

Exercițiu de testare a alarmelor, la Mangalia

18 aprilie 2017 19:31

Inspectoratul General pentru Situații de Urgență (IGSU) desfășoară începând de marți, un amplu exercițiu, la nivel național, pentru testarea și verificarea unor echipamente din componența sistemului de înștiințare, avertizare și alarmare în situații de protecție civilă – PROCIV 2017. Astfel, în perioada 18-21 aprilie, în localități din țară va fi declanșat mecanismul de înștiințare a autorităților privind iminența producerii unor evenimente deosebite și vor fi acționate echipamentele dedicate de avertizare/alarmare a populației din zone posibil a fi afectate de dezastre, prin intermediul semnalelor acustice, anunță IGSU. La Mangalia, s-a auzit semnalul de alarmare, compus din cinci sunete, fiecare având o durată de 16 secunde, marți, 18 aprilie a.c., în jurul orei 11.00. Sirenele anunță incidente chimice, atacuri aeriene sau inundații. La nivel național timp de patru zile, în intervalul orar 10:00 – 15:00, vor fi verificate atât fluxurile de transmitere a mesajelor de înștiințare către autorități, cât și modul de funcționare a mijloacelor de alarmare a populației (sirene) existente la nivelul orașelor.

Este cel mai amplu exercițiu de testare a sirenelor, anunță Departamentul pentru Situații de Urgență. Conform afirmațiilor lui Raed Arafat „este un exercițiu prin care testăm sirenele și obișnuim populația ce înseamnă fiecare sunet, ce înseamnă când sună așa sau când sună altfel. Este un exercițiu care s-a făcut și în alte țări, Germania a avut așa ceva recent la nivel național, prin verificarea sistemelor de înștiințare publică, a sirenelor în mod deosebit”.

În perioada Sfintelor Paști au ajuns la Urgențe peste 1.400 de persoane!

18 aprilie 2017 19:31

De vineri, 14.04, ora 07.00 până astăzi 18.04, ora 07.00 au fost înregistrați la UPU Constanța 1433 pacienți, 437 copii și 996 adulți. În cele 4 zile de referință, au fost internate 335 persoane. Cei mai mulți dintre pacienți au fost preluați de UPU Interne-568 . Dintre aceștia, 132 au fost spitalizați.

Din cele 1433 persoane, 737 au fost aduse la UPU în intervalul 16.04, ora 07.00 -18.04, ora 07.00. În cele două zile de Paște au fost înregistrați la UPU 26 pacienți diagnosticați cu afecțiuni gastrointestinale și 12 cu etilism. De asemenea, în timpul minivacanței de Paște, la UPU Resuscitare au fost aduși 44 pacienți.

Anul trecut în primele două zile de Paște (01.05.2016 – 03.05.2016) au fost înregistrate la UPU 676 prezentări iar în timpul întregii minivacanțe au fost înregistrate 1277 cazuri medicale.

Avarie RAJA la conducta

principală Năvodari

18 aprilie 2017 19:31

Pentru remedierea unei avarii la conducta principală de alimentare cu apă, ce pleacă de la stația de tratare și pompă Palas din municipiul Constanța, la ieșire din localitatea Lumina – zona Podului CFR, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 18 aprilie 2017, în intervalul 08,00 – 15,00. Pentru limitarea efectelor acestor lucrări, echipele RAJA au făcut manevrele de vane necesare și au alimentat partea de est a orașului Navodari prin conducta de siguranță. În această situație, au rămas fără apă la robinete abonatii din Navodari, mai puțin cei din partea de est, și zona Industrială Midia. Ne cerem scuze față de consumatorii afectați de aceste lucrări și îi asigurăm că echipele noastre de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Credincioșii Mangaliei, așteptați să ia Lumina Sfântă de la malul mării

18 aprilie 2017 19:31

Primăria și Protoieria municipiului Mangalia organizează a XV-a ediție a evenimentului religios „Lumina de la malul mării”. Ceremonia religioasă la care sunt așteptați să ia parte mii de

credincioși ai Mangaliei, atât din rândul localnicilor, din rândul turiștilor, cât și celor din localitățile învecinate, va fi oficiată în Portul Turistic din localitate. Înainte de miezul nopții, mai mulți coriști ai Arhiepiscopiei Tomisului, vor susține un recital de cântece religioase cu temă pascală pentru a marca cum se cuvine cea mai mare sărbătoare creștină.

La slujba de Înviere vor participa patru preoți, doi diaconi și șase coriști. „Lumina va fi adusă de către un preot de la Catedrala Arhiepiscopiei Tomisului, chiar înainte de miezul nopții. Ca în fiecare an, va avea loc o slujbă de Înviere, care va dura aproximativ 30 de minute, iar apoi credincioșii vor pleca acasă cu lumină. De asemenea enoriașii vor primi gratis din partea Primăriei 4000 de cutiuțe cu pască, precum și lumânări tip candelă”, au declarat organizatorii.

Mandat pus în aplicare de către polițiștii constănțeni

18 aprilie 2017 19:31

La data de 14.04.2017, polițiștii din cadrul Secției 3 Rurale Mangalia l-au identificat pe C.M., în vârstă de 38 de ani, din localitatea Dulcești – județul Constanța, pe numele căruia Tribunalul Constanța a emis un mandat de executare a pedepsei de 2 ani și 10 luni închisoare.

Bărbatul în cauză au fost escortat și introdus în Penitenciarul Poarta Albă.

Ziua Internațională a Tenisului de Masă, sărbătorită și la Mangalia

18 aprilie 2017 19:31

În perioada 6 – 9 aprilie, în mai multe orașe din țară, iubitorii tenisului de masă au sărbătorit, pentru al treilea an consecutiv, Ziua Internațională a Tenisului de Masă – World Table Tennis Day. Cu această ocazie, sportivii români au dorit să stabilească și un record în privința participării la acest eveniment inedit.

Peste 50 de sportivi reuniți în Club Municipal Mangalia, s-au întâlnit la startul competiției, în Sala de sport a Școlii Gimnaziale nr.1 din localitate pentru a sărbători acest eveniment.

