

Avarie RAJA pe Șoseaua Mangaliei din municipiul Constanța

21 septembrie 2016 12:02

Pentru remedierea unei avarii la conducta de 500 mm de pe Șoseaua Mangaliei, din municipiul Constanța, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 21 septembrie 2016, în intervalul orar 11,15 – 15,00. Sunt afectați consumatorii de pe străzile Caraiman, Frigului, Dunării, Aurora și cei de pe Șoseaua Mangaliei pe tronsonul delimitat de intersecțiile cu străzile Caraiman și Școlii.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de această avarie și îi asigurăm că echipele noastre de intervenție vor face tot posibilul pentru remedierea situației și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Suplimente de aditivi alimentari nocive pentru sănătatea dumneavoastră!

21 septembrie 2016 12:02

- În anul 2015, consumatorii români au cheltuit 500 milioane euro pe suplimente alimentare!
- Unele suplimente alimentare pot da tulburări de vedere, boli renale, hepatice, cardiace și chiar cancer!

- Unele suplimente alimentare conțin niveluri nesigure de arsenic, plumb și mercur!
- 90% din mențiunile de sănătate de pe suplimentele dietetice sunt înșelătoare!
- Suplimentele alimentare sunt periculoase pentru oamenii sănătoși!
- 67% dintre suplimentele alimentare analizate conțin dioxid de titan!
- 50% dintre suplimentele alimentare analizate conțin dioxid de siliciu!

Studiul privind compoziția suplimentelor alimentare 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. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse cu o încărcătură chimică mare și care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat 12 tipuri de suplimente alimentare în vederea realizării unui studiu privind compoziția acestora. Au fost analizate următoarele suplimente alimentare:

Printre temele care frământă consumatorii contemporani, tineri și vârstnici, în mare măsură și pentru care se cheltuie sume enorme, în pofida crizei economice și a reducerii standardului individual de viață, se numără suplimentele alimentare. Nu există familie care să nu aibă cel puțin o persoană interesată de această problemă. Suplimentele alimentare se regăsesc în emisiunile TV și radio, în presa scrisă, în discuțiile mai serioase ori mai frivole, în comentariile celor ce lucrează împreună, în schimbul de informații ale celor ce se cunosc de multă vreme ori care deabia s-au cunoscut. Oamenii normali, care nu ar avea motive să devină fani ai modei suplimentelor

alimentare sunt bombardati cu mesaje promoționale și ingenioase mesaje subliminale care îndeamnă la folosirea minunilor capabile să rezolve orice: greutatea ideală, potențialul biologic, rezistența fizică, îmbunătățirea memoriei, tenul proaspăt, părul mătășos etc.

Cum orice supliment alimentar este de presupus că are anumite efecte asupra organismului, este firesc să fie urmărite și cunoscute aceste efecte, îndeosebi efectele adverse, nedorite; de aici enunțarea unui principiu care se impune respectat: dacă suntem în situația să folosim un supliment alimentar, să folosim unul care are mai multe beneficii decât efecte adverse, iar efectele adverse să fie acceptabile și nu critice. Așa, de exemplu, există mare diferență între considerarea suplimentelor alimentare în SUA și în Germania: americanii au acces la nenumărate suplimente nutritive, considerate acolo alimente, și profită din plin de această situație, începându-și ziua cu cele mai recente suplimente la modă; în Germania, orice supliment cu acțiune terapeutică este considerat medicament, de unde și rigoarea mai pronunțată în privința procurării și consumului de suplimente nutritive. La modul general, suplimentele alimentare se referă la vitamine, minerale (dietary element), fibre, acizi grași, aminoacizi, alte substanțe necesare organismului. În lume, există zeci de mii de suplimente alimentare disponibile, iar noutățile în domeniu apar zilnic. Aceste produse nu sunt destinate să prevină sau să trateze orice boală, instituții respectabile (Institutul Național de Sănătate al SUA) rezumându-se să declare că „anumite suplimente ar putea avea o valoare”; mai mult, se recunoaște că „în anumite circumstanțe sunt periculoase“.

O instituție americană prestigioasă, frecvent evocată ca referință în domeniu (Food and Drug Administration – FDA), precizează că suplimentele alimentare sunt produse care nu sunt medicamente farmaceutice, aditivi alimentari (cum ar fi condimentele sau conservanți) sau alimente convenționale, și care îndeplinesc oricare dintre criteriile următoare:

1. sunt destinate să completeze dieta unei persoane (fără să fie înlocuitori ai dietei);
2. sunt sau conțin o vitamină, element nutritiv, plante medicinale, aminoacizi, orice altă substanță comestibilă, sau concentrat, metabolit, ingredient, extract sau combinație a acestora.
3. sunt etichetate ca un supliment alimentar.

În categoria suplimentelor alimentare sunt incluse și:

- proteine pure sau sub forma de izolate proteice și hidrolizate proteice, aminoacizi și amestecuri ale acestora;
- lipide alimentare (inclusiv acizi grași polinesaturați esențiali);
- fosfolipide (lecitine, cefaline ș.a.) până la cantități ale conținutului de fosfor de 1 g/zi;
- fibre alimentare până la cantitatea de 24 g/zi;
- produse parabiote: probiotice, prebiotice, simbiotice – alimente.

Spre deosebire de aditivii alimentari, suplimentele alimentare nu fac obiectul unei adăugări în alimente, ci se consumă așa cum sunt puse în vânzare.

Piața suplimentelor alimentare

La nivel global, piața suplimentelor alimentare se apropie repede de valoarea de 100 de miliarde de dolari SUA (în 2003 era de peste 50 miliarde USD, iar 10 ani mai târziu depășea 82 de miliarde USD). Aproape o treime din această piață revine Europei, iar pieței SUA îi revine peste o treime. Primele patru țări europene la acest capitol sunt Italia, Germania, Marea Britanie și Franța.

Funcțiilor esențiale ale suplimentelor

În privința funcțiilor esențiale ale suplimentelor, se disting două categorii mari: suplimente de bază (gainere, proteine, aminoacizi, BCAA, glutamină, creatină, arginină, oxid nitric, pre-antrenament, anduranță, refacere) și suplimente extra (stimulatoare hormonale, afrodisiace, vitamine și minerale,

batoane proteice, energizante, slăbire și ardere a grăsimilor, sănătate, articulații și ligamente).

Prețurile suplimentelor alimentare

Analizând o listă de câteva zeci de produse, remarcăm o variație largă a prețurilor/porție, așa cum informează corect o parte dintre ofertanți: cele mai mici prețuri (0,29-0,55 lei) le prezintă vitaminele și mineralele; cele mai ridicate prețuri (3,60-7,80 lei) sunt ale proteinelor, îndeosebi cele din carne; când produsul este un Optimum Nutrition prețul ajunge la 15 lei. Este evident și caracterul cosmopolit al acestui domeniu (deopotrivă produse și utilizatori): 2,27 kg proteine din zer (tot Optimum Nutrition) se vând la prețul de 616 lei (chiar și 536 lei cu bonus), pe când un kg de urdă proaspătă (= proteină din zer), nu trece de 25 lei.

Beneficii, temeri și riscuri în consumul de suplimente alimentare

Denaturările și falsificările suplimentelor alimentare constituie o temă generatoare de temeri îndreptățite. În SUA se constată că cele mai multe suplimente sunt de calitate slabă, circa o treime nu conțin substanțele active indicate, și tot o treime din aceste produse conțin substanțe nelistate. Se practică pe larg fraude de etichetare.

Un reputat specialist finlandez, profesor de siguranță alimentară, constată că „mai mult de 90% din mențiunile de sănătate de pe suplimentele dietetice sunt incorecte” (Marina Heinonen, Suplimente alimentare, o mulțime de farsori, Yle.fi, 17/10/2012).

Materialele făcute publice de Consumer Report (purtătorul de voce al consumatorilor de pretudindeni, înființat în 1936; v. detalii la www.consumerreport.org) arată că în numeroase suplimente alimentare s-au găsit niveluri nesigure de arsenic, cadmiu, plumb și mercur.

Dintre numeroasele aspecte generatoare de teamă în legătură cu

suplimentele alimentare, se prezintă în continuare câteva din cele mai importante.

