

77,85 % dintre candidații participanți la concursul de ocupare a posturilor didactice/catedrelor vacante/rezervate, note peste 5 (cinci)

19 iulie 2017 9:49

478 de candidați (77,85 %) au obținut note >5 (cinci) la concursul de ocupare a posturilor didactice/catedrelor vacante/rezervate în învățământ din acest an, 136, note sub 5 (cinci), 4, nota 10 și cinci candidați, note între 1,00-2,00.

Contestațiile se depun în perioada 18-19 iulie, la sediul Inspectoratului Școlar Județean Constanța, iar rezultatele finale vor fi afișate marți, 25 iulie 2017.

Candidații trebuie să obțină minimum nota 7 (șapte) atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială la clasă în profilul postului pentru angajarea pe perioadă nedeterminată (titularizare) și minimum nota 5 (cinci) atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială în profilul postului pentru angajarea pe perioadă determinată (suplinire).

Pentru concursul de ocupare a posturilor didactice/catedrelor vacante/rezervate în învățământ din acest an, au fost publicate 207 posturi didactice/catedre vacante pentru angajare pe perioadă nedeterminată și 1.700 (complete și incomplete) pentru angajare pe perioadă

determinată.

Toate actele normative care reglementează organizarea și desfășurarea concursului, repartizarea candidaților, precum și programele specifice pentru concurs pot fi consultate pe site-ul www.isjcta.ro ISJ Constanța: <http://www.isjcta.ro/concurs-pentru-ocuparea-posturilor-2017/>, iar rezultatele, pe site-ul <http://titularizare.edu.ro/>.

Concursul pentru ocuparea funcțiilor vacante de director și de director adjunct din unitățile de învățământ de stat din județul Constanța, 17 iulie 2017

19 iulie 2017 9:49

La concursul pentru ocuparea funcțiilor vacante de director sau de director adjunct din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din județul Constanța, s-au depus 135 de candidaturi, dintre care 83 pentru funcția de director și 52 pentru funcția de director adjunct.

Proba scrisă va avea loc luni, 17 iulie 2017, la Școala Gimnazială Nr. 39 „N. Tonitza”, începând cu ora 9.00 și

durează maximum 90 de minute. Accesul candidaților în săli se face în intervalul 8,00-8,30. Interviuul va avea loc în perioada, 20-31 iulie 2017, la Școala Gimnazială Nr. 39 „N. Tonitza” din Constanța.

Duminică, 16 iulie 2017, la Palatul Copiilor din Constanța, la ora 10.00, va avea loc ședința publică de tragere la sorți a asistenților pentru proba scrisă. Sunt invitați să participe reprezentanți ai organizațiilor sindicale, ai presei, ai asociațiilor de părinți, ai organizațiilor patronale județene și ai structurilor reprezentative ale elevilor.

Lista finală a candidaților care îndeplinesc condițiile de înscriere și participare la concurs se află pe site-ul Inspectoratului Școlr Județean Constanța la adresa: <http://www.isjcta.ro/category/activitati-recente/>

Ziua Franței, sărbătorită la Biblioteca „Arthur Rimbaud”

19 iulie 2017 9:49



Locuitori ai Mangaliei și turiști au participat, astăzi, 14 iulie, la Biblioteca Franceză „Arthur Rimbaud”, la o festivitate organizată cu prilejul Zilei Naționale a Franței. Anul acesta se

împlinesc 25 de ani de la înființarea bibliotecii, iar colecția de carte în limba franceză numără numai puțin de 26.000 de volume. La evenimentul organizat astăzi, între orele 9.00 și 13.00, au fost prezenți reprezentanți oameni de cultură, cadre didactice, gazda evenimentului fiind

bibliotecar Luminița Dumitrescu.

În cadrul întâlnirii au avut loc recitaluri, discuții pe marginea unor volume în limba franceză, fiind, totodată, proiectat, un documentar despre istoria Franței și semnificația zilei de 14 iulie. Profesor Alina Nicolae a reamintit și contribuția extrardinară pe care a avut-o fondatorul Bibliotecii Franceze din Mangalia, Jean-Pierre Marcoux, în lobby-ul făcut, în acest sfert de veac, pentru strângerea celor câteva mii de volume în limba franceză.

