

RAJA a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență

8 iunie 2017 10:17

În urma atenționărilor meteorologice de Cod Galben cu vânt puternic și averse torențiale, care vor depăși local 20 – 30 l/mp și pe spații restrânse 50 – 60 l/mp, pentru a interveni cu promptitudine în rezolvarea problemelor ce pot apărea în funcționarea sistemelor operate, la nivelul S.C. RAJA S.A. s-a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență în perioada 08 iunie 2017, ora 10:00 – 09 iunie 2017, ora 08:00. Pentru remedierea rapidă a eventualelor avarii, la nivelul comandamentului au fost constituite echipe de intervenție, dotate cu toate utilajele necesare, ce vor asigura permanența în toată această perioadă atât în municipiul Constanța, cât și în județ.

Asigurăm toți abonații societății că echipele noastre de intervenție vor depune toate eforturile pentru asigurarea serviciilor de alimentare cu apă și canalizare la parametrii optimi. Singurele probleme care pot apărea în funcționarea sistemelor de distribuție apă și canalizare, și care nu țin de operativitatea echipelor noastre, sunt cele legate de lipsa energiei electrice (cabluri și fire de înaltă tensiune smulse de vânt). În aceste condiții, rugăm toți abonații să dea dovadă de înțelegere, pentru că RAJA va face tot ce este necesar pentru reluarea alimentării cu apă imediat ce sunt rezolvate problemele apărute în furnizarea energiei.

Totodată, facem un apel către toți consumatorii care înregistrează probleme la sistemul de alimentare cu apă potabilă și canalizare, pentru remedierea acestor situații într-un timp cât mai scurt, să sesizeze toate avariile apărute la dispeceratul societății, la numărul de telefon: 0241.924.

Ziua Apelor, sărbătorită pe plaja Mangalia, de Liga Navală Română

8 iunie 2017 10:17

Sâmbătă, începând cu ora 10.00, pe plaja Mangalia, Liga Navală Română va sărbători Ziua Apelor. Sărbătoarea este organizată anual și va fi marcată prin derularea mai multor competiții sportive atractive pentru copii. Vor fi invitați să se înscrie la aceste concursuri amuzante elevi de la școlile și liceele din oraș. Mai exact, copiii vor putea realiza desene pe faleză sau se vor putea înscrie la alergarea în sac, alergarea cu lingura în gură, cros, trasul la parâmbă, și alte întreceri care îi vor binedispune.

Societatea Polaris a derulat, astăzi, o primă acțiune de dezinsecție aeriană!

8 iunie 2017 10:17

Societatea Polaris, care tocmai a finalizat Campania voluntară de ecologizare intitulată „Curățăm Mangalia Noastră”, a derulat, astăzi, prima etapă a acțiunii de dezinfecție aeriană. Potrivit directorului Polaris Mangalia, Florin Jianu,



„Acțiunea, care s-a desfășurat cu ajutorul Aeroportul Tuzla, ce ne-a pus la dispoziție un avion, are ca scop înlăturarea insectelor de disconfort și a dăunătorilor, de la muște și țânțari, până la purici și căpușe. Primul zbor în care au fost împrăștiate substanțele a fost la ora 7.00, iar cel de al doilea după ora 9.00 până la ora 10.00. Aceasta a fost prima etapă a acțiunii, urmând ca cea de a doua să se realizeze după data de 20 iunie. Substanța folosită pentru dezinfecție se numește K'OTHRINE PROFI EC 250 și este avizată de Inspectoratul de Sănătate Publică București.

Societatea noastră a anunțat Primăria cu 2 zile înainte cu privire la organizarea acestei acțiuni în vederea luării măsurilor care se impun pentru informarea apicultorilor și sericultorilor de pe raza municipiului și stațiunilor, precum și a circumscripțiilor sanitar-veterinare pentru luarea măsurilor necesare pentru familiile de albine și viermi de mătase în scopul evitării contactului cu substanțele insecticide distribuite în toate zonele verzi ale domeniului public”.

Studiu APC: 37 grame grăsimi și 3 grame sare în 100 grame salam de vară!

8 iunie 2017 10:17

La 30% din sortimentele analizate, nu se regăsește carnea de vită în rețeta acestora!

La numai 25% dintre produsele analizate se menționează tipul de fum folosit la afumarea acestora și anume fum natural obținut din lemn de fag. Acest lucru ne îndreptățește să credem că la celelalte produse s-a utilizat fum lichid, care de cele mai multe ori este injectat în masa produsului pentru a potența gustul, mirosul și a crește termenul de valabilitate. Însă, fumul lichid conține gudron, hidrocarburi aromatice policiclice și alte substanțe chimice care pot afecta ficatul, pancreasul și chiar pot genera anumite forme de cancer.

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 20 sortimente salam de vară. Acest studiu face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză.

Salamul de vară, așa cum ne spune și denumirea, a fost gândit pentru consum în sezonul cald: suficient de rezistent la temperatura mai ridicată a verii, suficient de uscat pentru a rămâne ferm și elastic, cu structură plăcută, fără grăsime migrată din membrană. Consumat la temperatura ambiantă ori ușor prăjit (cum este potrivit să procedăm dacă nu am avut

posibilitate de păstrare la rece), este pretabil pentru nenumărate variante de alcătuire a unei gustări, de la consumul simplu, cu pâine, la variante sofisticate, alături de felurite legume, pastete etc.