În principiu, cercetătorii acceptă că suplimentele alimentare sunt sigure, dar:

- suplimentele alimentare sunt periculoase pentru oamenii sănătoși, cărora le pot crea dezechilibre;
- suplimentele de fier în timpul sarcinii sunt periculoase;
- suplimentele alimentare nu sunt întotdeauna brevetate, deci nu li se cunosc efectele pe termen lung (chiar în SUA se raportează că doar un procent infim -circa 0,3%- dintre suplimente sunt cercetate în privința efectelor secundare);
- este foarte probabil ca versiunea de supliment pe care o cumpărați să nu fie cea cercetată de specialiști;
- efectul vitaminei D asupra densității osoase este neînsemnat, în pofida practicii largi de folosire a acestei vitamine pentru prevenirea osteoporozei;
- un conținut de 0,7-1,2 ppm (părți pe milion) fluor în apa de băut face inutilă și chiar periculoasă practica răspândită de a administra supliment de fluor copiilor;
- cu toate că ne dorim și credem în intimitatea noastră că există soluții-minune la nevoile noastre, acest deziderat rămâne un vis frumos pentru cei mai mulți dintre noi (deseori aflăm despre astfel de întâmplări extraordinare, dar suntem dezamăgiți când constatăm că minunea nu funcționează și la noi);
- dozele exagerate determină reacții neplăcute ale organismului (între care și durerile de cap și greața); pe termen lung, se suprasolicitează ficatul și se instalează osteoporoza; de asemenea, rinichii sunt deseori victime ale supraconsumului de suplimente alimentare;
- utilizarea concomitentă a mai multor suplimente alimentare constituie prilej sigur de neplăceri;
- efectele nedorite nu se instalează în mod egal la toți consumatorii de suplimente: există diferențe majore de la un organism la altul;
- o serie de suplimente alimentare conțin substanțe

psihoactive, indiferent dacă sunt naturale sau chimice;
-nu tot ce este prezentat ca natural ori „naturist“ este și natural.

„Odată devenit consumator de suplimente alimentare, trebuie acordată multă grijă surselor de procurare. Cele mai autorizate opinii îndeamnă la cumpărarea suplimentelor de la magazine de specialitate. Cercetarea atentă a informațiilor de pe etichetă și ambalaj trebuie considerată cu toată seriozitatea, chiar dacă nu avem certitudinea că informațiile furnizate sunt adevărate. În principiu, trebuie verificate: denumirea produsului și a substanței/substanțelor active (atenție, chiar și mici modificări pot să indice faptul că este vorba de alt produs decât cel solicitat), avizul organului de specialitate (Ministerul Sănătății sau alta instituție notificată prin lege), compoziția, modul de administrare, condițiile de păstrare, termenul de valabilitate, specificarea că produsele aparțin categoriei suplimente nutritive.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

„Suplimentele de bună calitate trebuie să provină din surse naturale, organismul nostru nu poate metaboliza vitamine și minerale din surse sintetice. Este important să citim cu atenție eticheta suplimentului și să ne asigurăm că sursa de proveniență este una serioasă. Suplimentele trebuie să aibă în spate studii medicale și nu folclorul din fața blocului. Suplimentarea trebuie să completeze alimentarea corectă și să se bazeze pe nevoile individuale. Nu ne suplimentăm primăvara pentru creșterea imunității și nici nu luăm suplimente să creștem pofta de mâncare. Suplimentele nu îngrașă și nici nu ne feresc de orice boală de pe glob.” 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).

„În ultimele decenii a apărut un nou trend, aportul de suplimente nutriționale, cu scopul de a preveni apariția unor afecțiuni, de la afecțiuni dermatologice, boli cardiovasculare, până la cancer, pentru a ameliora simptomele bolilor cronice sau chiar a vindeca boli, inclusiv ca terapie anti-ageing. Greșit ! Conform FDA (Food and Drug Administration) din SUA, suplimentele nutriționale sunt încadrate la categoria alimente, nefiind considerate medicamente. Prin urmare, suplimentele nu au rolul de a preveni, trata sau vindeca boli. Și atunci de ce le iau pacienții? Marketingul excesiv a indus consumatorilor ideea că aceste suplimente au efecte similare medicamentelor, deoarece „reduc durerea” sau „tratează acneea”, și poate cel mai important criteriu în opinia pacienților, sunt „fără reacții adverse” Faptul că aceste suplimente pot fi cumpărate fără rețetă le face accesibile tuturor pacienților, care din păcate, ajung să se „trateze” singuri, combinând suplimente de diferite tipuri sau chiar cu același conținut nutrițional, adăugând suplimentele la tratamentul prescris de medic, sau cel mai grav, înlocuind complet medicația prescrisă cu suplimente. Deși suplimentele nutriționale sunt considerate sigure și la doze mai mari, depășirea acestor doze poate avea efecte nedorite, de la erupții cutanate, uscăciune excesivă a pielii, tulburări de vedere, renale sau hepatice, până la diaree sau constipație, tulburări cardiace sau chiar creșterea riscului de cancer, potrivit unor studii recente din SUA. Câteva sfaturi utile celor care consuma suplimente nutriționale ar fi să pună pe primul loc sănătatea și să ia suplimente doar la recomandarea medicului, să verifice cu atenție eticheta produselor, să le achiziționeze din farmacii sau plafar și nu de pe site-uri necunoscute și să nu uite că natural nu înseamnă întotdeauna și sigur.” Dr. Anca RĂDUCAN, Medic specialist dermatolog, Doctor în științe medicale.

„Asistăm în ultima perioadă de timp la o campanie agresivă,

fără precedent, din partea unor producători de suplimente alimentare, dusă cu scopul de a crește numărul celor care consumă astfel de produse. Pentru orice formă de disconfort temporar creată de către unii consumatori prin modificări aduse stilului de viață, care se regăsesc, de exemplu, în anumite greșeli făcute în alimentația de zi cu zi, care pot să însemne o asociere greșită a alimentelor sau alimente încărcate cu carbohidrați/grăsimi/sare, unii producători de suplimente alimentare ne oferă soluția lor la necazul nostru și anume, pastila minune care îți ia durerea cu mâna, care te face mai optimist, mai productiv, adică îți aduce numai beneficii și asta la un cost insignifiant. Iar acei consumatori, în loc să identifice cauzele care au dus la apariția acelei probleme sau să se adreseze unui specialist și să acționeze asupra lor pentru a înlătura efectul acestora, aleargă repede la farmacie pentru a cumpăra acel produs minune despre care au auzit la radio sau la televizor că este un adevărat panaceu pentru problemele lor.” a precizat conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte .

23 de persoane reținute în urma perchezițiilor de ieri

21 septembrie 2016 12:02

Ieri, 20 septembrie a.c., polițiștii din cadrul Inspectoratului de Poliție Județean Constanța și ai Direcției Operațiuni Speciale din cadrul Poliției Române au efectuat, sub coordonarea Parchetului de pe lângă Curtea de Apel Constanța, 22 de percheziții domiciliare pe raza județelor

Prahova și Ilfov, la persoane bănuite de săvârșirea infracțiunii de furt calificat.

În urma perchezițiilor au fost ridicate, în vederea continuării cercetărilor, sumele de 23.973 de lei, 8.970 de euro, 1.553 de dolari, 5.000 de lire sterline, 5 autoturisme, 41 de telefoane mobile, 14 cartele telefonice, bijuterii din aur și argint, înscrisuri și alte bunuri cu valoare probatorie.

23 de persoane, cu vârste între 18 și 59 de ani, au fost reținute de către polițiști, urmând ca astăzi, 21 septembrie, să fie prezentate instanței de judecată cu propunere de arestare preventive.

În sarcina membrilor grupării s-au probat, până în prezent, 42 de furturi, comise începând cu luna mai a anului 2015 pe raza județelor Constanța, Galați, Vrancea, Giurgiu, Gorj, Vâlcea, Olt, Călărași, Argeș, Cluj, Covasna, Brașov Prahova și municipiului București. Cei în cauză ar fi apelat la mila mai multor persoane din cele 13 județe, iar după ce ar fi pătruns în locuințele victimelor, profitând de neatenția lor, ar fi sustras diverse bunuri. Prejudiciul cauzat prin activitatea infracțională este de aproximativ 400.000 de lei.

La acțiune au participat și luptători ai Serviciului Acțiuni Speciale din Constanța și polițiști din cadrul inspectoratelor de poliție de pe raza județelor unde au fost comise faptele.

POLIȚIA ROMÂNĂ VĂ RECOMANDĂ:

Nu acordați încredere în persoane necunoscute, care vă oferă sau vă solicită bani în schimbul unor așa-zise premii promoționale.

Când la ușa locuinței apar persoane cu un comportament dubios, care solicită ajutor material sau își manifestă intenția de a se împrieteni pe diverse motive, apelați 112 sau la Poliție.

Astfel, polițiștii pot interveni pentru prevenirea comiterii unor înșelăciuni ori furturi!

Amnistie fiscală de 15,5 milioane de lei pentru restanțierii la taxe și impozite locale din Mangalia

21 septembrie 2016 12:02

Consilierii locali sunt chemați, mâine, în ședință ordinară, pentru a aproba o serie de proiecte de hotărâre printre care extinderea și modernizarea rețelei de apă-canal, constituirea unui cluster la nivel local, prelungirea contractelor de închiriere pentru locatarii blocurilor ANL, precum și un acord de parteneriat cu Arhiepiscopia Tomisului, cu scopul restaurării Bisericii „Sf. Gheorghe”, cu fonduri UE.