„Clubul a fost înființat în urmă cu doi ani și are, la ora actuală, o secție pentru copii și una pentru adulți. Sunt oameni dăruți tenisului de masă, care au înțeles cât de benefică este mișcarea, indiferent de vârstă”, a declarat, pentru „Ediția de Sud”, Viorel Chiurtu, membru fondator al Clubului Municipal Mangalia. Acesta mai spune că, cel mai probabil din toamnă, sportivii vor putea să practice tenisul de masă într-o incintă mult mai adecvată decât în prezent (Casa de Cultură din localitate). La rândul său, un alt membru fondator și veterană a tenisului de masă, Maria Motoianu, ne-a spus că practică acest sport de mai bine de 40 de ani: „Am început să joc la Căminul Cultural, pe o masă improvizată. Uite că, după 40 de ani, după ce am jucat în generală, în liceu, la facultate, și astăzi mă pot mândri că țin paleta foarte bine în mână. Sportul, indiferent care ar fi acesta, este sănătate, te determină să fii mai organizat, mai disciplinat”, ne-a spus Maria Motoianu.

Prezent la eveniment, Viorel Sterea, antrenorul multor sportivi medaliați la nivel național și internațional, ne-a declarat că speră ca exemplul Constanței – care are o tradiție de zeci de ani în privința tenisului de masă – să fie urmat și de Mangalia.

După mai multe întreceri pentru locul I, la final, concurenții au fost răsplătiți cu diplome, medalii și cupe. Câștigătorii competiției au fost:

- Locul 1 – Barbu Mircea
- Locul 2 – Medeleanu Ștefan
- Locul 3 – Motoianu Maria
- Locul 3 – Șucuri Erdin

Ziua Mondială a Tenisului de Masă este aniversată pe 6 aprilie în toată lumea. Cu acest prilej, Federația Internațională de specialitate (ITTF) și Ama Tur România au organizat un număr de 112 evenimente sportive în 67 de orașe din țară.

Premiere medicale la Spitalul Județean Constanța. Intervenții minim invazive pentru proteza de șold

18 aprilie 2017 19:31

Medicii secției Ortopedie-Traumatologie din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență "Sf. Apostol Andrei" Constanța au efectuat în premieră, mai multe intervenții minim invazive cu abord anterior pentru proteza de șold.

Abordul minim invaziv practicat în artroplastia totală de șold

este o intervenție mai eficientă față de abordul clasic, sângerarea minimă și păstrarea intactă a mușchilor (nu sunt secționați) fiind câteva dintre avantajele care duc la o recuperare rapidă și, implicit, o perioadă redusă de spitalizare.

Până acum la SCJU "Sf. Apostol Andrei" Constanța au fost efectuate 4 intervenții de acest gen, ultimul pacient fiind o femeie în vârstă de 75 de ani căreia i-au fost montate 2 proteze de șold în cadrul aceleiași internări, perioada de spitalizare fiind de maximum 10 zile. Intervențiile minim invazive cu abord anterior pentru proteza de șold sunt efectuate la SCJU, în momentul de față, doar de către dr. Băjenescu Titi Marian și dr. Alexandru Șerban, medicul șef al secției Ortopedie-Traumatologie.

„Deschiderea sezonului estival” are loc la Mamaia!

18 aprilie 2017 19:31



Lucian Nichita a trecut cu brio de concursul organizat

pentru funcția de manager al Direcției de Cultură și Sport Mangalia

18 aprilie 2017 19:31

Marti, 11 aprilie, s-a desfășurat la sediul Primăriei Mangalia concursul pentru ocuparea postului de manager al Direcției de Cultură și Sport, înființată, recent, la solicitarea edilului Cristian Radu. Așa cum v-am prezentat zilele trecute, candidat unic, și, previzibil, câștigător a fost declarat consilierul local PNL, Lucian Nichita, care, până de curând, și-a desfășurat activitatea la Șantierul Naval Daewoo Mangalia Heavy Industries.

În urma probei scrise, Lucian Nichita a obținut 87 de puncte.

În subordinea acestei Direcții se află Biblioteca Municipală, Biblioteca Franceză, Casa de Cultură și Muzeul de Arheologie, dar, se pare, că vor fi preluate și evenimentele artistice.

Dacă persoana câștigătoare se cunoaște, existența avizului eliberat de Ministerul Culturii pentru organizarea acestui concurs este o necunoscută. La fel de misterios este și proiectul de management pe care candidatul a fost obligat să-l redacteze, document în care se regăsesc obiectivele propuse pentru buna funcționare a instituției, plecând de la necesitățile și posibilitățile financiare ale acesteia. De ce este misterios? Deoarece, știm cu toții faptul că din 2012 unele informații de interes public nu sunt furnizate de compartimentul Mass-Media, patronat, culmea, de către protagonistul primului concurs organizat tot pentru ocuparea funcției de manager al Direcției de Cultură și Sport, nimeni altul decât Dorinel Colgiu. Pentru că acesta din urmă a refuzat să se prezinte la post, administrația Radu a reluat

concursul și astfel de Cultura și Sportul din Mangalia se va ocupa un tânăr fără experiență în domeniu, dar care va avea de înfruntat o întreagă serie de probleme a instituțiilor din subordine. Cea mai delicată, stadiul avansat de degradare în care a ajuns Casa de Cultură Mangalia, unde plouă pe scenă, mobilierul este foarte vechi și deteriorat, iar fațada este fisurată. Nici coordonarea Muzeului de Arheologie nu este o joacă, instituția având la activ sute de săpături în urma cărora au fost scoase la lumină, conservate și puse în valoare vestigii importante, râvnite de instituții similare mai mari.

Să sperăm că această nouă misiune nu va fi una imposibilă pentru proaspătul manager, care vocal, cum îl știm, ar putea să aducă Sportul și Cultura din Mangalia la nivelul superior pe care îl merită.

Deputatul PSD George Vișan: „România are capacitatea să devină un furnizor energetic pentru țările vecine precum Moldova, Serbia și Bulgaria”

18 aprilie 2017 19:31



Deputații George-Gabriel Vișan și Ilie Dan Barna, membri ai Adunării Parlamentare a Cooperării Economice a Mării Negre (APCEMN), au participat, în perioada 11-12 aprilie 2017, la cea de-a 48-a

reuniune a Comisiei economice, comerciale, tehnologice și de mediu a APCEMN, care a avut loc la Tbilisi (Georgia), în organizarea Parlamentului Georgiei.

