

Avarie RAJA în Cartierul Nou din Eforie Sud

27 decembrie 2016 19:42

Pentru remedierea unei avarii survenita la conducta de alimentare cu apa de pe strada Plantelor, din localitatea Eforie Nord, SC RAJA SA a fost nevoita sa intrerupa alimentarea cu apa astazi, 27 decembrie 2016, in intervalul orar 11,00-15,00.

Sunt afectati consumatorii din Cartierul nou din Eforie Nord.

Ne cerem scuze față de consumatorii afectati de lipsa apei potabile si ii asiguram ca echipele de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Dulcele de Anul Nou poate fi, dacă nu sunteți atenți, plăcintă cu brânză, glicerină și cisteină!

27 decembrie 2016 19:42

9 din 10 produse conțin arome artificiale.

1 din 2 produse conține glicerină.

2 din 5 produse conțin cisteină.

3 din 7 produse conțin conservanți.

În cele 14 sortimente de plăcintă cu brânză s-au identificat 23 de aditivi alimentari.

Studiul privind calitatea plăcintelor cu brânză, fabricate industrial, 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 pentru familia lor. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să atragă atenția consumatorilor, cât și autorităților statului român cu privire la procesul de denaturare legală a multor produse tradiționale, astfel încât acestea să întreprindă măsurile legale care se impun pentru a stopa acest proces și pentru a susține financiar și logistic campaniile de educare și informare a consumatorilor întreprinse de către singura organizație de utilitate publică, membră a Organizației Europene a Consumatorilor (BEUC).

Dicționarele definesc plăcinta ca un preparat din categoria desertului (sau gustărilor rapide), realizat din foi de aluat și umplutură, supus unui tratament termic și consumat cald sau rece, deseori în asociere cu un aliment lichid sau o băutură. Este greu de închipuit un consumator din spațiul românesc care să nu consume cu multă plăcere această delicată, fie pentru a încheia o masă sănătoasă luată în tihnă acasă sau la un local, fie chiar și fugitiv lângă un punct de patiserie de pe drumurile celor ocupați și grăbiți. Este atât de îndătinată și de mult implicată în viața comunităților contemporane, încât meseria de plăcintar / patiser s-a consacrat demult în toată lumea, iar rețeaua de plăcintărie / patiserie este prezentă în toate comunitățile, unele plăcintărie cu tradiție devenind centre de mare interes, inclusiv pentru turismul zilelor

noastre. Plăcinta cu răvașe și cu „bănuți de noroc“, de Anul Nou, este prima dintr-o listă cu astfel de produse, urmată în perioada sărbătorilor de iarnă de reeditări care se desfășoară cam sub regula excesului.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în ultima decadă a lunii decembrie anul curent, 14 sortimente de plăcinte cu brânză comercializate în cadrul marilor structuri comerciale de tip hipermarket.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți a APC, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu. La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

1. Analizarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.
2. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.
3. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să aleagă în cunoștință de cauză o plăcintă cu brânză.
4. Analiza denumirii produselor și a altor mesaje/pictograme atât din punctul de vedere al clarității mesajului transmis consumatorului, cât și din punctul de vedere al respectării prevederilor legale din actele normative aplicabile.

Analizarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.

Ingredientele regăsite în compoziția plăcintelor cu brânză analizate sunt următoarele: făină de grâu, făină de orez, griș de grâu, fibre de grâu, uleiuri vegetale (ulei de floarea soarelui, ulei de palmier, ulei de cocos, ulei din semințe de

bumbac, ulei de măsline), apă, fulgi de cartofi, amidon, amidon din porumb, celuloză, sare iodată, zahăr, dextroză, maltodextrină, sirop de glucoză, lactoză, gluten din grâu, margarină, caș, stafide, brânză de oaie, brânză de vaci, brânză telemea, brânză Mizithra, brânză Feta, urdă din lapte de vacă, pulbere de brânză, zer praf, zer, proteine din lapte, lapte praf integral, praf de ou, praf de albuș de ou, gălbenuș de ou, condimente, enzime, miere, mere și scorțișoară.

Proporția dintre aluat și umplutură la produsele analizate variază astfel:

La 14% dintre produse, aluatul deține 62%, iar umplutura deține 38%;

La 29% dintre produse, aluatul deține 50%, iar umplutura deține 50%;

La 43% dintre produse, aluatul deține 60%, iar umplutura deține 40%;

La 7% dintre produse, aluatul deține 65%, iar umplutura deține 35%;

La 7% dintre produse proporția aluatului și a umpluturii este nespecificată.

La 86% din sortimentele de plăcintă cu brânză analizate s-a folosit grișul din grâu în umplutura acestora. 92% din plăcintele analizate conțin arome artificiale în compoziția umpluturii, dintre care 14% arome de brânză, 7% aromă de portocale, iar la 71% dintre produse aromele folosite în compoziția umpluturii nu au o denumire precizată. La unele sortimente de plăcintă cu brânză în umplutura acestora există celuloză, amidon, zer praf, praf de ou, fibre de grâu, fibre, glicerină, pulbere de brânză, făină de orez și aditivi alimentari.

2. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția

acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.

În cele 14 produse analizate s-au identificat 23 aditivi alimentari și diverse arome artificiale, după cum urmează: L-cisteină, clorură de calciu, carboximetilceluloză de sodiu, celuloză, sorbat de potasiu, glicerină, caroteni, mono și digliceride ale acizilor grași, sorbitan tristearat, gumă de guar, acid citric, alfa-tocoferol, acid ascorbic, dioxid de siliciu, caragenan, difosfați, fosfat de sodiu, silicat de calciu, benzoat de sodiu, acid ascorbic, lecitină din soia, annatto, fosfat de diamidon acetilat, arome, arome de brânză și aromă de portocale. Arome artificiale – termenul se referă la combinații de substanțe chimice sau substanțe chimice care sunt adăugate produselor alimentare pentru a le da sau modifica mirosul și/sau gustul. În sarea iodată se adaugă și ferrocianură de potasiu – E536, agent antiaglomerant. La peste 100 grade Celsius ferrocianura de potasiu se descompune în cianură de potasiu și clorură de fier, fapt ce provoacă reducerea transportului de oxigen către sânge, dificultăți în respirație, dureri de cap și amețeli.

În ceea ce privește prezența aditivilor de mai sus în plăcintele cu brânză analizate, situația se prezintă astfel:

50% din plăcintele analizate conțin glicerină;

43% din plăcintele analizate conțin conservanți, dintre care 29% sorbat de potasiu și 14% benzoat de sodiu;

36% din plăcintele analizate conțin carboximetilceluloză de sodiu;

36% din plăcintele analizate conțin acid citric;

36% din plăcintele analizate conțin celuloză;

28% din plăcintele analizate conțin fosfați, dintre care 14%

difosfați și 14% fosfat de sodiu;

21% din plăcintele analizate conțin acid ascorbic;

21% din plăcintele analizate conțin alfa-tocoferol;

21% din plăcintele analizate conțin caroteni;

14% din plăcintele analizate conțin caragenan;

14% din plăcintele analizate conțin silicat de calciu;

14% din plăcintele analizate conțin dioxid de siliciu;

14% din plăcintele analizate conțin annatto;

14% din plăcintele analizate conțin mono și digliceride ale acizilor grași;

7% din plăcintele analizate conțin clorură de calciu;

7% din plăcintele analizate conțin gumă de guar;

7% din plăcintele analizate conțin sorbitan tristearat;

7% din plăcintele analizate conțin fosfat de diamidon acetalat.

E202 – sorbat de potasiu, conservant. Este un aditiv ce irită pielea, ochii și mucoasele. Poate fi genotoxic și mutagen pentru celulele sângelui uman.

E211 – 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.

E322 – lecitina de soia se obține din reziduurile lichide rămase după ce uleiul de soia crud trece printr-un proces de degomare (eliminarea rășinilor și gumelor). Este un deșeu care conține solvenți și pesticide și poate avea o consistență fie gumoasă, fie solidă, ca de plastic. Lecitina

se folosește ca emulsificator pentru a preveni separarea apei de grăsimi, dar ajută și la conservarea alimentelor mărindu-le termenul de valabilitate pe raft.

E330 – acid citric – este un compus organic, cristalin, fără culoare, care aparține clasei de acizi carboxidici și este folosit ca acidifiant. Poate provoca dureri abdominale și poate ataca smalțul dinților. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor și nu trebuie consumate alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree.

E407 – caragenanul este un gelifiant, agent de îngroșare. Unele studii au arătat că există riscuri cancerigene asociate cu acest aditiv alimentar.

E412 – guma de guar este o polizaharidă folosită în industria alimentară ca stabilizator, emulgator și agent de îngroșare. Poate provoca greață, flatulență și crampe.

E422 – glicerol/glicerina sau glicerolul se folosește ca umectant cu rol în păstrarea hidratării aluatului/umpluturii pentru a menține în mod artificial prospețimea acestora. În industria alimentară, E 422 este folosit și ca îndulcitor, conservant și agent de îngroșare. Glicerina se folosește și în produsele cosmetice (creme de mâini, săpunuri, paste de dinți etc.) Consumul de glicerol sau de alimente ce îl conțin poate produce dureri de cap, amețeală, balonare, greață, sete și diaree.

E450 – difosfat disodic este un emulgator care poate provoca reacții alergice, tulburări de tranzit intestinal și modifică echilibrul calciu-fosfor din organism.

E460 – celuloza este un aditiv alimentar considerat de specialiști ca fiind inofensiv, însă, în cazul unor concentrații mari de celuloză pot apărea probleme intestinale, cum ar fi balonarea, constipația sau diareea. Din această

cauză, aditivul alimentar E 460 este interzis în alimentația copiilor din primii ani de viață.

E509 – clorura 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.

E551 – silicatul de calciu este un emulgator ce poate produce alergii cu manifestări dermatologice.