Un proiect care, odată votat, va scuti, “dintr-un condei”, de la penalități, pe cei care, dintr-un motiv sau altul, nu și-au achitat, la timp, taxele și impozitele locale. Această amnistie fiscală, a doua în ultimii doi ani, vine într-o perioadă în care primăria Mangalia apare, periodic, în topul celor mai mari datornici la bugetul de stat. Cu toate acestea,

se pare că instituția a găsit fondurile necesare ștergerii a numai puțin de 15,5 milioane de lei, aducând debitul total al acestor datorii la 55,8 milioane de lei.

Vor beneficia de scutirea de la plata majorărilor propusă de administrația locală persoanele sau societățile care, astfel, sting integral, până la 15 decembrie 2016, obligațiile la taxele și impozitele datorate primăriei.

Pentru a putea să fiți inclus printre fericiții care nu vor mai trebui să achite aceste penalități, trebuie să faceți o cerere "temeinic justificată" către Direcția Generală de Management Fiscal și Control din cadrul primăriei. Aici, cererea dumneavoastră va fi analizată de angajații instituției, care vor decide dacă vă calificați sau nu pentru scutirea de la plată.

În baza unui acord între Agenția Națională de Transplant și Eurotransplant, pacienții români sunt operați la Viena

21 septembrie 2016 12:02

Pentru 2016, noutatea este că între Agenția Națională de Transplant și Eurotransplant a fost semnată în luna martie o scrisoare de intenție în baza căreia România dă plămâni către Eurotransplant, iar pacienții români care au nevoie de transplant beneficiază de transplant pulmonar la spitalul AKH din Viena. Conform acestei înțelegeri, în momentul în care din

România pleacă un plămân către Eurotransplant, un pacient român este introdus pe lista de așteptare a spitalului AHK – Viena.

Pâna la 01 iulie 2016 au plecat 4 plămâni și, deja, 2 pacienți români au făcut transplant.



Structura transplanturilor efectuate în anii 2014 și 2015, pe tipuri de organe

Transplant renal:

2014: 310 proceduri, din care 273 de la donator în moarte cerebrală;

2015: 245 proceduri, din care 199 de la donator în moarte cerebrală.

Transplant hepatic:

2014: 122 proceduri, din care 103 de la donator în moarte cerebrală;

2015: 96 proceduri, din care 85 de la donator în moarte cerebrală.

Transplant de cord:

2014: 4 proceduri;

2015: 4 proceduri.

Transplant de pancreas:

2014: 12 proceduri, din care 10 transplant combinat rinichi – pancreas;

2015: 1 proceduri, din care 1 transplant combinat rinichi – pancreas.

(Sursa: Agenția Națională pentru Transplant – www.transplant.ro)

S-a reluat alimentarea cu apă în localitățile Crucea și Mihail Kogălniceanu

21 septembrie 2016 12:02

În jurul orei 09,00, echipele Enel au reușit remedierea avariilor de la nivelul liniilor de tensiune ce alimentează stațiile de pompare din localitățile Crucea și Mihail Kogălniceanu. Imediat, s-au repus în funcțiune stațiile și s-a reluat alimentarea cu apă. La ora actuală, toți abonații din Crucea și Mihail Kogălniceanu au apă la presiuni normale.

47 de echipe ale RAJA intervin în întreg județul în urma ploilor torențiale

21 septembrie 2016 12:02

În urma atenționărilor meteo, la nivelul SC RAJA SA s-au luat toate măsurile necesare pentru a se putea interveni cu promptitudine. Astfel, la nivelul municipiului Constanța, dar și în restul localităților de la nivelul județului vizate de ploi torențiale, au fost pregătite să intervină 47 de echipe de intervenție dotate cu wome, vidanje și pompe de mare putere – 26 în municipiul Constanța și 21 în restul județului. În doar o oră, în municipiul Constanța, cantitatea de precipitații cazută a fost de aproximativ 35 l/mp.

Până la această oră, din cauza ploilor, la dispeceratul societății s-au înregistrat 38 reclamatii venite din municipiul Constanța, cele mai multe vizând zonele: Delfinariu – strada Ahile Mihail, Faleză Nord – strada Onești, Poarta 6 – Strada Frigului, Coiciu, Poarta1, bulevardele IC Brătianu, 1 Mai și Ferdinand.

Și în municipiul Medgidia au fost înregistrate reclamații privind sistemul de canalizare stradal, din zonele Intim – strada Silozului și pasajul de trecere pe sub podul rutier înspre Gara. Echipele de intervenție au răspuns la toate aceste solicitări, iar la ora actuală toate sunt în curs de rezolvare.

Facem un apel către toți abonații 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 **0241.66.44.44**.

Avarii ENEL din cauza vântului puternic la mihail Kogălniceanu și Crucea

Din cauza vântului puternic, la nivelul liniilor de alimentare cu tensiune s-au înregistrat mai multe avarii. Fără energie electrică, stațiile și sursele de apă ce asigură alimentarea cu apă a abonaților nu pot funcționa. Astfel de situații s-au înregistrat la:

– Mihail Kogălniceanu: începând cu ora 08,00, din cauza unei avarii Enel stația de pompare Hidrofor a rămas fără energie, motiv pentru care abonații din zona de la intrare în localitate au rămas fără apă la robinete;

– Crucea: de la ora 07,00 stația de pompare aferentă localității a rămas fără energie, fiind afectată alimentarea cu apă a întregii localități.

Căderi de tensiune s-au înregistrat și la sursa de apă Galeșu și la stația de pompare Lumina.

Pentru toate aceste situații, imediat, au fost anunțați reprezentanții Enel, care au dat asigurări că vor interveni.

Asigurăm toți consumatorii din zonele afectate de lipsa apei din cauza disfuncționalităților de la nivelul sistemelor de alimentare cu energie, că lucrătorii RAJA vor relua imediat alimentarea cu apă la parametrii normali, după ce echipele Enel vor remedia avariile și vor realimenta cu energie stațiile de pompare și sursele de apă.

Slujbă de pomenire a Eroilor Militari, la Dobrici

21 septembrie 2016 12:02



MANGALIA LA DRUMEȚIE



**100 DE ANI DE LA EPOPEEA DOBROGEANĂ
A RĂZBOIULUI DE ÎNTREGIRE A NEAMULUI**



SUBFILIALA MANGALIA A ASOCIAȚIEI NAȚIONALE
CULTUL EROILOR „REGINA MARIA”;
ASOCIAȚIA „CULTUL EROILOR” MANGALIA
ȘI ASOCIAȚIA „ALIANȚA DEMNITĂȚII NOASTRE”

ORGANIZEAZĂ O DRUMEȚIE PENTRU PARTICIPAREA
LA SLUJBA DE POMENIRE A EROILOR MILITARI,
CĂZUȚI ÎN LUPTELE DIN SEPTEMBRIE 1916, LA DOBRICI (BULGARIA).
PLECAREA SE VA FACE ÎN COLOANĂ,
CU MIJLOACE DE TRANSPORT PROPRII PARTICIPANȚILOR,
DUMINICĂ 25 SEPTEMBRIE A.C., ORELE 7,00,
DIN FAȚA CERULUI MILITAR MANGALIA.
[Relatii la telefon 0755076667](tel:0755076667)

Mergeți la teatru: a început „Mangalia Art“!

21 septembrie 2016 12:02

Timp de trei zile, în perioada 16-18 septembrie, Casa de Cultură din Mangalia găzduiește cea de a VII-a ediție a

Festivalului Național de Teatru pentru Liceeni „Mangalia Art”. Evenimentul este organizat de Asociația Culturală Teatrul „Thalimar”, cu sprijinul Primăriei și Consiliului Local Mangalia. Concursul se va desfășura atât la categoria „individual – monolog”, fete și băieți, cât și la categoria „trupe”.

În cele trei zile de spectacol vor evolua pe scenă șapte trupe din: Constanța, Balș, Panciu, Pitești, Giurgiu, București, dar și din Republica Moldova. Juriul evenimentului teatral este alcătuit din actrița Adriana Trandafir, actorul Ioan Batinaș și directorul Complexului Cultural „Callatis”, dr. Tatiana Odobescu.

Programul de concurs este completat și cu ateliere susținute de actrița Amelia Stuparu, iar organizatorii îi invită pe toți iubitorii teatrului să vină la Casa de Cultură din Mangalia pentru a fi alături de tinerii artiști: „La startul acestei ediții am avut înscrise douăsprezece trupe, din care am selectat șapte spectacole. Îi invităm, pe această cale, pe toți locuitorii Mangaliei să vină la spectacol, să participe, alături de acești copii minunați, la un act de cultură adevărat”, ne-a declarat Aura Mircea, organizatorul festivalului.

Președintele juriului, actrița Adriana Trandafir, care și-a anunțat, cu acest prilej, și pensionarea, i-a felicitat pe viitorii actori pentru sufletul pe care îl pun în ceea ce fac, mulțumind, totodată, publicului, pentru prezența la spectacole: „Voi, spectatorii, sunteți cei care ne faceți să mergem înainte”, a spus Adriana Trandafir.

Festivitatea de premiere va avea loc duminică seara, când vor fi anunțați câștigătorii celor două categorii din concurs.

