

Fanfara “Muzica Apelor” vă invită la concert!

16 decembrie 2016 10:02

Încă de la începutul acestei luni, fanfara “Muzica Apelor” a demarat o serie de concerte în municipiul Constanța. Weekend-ul trecut, constănțenii au fost invitați la mall-ul Cora – Brătianu, unde instrumentiștii au reușit să-i binedispună pe toți cei prezenți, indiferent de vârstă. Și în acest weekend, fanfara “Muzica Apelor” vă invită la concert.

Astfel, sâmbătă și duminică, 17 și 18 decembrie 2016, fanfara va putea fi ascultată începând cu ora 17,00, la City Park Mall.

Pentru aproximativ o oră, instrumentiștii de la percuție, clarineți, trompete, tromboane, flauți, dar și cei doi tubiști îi vor încânta pe constănțenii de toate vârstele, dăruindu-le câteva momente de muzică bună. Concertul va cuprinde arii și melodii de muzică ușoară și populară celebre, valsuri, dar și binecunoscutele colinde, specifice sărbătorilor de iarnă.

Fostul director al Hergheliei Mangalia, Antal Istvan, deputat UDMR de Constanța!

16 decembrie 2016 10:02

Antal Istvan, fostul director al Hergheliei Mangalia, a devenit, prin redistribuirea mandatelor la nivel național, deputat UDMR de Constanța. Potrivit datelor BEC, PSD va avea cinci mandate de deputat și trei de senator, PNL – două de deputat și unul de senator, USR – un post de deputat și unul de senator, iar PMP, ALDE și UDMR – câte un post de deputat.



Copiii au venit la împodobit bradul din centrul Mangaliei!

16 decembrie 2016 10:02

Dacă adulții s-au urnit mai greu din locuințe, doar câțiva dintre ei fiind prezenți în fața Casei de Cultură pentru a împodobi bradul oferit de consilierul local Ozghiun Menabit, nu același lucru se poate spune despre cei mai tineri dintre cetățenii urbei. De la doi-trei ani și pâna la liceeni, copiii au răspuns, primii, „prezent” și au venit în număr mare să agațe, în crengile copacului, globuri, beteală și tot felul de ornamente de brad, demonstrând că ar fi fost nevoie numai de un pic de inimă și de mult entuziasm pentru a crea ceva deosebit cu ocazia sărbătorilor de iarnă. Lucru pe care mai marii orașului nu au simțit nevoia să îl facă!





Cei ce își vor găsi, zilele următoare, timp să admire munca depusă, astăzi, de participanții la acțiunea de împodobire a bradului, pot aduce, la rândul lor, ornamente și instalații oricând doresc.

Nu trebuie uitat faptul că marți, o altă inițiativă, de data aceasta a Leilei Memet și destinată tot copiilor din Mangalia, va împodobi și micul parc din fața Balnearului. Și acolo sunteți chemați să susțineți inițiativa societății civile cu globuri, beteală, bomboane și multă bună dispoziție.







Serie de activități culturale dedicate tradițiilor de Crăciun, la Tuzla

16 decembrie 2016 10:02

O serie de activități cultural-educative se derulează la Tuzla, organizate de Centrul pentru Tineret Ion Creangă. Potrivit coordonatorului centrului, Maria Damian Pascal, toate manifestările au la bază promovarea tradițiilor specifice sărbătorilor de iarnă: "Pe 30 noiembrie am avut primul eveniment, Tradiții și Obiceiuri de Sfântul Andrei. Un preot din comună, Robert Fârte, a povestit copiilor, dar și adulților prezenți în sală, despre obiceiurile pre-creștine, unele rămase în tradiția noastră și astăzi", ne-a spus Maria Damian Pascal.

Sâmbătă, 17 decembrie, începând cu orele 18.00, pe platoul de

lângă sediul primăriei va avea loc spectacolul multicultural „Respect, prietenie, bucurie”, organizat de Asociația Stratonis și de Consiliul Local Tuzla. Locuitorii comunei vor avea prilejul să asiste la concertele oferite de Ansamblul Karasu, Allegro Band, Denis Beatrice, Elfyn Group, Nicu Atanase și Vanghilizmo Group, într-un show ce va cuprinde muzică și dansuri populare românești, armenesti, turcești și tătărești.

Pe 22 decembrie, tot pe scena amplasată lângă primărie, colindele interpretate de Maria Gheorghiu și Radu Grațianu, alături de Corul Școlii Tuzla și cel al Patriarhiei, îi vor introduce pe participanții la spectacol în magica lume a Crăciunului.

TOMIS SOUND PRODUCTION

PREZINTĂ:

PRIETENIE, RESPECT, BUCURIE
La Tuzla



Ansamblu Karasu



Allegro Band



Denis Beatrice



Nicu Atanase



Elfyn Group



Vanghilizmo Group

Muzică, Dans, Răsfăț Culinar și Alte Surprize

GRILL WORLD

**Eveniment de tradiție multiculturală, creat de Asociația Stratonis
în parteneriat cu Primăria și Consiliul Local Tuzla**

**Strada Constantei nr.80
(parcare Primărie)**

17-Decembrie Ora: 18:00



Reguli la amenajarea pomului de iarnă

16 decembrie 2016 10:02

Pentru a se putea bucura de frumusețea sărbătorilor de iarnă, pompierii militari din cadrul Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța le recomandă cetățenilor câteva reguli minime de care trebuie să țină cont la amenajarea pomului de iarnă.

În ceea ce privește alegerea locului pentru așezarea pomului, se impun următoarele:

- pomul de iarnă va fi amplasat astfel încât să nu blocheze căile de acces și evacuare;
- pomul se va așeza departe de sobele în care se face foc, de calorifere, sau de alte aparate de încălzire;
- se va lăsa distanță față de perdele, draperii, pereți acoperiți cu hârtie sau țesături;
- sub pomul de iarnă nu se vor așeza lucruri care se aprind sau ard ușor.

