

GRATUIT thrillerul **Medalionul** de Teodor Parapiru

FLACĂRA

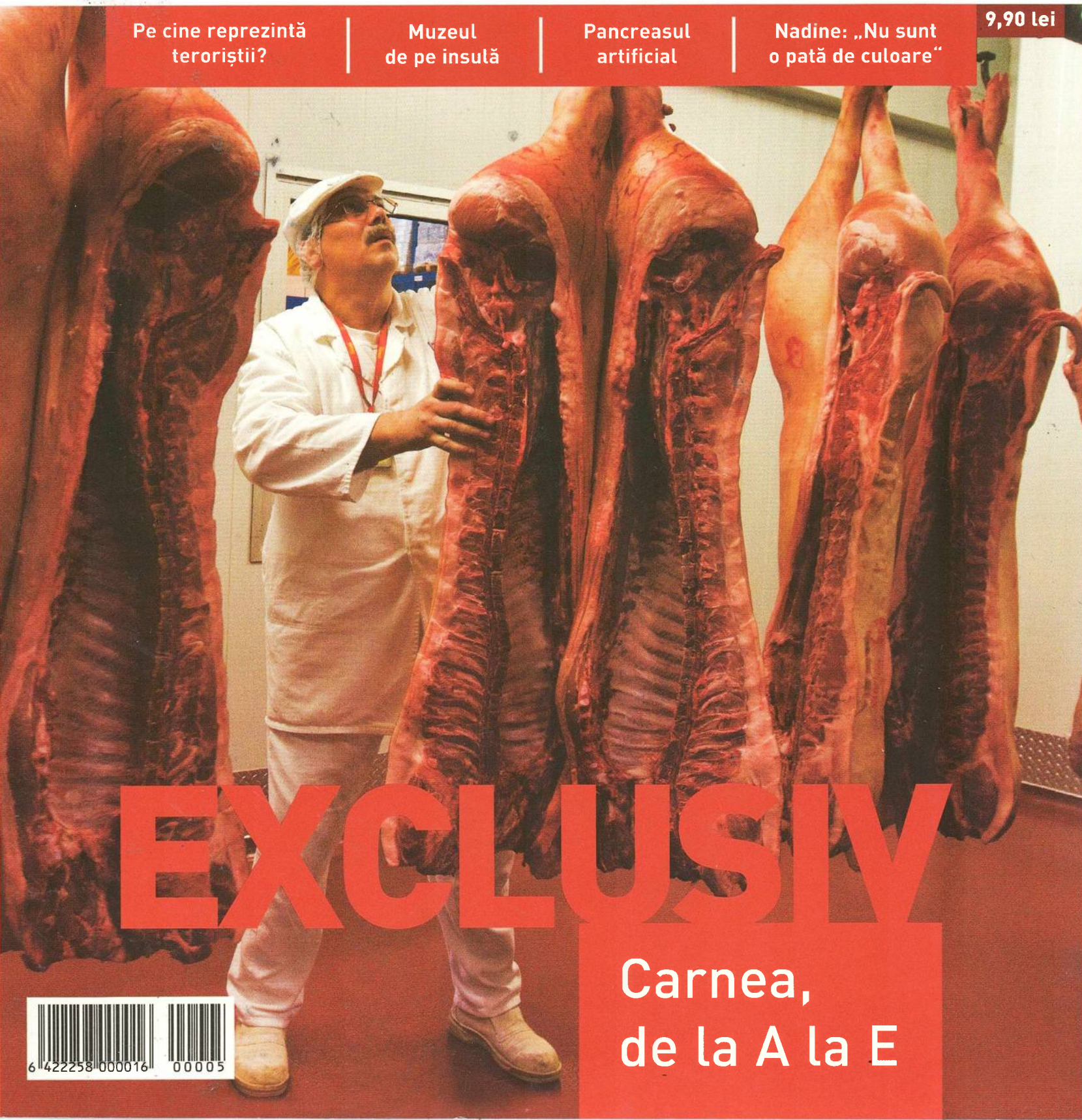
Pe cine reprezintă
teroriștii?

