

LIBERTATEA

CUVÂNTULUI

ZI DE MARE SĂRBĂTOARE, LA VANCICĂUȚI!



► pag. 9

CURS VALUTAR MEDIU LA ZIUA DE 7 NOIEMBRIE 2018

1 RON – 6 GRN. 83 COP.

1 USD – 28 GRN. 08 COP.

1 EUR – 31 GRN. 86 COP.

1 RUB – 0 GRN. 43 COP.

1 MDL – 1 GRN. 64 COP.

Ministerul Învățământului: Controale severe în școlile cu predarea în limba minorităților naționale

Ministerul Învățământului va verifica cum sunt cheltuite fondurile alocate pentru dotarea cabinetelor de limba și literatură ucraineană în școlile cu predarea în limba minorităților naționale. În 2018, statul a alocat în aceste scopuri 46,8 milioane de grivne. Cele mai multe fonduri au fost direcționate regiunilor Cernăuți (8,9 milioane grivne), Transcarpatică (8,7 milioane grivne) și Odesa (5,8 milioane grivne). Banii au fost alocați în luna aprilie, iar la etapa actuală au fost însușiți doar în proporție de 80%. „În primul rând, înțelegem că acest lucru se datorează lipsei capacității manageriale a anumitor comunități teritoriale. În al doilea rând, suntem îngrijorați că se va raporta că aceste fonduri au fost pur și simplu folosite. Important e ca acești



bani să fie folosiți pentru necesitățile profesorului și îmbunătățirea calității procesului educativ”, a declarat viceministrul Învățământului din Ucraina, Pavlo Hobzei. El a mai spus că au fost tipărite și livrate în regiuni aproximativ 77 mii de exemplare de dicționare terminologice bilingve din limbile poloneză, română, maghiară și alte limbi. „Suntem interesați în asigurarea drepturilor comunităților naționale, care trebuie să își păstreze identitatea și să dezvolte propria cultură pe teritoriul Ucrainei. Bineînțeles, problema limbii de stat este prioritară pentru noi. Fiecare cetățean din Ucraina trebuie să cunoască bine limba statului pentru a se putea realiza în viață”, a spus Pavlo Hobzei.

VACCINUL CONTRA RUJEOLEI, OBLIGATORIU ÎN POLONIA! MUNCITORII UCRAINENI VOR FI OBLIGAȚI SĂ SE IMUNIZEZE

Cetățenii din țările în curs de dezvoltare, printre care și muncitorii ucraineni care vor să lucreze pe teritoriul Poloniei, ar putea să aibă acces interzis în această țară, dacă nu sunt vaccinați împotriva rujeolei. Un proiect de lege în acest sens este pregătit de reprezentanții Ministerului Sănătății din Varșovia, care spun că boala a fost adusă în țară de străini. Mai mult, dacă documentul va fi aprobat, vor fi obligați să se imunizeze și imigranții străini, inclusiv ucraineni, care lucrează de mai mult timp în Polonia, în special cei care au contact cu copiii. În ultima perioadă, pe teritoriul polonez au fost înregistrate 17 cazuri de îmbolnăvire cu rujeolă, printre pacienți fiind și un cetățean ucrainean. Autoritățile din Polonia dau însă asigurări că în țară nu există riscul izbucnirii unei epidemii, întrucât aproape 95 la sută dintre cetățeni sunt vaccinați împotriva rujeolei.

Potrivit Centrului de Sănătate Publică al Ministerului Sănătății, de la începutul lui 2018 au fost înregistrate peste 36 mii de cazuri de îmbolnăviri cu rujeolă. Cele mai multe cazuri au fost semnalate



te în regiunile Lviv, Ivano-Frankivsk, Transcarpatică, Odesa, Ternopil și Kiev. De la începutul anului curent 15 persoane au decedat din cauza rujeolei: 11 copii și 4 adulți. Medicii atrag atenția asupra faptului că nu există medicamente împotriva rujeolei, iar singura modalitate de a se proteja este vaccinarea.

Regiunea Cernăuți: Datorii uriașe la facturile la utilități

Potrivit unui comunicat al Serviciului regional de Statistică, începând cu 1 octombrie 2018, datoriile locuitorilor regiunii Cernăuți pentru gazele naturale consumate se ridică la 208,2 milioane de grivne. Totodată, datoriile cetățenilor pentru energia electrică consumată constituie 190,2 milioane grivne. Reamintim că, începând cu 1 noiembrie a. c., gazele naturale în Ucraina s-au scumpit cu 23,5 la sută. Autoritățile îi îndeamnă pe cetățeni să păstreze calmul și să solicite în continuare ajutoare pentru încălzire sub formă de subvenții de stat.



ABONAREA

FI PRIETENUL NOSTRU PE:

Google

01886

radio
LIBERTATEA
cuvântului

www.lyberti.com

LIBERTATEA
CUVÂNTULUI

liderul presei românești
din Ucraina

www.lyberti.com
lcuvantului@gmail.com
tel. 099-643-58-57

6 luni - 72,77 grn.

12 luni - 141,74 grn.

Buletinul meteo



Joi	Vineri	Sâm- bătă	Dumi- nică	Luni	Marți	Mier- curi
8	9	10	11	12	13	14
noiembrie	noiembrie	noiembrie	noiembrie	noiembrie	noiembrie	noiembrie
MÎN. MĂXC. +3° +10°	MÎN. MĂXC. +2° +10°	MÎN. MĂXC. +2° +9°	MÎN. MĂXC. +5° +9°	MÎN. MĂXC. +7° +10°	MÎN. MĂXC. 0° +6°	MÎN. MĂXC. +1° +6°

Politician ucrainean: Ucrainizarea societății nu trebuie impusă

Autoritățile ucrainene ar trebui să se concentreze asupra ridicării nivelului de trai al cetățenilor și să nu abordeze chestiuni legate de credință sau limbă. Această opinie a fost exprimată în cadrul unei emisiuni TV de către liderul formațiunii politice „Gromadska syla” (Forța civică), Zaghid Krasnov. „În multe țări există mai multe limbi de stat. În Spania există o singură limbă de stat, dar există 4 limbi regionale. Părerea mea este că în Ucraina ar trebui să existe o singură limbă de stat – ucraineana. 17% din populația Ucrainei sunt etnici ruși și ei au dreptul să spere ca această limbă să obțină cel puțin statutul de limbă regională”. Potrivit lui, ucrainizarea societății nu ar trebui impusă. Acest proces urmează să se desfășoare într-un mod evolutiv. „Când cineva este forțat să învețe o limbă, acest lucru provoacă dezaprobare. Ucrainizarea societății trebuie făcută prin politicile promovate de stat în mod consecvent. Pentru aceasta e nevoie de timp. Astăzi avem anumiți politicieni, în special pro-guvernamentali, care nu au cu ce se lăuda în fața alegătorilor. Astfel aceștia apelează exclusiv la subiecte ce țin de credință și limbă. Aș înțelege dacă începeau să facă acest lucru cu trei ani în urmă. Dar astăzi aceasta este doar simplu populism. Pentru ca toată lumea din această țară să înceapă simultan să vorbească în limba ucraineană, trebuie să creăm o economie puternică. Iubim Ucraina, dar nu avem cu ce ne mândri. Atunci când vom avea prilej de mândrie, toată lumea, inclusiv vecinii noștri, vor începe să studieze limba ucraineană”, a concluzionat Zaghid Krasnov.

Anterior Oleg Voloșin, expert în politica internațională, a declarat că situația cu ucrainenii de origine maghiară din Transcarpatia și conflictul din jurul studierii limbii ucrainene, nu este unică. De exemplu, refugiații din Orientul Mijlociu și din Africa de Nord nu se grăbesc să se asimileze în țările europene și să învețe o limbă nouă, deși beneficiază de asistență din partea guvernelor țărilor care le-au adoptat. Totuși, aceasta



nu înseamnă că acești refugiați încalcă legea. Trebuie remarcat faptul că concluziile Comisiei de la Veneția indică faptul că locuitorii țării au dreptul să studieze limba de stat, dar aceasta nu este datoria lor, spune expertul. Voloșin remarcă faptul că maghiarii din actuala regiune Transcarpatia locuiau pe aceste teritorii înainte de apariția limbii literare ucrainene. Acest teritoriu a devenit parte a Ucrainei în 1945. Prin urmare, oficial Kievul nu ar trebui să forțeze locuitorii acestei regiuni să învețe limba ucraineană, ci doar să-i încurajeze să

facă acest lucru. Astăzi chiar și etnicii ucraineni caută să obțină pașaportul maghiar pentru a-și îmbunătăți situația financiară. Potrivit expertului, „nu poți fi concomitent foarte sărac și foarte mândru”. Voloșin dă ca exemplu ucrainenii care pleacă la muncă în Polonia și Italia și care învață rapid limba statului unde muncesc. Când situația economică din Ucraina va deveni astfel încât un locuitor din Beregovo va merge în căutarea unui loc de muncă la Kiev și nu în Budapesta, atunci el va începe să învețe limba ucraineană, spune expertul.

Secretarul General al NATO a numit cea mai mare amenințare la adresa păcii mondiale

Imprevizibilitatea în acest moment este cel mai mare factor de risc pentru păstrarea păcii pe planetă. O asemenea opinie a fost exprimată de Secretarul General al NATO, Jens Stoltenberg, într-un interviu acordat ziarului german „Neue Osnabrücker Zeitung”. „În acest moment, cel mai mare risc este imprevizibilitatea. Spre deosebire de situația cu Războiul Rece, nu ne putem concentra pe o singură amenințare clară. Atunci era Uniunea Sovietică și Pactul de la Varșovia. Situația era tensionată, dar previzibilă. La etapa actuală ne confruntăm cu provocări mult mai complexe”, a declarat Stol-

tenberg, subliniind atacurile cibernetice, terorismul și dezinformarea printre principalele amenințări. De asemenea, șeful Alianței Nord-Atlantice a subliniat necesitatea dialogului cu Rusia. „Dialogul nu este un semn de slăbiciune, ci un semn de forță”, a menționat Secretarul General. Jens Stoltenberg a adăugat că de Rusia depinde cum se vor dezvolta relațiile cu NATO. Reamintim că președintele american Donald Trump a făcut publică o nouă strategie de securitate națională, în care se spune că Rusia și China sfidează SUA, încercând să distrugă securitatea și prosperitatea americană.



Vom avea nevoie de rachete! Lukașenko a avertizat NATO și Polonia

Belarus poate avea nevoie de armament mai eficient, dacă NATO își intensifică activitatea și creează o bază militară în Polonia. Acest lucru a fost anunțat marți de către președintele Belarusului, Aleksandr Lukașenko, la o întâlnire cu un grup de analiști americani.



Președintele belarus a adăugat că nu vede nevoia creării unei baze militare rusești în țară. Potrivit lui, Minskul este capabil să-și asigure singur securitatea. El a subliniat că se opune categoric desfășurării unei baze aeriene militare rusești în Belarus. „Timpul de zbor al oricărei aeronave de pe teritoriul Rusiei, dacă este necesar, este de 3-5 minute. De ce mai este nevoie de bază aici, de ce s-o expui loviturilor unui eventual agresor?”, s-a întrebat retoric președintele Belarusului.

În prezent, în Belarus există două facilități militare rusești: stația de radar „Volga”, care face parte din sistemul de avertizare timpurie a atacurilor cu rachete, și al 43-lea Centru de comunicații al Marinei Ruse. Anterior, oficialii ruși au anunțat în repetate rânduri despre posibila înființare a unei baze aeriene rusești în Belarus și chiar ambele părți au declarat că au loc negocieri pe această temă. După ce Polonia a propus SUA să înființeze o bază militară permanentă în țară, anunțând chiar disponibilitatea de a aloca în acest scop până la două miliarde de dolari, Lukașenko a cerut Varșoviei să renunțe la idee, în caz contrar, potrivit lui, Minskul și Moscova vor fi obligați să răspundă.