Programul Sărbătorii Recoltei și a Vinului Dobrogean Constanța 2016

21 septembrie 2016 12:02

VINERI 23 SEPTEMBRIE 2016:

- 15:00 – Deschidere Oficială a evenimentului “Sărbătoarea Recoltei și a Vinului Dobrogean”
- 16:00 – Ansamblul “Mugurelul”
- 17:00 – Maria Dragomiroiu
- 18:00 – Petrică Mățu Stoian
- 19:00 – “PHOENIX”
- 20:30 – Spectacol Laser
- 20:45 – DJ cu muzica etno/petrecere/muzică de petrecere

SÂMBĂȚĂ 24 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – Ateliere interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- 12:00 – Ansamblul Dobrogeanca, Ansamblul Armîna Mea, Ansamblul Luminițe Dobrogene
- 13:30 – Ansamblul “Cartalul”
- 14:00 – Show Culinar – Întrecerea bucătarilor și a bucătăriilor
- 14:30 – Adriana Sofica și George Chițu (nai)
- 15:00 – Marian Cozma
- 16:00 – Marian Gănescu
- 16:30 – Nemuritorii
- 17:15 – Kronos
- 18:00 – Concurs DE DANS PENTRU PUBLIC
- 18:00 – Ion din Ro-mania
- 19:00 – Alb Negru
- 20:00 – Haiducii
- 21:00 – DJ cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

DUMINICĂ 25 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- Program artistic pe scena principală
- 12:00 – Cristi Proca
- 12:30 – Ansamblul Folcloric Vanghilizom
- 13:00 – Văru' Săndel
- 14:00 – Cabaret Unique și Mirela Pană
- 14:00 – Show Culinar – Intercerera Bucatarilor si a bucatariilor
- Program artistic pe scena principală
- 15:00 – RGM Band
- 16:00 – Tariful Domnesc
- 16:00 – Concurs interactiv pentru public
- 17:00 – Premiere show culinar
- Program artistic pe scena principală
- 17:00 – Polifonic Band
- 18:00 – Mircea Cazan
- 18:00 – Concurs de dans pentru public
- 19:00 – Premierea concursului de dans
- Program artistic pe scena principală
- 19:00 – Fanfara 10 Prăjini
- 19:30 – Trupa Mark One
- 21:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

LUNI 26 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv intre producatori
- 18:00 – Premiere Concurs producători
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul Ciobănașul, Ansamblul Silișteanca

- 19:00 – Cătălina Alexa
- 19:30 – Gheorghe Luca și Maria Spînu
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

MARȚI 27 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv cu publicul
- 17:30 – Premiere concurs interactiv
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul Folcloric Aromân Dor
- 19:00 – Formația Pindu
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

MIERCURI 28 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv public
- 17:30 – Premierea concursului interactiv
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul de Ruși-Lipoveni Novoseolki
- 19:00 – Radu Captari
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

JOI 29 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 15:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 15:00 – 16:00 – Concurs interactiv pentru public partea
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Seara comunităii Turco-Tătare: Ansamblul Mini Quaradenzi, Ansamblul Carasu, Ansamblul Cansu
- 19:00 – Premierea concursului interactiv
- Program artistic pe scena principală

- 19:00 – Formația Elfyn Band
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

VINERI 30 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 17:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 16:00 – 17:00 – Ateliere de creatie si demonstratii mesterii populari prezenti la eveniment
- 16:30 – 17:30 – Spectacol de teatru
- Program artistic pe scena principală
- 17:30 – Ansamblul Brâulețul, Grupul vocal Fiii Dobrogei
- 18:30 – Ansamblul Baladele Deltei
- 19:00 – Concurs interactiv public
- 20:00 – Premiera concrusului interactiv
- Program artistic pe scena principală
- Constantin Enceanu
- 20:30 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

SÂMBĂȚĂ 01 OCTOBRIE 2016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- Program artistic pe scena principală
- 12:00 – Ansamblul Carsium, Ansamblul Anoixi
- 13:00 – Mădălina Modrju și Ionuț Cuclea
- 13:30 – Ansamblul Ulmetum Junior și Ulmetum Senior
- 14:00 – Show Culinar – Intercerera bucatarilor si a bucatariilor
- Program artistic pe scena principală
- 14:00 – Tariful Gigi Scarlat
- 15:00 – Formația Ad-Cantum
- 16:00 – Maria Șalaru și Ansamblul Folcloric Doina Carpaților
- 16:00 – Concurs interactiv public

- 17:00 – Premiera concursului interactiv – Show Culinar
- 17:00 – Concurs interactiv public – Dans popular
- Program artistic pe scena principală
- 17:00 – Gheorghe Turda
- 18:00 – Ansamblul de muzică și Dansuri Populare Ciuleandra
- 19:00 – Premiera Concurs interactiv public – Dans popular
- Program artistic pe scena principală
- 19:30 – Formația Bere Gratis
- 21:30 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

DUMINICĂ 02 OCTOMBRIE 20016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
 - 10:00 – Show Culinar – Intercerera bucatarilor si a bucatariilor
 - Program artistic pe scena principală
 - 12:00 – Ansamblul Româncuța, Ansamblul Mugurașii
 - 13:00 – Marius Brutaru
 - 14:00 – Concurs interactiv public – (ex: Concurs de scobit dovleci)
 - Program artistic pe scena principală
 - 14:00 – Ionuț Galani și trupa Asteria
 - 15:00 – Ansamblul Ciobănașul
 - 15:00 – Premiere concurs interactiv public
 - Program artistic pe scena principală
 - 16:00 – Nicu Paleru
 - 16:00 – Premiere Show Culinar
 - Program artistic pe scena principală
 - Irina Loghin
-

Se schimbă directorii unităților de învățământ din Mangalia? Actualii manageri, obligați să participe la concurs!

21 septembrie 2016 12:02

Actualii directori și directori adjuncți ai instituțiilor de învățământ preuniversitar din Mangalia sunt nevoiți să participe la concurs dacă mai doresc să își păstreze funcțiile de conducere. Purtătorul de cuvânt al ISJ Constanța, inspector prof. Cristina Ivan a declarat pentru "Ediția de Sud" că nu a mai fost organizat concurs din anul 2008! Așa se face că multor directori le-au expirat contractele în 2012 sau chiar mai devreme. Din 2012, directorii au fost numiți cu delegație, astfel că ISJ Constanța a decis ca la data de 12 octombrie să fie organizat concurs pentru ocuparea funcțiilor de director, director adjunct al școlilor, liceelor, grădinițelor și creșelor din Mangalia, dar nu numai.

De menționat este faptul că în situația în care actualii directori nu se vor prezenta la concurs nu vor mai putea rămâne în funcție. Pe de altă parte, la cele două probe pot participa cadre didactice aflate în pragul pensionării, întrucât există posibilitatea prelungirii activității cu 3 ani peste vârsta standard.

Iată, detaliile privind acest concurs îndelung așteptat de unele cadre didactice interesate să ajungă în fruntea instituțiilor de învățământ:

Inspectoratul Școlar al Județului Constanța anunță organizarea concursului pentru ocuparea funcțiilor vacante de director și de director adjunct din unitățile de învățământ de stat din

județul Constanța.

Concursul se organizează în baza Metodologiei privind organizarea și desfășurarea concursului pentru ocuparea funcțiilor de director și director adjunct din unitățile de învățământ preuniversitar, aprobată prin OMENCȘ nr. 5080 / 31 august 2016.

La concursul pentru ocuparea funcției vacante de director sau de director adjunct din unitățile de învățământ de stat pot candida persoanele care îndeplinesc, cumulativ, următoarele condiții:

1. a) au absolvit cu diplomă de licență/absolvire studii universitare, respectiv, în cazul concursului de ocupare a funcției de director în grădinițe sau de director adjunct din unități de învățământ, studii universitare pedagogice/de institutori ori au absolvit cu diplomă de licență/absolvire studii universitare;
2. b) sunt membre ale Corpului Național de Experți în Management Educațional, conform prevederilor art. 246 alin. (3) și art. 257 alin. (1) din Legea Educației Naționale nr.1/2011 cu modificările și completările ulterioare;
3. c) sunt titulare în învățământul preuniversitar, având încheiat contract de muncă pe perioadă nedeterminată, au cel puțin gradul didactic II sau titlul științific de doctor în domeniul în care își desfășoară activitatea;
4. d) dovedesc calități profesionale, manageriale și morale, reflectate prin calificativele "Foarte bine" primite în ultimii 4 ani școlari lucrați efectiv la catedră în funcții didactice sau în funcții de conducere din unități de învățământ/inspectorate școlare/casele corpului didactic/Palatul Național al Copiilor/Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice ori în funcții de îndrumare și control din inspectorate școlare/ funcții de specialitate specifice Ministerul Educației Naționale și Cercetării

Științifice, indiferent de perioada în care și-au desfășurat activitatea;

5. e) nu au fost sancționate disciplinar în ultimii 4 ani școlari anteriori anului desfășurării concursului, lucrați efectiv la catedră, în funcții didactice sau în funcții de conducere din unități de învățământ/inspectorate școlare/casele corpului didactic/Palatul Național al Copiilor/Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice ori în funcții de îndrumare și control din inspectorate școlare/funcții de specialitate specifice în Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice, indiferent de perioada în care și-au desfășurat activitatea;
6. f) nu au fost lipsite de dreptul de a ocupa o funcție de conducere în învățământ prin hotărâre judecătorească definitivă de condamnare penală;
7. g) sunt apte din punct de vedere medical pentru îndeplinirea funcției, conform prevederilor art. 234 alin. (1) din Legea nr. 1/2011 cu modificările și completările ulterioare;
8. h) nu au avut statutul de „lucrător al Securității” sau „colaborator al Securității”.