Pe ordinea de zi a reuniunii au figurat dezbaterile și aprobarea proiectului de raport și rezoluție cu tema "Dezvoltarea de noi surse de energie și energie regenerabilă în țările membre OCEMN".

Este de menționat faptul că delegația română a contribuit la elaborarea acestui raport.

Deputatul constănțean George Vișan susține că „România are capacitatea să devină un furnizor energetic pentru țările vecine precum Moldova, Serbia și Bulgaria. Avansul înregistrat de țara noastră în sectorul producției energiei regenerabile poziționează România în topul țărilor din regiunea Mării Negre. Este important să continuăm cooperarea cu statele din regiune, care sunt în plină dezvoltare economică!”

De cealaltă parte, deputatul Dan Barna consideră că „modelul de dezvoltare clasic al economiei este în prezent în continuă schimbare. Energia regenerabilă a încetat să mai fie un concept teoretic, devenind o prioritate activă. Există numeroase exemple de succes în țările din regiunea noastră iar rolul Comisiei economice, comerciale, tehnologice și de mediu a APCEMN este tocmai acela de a deveni o platformă de bune practici pentru țările din regiune. Dincolo de interesele concurente există o zonă de preocupări comune importante. Dezvoltarea întregii regiuni este premisa succesului fiecăruia și una din rațiunile de existență ale ACPMN”.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de Paște

18 aprilie 2017 19:31

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților că, în perioada sărbătorilor de Paște, 15 – 17 aprilie 2017, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către telefoanele dispeceratului 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care-și va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casierilor RAJA. Astfel, abonații interesați să-și achite facturile la apă potabilă și canalizare în aceste zile trebuie să știe că, în zilele de sâmbătă, duminică și luni – 15, 16 și 17 aprilie 2017, toate casieriile vor fi închise. Începând de marți, 18 aprilie 2017, casieriile își vor relua programul normal de lucru.

Rezultate excelente ale elevilor Școlii „Sf. Apostol

Andrei Mangalia" la olimpiade și concursuri internaționale

18 aprilie 2017 19:31

Școala „Sf. Apostol Andrei” Mangalia, prin dăruirea dascălilor săi și a elevilor harnici și silitori s-a prezentat mai mult decât onorabil la concursurile și olimpiadele școlare, faza județeană, din acest semestru, anul școlar 2016-2017, dovedind, prin rezultatele obținute că își doresc să aprofundeze materiile preferate și împlinesc, prin dorința lor de învățare, dăruirea profesorilor care le luminează calea prin lumea cunoașterii.

Iată, rezultatele obținute în cadrul concursurilor și olimpiadelor la care elevii au participat și unde au obținut locuri fruntașe:

La faza județeană a concursului de Limba Română, **„Comorile condeiului”**.

Clasa a II-a :

Plotic Patricia- Ștefania, locul al II-lea -94,5 puncte

Eftime Maria, locul al II-lea, 95 puncte

Checiu Andreea-Sabrina, locul al III-lea, 93,5 puncte

Zobu Delia, mențiune- 90,5 puncte

Eleva Bologan Andreea, clasa a III-a merită de asemenea felicitări pentru premiul obținut, locul al III-lea- 94 puncte

Din clasa a IV-a s-au evidențiat elevii Catrinescu Gabriel, locul I cu 97,2 puncte și Lupescu Alexandra, mențiune cu 90 puncte.

Olimpiada „Lectura ca abilitate de viață”, coordonatori prof. Mădălina Avram și Florica Alina

Meaună- Chelărescu Carla- premiul al II-lea

Cocoș Diana- premiul al II-lea

Nicolae Ștefania- premiul al III-lea

Mitu Andra- Premiul al III-lea

Iftime Ioana- premiul al III-lea

Purice Simona- Premiul al III-lea

Zobu Adina- Premiul al III-lea

Ciupercă Sergiu- Premiul al III-lea

Stoican Dragoș- mențiune

Olimpiada de Religie, coordonator prof. Ioniță Gabriela

Meună- Chelărescu Carla- premiul I

Nicolae Ștefania- premiul al II-lea

Stoican Dragoș- premiul al II-lea

Huțanu Denisa- premiul al III-lea

Delu Ana- premiul al III-lea

Bulai Alexandra- mențiune

Purice Simona- mențiune

Stan Alexandra- mențiune

Olimpiada de Istorie, coordonator prof. dr. Sandu Roxana

Țigănescu Angelica- mențiune

Iftime Ioana – mențiune

Ciupercă Sergiu- mențiune

Concursul Internațional Mathematiques Sans Frontieres,
coordonator, prof. Morar Lilioara, Nicolae Alina

clasa a V-a A- premiul al II-lea

clsa a VII-a B – premiul ala III-lea

clasa a VIII-a A- premiu special

Consilierul educativ, prof. Alina Nicolae le transmite tuturor elevilor „Felicitări!”, faptul că școala este mândră de ei și le dorește succes în continuare. De asemenea, apreciază efortul părinților pentru susținerea copiilor, cărora le asigură atât suport moral, cât și financiar”.

Tânăr de 17 ani, acuzat de furt calificat

18 aprilie 2017 19:31

Urmare a cercetărilor în cazul comiterii unei infracțiuni de furt calificat, polițiștii din cadrul Poliției municipiului Mangalia l-au identificat pe S.E., în vârstă de 17 ani, din Mangalia, bănuیت de comiterea faptei.

Astfel, la data de 02.04.2017, minorul în cauză ar fi pătruns într-o societate comercială din Mangalia, de unde ar fi sustras mai multe bunuri (un flex, o drujbă, o butelie, o

trusă de chei mecanice și un cablu de alimentare auto), creând un prejudiciu de aproximativ 3.180 de lei.

Polițiștii constănțeni continuă cercetările sub aspectul săvârșirii infracțiunii de furt calificat.

Ședință de îndată: consilierii, chemați în grabă să aprobe jumătate de milion de lei pentru „evenimentele” primăriei de anul acesta!

