

Ouăle Fabergé, fantastica poveste a celor mai scumpe ouă de Paște

Opulența rusească nu a ocolit sărbătoarea pască, de care este legată crearea ouălor Fabergé prin care măiestria și creativitatea bijutierilor contractați de familia imperială era pusă la încercare an de an

PAGINILE 4-5



Un vânător de comori a descoperit o piesă de colecție

O statueta din aur, înaltă de aproximativ 5 centimetri, se consideră a fi fost piesa de rezistență din coroana pe care Henric al VIII-lea o purta de ziua Botezului Domnului, iar urmașii săi, inclusiv Regina Elisabeta I, au folosit-o la ceremonia de încoronare a fost găsită. Figurina îl înfățișează pe Henric al VI-lea, un rege slab în timpul căruia Anglia a cunoscut ravagiile Războiului Celor Două Roze.

Piesa a fost găsită de un căutător amator de comori pe un câmp din Northamptonshire, relatează Smithsonian Magazine, citând presa locală din Anglia.

Mult timp, coroana Tudorilor a fost considerată pierdută în întregime, dezmembrată și topită în timpul Războiului Civil din secolul al XVII-lea. Totuși coroana a putut fi reconstituită folosindu-se relatările din documentele vremii și portretele regilor care au purtat-o.

Statueta se află în prezent la British Museum din Londra pentru evaluare. Dacă se certifică faptul că este piesa din coroana Tudorilor, cel care a găsit-o și proprietarul terenului au dreptul la o parte din prețul cu care piesa va fi achiziționată de un muzeu doritor să o aibă în patrimoniu.



George R.R. Martin a semnat un nou contract

După succesul uriaș pe care l-a avut producția „Game of Thrones/Urzeala Tronurilor”, serial adaptat de HBO după seria „Cântec de gheață și foc” a lui George R.R. Martin, scriitorul american în vârstă de 72 de ani a semnat un nou acord pe cinci ani cu HBO, scriu cei de la The Guardian.

The Hollywood Reporter a dezvăluit că autorul seriei de cărți „Cântec de gheață și foc”, care a fost transformată în serialul de succes „Urzeala Tronurilor”, a perfectat un nou angajament cu HBO, care-i va aduce „undeva între 40 și 70 de milioane de dolari”.

Sfântul Gheorghe, mucenicul sărbătorit pe 23 aprilie

PAGINA 2

Printul Philip a încetat din viață

Printul Philip, sotul reginei Elisabeta a II-a a Marii Britanii, a încetat din viață vineri, 9 aprilie 2021.

Printul Philip, în vârstă de 99 de ani, a părăsit pe 16 martie spitalul, la o lună după internare pentru o infecție apoi o intervenție cardiacă. El a fost internat pe 16 februarie într-un spital privat din Londra, King Edward VII.

În această perioadă, el a fost supus unei intervenții, într-un alt spital

londonez, pentru o problemă cardiacă preexistentă.

În trecut a fost tratat pentru probleme abdominale și de auz. Toate aceste probleme medicale au dus și la retragerea sa din viața publică în 2017.

Cel mai recent eveniment public la care a participat a avut loc în luna mai 2019. El a luat parte la nunta fiicei prinților de Kent, Lady Gabriella Windsor.

Interviu cu Vasile Nevezi

PAGINA 7



TRADIȚII

În 10 aprilie se împlinesc 182 de ani de la nașterea regelui Carol I de Hohenzollern-Sigmaringen

Carol I de Hohenzollern-Sigmaringen s-a născut în 10 aprilie 1839 și a decedat în 27 septembrie 1914, la Sinaia. A fost primul rege al României, domnitor al Principatelor Române Unite, precum și membru și președinte de onoare al Academiei Române, începând din 15 septembrie 1867.

A avut cea mai lungă domnie din istoria țării, de 48 de ani. Sub conducerea sa, România a dobândit Independența de Stat, a devenit monarhie constituțională și tot în această perioadă de timp, s-au pus bazele consolidării statului român modern.

Majoritatea istoricilor îl consideră ca fiind cel mai mare om de stat al României, deoarece în timpul său țara s-a dezvoltat în multiple domenii, în special pe lîne democratică. A inițiat, practic, un amplu proiect de modernizare a României.

Arbitru al vieții politice, a militat întotdeauna pentru un climat de ordine, disciplină și rigoare, pe plan intern, și a stăruit pentru modernizarea tuturor structurilor economice.

De asemenea, a fost foarte preocupat de dezvoltarea sistemului educațional, precum și a domeniului cultural, astfel încât să asigure țării o generație de intelectuali.

În ce privește politica externă, acțiunile sale vizau afirmarea autonomiei precum și întărirea prestigiului internațional al țării.

Trebuie menționat că a avut merite deosebite în derularea operațiunilor militare în timpul Războiului pentru independență. În timpul domniei sale, România a avut mari progrese în diferite domenii, precum: cultural, economic, politic, social, administrativ. Trebuie menționat că sistemul de guvernare stabilit prin Constituția din 1866 a introdus în țara noastră regimul monarhiei constituționale, care a evoluat pe o linie democratică.



Informația Zilei

ISSN 1222-4715

Director general - **D. Păcuraru**Director editor: **Ilie Sălceanu**

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

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

e-mail: redactiasm@informatia-zilei.ro

www.informatia-zilei.ro

De Sfântul Gheorghe, creștinii pun ramuri de fag la porți, pentru a-i feri de duhuri rele

Peste 900.000 de români poartă numele acestui mare sfânt, sau derivate ale sale

Mijlocul lunii aprilie nu este foarte bogat în sărbători și tradiții, însă compensează, cu siguranță, prin multitudinea de ritualuri și semnificații legate de numele Sfântului Mare Mucenic Gheorghe, prăznuit de Biserica Ortodoxă la data de 23 aprilie, sărbătoare cu dată fixă.

Pe lângă marea sărbătoare a Floriilor, sărbătoare cu dată mobilă, marcată de creștinii ortodocși la 25 aprilie 2021, în această lună mai avem praznice importante, trecute cu roșu în calendar și cu cruce. Este vorba despre Sfântul Mucenic Antipa și Sfântul Ierarh Calinic de la Cernica, prăznuiți la data de 11 aprilie.

În calendarul ortodox este dezlegare la ulei și vin. De asemenea, avem și marele praznic al Sfântului Mare Mucenic Gheorghe, la 23 aprilie, nume purtat de aproximativ 900.000 de români.

La data de 24 aprilie avem Sfinții Ierarhi Mărturisitori Ilie Iorest, Sava Brancovici și Iosif din Maramureș, când este dezlegare la ulei și vin.

Sărbătoarea dinților, la 11 aprilie

Sfântul Antipa este cunoscut în popor ca fiind cel care vindecă de durere de dinți și de măsele. Acesta este cinstit la data de 11 aprilie. Cei care se roagă lui, precum și cei care îi vor face pomenire, vor fi ținuiți departe de boli și patimi și, desigur, vor fi feriți de nesuferita durere a dinților.

Numit preot credincios și mucenic, de către Evanghelistul Ioan, Sfântul Antipa a trăit în aceeași perioadă cu sfinții apostoli. Aceștia l-au hirotonit episcop al Bisericii Pergamului Asiei, pe vremea când Evanghelistul Ioan era izgonit la Patmos.

Datorită credinței de nestrămutat și pentru pioșenia de care a dat dovadă în păstoria și cărmuirea turmei Lui Hristos, acesta a fost prins de necredincioși care se închinau la idoli. Fiind foarte bătrân și neavând forța fizică să se apere, s-a lăsat pe mâna necredincioșilor, având în suflet tăria și convingerea că va fi salvat de credința sa.

Guvernatorul a încercat să-l convingă să se lapede de credința întru Hristos, invocând motivul că ceștinismul a apărut mai târziu decât legea păgânismului. Guvernatorul a mai spus că, dat fiind faptul că este mai nouă credința creștină și că multe dintre sărbători s-au suprapus peste cele păgâne, credința creștină nu este cea bună, ci dimpotrivă, este greșită. Sfântul Antipa a răspuns imediat că istoria lui Cain are o mare vechime, dar nu se cuvine a fi urmată de către credincioși.

Sfântul Ierarh Calinic de la Cernica, prăznuit tot la 11 aprilie

Crescut într-o familie de creștini, în data de 7 octombrie 1787, Sfântul Ierarh Calinic de la Cernica a primit la botez numele de Constantin. Fratele său mai mare a ales viața monahală, la fel ca și mama lui.

S-a instruit în învățăturile religioase și astfel a intrat la mănăstirea Cernica, în anul 1807. În 3 decembrie 1808 a fost

În credințele românilor, gestul de a pune la porți crenguțe de fag și iarbă proaspăt culeasă are o dublă semnificație. Pe de o parte, semnifică sosirea primăverii și renașterea naturii, odată ce primăvara și-a reintrat în drepturi, iar vegetația s-a trezit, din nou, la viață.

Totodată, se crede că aceste crenguțe cu muguri au puteri nebănuite de ocrotire a pășunilor și fânelor împotriva duhurilor rele. De asemenea, au puterea de a ocroti animalele din bătaură, precum și întreaga gospodărie unde s-au pus la porți asemenea crenguțe.



