau ocazional, al altor boli grave.

Suplimente alimentare 100% Naturale "Hypericum Impex"

Sunt indicate persoanelor cu trigliceride și colesterol ridicat

Atunci când rezultatele analizelor de laborator arată că aveți probleme cu colesterolul, iar trigliceridele au o valoare ridicată, o cură de tratament cu sevă de mesteacăn și extracte din plante poate să vă fie de un real folos.

După cum precizează specialiștii de la Hypericum Plant este important să cunoaștem îndeaproape proprietățile sevei de mesteacăn și cum putem să o folosim pentru ameliorarea problemelor de sănătate mai sus enunțate și nu numai.

Bioflavonoidele și ceilalți compuși activi din Seva de mesteacăn sau extractul uscat din seva de mesteacăn alături de extractele integrale din plantele medicinale din produsul Hipocolesterolemiant, stimulează producția de HDL („colesterol bun”) și o inhibă pe cea de LDL („colesterol rău”).

Ajută la fluidizarea sângelui și la normalizarea circulației sangvine prin proprietățile vasodilatatoare și coronarodilatatoare. Favorizează reglarea naturală a metabolismului general. Acțiune hipocolesterolemiantă, hipotensivă, antiinflamatoare, astringentă, diuretică și depurativă.

De asemenea, produsul Natural Statine forte este un extract natural din plante care are proprietăți hipocolesterolemiantă fără efectele secundare caracteristice statinelor de sinteză (



ex.Crestor sau Sortis, etc). Contribuie la reglarea echilibrului dintre cele două tipuri de colesterol (HDL și LDL). Ajută la normalizarea trigliceridelor din sânge. Stimulează circulația sangvină și creșterea aportului de oxigen la nivelul țesuturilor prin participarea la fluidizarea sângelui. Favorizează buna funcționare a sistemului nervos și dezvoltarea funcțiilor cerebrale. Acțiune hipocolesterolemiantă, hipolipemiantă, antiagregantă plachetară, hipotensivă, antiinflamatoare și tonică asupra funcțiilor cerebrale.

Tratamentul recomandat de specialiștii Hypericum plant este următorul:

Dimineața înainte de masă: 50 ml Sevă de mesteacăn sirop în 150 ml apă plată sau după caz 3 capsule extract uscat sevă de mesteacăn, împreună cu 3 capsule de Hipocolesterolemiant.

Prânz: 3 capsule Hipocolesterolemiant cu 3 capsule Natural Statine forte înainte sau după masa.

Seara: înainte de culcare 3 capsule Natural statine forte cu 50 ml Sevă de mesteacăn sirop în apă sau 3 capsule Sevă mesteacăn extract concentrat.

Acest tratament trebuie urmat 20 zile cu 10 zile pauză. Rezultatele nu întârzie să apară. Dacă colesterolul total și trigliceridele au încă valori destul de mari, trebuie repetată cura.

Crema de Gălbenele, un adevărat miracol al naturii!

Crema de gălbenele are o formulă holistică ce are la bază compuși naturali activi, cu o biodisponibilitate foarte mare, ce acționează sinergic completându-se și potențându-se reciproc, rezultatul fiind o piele: hidratată, energizată, detoxifiată și întinerită.

Săpunurile și anumite geluri de igienă intimă au în compo-

nența lor substanțe ce pot irita pielea din zonele intime. Crema de gălbenele este o minune a naturii, având proprietăți antiinflamatoare și de calmare a mâncărimei. Ca adjuvant în medicina clasică, crema de gălbenele ameliorează micozele și are rol antiseptic la nivel vaginal.

Practic ingredientele active extrase din florile de gălbenele care se regăsesc în crema de gălbenele în general nu au reacții adverse, dar pentru că fiecare om este unic, la începutul tratamentului crema de gălbenele trebuie testată. Evident tratamentul se oprește dacă crema produce reacții cutanate adverse.

Crema de gălbenele se poate folosi pe pielea bebelușilor încă de la 1 an.

Crema de gălbenele este cel mai des folosită pentru a grăbi vindecarea rănilor, a tăieturilor, arsurilor de gradul întâi, zgârieturilor, dar și pentru tratarea ulcerelor varicoase și a vânătăilor. Există cercetări care demonstrează că utilizarea cremei de gălbenele grăbește procesul de vindecare al diferitelor tipuri de răni și că mecanisme-

le de acțiune includ creșterea fluxului sangvin la locul plăgii, încurajarea sintezei de collagen și stimularea dezvoltării epidermului de neo-formație (a pielii noi), dar și a țesutului conjunctiv. Crema de gălbenele este incredibil de bună pentru tratarea coșurilor, a acneei sau a altor probleme ale pielii. Aceasta are efect antibacterian, antiseptic și cicatrizant. Este, de asemenea, foarte utilă în cazul arsurilor provocate atât de razele puternice ale soarelui, cât și de cele provocate de foc.

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.**

**Sediul: Baia Sprie, str. Gutinului, nr. 3A,
Maramureș, România
Tel/fax: 0262.271.338 ; 0262.372.695
Tel comenzi: 0262.263 048
E-mail: office@hypericum-plant.ro sau
hypericumimpex@yahoo.com
Pentru mai multe informații cu privire la produsele noastre și pentru oferte, vă rugăm să accesați site-ul:
www.hypericum-plant.ro**



Menopauza timpurie poate influența memorarea

Vârsta la care se instalează menopauza ar putea influența capacitatea de memorare a femeilor. Recent a fost dat publicității un studiu britanic care arată că acele femei la care menopauza se instalează la vârste mai târzii ar putea avea un avantaj în ceea ce privește memoria, pe măsură ce îmbătrânesc. Cercetarea s-a realizat de-a lungul a câtorva decate și a urmărit starea a peste 1300 de femei. Unul din rezultatele studiului indică faptul că acele femei care au intrat la menopauză cu 10 ani mai târziu decât semenele lor au fost capabile să-și amintească un cuvânt în plus dintr-un test de 15 cuvinte în fiecare an în care au înaintat în vârstă, notează școalapacientilor.ro

În schimb nu a fost depistată nicio asociere între momentul menopauzei și viteza de procesare a gândurilor. S-a constatat că memoria cuvintelor s-a menținut indiferent dacă femeile au trecut terapie de substituție hormonală după instalarea menopauzei. Femeile la care menopauza apare normal – nu din cauza vreunei intervenții medicale sau chirurgicale – se confruntă, de obicei, cu acest aspect între 45 și 55 de ani. La participantele studiului, vârsta medie de apariție a menopauzei a fost de 51 de ani. Ele au efectuat acest test de 4 ori între 43 și 69 de ani.

Echipa de cercetători a anunțat că va continua studiul pentru a depista o posibilă legătură între instalarea menopauzei și riscul de demență. Unele dintre femeile incluse în studiu efectuează radiografiile craniene detaliate și teste cognitive pentru a depista semnele timpurii ale demenței. Studii anterioare nu au arătat vreo legătură între instalarea târzie a menopauzei și scăderea riscului de demență. Autorii studiului susțin că declinul cognitiv asociat cu menopauza are cumva legătură cu lungimea perioadei în care o persoană își menține statusul hormonal din timpul perioadei reproductive. Totuși, este nevoie de mai multe cercetări pentru a demonstra această teorie, au spus experții, care au adăugat că legătura dintre gen și boala Alzheimer este una complexă și influențată de mulți factori. Iar descoperirea acestor factori și transformarea lor în terapii este critică.

Berea poate controla nivelul de colesterol

Colesterolul mărit (hipercolesterolemia) este un factor de risc cardiovascular și poate afecta toate grupele de vârstă. Instalarea acestuia poate fi prevenită printr-o alimentație sănătoasă și un stil de viață activ care include exerciții fizice. Chiar și băuturile, inclusiv cele slab alcoolizate, pot contribui la menținerea unui stil de viață sănătos. În această categorie se încadrează și berea, care atunci când este consumată cu moderație (330 ml/zi/femei și 660 ml/zi/bărbați) poate crește nivelul colesterolului bun, având în același timp capacitatea de a reduce colesterolul de tip LDL, cel rău, arată o cercetare realizată de Centrul de studii despre bere, sănătate și nutriție. Îmbunătățirea tranzitului intestinal este unul dintre cele mai cunoscute beneficii ale fibrelor, însă la fel de important pentru organism este și creșterea concentrației de lipoproteine cu densitate înaltă, cunoscute sub denumirea de colesterol HDL sau colesterol „bun”. Responsabili pentru reducerea colesterolului din sânge sunt beta-glucanii din orz care se găsesc adesea în bere, nivelurile variind în funcție de procesul de fabricare a berii.

