

Intâlnire literară cu scriitoarea Dora Alina Romanescu, la Târgușor

6 mai 2017 18:25

Sâmbătă, 6 mai 2017, la ora 11.00, biblioteca comunei Târgușor, județul Constanța, a găzduit o întâlnire literară de week-end cu scriitoarea Dora Alina Romanescu din Mangalia. Alături de ea au stat Ștefan Pleșoianu, șef serviciu metodic la Biblioteca Județeană „I.N. Roman” Constanța, primarul Viorel Petre, bibliotecar Ana Violeta Gabor și zeci de locuitori ai comunei.

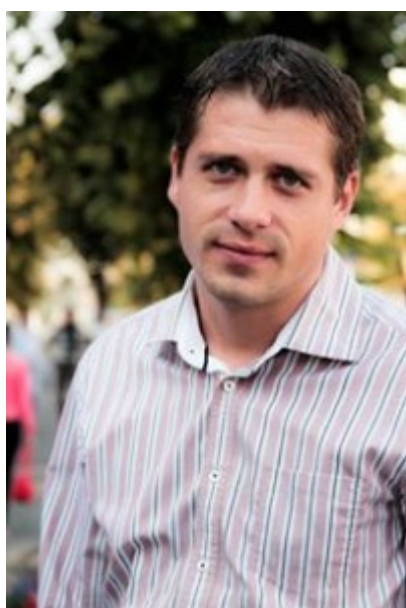
Scriitoarea a fost impresionată de numărul mare de participanți, de interesul arătat pentru cultură, pentru literatură și a donat bibliotecii comunei cărți cu autograf, promițând că va reveni cu noile sale volume.

În completarea manifestării literare, profesor Petre Petruța a pregătit câteva momente artistice susținute de elevii clasei a VIII-a ai Școlii Gimnaziale nr. 1 Târgușor.

La revenirea acasă, Dora Alina Romanescu a declarat: "Sunt impresionată de ceea ce am văzut astăzi, de dăruirea oamenilor care m-au invitat, de atenția cu care am fost copleșită, de pregătirea deosebită a elevilor...Mă bucur că mi-am petrecut ziua în compania unor oameni dăruți, într-o bibliotecă model, un spațiu generos, modern dedicat nu doar găzduirii cărților, dar și evenimentelor culturale de tot felul. Mulțumesc organizatorilor și îi asigur de toată stima mea."

Directorul Direcției de Cultură și Sport Mangalia, Lucian Nichita: „Noua funcție reprezintă o provocare grea, dar plăcută!”

6 mai 2017 18:25



Așa cum v-am prezentat, Direcția de Cultură și Sport Mangalia, recent înființată, este coordonată de puțin timp de către Lucian Nichita, care, până de curând, a avut calitatea de consilier local din partea PNL. Misiunea pe care a primit-o este foarte dificilă, având în vedere faptul că sub umbrela acestei instituții publice se găsesc Casa de Cultură, Muzeul de Arheologie „Callatis”, Biblioteca Municipală, Biblioteca Franceză, Stadionul Central, terenul de sport din stațiunea Neptun, Baza Sportivă „Pescăruș”, dar și sala de box. Toate aceste structuri au nevoie urgentă de reabilitare și modernizare, întrucât au atins, de ani buni, un grad de degradare foarte avansat. Despre toate aceste probleme, am discutat cu managerul Lucian Nichita în interviul următor.

Cum apreciezi preluarea acestei funcții deloc simple pe care o ocupi de două săptămâni?

Consider că este o provocare grea, dar plăcută. Grea, pentru că sunt foarte multe lucruri de făcut care necesită sume considerabile de bani. Plăcută, deoarece orice efort pe care

Îl voi face să fie vizibil, nu va putea trece neobservat.

În urma evaluării pe care ai făcut-o, care sunt cele mai stringente probleme?

Casa de Cultură este, într-adevăr, foarte degradată, acoperișul este distrus, astfel că în timpul ploilor, apa ajunge pe scenă. La fel se întâmplă și la Muzeu. Biblioteca Municipală are nevoie de un spațiu mai mare. Stadionul și terenul de sport din Neptun necesită, de asemenea, reparații urgente. La fel și Baza Sportivă „Pescăruș”. Pentru toate aceste lucrări, însă este nevoie de foarte mulți bani. Pentru Casa de Cultură și Muzeu există două proiecte redactate, cu studiile de fezabilitate întocmite, ce urmează să fie depuse imediat ce va fi redeschisă axa de finanțare europeană.

Ce lucrări vor fi executate în cele două instituții emblematiche în baza acestor proiecte?

În ceea ce privește Casa de Cultură, proiectul vizează punerea în valoare a calităților existente prin ample lucrări de reparații, dotare și modernizare. Vorbim de sala de spectacole cu o capacitate de 450 de locuri, dar și despre foaier unde va fi amenajată o cafenea literară. Aceasta va avea o zonă de acces, casă de bilete și cafeneaua propriu-zisă cu 50 de locuri. De asemenea, în interiorul Casei de Cultură vor fi amenajate spații destinate lecturii, zone tehnice și rezervate actorilor, dar și alte compartimente. Muzeul va fi extins atât pe orizontală, cât și pe verticală pentru protejarea împotriva intemperiilor a monumentelor existente. În spatele Muzeului există o suprafață de peste 2000 de metri pătrați unde doresc să amenajez un parc ce va fi deschis în interiorul programului de vizitare.

Revenind la Casa de Cultură, se obțin venituri proprii?

Da, din vânzarea билетelor pentru diverse piese de teatru și spectacole pentru copii, dar și din închirierea spațiilor unde se țin lecții de legislație rutieră, tenis de masă, karate,

dansuri, servicii de contabilitate etc.

Câți angajați are Direcția de Cultură și Sport?

În prezent, sunt 17 angajați, dar intenționez să scoate mai multe posturi la concurs, astfel ca numărul final să fie de 40 angajați.

Spune-mi, te rog, câteva cuvinte despre agenda de evenimente din perioada imediat următoare.

Da, avem un program intens. Practic, toată luna mai va fi plină de evenimente cultural-artistice. Vom găzdui un schimb de experiență la care vor participa 20 de studenți din Rusia, în colaborare cu comunitatea de ruși-lipoveni. Pe data de 8 mai, la ora 17.30, va avea loc spectacolul pentru copii „Plouă cu baloane”, iar pe 19 mai, Clubul Rotary va aduce piesa de teatru „Frații Karamazov” după Dostoievski, care va începe la ora 19.00.

CRONICA UNUI EVENIMENT DE PUS LA CALE

6 mai 2017 18:25

lansarea unui volum cu versuri,

„Pași pe ferestre” de Ramona Mihaela Opriș,

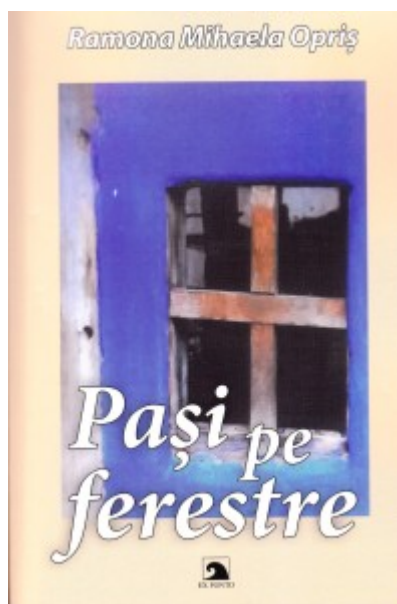
într-o obișnuită întâlnire de joi seara, 4 mai a.c.,

la Clubul Artelor SOLTERIS

„Cercul Militar” Mangalia este gazda atât de primitoare pentru

mulți dintre „artiștii cetății”.

Este ceea ce se întâmplă, uneori, mai des, alteori mai rar, dar, cu o periodicitate de invidiat, cel puțin de două ori pe săptămână, joia (adunarea de după amiază a membrilor Clubului de Arte SOLTERIS) și sâmbăta, când au loc repetițiile copiilor de la Teatrul „Magic”. Că mai intervin lansări de carte, vernisaje ș.a. în cursul săptămânii, sau duminica, ocazii fierbinți pentru umplerea sălilor de spectacol (Sala Coloanelor sau Sala Mare) este un lucru firesc. Sufletul acestor evenimente este, de fiecare dată, dna Emilia Dabu, dăruită cu trup și suflet împlinirii acestor puncte din „programul” riguros al d-ei.



Primită cu urale, pe cartea autoarei Ramona Mihaela Opreș, „Pași pe ferestre” (Ed. „EX PONT0”, Constanța, 2017, prefată de Emilia Dabu, culegere de text Carolina Toader, lector de carte Ovidiu Dunăreanu, foto Laurent Jouault), membrii clubului au avut surpriza (plăcută, desigur!) să obțină și autograful debutantei în mânuirea lirei.

Cum lansarea acestui volum urmează a fi peste zece zile, într-o duminică, 14 mai a.c., orele 15,00, imediat a început și răsfoirea lui

Oboseala alergăturilor din ultimele zile a fost repede îndepărtată de pe chipul stihuitoarei, mai ales că i s-a aplicat tratamentul atât de eficient al unui firesc „LA MULȚI ANI!” (în acompaniamentul la chitară al dlui George Șerban) și al unor urări de „La cât mai multe cărți!”, „Excelsior! (Mai sus!)”, „Să fie într-un ceas bun!” etc.