E920 – cisteină este agent de tratare a făinei, nu se adaugă în făina integrală, iar diabeticii trebuie să evite această substanță pentru că poate interfera cu insulina. Acest aditiv se obține din păr uman, pene de păsări, păr de porc, gheare de păsări, copite și coarne de animale, produse petroliere secundare. Peste 80% din producția mondială de L-cisteină este realizată în China utilizând ca sursă naturală părul.

3. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să aleagă în cunoștință de cauză o plăcintă cu brânză.

Obiectul analizei acestei secțiuni l-au constituit substanțele cu rol energetic, adică lipidele, glucidele și proteinele, dar și conținutul de sare din acest preparat congelat.

Valoarea energetică ce se obține prin metabolizarea unei porții de plăcintă cu brânză, adică 100 grame, variază între 258 kcal și 322 kcal.

Conținutul de lipide per porție variază între 10,7 grame și

19,7 grame, iar cel de grăsimi saturate între 2,7 grame și 8,1 grame. Numeroase studii realizate în instituții medicale și universități de prestigiu arată că grăsimile saturate cresc riscul de apariție a afecțiunilor cardiovasculare, precum infarctul sau accidentul vascular cerebral și sunt un factor de risc pentru cancerul de colon și sân.

Conținutul de carbohidrați per porție variază între 26,2 grame și 39 grame, în timp ce cantitatea de zahăr adăugat variază între 0,8 și 10 grame.

Conținutul de proteine per porție variază între 5,2 grame și 8 grame.

Conținutul de sare per 100 grame produs din produsele analizate variază între 0,45 grame și 1,9 grame. Deci, dacă consumăm 2-3 porții de plăcintă cu brânză sărată putem asimila între 3,8 grame sare și 5,7 grame sare, ceea ce poate însemna acoperirea necesarului zilnic de sare în cazul unui adult. 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. Un adult are nevoie de 1,6 grame de sodiu zilnic, pe care și-l procură dintr-o linguriță rasă de sare.

4. Analiza denumirii produselor și a altor mesaje/pictograme atât din punctul de vedere al clarității mesajului transmis consumatorului, cât și din punctul de vedere al respectării prevederilor legale din actele normative aplicabile.

Informațiile înscrise pe etichetă nu trebuie să inducă în eroare consumatorii. Mențiunea „Cu peste 70% brânză în umplutură” evidențiată sub forma unei pictograme pe ambalajul produsului „Linco Patisero. Plăcintă la tavă cu brânză

sărată”, fabricat de Orkla Foods România induce în eroare consumatorii prin faptul că creează impresia că acest tip de plăcintă ar conține multă brânză, dar de fapt într-o porție de 100 grame din acest produs există 25 grame urdă și 11 grame brânză telemea. Denumirea corectă a acestui produs, având în vedere natura ingredientelor care formează umplutura, ar trebui să fie „Plăcintă la tavă cu urdă și brânză telemea”. Producătorul Orkla Foods România din greșeală sau cu intenție pune semnul egalității între două ingrediente, urda, respectiv brânza telemea, care se obțin prin procese de producție total diferite, dar și din materii prime diferite, lapte, respectiv zer sau zara. Telemeaua este un sortiment de brânză care face parte din categoria brânzeturilor maturate în saramură. Consumul specific pentru obținerea unui kilogram de brânză telemea este 3-4 l lapte/kg brânză, în cazul laptelui de oaie, respectiv 6,2-7,5 l lapte/kg brânză, pentru cel de vacă. Urda este un produs lactat secundar, obținut prin fierberea zerului rămas după prepararea cașului. Pentru prepararea urdei, zara rămasă după pregătirea cașului dulce, se fierbe timp de 1 oră la temperatura de 85-90°C, interval în care are loc precipitarea restului de proteină. Din cca 10-12l de zer, rezultă de regulă 1 kg de urdă. Solicităm pe această cale retragerea de pe piață a loturilor de produse cu astfel de pictograme, respectiv cu denumirea greșită a produsului, în vederea reetichetării acestui tip de produs. De asemenea, sortimentul de plăcintă cu brânză fabricat în Grecia și comercializat sub denumirea comercială „Alfa. Plăcintă cu brânză Feta”, are o denumire care nu corespunde sortimentelor de brânză din compoziția care formează umplutura. Astfel, în compoziția acestui produs s-a folosit brânza Myzitra (Mizithra) în proporție de 27% și brânză Feta în proporție de 6%. Având în vedere proporția celor două tipuri de brânză din compoziția acestui tip de plăcintă, denumirea comercială corectă este Plăcinta cu brânză Myzitra și brânză Feta. Și în acest caz solicităm retragerea de pe piață a loturilor de produse în vederea reetichetării acestora. Conform art. 6 din Legea 363/2007 privind combaterea practicilor comerciale

incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii, cu modificările și completările ulterioare, ”o practică comercială este considerată ca fiind înșelătoare dacă aceasta conține informații false sau, în orice situație, inclusiv prezentarea generală, induce în eroare sau este susceptibilă să inducă în eroare consumatorul mediu, astfel încât, în ambele ipoteze fie îl determină, fie este susceptibilă a-l determina pe consumator să ia o decizie de tranzacționare pe care altfel nu ar fi luat-o, chiar dacă informațiile sunt, în fapt, corecte în raport cu unul sau mai multe dintr-o serie de elemente.”

Pentru a veni în sprijinul consumatorilor interesați de conținutul de brânză, respectiv de încărcătura chimică a acestui tip de produs, s-au realizat următoarele topuri.

Top 10 plăcinte cu brânză după conținutul de brânză dintr-o porție, adică din 100 grame produs

1. Alfa. Plăcintă cu brânză feta, conține 33 grame brânză (27 grame brânză Myzithra și 6 grame brânză Feta);
2. Edenia. Plăcintă cu brânză sărată, conține 32,4 grame brânză (22,4 grame brânză mizithra și 10 grame brânză Feta);
3. Bonito. Plăcintă cu brânză dulce și stafide, cu tradiție dobrogeană, conține 24,75 grame brânză dulce de vaci, 2,5 grame urdă din lapte de vacă și 1,7 grame stafide;
4. Bella. Plăcintă rulată cu brânză, conține 24,7 grame brânză (20,14 grame caș, 3,8 grame brânză de oaie și 0,76 grame brânză de vaci);
5. Linco Patisero. Plăcintă la tavă cu brânză dulce și stafide, conține 24 grame brânză proaspătă de vaci, 6 grame urdă și 2 grame de stafide;
6. Bella. Plăcinta familiei cu brânză dulce și stafide, conține 24 grame brânză (22 grame brânză dulce și 2 grame

brânză) și 2,4 grame stafide;

7. Bonito. Plăcintă cu brânză telemea cu tradiție dobrogeană, conține 23,8 grame brânză telemea de vacă și 4,75 grame urdă sărată din lapte de vacă;

8. Bella. Plăcinta familiei cu brânză, conține 22 grame brânză (18 grame brânză de vaci și 4 grame brânză);

9. Orkla. Plăcintă răsucită cu brânză Mizithra și Feta, conține 21,09 grame brânză (18,62 grame brânză mizithra și 2,47 grame brânză Feta);

10. Bella. Plăcintă clasică din foi cu brânză, conține 19,25 grame brânză (15,75 grame brânză dulce și 3,5 grame brânză)

Top 5 plăcinte cu brânză după numărul de aditivi

1. Bella. Plăcintă de casă cu brânză, conține 18 aditivi;

2. Bella. Plăcintă clasică din foi cu brânză, conține 12 aditivi;

3. Bella. Plăcinta familiei cu brânză, conține 11 aditivi;

4. Bella. Plăcinta familiei cu brânză dulce și stafide, conține 5 aditivi;

5. Bella. Plăcintă rulată cu brânză;

Bonito. Plăcintă rulată cu umplutură de brânză;

Bonito. Plăcintă cu brânză telemea cu tradiție dobrogeană, conțin câte 3 aditivi fiecare.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou

27 decembrie 2016 19:42

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților, că în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către telefoanele dispeceratului 0241/66.44.44 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care-și va modifica programul de lucru pentru perioada sărbătorilor este cel al casierilor RAJA. Astfel, abonaților interesați să-și achite facturile la apă potabilă și canalizare le facem cunoscut faptul că programul casieriilor RAJA va fi următorul:

Sâmbătă – luni, 24 – 26 decembrie 2016: închis;

Marti – vineri, 27 – 30 decembrie: program normal;

Sâmbătă – luni, 31 decembrie – 02 ianuarie: închis;

Singura casierie care va fi deschisă sâmbăta, în datele de 24 și 31 decembrie 2016, va fi casieria de pe strada Răscoalei 1907 din municipiul Constanța, care va avea program normal: 08,00 – 13,00.

Începând de marți, 03 ianuarie 2016, casieriile își vor relua programul normal de lucru.

Avarie RAJA în Zona Mircea cel Bătrân din Constanța

27 decembrie 2016 19:42

Pentru remedierea unei avarii la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 200 mm, de la intersecția străzii Mircea cel Bătrân cu strada Smârdan din municipiul Constanța, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 27 decembrie 2016, în intervalul orar 09,00 – 12,00.

Sunt afectați de lipsa apei potabile consumatorii din perimetrul delimitat de străzile Eroilor – Mihai Eminescu – Alexandru Puskin – Vasile Pârvan – Walter Mărăcineanu – Eroilor, dar și abonații alimentați prin punctele termice din zonă, numerele 17, 18, 40 și 41.

Ne cerem scuze față de constanțenii afectați de lipsa apei potabile și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de reparații și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

„Ediția de Sud” vă ureaza Sărbători Fericeite!

27 decembrie 2016 19:42

*Vă dorim ca
sărbătorile de iarnă
să vă aducă sănătate,
fericire și împlinirea
tuturor aspirațiilor!*

La Multi Ani!

Editia de Sud



Daewoo Mangalia Heavy Industries S.A. vă urează Sărbători Fericite!