Berea are 0% colesterol, iar alături de o dietă variată și atunci când este consumată în cantități moderate, poate chiar scădea riscul de boli cardiovasculare, asociate în mod direct cu un nivel crescut al colesterolului LDL, cel rău.

REȚETE

Preparatele din flori de salcâm au acțiune antispastică

Majoritatea populației percepe salcâmul ca fiind o specie forestieră utilizată în mod special pentru foc, un arbore folosit pentru fixarea terenurilor nisipoase, nu în ultimul rând, ca un deosebit de bun furnizor de nectar pentru albine, în perioada înfloritului.

Nu întâmplător, apicultorii au denumit culesul la salcâm - "marele cules", fiind unul dintre cele mai importante de parcursul unui an. Sunt puțin cei care cunosc și valențele curative ale florilor de salcâm în mod special. Fie că suferi de migrenă, de o criză de ulcer sau de constipație, fie că te confrunți cu stări de anxietate sau cu accese de tuse, florile de salcâm sunt aliați de nădejde în combaterea tuturor acestor probleme.

Migrenele cauzate de stres

"Muntele" de probleme pe care trebuie să le rezolvăm zi de zi își pun amprenta asupra sănătății. Dar infuzia preparată din florile de salcâm are darul să liniștească, să calmeze, să combată stresul și migrenele apărute pe fond de oboseală. Aceasta se prepară din trei lingurițe de flori uscate de salcâm care se lasă zece minute într-o cană cu apă clocotită. Se beau câte două căni de infuzie în fiecare zi, îndulcită, de preferat, cu miere de salcâm. Cura se face timp de o lună. Salcâmul este foarte bun și pentru înlăturarea stărilor de greață care însoțesc episoadele de migrenă.

Florile de salcâm sunt un antitusiv eficient. Dintre substanțele active importante, doi compuși specifici, robinina și acacina, împreună cu uleiul volatil, calmează crizele puternice de tuse convulsivă. Se beau zilnic câte două-trei căni de infuzie caldă, preparată din flori de salcâm, îndulcită cu miere polifloră sau de salcâm, aceasta din urmă având și efecte emoliente. Persoanele alergice la salcâm trebuie să manifeste prudență în folosirea florilor.

Adăugate în salatele de fructe, florile de salcâm s-au dovedit un remediu savuros și eficient în cazul insomniilor. Salata-somnifer se prepară din două mere, trei linguri de flori de salcâm, două lingurițe de miere de salcâm și cinci-șase linguri de apă plată. Se rad merele, se adaugă mierea, apoi se desprind florile de salcâm de pe tija plantei și se amestecă în această compoziție. Ultimul ingredient, apa plată, încălzită puțin, se toarnă în salată și se amestecă foarte bine cu o lingură de lemn sau de sticlă, pentru a evita oxidarea compoziției. O salată de acest fel se consumă zilnic, timp de o lună. De asemenea, insomniile se tratează și prin consumul florilor de salcâm în stare proaspătă. La micul dejun se iau două linguri de flori de salcâm amestecate cu două lingurițe de miere. Persoanele care se confruntă cu tulburări de somn trebuie să-și facă provizii de flori proaspete de salcâm, pe care să le păstreze în congelator, în pungi de hârtie, apoi învelite în plastic. Cei care au probleme frecvente de somn vor consuma flori de salcâm amestecate cu miere, timp de o lună. Tratatamentul reduce accesele de mânie sau de iritare.

În tratamentul gastritelor hiperacide și al ulcerului gastric sau duodenal, se ia câte o linguriță cu pulbere de flori de salcâm, de două-trei ori pe zi, mai ales înainte de masă. Cura trebuie să dureze minimum o lună și se poate repeta după o pauză de 21 de zile. În cazul constipației, pasta de flori de salcâm are efecte garantate. Aceasta se prepară din zece linguri de flori de salcâm uscate, mărunțite și amestecate cu cinci linguri de miere. Din acest amestec se ia câte o linguriță dimineața, pe stomacul gol, șase-opt săptămâni.

Preparatele obținute din flori de salcâm au acțiune sedativă și antispastică la nivelul musculaturii netede gastrice. De aceea, se folosesc în dureri abdominale, în gastrite hiperacide, în boala de reflux și în ulcerul duodenal. De asemenea, florile de salcâm au acțiune sedativă la nivelul sistemului nervos central, reduc nivelul stresului.

Text selectat și adaptat de Ioan A.

"Muntele" de probleme pe care trebuie să le rezolvăm zi de zi își pun amprenta asupra sănătății. Dar infuzia preparată din florile de salcâm are darul să liniștească, să calmeze, să combată stresul și migrenele apărute pe fond de oboseală. Aceasta se prepară din trei lingurițe de flori uscate de salcâm care se lasă zece minute într-o cană cu apă clocotită. Se beau câte două căni de infuzie în fiecare zi, îndulcită, de preferat, cu miere de salcâm. Cura se face timp de o lună. Salcâmul este foarte bun și pentru înlăturarea stărilor de greață care însoțesc episoadele de migrenă.

Ciorbă falsă de burtă cu picioare de porc



Ingrediente:

O ceapă mai mare, un morcov, 2-3 bucăți de picioare de porc (circa 1 kg), un gogoșar murat, roșu și cărnos, o jumătate căpățână de usturoi, 300 g smântână, un gălbenuș de ouă (sau o lingură de făină), sare, piper, puțin oțet sau borș, ulei.

Mod de preparare:

Picioarele de porc, tăiate în două se fierb, se lasă să se răcească, iar partea cărnosă de ia de pe oase și se taie fâșii. Morcovul și ceapa se răzuiesc mărunt. Se călesc în 3-4 linguri de ulei, apoi se sting cu circa 2 l de apă, ori preferabil cu o supă preparată din oase de vită. Se taie și gogoșarul și se adaugă la supă. Usturoiul se pisează, jumătatea se adaugă la supă odată cu carnea, iar res-

tul chiar la urmă, sau la servire, sub forma unui mujdei simplu (usturoi pisat, sare, apă, oțet). Când ingredientele sunt aproape gata fierte, se adaugă și carnea tăiată fâșii, asemenea bucăților de burtă. Smântâna se amestecă cu gălbenușul sau cu făină, iar dacă folosiți făină se mai adaugă puțină apă, până când devine ușor lichidă. Dacă supă va fi îngroșată cu ouă, la amestecul de smântână și gălbenuș se adaugă treptat câteva linguri de supă fierbinte, apoi compoziția se toarnă în supă și nu se mai fierbe mai departe, dar dacă folosiți făină, după ce ați adăugat îngroșeala supă se mai lasă câteva minute la fiert. La servire se oferă cu ardei iute și smântână.

Tartă cu vișine timpurii



Ingrediente:

O jumătate de kg de vișine timpurii, fără sămburi, un borcanel de gem de vișine sau de cireșe (340 g), o ceașcă de zahăr, o jumătate de ceașcă de ulei, o jumătate de ceașcă de cacao, o linguriță de scorțișoară pudră, 3 cești de făină, o linguriță de esență de vanilie, un plic de praf de copt, coaja rasă a unei portocale, zeama de la un sfert de lămâie, puțină sare, zahăr pudră vanilat pentru ornat.

Mod de preparare:

Într-un vas mai mare gemul se amestecă cu o cană de apă caldă. Se adaugă și zahărul și se amestecă bine, până când zahărul se topește complet. Cuptorul se încălzește și se pregătește tava în care se va coace tarta, fie căptușită cu hârtie de copt, fie unsă cu unt

Milkshake rece cu căpșuni



Ingrediente:

150g de căpșuni proaspeți, 2-3 linguri de miere (eventual zahăr), un plic de zahăr vanilat, 300 ml lapte, 100 g înghețată de căpșuni sau de vanilie.