Apoi, pe un fundal muzical adecvat, asigurat de

radiocasetofonul prieten, au marcat acest moment (unic în viața unui viitor scriitor cu un astfel de promițător debut) cei „prezenți la datorie”, scriitori și artiști plastici, precum Emilia Dabu (președinta Clubului SOLTERIS, totodată și amfitrioană de frunte, prima poetă a Mangaliei, în magicul șirag al anilor, ca membră a Uniunii Scriitorilor din România), Ana Ardeleanu (membră a „Uniunii Scriitorilor din Europa, Republica Moldova”), George Șerban (prozator, cantautor, actor amator, pictor, realizator de momente variate pe Youtube: recitări, filme evenimentțiale etc.), prozatorul preot Ioan-Aurel Bolba, Adina Lozinschi (poetă și muziciană), artiștii plastici, împătimiți ai penelului, Marieana Oleniuc și Nicu Găgeanu, Ionel Rugea (realizator cunoscut la „Mangalia TV”) și subsemnatul.



Au fost citite versuri din volum (Emilia Dabu, Ana Ardeleanu, George Șerban) și s-au făcut aprecieri, elogioase, de altfel, despre multitudinea poeziilor (137 !), din cele 200 de pagini ale volumului, despre conținutul lor variat și forma de expresie.

Au urmat, apoi, cum era și firesc, o trecere în revistă a noutăților culturale și comentarea unor astfel de evenimente (abia trecuta lansare de carte a dnei A.M. Bucur, apropiatele aniversări și apariții editoriale, bugetul insuficient alocat culturii), norme lingvistice actuale, cancanuri ș.a., fiecare dintre colocutori expunându-și punctele de vedere, perene, prin argumentarea lor. Epigramele ocazionate de titlul volumului „Surâsul femeilor”, lansat cu o zi înainte de amintita autoare (A.M. Bucur), a menținut la un nivel ridicat tonusul discuțiilor.

Despărțirea s-a făcut sub deviza „Imnului Muncii” al lui Vasile Voiculescu, inclus, cândva, în manualele gimnaziale:

„La Muncă, la Muncă / E Sfânta Poruncă!”

Și, într-adevăr, artiștii au atât de mult de dăruit lumii întregi!

Clipe firești, dar de neuitat!

Să le urăm a fi cât mai încărcate de succes!

de E. C. Ninu

O nouă lansare de carte, la Clubul Artelor „Solteris”, „Surâsul femeilor” de Ana Maria Bucur

6 mai 2017 18:25

de E. C. Ninu

Eveniment mult așteptat, lansarea celui de-al treilea volum cu versuri al autoarei Ana-Maria Bucur a umplut „Sala Coloanelor”, a primitorului „Cerc Militar” din Mangalia. Un auditoriu elevat, cu un ridicat nivel de cultură, dată fiind pregătirea intelectuală deosebită a iubitorilor de frumos.

Incitantul titlu, „Surâsul femeilor”, inspirat ales, a atras nu numai bărbați, ci și public feminin, dornic să mai afle câte ceva din eternul secret feminin.

Emilia Dabu, președinta Clubului de Arte „Solteris”, membră a Uniunii Scriitorilor din România, a deschis momentul ce se anunța atât de liric, mulțumind factorilor de resort, comandantului garnizoanei, dl comandor Petrică Pîrvu, și directorului acestei instituții, dna ing. Liana Naum, pentru aprobarea derulării acestui deosebit act artistic, ce are loc, nu întâmplător, în luna florar, amintind, apoi, numele unei părți din cei prezenți, membri ai Clubului, personalități ale orașului, precum și reprezentanții mass-mediei ș.a.

Prezentarea cărții dnei Ana Maria Bucur a evidențiat calitățile acestui op, cu poezii scrise în vers alb, încărcate de metafore cu înțelesuri multiple, dată fiind paleta uriașă de noțiuni aparținând unor domenii variate, în care își dau mâna științele (matematica, medicina, fizica etc.) cu filozofia, acea „cugetare sacră”, cum o numea poetul nostru național, Mihai Eminescu.

Cum iubirea rămâne „piatra filozofală” a universului poetic, desigur că ea este și tema principală a poeziilor, dar cu câtă pasiune și inedit este învăluit mesajul autoarei surprinde la modul cel mai plăcut. Aceasta a fost și concluzia altei poete consacrate, Aura Ardeleanu, ea însăși membră a „Uniunii Scriitorilor Europeni” din Republica Moldova. Incursiunea domniei sale prin volum a convins auditoriul de valoarea deosebită a cărții nou-lansate, lucru explicabil, de altfel, căci apetența pentru filozofie, psihologie, logică, științe și religie este un atribut firesc al poeziei actuale.

Odată începută, derularea „grațiilor” prinse în această „horă” a valorilor, a continuat cu nume consacrate, precum autoarele ilustrațiilor (dna profesoară Elena-Sanda Păduleanu) și cea a copertilor (magica artistă a penelului Luiza Cala) sau dna dr. în arte, Tatiana Odobescu. Primele două doamne au vorbit, pe larg, despre semnificația desenelor, în care, deseori, cromatica joacă un rol important, dar semnificația desenelor, simbolistica lor dau de gândit chiar și celui mai experimentat criptolog.

Din versurile poetei au citit, cu fireștile virtuți ale artei actoricești, dna Aura Mircea, sufletista conducătoare a trupei de teatru „Thaliamar”, și una dintre „ucenicele-i vrăjitoare”.

De asemenea, a mai făcut elogioase aprecieri și dna profesoară Eugenia Petrache, una dintre membrele fondatoare ale grupului „LAMAJI SANA”.

Așteptată cu nerăbdare, a dezvăluit câte ceva din tainele unui debut atât de tardiv în ale actului poeticesc. După un parcurs firesc al dictonului cardezian, „Dubito, ergo cogito, cogito, ergo sum!”, având sprijinul solid al familiei, s-a văzut prinsă într-un zbor al cuvintelor, trecând peste reținerile inerente ale expunerii sufletului și gândurilor sale. De la volum la volum, s-a simțit tot mai sigură în se decide asupra necesității de a da ceva din prinosul eului său și altora, un dar menit a deschide inimile.

Cerându-și scuze pentru calitatea timbrului vocal, afectat de o răceală primăvărată, a citit câteva poeme ce au capta, firesc, atenția celor din sală.

Concluzia cărții poate fi cea din finalul poeziei ce fixează și tilul volumului:

„ ... Am ales ca surâsul femeilor să fie
instrumentul de măsurat
care-mi arată dacă
această carte e vie.”

Hiperintelectualizată, trăsătură a poeziei neo- și postmodernisme, lectura volumului „Surâsul femeilor” rămâne o dovadă inedită a rolului atât de important al textualismului, căci, jonglând cu serii metaforice și metonomice, setea cititorului de călătorii în vastul spațiu al culturii este potolită, astfel, pe deplin. (Ne-o demonstrează și intenția autoarei de a fi, mereu, în sprijinul unui lector informat,

îndrumându-l, acolo unde este cazul cu explicația unor termeni ce pot părea pretențioși, adunați într-un „mini-glosar”, precum „alabastru””, „Dao, „femto-secundă, „Geea”, „Hermes Trismegitul”, „Mantre”, „Malkut”, „nano-quarc”, „particule entanglate cuantic”, „ROGVAIV”, „Rumi”, „stroboscop”.)

De aceea, numai titlul, inspirat ales, trimite la celebrul tablou al lui Leonardo da Vinci, „Surâsul Giocondei” sau „Mona Lisa”, simbol al tainei „eternului feminin”, or, feminismul este, desigur, o altă trăsătură a acestei frumoase cărți.

(Ne-am permis, plecând de la singura sursă a primului contact cu așteptatul volum, titlul în sine, să alcătuim cinci epigrame, cu un ”joc de doi” al cuvintelor din sintagmă, din care vă propunem câteva.

1. „SURÂSUL”, măi amice,

De-i de femei lansat,

Ești terminat, pot zice,

Că, să-l admiri, ți-i dat!

2. În carte, câte versuri îs

Legate toate-s prin „SURÂS”,

dar, „DE FEMEI” de te-ai legat,

Riști, din „citit” să fii „citat”!

3. „AL FEMEILOR SURÂS”

L-am citit dintr-o privire

Și, să nu mă fac de râs,

Scris-am vers de ... mulțumire.)

Atenție, se oprește apa în localitatea Ostrov!

6 mai 2017 18:25

Pentru realizarea operațiunilor periodice de întreținere a rezervoarelor de înmagazinare apă potabilă de la nivelul stației de pompare Ostrov, în ziua de 5 mai 2017, în intervalul orar 8,00-12,00, se va sista furnizarea de apă potabilă.

Vor fi afectați toți consumatorii din localitatea Ostrov.

Ne cerem scuze față de abonații care vor suferi de lipsa apei potabile și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de igienizare și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp. Totodată, rugăm toți consumatorii afectați de această oprire să-și asigure rezerva minimă de apă pentru consum și uz casnic pe perioada întreruperii furnizării apei.

Pensionar din Mangalia, spaima șoselelor!