Dosarele candidaților se vor depune electronic în perioada **13 septembrie – 2 octombrie 2016** conform Procedurii de înscriere electronica a candidaților pentru ocuparea funcțiilor vacante de director / director adjunct din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, care va fi disponibilă pe site-ul inspectoratului școlar județean www.isjcta.ro. Dosarele de înscriere vor fi constituite cu respectarea strictă a prevederilor art. 9 alin. (1) din Metodologia aprobată prin OMENCȘ nr. 5080 / 31 august 2016.

Proba scrisă va avea loc în data de **12 octombrie 2016**.

Probele de interviu și evaluare a curriculum-ului vitae se vor desfășura în perioada

17 octombrie – 17 noiembrie 2016 în locațiile stabilite de Inspectoratul Școlar.

Metodologia de concurs, bibliografia-cadru pentru concurs, fișele posturilor pentru director și director-adjunct, lista funcțiilor vacante și lista documentelor necesare înscrierii la concurs se afișează la sediul și pe site-ul inspectoratului școlar.

Informații suplimentare se pot obține la nr. de telefon 0753 063 517, de luni până vineri, între orele 10,00 – 14,00

Expoziție dedicată Zilelor Europene ale Patrimoniului, la Muzeul de Arheologie „Callatis”

21 septembrie 2016 12:02

Muzeul de Arheologie „Callatis” Mangalia, din cadrul Complexului Cultural „Callatis”, organizează vineri, 16 septembrie 2016, ora 12.00, cu prilejul Zilelor Europene ale Patrimoniului, o expoziție temporară având ca temă „Valorificarea patrimoniului cultural național într-un spațiu multi-etnic”.

Evenimentul cultural se înscrie în tema generală europeană „Patrimoniul și comunitățile”, sub care se desfășoară, în această lună, evenimentele din cadrul Zilelor Europene ale Patrimoniului. Tema stabilită în România, pentru acest an, în

care se organizează cea de-a XXIV-a ediție a Zilelor Europene ale Patrimoniului, este: „Rolul determinant al comunităților locale în activitatea de definire și protejare a patrimoniului local”.

Specialiștii muzeului callatian vor prezenta publicului vizitator o parte dintre artefactele descoperite, în timpul cercetărilor arheologice sistematice sau preventive, în zona orașului Mangalia. Expoziția temporară cuprinde: fragmente ceramice și vase întregi (decorate și smălțuite), pipe, inele, acele (monezi), cataramă și altele, datate în perioadele medievală, modernă și contemporană.

De asemenea, expoziția mai cuprinde și fotografii ale orașului Mangalia din prima jumătate a secolului al XX-lea, precum și imagini din timpul cercetărilor arheologice. În cadrul activității vor fi prezentate și costume tradiționale tătărești.

Participanții la eveniment vor beneficia atât de intrare gratuită, cât și de ghidaj gratuit și pentru expoziția permanentă a muzeului. Expoziția temporară va rămâne deschisă timp de trei luni.

Una din 5 conserve conține soluție pentru dezghețarea drumurilor

21 septembrie 2016 12:02

Studiul privind calitatea conservelor industriale și a mixurilor industriale recomandate de producători celor care vor să scurteze timpii de pregătire a conservelor în casă,

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 alimentare astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse alimentare bogate în grăsimi vegetale hidrogenate, zahar, sare și a unor aditivi alimentari care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Consumatorul contemporan este îndemnat din toate părțile să apeleze la consumul de conserve, chiar și atunci când ar avea resursele necesare preparării clasice a hranei, după ce s-a obișnuit, devine un apărător convins al cauzei conservelor, cărora le vede numai avantajele.

Denumirea alimentelor este fundamentală – aceasta descrie adevărata natură a produselor alimentare și ajută consumatorii să distingă un produs de altul. Verificarea etichetelor în cazul produselor alimentare din categoria conservelor din legume/fructe trebuie să fie mai frecventă, cu scopul de a asigura că sunt complete, corecte și nu induc în eroare consumatorii.

Cu toate acestea, producătorii recurg adesea la tactici inteligente pentru a da produselor alimentare de calitate inferioară nume atrăgătoare și înșelătoare. Consumatorii pot avea greutate în a face diferențe între un produs fără aditivi și unul cu încărcătură chimică mare.

Pentru a vedea ce conțin conservele de acest tip, cât și mixurile/produsele folosite de către unele gospodine atunci când realizează în casă conserve de sezon, experții APC au achiziționat 15 tipuri de conserve industriale, 7 tipuri de mixuri pentru "pregătirea rapidă" a gemurilor/dulcețurilor, 7 tipuri de mixuri/produse pentru pregătirea murăturilor și 2

tipuri de aditivi alimentari care se comercializează separat, respectiv acidul citric alimentar și benzoatul de sodiu.

E 211 – benzoat de sodiu, conservant cu acțiune antibacteriană și antifungică în mediul acid. Benzoatul de sodiu este un conservant sintetic care, în reacție cu acidul ascorbic, generează benzen, substanță toxică cancerigenă. În urma unui studiu realizat pe 200 de sortimente de sucuri de către FDA (Federal Trade Commission – USA) în anul 2005, la 10 dintre acestea s-a identificat un conținut de benzen cuprins între 7 și 89 ppm (părți per milion), limita maximă admisă în apa potabilă fiind de 5 ppm. În urma acestei constatări, marii procesatori de sucuri din SUA au decis să nu mai folosească acest conservant. Benzoatul de sodiu poate produce reacții alergice, hiperactivitate și lipsă de concentrare la copii (ADHD). Asupra acestuia planează suspiciuni cu privire la generarea unor alergii.

E 330 – acidul citric, agent de reglare a acidității. Cel mai bine documentat efect al acidului citric este distrugerea smalțului dentar, acesta favorizând apariția cariilor dentare. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor. Nu trebuie consumate alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree.

E 509 – clorură de calciu, se obține din calcar prin reacție cu acidul clorhidric, sau ca produs secundar la obținerea sodei. Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele. Acumularea (clorurii) de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă.

Cele 15 tipuri de conserve industriale achiziționate, au în compoziție aditivi alimentari, care pot fi evitați dacă realizăm în casă astfel de produse. S-au achiziționat

următoarele produse:

- Roșii decojite întregi cu acid citric (Carrefour)
- Pastă de tomate 24% cu zahăr 13,5 g/100 g produs și sare 1,91 g / 100 g produs (Legume fructe Buzău)
- Ardei capia copt cu clorură de calciu și zaharină (Winny Cora)
- Castraveți în oțet cu arome și clorură de calciu (Home Garden Ungaria)
- Gem de prune cu acid citric, acid ascorbic și pectină (Home Garden Ungaria). 35 g fructe în 100 g produs finit cu 57,8 g zahăr / 100 g produs
- Gem de prune cu acid citric și pectină (Carrefour). Produs preparat cu 65 g fructe pentru 100 g produs finit, cu 65 g zahăr
- Gem de prune cu acid citric și pectină (Winny Provera Rom). Preparat cu 65 g de fructe pentru 100 g produs finit și 67 g zahăr / 100 g produs
- Ardei ușor iute cu acid citric și riboflavină (colorant) (K Classic)
- Roșii pasate cu acid citric, sare 2 g, zahăr 2,5 g / 100 g (Passata Rustica Carrefour)
- Ardei capia copti și decojiți cu clorură de calciu și zaharină (îndulcitor sintetic) (Giana)
- Sos din pastă de tomate cu amidon, acid citric și gumă de guar, sare 2g, 10g zahăr (Trade Aliment Minunea Naturii)
- Roșii cuburi cu acid citric (Delikat)
- Salată de vinete cu acid citric (Bunătațe de Topoloveni)
- Salată de vinete cu sare iodată și acid ascorbic, sare 1,6 g (Capricii și Delicii, Prefera Foods)
- Sos cu pastă de tomate cu amidon, acid tartric, sorbat de potasiu și benzoat de sodiu și acid ascorbic (Regal)
- Oțet obținut din alcool etilic rafinat (Regal)
- Oțet colorat cu caramel amoniacal E 150c (Benita, Slovaci)

Mixurile folosite la prepararea gemurilor

Gelfix Clasic conține acid citric și pectină E 440i (Dr Oetker RO SRL)