Vitamine sau... Îngrășăminte organice?

Agricultura a fost și este o ramură a economiei cu un anumit risc. Nu-l pot exclude nici tehnologiile moderne, căci el este determinat de factorii naturali. Calamitățile naturii pot cauza mari pagube agricultorilor, iar uneori și surplusurile de recoltă nu le aduc prea mari bucurii, ci mai multe griji în rezultatul scăderii considerabile a prețurilor. În țările civilizate, în ambele cazuri statul le acordă agricultorilor anumite compensații. Mai rar se întâmplă așa ceva în Ucraina.

Anul acesta, ca niciodată, s-a obținut o recoltă bogată de mere. Piața internă este suprasaturată, iar întreprinderile de prelucrare le propun pomicultorilor prețuri simbolice – 70 copeici pentru un kilogram de mere, pe când toamna trecută ele au fost de 10 ori mai mari. Dar și piața de desfacere oferă puține șanse. Statistica arată că Ucraina exportă mere în 50 de țări ale lumii, însă două treimi din exportul ucrainean de fructe revine la trei țări – Belarus (43 la sută), Moldova (20 la sută) și Suedia (10 la sută).

Sunt tot mai multe cazuri când decepționații pomicultori împrăștiere merele în câmp în loc de îngrășăminte organice. „Măcar atâta folos”, zic ei, având puțină speranță în ajutorul din partea statului.



Dar ajutorul cam întârzie, deși s-au luat unele decizii. Iată, Ministerul Politicii Agrare și Alimentației a decis să direcționeze o parte din mijloacele bugetare în susținerea pomicultorilor, compensând cheltuielile la construcția depozitelor pentru fructe. În acest mod Guvernul intenționează să-i susțină pe fermieri în actualul sezon, când prețurile la fructe au scăzut considerabil. „La asemenea prețuri nu este convenabil chiar să culegi fructele de pe pomi”, i-a citat pe unii fermieri primul adjunct al ministrului Politicii Agrare, Maksym Martyniuk. Guvernantul a precizat că sunt prevăzute 70-100

milioane grivne în susținerea producătorilor de fructe. Potrivit lui, încă n-a fost calculată formula compensării, însă ea va depăși nivelul de 50 la sută. Cererile din partea producătorilor urmează să fie depuse până la 1 decembrie, iar compensările vor fi plătite până la sfârșitul acestui an bugetar.

Nu știm în ce măsură ajutorul promis de stat va compensa pierderile pomicultorilor, însă unii dintre ei deja s-au decepționat. Chiar și în regiunea noastră. Unii pomicultori din raionul Hotin, unde livezile întotdeauna au fost o mândrie a gospodarului, au început să taie pomii.

Este diametral opusă părerea vestitului pomicultor din Priprutea, raionul Noua Suliță, domnul Vasile Hauce:

– Nu trebuie să facem din aceasta tragedie. Nu trebuie să ne lăsăm păgubași, ci să găsim soluții. Așa este soarta fermierului. Cine dorește să aibă ceva, se scoală mai devreme și mai târziu se culcă. N-o să vină nimeni din alte părți ca să ne învețe cum să lucrăm pământul, cum să îngrijim de livadă. E o datorie a noastră și în orice situație trebuie să găsim posibilități și nu îndreptățiri.

Ai primit pământ, fii gospodar...



Potrivit legii, terenurile de pământ care se află în afara localităților sunt transmise spre folosință comunităților teritoriale unite. Zilele acestea, la Direcția principală a Cadastrului de stat în regiunea Cernăuți au fost semnate documentele privind transmiterea a 67,7 hectare de terenuri arabile în proprietatea Comunității Teritoriale Unite Ciudei, raionul Storozhyn. Cum vor fi ele folosite? – iată întrebarea, pe care am adresat-o primarului comunității, domnului Anatolie Pițul.

– Avem câteva cereri de la participanții la Operațiunea anti-teroristă din Estul Ucrainei și le vom repartiza parcele de pământ, ne-a răspuns domnul primar. O parte din aceste terenuri sunt folosite, însă persoanele respective nu dispun de documentele necesare. Acum le vom întocmi, iar impozitele plătite de ei vor completa bugetul local. Parcelele mai mici pot fi puse la licitație și așa îi vom atrage pe investitori. De asemenea, vom repartiza și locuri de casă. Iar loturile de sub pădure vor fi folosite în scopul colectării pomușoarelor și ciupercilor. Ne vom strădui să demonstrăm, cum s-ar spune, o atitudine gospodărească.

Când prețurile la gaz „ard” bugetele familiale



Am intrat în perioada când prețurile noi la gaz „ard” bugetele familiale. De la 1 noiembrie prețul la combustibilul albastru a crescut cu 23,5 la sută și constituie 8,59 grivne pentru un metru cub. E posibil că spre finele sezonului de încălzire acest preț ne va părea foarte convenabil, căci Guvernul ne-a dat de înțeles că la 1 mai 2019 se așteaptă o nouă majorare a prețului la gaz.

Odată ce a fost majorat prețul la gaz, este logic ca să „salte” și prețurile la energia termică. „Veșnicul optimist” Andrii Reva, ministrul Politicii Sociale, a pronosticat o creștere a prețurilor la energia termică cu 16 la sută. Unele organe locale pot să-și permită să le majoreze și mai mult.

„Calmant” pentru nervii consumatorilor sunt subvențiile acordate de stat. Chiar în Bugetul de stat sunt prevăzute 71 miliarde grivne la acest capitol. Trezește îngrijorare alt indice: dacă anul trecut de subvenții s-au folosit 6,2 milioane de familii din Ucraina, ceea ce constituie 41,9 la sută, în actualul sezon vor apela la acest ajutor financiar circa 7 milioane de familii. Iată câte familii au fost sărăcite. După logica șocantă a unor guvernanți, care afirmă că suntem săraci, deoarece consumăm prea multe produse alimentare, reiese că ea, sărăcia, nu poate ieși din cercul vicios al prețurilor la agenții energetice, deoarece și consumul acestora e prea mare.

OMOR ÎN TIMPUL CHEFULUI

Tragicul incident s-a produs în localitatea Ripeni din raionul Putila. După consumarea unei doze importante de alcool un bărbat în vârstă de 54 de ani a fost spitalizat cu răni grave de cuțit la Spitalul raional central. În timp ce oamenii în halate albe au încercat să-i acorde bărbatului primul ajutor, acesta a murit. Oamenii legii au constatat că în acea seară fatală bărbatul a sosit în ospetie la un cunoscut împreună cu un consătean de-al său în vârstă de 33 de ani. Între timp, în timpul chefului, între bărbat și s-a iscat un conflict. După ce i-a aplicat mai multe lovituri de cuțit victimei criminalul a fugit de la fața locului. El a fost găsit și reținut la câteva ore după comiterea crimei. Poliția a demarat o procedură în baza articolului 115 (omor premeditat) al Codului Penal al Ucrainei.



Femeie jefuită în microbuz

Poliția cernăuțeană l-a reținut pe un tânăr, care a sustras din poșeta unei femei un telefon mobil. Acesta a fost reținut de oamenii legii „pe urme proaspete”, iar telefonul a fost restituit proprietarei.

Pentru această faptă bărbatul va ispăși o pedeapsă sub formă de închisoare pentru o perioadă de trei ani. În prezent este verificată posibila complicitate a tânărului la alte cazuri de furt.



Nu întotdeauna îl aperi pe cel ce ar merita



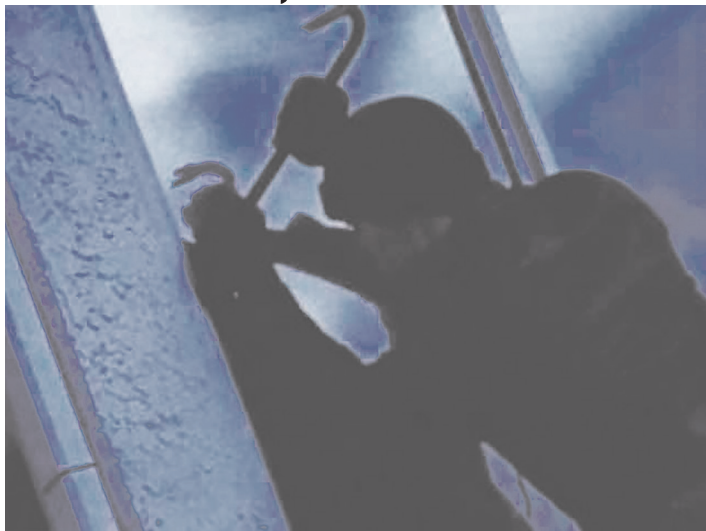
Un locuitor al Subcarpatiei a încercat să-l mituiască la Cernăuți pe un agent de patrulare după ce i-a cauzat mai multe leziuni corporale, apărându-l pe un șofer beat. Bărbatul în vârstă de 32 de ani s-a ales cu un dosar penal intentat de Procuratura cernăuțeană. Incidentul s-a produs în luna septembrie a anului curent pe una din străzile centrului regional. Polițiștii au oprit un autoturism cu numere de înmatriculare străine, la volanul căruia se afla un bărbat în vârstă de 47 de ani în stare de ebrietate. După verificarea actelor polițiștii i-au propus șoferului să treacă testele corespunzătoare, lucru pe care acesta l-a refuzat categoric. Pasagerul aflat în salon l-a lovit cu piciorul pe un polițist, propunându-i după aceea 200 de dolari americani pentru a nu fi tras la răspundere penală. Pentru fapta comisă bărbatul va fi limitat în libertate pentru o perioadă de cinci ani.

Doi fugari reținuți la frontiera cu Republica Moldova

Două persoane căutate de mai mult timp de colaboratorii organelor de drept din cele două state vecine au fost reținuți zilele trecute. O femeie, ce era căutăată de organele de drept din regiunea Hmelnițki a încercat să fugă în Moldova pentru a evita răspunderea penală în Ucraina. Însă, ea a fost reținută de grăniceri la Postul de trecere și control „Mămăliga”. În al doilea caz, un bărbat, căutat de INTERPOL, a fost reținut la postul vamal „Kelmenti”. Ambele persoane au fost transmise colaboratorilor Poliției Naționale. Soarta lor va fi decisă de justiție.



HOȚ ÎN SERIE PRINS DE POLIȚIE



Un bărbat de 38 de ani, locuitor al satului Romancăuți, raionul Securenii, a fost reținut de colaboratorii organelor de drept. Acesta a fost tras nu o singură dată la răspundere penală pentru cazuri de furt. Majoritatea „faptelor” hoțul le-a comis în garaje sau case, în care pătrundea după ce spargea lacătele de la ușa de la intrare. Bărbatul „vâna”, de obicei, instrumente electrice și tehnică de uz casnic, pe care le vindea ulterior la piețele din ținut. Majoritatea cazurilor de acest fel, legate de activitatea sa ilegală, au fost comise în satele din raionul Securenii. În cele din urmă, hoțul a fost prins în flagrant. În prezent este verificată posibila sa complicitate la alte cazuri de furt.