Sfântul Gheorghe a îmbrățișat de tânăr cariera armelor, dând dovadă de un curaj ieșit din comun și abilități dezvoltate de luptă

ales ierodiacon, iar în 20 septembrie era hirotonisit duhovnic, precum și ecleziarh al lăcașului monahal. Stareț al Mănăstirii Cernica a fost numit în 14 decembrie 1818, la numai 31 de ani. Puțin mai târziu, la 9 aprilie 1820, era hirotonit drept arhimandrit.

Împ de 32 de ani Mănăstirea Cernica a fost păstorită cu înțelepciune și dreptă credință întru Hristos, motiv pentru care i s-a dus vestea arhimandritului Calinic. Drept urmare, la 14 decembrie 1818, a fost investit episcop al Eparhiei Râmnicului-Noului Severin. În 24 mai 1867 s-a retras din această demnitate la mănăstirea de metanie, iar în 11 aprilie 1868 a trecut la Domnul. În 21 octombrie 1955 era canonizat de către Biserica Ortodoxă Română.

Este cinstit în 11 aprilie, în aceeași zi cu prăznuirea Sfântului Antipa al dinților, care este bine a fi cinstit, în caz contrar cei care nu respectă ziua sa, ar putea avea parte de dureri de dinți și măsele.

Sfântul Gheorghe, sărbătorit de credincioși la 23 aprilie

Ziua de 23 aprilie este foarte importantă pentru creștinii ortodocși. Azi este sărbătorit Sfântul Mare Mucenic Gheorghe, de numele căruia se leagă o serie de tradiții și superstiții care încă se păstrează cu sfințenie în satele românești. Fiind un sfânt atât de însemnat, ca semn de sărbătoare, creștinii ortodocși pun la porțile gospodăriilor crenguțe de fag, brazde cu iarbă verde sau smocuri de iarbă la stâlpii casei. De acest obicei se leagă o

veche credință și anume că Sfântul Gheorghe, când vine pe la casele oamenilor, își leagă calul de un stâlp și îl lasă să pască iarba culeasă de creștini.

În credințele românilor, gestul de a pune la porți crenguțe de fag și iarbă proaspăt culeasă are o dublă semnificație. Pe de o parte, semnifică sosirea primăverii și renașterea naturii, odată ce primăvara și-a reintrat în drepturi, iar vegetația s-a trezit, din nou, la viață.

Totodată, se crede că aceste crenguțe cu muguri au puteri nebănuite de ocrotire a pășunilor și fânelor împotriva duhurilor rele. De asemenea, au puterea de a ocroti animalele din bătaură, precum și întreaga gospodărie unde s-au pus la porți asemenea crenguțe.

Pentru o protecție divină a tuturor celor ai casei, împotriva bolilor necruțătoare și junghiurilor rele, intră în joc fumul și flăcările unui foc aprins. Cu ele se afumă toată suflarea din gospodărie, și inclusiv însăși locuința, cu toate vitele și animalele, folosindu-se și tămăie.

În tradiția populară, de praznicul Sfântului Gheorghe, celor care caută comorile pământului li se arată acestora unde sunt, dar nu trebuie să sufle niciun cuvânt, pentru că duhul comorii îi va amuți în caz contrar.

Se zice că în noaptea Sfântului Gheorghe fetele care sunt nemăritate vor putea vedea chipul ursitului lor, dacă îndeplinesc un anumit ritual. Trebuie să se uite într-un vas cu apă de izvor, din care nu a băut nimeni, așezate între lumânări aprise, poziționate sub formă de cruce.

Tradiția aceasta face referire și la felul în care trebuie să fie îmbrăcate fetele când îndeplinesc acest ritual. În unele zone ale țării se crede că acestea nu trebuie să poarte nimic în momentul în care practică acest obicei.

Credințe legate de sărbătoarea Sfântului Mare Mucenic Gheorghe sunt numeroase.

Una dintre ele spune că este bine ca în această zi să nu se doarmă, deoarece creștinul care va nesocoti cutuma, va lua somnul mieilor și va fi somnoros tot anul.

Se mai crede că, dacă în această zi, creștinii aleargă înainte de răsăritul soarelui, vor fi sprinteni și sănătoși pentru tot restul anului.

Despre Sfântul Gheorghe se spune că este protectorul ciobanilor și tocmai de aceea i se acordă o atenție sporită printr-o serie de ritualuri.

Un alt ritual legat de numele acestui Mare Mucenic este acela al ungerii ușilor și ferestrelor de la grajduri cu usturoi, pentru ca duhurile rele să nu se apropie de animalele din bătaură.

Mai trebuie adăugat tot aici că în fața ușilor se pune peste noapte o greblă, cu dinții în sus, pentru ca strigoii și duhurile rele să se sperie și să plece. Este bine ca în această zi să se dea pomană lapte, brânză și caș celor nevoiași și nu numai.

Viața Sfântului Mare Mucenic

Sfântul Gheorghe este unul dintre cei mai prețuiți sfinți de către creștinii ortodocși. De neam bun, el a îmbrățișat de tânăr cariera armelor, dând dovadă de un curaj ieșit din comun și abilități dezvoltate de luptă. În timpurile când creștinii au fost prigoniți, el și-a mărturisit cu tărie credința, deși știa că urmează să fie aspru torturat și greu încercat pentru aceasta.

A fost chiar executat din porunca aceluiași împărat pe care l-a servit în războaie și în lupte.

În zilele noastre, numeroase biserici din România, dar și din lume îi poartă numele. Totodată, numele său a fost dat mai multor orașe românești, și chiar și unuia dintre cele trei brațe ale Dunării. Imaginea Sf. Gheorghe ucigand balaurul este prezenta si pe steagul Moldovei medievale trimis de Stefan cel Mare la Manastirea Zografu de la Muntele Athos.

Români care poartă numele Sfântului Gheorghe

Tradus din limba greacă, numele "Gheorghe" înseamnă agricultor, lucrător al pământului, țaran lucrător de pământ, țaran vrednic și harnic. Se crede că purtătorul acestui nume preia calitățile enumerate mai sus și că acestea îl vor influența întreaga viață.

Acesta este și motivul pentru care peste 900.000 de români poartă numele Sfântului Mare Mucenic Gheorghe, sau derivate ale acestuia precum sunt: George, Georgeta, Georgiana, Geta, Gina, Gelu, Gheorghina etc.

Din totalul de 900.000 de români care își sărbătoresc onomastica în această zi, peste 700.000 sunt bărbați și aproximativ 180.000 sunt femei.

Din totalul românelor, peste 130.000 sunt botezate Georgeta, alte 33.000 sunt Gheorghita sau Gheorghita și peste 14.000 sunt Geta. Totodată, 500 de femei poartă numele de Ghița.

Pagină realizată de Mirela Filimon

MEMORII

“*Satu Mare, pentru inspecții. Regăsit un oraș liniștit, curat, neașteptat de prietenos. Atmosferă sedativă, de stațiune. Plimbări, pe la casele unde am copilărit. Infinită duioșie pentru acel trecut. Amintirea tulburătoare a părinților mei, aici. A cui va fi fiind casa ultimă, părăsită în grabă, în august ‘40? Imagini confuze legate de casă. Dorință insidioasă, dacă aș putea cumpăra acea casă, să mă mut aici, să rămân aici, să scriu”* Mircea Zăciu - Jurnal IV, p.196

Mircea Zăciu și orașul copilăriei sale, Satu Mare

Născut la 27 august 1928, la Oradea, ca fiu a avocatului Adrian Zăciu, originar din comuna Pomi și al Otiliei, născută Muth, de loc din Terebești, Mircea Zăciu a fost unul din spiritele rafinate ale criticii și culturii transilvane. Puțină lume știe însă că Zăciu și-a petrecut copilăria la Satu Mare.

De fapt, rădăcinile lui sunt sătmărene. Tatăl său, este originar din comuna Pomi, iar mama lui își are rădăcinile la Terebești. Tânărul avocat Adrian Zăciu se stabilește la începutul anilor 30 ai secolului trecut la Satu Mare, la chemarea fratelui său, Felician Zăciu, avocat la rândul său. Unchiul său era unul dintre oamenii importanți ai urbei, numele său figurând de multe ori cu articole în ziarele și revistele locale, îndeosebi în revista de cultură **Afirmarea**, al cărei înfocat susținător era.

În cărțile sale, în special în **Jurnal** (șase volume apărute până în prezent), Zăciu rememorează frumoșii ani petrecuți în urbea de pe Someș. În anii sătmăreni a locuit pe actualele străzi Corvinilor, Rândunelor și Gavril Lazăr de Purcăreți. Din cartea de telefoane aflăm că familia avea telefonul cu numărul 520. Mama lui, Otilia, era secretară la Școala de Fete ”Doamna Stanca”, iar Mircea Zăciu a urmat cursurile primare între 1935 – 1939 la actuala școală Grigore Moșil, trecând în anul școlar 1939 – 1940 la Liceul Mihai Eminescu.

În toamna anului 1940, după Diktatul de la Viena, familia se refugiază la Arad și nu va mai reveni la Satu Mare, niciodată.