La aranjarea pomului de iarnă se va ține cont de următoarele reguli:

- pentru așezare se recomandă un vas mare umplut cu piatră;
- vasul sau trepiedul de metal nu va fi mascat cu vată, hârtie colorată sau alte materiale ușor inflamabile;
- în cazul folosirii unui trepied, acesta va avea dimensiuni mai mari astfel încât să asigure o cât mai bună stabilitate a pomului.

La iluminatul unui pom se va avea în vedere:

- conductoarele și legăturile să fie bine izolate;
- instalația de iluminat să nu fie lăsată aprinsă în perioadele de timp când nu sunt persoanele în încăperea respectivă sau pe timpul nopții (odihnei);
- ghirlandele luminoase să aibă contactele perfecte cu sursa de energie pentru evitarea scurtcircuitelor;
- supravegheați în permanență copiii, eliminați din jocul lor artificiile, lumânările aprinse și păstrați la locuri sigure chibriturile și brichetele. Explicați-le riscurile la care se expun, cât și tragediile pe care le pot produce acestea.

Decorarea unui pom de iarnă se va face ținând seama de următoarele:

- ornamentația să fie așezată departe de sursele de incendiu precum: instalația de iluminat, artificii, lumânări;
- darurile să nu fie suspendate în pom ci vor fi așezate la baza lui;
- persoanele care fumează nu se vor apropia de pom cu țigara aprinsă, nu se vor arunca resturi de țigări lângă suportul pomului, se va evita plasarea de scrumiere sub sau în apropierea pomului de iarnă.

Festivalului „Iarna – Tradiție și Magie”, organizat de Grădinița nr. 3 Mangalia

16 decembrie 2016 10:02



Avarie RAJA din cartierul Faleza Nord din Constanța

16 decembrie 2016 10:02

Pentru remedierea unei avarii la conducta principală de alimentare cu apă, cu diametrul de 300 mm, de pe strada Ciprian Porumbescu din municipiul Constanța, SC RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile, astăzi, 15 decembrie 2016, în intervalul orar 09,30 – 13,00. Sunt

afectati de lipsa apei potabile abonatii din cartierul Faleza Nord si zona Piata Chiliei. Initial, echipa de interventie a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar in urma sapaturilor s-a constatat necesitatea inlocuirii conductei pe o lungime de aproximativ 3 metri, ceea ce a dus la sistarea furnizarii apei potabile.

Ne cerem scuze fata de constantenii afectati de aceasta avarie si ii asiguram ca echipele noastre de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Elevii callatienii, emisarii lui Moș Nicolae

16 decembrie 2016 10:02

În perioada 5-9 decembrie 2016, Liceul Teoretic „Callatis”, implicat în programul educațional – Strategia Națională de Acțiune Comunitară (SNAC), inițiat de Ministerul Educației Naționale, a desfășurat campania socială „Daruri de la Moș Nicolae”.

Marți, 6.12.2016, elevii claselor a XII a B și a XI a B s-au deplasat la Grădinița cu program normal Albești pentru a-i întâlni pe cei 14 micuți preșcolari. Vineri, 9.12.2016, elevii claselor a VII a A, a VII a B, a XII a D au vizitat cei 60 de copii din Centrul de Plasament „Delfinul” – Agigea.

Pentru beneficiari, callatienii au pregătit pachete cu dulciuri precum și un program recreativ atractiv, două ore de jocuri interactive.

Activitatea a fost coordonată de prof. Corina Mihalache – director, prof. Bechir Ghiulnar – dir. adjunct, prof. psiholog Carmen Faliboga – coordonator local SNAC și s-a desfășurat cu implicarea activă a profesorilor diriginți: prof. Mihaela Pilat – clasa XI B, prof. Cristian Hariton clasa XII B, prof. Cristina Angheluță –clasa a VII a A, prof. Melania Chelaru –clasa a VII a B, prof. Georgeta Han -clasa XII a D și a Asociației de Părinți din Liceul Teoretic „Callatis”.

La Limanu, PSD a fost lider absolut în preferințele electoratului cu peste 58%!

16 decembrie 2016 10:02

Deși bine cotate în sondaje la nivel național, PSD a impresionat prin victoria zdrobitoare înregistrată atât pentru funcția de senator, cât și pentru cea de deputat. Cu alte cuvinte, se aștepta ca social democrații să fie prima opțiune a cetățenilor, dar să primească un număr atât de mare de voturi, nu se anticipa.

Reușita istorică, în premieră, în mediul urban, a determinat ca PSD să mai aibă nevoie de doar 8 mandate de deputați și senatori pentru a-și asigura majoritatea confortabilă și decisivă în Parlament pentru măsurile ce vor fi luate în perioada ce va veni.

Un val uriaș de voturi a revenit social democraților și în zona Limanu – 2 Mai – Vama Veche – Hagieni. Simpatia pentru edilul Daniel Georgescu, pus de la începutul mandatului pe fapte mari, dar și programul de guvernare propus de PSD, i-au determinat pe cetățenii din Limanu să voteze în număr foarte

ridicat candidații social democrați.

Iată, rezultatele așa cum reies din procesele verbale încheiate după finalizarea operațiunii de numărare a voturilor:

Senat: PSD – 58,44%, PNL – 13%, PMP – 5,65%, ALDE – 5,43%, PRU – 4,72%, USR – 3,56%.

Camera Deputaților: PSD – 57,86%, PNL – 12,65%, PMP – 5,56%, ALDE – 5,43%, PRU – 4,64%, USR – 3,56%.

Pe principiul „unii construiesc și alții distrug”, edilul Daniel Georgescu își vede munca depusă pentru relansarea satului Hagieni călcată în picioare

16 decembrie 2016 10:02

Cu toate că este primar de foarte puțin timp, edilul localității Limanu, Daniel Georgescu și-a bifat, deja, o mare realizare.