- Gelfix Super conține pectină (E 440i), acid citric (E 330), acid sorbic (E 200) și ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelfix cu îndulcitor din Stevia conține pectină (E 440i), acid citric, acid sorbic, îndulcitor glicozide derivate din steviol (E 960), ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelfix Extra conține pectină (E 440ii), acid citric, acid sorbic, ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelifiant cu fructoză conține pectină (E 440), acid citric, acid sorbic, ciclamat de sodiu (E 952), zaharinat de sodiu (E 954), ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Notă: Veți prepara dulcețuri și gemuri cu 40% mai puține calorii față de dulcețurile preparate dintr-un kilogram de zahăr. O parte din zaharuri a fost înlocuită cu îndulcitori. Zahăr 31,9 g
- Gelfixant Daily pentru obținerea rapidă a dulcețurilor, gemurilor conține pectină din citrice și acid citric (SCM Colin Daily)
- Notă: Jeleu (750 g suc de fructe și 850 g zahăr), gem (1 kg fructe și 1 kg zahăr)

Mixurile pentru murături

Pikant fix iute (fără sterilizare) conține acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfid de potasiu (E 224)

- Pikant fix Dulce – acrișor (fără sterilizare) conține

acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfit de potasiu (E 224)

- Pikant fix Verdețuri (fără sterilizare) conține acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfit de potasiu (E 224)
- Daily Murături fixant (amestec pentru prepararea murăturilor) conține benzoat de sodiu (E 211)
- Tomato fix Dr Oetker (nu necesită sterilizare) conține acid sorbic (E 200)

Conservant alimentar la pliculeț

- Daily – conservant alimentar
- Sare de lămâie Daily – acid citric alimentar
- Conservant de la Auchan – benzoat de sodiu
- Sare la lămâie Carrefour – acid citric alimentar
- Conservant Dr. Oetker – benzoat de sodiu (E 211)
- Colonial sare de lămâie Kets Production – acid citric alimentar
- Coajă de lămâie răzuită Dr. Oetker (34% coajă de portocală) – conține E 341, E 300, E 304 și E 200

„Conservele industriale conțin, aproape fără excepție, aditivi de conservare, despre care se cunoaște că pot dăuna organismului dacă sunt consumați în exces; îndeosebi conservele de calitate slabă au cantități mari de conservanți puternici, motiv serios de îndemn la responsabilitate din partea consumatorilor. Mai ales în consumul copiilor să nu fie frecvent prezente produsele conservate. Analizând lucid și responsabil problematica alimentelor conservate și considerând avantajele și dezavantajele conservelor industriale comparativ cu cele tradiționale, constatăm obiectiv că cele de pe urmă constituie varianta cea mai bună, îndeosebi când sunt preparate corect în propria gospodărie.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

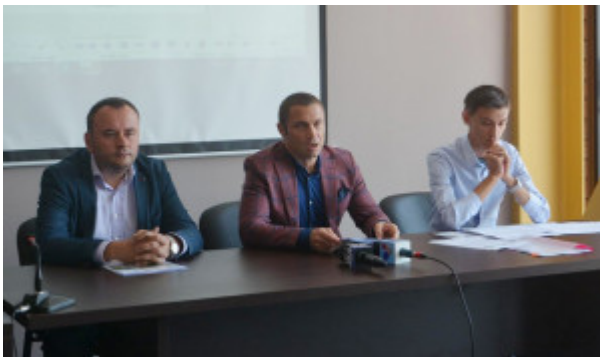
“Scopul acestor studii, pentru că sunt mai multe, nu numai

referitoare la conservele de sezon, este de a conștientiza și educa populația raportat la ceea ce mâncăm. Și nu e puțin lucru, întrucât România se află pe primele locuri în Europa la mortalitatea prin orice boală cronică, boli cardiovasculare și cancer, în special..” 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).

“Conservele realizate cu fructe sau legume care ajung la maturitate în această perioadă a anului ocupă o pondere însemnată în alimentația noastră. Din păcate, o parte a industriei alimentare a denaturat rețetele tradiționale ale unor produse precum castraveții în oțet, pasta de tomate/alte produse pe bază de roșii, gemul de prune, salata de vinete, ardeii capia copti etc., prin adaosuri chimice care prelungesc termenul de valabilitate, dar care modifică gustul specific al acestor produse și care pot duce și la apariția unor probleme de sănătate. Totodată, industria le oferă celor care nu sunt informați cu privire la efectele unor chimicale asupra sănătății, tot felul de amestecuri de substanțe chimice, care ar scurta perioada de pregătire a unor conserve și ar elimina anumite etape specifice realizării conservelor în casă, cum ar fi sterilizarea. Consumatorii care nu se informează sau nu evaluează conținutul unor astfel de produse, riscă pe termen mediu sau lung să-și periclitizeze starea de sănătate, cei mai predispuși fiind copiii, femeile însărcinate, vârstnicii și persoanele cu anumite afecțiuni medicale cronice. De aceea, pentru a nu avea probleme de sănătate, vă recomand să verificați calitatea produselor pe care vreți să le achiziționați prin prisma conținutului afișat pe etichetă la secțiunea ingrediente și să nu vă lăsați induși în eroare de anumite mențiuni înșelătoare de pe etichetă sau de reclama agresivă.”

Cătrănit pe consilieri, edilul Cristian Radu le reproșează că Mangalia pierde "din mână", anual, 1,5 milioane de euro!

21 septembrie 2016 12:02



Prezent la bilanțul sezonului estival 2016, primarul Cristian Radu s-a declarat nemulțumit de lipsa comunicării cu agenții economici din domeniul turismului. "Ne vedem de cel mult două ori pe an sau dialogăm prin intermediul presei. Cum

Mangalia nu există din punct de vedere economic decât datorită șantierului și operatorilor din turism, trebuie să ne îndreptăm mai mult atenția către stațiuni. În prezent, se lucrează la Primărie la documentația pentru cinci proiecte cu fonduri europene ce vizează executarea mai multor lucrări în stațiuni. Este vorba despre reabilitarea infrastructurii, însemnând iluminat public, tramă stradală, înlocuire mobilier urban, reamenajare căi de acces către plajă etc. Dacă vor fi aprobate, toamna viitoare vor începe activitatea primele șantiere. Mă nemulțumește însă faptul că, în prezent, peste

8.000 de locuri de cazare sunt închise vara. Motivul, acestea se află în unități de cazare dezafectate. De asemenea, există numeroase active lăsate în paragină aparținând

Poștei Române, RADEF etc.”, a declarat edilul Mangaliei.

O altă amărăciune a primarului o reprezintă faptul că în fiecare vară Mangalia pierde 1,5 milioane de euro din cauza consilierilor locali. "Am dorit inițierea unui proiect de hotărâre prin care să percepem taxe pentru parcarile din stațiuni. În multe zone din străinătate, turiștii plătesc pentru ocuparea unui loc de parcare. La noi, nu s-a dorit acest lucru și, astfel, bugetul pierde în fiecare sezon estival o sumă impresionantă, respectiv 1,5 milioane de euro", a spus primarul Cristian Radu.

Pentru perioada următoare, primarul Mangaliei a anunțat că dorește să se întâlnească cu reprezentanții FPTR în vederea stabilirii cuantumului taxelor și impozitelor pentru anul 2017.

Președintele FPTR, Mohammad Murad: „Parteneriatul public-privat salvator pentru turism, a rămas la nivel de teorie”

21 septembrie 2016 12:02

✘ În cursul zilei de ieri, 13 septembrie ac, Federația Patronatelor din Turismul Românesc a prezentat bilanțul

sezonului estival 2016. Potrivit președintelui FPTR, Mohammad Murad,

s-a remarcat o creștere semnificativă a numărului de vizitatori care și-au petrecut vacanța pe litoralul românesc. „În total, au ales să vină la mare vara aceasta 1,8 milioane de turiști români și străini. Se practică o medicină turistică, în sensul că vizitatorii ne trec pragul pentru odihnă, relaxare și tratament balnear. S-a remarcat în perioada iulie-august o explozie a cererilor pentru vacanțele la malul Mării Negre. Și Programul „Înscrieri Timpurii” a avut mare succes. Nu în ultimul rând, eficientă a fost și terminarea primei etape a lucrărilor de lărgire a plajelor. Să nu omit și vremea favorabilă care a ținut cu noi și, implicit, cu turiștii. La polul opus, se află aceleași probleme pe care le avem de ani buni și care, din păcate, nu își găsesc rezolvarea. Plătim taxe, mi se pare corect, dar nu știm ce se întâmplă cu banii, ce destinație au. Consider că banii nu sunt bine gestionați. Infrastructura lasă în continuare de dorit, iar turiștii ne reproșează acest lucru. Soluția o reprezintă parteneriatul public-privat de care doar vorbim, dar care nu se pune în practică. Pentru ca acest lucru să se întâmple, trebuie să avem o comunicare mai bună, constructivă cu autoritățile publice locale”, a declarat pentru „Ediția de Sud”, președintele FPTR, Mohammad Murad.