LOVITURILE ÎN CAP I-AU CAUZAT DECESUL

Incidentul cu urmări fatale a avut loc la începutul lunii în localitatea Volcineții Vechi, raionul Hliboca. În una din casele din această localitate a fost descoperit cadavrul unui bărbat în vârstă de 44 de ani. Sosiți la fața locului, polițiștii au

vedit a fi un amic al celui decedat. Bărbatul a fost prins în centrul raional, unde a fugit după comiterea crimei. Bărbatul a recunoscut că cearta s-a iscat în urma unui conflict verbal cu amicul său. După ce i-a aplicat mai multe lovituri, acela



constatat că acesta ar fi murit în urma loviturilor violente aplicate în zona capului. Peste două ore oamenii legii l-au reținut pe asasinul în vârstă de 52 de ani, care s-a do-

a căzut pe podea și la scurt timp a murit. Anchetatorii au demarat o procedură penală. Sancțiunea articolului prevede privarea de libertate pentru o perioadă de 15 ani.

CAPTURĂ ORDINARĂ DE CONTRABANDĂ LA FRONTIERĂ

Un lot însemnat de țigări de contrabandă a fost reținut la Punctul de trecere și control „Tereblecea”. Dispunând de o informație preventivă, vameșii au efectuat un control mai amănunțit asupra autoturismului „Volkswagen”. Drept rezultat, vameșii au depistat cinci mii pachete de țigări de marca „Kent” și „Rothmans”, care au fost bine camuflate de șofer. Mijlocul de transport, dar și marfa de contrabandă, au fost confiscate. După ce vor fi evaluate, acestea vor fi transmise colaboratorilor Serviciului Fiscal de stat al Ucrainei.



• Diete

Alimentele care ard grăsimile și stimulează funcționarea metabolismului. Te ajută să slăbești rapid!

Procesul de slăbire poate fi accelerat prin consumarea anumitor alimente care ard grăsimile și stimulează funcționarea metabolismului. Alături de un program de exerciții fizice, acestea pot reprezenta un ajutor în lupta împotriva kilogramelor în plus. O siluetă armonioasă nu este esențială doar pentru a avea un aspect fizic plăcut, ci și pentru evitarea apariției afecțiunilor grave și care pot pune în pericol viața.

mult mai rapid kilogramele în plus, acestea reprezentând o bază solidă a dietelor de slăbire.

TELINA. Țelina are un număr foarte mic de calorii și un conținut ridicat de fibre, ceea ce o transformă într-un aliment potrivit pentru cei care își doresc să slăbească. În plus, aceasta este bogată în apă, ceea ce înseamnă că poate hidrata organismul, oferindu-i în același timp vitamine și minerale importante.

CARNEA ALBĂ. Proteinele din carnea albă sunt considerate ca fiind esențiale pentru a avea o siluetă armonioasă. Specialiștii spun că atunci când sunt consumate zilnic, acestea permit organismului să ardă mai multe calorii în timpul digestiei, ducând la pierderea mult mai rapidă a kilogramelor în plus. Pe lângă aceste beneficii, carnea albă conține aminoacizi și ajută la dezvoltarea musculară.

RĂDĂCINĂ DE PĂPĂDIE. Rădăcina de păpădie poate stimula funcționarea metabolismului și poate acționa ca un diuretic natural, eliminând excesul de apă din organism.

ARDEIUL IUTE. Ardeiul iute este folosit de multe ori în procesul de slăbire. Acesta conține o substanță numită capsacină, care eliberează la nivelul organismului o serie de hormoni ce pot stimula funcționarea metabolismului și arderea calorilor.



Alimentația este foarte importantă atunci când vine vorba despre obținerea unei siluete ar-

monioase. Pe lângă proprietățile pe care le au, anumite alimente pot ajuta organismul să topească

• E bine de știut!

DACĂ ȚINEM CONT DE ACESTE SFATURI, VOM AVEA UN ALUAT PERFECT

Dacă dorim să preparăm un aluat dospit cu adevărat bun, trebuie să fim foarte atenți la ingredientele pe care le folosim.

* Important este ca toate ingredientele să fie la temperatura camerei.

* Pentru a obține un aluat ușor și pufos, trebuie să cernem făina, astfel va fi aluatul aerat.

* Trebuie să ținem cont și cum amestecăm ingredientele, iar frământatul în sine e o adevărată artă. Întotdeauna se cere să respectăm indicațiile rețetei.

* Dacă frământăm cu mâna, trebuie să simțim consistența aluatului.

* Dacă frământăm cu mișcări rapide și energice, aluatul va fi aerat și ușor.

* Înainte de a pune aluatul la dospit îl presărăm ușor cu făină, deoarece asta va împiedica aburirea lui.

* Dospirea aluatului se face la 27-30 grade,

* Se înfășoară bine vasul, să se păstreze temperatura. În 35-40 de minute aluatul va crește chiar dublu.

Rețeta unui aluat dospit perfect:

Ingrediente: 500 g făină, 1 linguriță rasă de sare, 25 g drojdie, 250 ml lapte, 2 linguri zahăr, 1 ou, 100 g margarină.

Preparare. Drojdia o punem la crescut în lapte cald împreună cu o lingură de zahăr. Punem făina într-un vas, adăugăm sarea, apoi acoperim un pic. După ce a crescut drojdia, o adăugăm la făină împreună cu zahărul rămas, oul și margarina, apoi frământăm foarte bine. Înăfășurăm bine vasul și lăsăm să crească într-un loc cald. Aluatul va crește dublu.

ALTE SFATURI:

➢ Pentru ca aluaturile preparate cu drojdie să nu se lipească de mâini, trebuie folosite la frământare vase din plastic, unse cu puțin ulei înainte de a începe frământarea;

➢ Aluatul pentru foietaje este cel mai bun, dacă se frământă de mai multe ori și se ține la frigider câte jumătate de oră între frământări.

➢ Fructele foarte zemoase folosite la prăjituri trebuie așezate pe aluat cu partea tăiată în sus, altfel aluatul se va umezi prea tare;

➢ De asemenea pentru a absorbi umezeala în ex-



ces se presară deasupra aluatului un strat de pesmet sau se unge cu albuș de ou;

➢ Prăjiturile au un gust mult mai bun, dacă în aluat se pune puțin coniac;

➢ Aluatul de prăjituri trebuie tăiat întotdeauna cu un cuțit cu vârf ascuțit, umezit în apă;

➢ Blaturile care trebuie umplute cu cremă, se vor prepara cu o zi înainte;

➢ Dacă blatul de tort este foarte uscat, înainte de însiropare se ține pe un șervet umed;

➢ Dacă coaceți biscuiți și sunt prea uscați, aceștia trebuie acoperiți cu un șervet stropit cu coniac sau rom, și lăsați pentru un timp, biscuiții vor absorbi umiditatea de pe șervet, nu vor mai fi uscați și vor căpăta și un gust mai aromat.

• Gătiți gustos împreună cu noi!

Legume cu carne de pui la tigaie



Ingrediente: 2 linguri ulei, 4 bucăți piept de pui dezosat și fără piele, tăiat cuburi, 75 g ceapă tocată, 1 linguriță sare, ½ linguriță ierburi italiene (amestec de oregano, cimbru, maghiran, busuioc, salvie, pătrunjel, frunze de dafin), piper măcinat, 400 g roșii, tăiate cubulețe, broccoli, conopidă și morcovi, 100 g brânză mozzarella rasă.



Preparare. Într-o tigaie încăpătoare, se încinge uleiul la foc mediu, apoi spre mare. Se adaugă cubulețele de piept de pui, ceapa, sarea și amestecul de ierburi italiene. Se călește totul 4-5 minute, amestecând continuu, până când carnea este bine rumenită. Se reduce flacăra la foc mediu. Se adaugă roșiile și legumele tăiate. Se acoperă tigaia și se mai fierb 15-20 de minute, până când legumele se înmoaie și se pătrund. Se presară mozzarella rasă. Se acoperă tigaia și se mai fierbe 1-2 minute, până când se topește brânza. Se servesc calde.

Chifteluțe în sos de roșii

Ingrediente: 300 g carne de vită, tocată, 3 linguri pesmet, 1 ou, 250 ml piure de roșii, 1 lingură pastă de tomate, 4 ciuperci, 4 roșii, 1 morcov, 2 cepe, 2 căței de usturoi, frunze de busuioc, rozmarin și cimbru tocat, 2 lingurițe zahăr, ulei pentru prăjit, sare, piper.

Preparare. Se taie o ceapă și un cățel de usturoi cât mai fin. Se prăjesc într-o tigaie, cu puțin ulei, până când devin sticloase. Se mărunțește busuiocul, se amestecă carnea tocată cu pesmetul, oul, ceapa și usturoiul călăte și busuiocul tocat. Se condimentează compoziția de chiftele cu sare și piper, după gust și se amestecă bine. Se formează chiftele mici din această compoziție, cam de 3 cm diametru.



Pentru sos, se taie cealaltă ceapă, se mărunțește un cățel de usturoi și se taie cubulețe morcovul, ciupercile și roșiile. Se prăjesc legumele într-o tigaie cu puțin ulei, se adaugă piureul de roșii și se condimentează cu zahăr, sare și piper, după gust. Se lasă sosul să scadă, la foc mic, aproximativ 15-20 de minute.

Între timp, se adaugă în sosul de roșii rozmarinul, cimbrul și chifteluțele și se fierb la foc mic aproximativ 10-15 minute, cu capac, până când chifteluțele sunt pătrunse. Se servesc chifteluțele calde, cu pâine prăjită, la dorință.

Papanași fierți

Ingrediente pentru aluat: 500 g brânză de vaci uscată, fără zer, 3 linguri zahăr, 4 linguri griș, 3 linguri făină, 200 g dulceată.

Preparare. Se amestecă brânza cu zahărul, apoi se adaugă grișul și făina. Se lasă amestecul deoparte 15 minute. Între timp, se pune un vas cu apă la fiert. Din aluatul de brânză se formează biluțe, care se umplu cu dulceată, apoi le dăm drumul în apa care clocotește. Se fierb papanași 12 minute, la foc mic. Se servesc fierbinți.



Poftă bună!

Dina Smorgonska: „Sunt foarte fericită c-am vizitat Cernăuțiul”

Creația compozitoarei din Israel, Dina Smorgonska, se află permanent în spațiul muzical mondial. Piesele ei instrumentale sunt interpretate de orchestre de cameră, piesele corale – de coruri academice, iar romanțele – de soliști cu un bogat repertoriu clasic. Originară din Vitebsk, Belarus, cu studii muzicale alese la Sankt-Petersburg, Dina Smorgonska de mulți ani locuiește în Țara Sfântă, unde a avut norocul, după cum afirmă ea însăși, să se ocupe cu ceea ce îi este drag sufletului și să-și dezvolte harul cu care a înzestrat-o Dumnezeu.

La 4 noiembrie, la Cernăuți a avut loc seara de creație a distinsei compozitoare din Israel, la programul căreia a muncit întregul colectiv de creație al Filarmonicii regionale. Or, turneele Dinei Smorgonska sunt specifice: ea nu este însoțită de orchestre, coruri și soliști, îi găsește la fața locului, în diferite colțuri ale planetei.

– La Cernăuți sunt pentru prima dată și mă simt fericită că am poșit aici. M-am născut la Vitebsk, unde am absolvit școala de muzică, s-a destăinuit publicului spectator cernăuțean Dina Smorgonska. De orașul natal mă leagă pânzele pictorului Mark Șagal, artist plastic cu renume mondial, în creațiile căruia,

până la sfârșitul vieții au fost prezente motive de la Vitebsk. Am studiat la Conservatorul din Leningrad, în prezent Sankt-Petersburg. Acolo mi-am început activitatea de compozitor și m-am împrietenit cu muzicieni vestiți. În 1990 m-am mutat cu traiul în Israel. Am învățat limba și, având posibilitate să scriu muzică, am găsit și muzicanți talentați cu care conlucrez. Când pentru prima dată am trecut pragul Knesset-ului, am rămas plăcut surprinsă: acolo erau expuse tablouri de Mark Șagal, ele amintindu-mi de locurile natale.

