

Inițiatorul referendumului, Nicolae Moroianu: „În 6 ani, s-au cheltuit 100 de milioane de euro pentru NIMIC”!

9 iunie 2017 13:02



Vineri,
la ora
11.00,
la
Olimp,
inițiatorul
referen-
dumului,
consiliul
local
Nicolae

Moroianu a susținut o conferință de presă în cadrul căreia a explicat motivele care au determinat luarea acestei decizii. „Din 2012 până în prezent, s-au cheltuit 100 de milioane de euro, bani în urma cărora nu a rămas nimic: nu avem plantată nicio floare, trăim în beznă, pentru că după reparare, iluminatul public merge mai prost decât înainte, iar drumurile sunt praf. S-au dat zeci de miliarde de lei pentru onorariile avocaților care au reprezentat municipiul în procese pe care le-am și pierdut în mare parte. În schimb, în Educație, Cultură și Sport nu s-a investit nimic, astfel că au ajuns într-un stadiu jalnic. Banul public a fost, practic, cheltuit foarte prost, păgubos pentru locuitorii Mangaliei”, a declarat Nicolae Moroianu.

Alesul a reamintit faptul că în cadrul ultimei ședințe

ordinare de Consiliu, primarul și-a exprimat intenția de a contracta un împrumut în valoare de 10 milioane de euro, aspect care a stârnit o mare indignare în rândul cetățenilor. „Interesele cetățenilor au fost nesocotite, astfel că cel mai frumos și curat oraș din România, Mangalia, a ajuns, acum în coada listei. Stațiunile sunt în paragină, degeaba investitorii din turism și-au făcut treaba, pentru că infrastructura este la pământ. În plus, mărirea taxelor cu 50% i-a dus la faliment. Pe de altă parte, turiștii se plâng din cauza câinilor, a buruienilor, întinericului, drumurilor și trotuarelor distruse. Din această cauză, au ajuns să marcheze gropile cu spray fluorescent pentru a se feri de ele! Într-un fel, nu este de mirare faptul că pe domnul primar nu-l interesează situația orașului, deoarece este navetist, la fel și oamenii din echipa sa. După ora 16.00, dacă în oraș se întâmplă ceva, Executivul nu este de găsit”, a mai spus Nicolae Moroianu.

Din cauza taxelor exagerate, din 2012, până în prezent, s-au închis 2.000 de firme!

Același consilier local a amintit și de legenda care s-a creat în jurul edilului Radu Cristian, conform căreia ar fi susținut de anumite instituții ale statului, respectiv de anumiți oameni influenți. „Nu vreau să cred ce tot rostesc cetățenii de câțiva ani încoace. Nu pot să cred că instituțiile sau acei oameni, la care se face referire, și-ar dori să contribuie la distrugerea unui municipiu cu 6 stațiuni turistice de interes național!”

După cum am anunțat, startul în vederea demiterii primarului prin referendum a fost dat, ieri, pe o ploaie torențială. Întâlnirea dintre cetățeni și inițiatorul acestui demers a avut loc la ora 16.00 în fața Casei de Cultură. „Am fost plăcut surprins să constat că oamenii au învins ploaia din dorința de a produce o schimbare în bine a Mangaliei. Am distribuit peste 400 de liste. Am toată încrederea că se vor strânge semnăturile necesare, deoarece oamenii și-au învins frica de a

se implica. Feed-back-ul cetățenilor vizavi de referendum este copleșitor”, a mai adăugat Nicolae Moroianu.

La conferință, au mai fost prezenți consilierii locali ALDE, Dragoș Bociog și Leonard Tănase. Acesta din urmă a declarat că unii cetățeni s-au întrebat de ce se apelează acum la referendum și nu se așteaptă anul 2020, când vor avea loc noi alegeri locale. „Dacă mai stăm 3 ani fără să facem nimic, în 2020, orașul și stațiunile vor fi distruse în totalitate și nu vom mai putea repara nimic. Gradul de îndatorare al orașului este, deja, foarte mare, iar aspectul și economia locale sunt, deja, în cădere liberă. Va fi mult prea tardiv pentru oraș dacă mai așteptăm 3 ani. Cândva motorul economic al Mangaliei, Turismul este, în prezent, în agonie, nefiind susținut decât de către investitori care mai mult nu pot face. Există foarte multe active vechi, nu s-a construit nimic, cum se întâmplă la vecinii noștri, unde au apărut stațiuni noi. Noi avem mai puține hoteluri decât înainte de Revoluție. Dacă nu repornim acest motor economic al Mangaliei, vom ajunge definitiv în faliment. Pentru a înțelege mai bine situația gravă în care se află, acum, Mangalia, mai menționez faptul că dacă în 2012 existau 3.000 de firme, în prezent, mai funcționează 1.000, din care doar 100 se descurcă binișor”, a declarat Leonard Tănase.