Muzeul
de pe insulă

Pancreasul
artificial

Nadine: „Nu sunt
o pată de culoare“

9,90 lei



EXCLUSIV

Carnea,
de la A la E



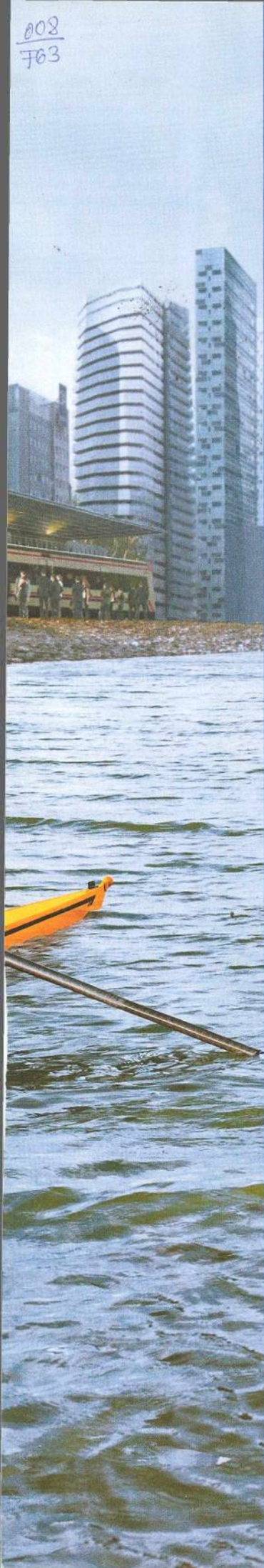
PICK A ROUTE, NOT A ROUTINE.

Consumați cu moderație

008
763

PLAN

Ballantine's®



Imported in USA by
O'Donnell & Co.
New York, NY
P/471807



LEAVE AN IMPRESSION





DOSAR

Carnea noastră cea de toate zilele...

Din când în când îmi mai aduc aminte de bancul acela sinistru cu Bulă care e trimis la vecina de palier să împrumute osul pentru ciorbă... Îmi mai aduc aminte de anemicele pungi de plastic cu... Frații Petreuş, îmi mai aduc aminte de cozile uriaşe, de multe ori fără şanse pentru toţi... şi mă mai străbate câte-un fior rece. Apoi uit.

Cred că primul mare câştig al capitalismului în '90 a fost pentru mine o uriaşă farfurie cu o ceafă de porc şi cartofi prăjiţi stinşi cu telemea rasă. Pe vremea aceea nu aveam cu toţii rafinamente culinare. Unii n-au nici acum şi nici nu ştiu dacă greşesc sau nu.

A trecut ceva vreme de atunci şi rafturile sunt pline de cărnuri. Cu toate au etichete cu nume mari şi sonore şi cu alte multe cuvinte tipărite cu litere mici, foarte mici, cât să nu le putem citi, dacă suntem obosiţi după 12 ore de stat cu ochii în computer sau dacă suntem pensionari... Acolo scrie dacă acele produse arătoase chiar au şi carne, şi câtă, şi dacă E-urile, de care ne speriam cu toţii, sunt predominante sau nu...

De Paşte alergăm după miel, de Crăciun se mai taie încă porcul... Cât a rămas tradiţie şi cât e doar moft? Cât e gust fabricat şi cât mai e natural? Unde sunt crescătorii noştri de porci? Au plecat cu toţii la fermele din Danemarca aşa cum căpşunarii au ales Spania? De fapt ce mâncăm? Şi de ce? Cam prea multe întrebări. Şi, ca de obicei, încercăm în paginile următoare să găsim răspunsuri. Nu toate, dar măcar o parte dintre ele... Cât să ne bucurăm fără griji de o şuncă bună, de o duzină de mici cu muştar, de-un sandvici cu salam sau mai ştiu eu ce alt mizilic... Şi iar mi-aduc aminte: Mai ţineţi minte parizerul din anii '70? Era înainte de penuria din '80... Era oare mai bun decât cel de azi?

Gata cu speculaţiile. Vă invităm să gustaţi din paginile următoare!