27 decembrie 2016 19:42



**Conducerea Companiei
DAEWOO MANGALIA HEAVY
INDUSTRIES S.A.
mulțumește tuturor
angajaților proprii și ai
societăților colaboratoare
pentru efortul susținut și
dedicația de pe parcursul
întregului an 2016!**

**Fie ca Sărbătorile de
Crăciun și Anul Nou să
aducă tuturor sănătate,
putere de muncă și multe
satisfacții alături de cei
dragi!**

DEPUNEREA UNOR COROANE DE FLORI LA MORMINTELE EROILOR

MARTIRI ION ȘERCĂIANU ȘI STAN DUMITRU

27 decembrie 2016 19:42

de Emil-Corneliu Ninu

Joi, 22 decembrie, de „ZIUA REVOLUȚIEI ROMÂNE”, membrii Subfilialei Mangalia a Asociației Naționale CULTUL EROILOR „Regina Maria”, ai Asociației CULTUL EROILOR Mangalia și ai Alianței Demnității Noastre au depus, la mormintele EROILOR MARTIRI CPT. RG. 2 ION ȘERCĂIANU și SLT. (P.M.) STAN DUMITRU, o coroană de flori, în amintirea sacrificiului suprem, făcut de unii militari, locuitori ai municipiului nostru.

Au participat numeroase cadre militare, din garnizoana condusă de comandantul acesteia, cdor Petrică Pîrvu, rude ale eroilor decedați în cumplitele zile ce anunțau un Crăciun sângeros al anului 1989, precum și cadre didactice din Colegiul Economic și Liceul Teoretic CALLATIS Mangalia, pensionari militari și civili.

Astfel, după intonarea Imnului de Stat al României, s-a oficiat slujba de pomenire de către un preot militar constănțean.

A urmat, apoi, ceremonialul depunerii unor coroane de flori, din partea Garnizoanei Militare (comandant cdor Petrică Pîrvu), a rudelor unuia dintre martiri (familia Istrate), a Filialei „Viceamiral ing. Gr. Marteș” a Asociației Cadrelor Militare în Rezervă și în Retrageră (președinte cdor Constantin Jiva), a Asociației „Camarazii” (președinte m.m.p. Nițu), a „Ligii Navale” (vicepreședinte cdor Nicolae Teodorescu), precum și din partea „CULTULUI EROILOR MANGALIA” (președinte E.C. Ninu) și a Filialei Mangalia a Asociației Veteranilor de Război (președinte col. Alecu Crudu).

Activitatea s-a încheiat cu onorul dat de cadrele militare, elevi ai Școlii de Aplicație a Forțelor Navale, care au defilat prin fața celor două morminte.

Pentru biblioteca din incinta Garnizoanei, dl E. C. Ninu, președinte al Subfilialei Mangalia a ANCERM și al ACEM, a lăsat cartea sa, „Mangalia rebusistică (Ghid antologic)” și primul număr al revistei „Mangalianul”, care ar urma să-și aibă locul lângă cealaltă lucrare, mai veche, „Revoluție sau nu, la Mangalia?”, în care sunt inserate materiale despre Evenimentele din Decembrie 1989, marcate, din păcate, și de căderea la datorie a celor doi militari, cpt. rg. 2 ION ȘERCĂIANU și slt. STAN DUMITRU.

În ciuda vremii geroase, despărțirea de locul în care odihnesc cei doi EROI MARTIRI s-a făcut cu greu. (Mormintele se află în imediata vecinătate a picioarelor podului de peste lacul Mangalia, pod ce păstrează, încă, urmele gloanțelor ce i-au ridicat viața fostului maestru principal de marină, avansat post-mortem, la gradul de sublocotenent, Stan Dumitru).

Jertfa lor îndeamnă la reflecție și prețuire pentru cei care au realizat, cu prețul vieții, ROMÂNIA ZILELOR NOASTRE, liberă și democratică. (Nu este lipsit de interes faptul că, în semn de recunoștință pentru Eroi neamului, o stradă din Constanța poartă numele „Cpt. rg. 2 Ion Șercăianu”!)

DUMNEZEU SĂ-I ODIHNEASCĂ ÎN PACE!

Aproximativ 5.000 parfumuri susceptibile a fi contrafăcute, confiscate în P.T.F. Vama Veche

27 decembrie 2016 19:42

Polițiștii de frontieră din cadrul P.T.F. Vama Veche au descoperit în interiorul a două microbuze, ascunse în spatele unor pereți falși, peste 4.900 flacoane parfumuri, în valoare de aproximativ 225.000 lei, pe care doi cetățeni ucraineni au încercat să le introducă ilegal în țară.

În data de 23.12.2016, în jurul orei 08.30, în P.T.F. Vama Veche s-au prezentat pe sensul de intrare în țară, doi cetățeni ucraineni, D.Y. și H.S. în vârstă de 25, respectiv 29 de ani, la volanul a două microbuze înmatriculate în Bulgaria.

Acționând în baza unei informații, polițiști de frontieră au procedat la verificarea microbuzelor, ocazie cu care au descoperit că mijloacele de transport erau prevăzute, în compartimentele de marfă, cu pereți falși. După înlăturarea pereților falși, au fost descoperite 30 geți de voiaj, care conțineau 4.952 flacoane parfumuri de diferite gramaje și mărci, susceptibile a fi contrafăcute.

Conducătorii auto, care nu dețineau documente de proveniență pentru bunurile transportate, au declarat că au preluat gețile cu parfumuri dintr-o stație peco din Bulgaria, de la un cetățean ucrainean a cărei identitate nu o cunosc, și urmau să le transporte în Ucraina.

Parfumurile, în valoare totală de 225.000 lei, au fost ridicate în vederea continuării cercetărilor de către polițiștii de frontieră urmând a se efectua cercetări sub aspectul săvârșirii infracțiunii de „punere în circulație,

fără drept, a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată pentru produse identice sau similare și care prejudiciază pe titularul mărcii înregistrate”, faptă prevăzută și sancționată de art. 90, alin. 1, lit. b din Legea 84/1998 privind Codul Vamal al României.

25 de saltele anti-escară, în valoare de 30.000 de lei, donate de Lucia Benovici Portmann Spitalului Mangalia

27 decembrie 2016 19:42



Astăzi, 23 decembrie 2016, a avut loc festivitatea prilejuită de donatia pe care Spitalul Municipal din Mangalia a primit-o din partea asociației “Verein Medikamenten-, Medizinal- und

Spitalgeräte-Hilfe für Rumänien, Lucia Benovici Portmann”, prin Daniela Scarlat, reprezentantul în România al acestei asociații. Doamna Lucia Benovici Portmann, cetățean elvețian și președinta acestei asociații este membru de onoare al Rotary Club Mangalia și partener cu acesta în acțiunile pe care le desfășoară în domeniul medical. Donația făcută constă

în 25 saltele anti-escară, de calitate superioară, în valoare de 30.000 de lei, sosite la Spitalul Municipal Mangalia cu doar cateva zile înaintea Crăciunului.

La eveniment au participat membrii Clubului Rotary Mangalia, președintele Rotary Nancy Podgoreanu, managerul spitalului, doctor Dan Lefter, cadre medicale și reprezentanți ai presei locale.

Lucia Benovici Portmann are o activitate umanitară în România de peste 25 ani. A creat în Elveția Asociația de Ajutor pentru România cu Medicamente, Aparatura Medicală și de Spital, inițial cu participarea membrilor familiei sale, ulterior alăturându-se cauzei sale prieteni, vecini și cunoscuți. Printre aceștia s-a numărat și Michael Jaeger, vicepreședintele asociației. Astăzi îi sunt aproape, în demersul său, aproximativ 80 de elvețieni, oameni care își folosesc influența pentru a convinge și pe alții să doneze pentru România.



Doamna Benovici este legată de România prin originile sale. Bunicul ei, român, a ajuns în Elveția în 1900 în locul unde Lucia Benovici Portmann locuiește în prezent, orașul Chur, oraș al romanșilor de sub Alpi, elvețieni care au aceleași rădăcini ca și noi, românii, vorbesc și se comportă la fel. Această doamna și asociația pe care a creat-o au făcut și fac numeroase donații pentru spitalele din România. Printre locațiile pe care le-a ajutat de-a lungul anilor se regăsesc instituții medicale din Iași, aproape toate spitalele din Brașov, Săcele, Sinaia, Sâmbata de Sus, București

(Cantacuzino, Titan, Colentina, Spitalul de Urgență, clinici psihiatrice si ginecologice, camine de batrani si copii ai strazii si nenumarate cabinete particulare). O altă inițiativă a doamnei Benovici, pe care dorim să o menționam este atelierul "Sub Stele". "Sub Stele" este locul unde copiii orfani și cu probleme de viață învață o meserie, lucrează și își câștiga existența.

„Generozitatea doamnei Lucia Benovici Portmann, prin toate acțiunile sale ne-a inspirat pe noi, cei prezenți la eveniment, să acordăm mai multă atenție și preocupare pentru a promova România și proiectele de aici către potențiali parteneri care prețuiesc seriozitatea, corectitudinea și implicarea”, ne-a declarat Daniela Scarlat, membru Rotary Club Mangalia, past-president 2006-2007.

Asociația Litoral – Delta Dunării și-a prezentat bilanțul

27 decembrie 2016 19:42

Asociația Litoral – Delta Dunării a prezentat într-o conferință de presă bilanțul și bugetul activităților de promovare derulate în acest an.

„2016 este anul în care am înregistrat mai multe premiere: cel mai bun sezon din ultimii 10 ani, cel mai lung sezon ca durata de operare, cele mai multe evenimente, cele mai multe zboruri atrase către destinație, cei mai mulți turiști straini pe Litoral.

Aceste premiere sunt rezultatul Strategiei noastre de

Management de destinație și în mod special a Campaniei de promovare „Mamaia Style” demarate de noi încă din 2013, când am reușit să introducem Taxa de Promovare Mamaia – Sat Vacanță, proiect pentru care am luptat personal încă din 2010, model preluat deja și implementat de Primăriile Oradea și București, și aflat în implementare acum și la Vama Veche.

Unul dintre marile proiecte ale anului este atragerea brandului Vama Veche în Strategia noastră de management de destinație.