Între preparatele din carne, face parte din categoria celor cu structură tipică, fierte și dublu afumate. Se prepară și se prezintă în formă de baton („rudă”) cu diametru de circa 45-50 mm diametru, cu lungimea de circa 20-40 cm și masa de circa 500g. Ca urmare a afumării și a uscării moderate din finalul procesului de preparare, suprafața rămâne continuă dar cu numeroase denivelări scurte, poziționate în lungime, generate de contragerea umpluturii din membrane.

Se prepară din carne (pulpă) de porc și de vită, în proporții egale, la care se adaugă circa 20% masă de slănină proaspătă și condimente (sare, piper, boia, usturoi, chimen, dar și puțină silitră ori salpetru (circa unu la mie), care sunt săruri ale azotului adăugate, după tradiția germană, cu scop de conservare și de păstrare a culorii roșii specifice).

Prepararea tradițională presupunea frământarea la rece a cărnii tocate și a slăninei, în etape alternate cu timpi „de odihnire” care durau câteva zile, apoi tragerea în membrane de porc sau de vită, afumare, fierbere, și iar afumare și uscare moderată. Astfel preparat, salamul de vară se poate păstra la rece (10-12 grade Celsius) circa 30 de zile sau chiar mai mult, fără riscul pierderii calității (modificarea gustului plăcut, a aromei, a consistenței, a stabilității chimice).

Top 10 sortimente de salam de vară după prețul per kilogram

1. Cris-Tim (Matache Macelaru – salam de vară uscat) – 45,90 lei
2. Cris – Tim (Gostat – salam de vară uscat) – 33,80 lei
3. Aldis (salam de vară uscat) – 32,10 lei
4. Agricola (salam de vară uscat extra) – 31,40 lei
5. Caroli (salam vară uscat) – 28,15 lei
6. Caroli (Campofrio) – 27,83 lei
7. Jumbo Com (banat bun – salam de vară extra) – 27,74

8. Goodies Meat (Pikok) si C+C – 25,69 lei
9. Fox (salam de vară extra) – 23,73 lei
10. Meda (salam vara)– 21,98 lei

Top 10 sortimente de salam de vară dupa conținutul total de grăsimi din 100 grame produs

- 1.Cris-Tim (Gostat) – 37,07 grame, din care 15,85 grame grăsimi saturate
- 2.Aldis – 37 grame, din care 18 grame grăsimi saturate
- 3.Agricola – 34 grame, din care 10 grame grăsimi saturate
- 4.Fox (salam de vară extra) – 33,59 grame, din care 12,74 grame grăsimi saturate
- 5.Cris- Tim (salam de vara) – 33,55 grame, din care 13,86 grame grăsimi saturate
- 6.Fox (salam de vara) – 32,34 grame, din care 12,37 grame grăsimi saturate
- 7.Goodies Meat (Pikok), Auchan si Jumbo (banat bun) – 30 grame, din care 11 grame grăsimi saturate (Pikok), respectiv 11,5 grame grăsimi saturate (Auchan) si 11,7 grame grăsimi saturate (banat bun)
- 8.Carrefour – 29,5 grame, din care 10,3 grame grăsimi saturate
- 9.Caroli (salam de vara extra) – 28,5 grame, din care 11,5 grame grăsimi saturate
- 10.Caroli (Campofrio) – 27,5 grame, din care 10,8 grame grăsimi saturate

Top 10 sortimente de salam de vară dupa valoarea energetica din 100 grame produs

- 1.Cris –Tim (Gostat) – 422 kcal
2. Aldis – 406 kcal
3. Agricola – 382,4 kcal
4. Fox (salam vara extra) – 378 kcal
5. Goodies Meat (Pikok) – 348 kcal
6. Cris – Tim (Matache Macelaru) – 341,1 kcal
7. Jumbo (banat bun) – 340 kcal
8. Auchan – 332 kcal

9. Carrefour – 329 kcal
10. Caroli (Maestro) – 328 kcal

Top 10 sortimente de salam de vară după conținutul de sare din 100 grame produs

1. Cris-Tim (Matache Macelaru) si Pikok – 3 grame
2. Cris-Tim (Gostat) – 2,84 grame
3. Aldis si Jumbo (banat bun) – 2,8 grame
4. Cris-Tim – 2,55 grame
5. Meda, Carrefour, Auchan si Caroli (Maestro) – 2,5 grame
6. Fox (salam de vara) – 2,48 grame
7. Fox (salam de vara extra) – 2,41 grame
8. CIA Aboliv (Apetit) si Caroli (Campofrio) – 2,2 grame
9. Agricola – 2 grame
10. Kaufland – 1,5 gram

„Consumatorul român ar trebui mai întâi de toate să învețe să citească eticheta cu atenție. Spun acest lucru întrucât foarte multe ingrediente nesănătoase sunt ascunse sub denumiri pe care consumatorul nu le înțelege, dar mai presus de orice, trebuie să știe că declarația nutrițională este obligatorie în România. Din păcate, în prezent, în țara noastră sunt controlate mai puțin de 5% din produsele agro-alimentare importate; găsim pe piață "salam tradițional românesc", dar care este produs în Polonia. Și-atunci trebuie să fim vigilenți, iar în momentul în care nu înțelegem o etichetă pe care găsim denumiri ciudate, putem intra pe site-urile de specialitate și acolo putem găsi denumirile care ne pot ajuta să înțelegem ce este în acel produs. Un alt element important ce ne poate ajuta să înțelegem cât de sănătos sau nesănătos este produsul respectiv, este termenul de valabilitate al acestuia. Cu cât termenul este mai lung, cu atât produsul este mai chimic, mai tratat, altfel nu ar rezista îndelung pe rafturile magazinelor. "Profesor Master of Academy Gabriella Pascaru Bisi – Blogger Gourmet Arta Gustului; Ambassador Food Revolution Romania; Ambassador Whirlpool Romania"Grăsimile animale, solide ca și consistență se mai numesc si grăsimi