6 mai 2017 18:25

Ieri, la ora 19.00, polițiștii din cadrul Biroului Rutier Mangalia l-au depistat pe G.C., în vârstă de 69 de ani, din Mangalia, bănuit de comiterea mai multor infracțiuni la regimul rutier, pe care l-au reținut pentru o perioadă de 24 de ore și l-au introdus în C.R.A.P. al I.P.J. Constanța.

La data de 04.05.2017, bărbatul în cauză va fi prezentat instanței de judecată cu propunere de arestare preventivă.

Tot ieri, 03.05.2017, ora 18.00, polițiștii din cadrul Serviciului Rutier l-au depistat pe S.A., în vârstă de 28 de ani, din Mangalia, care a condus un autoturism neînmatriculat, pe strada Oituz din Mangalia, fiind sub influența băuturilor alcoolice.

Urmărit internațional, depistat la P.T.F. Aeroport Mihail Kogălniceanu Constanța

6 mai 2017 18:25

Polițiștii de frontieră din cadrul Punctului de Trecere a Frontierei Aeroport Internațional Constanța au depistat și predat autorităților competente un cetățean britanic, urmărit

internațional de către autoritățile spaniole, care avea de executat o pedeapsă privativă de libertate de 9 ani, pentru săvârșirea infracțiunii de trafic de droguri.

În data de 03.05.2017, în jurul orei 01.00, în Punctul de Trecere a Frontierei Aeroport Internațional Constanța – Mihail Kogălniceanu, s-a prezentat pentru efectuarea formalităților de frontieră, din direcția Londra, cetățeanul britanic C.D., în vârstă de 48 de ani.

Cu ocazia verificării persoanei în bazele de date, polițiștii de frontieră au constatat că pe numele bărbatului era emisă o alertă, acesta fiind urmărit în vederea arestării, alertă introdusă de autoritățile spaniole. Persoana în cauză are de executat o pedeapsă de 9 ani cu închisoarea, pentru săvârșirea infracțiunii de trafic de droguri.

Polițiștii de frontieră au predat bărbatul în cauză unei echipe operative din cadrul Serviciul de Investigații Criminale – Inspectoratul de Poliție Județean Constanța, în vederea luării măsurilor legale ce se impun.

Parcul Balnear, pradă boscheților, gunoaielor și vandalilor!

6 mai 2017 18:25





















Eduard Martin, administrator unic al Polaris Holding SA: „Primăria Constanța, obligată la plata a 91 de milioane de euro“

6 mai 2017 18:25

Comunicat de presă

„Referitor la mult mediatizata chestiune legata de procesul castigat de Polaris, firma la care sunt administrator unic si asociat, as vrea sa fac urmatoarele precizari pentru a informa cetatenii Constantei despre aceasta chestiune. Acest proces castigat ieri si sentinta obliga Primaria Constanta la plata a 91 de milioane de euro sub forma de penalitati, catre Polaris M Holding. Acest proces este unul de sine statator si a fost initiat de noi in urma refuzului Primariei de a pune in executare o hotarare de instanta din 2012, care obliga primaria la aplicarea coeficientului de inflatie sau deflatie, dupa caz. Acest conflict a inceput intre Polaris si Primaria Constanta inca din anul 2010 cand Primaria a refuzat sa aplice inflatia tarifelor noastre. Legea prevede mentinerea echilibrului contractual si de aceea exista aceasta prevedere de actualizare a tarifelor cu rata inflatiei sau deflatiei. Dupa epuizarea cailor amiabile, ne-am indreptat spre instante. Dupa un lung parcurs care a insemnat inclusiv judecata la Inalta Curte de Casatie si Justitie, am castigat la sfarsitul anului 2012 acest proces si primaria a fost obligata de sentinta sa aplice rata inflatiei la zi. Acest lucru nu s-a intamplat si dupa ce am asteptat aproape 2 ani am mers in 2014

din nou la instanta, cu un proces nou in care am solicitat penalitati pentru nepunerea in executare a sentintei din 2012. Am castigat la sfarsitul lui 2015 penalitati de intarziere de 1% pe zi. Nici dupa acest demers nu s-a pus in executare hotararea din 2012. Iar am asteptat un an cu speranta ca se vor lua masuri de catre primarie, apoi la sfarsitul lui 2016 am deschis un alt proces de stabilire a valorii penalitatilor si de executare a lor. Am castigat ieri suma de aproximativ 91 de milioane de euro sub forma de penalitati de intarziere. In toate perioadele de asteptare a deciziei lor, am trimis nenumarate adrese catre Primarie, la unele s-a raspuns ca si cum nu ar fi existat o sentinta care obliga clar primaria sa actualizeze cu indicele de inflatie, iar la altele nu s-a raspuns deloc.

Eu sunt administrator unic si pot decide ce drum voi alege in aceasta speta. Ca si filosofie de viata inteleg ca cei nevinovati nu trebuie sa plateasca. De aceea decizia este dificila, pentru ca pe de-o parte am un drept castigat in valoare de 91 de milioane de euro, pe de alta parte ma gandesc ca plata acestor penalitati se va face din banii constantenilor nevinovati de aceasta situatie. De aceea voi cantari foarte bine aceasta decizie, insa in acelasi timp am pretentia normala ca primaria sa inteleaga in ceasul al 12-lea ca nu exista cale de intoarcere, ca trebuie sa aplice hotararea din 2012 care prevede plata inflatiei si sa inceapa sa comunice cu mine pentru a nu mai gasi solutii la instante. Am toata deschidere spre dialog, asa cum am avut dintotdeauna, eu si fostii conducatori ai Polaris.

Nu sunt in masura sa invinovesc pe nimeni de aceasta situatie. Nici pe fosta, nici pe actuala conducere a primariei. Probabil ca au avut considerentele lor cand ne-au purtat 7 ani pe drumuri intre instante. Important este ca aceasta situatie sa se rezolve in beneficiul Constantei prin reducerea pana la eliminare a efectelor decizie de ieri a instantei si in sensul restabilirii echilibrului contractual.

Vom vedea ce va fi, cert e ca eu sunt ghidat in viata de principiul ca cei nevinovati nu trebuie sa plateasca greselile altora, iar nevinovatii in acest caz sunt constantenii”.

Eduard Martin, administrator unic al Polaris Holding SA

Atenție, se oprește apa în localitatea Crucea!

6 mai 2017 18:25

Pentru realizarea operațiunilor periodice de întreținere a rezervoarelor de înmagazinare apă potabilă de la nivelul stației de pompare Crucea, în ziua de 4 mai 2017, în intervalul orar 8,00-16,00, se va sista furnizarea de apă potabilă.

Vor fi afectați consumatorii din localitatea Crucea.

Ne cerem scuze față de abonații care vor suferi de lipsa apei potabile și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de igienizare și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp. Totodată, rugăm toți consumatorii afectați de această oprire să-și asigure rezerva minimă de apă pentru consum și uz casnic pe perioada întreruperii furnizării apei.

Elevii clasei a IV-a încep, astăzi, evaluările!

6 mai 2017 18:25

În perioada, 3 mai – 5 mai 2017, elevii din clasa a IV-a vor susține testele din cadrul Evaluării competențelor fundamentale dobândite în ciclul primar la finalul clasei a IV-a, conform calendarului:

• Limba Română – 3 mai 2017

• Matematică – 4 mai 2017

• Limba Maternă – 5 mai 2017

La nivelul județului Constanța, sunt înscriși 5.533 de elevi. Probele încep la ora 9,00 și se susțin în sălile în care elevii clasei își desfășoară activitatea în mod obișnuit. Durata alocată rezolvării testelor de evaluare este de 60 de minute pentru fiecare test administrat la EN IV.

Testele de la EN se evaluează în cadrul unității de învățământ, de către cadrele didactice din respectiva școală.

Peste 1500 de pacienți au ajuns la Urgențe Constanța în minivacanța de 1 Mai

6 mai 2017 18:25

1516 persoane au ajuns la UPU de vineri, 28.04.2017- ora 07.00, până astăzi, 02.05, ora 07.00. 61 de pacienți au fost aduși în stare gravă și preluați de medicii din Camera de Resuscitare, 195 persoane au fost aduse la UPU Traumatologie, la UPU Interne au ajuns 638 pacienți iar la Pediatrie au fost aduși 362 copii. În urma investigațiilor, au fost spitalizate în cele 4 zile de referință, 361 persoane.

Din cei 1516 pacienți, 23 au fost victime ale accidentelor rutiere și 21 au fost înregistrați cu etilism.

În aceeași perioadă, zeci de persoane au ajuns la UPU după ce au consumat substanțe interzise. 40 tineri, printre care și străini, au fost supuși testelor toxicologice. În 29 dintre cazuri, testele au ieșit pozitive, majoritatea la mai multe substanțe psihoactive. Un sfert din acești pacienți au fost spitalizați. Spre deosebire de această perioadă, în minivacanța de Paște, la UPU au fost testate 8 persoane, una singură fiind pozitivă la testare.

Studiu APC: Consumul de măslinae înnegrite artificial crește riscul apariției cancerului gastric!

6 mai 2017 18:25

90% din celulele sistemului imunitar se găsesc în sistemul digestiv!

40% din măslinaele analizate sunt colorate artificial!

9 tipuri de aditivi alimentari în măslinaele analizate!

Măslinae conservate cu 5 aditivi!