Voi menționa că Dina Smorgonska este laureată a Premiului Guvernului Israelului, precum și a unui

premiu american pentru piesele corale pe versuri de Federico Garcia Lorca. În programul serei de creație a Dinei Smorgonska la Cernăuți au fost incluse câteva cântece ale ei pe versurile celebrului poet spaniol, în interpretarea Corului Academic „Cernăuți” (dirijor Nadia Selezniova). Coriștii cernăuțeni au pregătit



Un buchet de romanțe pe versuri de Marina Țvetaeva și David Samoilov a interpretat solista Elena Ursuleac, artistă emerită a Ucrainei,

concurs din America unde se cerea un asemenea gen de muzică. Am încercat și am ocupat locul întâi.

Iar pianista cernăuțeană s-a străduit să demonstreze și ea un înalt nivel al măiestriei interpretative, simțind prezența a însăși autotarei.

Programul serii de creație a compozitoarei Dina Smorgonska nu a fost unul sub aspectul retrospectivului. Muziciană din Israel a culestat să prezinte în premieră la Cernăuți piesa sa pentru orchestră „Picturile pe sticlă ale lui Șagal”, însoțită în regim accelerat de membrii Orchestrei academice de cameră „Capriccio”, condusă de artistul poporului din Ucraina Pavlo Ciobotov. Este un omagiu adus nu numai celebrului artist plastic din secolul trecut, dar și locurilor natale ale compozitoarei.

Sub bagheta lui Pavlo Ciobotov orchestra a interpretat în final piesa „Dantela spaniolă”, o îmbinare armonioasă a motivelor evreiești cu cele specifice locurilor și popoarelor cu care poporul biblic conviețuiește. Iar evoluarea interpretărilor de la Filarmonica cernăuțeană a demonstrat că ei pot conlucrea tot atât de armonios cu nume de referință ale muzicii mondiale.



pentru acest concert de muzică aleasă și câteva cântece scurte pe versurile unor poeți din America și Japonia, iar marea surpriză au fost cele două cântece pe versurile poetei bucovinene, Tamara Severniuk. „Nemaipomenit”, a declarat din sală poeta, apreciind astfel creația compozitoare pe care a văzut-o pentru prima dată.

primite foarte călduros de publicul spectator.

Pianista Lilia Holomeniuk, laureată a Premiului „Sighi Tal”, a ales pentru seara de creație a compozitoare din Israel „Trei dansuri pentru clavecin”.

– Mai rar compun asemenea muzică, a recunoscut Dina Smorgonska. Dar mi-a atras atenția un

ADRIANA OCHIȘANU, ÎNCÂNTATĂ DE FIICA MIHAELA

Interpreta de muzică populară din Moldova, Adriana Ochișanu, se consacră totalmente muzicii. Ea se conduce după principiul: nu vrea să-l plictisească pe spectator, de aceea interpretează și cântece populare, și cântece de estradă. Ea recunoaște: „Nu mi-a fost deloc ușor să fac piese frumoase, care să devină șlagăre, dar cred, totuși, că am găsit struna potrivită care să ajungă la sufletele oamenilor”.

Anul acesta fiul interpretei de la primul soț a absolvit școala de muzică, iar fiica Mihaela, de la cel de al doilea soț, e încă mică, artista o poartă cu căruciorul. Dar și pe ea a scos-o în lume, la televiziune. În acea emisiune televizată Adriana Ochișanu și-a amintit de copilărie și a spus că a fost o perioadă foarte frumoasă



să din viața ei și că a fost un copil foarte năzbâtios, la fel ca și fetița sa Mihaela. „Numai ai întors capul și șotia e făcută. Ei sunt foarte curioși la vârsta asta și este normal. Este un copil sănătos, care explorează lumea și o descoperă”, a accentuat fericita mamă și artistă.

FESTIVALUL S-A ÎNCHEIAT, „APLAUZELE DE AUR” ALE BUCOVINENILOR CONTINUĂ

A fost întoarsă și ultima filă a celei de-a 13-a ediții a Festivalului de comedie de la Cernăuți „Aplauzele de aur ale Bucovinei”. Spectatorii fideli sunt în așteptarea următoarei ediții, care, potrivit declarațiilor făcute de pe scenă, urmează să schimbe statutul Festivalului, să-l transforme în unul internațional. Oricum,



anul acesta au participat deja două trupe teatrale din România. Juriul a distribuit premiile. Cum a fost apreciată evoluarea actorilor din România? Teatrul „Mihai Eminescu” din Botoșani, care s-a prezentat cu spectacolul „Unchiul Vanea” după A. Cehov, a primit mențiunea „Cel mai bun ansamblu actoricesc”. Juriul a decis să acorde Diploma festivalului pentru „cea mai bună însoțire muzicală a spectacolului” Teatrului „Regina Maria” din Oradea, care a debutat pe scena cernăuțeană cu piesa „O poveste foarte simplă” de M. Lado.

Sub ocrotirea cerească a „Izvorătorului de Mir”

Nu este sat fără biserică, iar fiecare locaș de închinare își are patronul său. În dependență de praznicul acestuia în calendarul bisericesc și este așezat sfântul altar: orientat exact spre punctul de la orizont, unde în acea zi răsare soarele. Biserica din Vancicăuți, raionul Noua Suliță, are hramul Sfântului Dimitrie, Izvorătorul de Mir, marcat aici pe stil vechi la 8 noiembrie. Hramul bisericii influențează într-o anumită măsură asupra felului de a fi al localnicilor. Tradiția ortodoxă afirmă că Sfântul Dimitrie este vestitorul iernii. Deci, până la ziua lui se încheie lucrările în câmp, se termină „vara ciobanilor”. Făcându-și gospodărește și temeinic datoria, vancicăutenii se odihnesc și se petrec cu sufletul împăcat.

FILE DE ISTORIE

Vancicăuți, sat din raionul Noua Suliță, are o populație de 2.710 locuitori, preponderent români. De el ține cătunul Făgădău (Vancineț). Vancicăuți a făcut parte încă de la înființare din Ținutul Hotinului, a regiunii istorice Basarabia a Principatului Moldovei. După cum povestesc bătrânii, Vancicăuți se afla între actualul cătun Făgădău și satul Dondușeni și a apărut după o versiune în anul 1385, după alta, oficială - în 1435. Satul Dondușeni aparținea feodalului, care avea mai multe moșii. Un timp îndelungat satul s-a aflat sub jugul turcesc.

După ceva timp un boier cu numele Vanciu a cumpărat satul, și-a construit conacul său lângă râul Prut, pe locul actual al Casei de cultură (rămășițe ale curții, clădirii și iazului au fost găsite în mijlocul secolului XX). Treptat, sătenii au început să-și construiască case lângă conac. Au apărut cimitirul și biserica. Mai târziu Dondușeni a început să se numească Vancicăuți.

Există o legendă, potrivit căreia Vanciu n-a fost un boier, ci un țăran care a condus răscoala împotriva cotorpitorilor turci, iar locuitorii erau răzeși.

În 1800 au apărut primele înregistrări metrice la biserică. Prin Tratatul de pace de la București, semnat pe 16/28 mai 1812, între Imperiul Rus și Imperiul Otoman, Rusia a ocupat teritoriul de est al Moldovei dintre Prut și Nistru, inclusiv Ținutul Hotin. La începutul secolului al XIX-lea, conform recensământului efectuat de către autoritățile țariste în anul 1817, satul Vancicăuți făcea parte din Ocolul Prutului de sus al Ținutului Hotin, în sat locuia o populație de aproximativ 100 de persoane, printre ei: 1 preot, 1 dascăl, 5 țigani și nici un profesor.

Mulți locuitori ai satului Vancicăuți au sosit din alte locuri. Astfel, numele Prisacaru, Moraru, Paduraru, Buliga, Cucu sunt de origine română, Dilion, Gligor - greacă, Ogranovici - sârbă. Oamenii au venit aici în căutarea unei vieți mai bune, a libertății.

În 1884, concomitent cu noua Biserică Sfântul Dimitrie, a fost construită și școala. Învățământul nu era obligatoriu, învățau numai băieții care au atins vârsta de zece ani. Primul profesor Kobălinii a fost de naționalitate rus. Copiii învățau a citi, a scrie, a număra. Lecțiile se predau în limba rusă.

În 1897-1902 a fost construită calea ferată, la începutul secolului XX prin sat a fost construită autostrada.

După Unirea Basarabiei cu România, satul Vancicăuți a făcut parte din Plasa Lipcani a județului Hotin. În 1921 se deschide școala primară de patru ani, condusă de directorul Dumitru Gheorghe. În 1927 este construită o școală nouă. Din 1929 profesor devine Alexei Ignatovici. În același an pe baza școlii primare a fost deschisă Școala agrară, care funcționa în timpul iernii. Această școală pregătea specialiști pentru agricultură: agronomi, medici veterinari, grădinari, economiști, zootehnici și se subordona județului Hotin. Această Școală agricolă a existat până în 1935.

La 1 septembrie 1940, după instaurarea puterii sovietice, a început să funcționeze școala de șapte ani, de zi și serală. Pe fronturile celui de-al Doilea război mondial și-au pierdut viața 129 de vancicăuteni.

Eduard OGRANOVICI,

profesor de istorie la Școala medie din Vancicăuți

„CHEILE DE AUR” ȘI „SPI-CUL DE AUR”

Tradiția creștină și populară afirmă că Sfântul Dimitrie poartă chei de aur cu care încuie pământul și îl ține așa până-n primăvară, când îi cedează locul Sfântului Gheorghe. Grijă față de glie a fost și este sfântă pentru vancicăuteni. Poate de aceea din rândurile lor au ieșit agricultori iscușiți. Unul dintre acestea este Ștefan Gligor, legenda vie a agriculturii din regiune. Fiind conducătorul Gospodăriei „Spicul de aur” de la Stroești, el a luat în arendă și o bună parte din cotele de pământ ale consătenilor săi.



— Am decis să ne unim cu satele Costiceni și Cerlena, am întocmit documentele și așteptăm ca inițiativa noastră să fie susținută de conducerea regiunii, concretizează primarul localității, domnul Marian Calancea. Va începe o nouă filă în istoria seculară a Vancicăuțiului, sperăm că una luminoasă, fiindcă comunitatea, dispunând de mai multe drepturi și posibilități, poate realiza multe planuri frumoase.



DECIZIE IMPORTANTĂ ÎN PREAJMA HRAMULUI

Săptămâna aceasta, în preajma hramului de la Vancicăuți, deputații din sat au votat crearea Comunității Teritoriale Unite.



Vrednicul gospodar, Ștefan Gligor, a contribuit la ridicarea monumentului celor deportați la Vancicăuți, a reparat drumul ce duce spre cimitir și a finanțat lucrările de amenajare a locului de veșnică odihnă a vancicăutenilor trecuți în eternitate, a re-construcției bisericii din sat.

— Are grijă și de suflet domnul Ștefan, lăsând urme frumoase pe pământ, a constatat dl Vladimir Rață, directorul Casei de cultură din Vancicăuți. Ne-a promis că ne va ajuta să înnoim acoperișul căminului nostru cultural.

Vancicăutenii țin mult la cântecul și dansul popular, iar în ziua de hram lucrătorii culturii vor organiza un mare concert cu participarea unor colective din România.