Totuși, cel mai mare succes al anului este reconectarea Litoralului și Deltei Dunării cu mari orașe din România și cu orașe și capitale europene. O veste cât 20 de ani!”, a declarat Corina Martin, președintele Asociației Litoral – Delta Dunării.

ALDE Mangalia: „Taxele uriașe aprobate în ședința de ieri au fost stabilite cu încălcarea Codului Fiscal”

27 decembrie 2016 19:42

Scrisoare deschisă ALDE Mangalia

„Stimați cetățeni,

În calitate de consilieri locali al Mun. Mangalia, aleși prin votul dumneavoastră pe listele ALDE, ne declarăm profund dezamăgiți de atitudinea Primarului, a consilierilor PNL (Sorin Andrei, Ghiulserin Săli, Nicoleta Griguță, Dumitru

Filip, Dragoș Angelescu, Lucian Nichita, Valentin Ciuraru, Ali Leila și Stan Linică) și UNPR (Mihai Sorin și Oprea Dop), care în ședința de ieri au votat taxe uriașe (majorări între 50% și 250%), ilegale și aberante pentru cetățenii și pentru societățile comerciale ce își desfășoară activitatea în Mangalia.

Deși le-am pus în vedere faptul că taxele propuse sunt aberante, că unele încalcă prevederile Codului Fiscal al României și nu există justificare de ordin economic care să susțină mărirea exagerată a taxelor pentru 2017, chiar și în lipsa unei dezbateri publice pe acest proiect de taxe și impozite, în cunoștință de cauza, aceștia au votat în detrimentul tuturor cetățenilor orașului, uitând că ei sunt trimiși în Consiliul Local pentru a reprezenta interesele cetățenilor, nu interesele personale sau politice!

Va prezentăm câteva din modificările ce au fost aprobate ieri cu votul consilierilor PNL și UNPR:

1. CREȘTEREA CU 50% A IMPOZITULUI PE CLĂDIRILE NEREZIDENȚIALE DEȚINUTE DE PERSOANELE JURIDICE.

Toate firmele din oraș vor plăti impozit cu 50% mai mare pentru clădiri! Hotelurile, restaurantele, DMHI – aflat într-o situație financiară delicată etc.

Asta înseamnă că unele firme se vor închide, altele pentru reducerea costurilor vor tăia salarii sau vor concedia o parte din angajați!

2. MĂRIRI EXAGERATE ȘI ILEGALE LA IMPOZITUL PE TERENURI

Zona	Prevedere COD FISCAL	Impozit TEREN 2016 Persoane fizice si juridice	Impozit TEREN 2017			
			Persoane Fizice	Majorare fata de 2016	Persoane Juridice	Majorare fata de 2016
A	intre (6042 - 15106)	7553	8500	12%	12000	59%
B	intre (4215 - 10538)	5269	6500	23%	9500	80%
C	intre (2668 - 6670)	3335	4500	34%	7500	124%
D	intre (1410 - 3526)	1763	2500	41%	5500	211%

***ATENȚIE! CODUL FISCAL NU PERMITE STABILIREA IMPOZITULUI SEPARAT PENTRU PERSOANE JURIDICE SI FIZICE! ART. 465, ALIN. (1), STABILESTE ACEEASI MODALITATE DE CALCUL SI ACELEASI COTE DE IMPOZIT, ATAT PENTRU PERSOANE FIZICE CAT SI PENTRU PERSOANE JURIDICE!**

3. **MĂRIREA NEJUSTIFICATĂ CU 250% A IMPOZITULUI PE CLĂDIRILE NEREZIDENTIALE DEȚINUTE DE PERSOANELE FIZICE.**
4. **S-A INSTITUIT TAXA DE PROMOVARE TURISTICĂ** – taxă ilegal instituită pentru TOȚI AGENȚII ECONOMICI, deși Codul Fiscal prevede clar obligativitatea existenței acordului agenților economici pentru o asemenea taxă și instituirea ei doar pentru beneficiarii serviciului care va fi instituit cu banii colectați. Cum beneficiază DMHI de pe urma promovării turistice? Cum beneficiază agricultorii?
3. **S-A INSTITUIT O NOUA TAXĂ DE SALUBRITATE** – dublă față de valoarea contractelor încheiate cu POLARIS!

Din păcate, Primarul Radu Cristian, echipa de consilieri PNL și UNPR, cei care în campanie acuzau astfel de practici ucigăse pentru mediul economic local, astăzi au votat împotriva dumneavoastră! Dacă așa se pun bazele unei dezvoltări economice sănătoase, dacă așa consideră ei că vin în sprijinul creării de locuri de muncă și a creșterii nivelului de trai în orașul nostru, permiteți-ne să ne declarăm revoltați, nemulțumiți și consternați!

Datorită obligației morale pe care o avem pentru cetățenii orașului Mangalia și pentru a evita falimentul multor agenți economici din orașul nostru, ne vedem nevoiți să apelăm la toate pârghiile legale pentru a ataca și anula acest proiect de hotărâre.

Cu stimă,

Consilierii locali ALDE

Dragoș Bociog

Leonard Tănase

Nicolae Moroianu“

Campionii lui 2016, la C.S. „Marea Neagră“. Tudor Bocai, sportivul anului!

27 decembrie 2016 19:42

În urma analizei rezultatelor a 35 de sportivi ai clubului, din secțiile Constanța și Mangalia, pentru anul 2016, a fost stabilit următorul clasament:

MASCULIN

1. BOCAI TUDOR

- 2 locuri I la Campionatul European de Kung-Fu, la juniori.
- 3 locuri I la Campionatele Naționale de Kung-Fu.
- 8 locuri I la Cupa României și la alte concursuri.

2. SANDU ROBERT GABRIEL

- 1 loc I la Campionatul European de Kung-Fu, la cadeți.
- 1 loc 3 la Campionatul European de Kung-Fu, la cadeți.
- 4 locuri I, 7 locuri II și 4 locuri III la campionatele naționale și la cupe.

3. BOCAI VLAD

- 12 locuri I, 2 locuri II și 1 loc III la campionatele

naționale și la cupe, la minicadeți.

4. FECHET RADU

-12 locuri I, 4 locuri II și 2 locuri III la campionatele naționale și la cupe, la copii 4.

5. APETRE MARCO GABRIEL

-6 locuri I, 4 locuri II și 2 locuri III la campionatele naționale și la cupe, la copii 2.

FEMININ

1. OCOLIȘAN MIHAELA LAURA

-3 locuri I, 2 locuri II la campionatele naționale și la cupe, la senioare.

2. DUBEI-MARIN CLAUDIA-MIHAELA

-3 locuri I, 3 locuri II și 2 locuri III la campionatele naționale și la cupe, la minicadeți.

3. NEICA DARIA

-2 locuri I, 5 locuri II și 2 locuri III la campionatele naționale și la cupe, la copii 4.

TUDOR BOCAI, CEL MAI BUN SPORTIV AL CLUBULUI ÎN ANUL 2016!

<Aceste rezultate au fost obținute la un campionat european, două campionate naționale, o cupă a României și 7 alte cupe, la mai multe probe de concurs. Sportivii au participat la multe ore de pregătire, au muncit foarte mult, au făcut eforturi mari și în total în club au fost obținute 255 de medalii, din care 111 medalii de aur, 75 de argint și 69 de bronz. O contribuție importantă în obținerea acestor rezultate a avut-o echipa care m-a ajutat permanent, astfel am avut sprijinul instructorilor Laurențiu Radu-Ioșuș, Mihaela-Laura Ocolișan și Gheorghe Istrate.

Aducem mulțumiri părinților, care i-au sprijinit permanent pe sportivi.

Felicitări tuturor și mult succes anul viitor!

Președinte, Florin Iordănoaia

Hoți prinși de polițiștii din Mangalia

27 decembrie 2016 19:42

Urmare a cercetărilor efectuate în cazul unei infracțiuni de furt, polițiștii din cadrul Poliției municipiului Mangalia – Biroul Investigații Criminale i-au identificat pe B.I., în vârstă de 27 de ani, din Mangalia, V.D., în vârstă de 26 de ani, din Mangalia și N.E., în vârstă de 17 ani, din Mangalia, bănuți de comiterea faptei.

Astfel, în noaptea de 21/22.12.2016, bărbații în cauză ar fi pătruns în locuința unei femei din Mangalia, de unde au sustras mai multe bunuri și o sumă de bani.

Cele trei persoane au fost reținute, urmând ca la data de 22.12.2016 să fie prezentate instanței de judecată cu propunere de arestare preventivă.

Magia Sărbătorilor de Iarnă la Liceul Teoretic „Callatis” Mangalia

27 decembrie 2016 19:42



Timp de două zile, 19-20 Decembrie 2016, Liceul Teoretic „Callatis” a îmbrăcat haine de sărbătoare și a dat startul Sărbătorilor de iarnă, prin trei evenimente de excepție.

Luni, 19 decembrie 2016, elevii talentați au pus în scenă spectacolul Poveste de Crăciun. Colindele tradiționale și internaționale, momentele artistice prezentate au insuflat spectatorilor Spiritul Crăciunului. Prezent la eveniment, Moș Crăciun a oferit artiștilor daruri.

În spiritul Crăciunului, elevii și părinții au participat la Campania umanitară Dăruiește zâmbete! Cu multă generozitate, spiridușii Moșului au donat o cantitate impresionantă de jucării, jocuri, rechizite, cărți, dulciuri și fructe. Prezenți la serbare, 29 de copii din comunitate, cazuri speciale și sociale, au primit de la Moș Crăciun pachetele cu daruri. Totodată, 20 de preșcolari de la grădinița din satul Scărișoreanu au fost beneficiarii acestei campanii.

Marti, 20 decembrie 2016, cu sprijinul părinților care au preparat prăjituri delicioase, s-a organizat Târgul de Crăciun. Fondurile obținute din vânzarea dulciurilor vor susține financiar viitoarele proiecte ale școlii.