Istoria Bibliotecii „Arthur Rimbaud”, una dintre cele mai bogate din România în ceea ce privește fondul de carte în limba franceză, a început acum 25 ani. Instituția de cultură este cea de a doua de acest fel înființată în țara noastră, după Revoluția din 1989. Și, tot de 25 de ani, bibliotecar la „Arthur Rimbaud” este Luminița Dumitrescu, care își amintește cum, întrebată fiind de către francezii ce au venit la Mangalia pentru a întinde o mână de ajutor imediat după 1989, le-a spus că nu vrea nimic altceva decât... cărți! „Le-am spus că nu vreau nici îmbrăcăminte, nici alimente, nimic altceva decât să fiu „îngropată” în cărți, iar ei s-au ținut de cuvânt”, rememorează acele timpuri Luminița Dumitrescu. „Prietenii mei, cei mai mulți din Charleville-Mezieres, orașul natal al lui Rimbaud, au dat anunț la gazeta locală: „Mangalia vrea cărți în limba franceză!” În primele luni m-am trezit cu 42 de colete pline cu cărți, pe care le-am stocat mai întâi la mine, iar apoi la vărul meu, ce locuia într-un apartament vizavi de al meu și, când nu am mai avut loc, într-un garaj. Din păcate, din cele 2.600 de volume câte aveam în momentul în care am primit spațiul pentru crearea bibliotecii, cele din garaj s-au distrus din cauza frigului și umezelii”.

În 1991, anul Arthur Rimbaud, Luminița Dumitrescu a vrut să doneze volumele strânse de la prietenii francezi bibliotecii municipale. Nu s-a putut pentru că, pur și simplu, Mangalia avea unica bibliotecă închisă! În cele din urmă cărțile au ajuns în actualul spațiu din centrul orașului, „Arthur

Rimbaud“ fiind deschisă de fostul primar al oraşului, Nicolae Sideri.

Biblioteca Franceză din Mangalia a fost inaugurată în luna mai 1992, având un fond de carte de 6.000 de volume. Fondatorii bibliotecii au fost, la vremea respectivă, Primăria Mangalia, Club des Vacances Modernes (CVM) și Asociația „Tourisme et Loisirs“ Ardennes (ATLAS) din Charleville Meziere, condus de Jean Pierre Marcoux. Viceprimarul de atunci, Viorel Stamate, ajunsese să doarmă în sediul bibliotecii, pentru a nu mai fi furate ferestrele.

Cititorii fideli ai bibliotecii franceze – elevii și turiștii

După deschiderea bibliotecii, s-au făcut apeluri la donatori din toată Franța. Așa se face că, la 25 de ani de la deschiderea sa, Biblioteca „Arthur Rimbaud“ numără circa 26.000 de volume. Cărți de beletristică, albume, dicționare, istorii literare, alături de câteva sute de documentare imprimate pe casete video și CD-uri, umplu până la refuz biblioteca. Cititorii cei mai fideli, în număr de peste 600, sunt, firesc, elevii din Mangalia. Însă, în fiecare vară, biblioteca se umple și cu turiștii francofili sosiți în sudul litoralului, la tratament balnear.

Un nou ministru al Economiei, în vizită la DMHI

19 iulie 2017 9:49

Ministrul Economiei, Mihai Fifor, va veni la Mangalia în prima săptămână a lunii august, fapt confirmat de senatorul PSD Nicolae Moga. Fifor ar urma să aibă discuții cu conducerea Daewoo Mangalia, în urma zvonurilor apărute în mediul online,

potrivit cărora s-ar intenționa vânzarea șantierului naval către o societate olandeză.