Prima amintire mai puternică din Sătmăr, o are din decembrie 1933, pe când se afla în piața orașului, actualul parc din Centrul Vechi, unde copilul de cinci ani a auzit vestea asasinării primului ministru, I.G. Duca, pe peronul gării din Sinaia. Acest episod îl marchează profund și-l va povesti apoi, în nenumărate rânduri. Piața centrală, străzile cochete



Mircea Zăciu a fost unul din spiritele rafinate ale criticii și culturii transilvane

vor rămâne spațiul primelor amintiri. Iată o emoționantă confesiune din 27 aprilie 1979: *Tot ce am fost aici, în copilărie, e deodată în mine, prezent, concret, palpabil. Orașul în care intrăm e și el plin*

de amintiri. Aspectul e îngrijit, curat, fațadele au fost restaurate, o vechime cochetă, care se respectă și e conștientă că mai poate plăcea se degajă din priveștea Pieții cu pomișorii ei rotunzi ‘ca niște

mingi! (cum zice Spiru Vergulescu, care i-a pictat de două ori, atât de mult i-au plăcut...). O mare voluptate să mă plimb singur pe aceste străzi unde pașii copilăriei mele m-ar putea ghida și cu ochii închiși. (Jurnal I p.109)

Ar fi interesant de aflat unde se află acum cele două peisaje ale renumitului pictor Spiru Vergulescu (1934 – 2007), prieten apropiat al lui Mircea Zăciu!

Păstrează o amintire luminoasă învățătoarei sale, Smaranda Marcovici, care locuia la Casa Albă. Aceasta era de origine evreiască și îi murise unicul băiat într-un accident de automobil. Acest nefericit episod a fost sublimat într-o grijă maternă față de elevii ei, care au avut parte de o pregătire exemplară. Cu toate că a fost șicanată din cauza originii ei evreiești, prin tot felul de inspecții, șicane pe care autorul, un copil extrem de sensibil, le observa și el, învățătoarea a ieșit mereu cu fruntea sus, pentru că era foarte bine pregătită. După refugiu, Zăciu află că Smaranda Marcovici a fost ridicată fără milă din spital de către horthyști și imbarcată într-un tren cu destinația Auschwitz. Fiind proaspăt operată, aceasta nu supraviețuiește și moare pe drum, cadavrul ei fiind pur și simplu aruncat din tren. Mircea Zăciu mărturisește că destinul tragic al dăruitei lui învățătoare l-a pus desoeri pe gânduri, meditănd la precaritatea condiției umane.

Primul an de liceu, petrecut la liceul Mihai Eminescu i-a lăsat o frumoasă amintire și îl evocă extrem de călduros pe profesorul Vasile Scurtu, una din personalitățile culturale emblematice ale Sătmărului interbelic.

În paginile jurnalului, Sătmărul revine adeseori și fiecare vizită a maturului Mircea Zăciu se constituie în tot atâtea prilejuri de adevărat pelerinaj pe la casele unde a copilărit. Soarta l-a despărțit de melegurile sătmărene la vârsta de 12 ani, dar amintirea celor câțiva ani petrecuți la Satu Mare, i-a marcat întreaga existență, iar legătura afectivă pe care a păstrat-o de-a lungul vieții sale cu locurile copilăriei, Sătmărul și Viile Satu

Mare, unde unchiul său, avocatul Felician Zăciu deținea o încântătoare casă de vacanță, a fost una a nostalgiailor pierderii unui adevărat Eden al copilăriei.

Dacă despre Cluj - oraș în care s-a stabilit din tinerețe și de care era legat organic, prin familie și carieră – mărturisea adesea că pur și simplu, nu-i place, în schimb despre Satu Mare a avut întotdeauna doar cuvinte de căldă și tandră apreciere. Chiar plânuia să răscumpere ultima casă în care a locuit și să se întoarcă aici doar pentru a scrie. Era doar un vis, neîmplinit, vreodată!

Universul copilăriei este aureolat de imaginea tandră a bunicii materne, sau a jovialului său unchi, Felix. Nu lipsește nici portretul ciudatului pictor, aflat într-o stare de totală decădere, Branko Poljanski, răcit, Dumnezeu știe în ce împrejurări, pe melegurile sătmărene, cel care i-a fost profesor particular de desen.

Satu Mare va rămâne în conștiința lui Zăciu pentru totdeauna ca un loc al echilibrului, al unei lumi solare la care se întoarce și se raportează mereu, cu pioșenie și înfiorare.

Avem în confesiunile lui Zăciu pagini extrem de importante, filtrate prin sensibilitatea unui mare om de cultură, despre spiritul acestui oraș, pe care copilul Zăciu l-a detectat cu empatie și sagacitate.

Evocările sale despre urbea noastră sunt extrem de onorante pentru sătmăreni, și poate că una din străzile Sătmărului ar trebui să-i poarte numele, cu atât mai mult cu cât la Cluj Napoca și Oradea, Mircea Zăciu a fost onorat și în acest fel.

Ca unul născut și trăitor în Satu Mare mărturisesc cu mâna pe inimă că nu am întâlnit niciodată – în spațiul literar sau chiar din afara lui – pe cineva care să fie legat atât de profund și de definitiv de Sătmăr, așa cum a fost Mircea Zăciu! Am trăit o viață în orașul acesta, dar cunoașterea lui - aproape extrasenzorială - ne-o poate da un mare spirit, care își exfoliază extrem de discret trăirile cele mai profunde, în uluitorul său Jurnal...

Felician POP

Mircea Zăciu și școlile sătmărene

Mircea Zăciu mărturisește în Jurnalul său, că principalul motiv pentru care accepta inspecțiile la Satu Mare era prilejul pe care acestea i-l ofereau de a-și revedea locurile copilăriei.

Inevitabil, marele critic va face o paralelă între școala interbelică sătmăreană și cea din timpul regimului comunist. Din copilăria sa i-au rămas întipărite în minte chipul angelic al învățătoarei sale, Smaranda Marcovici, precum și cel al dăruitului său profesor de la Liceul Mihai Eminescu, Vasile Scurtu. Este pomenit și revizorul școlar Dariu Pop, prezent la o inspecție. Mama lui, Otilia, era secretară la Școala de Fete ”Doamna Stanca”.

Inspecțiile efectuate la noi în județ sunt un bun prilej pentru sagacele critic să tragă concluzii nu tocmai încurajatoare privind nivelul învățământului românesc din vremea comunismului. Am fi extrem de curioși să aflăm însă, ce ar spune despre învățământul din ziua de astăzi!

Despre Școala generală nr. 6 de dincolo de râu, Zăciu spune că este urâtă, neîncăpătoare, nefuncțională.

Are 2260 de elevi care fac lecțiile în ture, ca la uzină...Tristețe și promiscuitate. Lecțiile, o catastrofă. Sar peste. În oraș, apoi, lungă plimbare să-mi scot din memorie impresiile grețoase (Jurnal I p.110 – 28.IV.1980).

Revine la Satu Mare pentru trei zile, la 27 mai 1981, prilej cu care revede Liceul Mihai Eminescu și casele unde a copilărit: Orașul e curat, cochet, cu multe fațade baroce restaurate. Lecții relativ bune, școală de cartier cu copii amestecați. Observă, totuși cu tristețe că elevii nu mai au noțiuni clasate istoricește. (Jurnal I, p.280)

Sentimentul acesta de dezolare este întărit de o altă inspecție făcută la Școala ajutoare din Apa în 28 aprilie 1982, unde atmosfera este de-a dreptul lugubră. Elevele – întârziate mintal – creează multe probleme profesorilor, legate în special de lipsa lor de discernământ.

Constată însă, că nici la Școala generală lucrurile nu stau cu mult mai bine, clasele sunt aproape pustii din cauza depopulării așezării.

Altădată, descrie o scenă kalfiană, când directoarei de școală pe nume Otravă, i

se cere să trimită urgent 20 de garoafe pentru un spectacol de teatru pionieresc pentru un omagiu adus lui Ceaușescu. Desigur, școala nu are grădină, nici florărie, dar ordinul era ordin, mai ales că venea de la tovarășa secretară cu propaganda de la Muncipiu! (Jurnal III, p.53)

O nouă întâlnire cu școala sătmăreană o are în 23 - 25.XI.1987, unde în cartierul Soarelui, un bloc de locuințe a fost deturnat și transformat în școală, 16 săli de clasă și 2000 de elevi! Frig peste tot, bineînțeles.

A doua zi, la Lazuri, un sat unguresc unde copii vorbesc prost românește, după care, iar o inspecție la o școală de cartier din Satu Mare, tot cu peste 2000 de elevi, dar cu ceva mai mult spațiu. (Jurnal IV, pp.193-4).

Revine în același an 1987 (13-15.XII) la o inspecție în Tășnad, unde face zilnic o obositoare navetă din Satu Mare. Același sentiment apăsător de sfârșit de lume.

În 1988, la sfârșitul lui noiembrie, găsește parcă o altă lume: activiști de partid șovini, întârțați de propaganda maghiară. La Școala generală 21 are

norocul de nimeri totuși, într-o școală încălzită, dar lecțiile sunt anoste de-a dreptul. Copiii nu înțeleg absolut nimic din poezia lui Alecsandri! (Jurnal IV, p.326).

Dincolo de insipidele inspecții, Zăciu caută să regăsească vechiul spirit al Sătmărului. De la o vizită la alta însă, constată cu amărăciune degradarea tot mai accentuată a condițiilor din școli, a actului educativ, a uriașei inghesuiei din clase, care funcționează în trei schimburi, ca o uzină care nu produce, de fapt, aproape nimic!

În clase este frig, copii sunt apatici, mai ales cei din noile cartiere, lecțiile sunt monotone, orele scurte la 40 de minute din cauza frigului, iar pauza este de abia cinci minute! Nu a rămas nimic din spiritul unei școli adevărate, uriașul furnicar uman al unor școli cu mii de elevi pare mai degrabă o masă amorfă, care este poleită cu o brumă de educație alertă.