Evenimentele au fost coordonate de prof. Corina Mihalache –director, prof. Ghiulnar Bechir – director adjunct, prof. Valentina Tudor, prof. psiholog Carmen Faliboga, prof. Melania Chelaru, prof. Geta Han, prof. Cristian Hariton, prof. înv. primar Ana Ivan, prof. înv primar Minodora Ungureanu, prof. înv. primar Slagiana Praisu, în echipă cu colectivul de cadre didactice din Liceul Teoretic Callatis și Grădinița nr.2.

Toate cele trei evenimente au fost inițiate și organizate cu

implicarea directă și activă a Consiliului Școlar al Elevilor și a Asociației Parinților Elevilor din Liceul Teoretic „Callatis”.

Revoluție sau nu, la Mangalia?

27 decembrie 2016 19:42

DECEMBRIE 1989, DUPĂ 27 DE ANI !

N.B.: Din acest articol,

se poate afla numele celor 76 de mangalieni,

„revoluționari remarcați în timpul evenimentelor din Decembrie 1989” !

Ferindu-ne de a face vreo apreciere negativă, în legătură cu acest aspect,

ținem să precizăm că, dacă cineva ar încerca să găsească neapărat cuiva vreo vină,

aceasta ar trebui găsită în complexul de împrejurări, creat cu bună știință de către forțe „oculte”, căci, așa cum spunea cronicarul Miron Costin, în al său „Letopiseț”:

„Nu sunt vremurile sub om, ci bietul om sub vremuri.”

Reluăm convingerea că, acolo unde au existat revoluționari,

indiferent de statutul lor,

comunicarea identității acestora este o obligație a

autorităților locale,

cu atât mai mult, cu cât punctul de plecare poate fi „Monitorul Oficial”.

Pe un fond de pauperizare forțată a populației, a susține cheltuielile aferente

CATORVA dintre (pseudo-)revoluționarii cu un astfel de statut, „remarcați în timpul evenimentelor din Decembrie 1989”,

NUMAI PE BAZA DECLARAȚIILOR A DOI MARTORI,

este un lux pe care nu ni-l mai putem permite!

Suntem curioși dacă ecoul acestui demers al nostru s-ar concretiza și în

RENUNȚAREA CÂT MAI MULTORA DINTRE ACEȘTIA,

„DE BUNĂ-VOIE ȘI NESILIȚI DE NIMENI”,

LA NIȘTE PRIVILEGII ÎMPOVĂRĂTOARE PENTRU UN POPOR VLĂGUIT

ȘI SPETIT ÎN CÂȘTIGAREA EXISTENȚEI SALE DE ZI CU ZI.

* * *

Pe fundalul unui haos, creat cu bună știință de adepții principiului „la vremuri noi, tot noi !”, în acest nerușinat transfer de putere, în care vechii nomenclaturiști au obținut privilegiile de bază, CELE ECONOMICE, firimiturile de la marele festin național au putut fi aruncate și celor care, într-adevăr, s-au jertfit pe baricadele din Decembrie 1989.

Cum „Proclamația de la Timișoara” fusese marginalizată, cu acel nevralgic punct referitor la îndepărtarea, pe o perioadă determinată, din funcțiile de stat și politice, ale privilegiaților aflați pe listele de plată ale conducătorilor

de partid, iată că se deschideau larg băierile „cornului abundenței”, din care se înfruptaseră cei din aparatul de stat și politic al P.C.R.

Așa se face că ruleta carnetelor de revoluționar a pornit să se învârtă buimacă, beneficiind de ele și o mulțime de oportuniști.



În Mangalia, prima organizație revoluționară a avut ca președinte pe răposatul dl Ilfan Molaomer. În ciuda faptului că asociația număra un nr. respectabil de membri și avea sediu propriu, din păcate, demersurile privind oficializarea ei au tot fost întârziate și, ulterior, neglijate total, astfel că, în „Monitorul Oficial”, nu au fost menționate, nici ea, nici numele fondatorului.

Abia în 08 ianuarie 2009, Judecătoria Mangalia se pronunță favorabil, în „Dosarul nr. 9/254/2009”, în ceea ce privește solicitarea înființării ASOCIAȚIEI „VICTORIA REVOLUȚIEI DIN DECEMBRIE 1989”-MANGALIA, cu sediul inițial în apartamentul unuia dintre membrii săi, astăzi funcționând, însă, într-un spațiu oferit de către Primărie, în Bdul 1 Decembrie 1918, alături de sediul pensionarilor și al PNȚCD Mangalia.

Membrii fondatori, primii trei descinzând din organizația dlui Molaomer, au fost: LEUCE FLORIAN (președinte), LEUCE FLORIAN-SANDU (prim-vicepreședinte), ȘTIUCĂ CORNEL (vicepreședinte), NINU GEORGE (vicepreședinte), NINU EMIL-CORNELIU (secretar general). Obiectivele principale ale Asociației au fost legate de asocierea cu alte ONG-uri similare, în scopul „-cinstirii eroilor martiri căzuți în timpul evenimentelor Revoluției din Decembrie 1989; -apărarea și promovarea drepturilor luptătorilor Revoluției, remarcați prin fapte deosebite, a

participanților și simpatizanților care au achiesat la ideile de libertate din Decembrie 1989”.

Actualmente, după mărturisirea președintelui Florian Leuce, Asociația ar număra peste 100 de membri.

Subliniem, pentru a nu se da naștere la confuzii, CĂ NICIODATĂ VREUN MEMBRU AL ACESTEI NOI FORMAȚIUNI NU A URMĂRIT, LA ÎNFIINȚAREA EI, OBȚINEREA VREUNUI PRIVILEGIU (TEREN, SCUTIRE DE IMPOZITE, FACILITĂȚI LA DESCHIDEREA UNEI AFACERI, SUME LUNARE ETC., ETC.), CEI 3 DEȚINĂTORI AI UNOR ASEMENEA PREVEDERI LEGALE, MENȚIONAȚI MAI SUS, AVÂNDU-LE DEJA DINAINTE, CA FOȘTI MEMBRI AI ORGANIZAȚIEI CONDUSE DE CĂTRE DL MOLAOMER, ÎNSĂ FĂRĂ CA NUMELE LOR SĂ FI FOST PUBLICATE ÎN „MONITORUL OFICIAL” , respectiv nr. 467 bis / 7 iulie 2010, cu posibilitatea preschimbării carnetelor, conform Legii nr. 341 / 2004!

(N.B.: Credem, și acum, că o astfel de asociație apolitică, în Mangalia, cu membri dezinteresați de oportunitățile materiale, pe drept oferite urmașilor celor decedați sau răniților în Revoluție, este, în continuare, necesară, componenții ei, așadar, urmând a fi călăuziți doar de SIMPATIA ȘI RECUNOȘȚINȚA PENTRU CEI CARE ȘI-AU RISCAT, ÎNTR-ADEVĂR, VIAȚA ÎN SÂNGEROASELE EVENIMENTE ALE IERNII LUI DECEMBRIE 1989 !)

Prin adresele din 27.02.2001 și 04.04.2012 ale Subfilialei Mangalia a Asociației Naționale „Cultul Eroilor” Mangalia, au fost solicitate mai multe date referitoare la „lunga iarnă fierbinte”.

Inițial, s-a întâmpinat un refuz inexplicabil (nr. 2585 / 26.03.2012), cu trimitere la art. 20 din Legea Arhivelor Naționale: „documentele care fac parte din fondul arhivistic al României pot fi consultate, la cerere, de către cetățenii români și străini, la 30 de ani de la crearea lor. Vă înaintăm în copie xerox filele extrase din dosarul nr. 4/1990

„constituire-adeziune (indicații, instrucțiuni). Totodată, precizăm că nu deținem în Arhiva Primăriei tabele cu beneficiari ai subvențiilor acordate lunar de către stat” și nici presa referitoare la evenimentele din acea perioadă.”

Ulterior, în urma unor numeroase audiențe, cu insistență pe tema accesului la procesele-verbale ale ședințelor ordinare ale consiliului local, am primit, în sfârșit, o dată cu instaurarea noului primar, Radu Cristian (căruia îi mulțumim, pe această cale), copii de pe aceste acte, în lunile octombrie și noiembrie 2012.

Astfel, în hotărârile Consiliului Local, cu nr. 72 din 24.05.2002, nr. 122/23.08.2002, nr. 35 din 27.02.2004 și nr. 299 din 29.12.2007, a fost decisă atribuirea „în proprietate, urmașilor eroilor-martiri, răniților, precum și luptătorilor pentru victoria revoluției din Decembrie 1989 a unei suprafețe de 500 mp teren agricol în intravilan” unui număr de 76 de revoluționari (!), din care 51 în ședința din 24.05.2002, 14 în cea din 23.08.2002, 10 în cea din 27.02.2004, 1 în cea din 29.12.2007.

Prin adresa 42.762 / 25.10.2012, ni s-a mai făcut, totodată, și o altă precizare utilă: „... nu s-au depus la arhiva instituției noastre acte care să dovedească dacă s-a acordat vreun drept celor trei martiri nominalizați în cererea dv.” (N.N.: m.m. Dumitru Stan, cpt. rg. III Ion Șercăianu și plt. major Vasile Prisecariu.)

Apreciem că, la nivel național, pornind de la astfel de cazuri, care nu sunt deloc singulare, transparența are de suferit. Desigur că “Legea arhivelor” nu este de competența noastră să poată fi judecată în aspectele ei, legiuitorul având motivația și modelele ad-hoc, la nivel internațional. Dar să fie tras vâlul uitării și al marginalizării pe aspecte ținând de adevărul istoric, după bunul plac al unor funcționari din primărie, este un act de fraudare a dreptului cetățenesc la o justă și promptă informație !

NU AR FI LIPSIT DE INTERES DACĂ FIECARE LOCALITATE ÎN CARE AU EXISTAT REVOLUȚIONARI SĂ FACĂ MAI MULT ÎN SENSUL MEDIATIZĂRII ACESTORA !

Iată că, deținând numele revoluționarilor răsplătiți cu cele 76 de loturi (!), le facem noi cunoscute cititorilor dornici de această informație, pe această cale.