Ne place la nebunie să mâncăm, cu orice ocazie. Dacă înainte hrana era privită drept un element esențial pentru supraviețuire, acum a devenit un adevărat cult. Cu tot cu tradiții și tabieturi.

text Monica Ramirez
foto arhiva

Balaurul din farfurie



În ultimul timp, e la modă să consumăm bio, organic ori verde. Ne isterizăm să salvăm planeta. Stingem luminile, reciclăm, ne uităm chiorâș la balega ierbivorelor, suspectând-o că ar emana gaze toxice misterioase care afectează stratul de ozon. Citim ingredientele de pe ambalajele produselor alimentare, dar mai mult de complezență. E-n vogă să stai în fața unui raft cu o cutie și o lupă în mână, clătinând din cap cu un aer nemulțumit. „Totul conține E-uri. Nici nu mai știi ce să mănânci,” declarăm înainte de-a pune, totuși, cutia în coș. Știm cu adevărat ce mâncăm? Avem idee de unde provine carnea pe care o consumăm? Cât este de naturală? Nu prea.

Tot mai multe țări membre ale Uniunii Europene interzic alimentele modificate genetic, inclusiv cele folosite drept hrană pentru creșterea animalelor. Oare știu ei ceva ce noi nu știm? Desigur, în afară de faptul că joaca de-a ingineria genetică nu e nici pe departe suficient de testată încât să fie introdusă deja pe piața de larg consum.

**Aveți impresia că știți ce se află
în coșul de cumpărături?**

Mai toată lumea a auzit despre faimosul *Codex Alimentarius*. Informațiile ne parvin din ambele tabere. Pro și contra. Ceea ce nu se prea știe este că Organizația Națiunilor Unite pentru Agricultură și Alimentație, în colaborare cu Organizația Mondială a Sănătății, au creat *Comisia Codex Alimentarius* încă din anul 1961 pentru protejarea sănătății consumatorilor și asigurarea unor practici standard în ceea ce privește obținerea produselor alimentare. *Codexul* cuprinde norme pentru toate alimentele, fie ele preparate, semi-preparate sau crude și pentru distribuția către consumator. Plus prevederi care includ igiena alimentară, aditivii alimentari, reziduurile de pesticide, factorii de contaminare, etichetare și prezentare, metodele de analiză și prelevare. E spre binele nostru. Sau cel puțin asta e varianta oficială.

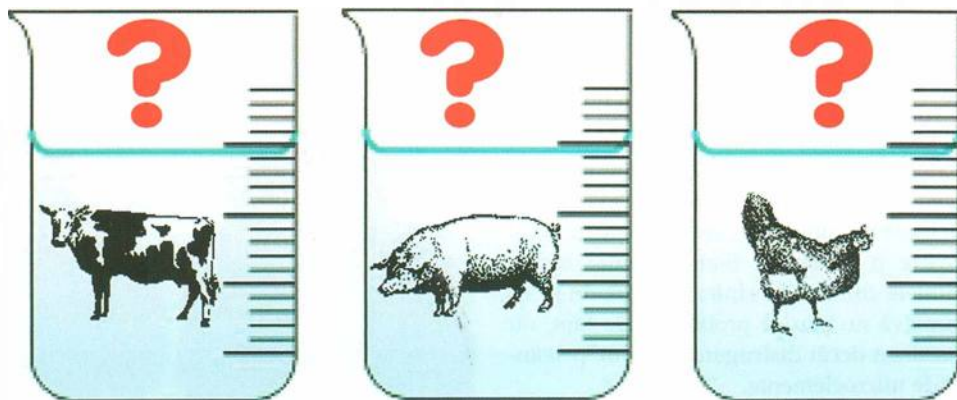
Există însă mulți oameni de știință care spun altceva. Dr. academician Matthias Rath, fondatorul Organizației pentru Protecția Sănătății, declară că, de fapt, motivele și țelurile acestei comisii sunt de-a dreptul sinistre. De aici rezultă adevărate teorii conspiraționiste, mai mult sau mai puțin teorii.