Avem un document viu al școlii sătmărene, pusă în oglinda timpului: școala interbelică, cu dascăli calzi și dăruțiți profesiei lor, cu elevi atenți și politicoși și școala comunismului

agonic, care nu mai păstrează nicio o urmă a bunei școli de odinioară. Politizarea excesivă a educației a dus la apariția unor generații bizare, iar efectele școlii comuniste se vor răsfrânge decenii bune apoi, asupra comportamentului și mentalităților oamenilor. O panoramă lucidă, neiertătoare și exactă a lumii școlii din interstițiul totalitar, ca expresie a decăderii generale, a abnormului, și totuși, a luptei pentru supraviețuirea fizică și morală.

Mircea Zăciu va mai trăi peste un deceniu după Revoluție (moare în anul 2000), perioadă suficientă ca să-și dea seama că transformările de după 1989 au fost pur și simplu formale, că în esență, prea puține lucruri s-au schimbat în bine. Nu avem încă ultimele pagini ale Jurnalului său, dar în volumele V și VI apărute la editura Limes din Cluj Napoca în 2020, sub directa îngrijire a lui Mircea Petean, poet pe care Mircea Zăciu îl prețuia, dar nu este prea greu de observat amara deziluzie pe care lumea românească postrevoluționară i-a provocat-o.

Felician POP

Ouăle Fabergé, fantastica poveste a celor mai scumpe ouă de Paște

Opulența rusească nu a ocolit sărbătoarea pascală, de care este legată crearea ouălor Fabergé prin care măiestria și creativitatea bijutierilor contractați de familia imperială era pusă la încercare an de an

Ouăle Fabergé sunt cele mai cunoscute și cele mai prețioase ouă de Paște, create, în secolul al XIX-lea, la cererea lui Alexandru III, penultimul țar al Rusiei, și a lui Nicolae II, ultimul împărat al Rusiei, rege al Poloniei și duce de Finlanda, pentru ca aceștia să le dăruiască, de Paște, soțiilor lor, Maria Feodorovna, respectiv Alexandra Feodorovna.

Mai mult decât simboluri de Paște, ouăle Fabergé sunt expresia perfectă a opulenței, a luxului, a unei epoci decadente, adevărate opere de artă, înconjurate de mister și menite să fascineze. Este vorba, în total, de 52 de astfel de ouă, unele mai frumoase și mai îndrăznețe în concepție decât celălalte, toate realizate de bijutierul rus Peter Carl Fabergé, între 1885 și 1916, pentru familia imperială rusă. Dintre cele 52 de ouă Fabergé, șapte s-au pierdut, iar ultimele două, finisate (numite "Constellation" și "Kareliana"), nu au mai fost livrate din cauza Revoluției din 1917.

43 de ouă au supraviețuit istoriei și sunt astăzi împrăștiate în toată lumea, prin muzee sau colecții private. Sunt adevărate bijuterii, pe lângă materialele prețioase din care sunt realizate, ele impresionând atât prin exteriorul minuțios decorat, cât și prin interiorul de-a dreptul surprinzător.

Ouăle Fabergé ascund printre altele o replică în miniatură a unui palat imperial (Gătcina), 11 portrete miniaturale, o replică în miniatură a trenului transsiberian și o replică a trăsuriilor folosite la ceremonia încoronării lui Nicolae al II-lea. La acesta din urmă, meșterii lui Fabergé (care doar crea schița, nu lucra efectiv la realizarea ouălor) au lucrat 15 luni.

Chiar dacă Peter Carl Fabergé, de-a lungul vieții, a făcut nenumărate alte bijuterii, ouăle imperiale au rămas, până astăzi, inegalele în frumusețe.

În rândurile care urmează, vă prezentăm istoria acestor ouă, atât de celebre, dar și scumpe, precum și o scurtă biografie a omului care le-a creat.

Bijutierul rus care l-a impresionat până și pe țarul Alexandru al III-lea

S-a născut în Sankt Petersburg, părinții săi fiind bijutierul Gustav Fabergé, căsătorit cu o daneză pe care o chema Charlotte Jungstedt. Deși inițial urmasе școli în Sankt Petersburg, Rusia, în anul 1860 Gustav Fabergé împreună cu soția și copiii se retrag la Dresda, lăsând afacerea în mâinile priceputului Peter Carl (foto alăturat). Doi ani mai târziu, s-a născut cel de-al doilea fiu al acestuia Agathon Fabergé. În anul 1864 Carl Peter pornește în Turul Europei. El a fost instruit de diverși bijutieri din Germania, Franța și Anglia și a urmat cursurile Colegiului Comercial din Paris și a avut posibilitatea de a vedea colecțiile celor mai renumite muzee din Europa.

Călătoriile și studiile lui au continuat până în anul 1872, când la vârsta de 26 de ani, se întoarce în Sankt Petersburg și se căsătorește cu Augusta Julia Jacobs. În următorii 10 ani, tatăl său, meseriaș de încredere îi este deopotrivă mentor și tutore.

Compania era implicată și în catalogarea, repararea și restaurarea unora din piesele de colecție ale Hermitage în jurul anului 1870. În 1881 afacerea a fost mutată pe o stradă mai importantă, Bolșaiа Morskaia la numărul 16/18.

De la moartea lui Hiskias Pendin în 1882, Carl Fabergé și-a asumat răspunderea conducerii afacerii, de unul singur. Carl a obținut titlul de Maestru Aurar, care îi permitea și folosirea mărcii proprii, pe lângă cea a firmei. Reputația lui Carl Fabergé era atât de bună, încât s-a făcuta rabat de la regula examinării ce

dura 3 zile. Fratele său Agathon, un designer talentat și plin de creativitate, s-a alăturat afacerii din Dresda, unde e posibil să fi urmat cursurile Școlii de Arte și Meserii.

Carl și Agathon au făcut senzație la expoziția ce a avut loc la Moscova în 1882. Carl a primit medalia de aur și medalia Sfântul Staniasias.

Una din piesele Fabergé expusă, a fost o replică a unei brătări scite, din secolul IV înainte de Hristos ce făcea parte din colecția Hermitage. Țarul a declarat că nu poate face diferența dintre piesa originală și cea realizată de frații Fabergé și a ordonat ca aceasta să facă parte din Colecția Ermitaj, ca un exemplu al măiestriei bijutierilor contemporani. Casa Fabergé cu bijuteriile lor, intraseră în atenția casei regale a Rusiei.

Când Peter Carl a preluat afacerea, s-a produs o schimbare de la producerea de bijuterii "la modă" în stil francez de secol al XVIII-lea, la producția de bijuterii ca piese de artă. Rezultatul a fost readucerea în procesul de fabricație a procedelor de emailare și utilizarea a fiecărei pietre, în așa fel încât să îi fie puse în evidență calitățile. Nu era neobișnuit pentru Agathon, să creeze până la 10 modele de ceară ale bijuteriilor, înainte de a decide care este varianta cea mai potrivită. La scurt timp după venirea lui Agathon, în Casă au fost introduse obiectele de lux: obiecte aurite îmbogățite cu email, de la întrerupătoare pentru bec la cutii pentru țigarete, inclusiv obiecte fanteziste.

Cele mai scumpe ouă create vreodată

Al treilea Ou imperial (1) reprezintă măiestria dusă la cote de lux. A fost făcut în 1887 și pierdut ulterior, până când a apărut pe o piață din Statele Unite. Oul a atras atunci atenția presei din întreaga lume și a fost apoi vândut unui colecțor privat pentru un preț nedivulgat. Prețul a fost ulterior dezvăluit a fi în jur de 33 de milioane de dolari, în parte datorită statutului său puțin cunoscut în lumea colecției Faberge, făcându-l oficial cel mai scump ou din lume.

Favorit al rușilor pentru designul său spectaculos, **Oul Rothschild (2)** a fost creat în 1902 și achiziționat de către familia Rothschild. La 8 decembrie 2014, oul a fost dat Muzeului Ermitaj din Sankt Petersburg, Rusia. Acest lucru a avut loc în timpul unei recepții pentru comemorarea celei de-a 250-a aniversări a muzeului, însă a fost raportat faptul că Ivanov a donat oul guvernului rus în 2014 din cauza unor probleme fiscale grave. Era unul dintre cele mai scumpe ouă pe care Fabergé le-a făcut. În total, se consideră că ar fi echivalat la 25 de milioane de dolari în banii de astăzi.

Oul Încoronării (3) este oul alcătuit din aur cu email de culoare galbenă translucidă pe un câmp guilloché și face referire la roba de aur purtată de țarina Alexandra la încoronarea ei. Are frunze de laur de aur, care se prind la fiecare intersecție cu un vultur de aur cu două capete din email negru opac în centru având un diamant trandafiriu. Oul a fost fabricat în 1897 și are montat în interiorul compartimentului căptușit cu catifea o replică precisă, mai mică de patru centimetri, a trăsurii imperiale din secolul al optsprezecelea, care a dus-o pe țarina Alexandra la încoronarea ei. Estimările privind prețul au pus acest ou a valoarea de 18 milioane de dolari.