Este vorba despre reabilitarea drumului care face legătura între Hagieni și Limanu ce ajunsese impracticabil. Cum pe această porțiune nu s-a intervenit de mai bine de 20 de ani, drumul ajunsese un adevărat tranșeu. Plin de denivelări și gropi adânci, drumul nu putea fi folosit de câte mașinile de intervenție ale Pompierilor, Ambulanței și Poliției, astfel că oamenii din Hagieni ajunseseră izolați. Din această cauză, multe case și grădini au fost abandonate, fiind lăsate pradă buruienilor și intemperiilor vremii care le-au degradat și mai mult.

Iată, însă că datorită demersului proaspătului primar al localității Limanu, Daniel Georgescu s-a reușit într-un interval scurt de timp ca acest drum să fie pietruit, și deci, folosit de orice mijloc de transport. „Vorbim de o suprafață de drum de 3,5 kilometri pentru a cărui reabilitare am plătit peste 400.000 de lei, fără TVA. Această investiție s-a realizat și cu un binemeritat sprijin financiar în valoare de 300.000 de lei oferit de Consiliul Județean Constanța. Proiectul are mai multe beneficii pentru cele peste 200 de persoane care locuiesc la Hagieni. Mă refer la accesul facil către Limanu și Mangalia, acesul ambulanțelor și mașinilor de pompieri și nu în ultimul rând relansarea zonei. Peste cel mult trei ani, zona Hagieni va fi cu adevărat înfloritoare, iar un prim pas s-a făcut, deja, o dată cu refacerea drumului.

Deja, s-au vândut la preț mult mai mare casele și grădinile ce au stat ani la rând abandonate”, a declarat pentru „Ediția de Sud” edilul Daniel Georgescu.

Câțiva liberali contestă ajutorul oferit de CJ Primăriei Limanu, chiar dacă banii au fost cheltuiți pentru reabilitarea unui drum distrus

Dar cum nicio faptă bună nu rămâne nepedpsită, și în cazul acestui proiect de interes local au apărut blocajele. Este vorba despre un demers halucinant semnat de către mai multe persoane printre care și trei membri PNL de la organizația locală Limanu. Ne referim la președintele interimar al PNL Limanu, Remus Cristy Băisan, vicepreședintele Nicolae Crăciun și membrul Lucian Luca. Aceștia au depus la Consiliul Județean o adresă prin care solicită „revocarea în totalitate a HCJ 294/2016 privind repartizarea pe unități administrativ-teritoriale a procentului de 20% din sumele defalcate din cota de 18,5% din impozitul pe venit pentru achitarea arieratelor, susținerea programelor de dezvoltare locală și pentru susținerea proiectelor de infrastructură care necesită cofinanțare locală pe anul 2016”, astfel demarând procedura preliminară de atacare în contencios administrativ a hotărârii respective. Concret, la Limanu, nemulțumirea celor sus-menționați vizează cei 300.000 de lei primiți de Primărie de la Consiliul Județean Constanța, bani pe care edilul Daniel Georgescu i-a utilizat pentru pietruirea aceluși drum deteriorat. „Nu înțeleg de unde a pornit nemulțumirea acestor membri PNL, astfel că demersul este surprinzător. În cel mai rău caz, această cerere de revocare se poate încheia cu obligația de a restitui cei 300.000 de lei pe care i-am primit de la Consiliul Județean, ceea ce ne-ar împovăra bugetul local. În plus, de ce ar fi cineva nemulțumit pentru că am executat niște lucrări de care locuitorii din Hagieni aveau nevoie disperată?!” a precizat primarul comunei Limanu, Daniel Georgescu.

Evident, la Constanța, Târgul de iarnă vă așteaptă cu artiști îndrăgiți, concursuri și colinde

16 decembrie 2016 10:02

Astăzi, începând cu ora 17, vă invităm la deschiderea oficială a primei ediții a evenimentului „Târg de iarnă”, organizat de Centrul Cultural Teodor Burada, în perioada 12-23 decembrie 2016.

Evenimentul debutează cu Ansamblul de colindători „Junii din Albești”, care vor interpreta colinde tradiționale românești, dar și colinde specifice zonei Dobrogei.

Prima oprire a Ansamblului de colindători va fi Parcul Casei de Cultură, ora 13.15, după care vor porni către Parcul Tomis II (ora 13.45 -14.00). De aici, colindătorii se vor îndrepta spre instituția Consiliului Județean Constanța, ora 14,30. Cei 16 membri ai Ansamblului „Junii din Albești” îi vor colinda, rând pe rând, pe angajați Consiliului Județean Constanța, cei ai Primăriei și Prefecturii.

De la Consiliul Județean, colindătorii vor pleca către Pavilionul Expozițional Constanța, unde îi vor întâmpina pe constănțeni la deschiderea Târgului de iarnă, începând cu ora 17.

Târgul de iarnă va debuta cu Concursul de ornat brazi, unde vor participa numeroase școli din județul Constanța. O altă surpriză a Târgului de iarnă este Concursul de desene 3D, un concept unic pe piața constănțeană, realizat de studenții

Facultății de Arte ai Universității Ovidius.

Pentru ca distracția să fie completă, pe scena mare a Pavilionului Expozițional vor urca artiști de renume.

Băietii de la Proconsul vor deschide Târgul de iarnă, cu un concert incendiar. Ana Lesko, Lidia Buble, Pepe, Mihai Mărgineanu, Fuego, DJ Rino și Silvia sunt doar câteva dintre vedetele care vă vor ține aproape de scena pavilionului.

Avarie RAJA SA în mai multe zone din Constanța

16 decembrie 2016 10:02

Pentru remedierea unei avarii survenite în cursul acestei zile, 12 decembrie 2016, la conducta de alimentare cu apă a rezervorului Constanța Nord, cu diametrul de 800 mm, SC RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile în intervalul orar 12,00 – 16,00.

Sunt afectați de lipsa apei potabile abonații din zonele: Dacia, Tomis III, Faleză Nord, Satul de Vacanță, Depozitul 10 și Stațiunea Mamaia.

Ne cerem scuze față de abonații 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.