FC Țurenii, câștigătoarea Supercupei raionului Herța la fotbal 2018



În partida pentru câștigarea Supercupei raionului Herța la fotbal s-au întâlnit echipele FC „Zorea” (Ostrița) și FC Țurenii. Meciul s-a încheiat la egalitate 1:1. După executarea loviturilor de departajare FC Țurenii reușește victoria

și intră în posesia Supercupei raionului Herța la fotbal 2018. Menționăm și faptul FC Țurenii a câștigat și titlul de campioană a raionului Herța la fotbal 2018.

Polițista Tatiana Grynko, campioană mondială la pankration



Tatiana Grynko, angajată în cadrul Direcției Poliției de Patrulare din Cernăuți, a cucerit titlul de campioană mondială la pankration. Turneul mondial la pankration 2018 s-a desfășurat în Bielarus. La competiție au participat sportivi din 30 de țări. Tatiana Grynko este multiplă campioană națională, câștigătoare a titlului de campioană europeană și mondială la pankration.



FC Nepolokivți, deținătoarea titlului de campioană a regiunii Cernăuți la fotbal 2018

Titlul de campioană a regiunii Cernăuți la fotbal 2018 a fost cucerit în acest an de către FC Nepolokivți (raionul Chițmani). Echipa, antrenată de Ruslan Gunceak, s-a impus în cadrul ultimei etape a turneului în fața echipei Dragoș Vodă (Herța), scor 4:1.

Egal în deplasare pentru FC Bucovina

FC Bucovina a încheiat la egalitate meciul disputat în deplasare cu echipa Podillia (Hmelnițki), scor 0:0. Fotbaliștii cernăuțeni au ratat câteva ocazii clare de gol, însă tabela de marcaj a rămas neschimbată până la fluierul final al arbitrului. La etapa actuală FC Bucovina se poziționează pe locul 10 în clasamentul general al Ligii a II-a, cu 12 puncte la activ. Pe 10 noiembrie echipa antrenată de Viktor Mglyneț întâlnește în deplasare echipa Kaluș.

Clasamentul celor mai scumpi fotbaliști din lume. Surprize mari în Top 10!

Francezul Kylian Mbappe este cel mai scump fotbalist din lume, în timp ce portughezul Cristiano Ronaldo nu se regăsește în Top 10, potrivit unui raport publicat de Observatorul Fotbalului, din cadrul Centrului Internațional pentru Studiarea Sportului (CIES). Valoarea de transfer a jucătorului de la Paris Saint-Germain a crescut cu 23 de milioane de euro în luna octombrie, la 216,5 milioane de euro. Kylian Mbappe (19 ani) are un început de sezon fantastic, cu 13 goluri și 4 pase decise în 11 apariții. În clasamentul CIES, Mbappe este urmat de către englezul Harry Kane (Tottenham Hotspur), cotat la 197,3 milioane de euro, și de brazilianul Neymar (PSG), care valorează 197 milioane de euro.



Victorie categorică în deplasare pentru „Bukovynska nadia”



Echipa feminină de fotbal „Bukovynska nadia” (Speranța bucovineană), care evoluează în Liga I, s-a impus în deplasare în fața echipei Stanislavocika (Ivano-Frankivsk) cu scorul de 4:2. Gazdele au reușit să marcheze primele două goluri. În consecință, fotbalistele bucovinene se mobilizează și reușesc să marcheze patru goluri consecutive. Oleksandra Dașkevici aduce primul gol, apoi Reghina Ivanescu aduce alte două goluri pentru echipa cernăuțeană. În final, Kateryna Lytvyci reușește al patrulea gol pentru echipa „Bukovynska nadia”. La etapa actuală bucovinenele ocupă locul patru în clasamentul general al Ligii I, cu două victorii și trei înfrângeri.



Finala Cupei federației raionului Noua Suliță la fotbal 2018

Pe 11 noiembrie este programată finala Cupei federației raionului Noua Suliță la fotbal 2018. Trofeul va fi disputat între echipele FC Mahala și FC Boian-Priputia. Anterior FC Boian-Priputia s-a impus în fața FC Toporivți cu 3:0, iar FC Mahala a învins FC Ridkivți, scor 2:0.

Copilul și părinții sunt legați pe veci

Cel ce i-a dat viață a părăsit-o, pe ea și pe mama, pe când avea doar patru anișori. Pe atunci, cu mintea-i de copil, nu înțelegea nimic, în afară de aceea că tata nu va mai locui împreună cu ele, ci va veni doar în oșpeție. Își amintește ca prin vis cum biata mamă plângea pe ascuns, dar niciodată nu și-a permis să-l certe în prezența fiicei pe cel ce i-a pricinuit atâta amar. Atunci când le trecea pragul, ședea cu toții la masă, iar apoi plecau cu el la plimbare. Ține minte cum mama îi dădea de grijă să se poarte frumos și să-i dea ascultare tatei.

De fiecare dată, aceste vizite ale tatei erau pentru Luminița ca o zi de sărbătoare. Îl iubea nespus de mult. Mama era cu ea în fiecare zi. Deseori o certa cu blândețe pentru că nu-și punea la loc încălțăminte sau jucăriile, o împunea să învețe literele și nu-i permitea să privească mult timp televizorul. Despre dulciuri putea fi vorba doar după mâncare, dar nici ele nu erau atât de dulci

spunând că trebuie să iei de la viață tot ce-ți oferă, să te bucuri de dulceața ei și să nu te încarci cu prea multe probleme.

Pe când era deja adolescență, fetei i se părea că tata are perfectă dreptate. Deseori se certa cu mama, care se străduia să-i altoiască simțul responsabilității și seriozității. Mai tot timpul îi spunea că nu se poate să fii indiferent față de cei din jurul tău pentru că și ei sunt oa-

Reacția părintelui a șocat-o: el a luat receptorul, a format numărul de telefon și a început s-o certe pe mama pentru că a trimis-o la el. Îi vorbea cu un ton foarte apăsător, spunându-i că are fotografii și alte dovezi cum că toți cei zece ani s-a ocupat de educația fiicei și că are un document cum că mama a renunțat singură la acea plată ce i se cade unui copil părăsit de tată pentru că el i-a achitat înainte întreaga sumă. În fine, i-a spus că el nu-i este dator nimănui cu nimic și să nu încerce să-i mai ceară ceva. A terminat convorbirea cu mamă-sa și i-a ordonat fiicei să se întoarcă acasă. Abia atunci, mama i-a povestit Luminiței adevărata istorie: cum îl implora pe tatăl să nu o părăsească pentru că este prea mică și-l iubește foarte mult. De aceea a și renunțat la plata ce i se cuvenea și a semnat, la cerința lui, documentul prin care era scris că el i-a achitat, chipurile, suma necesară pentru necesitățile copilului până când va atinge majoratul. Biata mamă! Era gata atunci să semneze orice pentru că Luminița, unicul ei copil, devenise nervoasă, dormea foarte prost și tot timpul îl chema pe tata.

Acea situație a fost atunci o lovitură grea pentru Luminița. Încă nu era în



ca ale tatei. Când a crescut mai măricică, Luminița a făcut mai multe încercări pentru a-i convinge pe părinți să trăiască din nou împreună. Mamă-sa i-a tăiat-o din capul locului:

– Nu este de nasul tău să te amesteci în treburile celor maturi. Tata a vrut să plece de la noi, eu nu l-am impus.

Și tatălui i-a venit să rădă – la acel moment el avea o altă viață. Uneori o aducea pe fiică la el acasă și-i făcea cunoștință cu niște femei necunoscute. Ce-i drept, acestea nu se rețineau mult la el, deoarece se schimbau ca vedetele de cinema. Unele îi erau pe plac Luminiței, altele – nu prea. Când l-a întrebat odată de ce nu se căsătorește, tata i-a zis în glumă:

– Vezi, puiule, că am prea multe femei și-mi vine greu s-o aleg pe cea mai bună, căci nici una nu este ca mamă-ta.

Ceva fierbinte i-a trecut fetei atunci prin toată făptura. O iubește ca înainte, s-a gândit. De ce n-ar încerca s-o reîntoarcă? Poate că ea este împotrivă. Luminița avea puțini ani pentru a le înțelege pe toate. Erău, într-adevăr, lucruri pe care le puteau pricepe doar maturii.

Timpul a trecut. Luminița a crescut mare și a înțeles că tatăl său cel „bun și vesel” este un tip căruia îi plac mai multe femei și se află în permanență în căutare de noi aventuri. Abia atunci fata a înțeles de ce s-a despărțit de mama – el avea o altă femeie. De multe ori îl auzea

meni vii. Pe atunci mintea-i de copil încă nu putea pricepe că, prin acele întâlniri rare de tot, tata „și-a spălat mâinile” de toate grijile față de un copil, nemaivorbind de faptul că să-i plătească cele câteva sute de grivne ce i se cuveneau. Numai peste ani Luminița avea să afle că mama a renunțat la plată cu condiția că tata nu va uita de fiică și o va vizita pentru a se simți și ea copil ca alții. Mama nu dorea ca fiica să simtă pierderea unuia dintre părinți, fiind convinsă că și tata își iubește copilul cu adevărat. Tot din această cauză femeia nu s-a recăsătorit, deși mulți își întorceau capul când trecea pe ulițele satului. În schimb tatăl ei a fost un adevărat erou: Luminița nu mai ține contul câte soții legitime a avut. Știa doar că are și frațiori, și surioare, despre care, nu știe din ce motiv, tatăl nu amintea niciodată.

Scandalul, care a mcnit mult timp, a izbucnit pe când Luminița studia în anul de absolvire în școală. Își dorea mult un calculator. Vroia să fie și ea în rând cu prietenele sale. I-a spus mamei, dar biata femeie i-a retezat-o din capul locului că nu are bani pentru așa ceva, că este bucurioasă s-o poată îmbrăca și hrăni. De fiecare dată când aducea vorba de calculator, ea dădea din mâini. Atunci i-a declarat că o să-i ceară ajutor tatei. Și de ce nu? Zis și făcut. A venit la tata în oșpeție și, chiar din prag, a început să se plângă pe mama, cerându-i să-i dea bani pentru un calculator nou.

stare să le cântărească pe toate cum se cuvine. Era ceva de neînchipuit. Era nevoită să se zbată între dragostea sa pentru tata, dar îi părea rău și după mamă-sa. Nu știe de ce, dar s-a gândit atunci că, afară de parc, unde pleca cu tata, înghețată, bomboane și unele jucării ieftine, n-a avut parte de nimic mai mult de la el. Pe când mama, sârmana, ducea tot greul casei: avea grijă de fiică, o ducea la mare, îi plătea excursiile (pentru că a avut Luminița fericirea să vadă mai multe locuri din Ucraina, dar și din România). Mamă-sa lucra foarte mult, se întorcea acasă târziu. Fiica o mai și învinuia că habar nu are de dânsa, că vine târziu și numai tata găsește timp liber pentru a o plimba și a-i vorbi ca un părinte. Cât de mult greșea atunci? Când își aduce aminte de reproșurile, ce i le făcea mamei, o podidesc lacrimile.

După acel caz cu calculatorul Luminița nu l-a mai văzut mult timp pe tatăl ei. Vroia să-l mai viziteze o dată, dar și-a amintit de convorbirea lui telefonică cu mama, de documentul despre care spunea. Și atunci i-a pierit orice poftă să-l mai vadă. Nopti la rând a tot plâns în pernă și adormea cu gândul amar: „Cum de-a putut s-o facă? Pentru ce? Pentru niște prăpădite, care nici nu meritau măcar să calce pe urmele mamei”.