18 aprilie 2017 19:31

Consilierii locali sunt chemați, astăzi, într-o ședință de îndată, să aprobe Regulamentul Serviciului Salvamar pentru anul în curs, dar și 345.000 de lei (fără TVA), pentru evenimentele care ar avea loc anul acesta pe teritoriul urbei. Circa jumătate de milion de lei ar merge, potrivit notei de fundamentare care stă la baza acestui proiect de hotărâre, către următoarele „evenimente”:

- 40.000 de lei pentru „Lumină de la malul mării” („cutiuțe pescale, candelă, servicii corale”,
- 1 Mai Tuning Fest – 50.000 de lei (cheltuieli de organizare, servicii artistice, cazare, masă arbitri, cupe, medalii etc)
- Ziua Copilului – 50.000 de lei (obișnuitul carnaval și „cadourile” oferite elevilor din localitate);

- Ziua Apelor (eveniment organizat de Liga Navală, dar la care primăria este co-partener) – 10.000 de lei;
- Europa FM – eveniment organizat de postul de radio, la care primăria este, din nou, o simplă gazdă – 10.000 de lei;
- Ziua Marinei – 35.000 de lei (bani ce vor merge către „premii, cupe, medalii“)
- Ziua Mangaliei (1-3 septembrie) – 20.000 de lei, pentru „servicii artistice și artificii“;
- Ziua Pensionarului (1 octombrie) – 20.000 de lei;
- Zilele Recoltei („cinci zile din luna octombrie) – 10.000 de lei;
- Ziua Armatei Române (25 octombrie) – 30.000 de lei,
- Ziua Dobrogei (25 noiembrie) – 10.000 de lei;
- Ziua Națională a României – 5.000 de lei (bani pentru coroanele ce vor fi depuse la Monumentul Eroilor pe 1 Decembrie);
- Concert de colinde – 7.000 de lei (ni se promit „Festivități de Crăciun cu produse tradiționale și ornamente“)

Și, nu în ultimul rând, se pare că, pentru prima dată primăria s-a decis să organizeze un „Revelion“, în Piața Centrală, unde va avea un spectacol și artificii (precum și „tradiționala cupă de șampanie“, evaluate la 30.000 de lei!

Studiu APC: 83 de substanțe chimice în sortimentele de vopsea de ouă, cozonaci și drob, comercializate în supermarket!

18 aprilie 2017 19:31

Cozonac falsificat cu fibră de cartof și spărtură de soia!

Coloranți cancerigeni în vopseaua de ouă!

Drob cu 7 aditivi!

Pe masa oricărui creștin ortodox, în Sfânta Zi de Paște, se găsesc ouă roșii, preparate din carne de miel și cozonac. La întoarcerea de la biserică se pune masa de Paști. Evident, meniul de Paști conține și mâncare gătită după variate rețete care folosesc ouă, carne de miel sau ied (cum sunt: ciorba, stufatul, drobul), brânză (plăcinte, brânzoaice), cocă de cozonac (colaci, păscuțe), legume, verdețuri etc. La o masă care se respectă se pot deosebi în derularea mesei, multe bunătăți grupate pe rosturile lor: pască și ouă roșii, aperitive (drob, pateuri, rulade, chec-aperitiv, ouă umplute), ciorbă/borș de miel, sarmale (sarmale cu păsat), miel (friptură, grătare, frigărui), mușchi de vită, pește, pasăre (pui, rață, curcan), iepure, patiserie, plăcinte, cofetărie, cozonaci și băuturi (neapărat vinul roșu ritualic). O zicală potrivită pentru mesele de Paști: „Trei zile, masă-ntinsă!” Asociația Pro Consumatori (APC) folosește acest prilej pentru a vă prezenta câteva aspecte despre carnea de miel/preparatele din carne de miel, ouă roșii, cozonaci și vinuri. Carnea de miel. Este o carne roșie, bogată în acizi grași Omega 3, zinc

(100 g carne de miel conține 40% din doza zilnică recomandată de zinc), complexul de vitamine B, hipocalorică, din 100 g carne de miel preparată numai la grătar sau la cuptor asimilăm 160 kcal. Cum se recunoaște carnea de miel proaspătă? Aprecierea prospețimii cărnii de miel se realizează organoleptic, folosindu-se organele de simț: văzul, mirosul și pipăitul. Astfel, aprecierea organoleptică are în vedere următoarele:

aspectul: la carnea proaspătă suprafața este acoperită cu o peliculă uscată, iar în secțiune, carnea este lucioasă și slab umedă;

culoarea: la suprafață este roz, iar în secțiune culoarea este roșie, caracteristică speciei și regiunii anatomice;

consistența: fermă și elastică, urma lăsată de apăsarea cu degetul dispare repede;

mirosul: plăcut, caracteristic speciei;

grăsimea: albă și compactă;

măduva oaselor: elastică, lucioasă, iar în secțiune umple complet canalul medular;

tendoane și articulații: lucioase, elastice, tari, lichid sinovial limpede;

bulionul (fieritura de carne după sedimentare): limpede și aromat, cu un strat de grăsime la suprafață.

Recomandăm consumatorilor să achiziționeze miei verificați de către medicul veterinar, cu o greutate a carcasei de peste 12 kg. Mieii sub această greutate au un conținut ridicat de apă, ceea ce face ca prin operația de pregătire (fierbere, prăjire, frigere) să se diminueze cantitativ foarte mult (cantitatea de preparat aptă de consum). Prețul unui kg de carne de miel variază de la 15 lei, în orașele mici, la 28 de lei în marile orașe (București, Constanța, Timișoara etc). O ultimă