Mod de preparare:

Căpșunile se curată, se spală și se lasă să se scurgă, apoi se așează în paharul mai adânc al robotului de bucătărie. Se adaugă mierea (sau zahărul),

zahărul vanilat și înghețata proaspăt scoasă de la congelator. Se mixează până când devine omogenă, apoi se adaugă și laptele, eventual, dacă mai este nevoie, se mai îndulcește puțin, se mixează din nou, se toarnă în două pahare, se ornează cu fructe proaspete sau cu frunze de mentă și se servește imediat. Dacă vă place, se poate servi cu spumă de frișcă.

Ciuperci umplute



Ingrediente:

12 bucăți de ciuperci albe (champignon), cu diametrul de circa 7-8 cm, 3 ouă, o ceapă, o roșie, un ardei gras, 2 linguri de pesmet foarte fin, 5-6 linguri de ulei, 100 g de cașcaval răzuțit, sare, piper, oregano.

Mod de preparare:

Ciupercile se curată, iar codițele se taie mărunt. Ceapa mărunțită și ardeiul tăiat mărunt se călesc în ulei, se adaugă codițele de ciuperci și roșia bucățită, iar când și acestea s-au călit se adaugă 2 ouă bătute în prealabil. Când toată compoziția s-a solidificat coresponzător

se lasă să se răcească puțin, amestecând din când în când, apoi după ce s-a răcit se adaugă un ou crud, pesmetul și condimente, după gust. Se amestecă bine și cu această compoziție se umple ciupercile. Se așează pe o tavă căptușită cu hârtie de copt, se presară cu cașcaval și în cuptorul preîncălzit se prăjesc circa 10-12 minute. Se poate orna cu ardei roșu, cu mărar verde sau cu frunzulițe de pătrunjel.

Rubrică realizată de Eva Laczko

În sezonul de primăvară-vară 2018, la modă sunt tot felul de variații de sandale pe platformă și tanchetă. Pe lângă faptul că aceste modele de sandale arată foarte elegante, intrigante și de neuitat, acestea sunt, de asemenea, incredibil de confortabile și versatile. Ele pot completa cu ușurință cele mai variate imagini de vară, de la cele romantice – la cele de afaceri.

MODĂ

Sandale la modă primăvară - vară 2018



Vara, sandalele ușoare și confortabile sunt pur și simplu indispensabile și în fiecare sezon dorim să achiziționăm măcar o pereche, ideal câteva perechi de încălțăminte cu adevărat de vară. Și aici principalul lucru este să facem alegerea potrivită și să achiziționăm nu doar modele frumoase, dar și elegante, la modă. Pentru a face acest lucru corect vă venim în ajutor cu acest articol care va descrie ce modele de sandale vor fi la modă primăvar-vara 2018.

Sandale pe platformă

În sezonul de primăvară-vară 2018, la modă sunt tot felul de variații de sandale pe platformă și tanchetă. Pe lângă faptul că aceste modele de sandale arată foarte elegante, intrigante și de neuitat, acestea sunt, de asemenea, incredibil de confortabile și versatile. Ele pot com-

pleta cu ușurință cele mai variate imagini de vară, de la cele romantice – la cele de afaceri. Modele interesante au fost prezentate de: Dolce&Gabbana, Gabriela Hearst, Mary Katrantzou, Michael Kors, Salvatore Ferragamo, Simone Roch, Sonia Rykiel.

Sandale cu vârful acoperit

Sandalele la modă, cu vârful acoperit, realizate într-o varietate de variante, sunt gata să devină o parte indispensabilă a dulapului unei fete în viitorul sezon cald. Potrivit pentru evenimente formale, plimbări plăcute, întâlniri romantice și alte ocazii, aceste sandale vor completa în mod elegant imaginea dvs. și, cel mai important, o vor face la modă. Modelele prezentate în colecțiile: Carolina Herrera, Dolce & Gabbana, Mary Katrantzou, Prabal Gurung, Proenza

Shouler, Saint Laurent, Simone Rocha, Tibi vă vor ajuta să decideți cu privire la alegerea unei perechi potrivite.

Sandale cu toc kitten heel

Știm cu toții că nou este bine vechi uitat, și aceasta confirmă tendința sezonului primăvară-vară 2018 – sandale cu toc kitten heel. Tocurile confortabile, dar extravagante oferă pantofilor de vară farmecul deosebit, făcându-le atractive și unice. Modele interesante ne prezintă: Joseph, Kenzo, Mary Katrantzou, Tibi.

Sandale cu talpa joasă

Opțiunea ideală pentru un sezon fierbinte sunt sandalele confortabile cu talpa joasă. Știind acest lucru, designerii în fiecare sezon prezintă multe variații de astfel de încălțăminte. S-a întâmplat

la fel și de data aceasta, astfel de gurus de modă ca Dolce&Gabbana, Fendi, Hermès, Mary Katrantzou, Michael Kors, Salvatore Ferragamo, Tod's, Valentino au făcut o treabă bună și au prezentat sandale la modă cu talpa joasă pentru o mare varietate de ocazii. De la modele elegante cu vârful acoperit, până la sandalele originale în stil grecesc.

Toc pătrat

Sandalele cu tocul pătrat sunt o altă tendință a sezonului primăvară-vară 2018.

În astfel de modele, confortul și stilul sunt combinate armonios, astfel încât aceste sandale sunt potrivite într-o varietate de situații.

Ele sunt perfecte pentru un look casual și pentru un look festiv. Aceste sandale s-au văzut pe podiumurile de modă

ale brandurilor: Carolina Herrera, Dolce & Gabbana, Gabriela Hearst, Lanvin, Michael Kors, Prabal Gurung, Salvatore Ferragamo.

Sandale pentru plajă 2018

Un adevărat hit al sezonului primăvară-vară 2018 sunt sandalele de plajă.

O astfel de definiție a apărut relativ recent și și-a găsit imediat feedbackul multor femei, pentru că doriți să fiți la modă pretutindeni, chiar și pe plajă. Aceste sandale, de regulă, exclud tocurile înalte, decorul complex și textura scumpă.

Principala lor sarcină este de a oferi confort, rămânând în același timp eleganți și feminini, iar designeri celebri precum Jil Sander, Prada, Sonia Rykiel, Tibi, Tod's au prezentat modele similare în colecțiile lor.

DIETĂ

Unul dintre principalele motive pentru care dieta DASH a primit locul 1 este proveniența sa. A fost creată și testată de Institutul Național de Sănătate din SUA. Dovezile concrete în favoarea DASH sunt mai puternice decât în cazul altor diete și include alimente familiare majorității oamenilor, ceea ce înseamnă că va funcționa pentru familii reale în viața lor obișnuită.

Diete eficiente și susținute științific

Pentru al 7-lea an la rând, US News & World Report a numit dietele bazate pe surse vegetale, cum este și dieta DASH, cea mai bună opțiune, urmate îndeaproape de dieta Mediteraneană, care a urcat de pe locul 4 ocupat anul trecut. Dieta DASH a fost creată pentru hipertensivi, pentru a ține sub control tensiunea arterială, nivelul de colesterol și riscul de diabet.

Dietele DASH și Mediteraneană, la fel ca multe alte diete recomandate, se concentrează pe consumul de cereale integrale, fructe, legume, lactate degresate sau slabe, carne slabă, carne de pasăre și pește. Recomandă și nuci, semințe și leguminoase (fasole, mazăre, etc).

Specialiștii spun că aceste diete limitează sau exclud majoritatea grăsimilor și dulciurilor și recomandă porții modeste. În principiu, dietele sunt similare și în aceasta stă de fapt caracterul lor rezonabil, fiindcă nu există nicio dietă despre care să putem spune că este perfectă. Întrebarea este care abordare alimentară va funcționa pentru fiecare persoană. Poți alege dieta care va funcționa pentru tine și pentru familia ta. Cea mai bună dietă este cea pe care o poți ține cu disciplină.