saturate. Pe langa acestea, mai există si grăsimile lichide, nesaturate, provenite din sursă vegetală. Mezelurile sunt bogate în grăsimi saturate, iar consumul în exces al acestora reprezintă primul pas către bolile cronice serioase. De la ficatul gras la diabet, hipertensiune arterială și chiar cancer. Studiile moderne pentru longevitate au demonstrat că persoanele care consumă excesiv grăsimi saturate au o speranță de viață redusă.” Dr. Florin Ioan Bălănică, Specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, Fondator al „Școlii pentru Sănătate și Longevitate”, Membru al „Academiei Americane de Nutriție și Dietetică”, Reprezentant pentru România al „Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață” (ELMO).

„Persoanele care consumă o cantitate de sare mai mare decât media au o presiune sanguină mai mare și au un risc crescut de hipertensiune arterială. Consumul excesiv de sare a mai fost pus în legătură și cu alte afecțiuni agravate de retenția de apă provocată de sare: insuficiență cardiacă, hipertrofia ventriculară stângă, afecțiuni ale rinichilor și litiază renală, edemul, accidentul vascular cerebral, osteoporoză etc.” Doctor Silviu Bănățeanu-medic specialist medicina de familie, Spital Sanador

„Salamul de vară face parte din categoria produselor din carne fierte si dublu afumate. La fabricarea salamului de vară se utilizează doar carne de porc, carne de vită, slănină, condimente, sare, fiind interzisă folosirea cărnii separate mecanic, a organelor de porc sau vită, și a amidonului. Recomand consumatorilor să evite consumul acelor sortimente care conțin peste 2,5 grame sare si peste 30 grame grăsimi în 100 grame produs. Având în vedere conținutul ridicat de sare și de grasimi din unele sortimente, salamul de vară nu trebuie să facă parte din alimentația copiilor și a adulților cu sindrom metabolic și boli asociate acestuia. Totodată, verificați termenul de valabilitate, aspectul produsului și condițiile de păstrare din spațiul de comercializare.” conf.

univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

„Un salam de vară preparat corect are proprietăți gustative îmbietoare (carne fiartă, condimentată și afumată), o valoare energetică ridicată (între 1250...1600 kJ, respectiv circa 300-385 kcal per 100 g produs) și constituie o sursă majoră de proteină valoroasă (minim 15% din masa salamului). Cu aceste valori, salamul de vară constituie o sursă excelentă pentru cei ce desfășoară mult efort fizic, dar rămâne la fel de folositor și pentru cei care desfășoară activități mai lejere, caz în care asocierea în consum cu legume și alte componente ale hranei, dar și consumul cumpătat, se impun riguros.

„Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

Asociația PRO Consumatori, alături de asociațiile de părinți iau poziție față de vaccinarea obligatorie

8 iunie 2017 10:17

Asociația Pro Decizii Informate organizează joi, 8 iunie, ora 11:00, o conferință de presă în care se va anunța poziția sa oficială și viitoarele acțiuni față de proiectul de lege al vaccinării obligatorii. Conferința este susținută de Av. Gheorghe Piperea.

Asociația PRO Consumatori va fi reprezentată de Președinte conf. univ. dr. Costel Stanciu în calitate de speaker.

Evenimentul va avea loc la Hotelul Sheraton, sala Iridium 1

(etaj 1) din Calea Dorobanților

1. 5-7 și va fi urmat de o Masă rotundă la care vor participa:

- Av. Alexandra Oberschi (moderator)
- Av. Gheorghe Piperea
- Farmacist Ioana Cacovean
- Specialist sanatate holistica Cristela Georgescu
- Dr. Dragos Matei, psihiatru
- Dr. Rares Simu, imunolog (neconfirmat)

Temele puse in discuție vor fi:

- argumente medicale, etice si juridice pro si contra obligativitatii vaccinariei;
- cauzele deceselor in presupusa epidemie de rujeola;
- imunitatea de turma, preventia bolilor, elemente de farmacovigilenta;
- imbunatatirea procedurilor de inregistrare a reactiilor post vaccinale pentru o evaluare reala risc-beneficiu a vaccinariei;
- drepturile persoanelor vatamate de vaccinare si declansarea unor actiuni compensatorii.

Fiecare dintre speakeri va sustine o scurta prezentare pentru domeniul de competenta si va raspunde la intrebarile moderatorului si ale celor din public.

PSD Mangalia, alături de familia Brăiloiu

8 iunie 2017 10:17

Cu nespusă tristețe și durere, Organizația Municipală Mangalia

a Partidului Social Democrat adresează condoleanțe familiei îndurerate Brăiloiu, pentru greaua pierdere a celui care a fost prietenul, colegul și omul politic Ion Ovidiu Brăiloiu.

Dumnezeu să-l odihnească în pace!