A fost prins tânărul drogat din Mangalia care a accidentat o fată în Jupiter

19 iulie 2017 9:49

Urmare a cercetărilor în cazul depistării unui conducător auto din Mangalia, în vârstă de 33 de ani, care a condus un autoturism pe data de 09.07.2017, fiind sub influența unor substanțe psihoactive, după care a produs un accident rutier soldat cu accidentarea unei minore în stațiunea Jupiter, polițiștii din cadrul Biroului Rutier Mangalia l-au reținut, pentru o perioadă de 24 de ore, pe numitul I.R.-I., acesta fiind introdus în C.R.A.P. al I.P.J. Constanța.

La data de 13.07.2017, persoana în cauză va fi prezentată Judecătoriei Mangalia cu propunere de arestare preventivă.

Concurs de ocupare a posturilor didactice din trei

unități de învățământ din Constanța

19 iulie 2017 9:49

Miercuri, 12 iulie a.c., 614 candidați au susținut proba scrisă din cadrul concursului de ocupare a posturilor didactice/catedrelor vacante/rezervate, în trei unități de învățământ: Colegiul Național „Mircea cel Bătrân”, Colegiul Național „Mihai Eminescu” și Liceul Teoretic „Traian”. 110 au absentat, 93 de candidați s-au retras din concurs și 1 candidat a fost eliminat din concurs pentru tentativă de fraudă.

Afișarea primelor rezultate este prevăzută pentru data de 18 iulie, contestațiile se depun în perioada 18-19 iulie, iar rezultatele finale vor fi afișate pe data de 25 iulie 2017.

Candidații trebuie să obțină minimum nota 7 (șapte) atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială la clasă în profilul postului pentru angajarea pe perioadă nedeterminată (titularizare) și minimum nota 5 (cinci) atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială în profilul postului pentru angajarea pe perioadă determinată (suplinire).

Anunț important!

19 iulie 2017 9:49

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului

Constanța caută asistenți maternali profesioniști pentru implementarea proiectului „Elaborarea planului de dezinstituționalizare a copiilor din instituții și asigurarea tranziției îngrijirii acestora în comunitate”. Condițiile necesare pentru desfășurarea activității de asistent maternal profesionist prevăzute de legislația actuală sunt:

1. solicitanții să fie absolvenți a cel puțin 10 clase;
2. solicitanții nu pot îndeplini cumulativ calitatea de asistenți personali și asistenți maternali profesioniști;
3. solicitanții nu pot îndeplini cumulativ calitatea de pensionari și calitatea de asistenți maternali profesioniști;
4. solicitanții trebuie să aibă drept de folosință asupra locuinței (demonstrat cu acte) și să asigure o cameră separată, amenajată special pentru copiii ce urmează a fi primiți în plasament;
5. solicitanții trebuie să prezinte disponibilitate pentru a primi în plasament cel puțin doi copii;
6. solicitantul trebuie să primească aviz favorabil exercitării profesiei de asistent maternal profesionist în urma evaluării psihologice efectuată de psihologul Biroului Alternativ de Tip Familial din cadrul D.G.A.S.P.C. Constanța; evaluarea psihologică se va efectua, de asemenea, tuturor membrilor familiei cu care locuiesc persoanele care doresc să devină asistenți maternali profesioniști;
7. solicitanții să aibă o stare de sănătate bună, atestată prin certificat medical eliberat de policlinica teritorială. Persoanele doritoare se pot adresa de luni până joi între orele 08.00 – 16.30 și vineri orele 08.00 – 14.00 la sediul Serviciul Management de Caz pentru Copil – Biroul Alternativ de Tip Familial din Constanța, str. Ciprian Porumbescu nr.2, județul Constanța sau la nr. de telefon 0241.488.650

În urma demersurilor edilului Iulian Soceanu, va începe realizarea studiului asupra lacului Techirghiol

19 iulie 2017 9:49

Demersurile Primăriei Orasului Techirghiol în ceea ce privește explorarea și exploatarea nămolului sapropelic din lacul Techirghiol încep să aibă ecouri.