Alte diete recomandate

Dieta MIND, care combină elemente ale dietei DASH și Mediteraneană și este recunoscută pentru efectele benefice în prevenția Alzheimer-ului, a primit locul 3 în topul eficienței.

Pe locul 4 s-a situat la egalitate dieta Flexitariană (în mare parte vegetariană, dar care permite cantități mici de pește și carne de pasăre), dieta Mayo (un program creat de Clinica Mayo pentru cei care vor să slăbească), dieta TLC (care scade colesterolul prin interzicerea cărnii, lactatelor și a mâncărurilor prăjite) și dieta Weight Watchers.

Pentru a obține acest top, U.S. News & World Report a analizat 38 de diete împărțite în 9 categorii. Notele au fost oferite de un grup de medici și experți în nutriție, consultanță în nutriție, diabet, boli ale nutriției și cardiologie, în funcție de mai multe criterii - abilitatea de a ur-



ma dieta, ușurința în atingerea rezultatelor, efectele pe termen lung, riscurile cardiovasculare, riscul de diabet.

Avantajele dietei DASH

Unul dintre principalele motive pentru care dieta DASH a primit locul 1 este proveniența sa. A fost creată și testată de Institutul Național de Sănătate din SUA. Dovezile concrete în favoarea DASH sunt mai puternice decât în cazul altor diete și includ alimente familiare majorității oamenilor, ceea ce înseamnă că va funcționa pentru familii reale în viața lor obișnuită.

Institutul Național de Sănătate din SUA afirmă de asemenea că "DASH nu este o dietă, cât mai degrabă un plan de alimentație sănătoasă, care susține schimbările pe termen lung în stilul de viață." În completarea unei diete sănătoase, nu trebuie să uităm de mișcare.

Mâncarea este combustibilul pentru organism, evident esențială pe tot parcursul vieții. Însă combinarea ei cu sportul este de asemenea esențială. Nu vei fi niciodată atât de sănătos pe cât poți fi dacă din rutina ta zilnică nu face parte și mișcarea, sunt de părere specialiștii.

Experții în nutriție spun că secretul absolut al slăbitului stă în stilul de viață sănătos, nu în diete bruște și șocante pentru organism. Ei spun că este o pierdere de timp pentru oameni să țină o dietă, de obicei temporară, restrictivă și poate chiar nesănătoasă. Milioane de oameni cheltuie milioane de dolari pe diete, produse și programe de slăbit, iar obezitatea este încă o criză.

Dietele cu sursă vegetală, cum sunt DASH, Mediteraneană și chiar cele parțial vegetariene, oferă pe lângă kilograme mai puțin, foarte multe beneficii pentru sănătate: risc redus de boli de inimă, demență, cancer, diabet și obezitate.

Migdalele nu trebuie să lipsească din alimentația noastră

Migdalele nu ar trebui să lipsească din dieta ta, pentru că au o mulțime de beneficii asupra sănătății tale. Mulți oameni consumă migdalele ca atare, fie în diverse deserturi, însă nu mulți știu că acestea sunt mai sănătoase dacă sunt înmuiate în apă.

Migdalele conțin numeroase vitamine și minerale, printre care și vitamina E, calciu, zinc, magneziu și chiar acizi grași omega-3. Dacă le vei înmuia în apă, poți spune că sunt un adevărat întăritor al sănătății.

De ce este bine să înmoi migdalele înainte de a le consuma?

Puțini știu că pielea migdalelor uscate conține un inhibitor enzimatic care protejează semințele de germinarea pre-

tură, conform secretele.com. Înmuiera migdalelor înlătură acest inhibitor. Mai mult decât atât, migdalele înmuiate în apă sunt mai ușor de digerat și oferă o cantitate mai mare de substanțe nutritive. În acest fel, aceste alimente devin mai sănătoase per ansamblu. Ce se întâmplă în organismul tău dacă vei consuma zilnic migdale înmuiate?

Beneficiile pentru sănătate:

- Pentru inimă - Potasiul, proteinele și grăsimile mononesaturate sprijină sănătatea inimii. Vitamina E reduce afecțiunile cardiace și magneziul previne atacurile de cord. În plus, nutrienții din migdale contribuie la atenuarea inflamațiilor arteriale.

- Vei avea mai multă energie - Consumarea zilnică a unui pumn de migdale asigură organismului un plus de energie. Cuprul, manganul și riboflavina accele-

rează totodată metabolismul.

- Mai puțin colesterol - Migdalele reduc nivelurile de colesterol deoarece conțin calciu și vitamina E.

- Pentru creier - Migdalele sprijină sănătatea sistemului nervos. Acestea conțin riboflavină și L-carnitină, substanțe care îmbunătățesc activitatea cerebrală și scad riscul de apariție a bolii Alzheimer.

- Oase sănătoase - Datorită mineralelor, vitaminelor și mai ales fosforului, migdalele întăresc oasele. Astfel, se previne apariția osteoporozei, dar și bolile dentare.

- Reglează tensiunea arterială - Potasiul conținut contribuie la echilibrarea tensiunii arteriale.

- Previn cancerul - Îmbunătățirea motilității intestinale reduce riscul de apariție a cancerului de colon, iar migdalele au inclusiv această proprietate.

Așadar, ai o mulțime de motive pentru a introduce migdalele înmuiate în dieta ta zilnică.

primagym
AEROBIC CYCLING FITNESS

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



✓ Concepută pentru îngrijirea pielii cu psoriazis, seboree și eczemă.

✓ Conține 20 de tipuri de extracte din plante, vitamine, minerale, săruri din Marea Moartă care hrănesc pielea și oferă senzație de confort în foarte scurt timp.

✓ Nu conține steroizi, coloranți artificiali și parfumuri sintetice.



Gama Psorioderm® Cremă • Balsam de corp • Șampoan • Gel de dus

Psorioderm
LABORATOIRES LTD

ZILNIC DIN CAP
PÂNĂ ÎN PICIOARE

TALON REDUCERE Produse Psorioderm® și Psorioderm® SENSITIVE

15% Achiziționarea unui pachet promoțional compus din cremă, șampoan, balsam de corp, gel de dus Psorioderm® sau Psorioderm® SENSITIVE

10% Achiziționarea oricărui produs din gama Psorioderm® sau Psorioderm® SENSITIVE

Punct de lucru SATU MARE str. Gheorghe Lazăr nr. 1, ap. 28 parter, Satu Mare, jud. Satu Mare
Tel./fax: 0361 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

ATO
MEDICAL VEST
Dispozitive medicale

Talonul este valabil până la data de 22.12.2017.

Calificarea la etapa națională a Olimpiadei de limba franceză, organizată în fiecare an, reprezintă un obiectiv important pentru elevii interesați de acest domeniu de studiu. Colegiul Național "Mihai Eminescu" a reușit performanța, în premieră, de a avea două eleve care să ne reprezinte județul în acest an la nivel național. Este vorba despre Ciupac Miruna, X D, pentru a doua oară participantă la acest nivel al olimpiadei, după calificarea din clasa a IX-a, și Manița Manuela, XI F.

EDUCAȚIE

Ziua Francofoniei, la Colegiul Național "Mihai Eminescu"

În fiecare an, de Ziua Francofoniei, 250.000.000 de vorbitori de limbă franceză din întreaga lume, și nu numai, organizează fel de fel de manifestări pentru a marca evenimentul.

În acest context, elevii Colegiului Național "Mihai Eminescu" din Satu Mare, pasionați de această limbă de circulație internațională, se pregătesc cu multe luni înainte pentru această zi, și chiar prelungesc seria de manifestări și acțiuni dedicate limbii franceze, până la finalul lunii aprilie, astfel încât putem vorbi despre o adevărată "primăvară" a francofoniei.

Rezultatele din acest an

La examenul pentru obținerea atestului de limbă franceză, organizat în colaborare cu Institutul Francez din Cluj Napoca, la Satu Mare, toți cei zece elevi care s-au prezentat au promovat cu punctaje foarte bune. Ei provin din clase cu profile diverse, de la matematica-informatică-bilingv engleză, științele naturii și filologie. Este vorba despre: Fozocoș Andreea, XII B, Hendre Cristina, XI A, Lipcei Coralia, XI F, Mulcuțan Chiș Vlad, XI C, Poșteanu Agata, XI F, Rus Lavinia, XI A, Ștețiu Amon, XI F, Zele Mădălina, XI A, care au obținut diploma DELF, nivelul B1 și Gherman Gabriela, XI B, Manița Manuela, XI F, care au obținut diploma DELF, nivelul B2.