Bazat pe un arbore de portocal mecanic din secolul al XVIII-lea, **Oul Portocal (4)** este fabricat în 1891. În 1917, oul a fost confiscat de guvernul provizoriu rus și dus la Kremlin, unde a fost ulterior vândut lui Emanuel Snowman în jurul anului 1927. Întorcând o părghie mică, dezghizată ca un fruct, ascunsă printre frunzele copacului, se acționează vârful circular al arborelui, care descoperă o pasăre mică ce își întoarce capul, deschide



ciocul și cântă. Oul se află acum în Muzeul Fabergé din Sankt Petersburg, Rusia și are o valoare totală estimată de aproximativ 15 milioane de dolari.

Oul Lăcrămioarelor (5) este unul dintre cele două ouă în stil Art Nouveau.

Oul este acoperit cu email trandafiriu roz și cu perle. Oul este susținut de picioare de aur verde cu trandafiri roșii de

diamant. Au fost adăugate de asemenea diamante în designul oului. Nu este o surpriză faptul că proprietarul acestui ou este un colecționar miliardar rus iar singurul ou valorează 13 milioane de dolari.

Cu ocazia celei de-a cincisprezecea aniversări a încoronării lui Nicolae al II-lea pe 26 mai 1896, a fost creat **Oul A**

Cincisprezecea Aniversare (6), un cadou pentru soția lui.

Acest ou este alcătuit din email auriu, verde și alb, decorat cu diamante și cristale de rocă. Suprafața este împărțită în optsprezece secțiuni care înfățișează 16 miniaturi. Are o valoare individuală, dar nu confirmată, de 12 milioane de dolari.

Oul de Iarnă (7) a părăsit Rusia după

Revoluție și a ajuns în colecția lui Brian Ledbrooke. A fost prima dată vândut la o licitație Christie's din Geneva în 1994, pentru 5.6 milioane de dolari, recordul mondial la acel moment pentru un articol Faberge vândut la licitație. Oul s-a vândut pentru 9,6 milioane de dolari într-o licitație la Christie's din New York în 2002. S-a raportat că al său cumpărător a fost

Hamad bin Khalifa Al Thani, emirul Qatarului.

Oul Ordinului Sfântului Gheorghe (8) este un ou de Paști emailat cu pietre prețioase, realizat sub supravegherea bijutierului rus Peter Carl Fabergé în 1916 pentru Nicolae al II-lea al Rusiei, care a oferit oul mamei sale. Realizat în timpul primului război mondial, Oul Ordinului

Sfântul Gheorghe îl comemorează pe Sf. Gheorghe. A primit un design modest, în conformitate cu austeritatea Primului Război Mondial. Acest ou face parte din colecția vândută unui cumpărător rus pentru 100 de milioane de dolari și este evaluat în mod individual, la aproximativ 7 milioane de dolari.

Primul Ou de Găină (9) reprezintă

primul ou din seria de astfel de bijuterii realizate sub supravegherea lui Peter Carl Fabergé pentru familia imperială rusă.

Fabricarea lui este atribuită lui Erik Kollin din atelierul Fabergé, iar oul este făcut din aur, acoperit complet cu email alb opac, pentru a arăta ca o coajă reală de ouă. Cele două jumătăți se deschid ca să dezvăluie un gălbenuș de aur cu un finisaj mat, care ascunde o găină de aur cu ochi roșii, care conținea și o coroană de diamant și aur care de asemenea conținea un pandantiv rubin.

Oul Rosebud (10) este un ou de Paște emailat, creat de Michael Perchin, sub supravegherea bijutierului rus Peter Carl Fabergé în 1895, pentru Nicholas al II-lea al Rusiei, pentru soția sa. Oul se deschide pentru a dezvălui un trandafir galben smalt, în care cele două surprize erau inițial înglobate. Surprizele lipsesc, dar erau o coroană de aur, cu diamante și rubine, de asemenea un pandantiv de rubin cabochon. În 2004 a fost vândut ca parte a Colecției Forbes pentru peste 100 de milioane de dolari, dar se crede că valorează aproximativ 4 milioane de dolari ca o singură entitate.

Amintirea Azov" (11) este oul oferit cadou țarului Rusiei, Alexandru al III-lea în anul 1891 și reprezintă o dovadă evidentă a evoluției lui Fabergé ca bijutier. Oul este compus dintr-o bucată solidă de jasp purpuriu (cunoscut sub denumire de "piatra sângerie") și este decorat cu filigran de aur, încrustat cu diamante.

Ca majoritatea ouălor Fabergé, "Amintirea Azov" ascunde o mică surpriză înăuntru - un model în miniatură al unui vechi vas de luptă, care poartă denumirea de "Pamiat Azov". Astfel încât miniatura să fie în siguranță, interiorul oului a fost căptușit cu catifea verde.

Oul Fabergé "Petru cel Mare" (12) este oul dedicat unora dintre strămoșii spirituali ai Rusiei moderne. În anul 1703, Petru cel Mare a înființat orașul Sankt Petersburg iar oul a fost creat pentru a sărbători bicentenarul fondării orașului. Bijuteria este realizată din aur vopsit în roșu, verde și galben, împodobită cu rubine, cuarț și portrete pictate pe fildeş. Orașul, în epoca sa timpurie, este înfățișat în portrete. Pe ou se află și un portret al Sfântului Petru, precum și un portret al lui Nicolae al II-lea.

Oul napoleonic (13) este printre ultimele bijuterii realizate sub supravegherea lui Fabergé, în 1912. Oul a fost un dar pentru mama lui Nicolae al II-lea, Maria Feodorovna, prințesă a Danemarcei și împărăteasă a Rusiei. Designul acestei bijuterii are la bază ideea sărbătoririi centenarului Bătăliei de la Borodino, când Napoleon a invadat Rusia. Exteriorul este decorat cu smaralde și diamante, alături de emblema regală a Damercei și de imaginea țarinei. În interior se regăsește un panou miniatural cu șase picturi în acuarile. Miniaturile înfățișează cele șase regimente al căror colonel onorific era însăși Maria Feodorovna.

Oul "Palatul Gătcina" (14) se deschide pentru a dezvălui o surpriză: o replică în miniatură de aur a palatului situat la 45 de kilometri depărtare de Sankt Petersburg. Construit pentru conteile Grigori Orlov, palatul Gatchina a fost dobândit de către țarul Paul I și a servit ca reședință de iarnă pentru Alexandru al III-lea și Maria Fedorovna.

Primul ou datat, **Caucasus (15)**, ornat cu cifrele anului în care a fost dăruit, 1893, fiecare cifră, înconjurată de o coroană de frunze, din aur și diamante, este amplasată pe o "ușiță", decorată cu perle pe margine.

În spatele ușițelor se ascunde câte o imagine în miniatură cu palatul Abastumani din Caucaz (Georgia), în care Marele Duce George Alexandrovici pentru 100 de milioane de dolari și este evaluat în mod individual, la aproximativ 7 milioane de dolari.

În prezent oul se afla în colecția Muzeului Metropolitan de Arte din New York. Primul ou primit de împărăteasa Maria de la fiul său, Nicolae al II-lea, **oul Blue Serpent Clock (16)** este și primul ou Fabergé cu ceas. Este realizat din email albastru închis, la jumătatea oului se află o dial din email alb, rotativ, pe care sunt afișate orele cu cifre romane, încrustate cu diamante. Ora exactă este indicată de către capul șarpelui din aur și diamante, ce înconjoară baza oului.

De asemenea, oul este înconjurat de ghirlande de trandafiri, realizate din patru nuanțe de aur și prînse cu funde din diamante roz. Postamentul oului este format din trei părți din aur și email alb, decorate cu motive din știință și artă.

În prezent oul se află în colecția prințului Albert al II-lea din Monaco.

În prezent oul se afla în colecția Muzeului Metropolitan de Arte din New York.

Primul ou primit de împărăteasa Maria de la fiul său, Nicolae al II-lea, **oul Blue Serpent Clock (16)** este și primul ou Fabergé cu ceas. Este realizat din email albastru închis, la jumătatea oului se află o dial din email alb, rotativ, pe care sunt afișate orele cu cifre romane, încrustate cu diamante. Ora exactă este indicată de către capul șarpelui din aur și diamante, ce înconjoară baza oului.

De asemenea, oul este înconjurat de ghirlande de trandafiri, realizate din patru nuanțe de aur și prînse cu funde din diamante roz. Postamentul oului este format din trei părți din aur și email alb, decorate cu motive din știință și artă.

În prezent oul se află în colecția prințului Albert al II-lea din Monaco.

Impactul istoriei asupra bijuteriilor Fabergé

Între 1904-1905 nu au mai fost realizate oua Fabergé din cauza primului conflict important al secolului XX și anume Războiul Ruso-Japonez. După această perioadă, popularitatea ouălor Fabergé crește considerabil, iar Peter Carl Fabergé alături de alți bijutieri ai Casei Fabergé realizează modele unicate pentru personalități din întreaga lume politică.

Popularitatea ouălor Fabergé s-a datorat nu doar valorii materiale pe care, ce este drept, se punea foarte mare accent, ci și valorii artistice.

Creativitatea și măiestria cu ajutorul căroara erau realizate faimoasele ouă, alături de importanța lor materială le-au făcut cele mai celebre bijuterii ale tuturor timpurilor.

Mai mult decât, simbolistica oului este foarte adâncă, acest element reprezentând viață, renașterea și primăvara.