După cea de-a doua dezbateră, care a avut loc pe 28 iunie 2017 la sediul administrativ al Grădinii Botanice, reprezentanții Agenției Naționale pentru Resurse Minerale au demarat deja procedurile privind realizarea studiului aprofundat asupra lacului Techirghiol. Astfel, au fost trimise către institutele de cercetare din Constanța solicitări de oferte privind tipul lucrărilor de teren, de laborator și de birou pe care acestea le pot executa, precum și bugetele aferente acestora.

Solicitarea a fost trimisă spre Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Geologies și Geoecologie Marina, Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare Marina "Grigore Antipa", Institutul Național de Recuperare, Medicina Fizică și Balneoclimatologie și Direcția Hidrografică. Toate aceste institutii se vor implica activ în studierea Lacului Techirghiol, urmând ca datele obținute să poată fi folosite în viitoarele cercetări științifice.

În urma discuțiilor din 28 iunie 2017, specialiștii au ajuns la concluzia că lucrările de teren se vor executa pe aliniamente Est-Vest la echidistanță de 100 de metri între profile, având puncte de probare la fiecare 250 de metri.

Probele prelevate din cele trei tipuri de namol vor fi comasate pe fiecare profil și vor fi analizate în vederea

stabilirii caracteristicilor necesare utilizării în scop terapeutic.

Cu siguranță, acest studiu aprofundat va oferi cu totul alte perspective în ceea ce privește exploatarea nămolului sapropelic.

Primăria Techirghiol își menține în continuare punctul de vedere, în sensul ca exploatarea acestei resurse minerale trebuie făcută controlat cu respectarea strictă a regulilor ce se impun, astfel ca de beneficiile nămolului sapropelic să poată beneficia și generațiile următoare.

De asemenea, reiterăm faptul că Primăria Techirghiol nu se va opune niciunei investiții în ceea ce înseamnă dezvoltarea turismului balneo aici la Techirghiol, însă nu va accepta în niciun fel că nămolul să plece din lac spre alte zone în afară de cele din zonă de coastă a litoralului românesc.

Hoteluri declasificate în sudul litoralului

19 iulie 2017 9:49

Ministrul Turismului, Mircea Dobre, a declarat ca Direcția de control a instituției pe care o conduce a aplicat mai multe amenzi contravenționale în valoare de 50.000 de lei și a retras certificatele de clasificare la mai multe unități de cazare de pe litoral și nu numai în urma controlului efectuat în perioada 4-9 iulie 2017. Unitățile declasificate sunt: hotelurile „Unirea” și „Național” din stațiunea Mamaia, Hotel „Banat” din Olimp, hotelurile „Clăbucet”, „Romanța”, „Bâlea”, „Terra”, „Caraiman”, „Slatina” și „Craiova” din Neptun. Deficiențele constatate țin, susține ministrul Turismului, de

oferta extrem de precară a confortului oferit turiștilor.

Mircea Dobre a precizat că cei de la Ministerul Turismului vor continua controalele pe litoral, cu precădere în unitățile unde au mai fost în control în anii precedenți și unde s-au constatat deficiențe. Acesta a precizat, totodată, că Direcția de control a Ministerului are doar 16 angajați.

Accident la 23 August!

19 iulie 2017 9:49

La data de 12.07.2017, ora 10.35, un bărbat din localitatea 23 August – județul Constanța, a condus un atelaj hipo pe DN 39, în localitatea 23 August, unde a intrat în coliziune cu un autoturism condus de o femeie. În urma accidentului rutier a rezultat vătămarea ușoară a căruțașului și decesul calului. În cauză a fost întocmit dosar penal.

Zeci de articole de îmbrăcăminte susceptibile a fi contrafăcute, confiscate în P.T.F. Vama Veche

19 iulie 2017 9:49

Polițiștii de frontieră din cadrul P.T.F. Vama Veche au

depistat un cetățean român care a încercat să introducă ilegal în țară 80 articole de îmbrăcăminte, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute.