Bun, odată ce asimilăm toate informațiile acestea halucinante, întrebarea inițială rămâne: Și noi ce mâncăm? Utilizarea antibioticelor și a hormonilor în industria creșterii animalelor a devenit deja o practică uzuală, preluată chiar și de către micii fermieri. Specialiști de pe toate meleagurile avertizează că astfel de proceduri vor rezulta în apariția unor super virusi letali, rezistenți la orice fel de tratamente.

Prezența salmonellei în carnea din supermarketuri a fost sesizată de către prestigiosul *Jurnal de Medicină* din Marea Britanie, în urmă cu mai bine de zece ani. Tot atunci a fost demarată și o campanie masivă de tratare a păsărilor cu antibiotice și steroizi, în ciuda faptului că unii specialiști trăgeau semnale de alarmă, avertizând că substanțele respective ar fi extrem de periculoase pentru organismul uman. Steroizii, ori hormonii, au efecte grave asupra copiilor, datorită faptului că le accelerează procesul de creștere. Fetele intră la pubertate de la vârsta de opt sau nouă ani, băieții prezintă tulburări majore care pot duce la infertilitate. Efectele sunt multiple: obezitate, păr pubian la patru ani, noduli la sân la opt ani, chisturi ovariene la șase ani.

Pe de altă parte, fermierii și producătorii de carne spun că într-o comunitate de mii de animale ori păsări, un singur exemplar bolnav e un fel de ruletă rusească. Nu rentează, iar pierderile materiale pot fi uriașe. Antibioticele sunt absolut indispensabile. Și oleacă de steroizi nu strică... nu de altă, dar să meargă treaba ca unsă.

Așadar, avem parte numai de vești încurajatoare: cerealele, legumele și fructele sunt modificate genetic. Carnea e împănată cu



Pentru a fi apreciată de consumatori, carnea trebuie prezentată într-o formă cât mai atrăgătoare.

După ce a fost procesată, capătă, în urma oxidării, un aspect brun-cenușiu. Asta nu e bine deloc. Carnea trebuie să fie de un roșu tonic, aromată, să pară fragedă. Cum se face această cosmetizare? Cu ajutorul vestitelor E-uri.

Nutriții dau cărnii o minunată culoare roșie. Pe de altă parte, produc numeroase tipuri de cancer. Urmează frăgezitorii și amelioratorii de aromă folosiți în industria mezelurilor, substanțe foarte dăunătoare organismului, afectând mai ales ficatul, intestinalele, pancreasul, sistemul imunitar și cel nervos.



antibiotice și hormoni. Probabil a sosit timpul să mâncăm pastile? O idee tot mai vehiculată în ultimul timp este cea conform căreia suntem deja prea mulți și ne cam călcăm pe picioare. Mama Gaia nu ne mai poate hrăni. Nu în mod natural, adică. Trebuie ajutăta. Câteva gene alterate pe ici, o chimicală pe colo și o să ne descurcăm pentru un timp, dar tot n-am rezolvat problema. Ori ne subțiem rândurile, ori ajungem la pastile. Oare cum o arăta meniul? Trei pastile pe zi, dimineața, la prânz și seara? Mai multe și de culori diferite? Parcă o friptură cu salată sună mai bine. Dar umblă un zvon alarmant cum că de fapt mâncăm „roșii altoite cu pește” și animale clonate. Cu cât ne informăm mai mult, adevărul devine tot mai confuz.

Profesorul Dr. Vance Fowler, specialist în boli infecțioase la Universitatea Duke din Carolina de Nord, spune că 65.000 de oameni au murit anul trecut în Statele Unite datorită infecțiilor rezistente la tratament, acuzând consumul de carne tratată cu antibiotice pentru această adevărată epidemie. Mai mult de o treime din producția națională americană de antibiotice a fost folosită pentru tratarea animalelor. Pe plan mondial, declară el, acest procentaj a ajuns la cincizeci la sută. O ști el ceva.

Fermierii din lumea întreagă măresc anual cu opt la sută doza de antibiotice și steroizi pe care o administrează animalelor și păsărilor. Și aici nu vorbim despre exemplare bolnave, ci sănătoase tun. Sigur că măresc doza, din moment ce descoperă treptat cum animalele le cresc mult mai rapid, plus că nu mai consumă la fel de multă hrană. Până la urmă, profitul primează. Restul sunt doar detalii.