Revoluția bolșevică a însemnat apariția problemelor pentru faimoasa Casa Fabergé: bijuteriile sunt confiscate, casa este naționalizată, iar artistul Peter Carle Fabergé pleacă în Elveția.

După execuția întregii familii Romanov, comorile acestora, printre care și ouăle Fabergé ajung într-unul dintre vechile muzee ale Rusiei, o parte dintre acestea fiind vândute în afara Rusiei de către Stalin. Cu toate acestea, nefericitul moment nu a însemnat dispariția casei Fabergé.

În anul 1924 se deschide Casa Fabergé în Paris unde bijuteriile și faimoasele ouă din aur și pietre prețioase au cunoscut o imensă popularitate.

Prin realizarea ouălor Fabergé viziunea asupra bijuteriilor s-a schimbat, acestea reprezentând mai mult decât o simplă bijuterie din aur, încondeiată cu pietre prețioase, ci o veritabilă operă de artă.

În spatele fiecărui ou Fabergé se ascunde o poveste, iar valoarea materială a acestor bijuterii deosebite este foarte mare.

Așa că, dacă vedeți ouă realizate în stilul celor Fabergé la preturi relativ accesibile, acestea cu siguranță nu sunt originale.

Există foarte multe companii producătoare de bijuterii care au profitat de popularitatea ouălor Fabergé pentru a-și promova produsele, însă trebuie să știți că există o singură companie în întreaga lume care va realiza ouăle Febergé originale, precum și alte bijuterii de excepție, și aceasta companie este FabergéWorld.

Când vedem aceste ouă, de-a dreptul spectaculoase, și, mai ales, dacă reușim să cunoaștem istoria din spatele lor, este destul de greu să nu admirăm măiestria cu care au fost lucrate. Nu este de mirare că aceste ouă sunt considerate a fi printre cele mai de preț bijuterii din lume.

Sărbătoarea plină de lumină care să ne aducă aminte că...istoria continuă...!

Raluca D.

REȚETE

Urzicile, plante de leac numai bune de pus în farfurie

Începe sezonul urzicilor odată cu sosirea primăverii și nu trebuie să ratăm a le folosi fie pentru a prepara diferite leacuri din ele, fie în rețete absolut delicioase.

În Postul Mare, bunicile și mamele noastre obișnuiau sau poate încă mai pregătesc o mulțime de rețete, fie ciorbe, fie tocănițe, adevărate specialități din urzici, care ne ajung direct la suflet.

Această plantă este recunoscută pentru proprietățile sale curative, deoarece are foarte mult fier, așa că fie mergeți în pădure după ea, fie faceți un drum până la piață, deoarece este comercializată și la tarabele din județ, la 2 lei grămada.

Se mai găsește pe lângă tufișuri, în șanțuri, locurile necultivate din grădini, izlazuri, însă preferă locurile ușor umede și umbroase. Mare atenție când le culegeți, deoarece pot produce urticarie în contact cu pielea, usturime și prurit intens. De aceea, în momentul recoltării trebuie să fiți echipat adecvat, cu mănuși groase, pentru ca porii de pe plantă să nu ajungă la piele.

Totuși, merită efortul de a fi culese, pentru următoarele proprietăți: au un conținut ridicat de vitamina A, B2, C, K, acid acetic, acid formic, săruri minerale, fier. Mai conțin clorofilă, magneziu, siliciu, calciu, substanțe proteice, acid pantoteic, acid folic și lista poate continua.

Urzica, folosită în scop terapeutic, poate ajuta în numeroase situații: combate reumatismul și anemia, vindecă rănile și ulcerul, stimulează creșterea părului, luptă împotriva afecțiunilor rinichilor, reglează tensiunea arterială și nivelul de zahăr din sânge. Mai este hemostatic, emolient, depurativ, imunostimulator, tonic, cicatrizant, antitoxic, antibronșitic, digestiv, vitaminizant și lista cu proprietățile sale poate continua.

Urzicile pot reduce simptomele rinitei alergice, respectiv pot reduce crizele de strănut, specifice afecțiunii. Consumul regulat de urzici, mai ales înainte de a începe sezonul alergiilor, poate fi de ajutor și pentru a proteja organismul de diferiți factori alergeni precum polenul.

Rețetă de mâncare de urzici



Acest fel de mâncare se prepară simplu, cu numai 4 ingrediente. Aveți nevoie de 3 căței de usturoi, 6 grămezi de urzici, o lingură de făină și o ceapă mare.

Urzicile se spală bine, folosindu-se mănuși. Trebuie îndepărtate toate urmele de impurități, în special cele de pământ, apoi se opăresc într-un vas cu apă care a dat în clocot cu sare.

Se lasă la fiert 5 minute apoi ceapa se toacă bine, la fel și căteii de usturoi. Când s-au fiert urzicile, se scurg de apă și se toacă mărunt. Puteți folosi un cuțit, ori un blender sau robot de bucătărie.

Se păstrează separat o cană din apa în care au fiert. Ceapa se călește într-o tigaie cu puțin ulei, până devine translucească, apoi se adaugă și urzicile tocate, lingura de făină și usturoiul tocat. Se amestecă încontinuu, pentru a nu se prinde mâncarea de fund. Compoziția este gata când se îngroașă. Mâncarea de urzici caldă se servește alături de mămăligă, ouă, orez, sau carne de pui, când nu ne aflăm în perioada postului.

Pagină realizată de Mirela Filimon

Cremă de usturoi cu legume



Ingrediente pentru 2 porții:

4 cartofi curățați de coajă
1 morcov curățat, tăiat rondele
sare, piper
1 ceapă tăiată în jumătate
2-3 linguri de ulei de măsline
1 bucată de praz
verdețată tocată mărunt
2 căpățâni mici de usturoi
250 de g roșii în bulion tocate
2 litri de apă sau supă de legume
frunze de țelină sau 100-150 de grame de rădăcină

Mod de preparare:

Apa și uleiul se pun într-o oală și la primul clocot se adaugă legumele și usturoiul.

roiu. Vor fierbe la foc mic.

Se scot legumele și se mixează până când se obține un piure care se subțiază cu zeama în care au fiert toate legumele.

Se pun din nou pe foc, se adaugă roșiile tăiate mărunt și se lasă la fiert încă 5-10 minute. Se potrivec de sare și piper. Pătrunjelul se adaugă la final și se pune capac pe oală, preț de câteva minute.

Supă se servește caldă, cu pâine ori crutoane făcute la cuptor.

Salată de cartofi cu măsline și ardei



Ingrediente pentru 3 porții:

750-800 g de cartofi
1 ceapă mică roșie
sare, piper
70 g măsline fără sămburi
1/2 legătură mărar verde
1-2 castraveți murați mici
1/2 ardei gras roșu mic
80 ml apă caldă
4 lingurițe de oțet
50 ml ulei măsline
2 lingurițe de zahăr

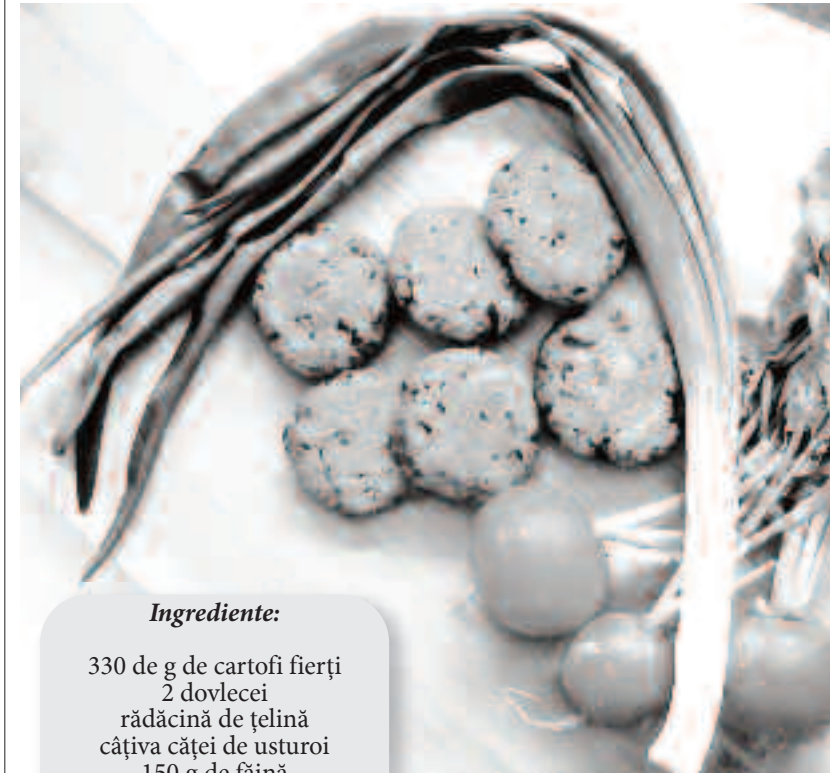
Mod de preparare:

Cartofii în coajă se spală bine, apoi se pun la fiert în apă cu puțină sare și se lasă pe foc 20 de minute de când a dat în clocot. Se încercă cu o furculiță cel mai mare dintre cartofi. Dacă intră ușor, sunt fierți. În acest caz, se scot din apă și se lasă la răcorit. Ceapa curățată se taie Julien, iar mărarul se taie cât mai fin. Castraveții murați se taie în cuburi, sau fâșii de mărime medie.