PNL Mangalia, zdrobit la alegeri de PSD!

16 decembrie 2016 10:02

La Mangalia rezultatele alegerilor parlamentare au fost la fel de zdrobitoare pentru PNL ca mai peste tot în țară. La nivel local, marele câștigător la Senat este PSD-ul, care a obținut 46,11% din opțiunile de vot ale cetățenilor urbei, în timp ce PNL nu a reușit decât 18,54%. PMP a înregistrat 9,17%, ALDE 8,30%, iar USR 6,80%.

La Camera Deputaților PSD a obținut 45,62%, PNL – 17,64%, PMP – 9,11%, ALDE – 8,16%, iar USR 6,72%.

Atentat la sănătatea mangalioților! Drumul către oborul duminical, o bombă biologică cu ceas!

16 decembrie 2016 10:02



Cu toate promisiunile bombastice din ultimii ani, „oborul” Mangaliei a rămas același infect târg duminical, unde, sub privirile de o îngăduință aproape inconștientă a tuturor autorităților locale, de ordine publică, sanitare sau

administrative se desfășoară o activitate ilegală, un atentat la sănătatea publică, fără să mai vorbim despre un rai al evaziunii fiscale.

Dar despre acest subiect au curs râuri de cerneală și zeci de minute de materiale video: în zadar! „Oborul” continuă să se desfășoare într-un perimetru insalubru, unde carnea, țigările, verdeața, ciorapii turcești și halvaua bulgărească, cerealele și brânzeturile, gănille vii și micii la grătar, toate asezonate cu afumătură, manele și bețivi matinali, sunt vândute alandala, la grămadă. Nu, subiectul nostru este, acum, chiar drumul către acest iarmaroc jalnic al urbei europene de la malul mării. Drum plin de gunoaie, despre care „Ediția de Sud” a relatat în repetate rânduri, supărând mai marii urbei, care aruncă pisica în ograda privată a deținătorului terenului pe care trece drumul către „obor”.

Așa „obor”, așa cale de acces... Munții de mizerie, prin care trec, laolaltă, pietoni și mașini, se înalță, de la o săptămână la alta, de la o lună la alta, tot mai înalți, mai falnici, mai plin de zoaie, șobolani și câini morți, cioburi, moloz, sticle și PET-uri, chiloți și pături, balegă de cal și alte resturi informe. Pe teren privat fiind, primăria spune că nu poate interveni decât cu amenzi. Așa o fi, dar amenzile acestea ar fi trebuit, până acum, să îi lase proprietari fără o lețcaie, silindu-i să achite sancțiunile, prin instanță (avem avocați buni, năimiți de primărie cu sute de mii, chiar milioane de euro), chiar cu terenul cu pricina! Iată cum arată, în însorita zi de 11 decembrie 2016, calea către târgul

frecventat de sute de concidadini:























S-a stins din viață veteranul de război Gheorghe Aldea

16 decembrie 2016 10:02

Subfiliala Mangalia a Asociației Naționale CULTUL EROILOR „Regina Maria” și Asociația CULTUL EROILOR Mangalia anunță, cu adânci regrete, stingerea din viață, în urma unei îndelungate suferințe, a veteranului de război GHEORGHE ALDEA dr. în istoria artei. Corpul d-sale a fost depus în Capela din incinta Spitalului Municipal Mangalia, înmormântarea urmând să aibă loc duminică, 11 decembrie a.c.



**DUMNEZEU SĂ-L IERTE! CONDOLEANȚE FAMILIEI ȘI TUTUROR CELOR
APROPIAȚI SUFLETEȘTE!**

MANGALIA A MAI PIERDUT O PERSONALITATE! GHEORGHE ALDEA (Schiță

biobibliografică)

Sculptor și pictor Membru al U.A. P. din 1968

Născut în Saraiu, județul Constanța, la 24 octombrie 1923

Studii:

„Academia de Înalte Studii Comerciale și Industriale”
(1957-1963)

Institutul de Arte Plastice „N. Grigorescu” București

Profesori: Andrei Sobotka, Boris Caragea, Costin Ioanid,
Gheorghe Ghițescu

Își începe activitatea expozițională din 1964

1964, București-Expoziția „100 de ani de la întemeierea
învățământului artistic în România”

1967, București-Expoziția regională

1968, București-„1848 în arta plastică românească”

1969, București-„25 de ani de la Eliberarea patriei”

București-„Expoziția de pictură și sculptură a orașului
București”

1970, București-„Bienala de artă, București. Salonul de
primăvară”

1972, București-„Expoziția de desene a sculptorilor și
graficienilor

București – Bienala de artă”

Expoziții personale:

1972, București

Expoziții internaționale:

1970, Varșovia - „Expoziția țărilor socialiste” Lucrări de artă monumentală:

1970, Reghin, Bust monumental „Petru Maior”

Premii, distincții, titluri:

Decorat cu cinci medalii pentru participarea la războiul antihitlerist și merite în activitatea obștească

Bursier al municipiului București (1958-1964)

Bursa „N. Grigorescu” și „Bursa Republicană” (1962-1964)

Cercetător științific la Institutul de Istoria Artei și Institutul de Cercetări Etnologice și Dialectologie al C.C.E.S.