Dumitru VERBIȚCHI
(Va urma)



Soțul i se adresează gingaș și atent soției sale:
– Iubito, ai șters cumva praful prin casă?
– Da, dar de ce întrebi?
– Mi-am uitat portmoneul pe masă și e cam curat.

Fiul îl întreabă pe părinte:
– Tată, ai avut vreodată ocazia să te îndrăgostești de-o profesoară?
– Da, pe când erai tu în clasa a șaptea.
– Și ce a ieșit din acea aventură?
– Nimic. S-a enervat mamă-ta și am fost nevoit să te mut la altă școală.

Soacra pentru prima oară în vizită la proaspătul ginere. Dimineața:
– Vai, ginerică dragă! Toată noaptea m-au mâncat țânțarii aici la voi. Dimineața chiar și perna era plină toată de sânge.
– Ce vrei să spui, mamă-soacră, că după ce te-au mușcat săracii, au și vomitat?

Doi prieteni se întâlnesc după mai multă vreme.
– Ce mai faci, Ghiță, cum o duci?
– Mulțumesc de întrebare. Bine.
– Cu nevasta cum te mai împaci? Știi că după nuntă mergea totul bine.
– Nu e rău nici acum. De două zile nu vorbește cu mine.
– Aoleu! Dar ce s-a întâmplat?
– A scotocit prin contactele din telefonul meu și mare ne-a fost mirarea când formând „Sex pe gratis”, a sunat telefonul ei.

– Azi îmi sărbătoresc nunta de tablă, îi spune un tip amicului său.
– Ce sărbătoare o mai fi și asta? – întreabă acela mirat.
– Azi se împlinesc cinci ani de când nevasta mea îmi dă să mănânc numai conserve.

Vine soțul acasă seara după o zi de muncă rupt de oboseală.
– Soarele meu. Nu vreau nimic altceva decât să mănânc și să mă prăbușesc în așternut. Ce avem la cină?
– Îți spun imediat, zice soția pe un ton serios. Fiul tău are nota doi la mai multe obiecte pe semestru, mâine trebuie să achităm plata la universitate pentru studiile fiicei, iar pe poșta ta a parvenit un mail în care se spune că păpușica ta de amantă este un pic gravidă. Să-ți mai prepar ceva?
– Nu, nu. Am mâncat pe săturate. Mulțumesc.

Discută două vecine:
– Viorico, știi că Ion a fost internat aseară la spital?
– Nu se poate! L-am văzut ieri la braț pe bulevard cu o femeie foarte frumoasă!
– Exact. Numai că l-a văzut și nevastă-sa.

Se apropia perioada vacanței și soțul îi zice soției sale:
– Draga mea, aș dori să merg undeva unde nu am fost niciodată și să fac ceva ce nu am făcut niciodată.
Soția:
– Perfect, scumpule. Treci la bucătărie și spală vasele, căci s-au adunat mai multe timp de trei zile.

La școală:

-Gigele, ce înseamnă compromisul?

-Doamna învățătoare, dacă mama vrea să meargă la mare și tata la munte, evident că se merge la mare, dar tata poate să își ia schiurile cu el.



O doamnă tânără și frumoasă foc vine la magazin și o întreabă pe vânzătoare:
– Cum aș face ca soțul meu să-mi acorde mai multă atenție?
– Îmbrăcați-vă și dumneavoastră mai vulgar, faceți-i ceva bun de mâncare.
– Toate le fac după cum spuneți.
– Cu ce aș putea să vă ajut? – întreabă vânzătoarea.
– Aveți cumva un parfum cu aromă de computer?

Un bărbat își ia feciorul la birt. Vine acolo și cere două câte o sufă. Feciorul bea o gură, se înecă, tușește zdravăn. După ce-și revine, întreabă:
– Tată, cum beai tu răutatea asta?
– Ai văzut, fiule? Când ajungi acasă să-i spui și mamei tale pentru că ea crede că noi ne distrăm aici.



Cele mai puternice alimente anticancerigene! Distrug celulele canceroase

Cancerul este distrus, când sunt consumate aceste alimente. Care sunt cei mai aprigi dușmani ai celulelor canceroase? Celulele canceroase cresc și se răspândesc în organism, iar rezultatul sunt tumorile, și acestea sunt de două tipuri: benigne și maligne. Există mai mult de 100 de tipuri de cancer în funcție de celulele implicate.

Angiogeneza este un proces fiziologic care creează vase de sânge în organism. Acest proces se activează atunci când suferim o leziune și organismul are nevoie de reconstruirea vaselor de sânge pentru a începe vindecarea, dar angiogeneza este legată și de cancer. Procesul este reglat de inhibitori și activatori – deși cancerul este strâns legat de inhibitori, activatorii sunt responsabili pentru stimularea creșterii celulelor vasculare. Iată ce alimente ajută la distrugerea celulelor canceroase.

CURCUMINUL. Turmericul este un condiment miraculos, dar adevărata forță constă în substanța activă extrasă din turmeric, și anume curcuminul. Curcuminul extras din turmeric este de peste 30 de ori mai benefic decât condimentul în sine.

Acest condiment benefic pentru sănătate și compusul său activ curcuminul pot opri

angiogeneza și pot preveni dezvoltarea și răspândirea cancerului.

CAFEAUA ȘI CEAUL VERDE. Consumul zilnic de cafea și ceai verde este foarte benefic. Potrivit mai multor studii, ambele băuturi au capacitatea de a preveni cancerul.

ROȘIILE. Roșiile conțin licopen, un antioxidant extrem de puternic, care poate reduce riscul de cancer. Potrivit unor studii, licopenul se descompune în grăsime și sporește la temperaturi înalte. Aceasta înseamnă că roșiile folosite la prepararea bucatelor au potențial anticancerigen mai mare.

Extractul de afine și zmeură. Aceste fructe de pădure sunt bogate în fitochimicale, care previn stresul oxidativ, angiogeneza și cancerul.



Ciocolata neagră. Ciocolata neagră este anticancerigenă, dar trebuie consumată zilnic. Secretul constă în cantitate. Prea multă ciocola-

tă dăunează, prea puțină nu are efect. Ideale sunt două pătrățele pe zi, cu condiția ca ciocolata să fie de foarte bună calitate și cu un procent de peste 75% cacao.

Cele două sucuri care pot proteja organismul de cancer! Fac adevărate minuni pentru sănătate

În timp ce unele simptome specifice cancerului sunt considerate neplăceri banale, altele sunt deranjante și pot afecta viața de zi cu zi. Important este să depistezi din timp primele semne ale cancerului și să mergi cât mai rapid la medic. Aceste două sucuri ajută organismul să lupte cu radicalii liberi din corp. Au efect puternic antioxidant. Pot fi integrate și în dietă întrucât sunt reduse în calorii și ajută la scăderea colesterolului.

Rețeta 1

3 tulpini de țelină
Jumătate de ceapă
1 cățel de usturoi
1 broccoli
1 măr

Se pun toate ingredientele într-un storcător, se mixează bine și se consumă.

Rețeta 2

2 sfeclă roșii
2 morcovi
2 mere
Se storc ingredientele și se bea imediat sucul.



CUM SĂ SCAPI DE HERPES SIMPLU ȘI RAPID

Dacă vi se întâmplă frecvent să vă apară herpes la gură în cele mai nepotrivite momente, e bine de știut că, pe lângă medicamentele obișnuite, natura ne dă o mână de ajutor de a scăpa de herpes simplu și rapid.

ULEI DE MĂSLINE EXTRAVIRGIN, CALMANT NATURAL

Herpesul este cauzat de virusul Herpes Simplex. Există două tipuri de virus: unul care determină apariția leziunilor de la nivelul gurii și unul care produce herpesul genital. Herpesul de la nivelul buzelor debutează cu o bășicuță, care se mărește, devine roșie și dureroasă, iar după 24 de ore dă naștere unui mic mănunchi de bășicuțe gălbui.

După trei zile, aceste bășici se sparg și formează o crustă, care dispare după 10 zile, fără să lase nicio urmă

De asemenea, propolisul are efect antiviral, lucru ce împiedică răspândirea virusului.

USTUROIUL ARE EFECT ANTIOXIDANT

Un alt remediu natural care și-a dovedit eficiența în tratarea herpesului este usturoiul. Datorită proprietăților sale antioxidante, usturoiul este recomandat chiar după apariția primelor erupții.

Cățelul de usturoi se taie în două și se presează pe zona afectată, pentru ca substanțele active să-și facă efec-



pe piele. Odată contractat, virusul herpetic rămâne în organism și poate da oricând astfel de leziuni.

ALIFIA DE GĂLBENELE GRĂBEȘTE VINDECAREA

Gălbenelele (calendula) sunt recunoscute pentru proprietățile lor cicatrizante, antiseptice și antiinflamatoare, reducând timpul de vindecare pe jumătate. Alifia se poate cumpăra de la magazinele cu produse naturiste, dar poate fi preparată și în condiții casnice.

Pentru aceasta, e nevoie de 20 de flori de gălbenele, cu tulpină cu tot, care se spală și se taie mărunt. După aceea, doi pumni de plantă se pun în 500 g de grăsime topită.

Timp de 20 de minute, se amestecă în vas cu o lingură de lemn, la foc domol. După 12 ore, amestecul se reîncălzește și se strecoară printr-un tifon. Se pune într-un borcan de sticlă și se ține la frigider. Alifia nu trebuie utilizată mai mult de un an, deoarece își pierde din proprietăți.

PROPOLISUL ÎMPIEDICĂ RĂSPÂNDIREA VIRUSULUI

Tamponarea cu tinctură de propolis a zonei cu herpes duce în scurt timp la formarea unui strat de protecție, care permite începerea procesului de vindecare.

Propolisul are în compoziția sa siliciu, magneziu, aminoacizi și cobalt, dar și substanțe antibiotice care îi conferă proprietăți cicatrizante și antiinfecțioase.

tul în cel mai scurt timp. Chiar dacă usturimea se accentuează, este bine să nu îndepărtezi usturoiul. Se poate aplica un cățel de usturoi de trei ori pe zi, ultima aplicare fiind recomandată înainte de culcare.

CEAIUL DE URZICĂ REDUCE USTURIMEA

Din cauza localizării herpesului pe buze sau în jurul gurii, există tendința de a amezi leziunile, ceea ce duce la creșterea în intensitate a durerii și la întârzierea formării crustei.

Pentru a calma usturimile, se poate bea un ceai făcut dintr-un amestec de frunze de urzică, de pătlagină și de flori de rozmarin.

Astfel, după ce plantele se mărunțesc, se pune o lingură de amestec în 250 ml de apă fiartă. Se beau două cani de ceai pe zi, până ce simptomele dispar.

E bine de știut! Nu se recomandă aplicarea pe vezicule a spiritului medicinal, unguentelor cu antibiotic, iodului sau rivanolului, deoarece usucă excesiv erupțiile cutanate. Nu se rupe crusta, deoarece întârzie vindecarea.

Se recomandă consumarea unui ceai din trei-frați-pătați, deoarece curăță sângele de toxine. Se prepară o infuzie din echinacea și se bea din ea trei cani pe zi. Aceasta este una dintre cele mai cunoscute plante cu efecte imunostimulatoare și antivirale, care împiedică răspândirea virusului herpetic.