găselniță a comercianților, afișarea prețului la carne de miel pentru 100 g de produs. Astfel, în unul din marile magazine ale Bucureștiului, prețul la carnea de miel era de 2,79 lei/100 g. Oul pascal își are originea în vremuri imemorabile, fiind simbol cu multiple semnificații la toate culturile. Aproape fără excepție, a simbolizat nașterea, începutul, reînvierea dar și nemurirea, semnificații pe care le are și în cultura creștină. Tradiția cere să se înroșească ouăle de Paști, obiceiul rememorând episodul uciderii Mântuitorului, când sângele trupului său răstignit pe cruce s-a scurs peste ouăle din coșul adus de mama sa – Maica Domnului, înroșindu-le. În multe arii culturale (țările occidentale), ouăle se vopsesc și în alte culori vii, sugerând primăvara, vigoarea vieții etc. În partea de vest a țării s-a extins obiceiul decorării ouălor cu abțibilduri (imagini de simboluri pascale: iepurași, pușori, flori), foarte apreciate de copii, dar considerate păgâne de oamenii bisericii. Tot din partea vestică a țării a provenit și tradiția mascării cu frunzulițe a oului la vopsire pentru a obține efecte cromatice originale. O artă sublimă s-a consacrat în legătură cu ouăle încondeiate (înpestrițate, mărgelate etc.) care are o lungă tradiție în spațiul central-estic al Europei, care cuprinde și partea de nord-est a României. Cozonacul este pâinea dulce a secolelor trecute, deseori evocată de călătorii străini care au trecut sau locuit în spațiul românesc. Cu o istorie străveche și un neam mare și ales (echivalente ale cozonacului sunt cunoscute și preparate în toate țările europene, iar lumea contemporană îl cunoaște pe toate continentele), prețiosul produs are și un loc de frunte la toate mesele importante și la toate evenimentele de suflet din spațiul românesc. Evident, nu ar fi fost de conceput să lipsească de pe masa de Paști a oricărei gospodării, oricât de modeste. Simbolistica sa acoperă o arie largă de semnificații: bucuria vieții, bunăstarea sau măcar speranța la bunăstare, armonia, sublimul. Din cozonac au derivat numeroase alte produse cu simboluri particulare, între care pasca de rând și pasca ritualică. În ultima perioadă, hipermarket-urile au început să fabrice și să vândă sub

brandul magazinului cozonaci cu aditivi. Sfatul nostru: Paștele este o singură dată în fiecare an, nu se merită să cumpărăm cozonac cu chimicale. Nici cozonacul nu mai este ce-a fost! S-a inventat cozonacul cu fibră de cartof și pesmet! Citiți eticheta! Alegeți în cunoștință de cauză! Alegeți calitatea și nu cantitatea! Asocierea vinului cu preparatele culinare, în general, și de Paște, în special. În asocierea vinului cu preparatele culinare există câteva reguli pe care le vom enumera mai jos. Reguli generale:

la pește, stridii, melci, crustacee – vinuri albe seci, spumoase ușoare, șampanie brută;

la antreuri și aperitive – vinuri albe, seci sau demiseci, vinuri rose;

la carne albă (vițel, miel, porc) și la carne de pasăre – vinuri roșii buchetoase, ușoare, mai puțin pline, vinuri albe seci aurii;

la carne roșie (ovină, bovină) – vinuri de marcă roșii, pline, generoase și puternice;

la vânat, aceleași recomandări ca și mai înainte, rezervându-se însă vinurile delicate și elegante pentru vânatul cu pene și vinurile pline, pentru vânatul cu păr;

la sfârșitul mesei – vin roșu sau vin alb licoros;

la brânzeturi, după cum urmează: la cele fermentate, de consistență moale – vinuri roșii puternice, de mare sevă; la cele de consistență semidură, cu pete verzi în interior – vinuri roșii ușoare; la brânză de oi – vinuri rose, albe seci, roșii nesățioase și fructuoase; la brânză proaspătă, ca o pastă topită – vinuri albe și rose dulci;

la desertul zaharat: vinuri spumante, demidulci, vinuri dulci natural;

la fructe: vinuri albe dulci, spumante, demidulci;

la cafea: vinars (distilate, învechite, de tip cognac), rachiu de fructe, lichioruri de marcă;

dacă la pregătirea unui fel de mâncare s-a folosit vin, se recomandă servirea aceluiași vin la masă.

De reținut VINURILE ROSE se pot asocia oricărei compoziții gastronomice.

VINUL SPUMANT se poate servi la o masă de la început până la sfârșit. VINURILE ROȘII se servesc la temperatura camerei, iar atunci când sunt păstrate în pivnițe se aduc la temperatura de servire cu câteva ore înainte de masă. Vinurile roșii speciale se prezintă până la 22°C. Vinurile albe se servesc întotdeauna reci. Cu cât vinul este mai vechi, mai dulce, mai licoros ori mai spumant, cu atât se servește mai rece. VINURILE NOI se servesc înaintea celor vechi. VINUL SEC se servește înaintea celui demisec și dulce. VINUL ROȘU se servește după vinul alb sec și demisec. VINURILE VECHI se recomandă iarna, îndeosebi cele roșii. De reținut însă, pentru cei mai curajoși în experimentarea acestor asocieri, este că regulile sunt făcute pentru a fi încălcate. Oricum, dincolo de acest aspect non-conformist, trebuie precizat de la început că există niște reguli de bază, stabilite după numeroase experimente făcute de-a lungul evoluției bucătăriei moderne. „Armonia dintre felurile de mâncare și vinurile servite creează o stare de satisfacție și mulțumire pentru orice consumator, iar capacitatea de a alege sau propune vinul cel mai bine adaptat situației este unul dintre cele mai importante criterii de apreciere a unui serviciu din restaurant sau în fața invitaților, dacă suntem gazde. Dacă vinul este mai dulce decât desertul, consumatorul nu va sesiza aciditatea vinului la fel de mult. De cele mai multe ori se crede că dulceața vinului se va asocia foarte bine cu cea a desertului, însă acest lucru este greșit. Vinul va fi simțit ca fiind mai puțin dulce și mai vioi.” Prof. univ. dr. Dan BOBOC, Decan, Facultatea de Economie Agroalimentară și a Mediului.