Reprezentanții din turism s-au mai plâns de criza personalului, de lipsa de pregătire a multor angajați, dar și de cheltuielile mari cu salariile și dările către stat. Din această cauză, au anunțat că pentru vara viitoare, tarifele la cazare vor crește cu 20%, astfel că cei care vor dori să se bronzeze în 2017 în țara noastră, trebuie să strângă bani încă de pe acum, întrucât vor avea nevoie de un buget mai mare.

13 Septembrie – „Ziua Pompierilor din România”

21 septembrie 2016 12:02

Au trecut 168 de ani de la memorabila Bătălie din Dealul Spirii, când 166 de pompieri sub comanda căpitanului Pavel Zăgănescu au luptat cu îndârjire și curaj împotriva celor 5.000 de soldați ai oștirii otomane veniți pe pământ românesc să suprime idealurile Revoluției de la 1848.

Această zi de sacrificiu și de glorie a rămas întipărită în istoria neamului și în sufletele pompierilor militari, data de 13 septembrie fiind declarată „Ziua Pompierilor din România”, ziua în care se comemorează eroii pompieri căzuți la datorie și se celebrează curajul și devotamentul reprezentanților acestei nobile arme.


Aflați mereu în slujba cetățenilor, pompierii militari nu au pregetat nicio clipă să intervină oricând și oriunde a fost nevoie de ei. De-a lungul timpului, tipologia operațiunilor a devenit complexă, astfel că, în prezent, pompierii militari acționează pentru stingerea incendiilor, acordarea primului ajutor calificat, descarcerarea persoanelor implicate în accidente, asanarea teritoriului de muniția rămasă neexplodată, înlăturarea efectelor fenomenelor meteo periculoase, a accidentelor chimice sau de materiale periculoase, intervin la cutremure sau alunecări de teren și în multe alte situații care pun în pericol viața și bunurile oamenilor.

La împlinirea a 168 de ani de la glorioasa luptă din Dealul Spirii, sărbătorim astăzi, 13 Septembrie – „Ziua Pompierilor din România” cu un viu sentiment de prețuire față de trecut și un adânc simț de răspundere față de prezentul și viitorul semenilor noștri, luptând neîncetat pentru a conferi un climat de încredere și siguranță cetățenilor, pregătindu-ne cu

perseverență pentru a interveni cu profesionalism, eficiență și dăruire, oricând și oriunde e nevoie de noi.

FPTR spune că anul acesta litoralul a avut o creștere de peste 10% a numărului de turiști

21 septembrie 2016 12:02

FPTR a organizat, în stațiunea Neptun, o întâlnire cu  operatorii din turism de pe litoral, prilej de bilanț, dar și de expunere a problemelor cu care hotelierii se confruntă, an de an, atât cu proprii clienți, cât și cu autoritățile locale și centrale. La final de sezon, toți agenții economici de pe litoral au tras o concluzie comună: numărul de turiști de anul acesta a fost cu cel puțin zece procente mai mare decât în 2015, iar clienții de peste hotare care au ales plajele din România pentru a-și petrece sejurul a fost de aproape un milion, cu 11% mai mult față de anul anterior.

Potrivit președintelui FTPR, Mohamad Murat, numărul de turiști, români și străini, a crescut anul acesta datorită mai multor factori. Printre aceștia au fost dați drept exemplu siguranța pe care România o oferă, față de destinații tradiționale, dar aflate în conjuncturi nefavorabile din cauza atentatelor sinucigăse, tarifele rezonabile din perioadele de vârf de sezon, dar și cele din week-end, eficiența controalelor ANAF, dar și creșterea calității serviciilor hotelierilor și personalizarea ofertelor pentru fiecare

stațiune în parte: de club, tineret, familial etc.

Mohamad Murat a declarat că, în 2016 consumatorul, turistul, a început să fie atent la ceea ce cumpără. Astfel, spune președintele FPTR, produsul turistic este rezultatul a trei componente: 40% îi revine hotelierului, 30% autorităților locale și 30% autorităților centrale. Deși autoritățile centrale nu recunosc în totalitate, industria hotelieră virează, anual, la bugetul de stat, peste 1,5 miliarde de euro, adică aproape 3% din PIB.

Din păcate, spun hotelierii, din acești bani, pentru promovarea României ca destinație turistică, doar 2 milioane de euro se reîntorc pentru publicitate. La rândul său, Anca Nedea, președintele ANT, spune că și calitatea turiștilor ce au venit pe litoral a lăsat de dorit, fiind necesară o educare a acestora din partea hotelierilor. O parte a operatorilor din turism nu au învățat să își respecte clienții, fie din dorința prea mare de a face profit încă de la preluarea afacerii, fie din delăsare, așa cum a lăsat să se înțeleagă Anca Nedea, președintele ANT.

Primarul Mangaliei, Cristian Radu, a spus că o soluție pentru cele șase stațiuni ale municipiului pe care îl conduce este, așa cum au apropus de câțiva ani operatorii locali din turism, constituirea unui cluster. Totodată, edilul local a afirmat că trebuie găsite soluții pentru un dialog mai bun între autoritățile locale și agenții economici.

Biserica

Ortodoxă

sărbătorește Sfintei Cruci

Înălțarea

21 septembrie 2016 12:02

Biserica Ortodoxă sărbătorește Înălțarea Sfintei Cruci în fiecare an pe 14 septembrie. Aceasta este cea mai veche sărbătoare închinată cinstirii lemnului sfânt. Tot miercuri se sărbătorește amintirea a două evenimente extrem de importante din istoria Sfintei Cruci:

– Aflarea Crucii pe care Mântuitorul nostru Iisus Hristos a fost răstignit și înălțarea acesteia în fața poporului de către episcopul Macarie, la 14 septembrie 335.

– Aducerea Sfintei Cruci de la păgânii perși din anul 629, pe vremea împăratului bizantin Heraclius. Acesta a pus-o la mare loc de cinste în biserica Sfântului Mormânt al Sfintei Cruci din Ierusalim.

Găsirea Sfintei Cruci s-a produs în urma poruncii Sfintei împărătese Elena, mama Sfântului Împărat Constantin cel Mare. Datorită eforturilor făcute de Elena, la Golgota au fost găsite trei cruci.

Iar pentru a descoperi care a fost crucea pe care Mântuitorul a fost răstignit, Macarie le spune să pună o femeie moartă pe fiecare cruce în parte. Odată ce a atins Sfânta Cruce, femeia învie, fapt care îi face pe cei prezenți să se bucure că au găsit crucea pe care Hristos a fost răstignit.

După săvârșirea acestei minuni, Patriarhul din Ierusalim poruncește ca Sfânta Cruce să fie înălțată la loc înalt, de unde să poată fi văzută de întreg poporul, scrie calendarulortodox.ro.

Pe când împăratul persan Hosroe a reușit să cucerească Ierusalimul, a luat cu el și Sfânta Cruce în Persia, unde va

rămâne 14 ani până când Hosroe este învins de Heraclie, care duce Crucea Mântuitorului la Ierusalim.

Această sărbătoare extrem de importantă se serbează cu post, aducând aminte tuturor credincioșilor de patimile și moartea Mielului lui Dumnezeu.

Această dată vestește sfârșitul verii și începutul toamnei. În popor, Ziua Crucii este sărbătorită prin post și praznice, pentru sănătatea familiei, pentru bunăstarea gospodăriilor, dar și pentru spor.

Tot în această zi, în zonele viticole se începe culesul viilor. Iar în alte zone, în această zi se bat nucii și se adună din pădure ramurile de alun.

Conform tradiției, dacă ramurile sunt culese de Ziua Crucii, acestea au puteri miraculoase, fiind de asemenea și unelte extrem de valoroase pentru fântânarii care vor să găsească izvoarele subterane.

Se obișnuiește ca în această zi să nu se consume usturoi, nuci, pepeni sau prune, alimente al căror miez se aseamănă cu crucea.

În tradiția populară, florile de busuioc și frunzele acestuia, dar și menta, măghiranul sau cimbrul sunt plante magice care se sfințesc la biserică. În timpul slujbei, acestea se păstrează lângă cruce. Florile de busuioc mai apoi pot alina durerile, migrenele puternice sau chiar și durerile de dinți. La țară, bolnavii de friguri sunt afumați cu crenguțe de busuioc aprinse. Busuiocul se pune și în vasele cu apă pentru păsări, în perioada epidemiilor.

Tot în această zi se pregătește și un leac pentru pomii care nu mai dau roade; gospodarii atârnă ramurile de busuioc sfințit în formă de cruce și curpeni la biserică. Curpenii sunt tulpini târâtoare de castraveți și de pepeni, asteptând ca rodul să se adune și în acești fructiferi neroditori.

Se crede că monedele care se sfințesc în această zi și sunt păstrate în portofel împreună cu o cruciuliță aduc belșug și spor în muncă de fiecare.