Se pun într-un bol mare, pentru a putea amesteca toate ingredientele. Se adaugă ardeiul gras, castraveții murați, ceapa, măslinele, apoi se condimentează cu piper și sare. Se pregătește dressing-ul amestecându-se cu apă fierbinte oțetul și zahărul. Apa se tornă peste cartofi, apoi puțin ulei, după care se amestecă și se gustă, iar dacă mai este nevoie, se adaugă sare și piper, oțet sau ulei. Se lasă la frigider timp de 30 de minute, apoi se poate consuma.

Poftă bună!

Chiftelute vegetale



Ingrediente:

330 de g de cartofi fierți
2 dovleci
rădăcină de țelină
cățiva căței de usturoi
150 g de făină
sare și piper
2 morcovi
verdețată pentru decor

Mod de preparare:

Dacă în mod normal, la majoritatea rețetelor se folosesc cartofii fără coajă, de data aceasta, cartofii fierți se vor găti cu tot cu coajă, tăindu-se de la ei doar capetele. Se dau pe răzătoarea mare și se amestecă cu sare. Se lasă o jumătate de oră să iasă apa din ei, apoi se store între palme. Peste dovleci se adaugă celelalte legume rase, pătrunjelul verde tocat mărunt și us-

turoiul pisat.

Se dau pe răzătoare și cartofii fierți, apoi se adaugă peste celelalte legume.

Se pune piper și sare după gust, apoi făina se adaugă treptat, în timp ce se amestecă bine. Făina se adaugă după necesitate, gradual, până când începe să se lege compoziția, astfel că se pot forma și chiftelutele.

Făina care rămâne în plus se poate folosi la tăvălirea chiftelutelelor, înainte de a fi așezate în tavă. Unele bucătărele folosesc hârtia de copt, însă este suficient și dacă se folosește un strat mai generos de făină.

Se coc la 180 de grade, până într-o oră, și se întorc și pe o parte și pe cealaltă.

Se pot găti și la tigaie, în baie de ulei, după preferințe.

Brioșe cu piure de castane



Ingrediente pentru 12 porții:

200 g de făină
50 g de cacao
1 plic de praf de copt
coaja rasă de la 1 portocală
100 g zahăr
100 ml ulei
300 ml apă minerală
câteva curmale pentru ornat
2 linguri zahăr pudră
150 g margarină
150 g de piure de castane

Mod de preparare:

Făina, praful de copt și cacaoa se amestecă într-un vas, apoi se adaugă și coaja de portocală. Într-un alt vas se pun uleiul și apa minerală, se amestecă apoi se adaugă și zahărul și se amestecă în continuare, pă-

nă când se topește.

Ingredientele lichide se pun în vasul cu cele uscate și se folosește o lingură din lemn pentru a le omogeniza.

Aluatul se toarnă în fiecare foiță din tava specială pentru brioșe, apoi se dă la cuptorul preîncins.

Acestea trebuie să stea la cuptor timp de 20 de minute, apoi se lasă la răcit. Între timp se prepară crema. Zahărul pudră și margarina se amestecă foarte bine cu o lingură. Se adaugă piureul de castane și se amestecă în continuare. Curmalele se taie în formă de floare, după scoaterea sămăburilor. Brioșele se ornează cu crema și cu florile de curmale.

"În domeniul asistenței sociale înveți să manifesti înțelegere, răbdare, înveți să ascuți. Ori, de foarte multe ori, oamenii au nevoie să fie ascultați, asta le face bine. Ce recomand eu? Să ne gândim fiecare dintre noi că există o singură zi în care putem să ajutăm, iar ziua aceea e chiar azi. Pentru ziua de ieri nu mai putem face nimic, iar pentru ziua de mâine încă nu putem face nimic. Să facem azi tot ceea ce ne stă în putință pentru a ajuta!"

INTERVIU

Vasile Nevezi: "Activitatea de voluntariat este una nu doar utilă, ci și foarte frumoasă"

Om bun la suflet se cunoaște după faptele sale. În Satu Mare sunt mulți oameni buni, oameni care fac ceva pentru semenii lor.

În acest număr al Suplimentului Informația de Duminică vă propunem un interviu cu un asistent social al cărui nume l-ați mai auzit cu siguranță și a cărui imagine o asociați cu acțiunile de ajutorare a persoanelor nevoiașe.

De mai bine de 30 de ani încoace, Vasile Nevezi, asistentul social care iubește oamenii și trăiește pentru a ajuta, face fapte bune. Le face din suflet și se hrănește cu zâmbetul celor pe care îi ajută, cu o strângere de mână, cu un cuvânt de mulțumire.

- Pentru început, vă rog să vă prezentați cititorilor noștri.

- Mă numesc Nevezi Vasile, sunt născut în Satu Mare. La început de drum în viață am fost angajat al Teatrului de Nord Satu Mare, având o serie de funcții de conducere. După revoluție, împreună cu părintele fondator al Organizației Caritas, sub conducerea Episcopiei romano-catolice din Satu Mare, dar și alături de alți colegi fondatori, am organizat primirea și împărțirea ajutoarelor umanitare sosite din străinătate prin parohiile catolice sătmărene și prin cele din Baia Mare.

- Domnule Nevezi, sunteți un veteran în asistență socială. Ce v-a determinat să alegeți această profesie de asistent social?

- La început, cam un an de zile am fost voluntar în acest domeniu, la preluarea și împărțirea ajutoarelor umanitare. Munceam în continuare la Teatrul de Nord, dar mi-a fost dat să văd mult prea multe probleme de natură socială. În acel moment am decis să renunț la munca mea de la teatru și să îmi continui activitatea în acest domeniu al asistenței sociale în cadrul Organizației Caritas, proaspăt înființate de directorul părinte Schupler Tiberiu. Am discutat foarte mult și am analizat posibilitatea înființării unei cantine sociale de care în acele timpuri, ca și acum de altfel, era foarte mare nevoie. Și s-au pus bazele cantinei sociale pe Bulevardul Unirii nr. 38. Am fost numit coordonator de proiect, iar asta mi-a dat bucuria de a întâlni și a vorbi zi de zi cu persoane cu fel și fel de probleme sociale, vârstnicii anilor 1990. Atunci, cele mai mari probleme erau lipsa actelor de identitate și a banilor pentru a-și asigura traiul zilnic. Și cum știm prea bine, dacă nu ai acte de identitate, nu poți înainta în sensul obținerii de ajutoare sociale, pensie și așa mai departe.

- Un aspect important, cel al actelor de identitate.

- Ca și asistent social am considerat de la bun început că această problemă e vitală și trebuie rezolvată. Să ținem cont de faptul că ajutorul financiar poate fi o chestiune ce soluționează problema doar pe moment, dar de multe ori, oamenii au nevoie de mult mai mult decât de un ajutor constând în bani. Astfel, în primul rând, oamenii trebuie să aibă documente, acte de identitate.



De mai bine de 30 de ani încoace, Vasile Nevezi, asistentul social care iubește oamenii și trăiește pentru a ajuta, face fapte bune

- Ați continuat să ajutați.

- Da, povestea a mers mai departe. După câțiva ani de experiență în domeniul asistenței sociale, la cererea domnului episcop diecezan de pe vremea aceea am fondat împreună cu colegii mei Serviciul de ajutor Maltez. Ca voluntar timp de 19 ani în municipiul Satu Mare, voluntar în domeniul asistenței sociale, folosindu-mă de experiența dobândită, am organizat foarte multe activități sociale comune cu Organizația Caritas. Am împărțit alimente familiilor nevoiașe, am împărțit ceai de pâine cu unsoare în zilele geroase de iarnă, am făcut patrulare în oraș pe timp de noapte, iarnă de iarnă, cu

ambulanța, însoțit de un asistent medical voluntar alături de care am transportat persoanele rămase pe stradă la adăpost, le-am dat păături să se încălzească oamenii care stăteau sub cerul liber, ceai fierbinte și pâine cu unsoare. Toate aceste acțiuni de voluntariat au în spate multă muncă și o foarte bună organizare pentru că nu poți face de unul singur tot, e nevoie de un parteneriat, de un acord din partea autorităților locale pentru că sunt documente necesare în aceste acțiuni umanitare, Primăria, Direcția de Sănătate Publică, Poliția Locală etc.

- Ați urmat și o facultate în domeniu.

- Da. Am urmat cursurile universitare în domeniul asistenței sociale împreună cu soția mea. Ajută foarte mult această pregătire pentru că ești la curent cu tot ceea ce înseamnă legi existente, legislație în vigoare, și poți găsi soluțiile în cazurile particulare ale fiecărui om care trece printr-o situație dificilă la un moment dat. În munca asistentului social, un rol important îl reprezintă consilierea și îndrumarea beneficiarilor cu privire la ce pot face pentru a ieși din situația grea în care se găsesc.

- Faceți acțiuni de voluntariat de peste 30 de ani. De exemplu, una din aceste acțiuni este cea de împărțire

de sarmale familiilor nevoiașe. Chiar acum, recent, la Paștele Catolic, ați împărțit 50 de porții de sarmale. Aveți chiar o echipă în ajutor.