Calificarea la etapa națională a Olimpiadei de limba franceză, organizată în fiecare an, reprezintă un obiectiv important pentru elevii interesați de acest domeniu de studiu. Colegiul Național "Mihai Eminescu" a reușit performanța, în premieră, de a avea două eleve care să ne reprezinte județul în acest an la nivel național. Este vorba despre Ciupac Mi-



Calificarea la etapa națională a Olimpiadei de limba franceză, organizată în fiecare an, reprezintă un obiectiv important pentru elevii interesați de acest domeniu de studiu. Colegiul Național "Mihai Eminescu" a reușit performanța, în premieră, de a avea două eleve care să ne reprezinte județul în acest an la nivel național

runa, X D, pentru a doua oară participantă la acest nivel al olimpiadei, după calificarea din clasa a IX-a, și Manița Manuela, XI F. Ciupac Miruna a realizat 86,50 de puncte, cumulate la cele două probe, scrisă și orală, pentru care a fost recompensată cu mențiune specială.

Revista școlară în limba franceză NOS ESSAIS

Noul număr al revistei școlare în lim-

ba franceză NOS ESSAIS, a cărei publicație a fost relansată în anul 2012, a fost prezentat, în 27 martie, în fața unui numeros public format din elevi și profesori, dar și a unui grup de tineri și profesori francezi, din Valence, aflați în vizită în liceul sătmărean. Elementul surpriză, care întregeste designul copertei acestui număr, este fotografia celui ce a fost inițiatorul din 1936 al revistei, profesorul Aurel Peia.

Realizarea acestei reviste oferă elevilor oportunitatea de a-și exprima gân-

durile, ideile, creativitatea în limba franceză și de a le evidenția performanțele la această disciplină. În acest sens, poezia și eseu publicate în revistă, cu care elevele Lipcei Coralia, XI F și Manița Manuela, XI F s-au înscris la Concursul de creație literară în limba franceză "Le Printemps de l'écriture", au fost apreciate și recompensate cu mențiuni speciale acordate de Asociația Trait d'Union din Valence, Franța.

Tot cu ocazia vizitei grupului de fran-

cezi, elevi din mai multe clase au realizat desene și planșe având ca temă francofonia dar și orașul Valence, o expoziție de obiecte tradiționale din zonele folclorice locale, cu referire la 2018 - Anul Patrimoniului Cultural, precum și un scurt spectacol muzical, cuprinzând melodii românești și din repertoriul unor cântăreți francezi. De organizarea acestei întâlniri s-au ocupat profesoarele Bratosin Carmen, Silaghi Gigelia, Kiraly Irina și Molnar Mariana.

Concursul Premiilor Cluburilor Francofone de Afaceri

Cea mai recentă performanță, dar nu ultima, este cea a elevilor Lungu Alexandra, XII A, Mașniță Valentina, XII B și Teodorescu Marius, XII B care au obținut locul II la Concursul Premiilor Cluburilor Francofone de Afaceri, cu un joc video, Frenchie 2D, la secțiunea Sănătate/Mediu.

"Concursul în sine, la această secțiune avea ca obiectiv îndreptarea proiectelor înspre sensibilizarea copiilor în legătură cu mesajul dorit. Problema alimentației este una actuală și, din păcate, lipsește din educația formală a copiilor. Prin Frenchie 2D am vrut să transpunem avantajele/dezavantajele fiecărui tip de alimentație sănătos/nesanătos, într-o formă pe care copiii să o perceapă ușor având în vedere influența pe care o au jocurile, în general, asupra dezvoltării lor", ne-a spus Alexandra Lungu. După realizarea jocului, toate comenzile, descrierea, precum și prezentarea jocului au fost traduse în limba franceză, tot de elevi.

Proiectul a fost coordonat de profesoarele Durla-Pașca Elenita și Molnar Mariana.

Informațiile ne-au fost comunicate de profesoara Molnar Mariana.

V. N.

Zece elevi ai Liceului din Livada au vizitat Lisabona

În cadrul Programului European Erasmus+, un grup de 10 elevi ai Liceului Tehnologic George Barițiu Livada, din clasa a-XI-a A, specializarea Tehnician în activități economice, participă la un stagiul de pregătire practică în Lisabona, Montijo. Ei sunt însoțiți de profesoara Rodica Buzgău, manager de proiect.

Activitatea se desfășoară în perioada 29 aprilie-20 mai, în cadrul proiectului «Contabili de carieră instruiți în spațiul european prin mobilități Erasmus+».

Monitorizarea proiectului este asigurată de profesoara Pribilean Mariana, director adjunct, membră în echipa de proiect.

Obiective

Scopul proiectului este de a dezvolta competențele profesionale și conținuturile științifice pentru calificarea Tehnician în activități economice. Acest lucru va permite participanților accesul la diferite sarcini de lucru și activități specifice domeniului lor de pregătire pentru a-și dezvolta abilitățile și competențele tehnice specializate, competențele de comunicare în limbi străine și a se bucura de o



Cei 10 elevi participanți vor dobândi competențe profesionale și individuale, cunoștințe lingvistice, atitudini pozitive privitoare la diversitatea socială lingvistică și culturală, cunoștințe privind practicile, politicile și sistemele de educație și formare din alte țări

bogată experiență de muncă și viață în străinătate, sporindu-și astfel șansele la angajare.

Cei 10 elevi participanți vor dobândi competențe profesionale și individuale, cunoștințe lingvistice, atitudini pozitive

privitoare la diversitatea socială lingvistică și culturală, cunoștințe privind practicile, politicile și sistemele de educație și formare din alte țări certificate prin Europass. Toate acestea vor avea impact ridicat în creșterea gradului de inserție pro-

fesională al elevilor la absolvire.

Datele ne-au fost comunicate de profesoara Cămăraș Daniela, responsabilă cu diseminarea, în cadrul proiectului Erasmus+.

A consemnat V. Nechita

Educație rutieră la Școala din Odoreu

Zilele trecute, la Școala Gimnazială Odoreu s-a desfășurat o activitate de amploare, implicând toți elevii, în cadrul proiectului educațional "Educație rutieră pentru cei mici și cei mari".

Pe parcursul a două ore, activitățile s-au derulat pe cicluri de învățământ și ateliere. Astfel, s-au desfășurat: un Concurs desene pe teme de circulație pentru toți elevii; completare chestionare cu ajutorul telefonului mobil; parcursul aplicativ - Corvul machetă pentru elevii claselor primare; activitate de informare pentru toți elevii cu participarea reprezentanților poliției; „Micul polițist” - activități împreună cu patrula de circulație; concurs de biciclete; demonstrație făcută de polițistii rutieri. La această activitate au fost invitați reprezentanți din cadrul Compartimentului Analiză și Prevenire a Criminalității Satu Mare, din cadrul Poliției Rutiere Satu Mare, Poliția locală Odoreu, reprezentanți ai Consiliului local Odoreu, părinți. La finalul acțiunii s-au înmănat diplome atât copiilor care au participat la activitățile sportive, cât și organizatorilor.

Informațiile ne-au fost comunicate de Olimpia Butean, coordonator programe și proiecte educative.

V. Deleanu

ANIMALE

10 rase bizare de pisici

Firea complicată a pisicilor, dar și aspectul lor diferit îi atrag pe cei care preferă un astfel de animal de companie. Deși se spune că, dintre câini și pisici, primii sunt cei care înțeleg mai bine omul, nu puțini sunt cei care aleg să țină în casă pisici. De-a lungul timpului, întâmplarea sau chiar împerecherile succesive controlate au dus la apariția unor rase de pisici cel puțin neobișnuite. Vă prezentăm în continuare un clasament al acestor rase de pisici mai puțin întâlnite.