Un tânăr constănțean, fără permis și sub influența alcoolului, “a forțat”

intrarea în Bulgaria

9 iunie 2017 13:02

Polițiștii de frontieră din cadrul P.T.F. Vama Veche au identificat trei tineri cetățeni români și o tânără din Columbia care au încercat să ajungă în Bulgaria, fără să efectueze controlul de frontieră.

Șoferul român, un tânăr constănțean, conducea sub influența alcoolului și avea permisul de conducere suspendat.

În data de 08.06.2017, în jurul orei 17.30, în Punctul de Trecere a Frontierei Vama Veche s-a prezentat pe sensul de ieșire din țară, pentru efectuarea formalităților de frontieră, o persoană de sex masculin care conducea un autoturism marca Peugeot, înmatriculat în România. În autoturism, împreună cu șoferul, mai călătoreau trei pasageri.

În momentul în care polițiștii de frontieră i-au solicitat documentele pentru efectuarea controlului de frontieră, șoferul a pornit mașina și a trecut pe lângă toneta de control, fără să prezente documentele, continuându-și deplasarea spre teritoriul Bulgariei.

Imediat, un echipaj mixt format din polițiști de frontieră români și bulgari a pornit la urmărirea autovehiculului, oprindu-l la 400 metri pe teritoriul Bulgariei. Autovehiculul împreună cu șoferul și pasagerii au fost duși în Punctul de Trecere a Frontierei Vama Veche pentru clarificarea situației.

În urma controlului documentelor, polițiștii de frontieră au constatat că șoferul este cetățeanul român P.A., în vârstă de 22 de ani, domiciliat în municipiul Constanța. De asemenea, pasagerii din autoturism erau doi tineri cetățeni români, în vârstă de 22 și 26 ani și o tânără din Columbia, în vârstă de 26 ani.

Deoarece șoferul mirosea a alcool, polițiștii de frontieră au solicitat sprijinul unui echipaj de poliție din cadrul Serviciului Rutier Constanța, pentru a efectua testarea cu aparatul etilotest, care a indicat o alcoolemie de 0,35 mg/l.

De asemenea, s-a mai stabilit că șoferul avea permisul de conducere reținut pentru săvârșirea infracțiunii de conducere a unui autoturism sub influența băuturilor alcoolice.

Tânărul a declarat că trecuse frontiera fără efectuarea formalităților deoarece înțelesese greșit semnul făcut de un polițist de frontieră bulgar, crezând că își poate continua deplasarea.

În cauză, polițiștii de frontieră au întocmit lucrare penală sub aspectul săvârșirii infracțiunilor de ieșirea din țară prin trecerea frauduloasă a frontierei de stat și conducerea pe drumurile publice a unui vehicul de către o persoană al cărei drept de a conduce i-a fost suspendat sau care nu are dreptul de a conduce autovehicule în România.

**Doar la Mangalia se poate:
Șefa Serviciului Turism,
Alina Nițoi, numită manager
al Spitalului Municipal!**

9 iunie 2017 13:02



Seria numirilor halucinante marca Radu Cristian continuă, din păcate, în defavoarea instituțiilor publice importante ale municipiului Mangalia. În cursul zilei de ieri, primarul Radu Cristian l-a demis pe managerul interimar al Spitalului Municipal Mangalia, dr. Dan Lefter din motive numai de domnia sa știute. Ulterior, edilul și-a pus semnătura pe decizia de numire a fostei Șefe a Serviciului Turism, din cadrul Direcției cu același nume, Alina Nițoi, în funcția de manager al Spitalului Municipal Mangalia.

Decizia deși surprinzătoare, nu mai miră pe nimeni, deoarece edilul a mai pus în posturi-cheie oameni din echipa sa care nu au experiență în domeniile pe care le-au preluat.

Să nu uităm că Spitalul Municipal a cunoscut o reală dezvoltare și modernizare în perioada când la conducere s-au aflat doctorii Ion Niculescu, Liviu Mocanu și Dan Lefter.

Rămâne de văzut cum se va descurca Alina Nițoi în această funcție, deloc ușoară și dificil de gestionat, mai cu seamă că vorbim de sănătatea locuitorilor Mangaliei, dar și a zonelor limitrofe care au nevoie de servicii și condiții medicale superioare.