Департамент економіки Чернівецької міської ради оголошує конкурс на право укладення договору оренди нежитлового приміщення:

№ п/п	Адреса об'єкта	Характеристика	Площа, (кв.м)	Профіль використання	Початкова ставка орендної плати в місяць (без ПДВ)	Розмір застави (гарант. внеску) грн.
1	вул. Героїв Майдану, 42	гараж	14,7	для зберігання автомобіля пільгових категорій громадян	17,64	21,17
2	вул. Головна, 27	2 поверх	157,4	комерційна діяльність	10177,48	12212,98
3	вул. Героїв Майдану, 97	2 поверх	53,4	комерційна діяльність	4751,53	5701,84
4	вул.Руська, 6	3 поверх	15,48	комерційна діяльність	1542,12	1850,54

Форма проведення конкурсу:

Конкурс проводиться в формі електронного аукціону через електронну торгову систему ProZorro.Продажі.

Інформація про аукціон:

31.10.2018 року у Системі ЕТС ProZorro.Продажі опубліковано оголошення про проведення аукціону з надання в оренду приміщень комунальної власності територіальної громади м. Чернівці. Учасники аукціону можуть детально ознайомитись з кожним об'єктом оренди на веб-порталі ProZorro.Продажі, перейшовши за посиланням <https://prozorro.sale>.

Умови конкурсу, вимоги до учасників та характеристики нежитлових приміщень, що пропонуються для передачі в оренду, перебувають у публічному доступі на порталі <https://prozorro.sale> та на електронних майданчиках операторів торгів до **15.11.2018** року.

Особливості участі у аукціоні:

Для реєстрації та участі в аукціоні учасникам необхідно звернутись до оператора торгів (електронного майданчика). Оператори електронних торгів консультують щодо процедури торгів та технічних особливостей роботи електронного майданчика.

Аукціон відбудеться 16.11.2018 року

Щодо додаткової інформації стосовно об'єктів оренди можна звертатись до департаменту економіки міської ради вул. О.Кобилянської, 3 (каб. № 20, 26) та за телефонами: **52-42-59, 52-63-17**.

Департамент економіки Чернівецької міської ради оголошує конкурс по відбору експертів – суб'єктів оціночної діяльності для проведення експертної оцінки комунального майна територіальної громади м.Чернівців для передачі в оренду.

Лот 1

Назва об'єкта оцінки	Місцезнаходження об'єкта оцінки	Балансоутримувач	Мета проведення незалежної оцінки	Площа об'єкта оцінки, кв.м
Нежитлове приміщення окремої будівлі	вул. Сторожинецька, 113-115	КЖРЕП № 5	для передачі в оренду	99,6
Нежитлове приміщення 1 поверху	вул. Садова, 1 (не підлягає приватизації)	Управління культури	для передачі в оренду	96,3

Умова конкурсу: термін виконання робіт – **7 календарних днів**, загальна вартість робіт, що пропонується – **до 1600 грн.**

Конкурсна документація подається до департаменту економіки міської ради не пізніше **ніж за три робочих дні до оголошеної дати проведення конкурсу** (включно).

У разі неповноти, невідповідності наданих підтвердних документів або несвоєчасності їх подання претендент до участі у конкурсі не допускається.

Претенденти подають замовнику конкурсну документацію з описом підтвердних документів. Конкурсна документація претендента складається із:

- підтвердних документів;
- конкурсної пропозиції щодо ціни виконання робіт з оцінки, а також строку виконання робіт (у календарних днях), підписаної претендентом і скріпленої печаткою (у разі її наявності) та запечатаної в окремому конверті.

До підтвердних документів, поданих на конкурс з відбору суб'єктів оціночної діяльності, належать:

- заява на участь у конкурсі відбору суб'єктів оціночної діяльності за встановленою формою;
- копії кваліфікаційних документів оцінювачів, яких буде залучено до проведення оцінки та підписання звіту про оцінку майна;
- копія сертифіката суб'єкта оціночної діяльності, виданого претенденту Фондом державного майна України;
- інформація про претендента (документ, який містить відомості про претендента щодо його досвіду роботи, кваліфікації та особистого досвіду роботи оцінювачів, які працюють у його штатному складі та залучаються ним, з незалежної оцінки майна тощо) за встановленою формою.

В разі виникнення необхідності, усунення недоліків щодо виконаних звітів про експертну оцінку об'єктів оренди, експерт доопрацьовує звіт про оцінку майна.

Збір необхідної додаткової інформації (крім наявної в департаменті економіки Чернівецької міської ради) проводить оцінювач.

Заяви приймаються **з 01.11.2018р. по 13.11.2018р.** (включно) за адресою: 58008, м.Чернівці, вул. О.Кобилянської, 3 (каб. №20, 26) департамент економіки Чернівецької міської ради.

Конкурс відбудеться **19.11.2018 року о 15.00 год.** в приміщенні департаменту економіки міської ради (вул. О.Кобилянської, 3, каб. 2).

Більш детальну інформацію про конкурс, перелік необхідних документів та бланки заяв на участь в конкурсі, можна отримати в департаменті економіки міської ради вул. О.Кобилянської, 3 (каб.№20, 26) та за тел. 52-42-59, 52-63-17.

HOROSCOPE

12-18.11.2018

BERBECUL. Începi această săptămână cu o notă de optimism, atunci când vine vorba despre primirea unor bani de care ai mare nevoie. Atenție la cheltuielile pe care ești tentat să le faci. Este posibil să dai bani cu împrumut riscând să nu-i mai primești înapoi. Ziua de 15 noiembrie se poate dovedi agitată riscând să te certi. Spre sfârșitul acestei săptămâni este recomandat să-ți concentrezi atenția asupra propriei familii.



TAURUL. Ai ocazia să descoperi acum noi direcții în plan relațional. Te simți motivat să-ți urmezi propriul vis, mai ales că efortul susținut îți poate aduce acum roade bogate. Nu te descuraja în fața obstacolelor, a invidioșilor. Te bucuri de susținere financiară venită din partea partenerului de viață. Capacitățile organizatorice, calmul și înțelepciunea se vor reflecta acum în rezultatul demersurilor care vizează cariera.



GEMENII. Poți intra în posesia unor informații importante, care te vor ajuta să rezolvi anumite probleme care țin de o datorie sau un credit. Ziua de 15 noiembrie se poate dovedi a fi una de instabilitate în relația cu partenerul de viață, ajungând astfel la discuții destul de neplăcute. Ai ocazia să primești acum bani din muncă proprie, dar și cheltuielile vor fi destul de mari.



RACUL. Ai ocazia să primești unele vești, oarecum contradictorii, legate de carieră. Este o perioadă favorabilă pentru rezolvarea unor probleme urgente de la locul de muncă. Te bucuri de susținere, dar și de succes venit din partea persoanei iubite. Spre sfârșitul acestei săptămâni este important să gestionezi cu mult calm relația de cuplu sau un parteneriat în care ești implicat. În ultima zi a săptămânii ai șansa de a primi niște bani la care nu te așteptai.



LEUL. Fiind prea concentrat pe muncă, pe zona carierei este posibil să neglijezi relația de cuplu astfel că pot să apară discuții destul de aprinse cu partenerul de viață. Ziua de 15 noiembrie poate aduce surprize neplăcute legate de un prieten. Este recomandat să eviți orice compromisuri. În ultima zi a perioadei analizate aici te simți în formă. Poți lua decizia bruscă de a pleca într-o excursie, împreună cu partenerul de viață.



FECIOARA. Este important să acorzi o atenție deosebită în relația cu superiorii, în special pe la mijlocul acestei săptămâni. Ai ocazia să dai startul unui parteneriat, o afacere având parte de susținere venită dinspre prietenii apropiați sau de la o asociație din care faci parte. Este o săptămână favorabilă în privința câștigurilor venite din muncă proprie.



BALANTA. Ai acum șanse sporite să stabilești relații constructive care țin de bani, eventual partenerul de viață poate să-ți aducă o veste bună privind anumite beneficii financiare. Este recomandat să acorzi mai multă atenție în deplasările pe care le faci, îndeosebi pe la mijlocul acestei săptămâni. Relația cu persoana iubită este mult mai sinceră acum.



SCORPIONUL. Începi această săptămână oarecum nemulțumit, în ceea ce privește relația de mariaj. Se cere o mai mare chibzuință, atunci când vine vorba despre cheltuieli. Spre sfârșitul perioadei analizate este posibil să faci o călătorie care să te nemulțumească. Poate fi vorba și despre discuții cu rude apropiate care să-ți creeze o stare de disconfort la nivel emoțional.



SĂGETĂTORUL. Se pare că ești acum „omul potrivit la locul potrivit” primind susținere din partea unui grup, a unei asociații pentru a-ți împlini un țel. Ziua de 15 noiembrie se poate dovedi mai puțin benefică în relațiile de parteneriat, semnarea de contracte. Relația cu partenerul de viață riscă să devină tensionată, totul depinde de diplomație.



CAPRICORNUL. Apare acum oportunitatea de a găsi noi resurse, menite să te ajute să-ți valorifici abilitățile de care dispui. La locul de muncă depui mult efort, lucrezi mult și cu spor, dai dovadă de conștiinciozitate. Te poți aștepta însă la bârfe, atacuri venite din partea dușmanilor ascunși. Spre sfârșitul acestei săptămâni este important să petreci mai mult timp alături de partenerul de viață.



VĂRSĂTORUL. Este timpul să te bucuri de o reușită legată de achiziția, renovarea unei case sau, pur și simplu, să te simți bine alături de familie. Ești plin de energie, te implici într-un proiect de a promova o nouă idee. Spre sfârșitul acestei săptămâni este recomandat să acorzi mai multă atenție la posibilele probleme de sănătate.



PEȘTII. Este recomandat să acorzi atenție la posibilele bârfe, discuții venite din partea unor dușmani care se pare că nu vor să te lase până când nu te enervează. Nici în prietenii nu poți pune prea multă bază fiind timpul să te descurci singur. Ai puterea de a depăși problemele cu bine, totul depinde de așteptările pe care le ai de la ceilalți.

Colectivul redacției ziarului „LIBERTATEA CUVÂNTULUI” îi felicită cordial pe toți bărbații din regiune, care poartă numele DUMITRU. Este un nume foarte răspândit la români. Potrivit unor date de statistică, circa 300 mii de conaționali de-ai noștri au primit la botez acest nume și cu prilejul onomasticii lor le dorim să aibă în suflet mirul divinității, fermitatea credinței, să dispună de cheile de aur ale fericirii și bunăstării. Multă sănătate și realizări frumoase!

Pentru om, toamna este anotimpul recoltei, pentru natură, toamna este anotimpul pentru semănat. În această toamnă aurie, în cea de-a 7-ea zi a lunii noiembrie și-a adunat încă o floare frumoasă în buchetul vieții doamna

Luminița DEMIANIC.

Bunul Dumnezeu a înzestrat-o cu mai multe talente. În primul rând este o violonistă de excepție, cântăreață cu voce de privighetoare, profesoară de vioară și nu în ultimul rând este conducătoarea Ansamblului „Fetele din Bucovina”.

Toți cei care o cunosc pe doamna Luminița susțin că este o persoană talentată în toate. Firea-i blândă și îngăduitoare știe în permanență să îmbine toate activitățile, cât de complicate nu ar fi.

Doamna Luminița Demianic este felicitată cu drag de soțul și feciorul scump, de colegii de la Școala muzicală din Hliboca, de elevi, de colegele din Ansamblul „Fetele din Bucovina” și de colegii din Corul „Dragoș Vodă”, dorindu-i multă sănătate și fericire, bucurii, armonie în familie, bunăstare și împlinirea tuturor dorințelor.

La mulți ani și toți fericiți!



La 8 noiembrie, domnul
Mihail TOPOREȚ
din satul Nesvoia, raionul Noua Suliță, își marchează onorabilul jubileu de 55 de ani.