Organizația Municipală PSD Mangalia

Președinte

Neculai Tănasă

**“Nu te vom uita niciodată,
Ovidiu!”**

8 iunie 2017 10:17

Cu nespusă tristețe și nealinată durere, Partidul Social Democrat Constanța anunță trecerea la cele veșnice a celui care a fost prietenul, colegul și omul politic Ion Ovidiu Brăiloiu. Vestea a căzut ca un trăsnet pentru fiecare dintre noi, cei care l-am cunoscut și i-am admirat valoarea umană și profesională. Cu gândul și sufletul, suntem alături de familia îndoliată în fața acestei grele pierderi și transmitem sincere condoleanțe. Ion Ovidiu Brăiloiu a fost primarul orașului Eforie între 2004 și 2016 din partea Partidului Social Democrat.

Dumnezeu să îl odihnească în pace de-a dreapta Sa!

Atentie, șoferi! Trafic îngreunat pe bulevardul Aurel Vlaicu din Constanța

8 iunie 2017 10:17

Pentru executarea unor lucrări de înlocuire a unui tronson din conducta magistrală de alimentare cu apă, cu diametrul de 800 mm, din municipiul Constanța, de pe b-dul Aurel Vlaicu – zona hotelului Oxford, se blochează traficul rutier pe prima bandă a bulevardului, pe sensul de mers din stațiunea Mamaia către Palas. Având în vedere complexitatea lucrărilor, dar și lungimea tronsonului ce va fi schimbat, 120 metri, lucrările se vor desfășura pe o perioadă de aproximativ 3 săptămâni.

Astfel, în perioada 07 – 30 iunie 2017, traficul rutier de pe bulevardul Aurel Vlaicu va fi blocat pe prima bandă, între statia Peco si restaurantul Portofino. Zona a fost împrejmuită și semnalizată corespunzător, în conformitate cu prevederile avizului eliberat de Biroul Poliției Rutiere din cadrul Poliției Municipiului Constanța.

Având în vedere îngreunarea circulației pe bulevard, reparațiile se vor efectua în regim de urgență.

Ne cerem scuze față de participanții la trafic din zona respectivă, dar aceștia trebuie să înțeleagă că echipele de intervenție care execută lucrarea vor face tot ce este necesar pentru limitarea acestor efecte nedorite.

Menționăm că furnizarea de apă potabilă nu va fi afectată, tronsonul nou urmând să fie montat paralel cu cel vechi.

Ședință de consiliu tensionată. Radu: „Cei 3.000 de șomeri din Mangalia păgubesc bugetul local!”. Moroianu: „De șase ani trăim în beznă și ne mănâncă șerpii. Inițiez referendum!”

8 iunie 2017 10:17

Supărare mare în rândul aleșilor locali, prezenți la ședința de consiliu de săptămâna trecută. Pe de o parte nemulțumirea primarului Radu, „necăjit” că cei 3.000 de șomeri din urbe îi vădulesc vistieria instituției pe care o păstorește cu circa 150.000 de euro lunar, iar aleșii – în special cei din legislatura trecută – comentează în momentul în care vine vorba despre împrumuturi de milioane de lei pe care edilul și le dorește din toată inima. Pe de altă parte, consilierii PSD, ALDE și PMP spun că împrumuturile pe care le vrea administrația publică locală vor îndatora cetățenii pentru mai multe generații de acum încolo, timp în care urbea noastră este lăsată în mizerie, plină de gropi, câini și boscheți.

„În privința împrumutului, este vorba doar de un acord de principiu, pentru că toate proiectele vor fi aprobate de membrii Consiliului Local. Avem posibilitatea de a lua bani de

la cetățeni, pentru proiectele noastre, timp de 10-15 ani sau să facem precum o familie tânără, care își dorește o casă și care face un împrumut, pe care îl achită în 10 ani”, și-a prezentat expunerea de motive Radu Cristian. Acesta s-a declarat supărat atât pe consilierii care au votat acest împrumut în legislatura trecută, dar s-a arătat și nemulțumit de numărul mare de șomeri din Mangalia: „Avem 3.000 de oameni în Mangalia care nu muncesc. Primăria, prin faptul că nu încasează contribuțiile de 40% din impozitele pe salarii, pierde, lunar, 140.000 de euro”, a arătat Radu Cristian, care a acuzat agenții economici din zonă că preferă să aducă pe litoral personal din alte țări.

Scânteia care a aprins disputele din Consiliul Local a venit de la un proiect de hotărâre privind o rectificare bugetară. „Noi nu suntem în stare să plătim facturi curente, ajungem să ne fie notificate unitățile de învățământ pentru neplata utilităților. În schimb, suntem fanteziști și trecem în buget cheltuieli aberante, pe măsura unor venituri inventate. Știți, de exemplu, că, pe serviciile juridice ale primăriei, Mangalia a achitat 10% din totalul cheltuielilor pe astfel de servicii din toată țara?”, a spus consilierul local Paul Foleanu.

La rândul său, Nicolae Moroianu a spus că, an de an, la Mangalia, „lucrurile merg din ce în ce mai prost”, arătând că, dacă agenții economici aduc personal din alte țări, și despre echipa lui Radu Cristian se poate spune că este formată din străini de oraș: „Majoritatea acestei echipe este „importată”, nu este din Mangalia. De șase ani orașul nostru și cele șase stațiuni trăiesc în beznă. Chiar azi noapte am primit o sesizare de la un grup de de turiști străini cazați la Hotel „Doina” care vor să renunțe la vacanță și să plece din cauza câinilor, buruienilor și întunericului. Am ajuns să ne fie frică în orașul nostru de câini și șerpi. Am ajuns să fim invidioși pe comune ca 23 August sau Albești. De aceea, în nume personal, voi iniția un referendum de demitere a primarului”, a conchis Nicolae Moroianu.