Ei sunt, în ordinea hotărârilor Consiliului Local, următorii:

I.HOTĂRÂREA NR. 72 DIN 24.05.2002: 1.Petrachi Culai, 2.Sprînceană Romeo, 3.Bulanga Ovidiu, 4.Rizea Mitică, 5.Petrișor Adrian, 6.Badea Aurel, 7.Caminschi Ichim, 8.Leuce Florian-Sandu, 9.Negrea Ioan, 10.Drăgan Vasile, 11.Danțuș Veronel, 12.Curt Marius, 13.Săvescu Nicu, 14.Dobre Aurel, 15.Turtoi Mandache, 16.Blaj Dorel, 17.Muslin Sinan, 18.Taraș Zina, 19.Țurcanu Ion, 20.Călărașu Ion, 21.Ciupercă Gabriel-Savin, 22.Focșa Teodor, 23. Molaomer K. Daniel, 24.Pascale Victor, 25.Molaomer R. Adrian, 26.Alexandru Ilie, 27.Dop Oprea, 28.Omer Aidân, 29.Agi Emin-Einuz, 30.Boancă Ioan, 31.Constantin Adam, 32.Neagu Dan, 33.Galeri Serafim, 34.Ciolacu Mircea, 35.Dobre Ionuț-Bogdan, 36.Popescu Viorica, 37.Ioviță Nelu-Iulian, 38.Osman Ficret, 39.Cioată Nicolae, 40.Păduraru Petru, 41.Chiper Voicu, 42.Onofrei Ramona-Daniella, 43.Pândiche Vanghelie, 44.Curt Maria, 45.Molaomer Irfan, 46.Ivănel Mircea, 47.Borbel Marian, 48.Leuce Florian, 49.Luca Gelu, 50.Membulat Rișat, 51.Luca Lucian.

II.HOTĂRÂREA NR. 122 DIN 23.08.2002: 52.Olteanu Nicu, 53.Hîncu Marian, 54.Olteanu Constantin, 55.Iaia Ferodin, 56.Secrieru Mihai, 57.Moise Ștefan, 58.Cîrciumaru Marin, 59.Cristea Marius, 60.Băzăvan Nicolae, 61.Țiripan Nicu, 62.Manea Constantin, 63.Șerbănescu Gheorghe, 64.Anton Marcel, 65.Tănase Leonard-Florin.

III.HOTĂRÂREA NR. 35 DIN 27.02.2004: 66.Pușcașu Veronica, 67.Alniței Nicolae, 68.Munteanu Niculai, 69.Teslariu Constantin, 70.Vasilca Nicu-Marius, 71.Controloru Neculai,

72.Scarlat Liviu, 73.Miu Iulian, 74.Goleanu Maria, 75.Vasile Viorel.

IV.HOTĂRÂREA NR. 299 DIN 29.12.2007: 76.Iliev Petre.

Δ Δ Δ

Încheiem, aici, periplul nostru prin hățișurile de nelimpezit ale Evenimentelor din Decembrie 1989, cu gustul amar al constatării că imaginea Revoluției a avut de suferit, cu sau fără voia celor care au participat la un mare act istoric.

Fără evenimente care să necesite lupte de stradă, ci doar un transfer pașnic de putere (a se revedea, în acest sens, declarațiile funcționarilor din fostul Consiliu Popular, existente în finalul cărții „Mangalia în paginile vremii” de Aurelia și Ștefan Lăpușan, ed. „Dobrogea”, Constanța, 2007, cap. XII, pag. 175 și 178), orașul Mangalia a cunoscut efectul unor manipulări profesionale din partea unui segment substanțial al vechilor structuri de putere, în care, din păcate, armata a căzut. Era, de altfel, singura care se putea opune, pe fundalul unor „ore astrale” ale Timișoarei și ale baricadei din Bucureștiul nopții de 21 spre 22 decembrie, în care mulți dintre conducătorii ei ajunseseră să o compromită suficient de mult, dar nu definitiv, pentru a-și apăra privilegiile funcțiilor deținute.

Să nu uităm că tentația unor privilegii postrevoluționare ale unor pseudorevoluționari a fost și ea destul de mare, lucru reflectat de mass-media, în cărți, articole și emisiuni cu titluri semnificative, pe bloguri personale sau, într-un număr ce pare infinit, al opiniilor celor care își descarcă deziluziile despre ce a fost și ce trebuia să fie REVOLUȚIA ROMÂNĂ !

Toată stima, prețuirea și recunoștința noastră, însă, pentru cei care au pierit, nevinovați, într-o baie de sânge (provocată, mai mult sau mai puțin voluntar), ca și pentru urmașii acestor martiri sau pentru răniții din Revoluție !

Se cuvine, totodată, a fi apreciați și cei care au refuzat tentația obținerii carnetului de revoluționar, detașându-se, net, de cei care au făcut-o, mulți, numai și numai pentru a profita, în vreun fel, de trocul unor politicieni și guvernanți, ce s-au înfruptat masiv din ospățul gratuit, oferit, într-un mod jenant, categoriei de așa-ziși „remarcați în timpul evenimentelor”!

Pe principiul, cetățeanul nostru, supusul nostru, unii consilieri au votat taxe astronomice pentru 2017!

27 decembrie 2016 19:42

Ședință de Consiliu Local destul de tensionată, astăzi, începând cu ora 10.00. Ordinea de zi a cuprins proiecte de hotărâre importante atât pentru persoanele fizice, cât și pentru agenții economici pe care îi așteaptă câteva surprize neplăcute în 2017!

Două ore: de atât au avut nevoie consilierii locali din Mangalia pentru a aproba proiectul de hotărâre privind

valoarea taxelor și impozitelor pe anul viitor. Impozite care, potrivit consilierilor ALDE, sunt și de 200% mai mari în unele cazuri. Proiectul, tot potrivit aleșilor din echipa ALDE, este unul supus eșecului, întrucât, în cadrul ședinței, au fost semnalate de către aceștia, numai puțin de 12 erori în redactarea valorilor taxelor și impozitelor, care încalcă flagrant Codul Fiscal în vigoare, fapt care ar urma să îi aducă anularea de către Prefectură și de către instanțele de judecată.

Prima nemulțumire a unei părți a aleșilor locali a vizat faptul că proiectul, deși unul ce trebuia supus opiniei publice și dezbătut cu cel puțin o lună înainte de trecerea prin Consiliu, a fost ținut "la secret". Pe site-ul primăriei acesta a fost postat în urmă cu câteva zile, nefiind comunicat nici consilierilor locali și nici presei locale. În ceea ce privește conținutul său, în cadrul întâlnirii de astăzi consilierul local Dragoș Bociog a semnalat circa 12 erori care "încarcă" taxele și impozitele către populație și agenții economici, depășind cotele maxime admise de Codul Fiscal. Acesta a și dat mai multe exemple, printre care impozitarea cu de 210% mai mult decât anul acesta, a unor terenuri aflate la periferia orașului!

Reamintirea, de către Dragoș Bociog, deși este vizibilă pentru toată lumea, a faptului că Mangalia nu se află în plin avânt economic, ci, dimpotrivă, pierde anual tot mai mulți întreprinzători, care se văd nevoiți să-și închidă afacerile, din cauza taxelor mari, nu a impresionat aleșii locali care au votat așa cum își fixaseră în plan de la bun început. Astfel, proiectul a trecut fără votul ALDE, dar și fără cel al PSD, grupul social democrat având câteva amendamente, care nu au primit însă girul PNL-UNPR.

Consilierii au mai aprobat, la foc continuu, o serie de concesiuni de terenuri, organigrama și statul de funcții al Complexului Cultural Callatis și Spitalului Municipal, dar și modificarea cuantumului chiriei titularilor de contracte de la

blocurile ANL pentru prima jumătate a anului 2017.

În privința Complexului Cultural, s-a decis vacantarea postului de șef al Muzeului, întrucât persoana care îl ocupa nu dăduse concurs, ci primise atribuțiile de conducere prin delegare. Alte modificări vizează apariția a numeroase posturi noi pentru diverse activități, cum ar fi evenimente, care nu vor presupune decât cheltuieli mai mari cu salariile, în condițiile în care Mangalia nu beneficiază de nicio manifestare cultural-artistică! Nici în timpul verii și nici acum, în pragul Sfințelor Sărbători de Crăciun și Anul Nou... Dar când ai majoritatea în Consiliu, nimic nu mai contează. Nici măcar cei care i-au trimis pe aleșii locali pe scaunele lor călduțe și avantajoase.

Avarie RAJA pe bulevardul Mamaia, strada Unirii și strada Pescarilor din Constanța

27 decembrie 2016 19:42

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de alimentare cu apă, din municipiul Constanta, cu diametrul de 200 mm, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 21 decembrie 2016, in intervalul 10,00 – 17,30. Sun afectati consumatorii din zona delimitata de b-dul Mamaia – str. Unirii – str. Pescarilor – str. Ciprian Porumbescu – b-dul Mamaia. Initial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in

vedere temperaturile scazute si debitul mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

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

Avarie RAJA în localitatea Ovidiu

27 decembrie 2016 19:42

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele principale de alimentare cu apă, cu diametrul de 500 mm, din localitatea Ovidiu, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi – 21 decembrie 2016, în intervalul 09,00 – 12,00. Sunt afectați consumatorii din Ovidiu, de pe partea dreapta a localității, pe sensul de mers către Mihail Kogălniceanu.

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

Atenție la ce cumpărați! Crăciun cu preparate din carne realizate tradițional sau Crăciun cu preparate din carne fabricate în sistem industrial?

27 decembrie 2016 19:42

Apropierea sărbătorii Crăciunului presupune parcurgerea unor ritualuri menite să asigure deplina plăcere a sărbătorii, între care procurarea cărnii necesare pentru bucatele de pe masa de Crăciun. Lumea orașului a redus acest ritual la căutarea celor mai bune magazine și oferte de preparate din carne, încărcarea frigiderului cu cantitățile de la ofertă, aproape în toate cazurile mult mai mari decât cele potrivite pentru un meniu îndestulat din zilele Crăciunului.