Sfinx

Pisica Sfinx este una dintre cele mai cunoscute pisici bizare. Unii o găsesc de un exotism magnetic, alții o consideră mult prea neobișnuită. Ochii mari și oblici, pielea fără blană, chipul fără sprâncene - toate fac din această pisică una dintre cele mai enigmatice rase din lume. Pisica Sfinx a apărut în 1996, în urma unei împerecheri încrucișate, iar astăzi continuă să fie o raritate.

Pisica Levkoy, Ucraina

Pe lângă faptul că pisicile Levkoy au trăsături similare cu cele ale câinilor, ele au și o personalitate similară acestor animale: sunt foarte prietenoase și tângesc după iubirea și compania oamenilor. Rasa Levkoy este nouă, primul specimen fiind înregistrat în 2004. Se pare că există doar câteva sute de astfel de pisici în lume.

Cornish Rex

De o eleganță aparte, cu o blană frumoasă și ondulată, pomeți proeminenți și picioare lungi, pisicile din această rasă sunt printre cele mai căutate din lume. Descoperită în Cornwall, pisici Cornish Rex îi lipsesc două straturi de păr de la suprafață, având doar un singur strat mătăsoș și ondulat.

Scottish Fold

Cum cartilajul urechilor este îndoit, pisica Scottish Fold pare a avea urechi foarte mici. Asta îi oferă un aspect asemănător bufniței. În ceea ce privește personalitatea, pisicile din rasa Scottish Fold sunt foarte liniștite și drăgăstoase.

Exotic Shorthair

Pisica exotică cu păr scurt este asemănătoare cu persana, provenind de fapt din împerecherea accidentală dintre o persană și o pisică Shorthair American (americană cu păr scurt). Această rasă are părul scurt, după cum arată și denumirea, cap rotund, față plată și urechi mici. Corpul este de asemenea rotunjit, ceea ce îi dă un aspect foarte plăcut.

Munchkin

Atunci când s-a obținut primul exemplar, în 1994, rasa Munchkin a stârnit foarte multe controverse din cauza picioarelor extrem de scurte. Mulți s-au temut că asta va duce la complicații ulterioare și la afecțiuni la nivelul membrilor. Cu toate acestea, îngrijorările nu s-au concretizat, iar cei mai mulți stăpâni de pisici Munchkin au susținut că animalele lor nu prezintă nicio problemă de sănătate.

Peterbald

Originare din Rusia și înregistrate în 1997, majoritatea pisicilor Peterbald nu au păr. Caracteristicile fizice prin care se diferențiază sunt corpul lung și suplu, urechile mari, ascuțite și alungite, și ochii migdalați.

Savannah

O rasă hibridă între o pisică domestică obișnuită și o pisică sălbatică africană, Savannah seamănă cu un mic ghepard. Cu dungi exotice, cu o înălțime și o lungime ieșite din normal, pisica Savannah este foarte asemănătoare câinilor, din punct de vedere al personalității.

LaPerm

Pisica LaPerm este originară din Oregon, dintr-o regiune ce aparține tribului Wishram. Legenda spune că pisica a fost creată de zeița Tsagaglala. Unele pisici LaPerm se nasc fără păr, altele își pierd părul de câteva ori pe parcursul vieții, însă aceasta este înlocuit cu blana lungă și ondulată.

Pisica Elf

Una dintre cele mai ciudate rase de pisici, Elf, reprezintă de fapt încrucișarea dintre rasa Sfinx și American Curl. Majoritatea acestor pisici sunt fără păr și, deși aspectul le poate părea respingător unora, micile feline sunt extrem de inteligente, sociabile și adaptabile.

Pagină realizată de Vera Pop

Ca și omul, castorul își modifică considerabil și își adaptează mediul vital propriilor necesități. Trăiește în păduri virgine, în ape curgătoare care nu îngheață iarna. Preferă pădurile de foioase, în care apar salcia, plopul, salcâmul și arțarul. Poate doborî copaci de dimensiuni incredibile cu ajutorul incisivilor. Își construiește baraje pe cursul apelor repezi, din crengi, mâl, pietre și bețe, perpendicular pe curenții de apă. În acest fel, zona din spatele barajului va ajunge sub apă, formându-se astfel o mlaștină ce va fi luată în stăpânire de plante acvatice, insecte, păsări și pești.

Castorul american poate doborî copaci de dimensiuni incredibile

Castorii sunt rozătoare semi-acvatice din America de Nord, înrudite cu brebii din Europa. În prezent castorii și brebii reprezintă două cele mai mari specii de rozătoare, după capybara din America de Sud, dar în Pleistocen au existat specii mult mai mari, precum Castor leiseyori sau Castoroides ohioensis de aproape 2 metri lungime.

Castorul american este o specie de castor care își are habitatul în Canada, SUA și nordul Mexicului. Are denumirea științifică Castor canadensis.

Ca și omul, castorul își modifică considerabil și își adaptează mediul vital propriilor necesități. Trăiește în păduri virgine, în ape curgătoare care nu îngheață iarna. Preferă pădurile de foioase, în care apar salcia, plopul, salcâmul și arțarul.

Poate doborî copaci de dimensiuni incredibile cu ajutorul incisivilor. Își construiește baraje pe cursul apelor repezi, din crengi, mâl, pietre și bețe, perpendicular pe curenții de apă. În acest fel, zona din spatele barajului va ajunge sub apă, formându-se astfel o mlaștină ce va fi luată în stăpânire de plante acvatice, insecte, păsări și pești. Castorul Canadian își construiește cetatea în lacul de acumulare astfel format, în timp ce Castorul European își construiește rețeaua de galerii pe mal. În habitatul astfel creat, castorul își sapă canale în mâl cu ajutorul membrilor anterioare, pentru a ajunge mai ușor la sursele de hrană. Prin aceste canale, își transportă copacii doborâți și își cară crengile la noile locuri de construcție a barajelor.

Ca și celelalte rozătoare, castorii comunică prin intermediul mirosului. Pe suprafața întregului teritoriu acesta per-



Acumularea rezervelor pentru iarnă îi consumă castorului mult timp toamna, perioadă în care se ocupă și mai mult cu "producția" și mărunțirea lemnului

cepe mirosul secreției glandulare cremoase, pe care castorul o întinde pe pietre și pe mâl. Principalul sortiment de hrană al castorilor este scoarța copacilor, pe care o smulge cu ajutorul incisivilor puternici. Acumularea rezervelor pentru iarnă îi consumă castorului mult timp toamna, perioadă în care se ocupă și mai mult cu "producția" și mărunțirea lemnului. Castorii transportă lemnul mărunțit până în apropierea cetății prin canale și îl depozitează nu departe de intrare, sub apă.

Castorii nu hibernează, dar pe perioada iernii, mai ales în zonele nordice ale ariei de răspândire, părăsesc cetatea doar dacă vor să se ospăteze din rezervele de hrană. Vara, castorul consumă mai ales plante acvatice, ciulinii și ierburi de câmp, dar și frunze, crengi, semințe și rădăcini. Castorii trăiesc în familii numeroase, alcătuite din părinți, puii din anul respectiv și tineretul din generația anterioară. Animalele tinere părăsesc de regulă cuibul la vârsta de doi ani, iar după o migrare de cel puțin douăzeci de kilo-

metri, își găsesc teritoriul și partenerul.

Relația de cuplu a castorilor este puternică. Perioada de împerechere este iarna. Puii se nasc primăvara târziu, într-una din camerele cetății. Puii au blană și la doar câteva ore după naștere, știu să înoate. Nu pot părăsi însă cetatea, deoarece forța cu care apa îi împinge înapoi este mult prea mare și nu pot astfel ajunge la ieșire.

Femela își alăptează puii timp de șase săptămâni ulterior toată familia se îngrijește de hrănirea urmașilor.

Felis margarita sau pisica de nisip, un animal pe cale de dispariție

Printre cele mai rare dar și cele mai îndrăgite pisici sălbatice se numără și pisica de nisip, popularitatea ei fiind dată de dimensiunea foarte redusă care o face să pară a fi un pui mai mare. La maturitate, pisica de nisip poate atinge o greutate maximă de 3 kg cu o lungime de 30-40 cm și o coadă de 28-35 cm, dimensiunea ei fiind asemănătoare cu cea a pisicii de casă.