În cadrul aceleiași ședințe au depus jurământul cei doi nou aleși locali – Dorel Toma (PNL) și Mihail Bănceanu (PSD).

Un bărbat din Mangalia, închis pentru că a condus beat și fără permis

8 iunie 2017 10:17

Urmare a cercetărilor în cazul comiterii unor infracțiuni la regimul rutier, polițiștii din cadrul Biroului Rutier Mangalia l-au reținut, pe bază de ordonanță, pentru o perioadă de 24 de ore, pe M.A., în vârstă de 39 de ani, din municipiul Mangalia, bănuit de comiterea faptelor.

Astfel, la data de 04.06.2017, ora 00.50, bărbatul în cauză ar fi condus un autoturism neînmatriculat, pe strada Ștefan cel Mare din Mangalia, având suspendat dreptul de a conduce autovehicule pe drumurile publice și fiind sub influența băuturilor alcoolice.

Bărbatul a fost introdus în C.R.A.P. al I.P.J. Constanța, iar la data de 07.06.2017 va fi prezentat Judecătoriei Mangalia cu propunere de arestare preventivă.

Vacanța de Rusalii, „contorizată” de polițiștii constănțeni

8 iunie 2017 10:17

- 31 de acțiuni organizate pe raza întregului județ,
 - 116 infracțiuni sesizate (din care 32 la regimul rutier),
 - 1102 contravenții constatate (854 la OUG 195/2002 regimul rutier, 159 la Legea 61/1991 conviețuirea socială și 89 la alte acte normative), în cuantum de 486625 lei ,
 - 74 de permise de conducere reținute (15 pentru alcool, 29 pentru depășirea vitezei legale și 30 pentru alte abateri),
 - 20 de certificate de înmatriculare retrase,
 - 13 autori de infracțiuni prinși în flagrant.
-

Aproximativ 2000 de pacienți au ajuns la UPU Constanța în minivacanța de Rusalii

8 iunie 2017 10:17

Un număr de 1.991 de pacienți s-au prezentat la Unitatea de Primiri Urgențe, din cadrul SCJU Constanța, în minivacanța de Rusalii. Dintre aceștia, 445 au fost spitalizați. Cei mai mulți pacienți au fost preluați de cabinetul UPU Interne – 829 persoane. Aglomerat a fost și la UPU Pediatrie. 371 copii au fost aduși în timpul minivacanței de Rusalii la spital dintre care 105 au fost internați. Tot în cele 5 zile de referință, la UPU Chirurgie au fost aduși 217 pacienți iar la UPU Resuscitare, 68.

Cele mai multe prezentări au fost înregistrate în ultimele două zile ale minivacanței de Rusalii. Astfel, în intervalul 04.06, ora 07.00 – 06.06 , ora 07.00, la UPU au fost înregistrate 830 persoane.

Mamaia și Vama Veche, în topul numărului de turiști în minivacanța de Rusalii!

8 iunie 2017 10:17

Mamaia a început vara în forță și continuă seria de evenimente de la malul mării, care vor atrage până la sfârșitul sezonului tot mai mulți turiști români și străini. Weekendul prelungit de Rusalii i-a întâmpinat pe turiști cu oferte speciale la cazare dar și cu multe opțiuni de distracție pentru toate vârstele și preferințele, evenimente muzicale și sportive, petreceri pe plajă.

Peste 50.000 de turiști au ajuns weekend-ul trecut pe litoral, gradul de ocupare a hotelurilor fiind în continuă creștere. În topul stațiunilor căutate de turiști s-au aflat Mamaia și Vama Veche.

Evenimentul care a dominat weekend-ul în Mamaia a fost Kudos Fest, care a atras peste 7.000 participanți români și străini în cele trei zile și trei nopți de muzică non-stop.

În Satul de Vacanță Mamaia, atracțiile și jocurile i-au întâmpinat pe cei mici, dar nu numai, pentru că adrenalină nu are vârstă. Distracția continuă în fiecare zi în Satul de Vacanță, până la sfârșitul sezonului estival.

Declarație Daniel Ilușcă, Președinte Asociația Patronatului în Turismul din Delta Dunării: "Delta Dunării a fost ocupată la capacitate maximă weekend-ul acesta, toate locațiile și gospodăriile au fost pline de turiști. Mulți turiști au rămas în deltă, alții vin în continuare. Sezonul se anunță plin și continuu, cu un grad de ocupare foarte mare. Românii încep să redescopere Delta Dunării, să vadă că au servicii și un alt fel de turism la ei în țară, pe care îl găsesc mai degrabă în insulele exotice, în care fiecare zi începe cu o nouă aventură, o nouă experiență, iar seara se încheie cu un spectaculos apus de soare. Delta este ceva fascinant și exotic pentru iubitorii de aventură, pescuit, birdwatching. Oferă un alt fel de mare, cu plaje sălbatice, păduri tropicale, liane, vegetație abundentă, stejari gârboviți de vremuri, formații tradiționale de lipoveni, ruși, greci, ucrainenii, cazaci și cântece tradiționale românești la foc de tabără. Au fost și continuă evenimentele, spectacolele, excursiile, concursurile de pescuit și serile tradiționale."