Doctor în „Istoria Artei”, cu lucrarea „Sculptura populară românească” (Apud „Artiști plastici dobrogeni”, Muzeul de Artă Constanța, 1977, pag. 52)

Lucrări publicate:

– Participare la elaborarea „Tratatului de artă populară românească” (1969, cap. „Sculptura populară” și despre „Formele plastice”) și la culegerea materialului pentru „Atlasul etnografic al României”, până în 1980

– „Sculptura țărănească în piatră”, ed. „Meridiane”, București, 1976

– „Sculptura populară românească”, I.C.M. București, 1996

Referințe critice:

-Barbosa, Octavian, „Dicționarul artiștilor români contemporani”, Editura Meridiane, București, 1976,

-Florica Cruceru, „Artiști dobrogeni. Un dicționar și mai mult decât atât”, Editura „Muntenia”, Constanța, 2006,

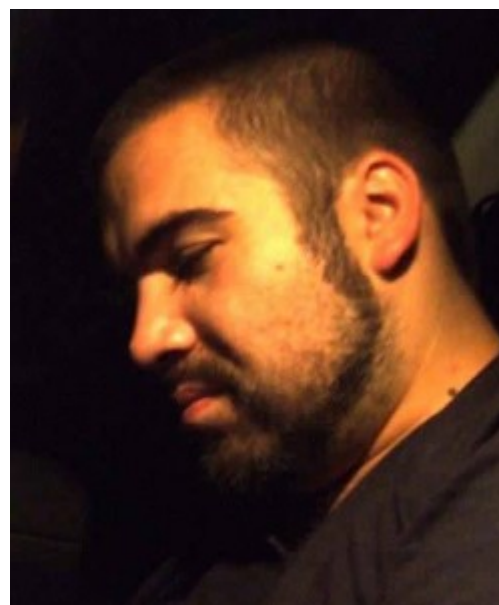
-Fundatia Culturală META, „Un secol de sculptură românească. Dicționar A-D”,Colecția SINTEZE, Editura META, 2001,

-Academia Română, Institutul de Istoria Artei „G. Oprescu”, „Dicționarul sculptorilor din România. Secolele XIX-XX”, vol. I, Lit. A – G, coordonator Ioana Vlasiu, Editura Academiei Române, București, 2011.

Ziaristul Paul Guzu are nevoie de ajutorul nostru!

16 decembrie 2016 10:02

Ziaristul Paul Guzu, are nevoie de sprijinul nostru: internat, în prag de sărbători, la Spitalul Clinic de Urgență Sfântul Apostol Andrei, acestuia i-a fost pus un diagnostic implacabil: tumoră a osului și cartilagiului articular, cu evoluție imprevizibilă și necunoscută.



De-a lungul timpului, Paul a trecut prin suferințe atroce cauzate de durerile la picior, însă nu s-a plâns: ca un adevărat profesionist, nu a renunțat nicio clipă la meseria lui, oferind locutorilor Mangaliei știri obiective, în timp real.

Verdictul medicilor îl pune, însă, acum, în fața unui adevăr crunt: are nevoie de o sumă importantă de bani, pentru a putea

fi tratat la Clinica Anadolu, din Istanbul, specializată în astfel de cazuri.

De ani buni, Paul Guzu este alături de cetățenii orașului, prin știrile sale, scrise, foto și video. Este timpul să ne arătăm recunoștința față de el și de munca lui și să îi venim în sprijin. Oricine îl poate ajuta o poate face donând orice sumă de bani în contul **R021 RNCB 0811 0165 6517 0003 – Guzu Augustin – CNP 1540819133681.**

Program special de lucru al Serviciului Venituri Persoane Fizice și Juridice, în perioada alegerilor parlamentare

16 decembrie 2016 10:02

Serviciul Venituri Persoane Fizice și Juridice, din cadrul Primăriei municipiului Mangalia, anunță extinderea programului de lucru cu publicul privind încasările taxelor și impozitelor locale, după cum urmează:

- sâmbătă, 10 decembrie, interval orar 08.00 – 16.00;**
 - duminică, 11 decembrie, interval orar 07.00 – 18.00.**
-

Atenție la coșurile de fum și mijloacele de încălzire!

16 decembrie 2016 10:02

Statistica din ultimii ani arată că la nivelul județului Constanța, premergător și pe timpul sezonului rece, se manifestă o tendință de creștere a numărului de incendii la gospodăriile cetățenești generate de coșurile de fum defecte sau necurățate, de mijloace de încălzire improvizate sau nesupravegheate. De la începutul anului și până în prezent, Inspectoratul pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța a intervenit pentru stingerea a peste 50 incendii care au avut cauză probabilă coșul de fum defect sau necurățat. Din păcate, asemenea incendii se pot solda cu victime și pagube materiale importante.

Pentru înlăturarea pericolului de incendiu în lunile reci ale anului, recomandăm respectarea următoarelor măsuri specifice:

- verificați sobele și coșurile de evacuare a fumului, pentru ca acestea să nu prezinte fisuri care să permită scânteilor să aprindă materialele combustibile din apropiere;
- amplasați în fața ușițelor sobelor o cutie metalică sau o foaie de tablă, aceasta asigurând protecția față de căderea accidentală, direct pe podea, a jarului;
- evacuați periodic cenușa din sobă într-un loc amenajat în acest scop;
- nu aprindeți focul cu benzină sau alte lichide inflamabile și nu folosiți în sobă lemne lungi, care nu permit închiderea ușii.

Se interzice:

- depozitarea materialelor combustibile deasupra sobelor;
- uscarea hainelor sau a altor materiale combustibile pe sobe ori în imediata apropiere a acestora;

- folosirea sobelor cu uși defecte;
- lăsarea sobelor în funcțiune fără supraveghere ori în grija copiilor.

Cetățeni, nu uitați!

Printr-un comportament preventiv, vă salvați viața și bunurile.

„PAZA BUNĂ TRECE PRIMEJDIA REA”

28 cetățeni irakieni, opriți la frontiera cu Bulgaria

16 decembrie 2016 10:02

Polițiștii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă au depistat, în apropierea frontierei de stat, douăzeci și opt de cetățeni irakieni care au încercat să intre ilegal în România din R. Bulgaria, pe jos, pe la frontiera verde.

În data de 08.12.2016, în jurul orei 18.30, polițiștii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă – Sectorul P.F. Negru Vodă au observat, în apropierea localității de frontieră Dumbrăveni, mai multe persoane care se deplasau pe jos, peste câmp, dinspre R. Bulgaria spre România.

Polițiștii de frontieră au reținut grupul format din 28 de

persoane, care ulterior a fost condus la sediul S.P.F. Negru Vodă pentru cercetări.