Cum stă treaba pe meleagurile noastre mioritice? Doctorul Gheorghe Mencinicschi, unul dintre marii noștri specialiști în domeniul alimentației sănătoase, ne informează că în zilele noastre gusturile s-au rafinat, dar au devenit înșelătoare. Înaintașii noștri beneficiau de alimente naturale, nemodificate în vreun fel de intervenția omului. Obezitatea este un „câștig” al civilizației. Am ajuns să ne îmbolnăvim până și

animalele de companie. Astăzi, singura noastră legătură cu alimentul este banul. Nu mai știm cine produce hrana noastră. Mâncarea a devenit aliment, ceea ce este complet greșit, pentru că alimentul este deja o marfă. S-a rupt legătura dintre cel care produce hrana și cel care o consumă. S-au inventat îngrășămintele chimice de sinteză, crezându-se că se rezolvă nu știu ce problemă. De fapt, nu s-a realizat decât distrugerea solului, privându-l de microelemente.

Mai vrei încă o veste bună? Carnea din crescătorii este o adevărată otrăvă. În momentul de față, mai mult de șaptezeci la sută din carnea consumată la noi este obținută în crescătorii intensive. Sloganul oficial ar suna cam așa: Nivelul de igienă și de calitate este corespunzător. Doar în teorie. În realitate, carnea prezintă o toxicitate mult mai ridicată decât se bănuiește. Într-o asemenea crescătorie, un pui ajunge la maturitate în doar douăsprezece săptămâni, pe când în mod normal i-ar trebui de trei ori mai mult timp. Cum se face scamatoria creșterii într-o zi cât alții în zece? Spațiu de doar câțiva centimetri pătrați pentru mișcare, nutrețuri concentrate pline de vitamine și de minerale sintetice, antibiotice cu nemiluita și, mai ales, hormoni de creștere. Toate aceste substanțe se acumulează în carne, apoi ajung în stomacul nostru, făcând adevărate ravagii.

Cu toate acestea, conform ANSVSA, Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, instituția responsabilă pentru siguranța alimentelor și sănătatea animalelor din România, carnea de pasăre comercializată în țara noastră nu conține bacterii periculoase pentru om. Până la acest moment, ANSVSA nu a primit nici o notificare din partea Comisiei Europene prin intermediul SRAAF, Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje, privind existența unui pericol în acest sens. Aceste precizări au fost făcute în urma unor informații apărute în presa germană, potrivit cărora autoritățile au descoperit pe rafturile supermarketurilor din mai multe orașe din Germania carne de pui infestată cu bacterii rezistente la antibiotice. ANSVSA ne informează că în urma sutelor de probe analizate în decursul anului 2011, s-a descoperit absența medicamentelor de uz veterinar și a hormonilor în probele prelevate din carnea și organele de pasăre, sau a antibioticelor și a coccidiostaticelor în furajele pentru păsări. Conform legislației, antibioticele se folosesc numai în scop curativ, ca tratament pentru diferitele boli ale păsărilor, la prescripția și sub supravegherea medicului veterinar. De la data finalizării tratamentului cu antibiotice și până la abatorizare, este obligatoriu să treacă un timp bine determinat, astfel încât în carne să nu existe reziduuri de antibi-



Ignoranță sau informare? Alegerea vă aparține!

otice. După sacrificare se prelevează din nou probe, atât din carne, cât și din furaje, care se analizează.

Ei da, asta zic și eu veste bună! Dar oare chiar așa o fi? În cine mai putem avea încredere? Zvonurile sunt năucitoare... pate de găscă cu xantan și guar (E-415, respectiv E-412), crenvurști din gelatină cu collagen, șuncă de Praga cu dextroză, șunculiță țărănească cu glutamat de sodiu, parizer cu carmin, cârnați cu nitrit de sodiu (E 250), pastramă cu caragenan (E-407), salam cu colorant pe bază de aluminiu.