În data de 11.07.2017, în jurul orei 04.00, în Punctul de Trecere a Frontierei Vama Veche, județul Constanța, s-a prezentat pentru a intra în țară cetățeanul român S.V., în vârstă de 41 de ani, cu domiciliul în municipiul Galați, pasager într-un autocar care efectua curse pe ruta Turcia – România.

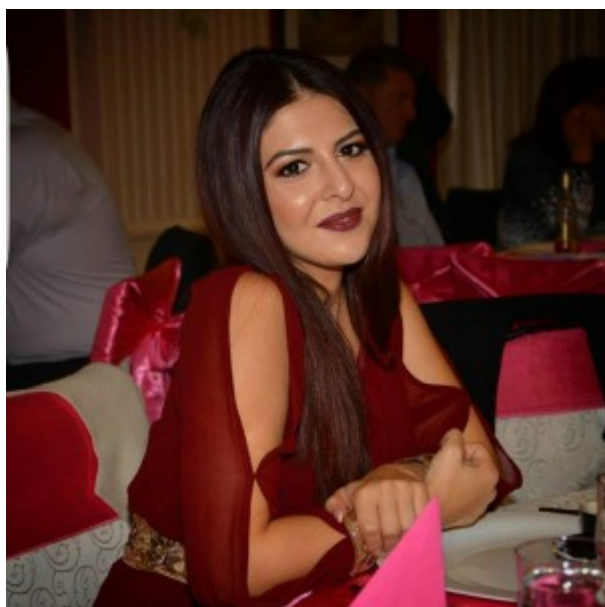
Acționând în baza unei informații, polițiștii de frontieră au procedat la verificarea autocarului, ocazie cu care au descoperit în bagajele personale ale bărbatului, 80 articole de îmbrăcăminte, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute.

Persoana în cauză a declarat că a achiziționat articolele de îmbrăcăminte din Istanbul contra sumei de 500 dolari, cu scopul de a le comercializa pe raza municipiului Galați, fără a deține documente de proveniență pentru bunurile transportate.

Produsele, în valoare de aproximativ 6.400 lei, au fost ridicate în vederea continuării cercetărilor, iar în cauză polițiștii de frontieră efectuează cercetări sub aspectul săvârșirii infracțiunii de punere în circulație a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată.

Pe surse: Secretarul primăriei, în comisie de disciplină la Prefectură?

19 iulie 2017 9:49



Secretarul primăriei Mangalia, Andreea Cabuz, ar urma să fie chemat în scurt timp la Prefectură pentru a raspunde unor întrebări legate de nepunerea în aplicare a unor proiecte de hotărâre ce au primit atât avizul de legalitate al Consiliului Local, cât și pe cel al prefectului. Potrivit aceluiași sursă, Andreea Cabuz ar urma să își expună motivele

nepunerii în aplicare a HCL-urilor aprobate de aleșii locali în fața unei comisii de disciplină a Prefecturii Constanța.

Vom reveni.

Doi hoți ce au acționat la Vama Veche, prinși de polițiști

19 iulie 2017 9:49

Urmare a cercetărilor în cazul săvârșirii unor infracțiuni de furt, polițiștii din cadrul Biroul de Poliție Vama Veche – 2

Mai, i-au identificat pe C.V., în vârstă de 37 de ani, din orașul Negru Vodă – județul Constanța și A.M.-C., în vârstă de 19 ani, din orașul Buftea – județul Ilfov, bănuți de comiterea faptei.

Astfel, la data de 08.07.2017, cele două persoane ar fi sustras, dintr-un autoturism parcat în localitatea Vama Veche, mai multe bunuri.

Prejudiciul a fost recuperat și predat persoanei vătămate.

Cadrele medicale din cadrul UPU au tratat peste 500 de persoane la NEVERSEA

19 iulie 2017 9:49

În intervalul 07.07.2017, ora 12.00 – 10.07.2017, ora 06.00, 565 persoane care participau la evenimentul muzical de pe plaja Modern, au avut nevoie de îngrijiri medicale.