În cadrul primelor verificări, persoanele în cauză au declarat că sunt cetățeni irakieni, 19 adulți cu vârste cuprinse între 18 și 41 de ani și 9 minori, cel mai tânăr având vârsta de 1 an și intenționau să ajungă într-un stat din vestul Europei.

Polițiștii de frontieră au întocmit în cauză actele premergătoare începerii urmăririi penale pentru săvârșirea infracțiunii de „intrare în țară prin trecerea frauduloasă a frontierei de stat”, fapte prevăzută și sancționată de art. 262, alin. 1 cu aplicarea art. 77, lit. a din Codul Penal.

La finalizarea verificărilor specifice, vor fi întreprinse demersurile necesare pentru punerea în aplicare a protocolului român-bulgar, în vederea predării cetățenilor irakieni către autoritățile bulgare, pentru continuarea cercetărilor și luarea măsurilor legale.

**Uleiurile rafinate de floarea
soarelui sunt pro-
cancerigene, pro-reumatice și
pro-inflamatorii atunci când
sunt folosite la temperaturi**

de peste 180 grade Celsius!

16 decembrie 2016 10:02

Studiul privind calitatea uleiurilor vegetale 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 cu privire la existența pe piață a unor uleiuri alimentare de origine vegetală, care datorită conținutului scăzut de grăsimi saturate nu sunt destinate a fi folosite pentru pregătirea unor alimente prin prăjire.*

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în ultima decadă a lunii noiembrie anul curent, 22 de sortimente de uleiuri rafinate de floarea soarelui (Spornic Premium, Olga, Spornic, Bonatello, Sorica, Tomis, Argus, Sora Soarelui, Unirea, Ulvex, Unisol, Floriol, Raza Soarelui, Untdelemn de la Bunica, Olpo, Ulcom, Amalia, Vitae d'Oro, Ardealul, Winny, Auchan și Carrefour), 12 sortimente de alte tipuri de uleiuri (ulei din sâmburi de struguri, ulei de porumb, ulei de palmier, ulei de floarea soarelui cu aromă de unt, ulei din soia, ulei rafinat din rapiță, ulei din turte de măsline, ulei de măsline extra virgin, ulei din floarea soarelui obținut prin presare la rece, ulei de arahide, ulei de orez, ulei din amestec de floarea soarelui și rapiță) din marile structuri comerciale (hipermarketuri/supermarketuri) și a analizat etichetele a 32 de sortimente de uleiuri vegetale (ulei din semințe de in, ulei din semințe de cânepă, ulei de soia, ulei de măsline extra virgin, mix de uleiuri vegetale, ulei de migdale, ulei nucă de cocos) în vederea realizării unui studiu prin care să atragă atenția în ceea ce privește destinația atribuită acestor uleiuri de către unii consumatori și potențialele efecte asupra sănătății consumatorilor generate

de folosirea neadecvată a acestora, fără a ține seama de ponderea celor trei tipuri de grăsimi (acizi grași saturați, acizi grași mononesaturați și acizi grași polinesaturați) care intră în compoziția chimică a unui ulei vegetal și de mențiunile anumitor producători în legătură cu destinația acestora.

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. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să folosească corect uleiurile de natură vegetală.

2. Analiza altor informații de pe eticheta sticlelor de ulei vegetal alimentar.

1. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să folosească corect uleiurile de natură vegetală.

2. Uleiul rafinat de floarea soarelui face parte din categoria uleiurilor omega 6, care la temperaturi mai mari de 170 de grade celsius eliberează substanțe cancerigene, precum acroleina și acrilamida. Uleiul rafinat de floarea soarelui, pe lângă faptul că este sensibil termic, este sensibil și la lumină, aspect recunoscut și de către producători prin mențiunea afișată pe etichetă "A se păstra la loc uscat, răcoros și ferit de lumină". Cu toate acestea uleiurile rafinate de floarea soarelui sunt ambalate în sticle de plastic transparente, iar în spațiile de comercializare sunt expuse la lumina artificială puternică, fapt ce conduce la declanșarea unor procese oxidative în ambalajele respective și implicit, la o denaturare a uleiurilor. Analizând declarația nutrițională a celor 22 de uleiuri rafinate de floare soarelui s-au constatat următoarele:

- la 45% dintre uleiurile analizate declarația nutrițională induce în eroare consumatorul prin unitatea de măsură folosită pentru raportarea tipurilor de grăsimi din compoziția uleiurilor și anume 100 de grame produs, unitate de măsură care nu este specifică pentru exprimarea masei unui lichid, având în vedere faptul că pe eticheta acestor produse cantitatea netă din fiecare sticlă este cuantificată cu ajutorul litrului;
- la 45% dintre uleiurile analizate producătorii declară pe eticheta nutrițională aferentă tipului de ulei comercializat numai cantitatea de grăsimi saturate, este adevărat că legislația în vigoare nu-i obligă să declare și cantitatea de grăsimi mononesaturate și polinesaturate. Totuși, ceilalți producători pentru o mai bună informare a consumatorilor declară conținutul în aceste tipuri de grăsimi.

Pentru a veni în sprijinul consumatorilor interesați de conținutul în acizi grași pe cele trei tipuri: saturați, mononesaturați și polinesaturați, s-au realizat următoarele topuri.

Top 5 uleiuri rafinate de floarea soarelui după conținutul de acizi grași saturați:

1. Uleiul Bonatello, respectiv uleiul Olga conțin fiecare câte 9,65 grame;
2. Uleiul Carrefour conține 9,5 grame;
3. Uleiul Ardealul conține 9,2 grame;
4. Uleiul Kaufland conține 9 grame;
5. Uleiul Spornic Premium conține 6,92 grame;

Top 5 uleiuri rafinate de floarea soarelui după conținutul de acizi grași mononesaturați:

1. Uleiul Spornic Premium conține 70,48 grame;
2. Uleiul Spornic conține 36,98 grame;
3. Uleiul Winny, respectiv uleiul Auchan conțin fiecare câte 31 grame;

4. Uleiul Vitae d'Oro conține 29 grame;
5. Uleiul Carrefour conține 28,5 grame.

Top 5 uleiuri rafinate de floarea soarelui după conținutul de acizi grași polinesaturați:

1. Uleiul Ardealul conține 55,7 grame;
2. Uleiul Vitae d'Oro, respectiv uleiul Carrefour conțin fiecare câte 54 grame;
3. Uleiul Winny, respectiv uleiul Auchan conțin fiecare câte 51 grame;
4. Uleiul Spornic conține 45,16 grame;
5. Uleiul Spornic Premium conține 14,38 grame.