Dacă nu vă faceți timp pentru pregătirea bucatelor

tradiționale specifice mesei de Paști, trebuie să știți că cele realizate industrial sunt pline de chimicale, astfel: – în cele 17 sortimente de vopsea de ouă am identificat 32 de aditivi alimentari (E 101ii – riboflavina – 5 – fosfat; E 102 – tartrazină; E 104 – galben de chinolină; E 110 – galben portocaliu S.; E 120 – carmin; E 122 – azorubină (carmoisine); E 127 – eritrozină; E 131 – albastru patent V; E 132 – indigotină; E 133 – albastru brilliant FCF; E 141ii – complexe de cupru ale clorofilinelor; E151 – negru brilliant BN; E 160b – annato – colorant portocaliu natural – extras cu solvenți dintr-un fruct exotice; E 171 – dioxid de titan; E 172 – oxid de fier; E 200 – acid sorbic; E 202 – sorbat de potasiu; E 211 – benzoat de sodiu; E 223 – metabisulfat de sodiu; E 270 – acid lactic; E 296 – acid malic; E 300 – acid ascorbic; E 330 – acid citric; E 524 – hidroxid de sodiu (soda caustică, leșie); E 410 – gumă din semințe de caruba; E 412 – gumă de guar; E 415 – gumă de xantan; E 422 – glicerină (glicerol); E 433 – polisorbit 80; E 470b – săruri de magneziu ale acizilor grași; E 555 – silicat alumino potasic (antiaglomerant); E 640 – glicină – potențiator de aromă); – în cei 31 de cozonaci analizați s-au identificat 33 de aditivi alimentari (E120 – acidul carminic; E133 – albastru brilliant; E150a – caramel simplu; E150c – caramel amoniacal; E150d – caramel sulfat de amoniu; E160b – colorant portocaliu; E163 – antocianină; E170 – carbonat de calciu; E171 – dioxid de titan; E200 – acid sorbic; E202 – sorbat de potasiu; E211 – benzoat de sodiu; E282 – propionat de calciu; E300 – acid ascorbic; E330 – acidul citric; E331 – citrații de sodiu; E401 – alginat de sodiu; E412 – gumă de guar; E415 – gumă de xantan; E420ii – siropul de sorbitol; E422 – glicerină; E464 – hidroxipropilmetilceluloză; E471 – mono și digliceride ale acizilor grași; E472 – esteri ai glicerolului cu acidul acetic și acizi grași; E472e – esterii acizilor mono și diacetil tartric cu mono și digliceridele acizilor grași; E481 – stearoil-2-lactilat de sodiu; E500 – carbonatul de sodiu; E503 – carbonatul de amoniu; E920 – cisteină; E950 – acesulfam de potasiu; E952 – ciclamat de sodiu; E954 – zaharina; E1520 –

propilen glicol) – în cele 9 sortimente de drob s-au identificat 16 aditivi alimentari (E120 – carmin; E262 – acetati de sodiu; E300 – acid ascorbic; E301 – ascorbat de sodiu; E315 – acid izoascorbic; E316 – eritorbat de sodiu; E407 – caragenan; E412 – gumă guar; E415 – gumă xantan; E450 – difosfați; E451 – trifosfați; E452 – polifosfați; E471 – mono și digliceride ale acizilor grași; E472d – esteri ai acidului citric; E520 – nitrit de sodiu; E621 – glutamat monosodic).

„Carnea de miel este indicată a fi consumată de către copiii care au vârsta mai mare de doi ani, cantitatea recomandată fiind corelată cu vârsta copilului și variind între 50 și 200 gr/zi. Carnea provenită de la mieii hrăniți cu iarbă este o sursă foarte importantă de acizi grași Omega 3, aceasta fiind cu aprox. 25% mai ridicată, comparativ cu carnea mieilor crescuți în sistem convențional. Nu recomand consumul cozonacilor de către copii, întrucât conțin zahăr, drojdie, agenți de creștere și carbohidrați cu ardere rapidă, toate aceste ingrediente alimentând fungii în intestin și deregând nivelul glicemiei. În plus, cozonacii comercializați în magazinele noastre conțin îndulcitori, coloranți sau conservanți, putând declanșa multe probleme gastro-intestinale care se pot complica destul de ușor. Sunt de părere că acest produs de patiserie poate fi substituit cu alternative mult mai prietenoase cu sistemul digestiv, recomandând în ultimă instanță consumul deserturilor vegetariene, nepreparate termic. Susțin ideea consumării ouălor roșii de către copii, atât timp cât sunt proaspete și vopsite în mod natural. Totuși, nu-i sfătuiesc pe părinți să le dea micuților mai mult de un ou pe zi. În același timp, este esențial să vă procurați ouăle bio dintr-o sursă de încredere, în caz contrar putând crește riscul contaminării cu bacteria Salmonella.” Medic specialist pediatru Ingrid Ada Bălan, Cabinet www.vindecadai.ro

„Cozonacul de fabrică este proiectat pentru... consumatorii de cozonac, o categorie niciodată clară ca structură și dimensiune. Cozonacul de fabrică este un produs pentru altul,

cel mai adesea necunoscut. Interesul celui implicat în afacere este orientat primordial către profit, apoi către imaginea firmei și numai pe urmă către satisfacția clientului. Afaceristul are grijă să nu intre în conflict cu terțul interesat (organisme cu atribuții în vegherea și controlul relațiilor dintre ofertă și cerere), iar în ce privește relația cu purtătorii cererii trebuie să țină cont de regimul reglementărilor, cel mai adesea plasate în zona limitărilor și interdicțiilor (să fie atenți ce să nu facă). Cozonacul, fie de casă, fie de fabrică, este un produs pentru oameni sănătoși, fără boli metabolice și alte suferințe sensibile la alimente grele. Trebuie conștientizat faptul că este un aliment greu, deseori considerat o „bombă calorică”. Fiind un aliment realizat din ingrediente cu mare valoare nutritivă, concentrate, modificate major prin coacere, se înțelege că un consum excesiv de cozonac pune organismul la grea încercare. Pentru vopsirea ouălor, mulți consumatori se aprovizionează cu substanțe chimice improprietate pentru vopsirea acestora, dar care dau culori impresionant de vii, incomparabil mai atractive decât culorile din surse naturale: pentru roșu și roz – foi de ceapă, sfeclă proaspătă; pentru galben și portocaliu – morcovi, coji de citrice; pentru albastru – frunze de varză roșie; pentru verde – frunze de spanac etc. Este bine să se procure ouă albe pentru vopsiri frumoase, să fie curățate cu apă caldă (fără detergenți), să fie fierte încet în apă cu puțină sare, apoi să se adauge puțin oțet și sursa de colorant. Foarte comod este să se fiarbă ouăle în apa în care au fiert mai întâi foile de ceapă, de exemplu. Aceste experimente asigură și plăceri deosebite în arta de a face.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București. „Aș dori să lansez un semnal de alarmă asupra încondeierii ouălor cu vopseala chimică compusă din nenumărați aditivi alimentari, în vederea prevenirii diverselor probleme de sănătate care ar putea fi asociate în mod direct de contactul organismului nostru cu aceste substanțe. Este important să știm că păsările crescute în sistemul