Astfel, în cele 4 zile de festival, la fața locului, în cele 4 corturi de prim-ajutor și 2 posturi medicale avansate, au primit îngrijiri medicale 554 persoane. Alți 11 pacienți au fost aduși la Urgența Spitalului Clinic Județean “Sf. Apostol Andrei” Constanța, iar în urma investigațiilor de specialitate, 2 pacienți din cei 11 au fost internați.

73 cadre medicale din cadrul Unității de Primiri Urgențe a SCJU au asigurat asistența medicală la evenimentul muzical organizat în acest weekend, în municipiul Constanța. Este vorba despre medici specialiști și rezidenți, asistenți

medicali din cadrul UPU și voluntari-studenți de la Facultatea de Medicină.

Avarie RAJA în localitatea Ovidiu

19 iulie 2017 9:49

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele principale de alimentare cu apă, cu diametrul de 400 mm, din localitatea Ovidiu, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 10 iulie 2017, în intervalul 13,30 – 16,30. Sunt afectați consumatorii din Ovidiu, de pe partea stângă a localității, pe sensul de mers către Mihail Kogălniceanu.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de această lucrare și îi asigurăm că echipele de intervenție fac tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Gradul de promovabilitate la examenul de bacalaureat la Liceul Teoretic „Callatis” este de 93,75%

19 iulie 2017 9:49

În urma centralizării notelor obținute de absolvenții de liceu, gradul de promovare, după contestații, înregistrat la nivelul județului Constanța este de **65,26 %**. Cinci absolvenți de liceu au obținut media 10.



Promovare	Respinsi	Respinsi cu medii 5-5/99	Reusiti TOTAL	Reusiti 6-6,99	Reusiti 7-7,99	Reusiti 8-8,99	Reusiti 9-9,99	Reusiti 10	
65.26	1609	265	3041	807	814	836	579	5	

Unitate	Promovare
CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ 'ALBATROS' CONSTANȚA	0
LICEUL TEORETIC 'EDUCATIONAL CENTER' CONSTANȚA	0

Unitate	Promovare
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIRCEA CEL BĂTRÂN' CONSTANȚA	99.56
LICEUL TEORETIC 'OVIDIUS' CONSTANȚA	99.51
LICEUL TEORETIC 'TRAIAN' CONSTANȚA	97.64
LICEUL TEORETIC 'LUCIAN BLAGA' CONSTANȚA	96.43
COLEGIUL NAȚIONAL PEDAGOGIC 'CONSTANTIN BRĂTESCU' CONSTANȚA	96.12
LICEUL TEORETIC 'DECEBAL' CONSTANȚA	95.86
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIHAI EMINESCU' CONSTANȚA	95.02
LICEUL TEORETIC 'GEORGE CĂLINESCU' CONSTANȚA	94.04
LICEUL TEORETIC 'CALLATIS' MANGALIA	93.75

Avarie RAJA pe strada Trandafirilor din Constanța

19 iulie 2017 9:49

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 10 iulie 2017, la conducta de apa de pe strada Trandafirilor din municipiul Constanta, RAJA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 11,30-13,30. Sunt afectati consumatorii din cartierul Coiciu.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, pe care ii asiguram ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei si reluarea furnizarii de apa intr-un timp cat mai scurt.

Peste 1.200 de pacienți au ajuns la UPU Constanța în

ultimele ore

19 iulie 2017 9:49

1209 pacienți au ajuns la UPU în acest weekend iar în urma investigațiilor de specialitate, 286 au fost internați. Cele mai multe persoane au fost preluate de medicii de la Cabinetul UPU Interne, 491. Dintre acestea, 107 au fost internate. Tot în ultimele 72 ore au ajuns la UPU 318 copii: 243 la Cabinetul UPU Pediatrie și 75 la Chirurgie Pediatrică. În urma investigațiilor de specialitate, din cei 318 minori, au fost spitalizați 60. În același interval, 47 pacienți au fost preluați de medicii de la Camera de Resuscitare. 35 au fost internați. La UPU Traumatologie au fost aduse 150 persoane, 10 au rămas internate.