Studiul privind calitatea măslinelor 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 analizat, în ultima decadă a lunii aprilie anul curent, 20 de sortimente de măslinae comercializate în sistem vrac sau ambalate în recipiente din sticlă sau tablă. Cel puțin pentru zona mediteraneană, măslinul intră, alături de grâu și vița de vie, în venerata și nobila triadă alimentară pe care a preluat-o și creștinismul și în jurul căreia au fost edificate semnificații și ritualuri fundamentale pentru viața credincioșilor. Specie vegetală

aproape misterioasă, măslinul hrănește oameni și alte ființe cu fructele sale atât de neobișnuite în dulcea lume a fructelor. Măslinii sunt strâns legați de condițiile de viață relativ aspre ale reliefului uscat și calcaros din bazinul mediteranean, cu veri toride, și nu cedează tentativelor de aclimatizare departe de apele mărilor și acolo unde iernile nu sunt blânde. Chiar dacă, în cursul secolelor, au părut să se împace și cu alte condiții de viață, pe termen lung și-au dovedit sensibilitatea proverbială la frig, pierind în masă în vreo iarnă geroasă, așa cum s-a întâmplat în anul 1956 cu întinse livezi de măslini ce se dezvoltaseră în deceniile anterioare ceva mai la nord de limita ariei lor firești de cultură în Europa. Totuși, începând chiar de câteva secole, s-a produs o răspândire a măslinului și pe alte continente (în cele două Americi, în sudul Africii, în Australia și Noua Zeelandă). Țările europene continuă să fie principalele surse ale producției de măslină și ale uleiului de măslină (pentru care se folosește circa 90% din producția de fructe). Atât fructele, cât și uleiul se bucură de o tot mai mare atenție din partea consumatorilor, motiv pentru care eforturile de creștere a producției de măslină au antrenat întinderea suprafețelor cultivate cu măslini (eforturile Spaniei în această privință i-au asigurat poziția de frunte în rândul producătorilor lumii), ameliorarea varietăților și a soiurilor, perfecționarea metodelor de preparare. În acest iureș, multă imaginație merge și în direcția perfecționării tehnicilor de falsificare, pentru a asigura o cerere în continuă creștere, venită în mare măsură de la consumatorii nefamiliarizați cu aceste produse. La fel stau lucrurile și în privința uleiului de măslină: este mare diferență între uleiul extravirgin (obținut prin presarea naturală a grămezii de măslină bine coapte și din soiuri valoroase) și uleiurile realizate în etapele următoare: prin presare, prin extracție cu solvenți sau ultimul în listă – „Olive Pomace Oil” (acest ultim articol este realizat cu solvenți din sămburi și pasta rămasă de la extragerea celorlalte sorturi și este foarte frecvent pe piețele „emergente”, așa cum este și piața

românească). Iar uleiurile extravirgine sunt cele mai tentante pentru măsluire... Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu. La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

Analiza ingredientelor și a aditivilor alimentari folosiți la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.

Analiza informațiilor nutriționale.

Analiza ingredientelor și a aditivilor alimentari folosiți la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere;

Ingredientele regăsite în compoziția sortimentelor de măslinae analizate sunt următoarele: măslinae recoltate în diferite etape de coacere a fructelor, apă, sare de mare, sare, ardei murat, usturoi, ardei roșu, migdale, anșoa, coriandru, ulei de floarea soarelui, boia iute, boia dulce, cimbru, piper macinat, plante aromatice și otet. Cantitatea netă de măslinae din ambalajele analizate variază între 40% și 60%. În cele 20 de produse analizate s-au identificat 9 tipuri de aditivi alimentari, după cum urmează: acid citric, acid lactic, acid ascorbic, alginat de sodiu, glutamat de sodiu, lactat feros, sorbat de potasiu, benzoat de sodiu și gluconatul feros. În ceea ce privește prezența aditivilor de mai sus în sortimentele de măslinae analizate, situația se prezintă astfel:

65% din sortimentele de măslinae analizate conțin acid lactic;

60% din sortimentele de măslinae analizate conțin acid citric;

45% din sortimentele de măslinae analizate conțin acid ascorbic;

35% din sortimentele de măslina analizate conțin gluconat feros;

20% din sortimentele de măslina analizate conțin alginat de sodiu;

15% din sortimentele de măslina analizate conțin glutamat de sodiu;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin lactat feros;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin sorbat de potasiu;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin benzoat de sodiu.

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. E270 – acidul lactic este folosit ca stabilizator și conservant. Poate produce reacții alergice precum mâncărimi, inflamarea limbii și a mucoaselor, respirație greoaie, secreții nazale, favorizează subțierea smalțului dentar și apariția cariilor, poate irita mucoasele sistemului digestiv producând diverse afecțiuni digestive. Alimentele ce conțin E 270 nu trebuie consumate de bebeluși și copiii mici pentru că ei nu dețin echipamentul enzimatic necesar metabolizării acestuia. E300 – Acid ascorbic este un agent antioxidant obținut din glucoză și care, în cantități mari, poate produce diaree, atacă smalțul dinților și duce la formarea calculilor la rinichi. E330 – acidul citric este un 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. E579 – gluconatul feros este un stabilizator artificial de culoare, care în combinație cu oxigenul, declanșează reacția de oxidare în urma căreia măslinile verzi sau blonde devin negre. Gluconatul feros provoacă eroziuni la nivelul mucoasei esofagului și stomacului. E585 – lactatul feros este un stabilizator artificial de culoare, având același rol tehnologic și aceleași reacții adverse ca ale gluconatului feros. E621- monoglutamatul de sodiu este un potențiator de gust și aromă. Acesta provoacă reacții alergice, dureri de cap și de gât, amețeală, greață, diaree și poate bloca asimilarea vitaminei B6 și a calciului. Deficitul de vitamina B6 generează slăbiciune musculară, anemie, insomnie, căderea părului, oboseală cronică și tulburări neurologice. Deficitul de calciu provoacă o serie de manifestări, cum ar fi: cârcei, pierderi de memorie, fracturi, irascibilitate, astenie, tulburări intestinale și lipsa poftei de mâncare. Produsele care conțin acest aditiv nu trebuie consumate de către femeile însărcinate, copiii, hipoglicemicii, bătrânii sau cardiaccii.

Analiza informațiilor nutriționale.

Valoarea energetică per 100 grame produs variază între 131 kcal și 236 kcal. Cantitatea de lipide per 100 grame produs variază între 10,68 grame și 24 grame, iar cantitatea de acizi grași saturați per 100 grame produs variază între 1,5 grame și 4,2 grame. Cantitate de proteine per 100 grame de produs variază între 0,8 grame și 3,1 grame. Cantitate de fibre per 100 grame de produs variază între 2,5 grame și 6 grame. Cantitatea de sare variază între 3,34 grame și 7 grame per 100 grame produs. Românii consumă zilnic de 2-3 ori mai multă sare "iodată" decât cantitatea recomandată de Organizația Mondială a Sănătății (OMS), care este de 5 grame de sare. Acest consum de sare explică rata ridicată a hipertensivilor (circa 40% din populația adultă a țării noastre), precum și a numărului mare

de decese provocate de bolile cardiovasculare și atacurile cerebrale. „Se cunoaște că măslinele crude sunt amare, în special dacă sunt verzi, fiind necesară fermentarea fructelor (care se face mai repede cu leșie sau mult mai lent cu saramură), pentru îndepărtarea sursei de amar și pentru asigurarea fermentației corpului măslinei. Piața a fost alcătuită treptat din sortimente variate de măsline, realizate din fructe culese în diferite etape ale coacerii lor (cele verzi sunt culese înainte de a intra în pârg, cele roșietice-maronii sunt culese pârguite, cele aproape negre sau negre se culeg la maturitatea deplină) dar și supuse unei game foarte largi de tratamente (saramurare uscată ori umedă, uscarea, uleiare etc.) care sunt costisitoare și solicitante. Este evident că tentația inducerii în eroare a consumatorilor este mare, iar un consumator neavizat nu va face diferența dintre măslinele negre obținute prin tehnici de înnegrire și cele care au căpătat această culoare la încheierea ciclului de coacere. Măslinele au de patru ori mai multă substanță grasă decât substanță dulce. În termeni de specialitate, grăsimile din măsline au o pondere de peste 15% și sunt deosebit de valoroase – binefăcătoarele grăsimi nesaturate sunt în cantitate de șase ori mai mare față de grăsimile saturate, motiv pentru care lumea medicală, nutriționiștii și în general consumatorii informați nu conțin să laude virtuțile măslinelor și să încurajeze consumul lor.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București. „Nu sunt un fan al consumului măslinelor conservate în oțet, întrucât influențează în mod negativ balanța microorganismelor care populează tractul nostru intestinal. Excesul de oțet regăsit în dieta noastră este asociat cu creșterea nivelului acidității, putând sta la originea declanșării unor infecții gastrointestinale cu bacteria *Helicobacter Pylori*. Din nefericire, tocmai această infecție constituie cauza principală a apariției cancerului gastric. Într-un articol intitulat „Pickled food and risk of gastric cancer-a systematic review and meta-analysis of English and Chinese