agriculturii ecologice au acces la verdeață naturală și sunt hrănite cu cereale ecologice, ajungând în final să producă și ouă sănătoase de o calitate superioară cu coaja mai groasă și mai rezistentă. Din punctul meu de vedere, acest amănunt este esențial, astfel încât ingredientele chimice care se regăsesc în vopseaua pentru ouă să nu pătrundă în albuș. Cu alte cuvinte, putem preveni creșterea gradului de intoxicare a organismului nostru numai prin simpla alegere a ouălor ecologice. La polul opus, păsările crescute în sistem convențional produc ouă de o calitate inferioară cu coajă mai subțire, astfel încât cresc și șansele ca vopseaua toxică să se transfere în interiorul albușului. Din nefericire, sunt nevoit să constat că majoritatea vopselurilor pentru ouă conțin aditivi alimentari destul de nocivi pentru sănătatea noastră. Trebuie să amintesc faptul că afecțiunile de natură alergologică au crescut într-un mod alarmant în ultimii ani, tot mai mulți români fiind sensibilizați de aceste probleme. Cert este că o persoană alergică nu obisnuiește să tolereze conservanții și coloranții regăsiți în alimentele comercializate pe rafturile magazinelor noastre. De asemenea, copiii atopici intră cu lejeritate în această categorie, un intestin permeabil nesuportând prezența coloranților în această zonă cheie în care se regăsesc aprox. 90% din celulele noastre imunitare. Unul dintre aditivii problematici care se regăsește și în vopseaua de ouă este E171 (dioxidul de titan). Un raport elaborat de către Institutul Național de Cercetări Agronomice din Franța și publicat la data de 20 ianuarie 2017 în Scientific Report a dezvăluit publicului larg că aditivul E171 traversează bariera intestinală în rândul animalelor, depozitându-se ulterior în diverse organe. Administrarea orală a acestui aditiv a produs leziuni precanceroase localizate la nivelul colonului în rândul a aprox. 40% din animalele care au ingerat dioxidul de titan. Un alt aditiv nociv care se poate citi pe eticheta unei vopsele de ouă este E172 (oxidul de fier), acesta fiind interzis în Germania. Ingestia acestui aditiv poate declanșa reacții alergice sau diverse probleme de sănătate regăsite în zona gastro-intestinală. Colorantul de

culoare galbenă E102 (tartrazina) este interzis în state precum SUA, Norvegia și Austria, întrucât este asociat cu agravarea astmului, declanșarea erupțiilor cutanate, urticaria, depresia, hiperactivitatea sau cu deficitul de atenție la copii. Iată de ce mă văd nevoit să recomand varianta naturală de vopsire a ouălor, fiindcă este și singura care nu produce toxicitate la nivelul organismului. Putem concepe formule prietenoase de încondeiere a ouălor, sugerând să luăm în calcul ceapa roșie, turmericul, sfecla roșie, varza roșie sau chiar sucul de afine. De asemenea, vopseaua de ouă naturală, certificată ecologic reprezintă o alternativă demnă de luat în considerare, numeroase magazine de încredere având în portofoliu aceste produse. Alegând natura în detrimentul substanțelor chimice, ne vom proteja cu adevărat familiile, crescând în ultimă instanță și cererea pe segmentul producătorilor corecți care empatizează cu dorințele părinților informați. Food is the only medicine...” Nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro „Cozonacul industrial este un produs care, în cele mai multe situații, nu mai are nimic din gustul și savoarea cozonacului tradițional. În compoziția acestuia există ingrediente care au denaturat rețeta acestui produs, cum ar fi: șrot de soia, spărtură de soia, făină de soia degresată, oțet din vin, fibre de cartofi, făină de porumb, amidon de porumb etc, la care se adaugă coloranți, conservanți și îndulcitori artificiali. Le sugerez consumatorilor să cumpere cozonac numai după o atentă verificare a ingredientelor, a termenului de valabilitate și să fie circumspecți la anumite mențiuni nutriționale sau de calitate, care apar pe ambalajul produselor de acest tip. La fiecare aliment, prospețimea este cea care ar trebui să ne preocupe în primul rând, deoarece numai alimentele proaspete ne pot asigura întreaga cantitate de nutrienți existentă în acestea, în plus, ne putem proteja și de eventuale toxinfecții alimentare generate de alimentele în curs de alterare.” Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC. „Vopseaua de ouă conține diferiți coloranți în funcție de culoarea pe care o oferă (E101ii, E102, E104, E110, E120, E122, E127, E131, E132,

E133, E141ii, E151, E160b, E171, E172). Deși ei sunt numiți generic „coloranți alimentari”, totuși prezintă toxicitate asupra organismului uman. Se fixează cu ușurință pe suprafața exterioară a cojii de ou. Teoretic nu ar trebui să fie ingerați. Și totuși, ei ajung în stomac. Cum? Coloranții pot penetra ușor coaja oului fiert către interiorul acestuia. De cele mai multe ori observăm acest fapt, deoarece suprafața albușului capătă o nuanță în tonul în care coaja oului este colorată. Mai mult, mâinile noastre preiau colorantul de pe coajă și îl aduc pe suprafața albușului. Astfel, împreună cu oul consumăm și colorantul! Există numeroase studii științifice care demonstrează că nu este deloc sănătos să folosim coloranți alimentari „artificiali” (compuși de sinteză) în compoziția alimentelor. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA) impune concentrații limită ale acestor compuși în compoziția alimentelor (mg / kg corp / zi) (<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-colours>). Motivele principale sunt efectele adverse care însoțesc consumul lor, cum ar fi hiperactivitatea (ADHD) și reacții alergice mai ales la copii, stări de migrenă, astm și chiar cancer. Un studiu al agenției americane CSPI (Center for Science in the Public Interest) prezintă detaliat aspecte ale toxicității coloranților alimentari susținute de date experimentale