Tot ANSVSA ne informează că România a devenit membru FAO la 9 noiembrie 1961, implementând *Codex Alimentarius* drept o colecție de norme alimentare universal valabile, prezentate într-o manieră unificată, furnizând astfel un punct de referință unic la nivel internațional. Aceste norme alimentare au drept scop protecția sănătății consumatorilor și asigurarea practicilor oneste în comerțul alimentar.

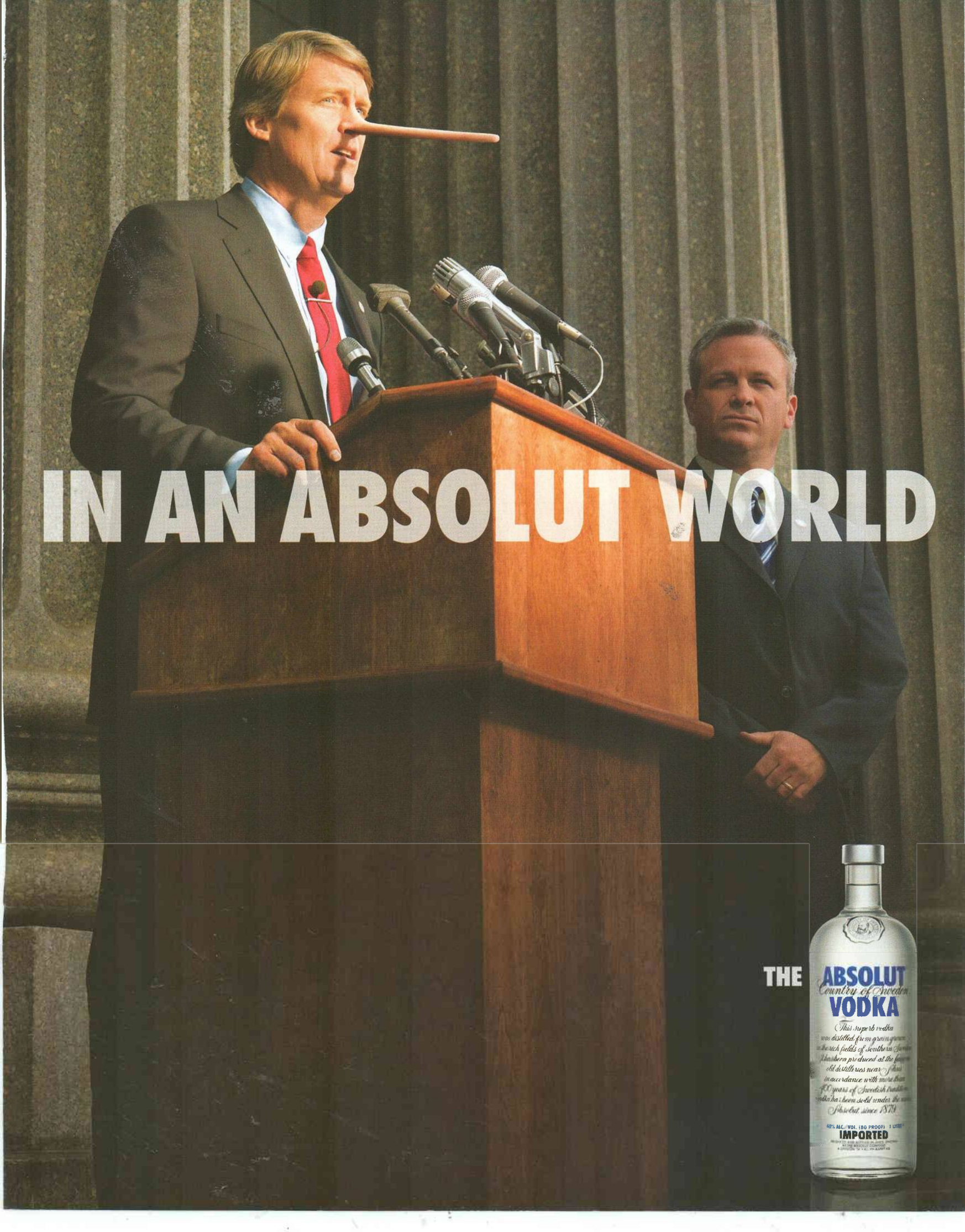
Pe de altă parte, aflăm că tipurile și nivelurile chimicalelor și contaminanților considerate ca „nefiind periculoase” sunt stabilite prin așa-numitul „consens științific internațional”, adică după bunul plac al marilor producători. De fapt, oamenii de știință implicați sunt plătiți și cumpărați de către cele mai mari companii producătoare de alimente și medicamente din lume pentru a stabili ce alimente modificate genetic pot fi folosite ca hrană. Doctorul Robert Verkerk, director științific și executiv al ASM, Alianța Sănătății