Preparatele tradiționale de Crăciun

Bucatele tradiționale de pe masa de Crăciun se prepară din carne de porc proaspătă, carne afumată și carne în untură. O primă etapă în prepararea bucatelor de Crăciun este legată de prepararea cârnaților, care se fac chiar a doua zi, după ce intestinele și membranele necesare au stat cu sare și alte amestecuri măcar 24 de ore pentru pierderea mirosului specific. La tranșarea / împărțirea porcului se separă carnea pentru afumat (spinarea, costițele, slănina, mușchiuleții, jambonul, spata (umărul) de părțile din care se face piftia (picioarele și capul) și carnea de tocat.

Carnea de tocat se scoate din părțile moi de la piept și de la spate, de la capetele mușchiului, de la ceafă și de la pulpă.

Sarmalele în foi de varză sunt nelipsite de la masa de Crăciun, dar și de la oricare altă sărbătoare tradițională. Se prepară din carne tocată (tradițional – porc, mai recent –

amestec vită și porc), orez, ceapă călită, varză murată, grăsime, suc de roșii (în unele zone nu este specific), condimente (piper, foi de dafin, cimbru, mărar), sare. Umplutura (carnea tocată, orezul spălat, ceapa călită, sucul de roșii etc.), puțin călită, se pune în foi de varză acră, desărate anterior circa o oră, se învelesc, se pun în vasul de fiert pe strat subțire de varză acră tocată, se zidesc compact și se pun la fiert domol până se înmoaie foaia de varză. Cele mai gustoase sarmale se fierb în vase ceramice, la cuptor, iar cunoscătorii știu că sarmalele de neuitat sunt acelea care au fost fierte scurt măcar o dată în plus în ziua punerii la masă și dacă printre sarmale au fost bine așezate și felii de afumătură (slăninuță, costiță). Consumatorii contemporani servesc sarmalele cu smântână și, neapărat, cu ardei iute.

Carnea de porc și cârnații în untură se prepară din carne (pulpă, spată) și cârnați de porc, în stare proaspătă sau puțin afumate și untură de porc, folosind condimente specifice (boabe de ienibahar, foi de dafin) și sare. Cunoscută sub denumirea de *carne la garniță* (vas din tablă, emailat), este foarte bine apreciată de toate categoriile de consumatori, constituind un aliment minunat de care te poți bucura până vara târziu, servită atât ca atare, dar și înfierbântată la tigaie, alături de ouă, varză, fasole etc. Se prepară simplu: carnea și cârnații se taie în bucăți mari, apoi se adaugă numai carnea în untură fierbinte și se frige la foc mic până la două ore, cârnații adăugându-se după scoaterea cărnii și prăjindu-se doar o jumătate de oră. După așezarea în vas, se adaugă untura topită, se acoperă și se trece la rece pentru păstrare. La câteva săptămâni se recomandă reîncălzirea, pentru a preveni oxidarea (râncezirea).

Cârnații de carne se pregătesc din carne tocată de porc (tot mai mult se practică amestecarea cu carne de vită), slănină dată prin mașina de tocat și condimente (piper, boia, sare, dar și usturoi, cimbru, coriandru etc.); umplutura se trage în mațele subțiri. Cârnații se pun la uscat 1-2 zile, apoi la afumat. În unele zone se prepară și cârnați fără slănină, doar cu carne (dar și cu ceapă, cu orez, cu cartofi), care se

fierb. Cârnații fierți se servesc reci, ca aperitiv, cei afumați se servesc calzi (la grătar, tigaie etc.), fie ca aperitiv cald, fie ca fel de mâncare cu garnitură și murături. **Cârnații cu sânge – sângerete** se pregătesc din carne grasă și organe (ficat, plămâni, inimă, rinichi, șorici), sânge (raport circa 1:10), condimente și sare. Se fierb, se păstrează la rece și se servesc la aperitivul rece.

Caltaboșii sunt preparați în intestinul gros. Umplutura se compune din inimă și plămâni, fierte, puțină carne tocată, ceapă călită și condimente; se prepară caltaboși cu sânge, dar și fără sânge. Caltaboșii se servesc, de regulă, rumeniți în untură ori ulei, sau fierți și răciți. În unele părți ale țării se prepară caltaboși în care se pune și orez (dar și carne de la gușă), care se fierb și se servesc reci, ori se prăjesc la tavă și se servesc ca friptură cu garnitură.

Chișca este un preparat tradițional vechi tras în stomac de purcel, cu conținut din felii de carne de porc (feliile căptușesc în lung interiorul membranei), tocătură din carne și ficat fierte sumar amestecată cu slănină tăiată cubulețe și cu condimente, adăugată pe mijlocul stomacului. Se coase și se fierbe în apă condimentată timp de două ore, se scoate din apă, se răcește și se afumă. La masă, se servește rece, tăiată transversal în felii subțiri.

Jambonul este o specialitate transilvăneană, unde a ajuns din centrul Europei. Se prepară din piciorul (din față sau din spate) întreg, care se curăță de grăsime, se pune la zvântat la rece trei-patru zile, apoi se pune într-un vas de lemn, se freacă bine cu un amestec din sare, zahăr și silitră (azotat de potasiu; frăgezește, conservă și menține culoarea roșie a cărnii); după o săptămână, se acoperă cu o saramură, fiartă și puțin răcită, din aceeași compoziție. Carnea se ține sub o greutate și se întoarce des. După trei săptămâni se zvântă la rece și se afumă două-trei zile. Jambonul se servește ca aperitiv rece sau ca fel de mâncare cu garnitură.

Jumările de porc (jumeri sau jumere) sunt cea mai modestă parte a preparatelor de la tăierea porcului. La extragerea grăsimii de porc rezultă de fapt două produse: jumările și

untura. Grăsimea de porc se taie în cuburi cu latura de aproximativ 4 centimetri, se pune la foc într-un vas cu 1-2 căni de apă, pentru a preveni lipirea inițială a bucăților de grăsime (apa se va evapora pe parcurs), se adaugă sare, se topește la foc mic aproximativ o oră, când jumările sunt rumenite și plutesc în untura rezultată, apoi se scot jumările și se sarează. Jumările se consumă ca atare, ca aperitiv de iarnă, alături de alte preparate sau se pot folosi la rețeta de pogăcele.

Mușchii (mușchii mari, mușchiulețul) se fierb în apă fierbinte, sărată și condimentată; în partea a doua a fierberii se adaugă vin alb sec. Se scot și se usucă în curent de aer rece timp de o săptămână. Eventual se afumă câteva ore, pentru păstrare mai îndelungată. Se servesc ca aperitiv rece, împreună cu ouă prăjite, ouă ochiuri etc.

Pastrama se prepară din fâșii de carne macră frecate cu un amestec din sare, piper, cimbru, boia, usturoi, silitră, puse într-un vas emailat sau ceramic și păstrate sub presare timp de câteva zile la temperatura camerei (circa 20 °C), după care se afumă rece două-trei zile. Este un foarte bun aperitiv rece.

Piftia de porc (răciturile) reprezintă un preparat foarte apreciat la masa de Crăciun și de Revelion, ca și la orice masă festivă tradițională. Cu toate că este un aperitiv notoriu, în unele părți ale țării (Oltenia de nord, de exemplu) este considerată fel de mâncare și se servește tradițional alături de sarmale, împreună cu turtă din mălai. Baza preparării piftiilor o constituie ciolanul cu șorici și picioarele (ultima terminație, cu unghii), care se fierb foarte molcom cu legume (ceapă, morcov) și condimente (foi de dafin, piper, sare) până se desprinde carnea de pe oase și lichidul devine lipicios. După tragerea de pe foc și răcirea ușoară, se adaugă usturoi pisat, se strecoară și se pune în vase, întâi carnea, apoi lichidul. Se servește din vas, ori răsturnată pe o farfurie, simplă ori cu hrean, smântână etc.

Slănina este una din cele mai sănătoase alimente pentru cine

depune activitate fizică și are un metabolism integru. Are efecte benefice pentru numeroase neajunsuri de sănătate, fiind un adevărat aliment-medicament. Se prepară în variate feluri: crudă, fiartă, afumată sau tratată mixt (fiartă și afumată). **Slănina crudă** este slănina groasă, tăiată în fâșii înguste și lungi frecate copios (uscat, nu saramură!) cu sare grunjoasă amestecată cu salpetru (azotat de sodiu sau de potasiu; vezi silitra, la Jambon). Fâșiile se suprapun fără goluri într-un vas de lemn și se acoperă cu o greutate. După zece zile, bucățile se scot și se reasează, în cruce, acoperindu-le cu greutate, pentru încă zece zile. La final, se scot și se atârnă la loc uscat și rece. E tare bună la aperitiv, cu ceapă, usturoi, muștar etc. **Slănina afumată** se sarează pentru câteva (trei-patru) zile, se pune pentru o zi la zvântat, apoi se afumă la rece (max. 20 °C) alte câteva (trei-patru sau mai multe) zile. *Slănina fiartă* se sarează trei-patru zile, apoi se pune la fiert în apă condimentată (foi de dafin, piper, usturoi, coriandru, puțin oțet etc.) ori alt lichid (vin, zeamă de varză, chiar borș), la foc mic; se fierbe până se pătrunde (proba cu furculița). Se lasă la răcit în lichid, apoi se scoate și se păstrează la rece. Se poate condimenta cu boia de ardei, mujdei etc. O delicatesă! *Slănina cu boia* se poate prepara nefiartă: se ține la sare cu salpetru câteva zile, întoarsă mereu, apoi se șterge sarea și se trage prin boia de ardei (dulce sau în amestec dulce-iute) și se pune la fum câteva zile.

Șunca este un preparat foarte apreciat din carne de porc împănată cu grăsime. În urmă cu un secol însemna slănină fiartă cu mirodenii și afumată. Pentru preparare nu se îndepărtează șoriciciul, bucata de carne se freacă cu sare, silitră și coriandru și se lasă la răcoare circa zece zile, întorcându-se la câteva zile. Se afumă timp de circa o săptămână. În varianta *crudă* (*șuncă de Westphalia*). se servește crudă, tăiată felii subțiri; în varianta *fiartă* (*șuncă de Praga*), se curăță cu un cuțit de fum, apoi se fierbe în apă fierbinte condimentată (ceapă,

piper, foi de dafin) sau în zeamă de varză. După fierbere (testul furculiței) și răcire, se curăță de șorici. Se servește rece, feliată foarte subțire.