Un pui are la naștere doar 30-70 g și durează în jur de 12-14 luni până devine matur. Culoarea blănii variază de la maro-gălbui la cenușiu mat, cu dungi de culoare închisă pe corp și inele pe coadă.

Trăiește în deșerturile africane și cele asiatice

Felis margarita trăiește în deșerturile africane și cele asiatice, în țări precum Tunisia, Mauritania, Pakistan, Kazahstan, Iran, Niger și Algeria. Pentru că pisicile de nisip iubesc terenurile vaste și aride, este dificil să fie studiate și nu este posibil de a evalua numărul populației. Pisicile de nisip sunt amenințate din cauza pierderii habitatului natural, vânătorului și comercializării acestor animale. Acest tip a dispărut în Israel, din cauza distru-



Felis margarita trăiește în deșerturile africane și cele asiatice, în țări precum Tunisia, Mauritania, Pakistan, Kazahstan, Iran, Niger și Algeria

gerii habitatului, după împărțirea teritorială între Israel și Iordania în 1994. Dimensiunile sale și aspectul deosebit de plăcut, au dus la o cerere mare pe piața doritorilor de animale de companie, lucru care în prezent a diminuat considerabil numărul de exemplare la nivel mondial. Din anul 2012 a fost trecut pe lista speciilor protejate, vânărea

ei fiind interzisă.

Are auzul extrem de fin

Capul pisicii de nisip este mare în raport cu dimensiunile corpului. Are urechi mari, de formă triunghiulară, largi, poziționate separat și strâmt pe marginile capului și un auz foarte bine

dezvoltat. Poate localiza prada chiar dacă aceasta se află sub pământ. Părul de pe lăbuțe o ajută să nu se scufunde în nisip și este și un bun izolator împotriva temperaturilor ridicate din deșerturile în care trăiește.

Este un animal blând, trăiește în viața de nisip pe care și le sapă singură și în care petrece mai tot timpul zilei. Nisipul o ajută să-și ascundă prada, în cazul în care a vânat mai mult decât are nevoie. Nefiind un animal teritorial, poate parcurge distanțe de până la 8 km în căutarea hranei, încercând să se apare de principalii săi dușmani naturali: păsările de pradă, șerpii și lupii.

Își procură apa din animalele pe care le vânează

Este un animal care poate trăi mult timp fără apă. Condițiile în care trăiește i-au schimbat metabolismul și felina își extrage necesarul de apă doar din hrană. În perioada de împerechere, scot sunete specifice de chemare a partenerului. De regulă, femela naște 2-3 pui, după o perioadă de gestație de 66 de zile. Nou născuții, orbi și neajutorați, cântăresc între 39 și 80 de grame imediat după naștere și cresc rapid, atingând maturitatea sexuală la vârsta de 14 luni. Acestia au la naștere corpul acoperit cu un strat de blăniță cu fir moale, de culoare gălbui-deschisă. Durata de viață a pisicii este de 13 - 14 ani.

Prima sondă petrolieră din lume a fost construită în țara noastră, în 1840, la Lucăcești (județul Bacău). "Găzăriile" foloseau o metodă rudimentară de rafinare a petrolului asemănătoare cu cea folosită la obținerea țuicii în cazane artisanale. Interesant este că, până pe la 1860, principalii exploatare de țuică fuseseră țărani liberi, numiți fântânari, băieși sau gropari, denumiri provenind direct din îndeletnicirile lor. După 1860 însă, când exploatarea „aurului negru” a început să necesite capitaluri tot mai importante, rolul țărănilor a scăzut în favoarea proprietarilor unor bogate terenuri petrolifere, de regulă în aria județelor Prahova și Dâmbovița.

România, deținătoarea primei sonde de petrol din lume, dar și a primei rafinării?

De asemenea, a fost prima țară care a exportat benzină

Zăcămintele de mii de ani ale României sunt neprețuite, iar țara noastră a fost prima care a avut o sondă petrolieră, o rafinărie și a exportat benzină pentru prima dată în istorie. Anul 1857 înregistra pentru România, la nivel mondial, trei mari premiere, potrivit site-ului Cunoaște Lumea.

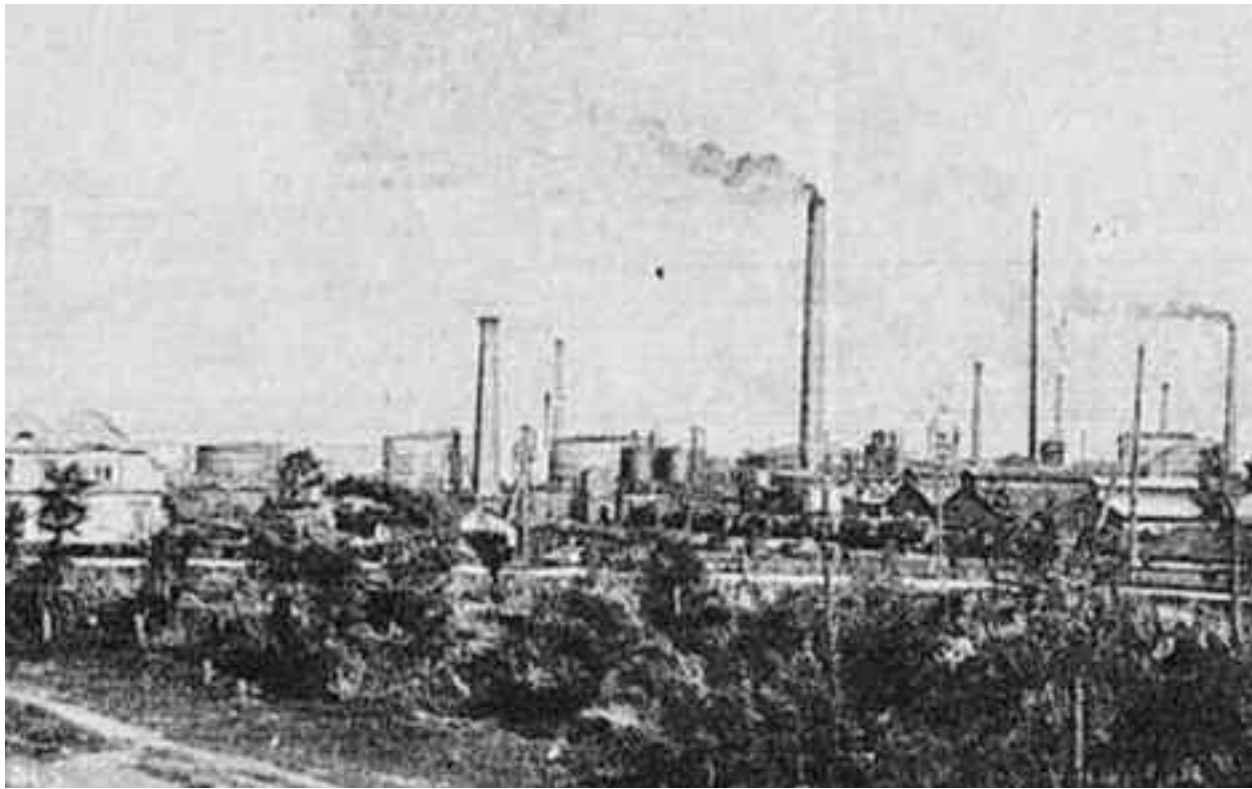
Prima țară din lume cu o producție de petrol înregistrată oficial în statisticile internaționale. (The science of petroleum, 1938) La Lucăcești, Bacău, s-a construit prima sondă petrolieră comercială din lume. Prima rafinărie industrială a fost construită de frații Mehedințeanu la periferia Ploieștiului, (strada Buna Vestire nr.174) cu echipament comandat în Germania, de la compania Moltrecht.

Primul oraș din lume, iluminat public cu petrol lampant, a fost Bucureștiul. Începând cu 1 aprilie 1857, orașul avea să fie iluminat cu 1000 de lămpi.