literature" și publicat în luna iunie a anului 2012, autorii studiului au evidențiat o creștere cu 50% a riscului de a căpăta cancerul gastric în urma consumului în exces a alimentelor murate în oțet. Această concluzie se bazează pe o analiză a 60 de studii științifice, subliniind în același timp că persoanele care consumă cel mai des alimentele murate în oțet trăiesc în statele asiatice precum China sau Coreea. Trebuie să menționez că este o diferență semnificativă între alimentele fermentate în saramură și cele murate în oțet, cele regăsite în a doua categorie având un impact negativ asupra sănătății noastre, pentru că nu produc enzime digestive și probiotice, adică acele microorganisme care mențin integritatea florei intestinale. Totodată, nu putem uita că această zonă cuprinde 90% din celulele imunitare. Țin să atrag atenția asupra consumului măslinelor murate sau fermentate tuturor copiilor sensibilizați de afecțiunile alergologice (dermatită atopică-alergii-intoleranțe alimentare), întrucât acestea conțin cantități foarte ridicate de histamină, neurotransmițător activat în reacțiile de natură alergică. Măslinile negre comercializate pe piața noastră sunt intens procesate și conțin un exces de sare și oțet. Asociația Americană a Inimii recomandă un consum zilnic de sare aproximativ la 1500 mg pentru majoritatea adulților în vederea prevenirii afecțiunilor cardiovasculare. În schimb, este suficient să consumăm 15-20 de măslini procesate și am depășit cantitatea zilnică de sare admisă. Pentru a înnegri măslinile, producătorii utilizează lactatul feros (E585) și gluconatul feros (E579), doi stabilizatori care ar trebui să nu depășească în dieta zilnică cantitatea de 0,8 mg/ kg corp. Lactatul feros este un supliment din fier care nu are nicio legătură cu lactatele. Totuși, nu recomand consumul alimentelor care conțin Fier adăugat, pentru că excesul acestui mineral este asociat cu dureri de stomac, greață și vărsături. În studiul de specialitate intitulat „Iron and cancer” și publicat în luna mai a anului 2013, aflăm că excesul de Fier este legat de procesul oxidării celulare, cât și de cel al creșterii celulelor tumorale. În plus, cantitățile

mari de fier din organism stimulează dezvoltarea bacteriilor patogene din intestin și virusurile, acesta fiind motivul pentru care aş boicota consumul măslinelor înnegrite. În incheiere, doresc să precizez că alternativa măslinelor murate în oțet sau cea a măslinelor procesate și înnegrite o reprezintă întotdeauna măslinile organice, dar fermentate în saramură, aflându-mă în postura de a recomanda încorporarea acestor alimente vii în dieta familiilor noastre. „Food is the real protection”. Nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro „Denumirea sub care se vinde acest tip de produs trebuie să ofere consumatorului informația de bază necesară alegerii în cunoștință de cauză. Piața acestui tip de produs este formată dintr-o cantitate consistentă de măslini colorate artificial, aproximativ 40% din cantitatea de măslini comercializate în țara noastră. Acest fapt se datorează necunoașterii de către consumator a acestui tip de fruct exotic, dar și a preferințelor de consum față de măslinile negre. Măslinile înnegrite prin oxidare sunt obținute din măslini verzi sau blonde cu ajutorul gluconatului feros sau a lactatului feros, doi aditivi alimentari care pot afecta în mod grav mucoasa gastrică. Având în vedere acest aspect, recomand consumatorilor să consume măslini negre netratate, zbârcite în mod natural, în copac, și care sunt obținute din fructe recoltate la maturitate completă, conservate numai prin sărare. Sarea este ingredientul care se regăsește în exces în acest produs, la unele sortimente conținutul de sare per 100 grame produs depășește și cu 40% necesarul zilnic de sare din dieta unui adult. Din păcate, etichetarea măslinelor comercializate în sistem vrac nu oferă și informații referitoare la cantitatea de sare din produsele aflate la vânzare.” Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Lucrare RADET pe bulevardul Tomis din Constanța

6 mai 2017 18:25

Pentru efectuarea unei lucrări la rețeaua de termoficare din punctele termice 5 și 7 din municipiul Constanța, lucrări realizate de către RADET, este oprită și furnizarea de apă potabilă, astăzi, 2 mai 2017, în intervalul orar 11,30-14,00. Sunt afectați consumatorii de pe bd. Tomis, pe tronsonul cuprins între străzile Ștefan cel Mare și Cuza Vodă.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați, cărora le dăm asigurări că, de îndată ce echipele RADET vor finaliza lucrarea, se va relua și furnizarea de apă potabilă, la parametrii optimi.

ANAT: Mamaia și Vama Veche, campioanele litoralului la numărul de turiști în minivacanța de 1 Mai!

6 mai 2017 18:25

Stațiunile Mamaia și Vama Veche, Valea Prahovei și Băile Felix au atras cei mai mulți turiști pentru vacanța de 1 Mai, care au cumpărat de la agențiile de turism pachete de două nopți cuprinse între 135 de lei și 800 de lei de persoană, în

funcție de hotelul ales.

Datele Asociației Naționale a Agențiilor de Turism (ANAT) arată că pe litoral, unde 70-80% din hoteluri au fost deschise de 1 Mai, gradul de ocupare a fost de 100% în Mamaia și Vama Veche, urmate la mare distanță de Neptun și Mangalia, pachetele de vacanță fiind cumpărate într-o proporție covârșitoare încă din momentul lansării.

Vânzările pentru vacanța de 1 Mai au fost mai mari cu 12% față de anul trecut. 42% dintre turiștii care au ales România pentru vacanța de 1 Mai au cumpărat pachete pentru litoralul românesc. Per ansamblu, prin agențiile de turism și individual, litoralul a atras peste 40.000 de persoane cu această ocazie.

Pe segmentul balneo, stațiunea Băile Felix a înregistrat cei mai mulți turiști, urmată de Călimănești-Căciulata și de Sovata, iar pe Valea Prahovei gradul de ocupare a fost de 75-80%, turiștii preferând stațiunile Sinaia și Bușteni.

Peste 10.000 de turiști au ales stațiunile bulgărești, cele balneare din Ungaria sau capitalele europene, pentru vacanțe de trei-patru zile, cu o valoare cuprinsă între 120 și 500 de euro/persoană, și Antalya, Dubai sau Sharm El Sheikh, pentru o săptămână, începând de la 490 de euro/persoană.

“Mai multe evenimente organizate în acest an pe litoral au atras turiștii pentru vacanța de 1 Mai, fie că a fost vorba de festivaluri de muzică, concerte sau expoziții de mașini, și nu hotelierii. Gradul de ocupare a fost de 100% în Mamaia datorită evenimentelor gândite de Asociația Litoral-Delta Dunării, condusă de ANAT, și de FAPT, condusă tot de ANAT. Oricât de bun ar fi un hotel, fără promovarea asociațiilor și fără vânzările agențiilor de turism, turiștii nu vin în număr mare”, declară dr. Alin Burcea, președintele Asociației Naționale a Agențiilor de Turism.

Litoralul românesc este principala destinație și pentru

vacanța de vară, datele ANAT la final de Early Booking arătând un număr ridicat de rezervări. Per ansamblu, creșterea vânzării de vacanțe în România și în străinătate, în perioada de Early Booking, este de 30% față de perioada similară a anului trecut.

Pentru vacanța pe litoral, în premieră anul acesta, turiștii din țară au zboruri directe la Constanța incluse în pachetele lor de vacanță.

“Multe dintre pachetele pentru România au fost cumpărate în perioada de Early Booking cu vouchere de vacanță. Anul acesta ne așteptăm ca suma să fie cu mult mai mare, în jur de 400 de milioane de euro, față de 10 milioane de euro, anul trecut, dacă bugetarii vor primi și ei, de la 1 iulie, vouchere în valoare de 1.450 de lei de persoană. În consecință, turismul intern ar putea să înregistreze o creștere de cel puțin 20% în acest an”, declară dr. Alin Burcea, președintele ANAT.

În perioada de Early Booking, cele mai multe rezervări pentru vacanțe externe s-au făcut pentru Spania, Grecia, Turcia, Bulgaria, Italia și Portugalia, pentru care românii au la dispoziție curse charter și de linie din București, Cluj-Napoca, Arad, Timișoara, Iași, Suceava, Oradea. Noutățile sezonului sunt Gran Canaria, Kos și Ischia.

Dosar penal pentru un conducător auto al unui microbuz care a blocat DN39!

6 mai 2017 18:25



La data de 02.05.2017, ora 06.25, un echipaj al Serviciului Rutier Constanța a oprit în trafic, pe DN 39, un microbuz de transport persoane, condus de C.M., în vârstă de 40 de ani, din localitatea Independența – județul Constanța.

Nemulțumit de faptul că a fost oprit în trafic, conducătorul auto a poziționat în mod voluntar microbuzul cu persoane, blocând sensul de mers pe tronsonul Mangalia – Constanța, pentru aproximativ 40 de minute, timp în care politistii rutieri au deviat circulația pe contrasens.

Conducătorului auto i s-a întocmit dosar penal.

De asemenea, a fost sancționat contravențional cu suma de 9.000 de lei conform art. 3, pct. 25 din HG 69/2012.