1B. Uleiul de măsline extra virgin face parte din categoria uleiurilor omega 9, este un bun pansament gastric și are efect anticoagulant. Calitatea sanogenetică a unui ulei de măsline extra virgin este dată de mărimea raportului dintre grăsimile mononesaturate și cele polinesaturate din 100 ml ulei, precum și de cantitatea de grăsimi saturate per 100 ml ulei, valori preluate din declarația nutrițională. Un ulei de măsline extra virgin de calitate trebuie să aibă un raport mai mare de 6 și o cantitate de grăsimi saturate între 12 și 13 grame per 100 ml ulei.

Top 10 uleiuri de măsline extra virgin realizat în funcție de indicatorii menționați mai sus (raportul dintre grăsimile mononesaturate și cele polinesaturate, respectiv cantitatea de grăsimi saturate):

1. Kalamata (Grecia) și Minerva (Grecia) $R=13,03$ Grăsimi saturate = 13 grame/100ml;
2. Terra Creta (Grecia), Ilida (Grecia) și Spartans (Grecia) $R=12,16$ Grăsimi saturate = 13 grame/100ml;
3. Olivari (Spania) $R=12$ Grăsimi saturate = 13 grame/100ml;
4. Pietro Coricelli (Italia) și Ciro (Italia) $R=11,04$ Grăsimi saturate = 13 grame/100ml;

5. Carrefour R=10,74 Grăsimi saturate = 12 grame/100ml;
6. La Specialo (Italia) și Winny R=10,42 Grăsimi saturate=12grame/100ml
7. Picasol (Spania) R=10,28 Grăsimi saturate = 12grame/100ml;
8. Altis (Grecia) R=8,87 Grăsimi saturate = 13 grame/100ml
9. La Espanola (Spania) R=8,58 Grăsimi saturate =12,8 grame/100ml;
10. Solaris (Romania) R=8,49 Grăsimi saturate =12,8 grame/100ml.

1C. Uleiurile vegetale alimentare obținute prin presare la rece

Multe recomandări sunt orientate către consumul de uleiuri cu grăsimi nesaturate, dar trebuie înțeles că aceste uleiuri sunt benefice dacă sunt neînvechite și dacă sunt consumate în stare netratată termic; chiar consumate crude, dacă sunt vechi nu mai prezintă avantajele lor pentru sănătate și, în mod similar, supunerea lor la tratamente termice (mai ales tratamente repetate, adică ceea ce se întâmplă când reîncălzim mâncarea grasă) au aceleași efecte de degradare, transformându-le în grăsimi „trans” și generând compuși toxici pentru consumator.

Tot atât de multe sfaturi ne îndeamnă să consumăm uleiuri care nu sunt rafinate. Aceste uleiuri sunt extrase din sursele bogate în grăsimi numai prin metode „nechimice”, păstrând deci întreaga valoare pe care au avut-o și fructele sau semințele din care s-a extras uleiul. Dar trebuie înțeles că aceste uleiuri (zise „virgine” și netrecute prin operații de rafinare) sunt valoroase dacă sunt consumate reci sau cel mult tratate termic ușor (cum este cazul adăugării lor în mâncarea gătită după terminarea preparării termice, când conținutul este suficient răcit); altfel, componentele fine, uleiurile „omega” etc. sunt compromise. *„Nu prăjiți în uleiul presat la rece!”* este un sfat de cunoscător.

De exemplu, uleiul din semințe de in este bogat în acizi grași omega 3, aceștia sunt acizi grași esențiali nesintetizați de

organism. Uleiul de in are gust ușor amar și culoare galben-aurie. Se recomandă folosirea lui doar la servirea preparatelor reci. În concluzie, uleiurile vegetale obținute prin presare la rece sunt bogate în acizi grași mononesaturați și polinesaturați, care contribuie la menținerea nivelurilor normale de colesterol din sânge.

2. Analiza altor informații de pe eticheta sticlelor de ulei vegetal alimentar.

Eticheta uleiurilor rafinate de floarea soarelui nu conține suficiente informații care să-l ajute pe consumatorul informat să ia decizii în cunoștință de cauză. Astfel, la numai 9% dintre uleiurile rafinate de floarea soarelui analizate se menționează pe etichetă, temperatura recomandată pentru prăjire – maxim 180 grade celsius. Acest tip de informație este foarte importantă pentru consumatori, deoarece îi ajută atunci când doresc să realizeze anumite preparate alimentare care necesită prăjire. Lipsa acestei informații de pe eticheta celor 91% dintre uleiurile analizate duce la realizarea unor greșeli privind folosirea uleiurilor cu repercursiuni asupra stării de sănătate a consumatorilor. Un alt aspect identificat la cele 22 de uleiuri rafinate de floarea soarelui este cel legat de menționarea datei de fabricație a uleiului și a datei de expirare a acestuia. Din păcate, numai producătorul S.C. Prutul S.A. Galați menționează pe sticle cele două tipuri de informații. Acest aspect este important în a stabili gradul de prospețime a uleiului, expunerea acestuia mai multe luni la lumina naturală/artificială puternică nu face altceva decât să denatureze produsul prin procesele oxidative declanșate de către lumină. De menționat faptul că la majoritatea uleiurilor analizate data de expirare nu este lizibilă datorită modalității de imprimare a acesteia pe sticlă, prin ștanțare, fără a folosi o culoare contrastantă cu sticla (negru), ca în cazul producătorului Prutul. **Termenul de valabilitate al uleiurilor rafinate de floarea soarelui este de 12 luni.**