Toba este preparatul care are mare trecere nu doar la masa de Crăciun, ci în orice perioadă a anului, mai ales dacă e frig. Se prepară din capul porcului (care este principala sursă), ceafă, slănină, organe (ficat, inimă, rinichi), dar și limbă, urechi, picioare și șorici, bine condimentate și masate într-un stomac de porc. Capul, șoriciul și urechile se curăță bine, se spală și se fierb până se desprinde carnea de pe os și lichidul este lipicios; carnea, slăcina și organele se fierb separat. După ce au fiert bine, toată carnea desprinsă de pe oase, slăcina, urechile etc. se taie bucăți mari, se condimentează (sare, foi de dafin, piper, usturoi) și se omogenizează cu lichid strecurat de la fiertul căpățânii și picioarelor. Stomacul, curățat, frecat, spălat și umplut se leagă / coase la capete și se fierbe în lichidul cald de la fierberea cărnii (nu cel de la fierberea organelor), cu condimente, circa două ore. Se pune apoi la presat circa trei zile și, eventual, la afumat. Este un aperitiv rece deosebit. Pentru umplutura variantei *tobă cu sânge* se folosește cam 0,5 l sânge, dar și ceapă călită în untură și orez aproape fiert, iar în supa de fierbere a cărnii se pune morcov, ceapă și foi de dafin. La varianta *tobă cu aspic* se folosește carne slabă, slănină, șorici, picioare și limbă întreagă (care rămâne pe mijlocul umpluturii), golurile se umplu cu zeama (aspicul) în care a fiert carnea (testul degetelor), iar ca membrană se poate folosi și vezica porcului.

Asociația Pro Consumatori (APC România) a achiziționat, în prima parte a lunii decembrie, a.c., preparate din carne fabricate în sistem industrial, specifice Sărbătorii Sfinte a Crăciunului, în vederea realizării unui studiu prin care să atragă atenția în ceea ce privește diferența dintre produsele din carne tradiționale și cele realizate în sistem industrial.

Carnea tocată pentru sarmale fabricată industrial conține 3

aditivi alimentari: acid ascorbic, ascorbat de sodiu și carmin de cochilii. La cele mai multe produse nu se menționează procentul de carne de porc din acest tip de produs, având în vedere faptul că în compoziția acestui produs se mai găsesc: orez, ceapă deshidratată, pastă de tomate și zaharuri. Produsul conține sare iodată și are termen de valabilitate 3 zile. Sarea iodată nu mai este obligatorie în produse de acest gen.

Amestecul de carne tocată de porc și vită fabricat industrial conține **3 aditivi alimentari:** citrați de sodiu, acetati de sodiu și ascorbat de sodiu. Acest tip de produs, în general, conține 94% carne, în proporții egale din cele două specii, adică 47% porc și 47% vită, diferența până la 100% fiind completată de apă, zaharuri și aditivi alimentari. Termenul de valabilitate este de 3 zile.

Caltaboșul fabricat industrial conține **5 aditivi alimentari:** difosfat de sodiu, glutamat monosodic, acid ascorbic, eritrobat de sodiu și nitrit de sodiu. Producătorii nu menționează procentul de carne de porc și organe de porc, în compoziția acestui tip de produs se mai găsește sare (2,3 grame/100 grame produs), amidon, proteină vegetală din soia și zaharuri (1,5 grame/100 grame produs).

Toba, produs fabricat industrial, conține **3 aditivi alimentari:** ascorbat de sodiu, citrat de sodiu și glutamat monosodic. De obicei, producătorii nu menționează procentul de carne de porc și organe de porc. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: șorici, gelatină, zaharuri și condimente (nu se specifică denumirea acestora).

Lebărul fabricat industrial conține **6 aditivi alimentari:** mono și digliceridele acizilor grași, acid ascorbic, caragenan, carmin, glutamat de sodiu și nitrit de sodiu. De cele mai multe ori, producătorii nu menționează cantitatea de ficat. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: apă, slănină, șorici, cazeină, zaharuri, soia și condimente (fără a menționa tipul acestora).

Chiftele fabricate industrial conțin **8 aditivi alimentari:** arome, acid ascorbic, carmin de cochilii, citrați de sodiu,

acetați de sodiu, ascorbat de sodiu și bicarbonat de sodiu. De obicei, producătorii nu menționează cantitatea de carne din acest tip de produs. Produsul mai conține: apă, sare iodată, ceapă deshidratată, pătrunjel și zaharuri.

Cârnații proaspeți din carne de porc fabricați industrial conțin **6 aditivi alimentari**: E 252, E 262, E 300, E 551, E 120 și E 160c. De cele mai multe ori, producătorii nu menționează cantitatea de carne din acest tip de produs. Produsul mai conține: apă, sirop de glucoză din grâu și condimente (nu sunt menționate tipul acestora).

Slăninuța afumată fabricată industrial conține **6 aditivi alimentari**: E 450 (difosfați – emulgatori), E 451 (trifosfat pentasodic – emulsificator), E 316 (erithorbat de sodiu – antioxidant), E 407 (caragenan – agent de îngroșare), nitrit de sodiu și monoglutamat de sodiu. Acest tip de produs mai conține: apă, sare, zaharuri, condimente (nu se menționează tipul) și fum din lemn de cireș.

Șunca, produs fabricat industrial, conține **4 aditivi alimentari**: tri-polifosfați de sodiu, caragenan, nitrit de sodiu și carmin. De obicei, producătorii menționează procentul de carne de porc (circa 85%). În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: apă, amidon, sare neiodată, maltodextrină, condimente și arome.

Pastrama de porc afumată este un produs fabricat industrial care conține 10 aditivi: difosfați, trifosfați, ascorbat de sodiu, acid ascorbic, izoascorbat de sodiu, caragenan, glutamat monosodic, citrat de sodiu, nitrit de sodiu și acetat de sodiu. De asemenea, mai găsim în compoziția acestui tip de produs și pulpa de porc, apă, sare, zahăr, dextroză, maltodextrină, proteină vegetală din soia, condimente naturale și aroma de carne.

Mușchiul file, produs fabricat industrial, conține **3 aditivi alimentari**: ascorbat de sodiu, citrat de sodiu și glutamat monosodic. De obicei, producătorii nu menționează procentul de cotlet de porc. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: șorici, gelatină, zaharuri și condimente (nu se

specifică denumirea acestora).

Jambonul, produs fabricat industrial, conține **8 aditivi alimentari**: lactat de sodiu, difosfați, trifosfați, polifosfați, gumă de xantan, eritorbat de sodiu, nitrit de sodiu și acid lactic. De obicei, producătorii menționează procentul de pulpă de porc (circa 85%). În compoziția acestui tip de produs se mai găsește: apă, sare, amidon, proteină vegetală din soia și aromă.

„Multe produse alimentare pe bază de carne vândute în această perioadă nu sunt etichetate corespunzător sau nu conțin ingredientele specifice denumirii tradiționale a alimentelor consumate la masa de Crăciun. Astfel, consumatorii sunt informați greșit despre preparatele din carne pe care le cumpără. Pentru a lua decizia de cumpărare a produselor din carne, consumatorii nu au altă opțiune decât aceea de a se baza pe etichetele acestora. Consumatorii se așteaptă ca eticheta să reflecte cu exactitate conținutul și calitatea produsului, lucru care nu se întâmplă în cele mai multe situații. Folosirea aditivilor alimentari a devenit o practică obișnuită din partea producătorilor de produse alimentare. Consumatorii trebuie să evite alimentele cu aditivi, deoarece creează mari probleme de sănătate pe termen lung. Aceștia au numai un rol tehnologic, adică „acoperă” calitatea scăzută a ingredientelor principale din compoziția produselor alimentare, creând percepții false privind anumite caracteristici organoleptice, cum ar fi aspectul, prospețimea, culoarea, gustul și aroma.” **a declarat Conf. Univ. Dr. Costel Stanciu – președinte APC România**

„Globalismul a avut contribuția sa în ultimele două-trei decenii în împeștișarea tradițiilor din toate țările: migrația mondială a determinat fireștile difuzii culturale, care, într-o primă fază evidențiază un exces de varietate, dar pe termen lung sunt de așteptat fenomene de consonanță, uniformizări, alinieri, măcar parțiale. Consumatorul contemporan are de unde alege. Problema care apare este legată

*de satisfacția pe care o simte consumatorul în fața acestei oferte, satisfacție care este neapărat legată de orizontul dorințelor sale. Este firesc să fie o diferență de satisfacție între cei care știu tradiția Crăciunului și au așteptări în această privință, și cei care nu au acest orizont format, orientându-se aproape exclusiv după mesajul promoțional al producătorilor.”***Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.**

Avarie Enel la stația Palas

27 decembrie 2016 19:42

În această dimineață – 20 decembrie 2016, în intervalul 08,45 – 09,00, în urma unei avarii Enel, Stația de pompare și tratare Palas, de pe b-dul Aurel Vlaicu a rămas fără energie electrică, motiv pentru care stația nu a funcționat. În aceste condiții, abonații din cartierele Energia, Baba Novac, CET, Viile Noi, Medeea, Palas, Km4-5, Km5, Poarta 6, Abator, Gara, Casa de Cultura, Inel I și Inel II, practic aproape jumătate din oraș, au rămas fără apă potabilă. Imediat au fost anunțati reprezentanții Enel, care au reușit alimentarea cu energie a stației pe o altă linie de înaltă tensiune. Imediat, s-au făcut manevrele de vane necesare la stația Palas și s-a repornit pomparea spre zonele afectate. Având în vedere debitul, dar și zona mare deservită, abonații afectați vor avea apă la robinete la presiuni normale în jurul orei 09,45.