Studiu APC: Știi care este procentul de carne din sandvișul tău cu salam?

19 iulie 2017 9:49

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 13 sortimente de salam presat. 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. Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Experiența din ultimii ani a consumatorului român de mezeluri ne-a arătat că preferințele acestuia în privința produselor consumate au devenit din ce în ce mai diversificate și rafinate. Astfel, calitatea superioară a produsului, deși este o condiție esențială, nu mai este suficientă. Spre exemplu, consumatorul preferă un salam cu un procent ridicat de carne și cât mai sărac în aditivi și conservanți, dar care să fie ușor de feliat și de consumat. Este un avantaj incontestabil al salamurilor presate (în diverse forme sau în forme tradiționale) pentru că în general, conținutul mare de carne presupune un procent mic de alte ingrediente adăugate. De aceea, în multe cazuri vom vedea o listă mai scurtă de ingrediente.

Top 3 argumente pentru care să alegeți un salam presat:

Salamurile presate sunt salamuri, în general, cu o cantitate mare de carne în produs (peste 75%). Produsele cu un procent mai mic de carne sunt foarte dificil de presat sau, chiar imposibil.

Salamurile presate au crescut în preferința consumatorilor în ultimul an vs. aceeași perioadă a anului trecut cu aprox. 23% (cf. Nielsen scanning data Jan-May2017 vs. Jan-May 2016).

Salamurile presate nu au formă rotundă, ci pătrată sau dreptunghiulară, ceea ce le face mult mai potrivite pentru forma pâinii feliate, din ce în ce mai apreciată de către consumatorii din România.

Conținutul mare de carne specific acestui tip de produs a fost posibil datorită procesului tehnologic de producție. Producătorii de mezeluri au venit astfel în sprijinul consumatorului cu un produs de o calitate net superioară în

ceea ce privește ingredientele folosite.

Totodata, inovația pe această nișă a salamurilor presate în continuă expansiune ține nu doar de conținutul bogat de carne, ci și de forma în care se regăsește produsul. Diversificarea din domeniul de panificație se pare că nu a trecut neobservată de procesatorii de carne. Sau invers. Felia de salam trebuie să "te invite" să o așezi pe felia de pâine potrivită, iar împreună să creeze un sandwich arătos, și, bineînțeles, delicios. Cum forma salamului pare să fie un factor din ce în ce mai important în alegerea produsului, acum putem cumpăra un salam în formă pătrată pe care să îl potrivim perfect cu felia de pâine. Este limpede, deci, că atât arta culinară, cât și designul culinar au devenit accesibile oricui.

Conform specialiștilor, aroma salamului se simte cel mai bine în felii subțiri, de 1-2 mm grosime, care aproape că se topesc în gură. Dacă nu deținem acasă o mașină de feliat carnea, putem tăia singuri salamul cu un cuțit foarte ascuțit, cu lama lungă și lată.

Salamul presat poate fi servit ca aperitiv pe un platou, alături de o selecție de 4-5 sortimente, aranjate cu atenție pentru a încânta ochiul. Ca fel principal de mâncare, poate fi servit cu orez sau cu legume. Salamul poate fi tăiat mărunt și adăugat la salate, omlete sau paste. Și, bineînțeles, poate fi servit pe pâine cu brânză și roșii într-un sandwich delicios. Însă, pentru un gust mai echilibrat al sandwich-ului, îți recomandăm ca, pe lângă salam presat, să adaugi rucola și ardei capia copt.

Caro, Sandwich, Trigon, Săsesc, Semenic sunt doar câteva exemple de produse din categoria salamurilor presate din ce în ce mai apreciate de consumatorul român. Conținutul lor mare de carne și mic de aditivi sau conservanți le-a adus notorietate și odată cu ea, și-au câștigat binemeritatul loc de pe masa consumatorului atent la detalii.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de carne:

Goodies (Pikok), Salam secuiesc, pentru 100 grame produs se prelucrează 109 grame carne;

Caroli (Salam semenic extra) conține 90% carne de porc. Caroli (Salam sandwich cu șuncă extra) conține 62% carne de porc și 28% pulpă de porc;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 65% carne de porc și 18% carne de vită;

Caroli (Salam sandwich) conține 80% carne de porc;

Fox (Salam sandwich toast cu pui) conține 55% carne de pui.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de proteine din 100 grame produs:

Caroli (Salam semenic) conține 19 grame;

Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 18,96 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 17,28 grame;

Caroli (Salam sandwich extra) conține 17 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 16,18 grame.