„La achiziționarea uleiului de consum, este suficient să avem

o minimă răbdare pentru a verifica starea produsului și pentru citirea informațiilor de pe etichetele ambalajelor. Uleiul brut de floarea soarelui este de culoare galbenă cu gust și miros specific. Dacă uleiul are un gust amarui sau este tulbure, înseamnă că produsul este vechi; dacă are o aciditate mare, un miros rânțed și un gust amar, uleiul provine din semințe de calitate slabă, încinse sau mușegăite. Dacă pe eticheta produselor cumpărate apar indicații referitoare la grăsimi vegetale hidrogenate – acest aliment trebuie evitat, mai ales în hrana copiilor și persoanelor cu probleme de sănătate. Se știe că un produs scump este și bun, dar acest principiu nu se verifică întotdeauna: în cazul uleiului de măsline, norocul de a cumpăra un produs veritabil și proaspăt (măcar neînvechit), fie și scump, nu vine în fiecare zi. În această situație, judecata conform căreia este de preferat un produs cunoscut, verificat, chiar dacă nu are renumele și imaginea uleiului de măsline, este mai mult decât înțeleaptă.”

Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

„Trebuie să știm că cele mai multe grăsimi nesănătoase incluse în dieta noastră sunt cele rezultate în urma procesării sau arderii uleiurilor vegetale naturale. Acesta este unul din argumentele pentru care am ales să nu fiu un fan declarat al consumului alimentelor prăjite sau procesate. În același timp, uleiurile vegetale crude sunt sănătoase, însă căldura rezultată în urma procesării, lumina și contactul cu oxigenul alterează structura chimică a uleiurilor, determinând rânțezirea, și, implicit oxidarea în organismul nostru. Din acel punct, în 20-30 de ani se pot produce condițiile propice pentru apariția inflamației în corpul nostru, asociată în primul rând cu declanșarea problemelor de sănătate (ex. afecțiuni cardiovasculare, diabet, hipercolesterolemie etc). Impactul negativ al utilizării și consumării acestor grăsimi „arse” sau „procesate” este și unul direct care crește incidența afecțiunilor cardiovasculare. În altă ordine de idei, atunci când ne gândim să încorporăm grăsimile în dieta

noastră, trebuie să luăm în calcul raportul dintre acizii grași Omega 3 și acizii grași Omega 6. Un raport optim între acizii Omega 3 și acizii Omega 6 este de 3:1. Cele mai multe uleiuri vegetale utilizate în industria alimentară sunt procesate, ca atare conțin cantități ridicate atât de grăsimi trans, cât și de acizi grași Omega 6 pro-inflamatorii. În plus, prăjirea uleiurilor vegetale polinesaturate (ex. ulei de porumb, ulei de soia, ulei de canola etc) introduce colesterolul oxidativ în organism, fiindcă aceste uleiuri râncezesc în urma supunerii acestora la temperaturile ridicate, dar și la contactul cu oxigenul. În situația în care nu se poate renunța la alimentele prăjite, consider că grăsimile saturate „sănătoase” care nu își schimbă structura moleculară în momentul ridicării temperaturii sunt cele mai recomandate, astfel încât să nu producă daune în organismul nostru. Sunt de părere că uleiul de nucă de cocos este o opțiune foarte bună, întrucât este o grăsime saturată stabilă (conține aprox. 86% grăsimi saturate) care nu oxidează atât de ușor în urma supunerii la o temperatură ridicată. În încheiere, aș dori să vă reamintesc că „alimentele sănătoase, apa pură și aerul proaspăt” produc adevăratele minuni în corpul nostru, invitându-vă să îmbrățișați cu toții conceptul revoluționar al nutriției sănătoase, asociat motto-ului: „Food is the only medicine”, **nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro**”

„Grăsimile vegetale au un rol foarte important în organismul uman, cum ar fi cel de absorbție al unor grăsimi liposolubile (A, D, E, F și K) și din păcate, foarte mulți consumatori le folosesc în mod greșit. În special, uleiul rafinat de floarea soarelui care prin încălzire excesivă, la peste 180 grade celsius, în procesul de pregătire a unor mâncăruri pe bază de prăjeli, eliberează o serie de substanțe chimice cancerigene cum ar fi acrilamida și acroleina. Totuși, dacă doriți să pregătiți anumite preparate alimentare în ulei încălzit la temperaturi mari, vă recomand uleiurile vegetale cu un conținut ridicat de grăsimi saturate, cum ar fi uleiul de palmier rafinat (38% – 46% grăsimi saturate) cu punct de

fumegare la 230 de grade celsius. Totodată, majoritatea producătorilor de uleiuri vegetale nu oferă consumatorilor prin intermediul etichetei informații utile care să îi ajute să folosească uleiurile în mod sănătos. Ba mai mult, producătorii de uleiuri vegetale alimentare care dețin o pondere semnificativă din această piață, prin intermediul etichetei nutriționale, îi induc în eroare pe consumatori prin raportarea tipurilor de grăsimi din compoziția uleiurilor comercializate la 100 de grame de produs, ceea ce înseamnă 108,69 ml, și nu 100 de ml de produs, cum ar fi și firesc, deoarece cantitatea netă a acestui tip de produs ambalat se exprimă în unități de volum, cum ar fi litrul și submultiplii acestuia. Procedând în felul acesta măresc ponderea tipurilor de grăsimi per unitatea de raportare, dar creează și o concurență neloială producătorilor cinstiți. Un alt aspect important îl constituie timpul de folosire al uleiului din momentul deschiderii sticlei, de exemplu, acesta este de 60 de zile la uleiul de floarea soarelui obținut prin presare la rece, respectiv de 45 de zile de la deschiderea sticlei în cazul uleiului din semințe de in sau din semințe de cânepă.”

Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.