Cu această deosebită ocazie, cele mai dragi și apropiate ființe – soția Galina, fiica Carolina împreună cu soțul Cornel, fiul Vitalie, nepoțelele Mihaela și Vitalina, împreună cu toate rudele și prietenii îi doresc scumpului soț, tată și bunel multă sănătate, fericire și bunăstare, succese remarcabile în viața de zi cu zi și nesfârșite bucurii de pe urma copiilor și nepoților.

Scumpul nostru!

*Povara vieții fie-ți un car cu sănătate,
Iar sufletul mereu scăldat în bunăstare.
Să ai oricând în drum un soare zâmbitor,
Alături chipuri dragi și-un înger păzitor.*

La mulți ani!



Această minunată lună a lui Brumar a sosit în viața familiei lui Miroslav și Tamara Stașescu din localitatea Sinăuți de Jos, raionul Hliboca, aducându-le odată cu bogăția acestui anotimp de aur, o mare bucurie – scumpa fiică

Livia-Andreea STAȘESCU

zilele acestea și-a adunat la buchetul vieții încă o splendidă crizantemă.

Este un prilej deosebit pentru a primi felicitări din partea celor mai scumpe și apropiate ființe – părinții Miroslav și Tamara, surioara Maria-Antonela, bunicuța Lucreția, de la unchi și întreaga familie, dorindu-i multă sănătate, dragoste și împliniri, optimism și voie bună, succese remarcabile la învățătură și împlinirea tuturor dorințelor.

Scumpa noastră!

*Să fii o stea pe cerul minunat,
Să fii un soare-adevărat.
Inima fie-ți scăldată-n bucurie,
Iar viața numai zâmbete să-ți fie.
Să nu cunoști tu jalea sau tristețea,
Să porți în inimă tandrețe.
În calea ta să întâlnești
Lucruri frumoase ca-n povești,
Să nu duci dor de bucurii
Numai zâmbet mereu să fii.
Să nu cerșești nicidecum iubire,
Să porți în suflet fericire.
O viață toată înainte
S-auzi cum inima de bucurie-ți cântă.*

La mulți ani!



• Sărbători creștine



Sfântul Mare Mucenic Dimitrie, Izvorătorul de Mir



Creștin ortodoxii îl sărbătoresc pe Sfântul Mare Mucenic Dimitrie, Izvorătorul de Mir la 26 octombrie (stil nou) și la 8 noiembrie (stil vechi). Cunoscut popular și ca Sfântul Dumitru, el a fost un martir creștin, sfânt militar, care a trăit în secolul al treilea. Sfântul Mare Mucenic Dimitrie s-a născut la Tesalonic în vremea împăratului Dioclețian, fiind fiul prefectului cetății. Părinții săi au fost creștini în taină, motiv pentru care el a primit încă de mic o educație creștină.

Cu hramuri răsunătoare, ofrande cu colaci delicioși și jocuri cu focuri vii, sărbătoarea de Sfântul Dimitrie, Izvorătorul de Mir, aduce ultima și una dintre cele mai importante sărbători de toamnă. După hramul Sfintei Paraschiva, ziua Sfântului Dumitru este ultima și cea mai importantă sărbătoare din toamnă, care, după superstiții pastorale, marchează



începutul iernii.

Ziua Sfântului Dumitru este marcată de o serie de tradiții, obiceiuri și superstiții din popor. În ajun de sărbătoare, gospodarii aprind focuri, iar copiii sar peste acestea, pentru a fi sănătoși tot anul. După ce focul este stins, țărani aruncă un cărbune în grădină, pentru ca solul să fie roditor.

Sfântul Dumitru este considerat și patronul păstorilor. Tot de Sfântul Dumitru țărani tund coama câilor până la trei ani, ca să crească frumos.

În credința populară, anul este împărțit în două anotimpuri: vară și iarnă. Dacă Sfântul Gheorghe „încuie” iarna și înfrunzește întreaga natură, Sfântul Dumitru desfrunzește codrul și usucă toate plantele. Există credința că, în ziua Sfântului Dumitru, căldura intră în pământ și gerul începe să-și arate puterile.

Potrivit altor tradiții, dacă de Sfântul Dumitru este vreme aspră, iarna va fi bună, iar de va fi vreme bună, toamna va fi lungă și frumoasă. Dacă luna va fi plină și cerul acoperit de nori, iarna va fi aspră, cu zăpezi mari.

Tot în această zi se pomenesc morții. Se dau de pomană colaci în formă de cruce.

În Bucovina, se spune că cine seamănă usturoiul după Sfântul Dumitru va avea parte numai de pagubă în anul următor.

• AVIZ

Expoziția de Artă Contemporană „RECONSTITUIRI”

Centenarul Marii Uniri (1918-2018) este o dovadă de netăgăduit că spiritualitatea românească odată încheiată nu mai poate fi destrămată sau luată de cineva, asemenea Credinței. Sensibilitatea, cultura îi înalță și îi unește pe oameni, îi face mai demni și mai buni.

Arta reușește să trezească noi speranțe și să deschidă porțile spre o lume a imaginarului ce are puterea de a face imposibilul posibil.

Cățiva artiști români bucovineni din diferite generații: maeștrii Constantin Flondor, Maria Coțofan (Sârbu) și Ion Sveclă și mai tinerii artiști consacrați Mihai Chiseliță, Nicolae Chiseliță, Gheorghe Dârda, Ștefan Purici, Alexandru Timciuc și Gheorghe Zvarici aduc prin subtilitățile penelului omagiu Pământului din care au fost modelați.

Consacrată Zilei Bucovinei și Centenarului Marii Uniri, Expoziția de Artă Contemporană „Reconstituiri” invită publicul la o redescoperire a unor noi valențe ale autenticului și identitarului în dialog cu imaginarul la Centrul Cultural Român „Eudoxiu Hurmuzachi” din Cernăuți în perioada 24-27 noiembrie 2018 și la Consulatul General al României la Cernăuți în intervalul 28 noiembrie - 2 decembrie 2018.

Centrul Cultural Român „Eudoxiu Hurmuzachi”
Cernăuți

O urmă frumoasă pe pământ

Trece viața omului. Cu bune, cu grele, cu zile ușoare, cu zile mai puțin ușoare.

Parcă mai ieri la rugămintea fiului Petrică (cred că așa l-a numit mama toată viața) scriam despre ea, la ceas aniversar. Și iată că nu mai este. E vorba de gospodina Elena Marcu din satul Molnița, raionul Herța, care a crescut și a educat împreună cu soțul (trecut și el de mai mulți ani în lumea celor drepti) patru copii – doi băieți și două fete.

Fiul său Petru Marcu, lucrează de peste 35 de ani profesor de educație fizică și sport la CIE Cupca. Asume le rugămintea lui am scris cu vreo doi ani în urmă despre mama sa. Acum ea a plecat după o suferință nu prea îndelungată, la cele veșnice.

Mare este durerea fiilor și fiicelor, nurilor și ginerilor, nepoților și strănepoților, tuturor rudelor. Moartea celui drag este întotdeauna o mare durere...

Nouă nu ne rămâne decât să le spunem că suntem alături de ei în aceste zile grele. Exprimăm profunde condoleanțe fiului Petru Marcu și soției sale Viorica Marcu, profesori la CIE Cupca, fiului lor Artur, medic de specialitate, aflat temporar la muncă în străinătate, în legătură cu trecerea în neființă a mamei, soacrei și bunicii

Elena MARCU

din satul Molnița.

Să-i fie țărâna ușoară și amintirea veșnică. În inimile lor îi vor păstra chipul, iar amintirea va dăinui veșnic. Fie ca Bunul Dumnezeu să-i așeze sufletul în Împărăția cerurilor.

Colectivul pedagogic, lucrătorii, elevii și părinții de la CIE Cupca



Loredana GROZA – o artistă desăvârșită, o personalitate electrizantă, o vedetă excentrică

Viața Loredanei Groza a fost tumultuoasă, pentru că vedeta a făcut tot ce i-a stat în putință să devină cunoscută. Plină de ambiție și talent, artista chiar și-a urmat scopurile cu tenacitate pentru a ajunge ceea ce este astăzi, o cântăreață renumită de muzică ușoară, dar și o actriță și dansatoare desăvârșită.

Din viața Loredanei Groza nu au lipsit intrigile, iar pentru generația din care face parte, artista a reprezentat un adevărat simbol al rebeliunii. Cu toate acestea, totul a pornit de la eleva cuminte și silitoare care îi uimea pe profesori și care îi făcea să-i ierte absențele, motivate pe baza încercărilor de a-și îndeplini visul muzical.

În viața Loredanei ceea ce conta cel mai mult era muzica. Iar pentru că era hotărâtă, nimic nu-i putea sta în cale atunci când încerca să-și urmeze visul, nici măcar limita de vârstă de la un concurs. Așa se face că vedeta avea numai 14 ani atunci când a participat la concursul de muzică „Steaua fără nume”, care avea o limită minimă de vârstă de 17 ani.

Iar pentru că viața Loredanei a fost una destul de zbuciumată, artista a făcut ce a făcut și, în cele din urmă, a ajuns chiar și la închisoare. Cu toate acestea, se pare că pedeapsa a fost menită a fi o lecție de viață și nu o pedeapsă corectă. Vedeta nu avea buletinul la ea, iar polițistul, care a recunoscut-o, a făcut-o să doarmă o noapte la închisoare.

Odată cu căderea comunismului au căzut și inhibițiile din viața Loredanei Groza. Vedeta nu a așteptat prea mult și a început să-și expună nuri în reviste și filme. Filmul „Căderea Constantinopolului”, dar și coperta revistei Playboy din anul 1999 au arătat-o pe vedetă așa cum nimeni nu o mai văzuse până atunci.

Totuși, cu timpul, viața Loredanei Groza a început să se mai „așeze”, iar vedeta a pus bazele unei familii cu adevărat unite. În prezent, vedeta este căsătorită cu Andrei Boncea, directorul MediaPro Pictures, cu care are o fiică pe nume Elena, în vârstă de 20 de ani. Iar pentru că nu a putut să-și lase cariera deoparte, frumoasa vedetă a fost și antrenoare la „Vocea României”, iar în timpul rămas, scoate melodii de top.



LIBERTATEA cu vântului

**Șef redactor
Mihai GROSU**

Adresa redacției: or. Cernăuți,
str. Mickiewicz, 5
tel. mobil: 099-643-58-57,
lcuvantului@gmail.com;

<http://www.lyberti.com>

**Redactor
Romeo
CRACIUN**

Contul de decontări

p/p 26006011348150
Cod ЕДРПОУ 39301520
в ПАТ “Укрсоцбанк” (м.Київ)
МФО 300023

COFONDATOR AL ZIARULUI -
COLECTIVUL REDACȚIEI

Свідоцтво № ЧЦ 498-178 ПР від 16.07.2014

COLEGIUL DE REDACȚIE

Valeria ȘTEFUREAC:
secretar responsabil de redacție
Tatiana CARLAȘCIUC: redactor literar
Dumitru VERBIȚCHI
Vasile CARLAȘCIUC
Sergiu BARBUȚA

Design și adaptare computerizată
Natalia TCACIUC, Andrei BRUDĂC

Віддруковано у ГПП Ключук С.М.
м. Чернівці, вул. Заводська, 37 в

Autorii materialelor publicate
poartă responsabilitatea totală
pentru veridicitatea faptelor
expuse.
Redacția poate să publice
materiale fără să împărtășească
punctul de vedere al autorului.

Retipărirea materialului este
posibilă doar cu consimțământul
autorului.
Preluarea materialelor publicate
în paginile ziarului este posibilă
doar în cazul când se face
referire la săptămânalul
„Libertatea Cuvântului”.

Ціна договірна

tir. total: 5600