Top 5 mărci de salam presat după cantitatea declarată de grăsimi din 100 grame produs:

Aldis (Salam presat) conține 28 grame;

Auchan (Salam secuiesc) conține 27 grame;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 26 grame;

Caroli (Salam sandwich extra) conține 21,5 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 20,71 grame.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de sare

din 100 grame produs:

Goodies (Pikok), Auchan (Salam secuiesc), Aldis (Salam presat) conțin 2,5 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 2,44 grame;

Cris-Tim (Mini salam sășesc) conține 2,34 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 2,10 grame;

Caroli (Salam semenic) conține 2 grame.

Top 5 mărci de salam presat în funcție de prețul per kg:

Cris-Tim (Salam sășesc) 1kg costă 33,90 lei în market Penny;

Aldis (Salam presat) 1 kg costă 30,37 lei în hipermarketul Auchan din București;

Caroli (Salam semenic extra) 1 kg costă 29,50 lei în hipermarketul Kaufland din București;

Aldis (Salam sandwich) 1 kg costă 29,10 lei în hipermarketul Auchan din București;

Cris-Tim (Salam toast), 1 kg costă 27,90 lei în hipermarketul Carrefour.

„În cazul produselor din carne, și nu numai, calitatea acestora este influențată în mare măsură de ponderea ingredientului principal. Din păcate, foarte puțini producători declară conținutul de carne din produsele pe bază de carne. Un alt aspect căruia consumatorii ar trebui să-i acorde o importanță deosebită este declarația nutrițională. Aceasta, în cazul produselor din carne, ne oferă informații despre cantitatea de proteine, grăsimi și sare din 100 grame produs. Acordați atenție grăsimilor saturate (nu mai mult de 6 grame în 100 grame salam) și conținutului de sare (necesarul zilnic de sare pentru un adult este de 5 grame), acestea fiind printre factorii determinanți în apariția bolilor

cardiovasculare și a accidentului vascular cerebral. Vă recomand să cumpărați numai acele produse din carne care au menționat pe etichetă procentul de carne, care nu trebuie să fie mai mic de 80%. Astfel pe exemplul salamului presat, în 100 grame produs trebuie să existe cel puțin 80 grame carne.”
conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Nu putem să încheiem acest articol decât cu recomandarea călduroasă de a citi lista de ingrediente a tuturor produselor pe care le cumpărați și consumați în dieta dvs. zilnică. Este foarte important să fiți interesat și să înțelegeți eticheta produselor. În cazul salamurilor presate, vă recomandăm să alegeți produse cu un procent cât mare de carne și cu o listă scurtă de ingrediente.

Arderea miriștilor, sanționată de instituțiile de mediu

19 iulie 2017 9:49

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale – Direcția pentru Agricultură Constanța- informează populația că în conformitate cu OUG Nr. 195/2005 privind protecția mediului, cu modificările și completările ulterioare, art. 94, alin. 1, lit. n, este interzisă arderea miriștilor, stufului, tufărișului sau vegetației ierboase de către deținătorii legali de terenuri, fără acceptul autorității competente pentru protecția mediului și fără informarea, în prealabil, a

serviciilor publice comunitare pentru situații de urgență.

Potrivit legii, arderea resturilor vegetale, gunoaielor, deșeurilor și a altor materiale combustibile, fără obținerea permisului de lucru cu foc și fără luarea măsurilor pentru împiedicarea propagării focului la vecinătăți, se sancționează contravențional cu amenzi cuprinse între 1000 – 2500 de lei.