(<https://cspinet.org/resource/food-dyes-rainbow-risks>). E102, E110, E120, E122, E127, E132 și E133 sunt coloranții considerați ca fiind un „curcubeu” de risc pentru organismul nostru. Acești coloranți apar adesea pe eticheta vopselei de ouă. Vopseaua tipografică constituie uneori alternativa pentru vopsirea ouălor. În acest caz, riscurile de îmbolnăvire se amplifică considerabil față de cazul utilizării coloranților alimentari. Vopseaua tipografică conține hidrocarburi (alcani, izoalcani), hidrochinone, săruri organice, toate cu acțiune iritantă la contactul direct cu ochii și pielea, adevărate otrăvuri atunci când, accidental, sunt ingerate. Vopseaua tipografică nu trebuie să intre în contact cu alimentele! În aceste condiții, poate ar fi util să revenim la coloranții

naturali. Putem folosi frunze de ceapă roșie pentru culoarea roșu, spanac pentru a colora în verde, afine și frunze de varză roșie pentru culoarea albastru, morcovi pentru portocaliu, etc. Cu puțină imaginație și inventivitate putem avea la îndemână o paletă largă de culori doar din surse naturale. Desigur, ouăle colorate astfel nu vor fi la fel de „strălucitoare” ca în cazul coloranților alimentari sau în cazul vopselei tipografice, dar putem fi siguri că vor fi mult mai sănătoase.” Lector univ. dr. Mădălina Săndulescu, Departamentul de Chimie Organică, Biochimie și Cataliză, Facultatea de Chimie, Universitatea din București.

Peste 1000 de persoane au ajuns în weekend la UPU Constanța

18 aprilie 2017 19:31

În intervalul 07.04, ora 07.00- 10.04, ora 07.00, la UPU au fost aduși 1.075 pacienți. Este vorba despre 760 adulți, dintre care 183 au rămas internați în cadrul SCJU și 214 copii, dintre care 77 au fost spitalizați.

Cele mai multe prezentări au fost la cabinetul UPU Interne, 425 în cele 3 zile de referință iar la Traumatologie au fost aduși 120 de pacienți.

Cele mai multe prezentări au avut loc în intervalul 08.04, ora 07.00- 09.04, ora 07.00- 382 de pacienti au ajuns la UPU în decurs de 24 de ore, din care 270 au fost adulți și 112 copii. Totodată, în cele 3 zile de referință 40 pacienți au fost

preluați de STI.

Elevii Școlii nr. 2 Mangalia, premiați la Concursul "Comorile Condeiiului"

18 aprilie 2017 19:31

Ieri, s-a desfășurat etapa județeană a Concursului "Comorile Condeiiului", la Limba și Literatură Română, care s-a desfășurat la mai multe unități școlare din Constanța.

Școala Gimnazială "Sf. Apostol Andrei" Mangalia a participat cu 9 elevi, care au obținut 7 premii.

Iată, câștigătorii:

1. Patricia Ștefania Plotic – Clasa a II-a A 94,50 puncte, Premiul al II-lea, coordonator Prof. Elena Roșu;
2. Andreea Sabrina Checui – Clasa a II-a A 93,50 puncte, Premiul al III-lea, coordonator Prof. Elena Roșu;
3. Robert Marian Simion, Clasa a II-a A 86,50 puncte – coordonator prof. Elena Roșu;
4. Maria Alexandra Eftimie – Clasa a II-a B, 95 puncte, Premiul al II-lea, coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;
5. Delia Zobu – Clasa a II-a B, 90,83 puncte, Mențiune,

coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;

6. Andreea Cătălina Diaconiță – Clasa a II-a B, 88,80 puncte – coordonator Prof. Mihaela-Isabela Trandafir;

7. Andreea Bologan – Clasa a III-a A, 94 puncte, Premiul al II-lea, coordonator Prof. Neculița Serea;

8. Gabriel Catrinescu – Clasa a IV-a B, 97,20 puncte Premiul I, coordonator Înv. Elena Mușat;

9. Alexandra Lupescu – Clasa a IV-a B, 90 puncte, Mențiune, coordonator Înv. Elena Mușat.

Elevii au fost răsplătiți cu diplome.

Felicitări, tuturor!

Casieria RAJA din strada Răscoalei 1907 din Constanța este închisă

18 aprilie 2017 19:31

Din cauza unei lucrări Enel, casieria SC RAJA SA Constanta de pe strada Rascoalei 1907, din municipiul Constanta, a ramas astazi, 8 aprilie 2017, fara alimentare cu energie electrica, incepand cu ora 11,00. Din acest motiv, s-a sistat programul de incasari a facturilor. Ne cerem scuze tuturor abonatilor, pe care ii asiguram ca incepand de luni, 10 aprilie 2017, casieria isi va relua programul normal de functionare.

Abonatii care doresc sa achite facturile emise o pot face la celelalte casierii din municipiul Constanta sau prin orice alta modalitate de plata admisa (Pay-Point, transfer bancar, direct debit etc).

Lucrare RAJA pe strada Mircea cel Bătrân din Constanța

18 aprilie 2017 19:31

Pentru realizarea lucrarilor de inlocuire a unui apometru la Punctul Termic nr.108, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa astazi, 7 aprilie 2017, furnizarea de apa in intervalul orar 12,30-14,30. Sunt afectati consumatorii de la blocurile TD1, TD1A, TD1B, TD2A, TD3A, TL1, TLA, MS1 si MS2, de pe strada Mircea cel Batran.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru finalizarea lucrarii intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa.

Se reia „Lumină de la malul mării”: a XV-a ediție va avea loc tot în Portul Turistic

18 aprilie 2017 19:31



Primăria
Municipi
ului
Mangalia
, în
colabora
re cu
Protoier
ia
„Callati
s”, va
relua,
anul

acesta, tradiționalul eveniment „Lumină de la Malul Mării”. Zilele acestea altarul-scenă este montat, bucată cu bucată, în Portul Turistic Mangalia.

Pe 15 aprilie, la miezul nopții, locuitorii orașului, alături de turiștii care vor fi prezenți în minivacanța de Paști în sudul litoralului, vor lua lumină din mâinile soborului de preoți care va oficia slujba de Înviere, și vor primi pască și lumânări.

„Lumină de la Malul Mării” a ajuns la cea de a XV-a ediție, după ce, anul trecut, evenimentul nu a mai fost organizat.