În calendarul popular, această sărbătoare mai poartă și numele de Carstovul Viilor sau Ziua Șarpelui. Dacă prima denumire este întâlnită mai ales în zona deluroasă și regiunile sudice, marcând începutul culegerii viilor, cea de-a doua este întâlnită în fiecare zonă. În popor se crede că în această zi șerpii și alte reptile încep să meargă în ascunzișurile subterane, unde vor hiberna până în primăvară următoare.

În mediul rural, oamenii încă mai cred faptul că șerpii, înainte de a se retrage, obișnuiesc să se strângă mai mulți la un loc, se încolăcesc și formează o mărgică numită „piatră nestemată”, folosită pentru vindecarea tuturor bolilor.

(realitatea.net)

ANAT a făcut bilanțul sezonului estival 2016

21 septembrie 2016 12:02

La sfârșitul sezonului estival 2016, estimăm o creștere între 12 și 15% a numărului de turiști pe Litoralul Românesc, din estimările primite de la touroperatorii ANAT și de la hotelieri. Creșterea se datorează în primul rând Campaniei intense de promovare a Litoralului, demarate în baza Strategiei Asociației Litoral – Delta Dunării, încă din 2013, când am reușit să introducem Taxa de Promovare Mamaia – Sat Vacanța, buget cu care am reușit să construim întreaga campanie de promovare, ale cărei rezultate se văd deja. Numărul mare de evenimente organizate în toate stațiunile, și

cu precădere prin campania "Mamaia Style", îmbunătățirea standardului serviciilor turistice oferite de hotelieri și proprietarii de structuri turistice de alimentație publică și agrement au contribuit de asemenea major la aceste rezultate.

În topul stațiunilor în acest an stațiunea Mamaia ocupă în continuare primul loc, urmată de Venus și Eforie. O notă excelentă pentru Vama Veche, cu rezultate foarte bune în acest an. O creștere consistentă s-a înregistrat și în sudul litoralului, mai ales datorită investițiilor noi în segmentul hotelier (în special în Venus).

De asemenea, creșterea totală se datorează promovării susținute a litoralului, demarate încă din toamna anului trecut, împreună cu agențiile de turism, hotelierii și autoritățile locale, prin **participarea Asociației Litoral – Delta Dunării la târgurile de turism naționale** (Targul de Turism al României ediția de primăvară, Iași, Timișoara) și **internaționale** (Londra, Tel Aviv, Chișinău, Berlin, Milano, Moscova, Targul de Rute și Companii Aeriene).

Am încheiat **parteneriate** în premieră (Federația Română de Bob-Sanie, Federația Română de Sah, Clubul Sportiv de arte marțiale, Superkombat România, Federația Română de Automobilism Sportiv, Clubul Sportiv „Omul de Fier”,) și am derulat o întreagă serie de evenimente și parade din cadrul campaniei "Mamaia Style" pe toată durata sezonului, conform strategiei de promovare și dezvoltare pe care Asociația Litoral – Delta Dunării a lansat-o anul trecut, cu scopul atragerii de turiști prin evenimente sportive.

În privința bilanțului pe incoming (sosiri turiști străini), sezonul 2016 a înregistrat 3 chartere/săptămână între Tel Aviv și Constanța, o creștere de la 4000 la 7000 turiști israelieni care au ajuns pe litoral în stațiunile Mamaia, Năvodari și Eforie. Asociația Litoral – Delta Dunării a continuat și în acest an campania de promovare în Israel, prin participarea la targul de turism de la Tel Aviv, realizarea primelor broșuri

si a filmului de promovare in ebraica. Acesta este un proiect de succes, prin care s-a dovedit că, desi Romania nu are un buget de promovare de turism la nivel guvernamental, s-a reusit atragerea de turisti straini, cu o creștere spectaculoasă de turiști israelieni pe litoralul românesc, exclusiv din resurse locale proprii, si anume din bugetul operatorilor de turism din Mamaia si din Satul de Vacanta, administrat de Asociatia Litoral- Delta Dunarii.

Aeroportul International Mihail Kogalniceanu, in parteneriat cu Asociatia Litoral – Delta Dunarii si impreuna cu compania aeriana Blue Air, au inaugurat in aceasta vara, prima cursa directa pe ruta Atena(Grecia) – Larnaca (Cipru) – Constanta, bifand, astfel, o a patra ruta aeriana inaugurata. Având în vedere că în ultimii 20 ani pe Aeroportul Constanța, care deservește litoralul românesc, nu mai aterizau curse interne, Asociația Litoral – Delta Dunării (A.L.D.D.) și Aeroportul Internațional „Mihail Kogălniceanu” Constanța au demarat începând din 2014 un proiect de atragere de zboruri către litoralul românesc, pentru a crește numărul de turiști și durata medie a sezonului turistic în această destinație.

Începând din anul 2015 s-au reluat negocierile cu compania TAROM și am atras alături de noi și asociațiile de promovare și dezvoltare a turismului Oradea-Băile Felix, Timiș și Bucovina împreună cu Consiliile Județene și aeroporturile pe care le reprezintă, dar și Asociația Aeroporturilor din România.

Am realizat un amplu chestionar online și către mediul din turism, pentru a stabili împreună cu touroperatorii și agenții economici implicați în turism topul destinațiilor interne și externe cu care să conectăm Constanța.

Astfel, noile zboruri introduse în aprilie 2017 cu plecare de pe Aeroportul Constanța vor fi spre Cluj, Timișoara (2 zboruri / săptămână), Iași, Oradea (1 zbor / săptămână), Roma, Paris, Milano, Stuttgart și Bratislava sau Varșovia. De asemenea, vor

fi menținute pe perioada verii zborurile charter Constanța – Tel Aviv (3 zboruri / săptămână), și vor fi introduse chartere spre Beirut și Bruxelles.

Nu în ultimul rând, creșterea numărului de turiști se datorează unei **mai bune comunicări cu hotelierii și agențiile de turism și autoritățile locale**, dar și afectării piețelor turistice din Turcia.

În acest moment, Asociația Litoral – Delta Dunării, împreună cu membrii săi, pregatește lansarea campaniei de toamna de promovare a litoralului românesc și Deltei Dunării, pentru sezonul estival 2017, prin participarea la târgurile de turism și elaborarea calendarului de evenimente Mamaia Style 2017

Credincioșii musulmani sărbătoresc Kurban Bayram

21 septembrie 2016 12:02



Cei peste 70.000 de credincioșii musulmani din România celebrează Kurban Bayram (Sărbătoarea Sacrificiului), unul dintre cele mai importante evenimente din religia islamică, ce are loc la finalul pelerinajului organizat la locurile sfinte de la Mecca.

Sărbătoarea Sacrificiului comemorează gestul de sacrificiu al Profetului Ibrahim (Avraam, pentru iudeo-creștini), cel care, pus să aleagă între dragostea față de unicul său fiu și adorația lui Allah, optează pentru confirmarea devoțiunii față de divinitate. Potrivit Coranului, pentru a-și exprima credința necondiționată și supunerea față de Allah, Ibrahim se arată pregătit să-și sacrifice fiul, pe Ismail, dar Creatorul, văzându-i determinarea și neclintita credință, îl trimite pe Arhanghelul Gabriel cu un berbec pe altarul sacrificiului. Astfel, lama cuțitului taie gâtul animalului și nu pe cel al copilului mult iubit, ziua aceasta fiind celebrată de lumea musulmană ca Sărbătoarea Sacrificiului, ceremonie ce reconfirmă anual credința în Allah, La Geamia „Esmahan Sultan“, cea mai veche moschee din România, timp de patru zile, este sărbătoare mare: credincioșii din localitate se bucură, alături de toți musulmanii din lume, de Kurban Bayram-ul, Sărbătoarea sacrificiului.

Din prima zi de Kurban, musulmanii aduc mulțumiri lui Allah și încearcă să îi ajute pe cei nevoiași. Se fac rugăciuni acasă și în colectiv, la geamie și, după posibilități, fiecare familie sacrifică un animal: oaie, batal, vită, bivol, cămilă și capră, în funcție de câți membri are familia respectivă. Musulmanii spun că de Kurban Bairam carnea este cea mai dulce.

Animelele pentru sacrificiu trebuie să îndeplinească anumite condiții: oaia și capra trebuie să aibă cel puțin un an, vaca sau bivolul doi ani, cămila cinci ani împliniți. Toate trebuie să fie perfect sănătoase, și „fără nici un cusur“, adică să nu fie oarbe, să nu aibă carnea rupte, să nu fie șchioape, să nu fie slabe sau bolnave.

Sunt pregătite și numeroase mâncăruri tradiționale și dulciuri: sarmale, plăcinta cu brânză – kârde, baclavale. După tăierea batalului se face geantâk-ul, șuberek-uri cu carne, precum și tradiționala tochitură din batal.

În fiecare dimineață, bărbații se vor duce la geamie, la

rugăciune, iar în toate cele patru zile, familiile de musulmani se vor vizita reciproc, se va merge la rude, la părinți.