Asalt la Vama Veche! (galerie foto)

6 mai 2017 18:25















Fotbaliștii de la ASSF Mangalia au eliberat de gunoaie plaja "Diana" din Saturn

6 mai 2017 18:25

Astăzi, fotbaliștii de la ASSF Mangalia, coordonați de către Andrei Pătrașcu, s-au implicat în derularea unei campanii de ecologizare. Acțiunea s-a desfășurat pe plaja "Diana" din stațiunea Saturn. "Înarmați" cu mănuși și saci pentru depozitare, sportivii au strâns resturile menajere și ambalajele pe care le-au aruncat persoanele necivilizate care "răsplătesc" marea și nisipul "decorându-le" cu deșeuri. "Lucrând cu copiii și participând activ în procesul lor educațional, încercăm să le insuflăm prin activitățile realizate, dragostea și respectul față de mediu, cât și implicarea în viața comunității, inclusiv în acțiuni de ecologizare și de igienizare a municipiului în care trăiesc", a declarat inițiatorul campaniei, Andrei Pătrașcu.

În urma campaniei, deșeurile au fost depozitate în zeci de saci, cantitatea de gunoaie aruncate la voia întâmplării pe plajă, faleză și în apa mării fiind, din păcate, extrem de mare.

Studiu APC: Cancerul colorectal poate fi declanșat de către carnea procesată!

6 mai 2017 18:25

50 grame de carne procesata în dieta zilnică a unui adult crește incidența cancerului colorectal cu 18%!

Experții Agenției Internaționale pentru Cercetarea Cancerului au evaluat 800 de studii științifice despre impactul cărnii procesate asupra sănătății consumatorilor. Procentul de carne din salamul de Sibiu – o necunoscută pentru consumatori! 60% dintre producătorii de Salam de Sibiu folosesc culturi starter pentru maturarea acestui produs! 100 grame Salam de Sibiu asigură necesarul zilnic de sare pentru un adult! România ocupă primul loc în UE la mortalitatea prin boli cardiovasculare! Salamul de Sibiu nu trebuie să facă parte din alimentația copiilor!

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 12 mărci de salam de Sibiu și o marcă salam de iarnă – rețeta inițială a salamului de Sibiu (Pikok, Bun și Convenabil, Reinert, Salsi Sinaia, Gusturi Românești, Carrefour, Agricola, Auchan, Cora, Billa, Aldis și Cris-Tim). Salamul de Sibiu comercializat sub cele 12 mărci este fabricat de către: SC Recunoștința Prodcom Impex (Cris-Tim), SC Salbac SA (Gusturi Românești, Pikok, Agricola), H&E Reinert SRL (Cora, Billa, Auchan, Carrefour, Bun și convenabil, Reinert), SC Angst SRL (Salsi Sinaia – Salam de Sibiu și Salsi Sinaia – Salam de iarnă rețeta Filippo Dozzi). Studiul privind calitatea salamului de Sibiu face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să

învăţăm să înţelegem eticheta!”. Prin această campanie, experţii Asociaţiei Pro Consumatori (APC) îşi propun să-i înveţe pe consumatori să înţeleagă eticheta produselor astfel încât aceştia să facă achiziţii în cunoştinţă de cauză. Totodată, Asociaţia Pro Consumatori (APC) îşi doreşte să promoveze un stil de viaţă sănătos şi să tragă un semnal de alarmă în privinţa unor produse cu o încărcătură chimică mare şi care prezintă un risc ridicat asupra sănătăţii consumatorilor. Salamul de Sibiu este unul din cele mai notorii produse alimentare realizate în spaţiul românesc, dar foarte bine cunoscut şi apreciat şi în alte ţări. Ca orice produs notoriu, are parte şi de numeroase controverse legate de origine, reţetă, autenticitate, consum ş.a.m.d. Aceste elemente necesită lămuriri fără patimă şi cu destulă detaşare de vreun interes. Relativ la origine, cele mai multe opinii indică începuturile acestui salam de iarnă crud-uscăţ în spaţiul transilvănean, unde exista o practică veche a preparării cărnii de porc în mezeluri crud-uscate. Cu privire la denumirea „de Sibiu”, reţinem că produsul a fost realizat la începuturi (lângă Sinaia, circa 1885) de un imigrant italian, pietrar şi pasionat de fabricarea mezelurilor – ulterior patron al Întreprinderii Individuale Filippo Dozzi, Sinaia, 1910), unde climatul local era foarte favorabil dezvoltării mucegaiului nobil specific acestui produs. Salamul de iarnă preparat de italian a avut mare succes şi era exportat în Imperiul Austro-Ungar prin vama Sibiu, care aplica ştampila sa, prilej să intre în mintea consumatorilor ca „Salam de Sibiu”. Că salam crud-uscăţ, cu mucegai nobil, s-a produs şi în alte comunităţi transilvănene (Sibiu, Mediaş) sau din alte părţi putem să credem sau nu; aceste salamuri sunt tradiţionale în Europa centrală şi vestică. Reţeta salamului „de Sibiu” era una asemănătoare acestei categorii de salamuri crud-uscate din carne de porc, conţinând: carne şi slănină de porc, sare, piper, usturoi, alte condimente. Folclorul a adăugat şi carnea de cal, dar italianul folosea doar membrane (intestine) de cal în care era trasă compoziţia menţionată. Procesul tehnologic al salamului de Sibiu este chiar mai

secret decât lista ingredientelor: se știe că produsul intră în fazele de maturare, afumare (numai cu lemn de fag) și înnobilare, care se desfășurau în condiții stricte de loc (microclimat), de timp (durată) și manevre (how do). Aceste elemente constituiau secretul fabricantului, pe care Filippo Dozzi le-a lăsat fiilor săi Antonio și Giuseppe Dozzi, fabrica fiind apoi naționalizată și secretul devenind cunoscut și...standardizat în ramura industriei alimentare. Sigur, și alte fabrici de profil au preparat acest salam în deceniile următoare, rețeta fiind treptat ameliorată. Cel mai mult a fost modificată tehnologia, pentru a da posibilitatea producției continue (Dozzi prepara salamul de iarnă numai în lunile reci) și creșterii producției (încă din perioada interbelică, salamul de Sibiu devenise semnul unei distincții culturale / de lux a oricărei familii care își permitea să-l aibă pe masă). Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

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

Analiza informațiilor nutriționale.

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.

Aprecierea organoleptică a salamului de Sibiu.

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

Ingredientele regăsite în compoziția mărcilor de salam de Sibiu analizate sunt următoarele: carne de porc, pulpă de

porc, slănină, sare, zaharuri (dextroză, sirop de glucoză),
vinars 0,4% , culturi starter și condimente.

Compoziția Salamului de Sibiu fabricat de către membrii
Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu

Agricola SC Salbac SA

Agricola SC Salbac SA (Salam de Sibiu cu vinars)

Reinert H&E Reinert Srl

Aldis SC Aldis Srl

Salsi Sinaia SC Angst SRL

Cris-Tim SC Recunoștința Rodcom Impex SRL

Carne de porc slănină sare zaharuri condimente acid ascorbic
nitrit de sodiu

Carne de porc slănină sare zaharuri condimente acid ascorbic
vinars 0,4% nitrit de sodiu

Carne de porc slănină sare condimente dextroză sirop de
glucoză ascorbat de sodiu nitrit de sodiu cultură starter

Carne de porc slănină sare zaharuri condimente acid ascorbic
nitrit de sodiu cultură starter

Carne de porc slănină sare dextroză condimente ascorbat de
sodiu nitrit de sodiu

Pulpă porc slănină sare dextroza condimente acid ascorbic
ascorbat de sodiu nitrit de sodiu cultură starter

Cu privire la ingredientele de mai sus, experții APC au formulat următoarele concluzii: Niciunul dintre producătorii de salam de Sibiu analizați nu menționează pe eticheta produsului procentul de carne. La fabricarea salamului de Sibiu se poate folosi și carne de porc congelată. În caietul de sarcini al Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu se menționează că acest produs trebuie să conțină carne de porc aleasă la roșu, în proporție de minim 70% și slănină tare în proporție de maxim 30%. Această specificație oferă posibilitatea fiecărui producător să-și realizeze propria rețetă, deci să stabilească singur conținutul de carne și de slănină astfel încât conținutul de carne să nu coboare sub 70%, iar conținutul de slănină să nu depășească 30%. În concluzie, salamul de Sibiu comercializat pe piața din România nu se fabrică după o rețetă unică, deci calitatea acestui produs diferă de la producător la producător! Niciunul dintre producătorii de salam de Sibiu analizați nu menționează pe etichetă care sunt condimentele folosite în sortimentul respectiv. În caietul de sarcini al Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu se menționează că la fabricarea acestui produs se folosesc următoarele condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi. 60% dintre producătorii de salam de Sibiu folosesc culturi starter. Aceste culturi conțin diferite tipuri de microorganisme și sunt folosite pentru a micșora durata de maturare, a îmbunătăți aroma și consistența produsului. Conform caietului de sarcini al Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu se pot folosi zaharuri ca agenți de maturare, dar nu mai mult de 1%, și agenți de maturare alcoolici (vin alb, vin roșu, vin rose, brandy, vinars, vin spumant și bere neagră). Procesul de maturare uscare durează minim 60 zile, iar întregul ciclu de fabricație a salamului de Sibiu durează minim 70 zile. Salamul de Sibiu fabricat de către SC Salbac SA și comercializat sub marca Pikok are următoarea mențiune de calitate „Pentru 100 grame produs se prelucrează 162 grame carne porc”. Salamul de Sibiu

fabricat de către H&E Reinert și comercializat sub mărcile Bun și convenabil, Auchan și Reinert are următoarea mențiune de calitate „Pentru 100 grame produs se utilizează 123 grame carne de porc și 37 grame de slănină” Salamul de Sibiu fabricat de către SC Salbac SA și comercializat sub marca Agricola are următoarea mențiune de calitate „Furnizor al Casei Regale a României” Salamul de Sibiu fabricat de către SC Recunoștința Prodcom Impex SRL și comercializat sub marca Cris-Tim este realizat numai din pulpa de porc și are mențiunea de calitate „Produs crud uscat maturat 70 zile” Termenul de valabilitate al salamului de Sibiu fabricat de către membrii Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu este de 4 luni, în timp ce salamul de Sibiu fabricat până în anul 1990 avea termen de valabilitate 3 luni.