Atenționarea hidrologică de

cod galben în Dobrogea se menține

9 iunie 2017 13:02

O nouă atenționare hidrologică de cod galben a fost emisă de Ministerul Apelor și Pădurilor pentru intervalul 8 iunie, ora 14.00 – 9 iunie, ora 20.00, fenomenele vizate fiind scurgeri importante de pe versanți, torenți, pâraie, viituri rapide pe râurile mici cu posibile efecte de inundații locale și creșteri de debite și niveluri cu posibile depășiri ale cotelor de atenție. Vor fi afectate râurile din Dobrogea (județele Constanța și Tulcea), râurile din bazinele hidrografice următoare:

- Olt – bazin superior și afluenți bazin mijlociu și inferior (Județele Harghita, Covasna, Brașov, Sibiu, Vâlcea, Gorj, Argeș și Olt);
 - Vedea – bazin superior și afluenți bazin mijlociu și inferior (județele Argeș, Olt și Teleorman);
 - Argeș – bazin superior și afluenți bazin mijlociu (județele Argeș, Dâmbovița, Giurgiu, Ilfov);
 - Ialomița – bazin superior și afluenți bazin mijlociu;
 - Prahova (județele Dâmbovița, Prahova și Ialomița);
 - Buzău – bazin superior și afluenți bazin mijlociu și inferior (județele Brașov, Covasna, Buzău;
 - Rm. Sărat, Putna (județele Buzău și Vrancea).
-

Ploaia torențială nu i-a descurajat pe cetățeni să semneze pentru demiterea primarului!

9 iunie 2017 13:02

Nemulțumirea cetățenilor din Mangalia, vizavi de slaba administrare a municipiului de către edilul Cristian Radu, a atins cote atât de înalte, încât nimic nu le mai stă în cale în încercarea de a-l coborî din fotoliul suprem. Așa se face că astăzi, după-amiază, nici ploaia torențială nu i-a oprit să vină la întâlnirea cu inițiatorii demersului de punere în mișcare a acțiunii de strângere de semnături în vederea organizării unui referendum prin care edilul să fie demis. Mai exact, în fața Casei de Cultură, locul stabilit pentru întâlnire, au fost distribuite cetățenilor peste 400 de liste.

Inițiatorul acțiunii, consilierul local Nicolae Moroianu a declarat pentru Ediția de Sud faptul că peste câteva zile, va fi amenajat un sediu de campanie. De asemenea, tot în perioada imediat următoare, va fi funcțional site-ul www.pentrumangalia.ro, unde vor fi prezentate motivele care au condus la strângerea de semnături împotriva primarului, și unde vor putea fi descărcate noi liste. În același timp, se dorește amplasarea în oraș a două corturi unde vor fi puse la dispoziția cetățenilor atât informații legate de organizarea referendumului, cât și liste în vederea strângerii de semnături.

Din cauza unei avarii RAJA, s-a oprit apa pe strada Lahovari din Constanța

9 iunie 2017 13:02

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 8 iunie 2017, pe strada Ion Lahovari, din municipiul Constanta, RAJA Constanta va sista furnizarea de apa potabila in intervalul orar 12,00-16,00.

Sunt afectati consumatorii de pe strazile Ion Lahovari, Poporului, Mihai Viteazu, Petru Vulcan, Talazului, Salcamilor si Flamanda.

Ne cerem scuze tuturor consumatorilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt cu putinta.

Atenționare hidrologică de cod galben în Dobrogea

9 iunie 2017 13:02

Primăria municipiului Mangalia vă informează că Instituția Prefectului a înștiințat toate primăriile din județ cu privire la atenționarea hidrologică de cod galben de vreme rea pentru Dobrogea, începând din această noapte și până mâine la ora 16.00. Fenomenele vizate constau în scurgeri importante de pe versanți, torenți, pâraie, viituri rapide pe râurile mici cu posibile efecte de inundații locale și creșteri de debite și

niveluri cu posibile depășiri ale cotelor de atenție. Asupra producerii unor situații de urgență, Primăria Mangalia va informa imediat Dispeceratul Administrației Bazinale de Apă Dobrogea Litoral, Centrul Operațional al Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța și Comitetul Județean pentru Situații de Urgență.

Astăzi, demarează operațiunea „Referendumul”

9 iunie 2017 13:02

Dragi locuitori ai Mangaliei,

Astăzi, 8 iunie, va începe distribuirea listelor de semnături pentru susținerea referendumului de demitere a primarului Radu Cristian.

Din cauza faptului că nu avem încă un sediu de campanie și pentru că nu vrem să politizăm această inițiativă, voi fi între orele 16 și 17,30 în fața Casei de Cultură și voi avea listele de semnături, pentru cei ce doresc să se implice și să pună umărul la salvarea orașului nostru!

Vă mulțumesc și vă aștept!

Nicolae Moroianu

RAJA a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență

9 iunie 2017 13:02

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

9 iunie 2017 13:02

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!

9 iunie 2017 13:02

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!

9 iunie 2017 13:02

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

9 iunie 2017 13:02

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

9 iunie 2017 13:02

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!”**

9 iunie 2017 13:02

Cu nespusă tristețe și nealınată 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

9 iunie 2017 13:02

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!”

9 iunie 2017 13:02

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

9 iunie 2017 13:02

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

9 iunie 2017 13:02

- 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

9 iunie 2017 13:02

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.