Invitată să-și lanseze volumul de versuri la Salonul Bookfest, Silvana Cojocărașu a pătruns în Raiul Cărților

8 iunie 2017 10:17

Salonul Internațional de Carte Bookfest s-a desfășurat la București, între 24-28 mai 2017, având ca invitat de onoare țara Premiilor Nobel, Suedia. Deschiderea oficială s-a făcut la înalt nivel diplomatic, în prezența oficialilor Suediei, Israelului (țara invitată de onoare la ediția anterioară) și

ai Statelor Unite, invitatul de anul viitor



Invitată la acest Salon de carte cu prilejul lansării primului volum de poezii intitulat „Cantabis”, Silvana Cojocărașu ne-a povestit care a fost atmosfera și ce sentimente au încercat-o la întâlnirea cu nume celebre ale culturii românești: „Un salon de carte înseamnă un fel de “Rai al cărților”. Pentru cine iubește și respectă cuvântul scris, acesta este locul unde trebuie să fii: sunt zeci de evenimente, mii de oameni interesați și cunoscători, milioane de cărți, milioane de cuvinte în care nu te pierzi, ci în care te regăsești și te redefinești. Acesta a fost sentimentul meu, anul acesta, la Bookfest. Lansarea cărții mele a fost emoționantă, și pentru mine, și pentru cei prezenți – mulți mi-au spus că le-am transmis din emoția mea. Am avut alături oameni avizați, personalități din domeniu, și, în primul rând, oameni frumoși, oameni care te îmbogățesc prin chiar prezența lor. Îi respect, fac parte din lumea mea și nu pot fi decât recunoscătoare, lor și vieții, că am putut clădi asemenea momente împreună (nu degeaba se spune că unii oameni vin în viața ta ca o binecuvântare, alții ca o lecție...)”.

Una dintre cele mai speciale intervenții a aparținut doamnei Florica Cruceru, descendentă a unei vechi și importante familii din Mangalia: “Silvana Cojocărașu rămâne iremediabil legată de Mangalia, prin familie, prin rădăcini. Orașul intebelic a avut o lumină, un farmec aparte, o esență care azi

s-a pierdut: au creat aici Camil Petrescu și mari scriitori și pictori, Tonitza, Șirato, Paul Miracovici... Aici a trăit și Ștefan Elefteriadis, pe care Silvana l-a cunoscut și care îi ilustrează volumul. Locul are o istorie, o personalitate, un farmec ascuns care se transmite, misterios, celor aleși. Silvanei i s-a transmis acest har, și acest dar. Poezia ei cultivă simplitatea expresiei, formula concentrată prin care creează puternice imagini picturale. Citirea versurilor este o desfătare. Știu sigur că Silvana Cojocărașu va însemna un nume în literatura română.”

Editura Tracus Arte, care a editat volumul “Cantabis”, a avut un program plin de lansări, în fiecare zi, cu multe de titluri, inclusiv traduceri din literatura contemporană de limbă franceză, de la scriitori consacrați, academicieni, până la debutanți. Susține, ca principiu editorial, criteriul valoric, în special în proiectele de editare a poeziei contemporane – domeniu în care se vinde și se cumpără destul de puțin.

Editura este, de asemenea, partener cultural în România al Ambasadei Libanului la București, modalitate de promovare reciprocă a celor două literaturi.

Nivelul și calitatea unui eveniment cultural precum Bookfest înseamnă un lucru extrem de important: valoarea adevărată există. Și pentru că actul cultural autentic nu lasă loc de false interpretări și paranteze și se face numai cu suflet, cu dragoste, am înțeles, o data în plus, că ceea ce rămâne și ne rămâne este cultura, valoarea. Într-o societate desprinsă parcă din teatrul absurd al lui Ionesco, cu situații dureroase și nedrepte, pentru că nu sunt imaginate, ci se “trăiesc” pe viu, o societate în care se cultivă voit și se promovează constant non-valoarea, fațada spoită, falsitatea intelectuală și imoralitatea, ne rămâne creația – expresia vocii și culturii autentice. Este sămânța aceea care rămâne în pământ, nevăzută, chiar și atunci când e călcată cu disperare în picioare, chiar și pe sol arid. Ea este acolo. Și cândva,

nebănuțit, într-o zi, va încolți și va răsări.

Anunț de angajare

8 iunie 2017 10:17

Brutăria – patiseria "Kosovari", situată pe Bulevardul 1 Decembrie 1918, angajează personal (vânzătoare și femeie pentru curățenie).

Salariu atractiv. Pentru detalii, apălați numărul de telefon: 0748 669 728.

Examenul de bacalaureat național – Evaluarea competențelor lingvistice și digitale, 6 – 16 iunie 2017

8 iunie 2017 10:17

Conform Calendarului examenului de bacalaureat național, în perioada, 6 – 16 iunie 2017, absolvenții de liceu vor susține probele de evaluare a competențelor lingvistice și digitale, astfel:

- 6 – 7 iunie 2017 Evaluarea competențelor lingvistice de comunicare orală în limba română – proba A – 225

candidați (real – 3.324 și uman – 901)

- 9, 12 – 13 iunie 2017 Evaluarea competențelor digitale – proba D – **172** candidați
- 14 – 16 iunie 2017 Evaluarea competențelor lingvistice într-o limbă de circulație internațională – proba C – **683** candidați:

	Total
Disciplina	3683
Limba engleză	3550
Limba franceză	105
Limba germană modernă	14
Limba italiană	6
Limba spaniolă	8

La nivelul județului Constanța au fost desemnate **51 de centre de examen pentru evaluarea competențelor lingvistice și digitale** (conform Anexei). Proba de evaluare a competențelor lingvistice de comunicare orală în limba română începe la ora 9.00, conform programării afișate în fiecare centru de examen.