- Aș preciza că un rol important în reușita acțiunilor umanitare îl are presa. Prin acțiunile noastre am încercat mereu să sensibilizăm colectivitatea locală să se implice. Implicarea poate să fie de mai multe feluri, nu neapărat prin donare de bani. Iată că de peste 30 de ani, un om cu suflet bun, care a vrut de la bun început și vrea în continuare să rămână anonim, ne pregătește sarmale pentru nevoiași de câteva ori pe an. O face din inimă, o face pentru că poate și vrea să ajute. Și vreau să precizez că la o simplă acțiune de împărțire a mâncării calde e necesară o bună colaborare cu autoritățile, pentru că e nevoie de avizul lor și de respectarea riguroasă a normelor de sănătate în vigoare. La fel și la acțiunile de împărțire de haine sau jucării, încălțăminte, avem nevoie de sprijin ca să dăruim ceva curat, igienic. Un alt rol important îl au voluntarii. În opinia mea, trebuie să punem accentul pe educarea copiilor și a tinerilor în acest spirit, implicarea lor în activități de voluntariat. Au foarte multe lucruri de învățat din asta, despre empatie, despre respectarea demnității umane, despre rolul colectivității locale în rezolvarea problemelor sociale de la nivelul comunității. Activitatea de voluntariat este una nu doar utilă, ci și foarte frumoasă. Culegi roadele ei, te educă, te învață foarte multe lucruri. Și asta indiferent de vârsta voluntarului.

- Ce le-ați spune tinerilor care și-ar dori să studieze asistența socială, tinerilor la început de drum?

- Ca voluntar în domeniul asistenței sociale am cunoscut frumusețea, dar și complexitatea și, bineînțeles, greutățile muncii din acest domeniu. Ai mereu de învățat, dar ceea ce mi se pare foarte important e că înveți nu doar ceea ce ține de legislație, ci înveți să manifesti înțelegere, răbdare, înveți să ascuți. Ori, de foarte multe ori, oamenii au nevoie să fie ascultați, asta le face bine. Ce recomand eu? Să ne gândim fiecare dintre noi că există o singură zi în care putem să ajutăm, iar ziua aceea e chiar azi. Pentru ziua de ieri nu mai putem face nimic, iar pentru ziua de mâine încă nu putem face nimic. Să facem azi tot ceea ce ne stă în putință pentru a ajuta! Îmi aduc aminte când am început eu să lucrez în acest domeniu cum părintele episcop mă sfătuia să fac tot ceea ce îmi stă în putință pentru a-mi ajuta semenii, că asta înseamnă un asistent social, un om care dă dovadă de empatie, răbdare, spirit creștin, un om care își găsește satisfacție în munca sa știind că a făcut un bine, a ajutat o persoană necăjită și a învățat-o să zâmbească din nou, ajutând-o să uite de necazuri și probleme, redându-i speranța.

A consemnat Ioana Vladimirescu

Unul dintre cei mai cunoscuți actori mexicani, William Levy, este un familist convins

William Levy este unul dintre cei mai frumoși actori de telenovele mexicane. Acesta s-a născut la 29 august 1980 în Havana, Cuba și a studiat actoria în Los Angeles, Miami și Mexic, moment în care cariera lui a urcat pe culmile succesului.

Telenovela sa de debut a fost „Olvidarte Jamás”, în 2005. Un an mai târziu, Levy a jucat în „Mi vida eres tú”. De asemenea, a primit un rol și în pelicula „Retazos de vida” filmată în Guayaquil, Ecuador.

Alături de frumoasa actriță mexicană, Maite Perroni, a jucat în două producții pentru Televisa, „Lubire cu chip rebel” și „Triumful dragostei”. Parcursul frumosului actor nu s-a oprit doar în America Latină, el ajungând să joace la Hollywood în serialul „Single Ladies” și în filmele Resident Evil: Capitolul final (2016), Addicted (2014).

Potrivit IMDb, munca sa a fost apreciată, astfel reușind să câștige numeroase premii: în 2008 – Premiul Bravo pentru actor – Revelația anului, în 2009 – Premiul Juventud, în 2010 – Premiul Bravo pentru cel mai bun protagonist, în 2011 – Premiul Casandra – Revelația internațională a anului.

Dincolo de carieră, William Levy este și un familist convins și un tată foarte cool. El știe că familia este pe primul loc, indiferent de ce s-ar întâmpla. Copiii lui îl adoră și chiar dacă programul său este agitat și aglomerat, el se asigură că aceștia vor fi mereu o prioritate înaintea celorlalte treburi.

Actorul a transmis cu siguranță genele sale celor doi copii ai săi, Christopher (15 ani) și Kailey (11 ani). Ei sunt centrul lumii sale, fiind întotdeauna pregătit să-și ducă fiica la cursurile de dans sau să se antreneze alături de fiul său. Levy știe că a fi prezent în viața copiilor este foarte important, deoarece acest lucru va rămâne pentru totdeauna în amintirile lor. Actorul mexican și-a impresionat fanii postând pe contul său de Instagram un mesaj emoționant pentru cea care i-a cucerit inima pentru totdeauna. Fiica sa a implinit în urmă cu două săptămâni vârsta de 11 ani, motiv pentru care tatăl său cool i-a făcut o frumoasă declarație de dragoste.

„Nimeni nu poate iubi o tânără fată la fel de mult ca tatăl ei ... Te iubesc, prințesă. Mulțumesc că ești fiica mea. Mulțumesc pentru dragostea pe care mi-o dai în fiecare zi. La mulți ani, Kailey”, a scris actorul pe Instagram.



Care este secretul succesului în viziunea lui Ryan Reynolds?

Ryan Reynolds s-a născut la Vancouver, Columbia Britanică. Tatăl său, James Chester „Jim” Reynolds a fost un angrosist, iar mama sa, Tammy, vânzătoare. Are origini irlandeze și a fost botezat în religia romano-catolică. Are trei frați mai mari, și a absolvit Kitsilano Secondary School din Vancouver în 1994. A urmat cursurile Kwantlen Polytechnic University, tot din Vancouver, pe care nu le-a finalizat. Doi dintre frații lucrează ca polițiști în Columbia Britanică, unul dintre ei fiind membru al Poliției Regale Canadiene Călare.

Este cunoscut pentru rolurile sale din filme ca Definitely, Maybe, The Proposal, The Change-Up și Deadpool.

Lui Reynolds, după cum spune chiar el, nu-i plăcea marketingul. El îl vedea ca pe o obligație. Dar apoi, a petrecut un

deceniu încercând să transforme super-eroul Marvel Deadpool într-un film. Și chiar și când 20th Century Fox a luat proiectul în mână, studioul a rămas sceptic cu privire la potențialul său.

Așadar, actorul a făcut echipă cu unul dintre directorii de marketing ai studioului, George Dewey, care a petrecut 15 ani la agenția de publicitate McCann și au lansat o campanie de gherilă care a stârnit atât de multă emoție, încât Deadpool a devenit un blockbuster.

Așadar, el și Dewey și-au unit forțele pentru a construi Maximum Effort, care a produs de atunci video-uri virale consistente pentru o serie de proiecte, inclusiv companiile pe care le deține Reynolds (mai ales Aviation Gin și compania Mint Mobile). „Acum privesc marketingul ca una dintre marile

bucurii ale vieții mele și ale afacerii mele”, spune actorul.

Întrebat într-un interviu despre procesul său creativ, Reynolds spune că el și echipa sa din agenție gândesc outside the box. Și chiar dacă sună clișeu, asta trebuie să faci ca să ai succes. Trebuie să fii creativ și să poți transforma o situație sumbră, cum ar fi anul 2020, într-una amuzantă, însă fără a fi lipsit de respect.

Actorul mărturisește că și în actorie, dar și în publicitate trebuie să fii sincer, transparent și să nu ai prejudecăți. „Obiectivul nostru este să ne îmbunătățim radical în moduri noi și inventive. Regândirea lucrurilor este și lucrul nostru preferat de făcut. Adică, dacă ești mulțumit doar să câștigi bani, nu vei rezista pentru foarte mult timp în acest domeniu”, conchide Ryan.



Chrissy Teigen renunță la platforma de socializare Twitter

Modelul, vedeta TV și antreprenoarea Chrissy Teigen, soția cântărețului John Legend, a renunțat, după mai bine de un deceniu, la contul de Twitter care era urmărit de peste 13,7 milioane de utilizatori.

Înainte să își șteargă contul, ea a scris: „Pentru mai bine de 10 ani, voi ați fost lumea mea. Sincer, datorez atât de multe acestei lumi pe care am creat-o aici. Vă consider sincer pe mulți dintre voi prietenii mei. Dar este timpul să spun la revedere”.

Teigen a adăugat că prezența pe platformă nu mai e benefică pentru ea, scrie news.ro. Ieșirea ei de pe platformă este o lovitură dată companiei, care a încercat de mai mulți ani să își îmbunătățească

abilitatea de a stopa hărțuirea și alte comportamente dăunătoare.

Teigen a reclamat anterior și că a fost afectată de criticile primite pe Twitter. „Obiectivul vieții mele este să fac oamenii fericiți”, a mai scris ea în ultimul mesaj publicat.

„Durerea pe care o simt când nu fac asta este prea mult pentru mine. Dorința mea este să fiu plăcută și să energiez oamenii, m-a făcut să fiu persoana pe care nu ați ales să o urmăriți și un alt om decât cel care a fost aici inițial”.

Teigen și-a deschis contul de Twitter în mai 2009.

Conturile ei de pe alte platforme, inclusiv Instagram și YouTube, rămân active.

Utilizator foarte activ pe Twitter, ea și-a împărtășit aici părerile politice, dar și rețete și fotografii cu familia sa.