2. Analiza informațiilor nutriționale

Declarația nutrițională a salamului de Sibiu fabricat de către membrii Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu

Agricola SC Salbac SA

Agricola SC Salbac SA (Salam de Sibiu cu vinars)

Reinert H&E Reinert SRL

Aldis SC Aldis Srl

Salsi Sinaia SC Angst SRL

Cris-Tim SC Recunostinta Prodcom Impex SRL

Valoare energetică

475 kcal

475 kcal

426 kcal

469 kcal

469 kcal

476 kcal

Grăsimi

41,5 g

41,5 g

36 g

41 g

40,6 g

39,46 g

Acizi grași saturați

16,6 g

16,6 g

14 g

18 g

13,5 g

16,15 g

Glucide

1,9 g

1,9 g

1 g

2 g

0,1 g

0,54 g

zahăr

0,8 g

0,8 g

0,5 g

0,7g

0,1 g

0,36 g

Proteine

23,4 g

23,4 g

24 g

23 g

25,8 g

29,19 g

Sare

3,8 g

3,8 g

5,5 g

4 g

4,4 g

5,85 g

Fibre

—

—

1 g

1 g

—

—

Salamul de Sibiu este un produs hipercaloric a cărui valoare energetică pentru 100 grame produs variază între 426 kcal și 476 kcal. Cantitatea de grăsimi per 100 grame produs variază între 36 grame și 41,5 grame din care grăsimi saturate între 13,5 grame și 18 grame per 100 grame produs. 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 boli neurodegenerative, cum ar fi Alzheimer și Parkinson, cancerele de colon și sân, determină rezistența la insulină, favorizând apariția diabetului de tip 2 și determină deficiențe de învățare la tineri. Cantitatea de carbohidrați per 100 grame produs variază între 0,54 grame și 2 grame. Cantitatea de proteine per 100 grame produs variază între 23 grame și 29,19 grame. Cantitatea de fibre per 100 grame a fost menționată la 2 mărci și este de 1 gram. Toate produsele analizate au un conținut ridicat de sare, care variază între 3,8 grame și 5,85 grame. 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 (6 grame). În conformitate cu Ordinul nr 1563/2008 emis de Ministerul Sănătății, acest produs nu este recomandat copiilor. Producătorul Angst comercializează sub marca Salsi Sinaia un sortiment de salam de iarnă fabricat după rețeta Filippo Dozzi care în opinia producătorului ar fi rețeta originală și are următoarele valori nutriționale:

valoare energetică 474 kcal față de 469 kcal cât are salamul de Sibiu fabricat de către același producător,

39,9 grame grăsimi, din care 14,7 grame acizi grași saturați față de 40,6 grame grăsimi și 13,5 grame acizi grași saturați cât are salamul de Sibiu fabricat de către același producător,

1,1 grame glucide din care 0,24 grame zaharuri față de 0,1 grame glucide din care 0,1 grame zaharuri cât are salamul de Sibiu fabricat de către același producător,

27,9 grame proteine față de 25,8 grame proteine cât are salamul de Sibiu fabricat de către același producător,

5,1 grame sare față de 4,4 grame sare cât are salamul de Sibiu fabricat de către același producător.

În concluzie, rețeta originală a salamului de Sibiu avea puține grăsimi, mai multe proteine (mai multă carne) și mai multă sare.

3. Identificarea aditivilor alimentari și a microorganismelor utilizate 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 12 produse analizate s-au identificat următoarele categorii de aditivi alimentari, după cum urmează: ascorbat de sodiu, acid ascorbic și nitrit de sodiu. Analiza aditivilor alimentari folosiți la fabricarea fiecărei mărci de salam de Sibiu a scos în evidență următoarele: La toate produsele analizate s-a folosit drept conservant nitritul de sodiu. E250 – Nitritul de sodiu este un conservant utilizat în industria cărnii, care împiedică formarea microorganismelor. Unele studii au arătat că există riscuri cancerigene asociate cu acest aditiv alimentar. Astfel, în opinia prof. univ. dr. Pavel Chirilă „sărurile nitrice, în combinație cu aminele din carne, la un pH acid al stomacului, produc nitrosamine cancerigene” Toate produsele analizate conțin antioxidanți! E300 – Acidul ascorbic este un agent antioxidant obținut din glucoză și care, în cantități mari, poate produce diaree, atacă smalțul dinților și duce la formarea calculilor la rinichi. E301 – Ascorbatul de sodiu se folosește ca antioxidant și este sarea de sodiu a acidului ascorbic (vitamina C, un acid natural), care se găsește în mod natural în majoritatea fructelor și legumelor.

4. Aprecierea organoleptică a salamului de Sibiu.

Aspectul în exterior al salamului de Sibiu Suprafață uscată,

înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate de culoare albă-cenușie sau albă-gălbuie; se admite pe maximum 10% din suprafața totală a membranei, pulbere de mucegai uscat, de culoare ruginie și porțiuni neacoperite de mucegai. La solicitarea beneficiarului, produsul se poate prezenta și fără membrană, în baton întreg sau feliat, ambalat sub vid sau în atmosferă controlată. Folia trebuie să fie aderentă la compoziție, fără goluri de aer sau urme de mucegai datorită îndepărtării membranei și fără grăsime exprimată, în cazul produsului ambalat sub vid sau în atmosferă controlată. Aspectul în secțiune al salamului de Sibiu Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu-rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic; se admit în masa compoziției rare goluri de aer de 1 mm...2 mm. O felie subțire de 1 mm...2 mm privită contra luminii trebuie să fie translucidă. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă, admitându-se o nuanță mai închisă pe o porțiune de max. 10 mm de la margine. Forma Salamului de Sibiu Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistența Salamului de Sibiu Elastică până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii; mai moale dar legată și elastică spre centru; la apăsare normală cu degetul pe suprafața batonului nu trebuie să rămână urme. Mirosul și gustul Salamului de Sibiu Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin; să nu prezinte gust iute; la masticăție nu trebuie să se lipească de dinți.

Topuri

Top 5 după conținutul de sare per 100 g produs:

1. Cris-Tim – 5,85 g sare;
2. Reinert – 5,5 g sare;
3. Angst – 4,4 g sare;
4. Aldis – 4 g sare;
5. Agricola – 3,8 g sare.

Top 5 după conținutul de proteină per 100 g produs:

1. Cris-Tim – 29,19 g; 2. Angst – 25,8 g; 3. Reinert – 24 g;
4. Agricola – 23,4 g; 5. Aldis – 23 g;

Top 5 după conținutul de grăsimi per 100 g produs:

1. Agricola – 41,5 g; 2. Aldis – 41 g; 3. Angst – 40,6 g; 4.
Cris-Tim – 39,46 g; 5. Reinert – 36 g.

Top 5 după conținutul de acizi grași saturați:

1. Aldis – 18 g; 2. Agricola – 16,6 g; 3. Cris-Tim – 16,15 g;
4. Reinert – 14 g; 5. Angst – 13,5 g.

Top 4 după valoarea energetică per 100 g produs:

1. Cris-Tim – 476 kcal; 2. Agricola – 475 kcal; 3. Angst și
Aldis – 469 kcal; 4. Reinert – 426 kcal.

“Autenticitatea salamului de Sibiu a devenit o temă larg disputată în ultimele decenii, în contextul sporirii interesului pentru drepturile de proprietate industrială/intelectuală. Ca urmare, numeroși producători au adus pe piață „salam de Sibiu” și a început campania de recunoaștere europeană a acestui produs, eveniment care s-a produs la 10 martie 2016, când Salamul de Sibiu a dobândit oficial recunoașterea Indicației Geografice Protejate. Consumatorul trebuie informat că, spre deosebire de rigorile aplicate la alte produse cu această recunoaștere europeană, unde indicația geografică protejată este limitată la aria tradițională de producție, în cazul salamului de Sibiu această arie cuprinde nu mai puțin de opt județe (deocamdată: Sibiu, Prahova, Covasna, Brașov, Călărași, Ilfov, București și Bacău) în care operează cinci mari întreprinderi din industria cărnii (Agricola Bacău, Aldis Călărași, H&E Reinert Feldioara Brașov, Salsi Sinaia și Scandia Sibiu), membre ale Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu; alt mare producător (Cris-Tim București) s-a afiliat asociației, urmând să devină membru

cu drepturi egale în producția și vânzarea salamului de Sibiu. Or, la produsele din această categorie, limitarea geografică a recunoașterii indicației geografice protejate are în vedere faptul că doar în aria protejată își mențin specificitatea elementele microscopice antrenate în tehnologia produsului – bacterii, ciuperci, mucegaiuri; aceste componente tehnologice își pierd specificitatea la scurt timp după „mutarea” lor în alte coordonate geografice, așa cum s-a observat în urma unor studii serioase asupra elementelor specifice folosite la realizarea brânzeturilor cu mucegai, iaurtului bulgăresc și altor produse notorii. Dar, interesele economice au avut totdeauna trecere. Ce elemente actuale de referință avem pentru a considera autenticitatea salamului de Sibiu realizat de un producător sau altul? Evident, puține. Pentru că trebuie considerat și faptul că materiile prime au cunoscut schimbări (bunăoară, carnea de porc de la fermele actuale, chiar „tradiționale”, este departe de ceea ce era carnea de porc de acum peste o sută de ani, când porcii crescuți pentru vânzare erau fără excepție îngrășați toamna și iarna cu ghindă și jir). Despre reducerea duratei de maturare s-a făcut mențiune anterior. Gusturile consumatorilor s-au modificat, fără îndoială: consumatorul contemporan are o altă paletă a simțurilor, ca urmare a folosirii altor combinații de condimente, multe realizate chimic. Consumatorii experimentați au de partea lor priceperea și experiența senzorială, care rămân arme imbatabile în războaiele purtate de agenții economici pentru a le câștiga preferințele. Cu privire la consumul salamului de Sibiu, remarcăm o ignorare majoră a rosturilor acestui produs, respectiv faptul că este un produs conservat, salam de iarnă (motiv pentru care nu este firesc un consum cotidian al produsului, mai ales în sezonul cald) și un aliment foarte concentrat (motiv pentru care nu este sănătos consumul cotidian, uneori exclusiv, ostentativ, mai ales de către consumatorii care nu depun efort fizic major – să reținem: pietrarul italian vindea la început produsul său celor ce munceau greu în cariera de piatră de la Piatra Arsă – Poiana Țapului). Nu mai stăruim asupra caracterului de produs

de lux, căpătat în perioada interbelică, statut care consacrase anume prilejuri festive și modalități elitiste de consum.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București. „Produsele alimentare locale trebuie să fie recunoscute ca simboluri ale identității noastre și să corespundă memoriei noastre afective. Este nevoie de implicarea Ministerului Culturii care are obligații privind patrimoniul imaterial iar rețetele sunt elemente de patrimoniu. Etnografii și antropologii români sunt chemați să se pronunțe și ei. Se simte lipsa unei mai bune cooperări între societatea civilă – organizațiile relevante de protecție a consumatorilor și industria alimentară autohtonă, să se așeze la masa dialogului. Și este momentul să fie creată o instituție publică suport. Avem un model francez, Institutul Național al Originii și Calității. Acesta oferă sprijin și consultanță celor care doresc să își consolideze marca de produs alimentar, ca o formă de păstrare a identității.” Tiberiu Cazacioc, consultant senior în marketing local. „Mă văd în postura nefericită de a nu recomanda consumul de mezeluri procesate, considerând că ingredientele regăsite în conținutul acestora pot pune o presiune importantă pe sistemul digestiv al unui copil. Trebuie să luăm în calcul că în ultimul deceniu au început să se manifeste nenumărate afecțiuni gastro-intestinale pe segmentul pediatric, iar alimentația dezechilibrată reprezintă unul din factorii esențiali care au dus la creșterea semnificativă a acestor probleme de sănătate. Excesul de sare, zahăr și grăsimi periclitează zona tractului digestiv, poate amplifica sau chiar declanșa problemele de natură gastroenterologică. Totodată, în afecțiunile alergologice precum intoleranța la histamină, consumul salamului și al alimentelor procesate este chiar contraindicat, pentru că afectează în mod sever activitatea diaminoxidazei, enzima care descompune cantitatea de histamină regăsită în intestin. Cu alte cuvinte, ingestia salamului este asociată de multe ori cu apariția urticariilor, eczemelor localizate pe toată suprafața corpului, crampelor

abdominale, dar poate declanșa și probleme respiratorii precum tusea, strănutul sau pruritul nazal. În situația în care copilul suferă de intoleranță la histamină, îi sfătuiesc pe părinți să se orienteze strict către consumul de alimente proaspete, deoarece toate alimentele procesate conțin un nivel ridicat de histamină. Cu toate că avem posibilitatea de a achiziționa și mezeluri bio din magazinele de profil, rămân la părerea că salamul nu reprezintă o opțiune tocmai prietenoasă pentru sistemul digestiv, amintind faptul că această zonă este esențială pentru întreținerea sănătății unui copil. În esență, imunitatea se consolidează numai atât timp cât luăm în calcul natura alimentelor consumate, alegerile unui părinte informat făcând diferența aproape instantaneu.” Medic specialist pediater Ingrid Ada Bălan, Cabinet www.vindecadai.ro. „Țin să atrag atenția asupra consumului regulat de mezeluri, bazându-mă în primul rând pe avertizarea lansată în Franța de Centrul Internațional de Cercetări asupra cancerului (CIRC), parte a Organizației Mondiale a Sănătății (OMS), aceasta putând fi accesată integral la următorul link https://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf. La data de 26 octombrie 2015, 22 de experți din 10 țări au catalogat mezelurile procesate ca fiind alimente cancerigene regăsite în Grupul 1, concluziile respective bazându-se pe analiza amănunțită a unui număr de 800 de studii științifice, desfășurate pe parcursul ultimilor 20 de ani. Experții au concluzionat că includerea unei porții zilnice de 50 grame de carne procesată în dieta unui om crește probabilitatea declanșării cancerului colorectal cu 18%. Dr. Kurt Straif a scos în evidență faptul că incidența crescută a cancerului este legată în mod direct de creșterea consumului de carne procesată, scăzând în același timp pe fondul limitării sau excluderii mezelurilor din dieta omului. Din nefericire, în această categorie se regăsește și salamul comercializat în toate magazinele noastre, amintind în discuția noastră chiar și mezelurile tradiționale produse pe baza unor rețete originale. Citind cu atenție eticheta unui salam extrem de cunoscut, am înțeles instantaneu că ar trebui să boicotăm în

mod informat consumul acestui mezel, întrucât conține o cantitate ridicată de grăsimi saturate și sare. Cu alte cuvinte, am identificat acel duo menit să crească în primul rând incidența obezității și a afecțiunilor cardiovasculare. Potrivit Organizației Mondiale a Sănătății, România este prima țară în clasamentul mortalității prin boli cardiovasculare din Uniunea Europeană, numai în anul 2014 fiind semnalate 1.564.882 de cazuri noi. Nu sunt deloc mirat de aceste statistici extrem de triste, fiind suficient să mă uit în coșul de cumpărături al românilor. Mezelurile se află cu siguranță în topul celor mai căutate alimente și nu trebuie să uităm că salamul este unul din starurile care ridică cifra de afaceri a producătorilor de mezeluri. Asociația Americană a Inimii recomandă un consum zilnic de sare aproximativ la 1500 mg pentru majoritatea adulților în vederea prevenirii afecțiunilor cardiovasculare, însă nu trebuie să uităm că în aprox. 100 de gr de salam se regăsesc aprox. 6000 mg de sare. Cu alte cuvinte, ar trebui să consumăm în fiecare zi numai 25 gr de salam, pentru a respecta întocmai recomandările Asociației Americane a Inimii. Cert este că majoritatea mezelurilor conțin prea multă sare și ar trebui să acordăm o mare importanță asupra acestui aspect. Sănătatea este activul cel mai de preț al omului și se întâmplă de prea multe ori să nu o apreciem decât atunci când nu avem parte de ea. Dragă cititorule, te rog să nu uiți că în viață ești liber să alegi, dar nu ești liber de consecințele acțiunilor tale. Food is the "real" protection." Nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro. „Multe produse alimentare pe bază de carne nu sunt etichetate corespunzător sau nu conțin ingredientele specifice denumirii tradiționale a alimentelor. 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. La alegerea unui preparat din carne roșie trebuie să aveți în vedere cantitatea de carne din respectivul produs și principalii nutrienți menționați în declarația nutrițională, respectiv cantitatea de proteine, grăsimi și conținutul de sare. Totodată, verificați termenul de valabilitate, aspectul produsului și condițiile de păstrare din spațiul de comercializare. Din cauza conținutului ridicat de sare și a unor aditivi alimentari cu risc carcinogen, preparatele din carne roșie nu trebuie să facă parte din alimentația copiilor” a declarat Conf. Univ. Dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Avarie RAJA pe strada Grivitei din Constanța

6 mai 2017 18:25

Pentru remedierea unei avarii survenite astăzi, 29 aprilie 2017, la conducta de alimentare cu apă cu diametrul de 400 mm de pe strada Grivitei, din municipiul Constanta, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apă potabila, in intervalul orar 12,00 – 15,00. Sunt afectati consumatorii din perimetrul delimitat de strazile Ion Lahovari

– Stefan cel Mare – Rascoalei 1907 – Tudor Valdimirescu – Ion Lahovari, dar si cei alimentati prin punctul termic nr. 10.

Ne cerem scuze tututor abonatilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa la parametri optimi.