Evaluarea competențelor lingvistice, pentru limba română și limba modernă, precum și a celor digitale se face, pentru fiecare candidat, de către doi profesori examinatori, dintre care unul este cadrul didactic care a predat disciplina respectivă la clasă, iar celălalt este un alt cadru didactic, de aceeași specialitate, din unitatea de învățământ.

Subiectele pentru **proba de evaluare a competențelor lingvistice de comunicare orală în limba română** sunt elaborate de către Centrul Național de Evaluare și Examinare și cuprind texte literare, nonliterare și itemi corespunzători descriptorilor competențelor din programele pentru bacalaureat. Pentru elaborarea răspunsurilor, se acordă fiecărui candidat câte 15 minute, iar pentru susținerea acestora în fața comisiei, câte 10 – 15 minute.

Primarul Niculae Stan a sărbătorit Ziua comunei Pecineaga alături de cetățeni și artiști renumiți de muzică populară

8 iunie 2017 10:17



Duminică, Primăria și Consiliul Local Pecineaga au sărbătorit comuna și pe cetățenii acesteia printr-o serbare câmpenească ce a reunit artiști cunoscuți care au susținut recitaluri pe scena amplasată pe stadion. Ziua comunei Pecineaga a adunat un număr impresionant de localnici,

dar și cetățeni ai Mangaliei, respectiv ai comunelor limitrofe.

Gazda evenimentului, edilul Niculae Stan a avut-o alături în calitate de invitat special pe primărița comunei Cumpăna, Mariana Gâju, recunoscută pentru proiectele de anvergură care au contribuit la dezvoltarea remarcabilă a localității pe care

o păstorește.



Serbarea a început cu festivitatea de premiere a câtorva cupluri care anul acesta au împlinit 50 de ani de căsătorie. Primarul le-a oferit în semn de respect daruri, flori și câte 200 de lei/familie. Nu au fost uitați nici sportivii comunei, respectiv medaliații cu aur și argint la campionatele naționale de lupte și box, și nici fotbaliștii echipei locale cu care autoritățile publice locale se mândresc, îi promovează și susține.

Pentru zecile de copii veniți împreună cu părinții să se distreze și-au făcut apariția cu un program artistic, înconjurați de baloane cu săpun, Mickey și Minnie Mouse care au dansat împreună cu cei mici.



Pentru că nu există serbare câmpenească fără artiști, pe scenă au susținut recitaluri Nicu Paleru, Ionuț Galanai împreună cu Ansamblul de dansatori Asteria, care i-au încântat pe spectatori cu melodii, dansuri grecești, dar și cu tradiționalul obicei al

spargerii farfuriilor, Mariana Ionescu Căpitănescu, Claudia Mihai, Aurel Mihai, Ion Amititeloaie. Specacolul l-a avut ca prezentator și producător pe Gioni Moraru.

Paralel cu distracția de pe scenă, cei prezenți au avut la

dispoziție preparate specifice unei asemenea ocazii festive, începând de la mititei și bere, până la vată de zahăr multicoloră și Kurtos Kalacs. Tot pentru copii, în zonă au fost aduse castele gonflabile, tobogane și alte atracții care nu i-au lăsat să se plictisească.

Primarul comunei, Niculae Stan le-a transmis cetățenilor că va duce la bun sfârșit proiectele de amploare pe care le-a început, respectiv canalizarea și racordarea la rețeaua de gaze. Alte priorități vizează reabilitarea drumurilor și a unităților de învățământ.

Atmosfera de sărbătoare s-a încheiat aproape de miezul nopții cu un impresionat foc de artificii.







Elevii Liceului Teoretic "Callatis" au dominat Concursul Național Școlar de Șah "Elisabeta Polihroniade"

8 iunie 2017 10:17



Vineri, 02.06.2017, în comuna Cumpăna a avut loc Concursul Național Școlar de Șah "Elisabeta Polihroniade" , etapa județeană, unde Liceul Teoretic Callatis Mangalia a obținut locul I cu echipa ciclului primar formată din elevii: Emin Elis Maria, Dincă Radu, Dincă Alexandru, Moise Sabin și cu echipa gimnazială compusă din Broatec Răzvan Iustin, Susman Danir, Ghenea Razvan și Dumitrașcu Cristina, calificându-se pentru faza națională. Aceasta va avea loc la Olănești în perioada 10-11 06. 2017. Echipa ciclului liceal a luat locul al doilea, fiind alcătuită din trei elevi, în loc de patru (Handac Radu, Crăciun Marian, Săvulescu Andrei).

Elevii au fost răsplătiți cu medalii, diplome și cupe. În plus, Primăria Cumpăna a organizat ireproșabil această competiție, asigurând de la parcare până la prânzul oferit tuturor elevilor.

Comunicat al Consilierului

Local, Nicolae Moroianu referitor la referendumul de demitere a primarului: Strângerea semnăturilor va începe imediat după Rusalii!

8 iunie 2017 10:17

Dragi concetățeni,

Dat fiind că de ieri am primit extraordinar de multe telefoane și mesaje, fiind întrebat când începe strângerea de semnături și de câte semnături este nevoie, țin să precizez următoarele: Conform Legii 3/2000 – Legea Referendumului: Articolul 5 (1) Referendumul național și Referendumul local se organizează și se desfășoară potrivit prevederilor prezentei legi. (2) Referendumul este valabil dacă la acesta participă cel puțin 30% din numărul persoanelor înscrise în listele electorale permanente. (3) Rezultatul referendumului este validat dacă opțiunile valabil exprimate reprezintă cel puțin 25% din cei înscriși pe listele electorale permanente.