Prima sondă petrolieră din lume

Prima sondă petrolieră din lume a fost construită în țara noastră, în 1840, la Lucăcești (județul Bacău). "Găzăriile" foloseau o metodă rudimentară de rafinare a petrolului asemănătoare cu cea folosită la obținerea țuicii în cazane artisanale. Interesant este că, până pe la 1860, principalii exploatare de țuică fuseseră țărani liberi, numiți fântânari, băieși sau gropari, denumiri provenind direct din îndeletnicirile lor. După 1860 însă, când exploatarea „aurului negru” a început să necesite capitaluri tot mai importante, rolul țărănilor a scăzut în favoarea proprietarilor unor bogate terenuri petrolifere, de regulă în aria județelor Prahova și Dâmbovița.

Prima țară cu producție de



"The science of petroleum" certifică în 1938, faptul că România a fost prima țară din lume cu o producție de petrol, în anul 1857, de 275 de tone înregistrată în statisticile internaționale

petrol înregistrată oficial

România a fost prima țară din lume cu o producție de petrol înregistrată oficial în statisticile internaționale. "The science of petroleum" certifică în 1938, faptul că România a fost prima țară din lume cu o producție de petrol, în anul 1857, de 275 de tone înregistrată în statisticile internaționale. A fost urmată de SUA în 1859, de Italia în 1860, de Canada în 1862 și de Rusia în 1863.

Prima rafinărie, dotată cu instalații moderne, la nivelul epocii, a fost con-

struită la Ploiești, în decembrie 1856, de către Teodor Mehedințeanu, fapt care a dat startul distilării pe cale industrială a țuicii.

În baza producției rafinării, frații Teodor și Marin Mehedințeanu au avut posibilitatea să obțină prin licitație concesiunea pe mai mulți ani a iluminării cu gaz lampant a Bucureștilor (1857) și, respectiv, a Ploieștilor (1860).

Primul oraș din lume iluminat cu petrol

Bucureștiul a fost primul oraș din lume iluminat public cu petrol lampant. Petrolul lampant produs la Ploiești avea calități deosebite: era incolor și inodor și ardea cu o flacără luminoasă de intensitate și formă constantă, fără fum și fără să lase cenușă sau compuși rășinoși în fitil. Celelalte oferte care propuneau drept combustibil uleiul de rapia sau de nucă duceau costurile la 600 de lei pe an. Oferta de 336 de lei pentru fiecare felinar elimina orice concurență. Începând cu 1 aprilie 1857, Bucureștiul avea să fie iluminat cu 1000 de lămpi.

"Arcă a lui Noe" pentru ADN-ul întregii vieți de pe Terra

Oamenii de știință speră să creeze o arcă modernă a lui Noe care să „revoluționeze înțelegerea noastră despre viață”. Un grup de 24 de oameni de știință din mai multe țări au început să stocheze codurile genetice ale tuturor celor 1,5 milioane de plante, animale și ciuperci de pe Terra. Proiectul, în valoarea de 4,7 miliarde de dolari, este descris ca fiind „cel mai ambițios proiect din istoria biologiei moderne”. Proiectul BioGenome este condus de cercetători de la institutul Smithsonian din Washington. Aceștia sunt convingeți de faptul că catalogarea ADN-ului tuturor speciilor de pe Pământ ar putea fi o resursă vitală pentru medicina și agricultura viitorului. În prezent, mai puțin de 0,2% din speciile de pe Terra au fost secvențiate.

„Vom construi o bibliotecă completă a vieții, pe care o vom putea folosi pentru diverse cercetări. În loc de cărți o să avem ADN-ul tuturor speciilor din mediul înconjurător. Creșterea înțelegerii noastre asupra biodiversității Pământului și gestionarea responsabilă a resurselor sale sunt printre provocările științifice și sociale cele mai importante ale noului mileniu”, a declarat John Kress de la Smithsonian pentru The Times. Genomul unui organism este scris într-un cod chimic numit ADN. ADN-ul sau acidul deoxiribonucleic este o substanță chimică complexă prezentă în aproape toate organismele care poartă informații genetice. Genomul uman este genomul speciei homo sapiens, stocat pe 23 de perechi de cromozomi. Genomul uman haploid ocupă puțin mai mult de 3 miliarde de perechi de bază de ADN. Prima decodare a genomului uman a fost finalizată în 2003 ca parte a Proiectului genomului uman; a durat 15 ani și a costat 3 miliarde de dolari.

Creierul unor mamifere au putut fi păstrate în viață 36 de ore de la deces

Cercetătorii de la Universitatea Yale au reușit să păstreze în viață creierul unor porci, în afara corpului, timp de 36 de ore. Anunțul care a fost întâmpinat cu mult entuziasm de către lumea științifică, a fost făcut de către neurologul Nenad Sestan. Potrivit lui Sestan, echipa sa a efectuat deja experimentul cu succes pe circa 200 de porci proveniți dintr-un abator. Folosind un sistem de sânge artificial, încălzitoare și pompe, echipa declară că a reușit să readucă circulația în creierul porcilor care fuseseră omorâți cu patru ore mai devreme. Tehnica, cunoscută sub numele de BrainEx, a ținut organele reanimată „în viață” timp de 36 de ore. Deși nu există dovezi că aceste creiere erau conștiente, au fost observate miliarde de celule individuale care erau sănătoase și capabile de activitate normală.

„Din punct de vedere tehnic, creierul au fost vii. Tehnica de păstrare a unui creier viu nu este atât de diferită față de cea de păstrare a unui rinichi sau a unei inimii în vederea unui transplant. Aceste creiere de animale folosite în experimente nu au devenit conștiente, sunt foarte convins de acest lucru, deci nu există nicio problemă din punct de vedere etic. Totuși, probabil că această metodă de ținere în viață a creierului nu este valabilă doar la porci; de aceea, se poate ajunge în viitor în situația în care creierul unor oameni să fie conectat la echipamente similare până la găsirea unui corp nou”, a declarat Sestan. Sestan și echipa sa au creat această tehnică în speranța construirii unui atlas cuprinzător al conexiunilor dintre celulele creierului uman, precum și de a oferi noi modalități de cercetare a unor boli precum ar fi Alzheimerul.

Pagină realizată de Mirela Filimon

S-ar putea adopta o lege a parteneriatului civil, care s-ar adresa inclusiv cuplurilor de același sex

Referendumul pentru redefinirea noțiunii de familie în Constituție va avea loc în 10 iunie. Cel puțin asta a anunțat Florin Iordache, la o dezbatere organizată chiar de inițiatorii acestui demers, ?Coaliția pentru Familie?. Aceștia din urmă consideră că este o urgență ca în România să fie clar stabilit, că familia este formată doar din bărbat și femeie. La întâlnire au participat inclusiv preoți.

Ministrul Apelor, Ioan Deneș, a numit duminică referendumului "duminica luminată", spunând că societatea românească a dus o luptă grea pentru organizarea acestui vot. Un liberal, deputatul Daniel Gheorghe, i-a ținut isonul. "Miza e răsturnarea ordinii normale și răsturnarea lumii în care trăim azi".

După referendumul pentru redefinirea familiei, PSD a promis că va adopta în parlament și o lege a parteneriatului civil, care s-ar adresa inclusiv cuplurilor de același sex. Invitații la conferința



Mihai Gheorghiu, președinte Coaliția pentru Familie a declarat că "Sunt încercări repetate de a trimite un întreg popor în marginalitate și în exotic"

au spus însă că ar reprezenta un mare pericol. Adina Portaru, avocat: "observăm că acolo unde parteneriatele civile au fost introduse s-a înregistrat o scădere a căsătoriilor și o disoluție mai rapidă a relațiilor de familie". Ionuț Corduceanu, vicar partriarhal: "Statul român nu are nicio obligație și ar greși grav dacă ar crea o alternativă legală la căsătorie, un palier doi de căsătorie".

Încercări repetate de a trimite un întreg popor în marginalitate

La rândul lor reprezentanții asociațiilor care apără drepturile minorităților sexuale consideră că toată povestea face mult rău. Florin Buhuceanu, președintele asociației Accept: "Am văzut o radicalizare a discursului, o întărire a atacurilor și o creștere a incidentelor".

Mihai Gheorghiu, președinte Coaliția pentru Familie a declarat că "Sunt încercări repetate de a trimite un întreg popor în marginalitate și în exotic".