Mangalia are înscriși pe listele electorale permanente un număr de 34.895 de alegători. Asta înseamnă că ar trebui strânse 8.724 de semnături pentru a iniția referendumul – 25%.

Pentru a fi valid, trebuie să se prezinte la vot 10.469 de locuitori ai Mangaliei, dintre care 8.724 să voteze pentru demiterea primarului.

Referitor la listele de semnături, țin să vă spun că nerăbdarea și entuziasmul unui număr atât de mare de oameni, ne dau încrederea că demersul nostru va fi unul victorios dar,

pentru a nu face nici o greșeală de ordin juridic, care să poată fi exploatată, mai avem câteva amănunte de pus la punct. Astfel, pentru a finaliza toate detaliile și pentru a vă lăsa să vă bucurați de minivacanța de Rusalii, acțiunea de strângere de semnături va începe săptămâna viitoare, marți sau miercuri.

Sărbători Fericite!

Nicolae Moroianu

Exclusivitate! Ministrul Sănătății, Florian Bodog îngrijorat de pericolul și degradarea în care se află Sanatoriul Balnear Mangalia

8 iunie 2017 10:17



V
i
n
e
r
i
,
d
i
m
i
n
e
a
ț
ă
,
M
i
n
i
s
t
r
u
l
S
ă
n
ă
ț
ă
ț

ii, Florian Bodog, însoțit de către managerul Spitalului Clinic Județean de Urgență „Sf. Apostol Andrei” Constanța, dr. Cătălin Grasa, au venit să viziteze Sanatoriul Balnear și de Recuperare Mangalia.

Invitația a fost lansată de către proaspătul manager al unității sanitare, Bogdan Maganu, îngrijorat de stadiul în care a ajuns sanatoriul. Mai exact, în această unitate emblematică a municipiului, nu s-au mai făcut investiții de anvergură dinainte de Revoluție, fiind realizate doar lucrări de reparații, zugrăveli, modernizări și amenajări restrânse. La întâlnire au mai fost prezenți directorul medical al sanatoriului, Magdalena Dumitrescu și consilierul local PSD, Neculai Tănasă.

Delegația a trecut în revistă câteva camere ale hotelului, piscina și secțiile unde se realizează procedurile balneare. Din păcate, condițiile oferite de sanatoriu pacienților sunt inferioare, în multe locuri pereții fiind scorojiți, invadați de mușegai, iar aerul este irespirabil, întrucât sistemul de ventilație nu funcționează de ceva timp. În ansamblu, din cauza acestor condiții precare, sanatoriul a decăzut, existând pericolul ca situația să se agraveze cu consecințe devastatoare pentru funcționalitatea acestuia. „Am profitat de prezența Ministrului Sănătății la o conferință la Neptun pentru a-l invita la sanatoriu. Avem urgent nevoie de sprijinul domniei sale, deoarece riscăm ca hotelul sanatoriului, în prezent clasificat la 2 stele, să decadă la o stea, din cauza spațiilor improprii, a băilor extrem de mici și a mușegaiului. Dacă hotelul va fi declassificat, vom pierde contractele cu Casa Națională de Asigurări de Sănătate, cu Casele de Pensii și ceilalți parteneri. Practic, ni se va bloca activitatea. Solicitări avem foarte multe, pacienții români și străini doresc să beneficieze de serviciile noastre, însă din cauza degradării sanatoriului, ne aflăm în pericolul de a nu le mai putea oferi tratamentele de care au nevoie”, a declarat managerul sanatoriului, Bogdan Maganu.

Managementul defectuos a determinat ruina sanatoriului

Ministrul Sănătății nu a fost deloc încântat în urma scurtului tur al sanatoriului, declarând că l-a mai vizitat în urmă cu câțiva ani, când nu arăta atât de rău ca acum. „Am constatat

că aici există probleme legate de managementul defectuos care a existat până de curând. Prioritare trebuie să fie pentru perioada imediat următoare lucrările de hidroizolație termică pentru care există linie deschisă pe fonduri europene. Paralel, trebuie întocmită documentația în vederea derulării unui amplu program de reabilitare și modernizare prin intermediul Companiei Naționale de Investiții. I-am recomandat managerului sanatoriului să identifice toate problemele unității sanitare, să le evalueze și să mi le prezinte la minister. Astfel, eu împreună cu colegii de la Guvern și cu reprezentanții CNI vom stabili măsurile ce trebuie luate în vederea redresării sanatoriului, unitate sanitară importantă atât la nivel local, cât și național”, a declarat pentru „Ediția de Sud”, Ministrul Sănătății, Florian Bodog.

Singurele aspecte pozitive semnalate de către conducerea sanatoriului au fost legate de numărul redus de paturi din camere. Astfel, în urmă cu câțiva ani, s-a reușit introducerea în camere a numai două paturi, renunțându-se la numărul de 4-5 câte erau înainte de Revoluție. De asemenea, în unele încăperi, cât și în apartamentul realizat prin unirea a două camere, există mobilier nou, care dau un aspect confortabil și îngrijit. În rest, se remarcă pereții și tavanele deteriorate, băile exagerat de mici, aerul sufocant, rugina și în general indiferența și paragina în care a fost lăsat sanatoriul în ultimii ani.