Mondiale, spune că de fapt „țărilor nu li se spune ce pătesc dacă nu dansează după cum le cântă *Codexul*. Ele ajung pe mâna polițaiului *Codexului*, OMC, Organizația Mondială a Comerțului. Ceea ce e de rău, având în vedere sancțiunile și amenzi pe care OMC le aplică.”

Ironia este că tocmai țările europene ar trebui să știe cel mai bine cât te costă dacă nu te supui. Europa plătește anual amenzi de câte 117 milioane de dolari către Statele Unite ale Americii și 11 milioane de dolari către Canada pentru că refuză să importe carne și produse lactate provenite de la vite hrănite cu hormon de creștere (rbGH). Pe scurt, *Codexul* spune că nu e dăunător să consumi carne cu rbGH. În consecință, orice țară care nu acceptă astfel de produse e amendată de către OMC. Astfel de amenzi sunt anuale și vor continua până când țara care le plătește va ceda. Măcar din punct de vedere nervos.

Profesorul Ovidiu Bojor afirmă că am fi îngroziți dacă am citi legislația UE care a intrat în vigoare în România la 31 decembrie 2009. Acest nou *Codex* vrea să înlocuiască mai toate produsele naturale cu produse chimice. Până și laptele de vacă va fi interzis dacă vaca n-a fost tratată cu hormoni de creștere și cu antibiotice.

Și acum încotro? Ne prefacem că nu știm, n-am auzit, n-am văzut? Sigur, ar fi mai puțin stresant, dar până la urmă tot noi suntem cei afectați. Noi și copiii noștri. Cu toții ne amintim de doamnele în vârstă ale copilăriei și adolescenței noastre. Cum clătinau ele din cap, declarând pe un ton nemulțumit că pe vremea lor o fi și-o păți. Oare a sosit și timpul nostru? „Ehe, pe vremea mea, mâncarea avea și gust!”

A man with a long, thin nose, resembling Pinocchio, is speaking at a wooden podium. He is wearing a dark suit, a light blue shirt, and a red tie. Several microphones are positioned in front of him. To his right, another man in a dark suit and blue tie stands with his hands behind his back, looking on. The background consists of large, grey stone columns.

IN AN ABSOLUT WORLD



DOSAR

Homocea

– harta
însângerată
a vitelor

România provincială, în miezul ei. Unde „jupuiești” toate imaginile frumoase de la suprafață și intri... în carne. La Homocea poți să închizi ochii când intri. Dar când îi deschizi...





La margine și la centru

În „abatoarele tradiționale” sacrificarea animalelor a rămas încă un proces rudimentar. Terifiant pe alocuri. De fapt, n-aș vrea să generalizez. Nu știu decât ceea ce văd. Eu l-am văzut mai demult. Acum, am simțit doar mirosul sângelui. Spectacolul dintr-un abator tradițional – o expresie de fapt a metodelor de sacrificare a animalelor mari și a procesării carni: bovine, ovine, porcine – e încă bestial, de aceea și vei intra cu greu într-un astfel de loc, dintr-o poziție oficială. Prima mea intervenție, mediată de un om al locului – pe lângă un abator de provincie – s-a lovit de un zid. Fără ziariști, fără asistență. Poate din cauza fricii de presă, deși mi-am declarat intențiile pașnice de la bun început. „Vă fac și publicitate, dacă vreți! Numai să mă lăsați înăuntru. Nu fac anchete, investigații. Nu vreau să vă fac rău. Eu sunt un ziarist mai romantic, mă interesează doar atmosfera...” Zadarnic. Nu

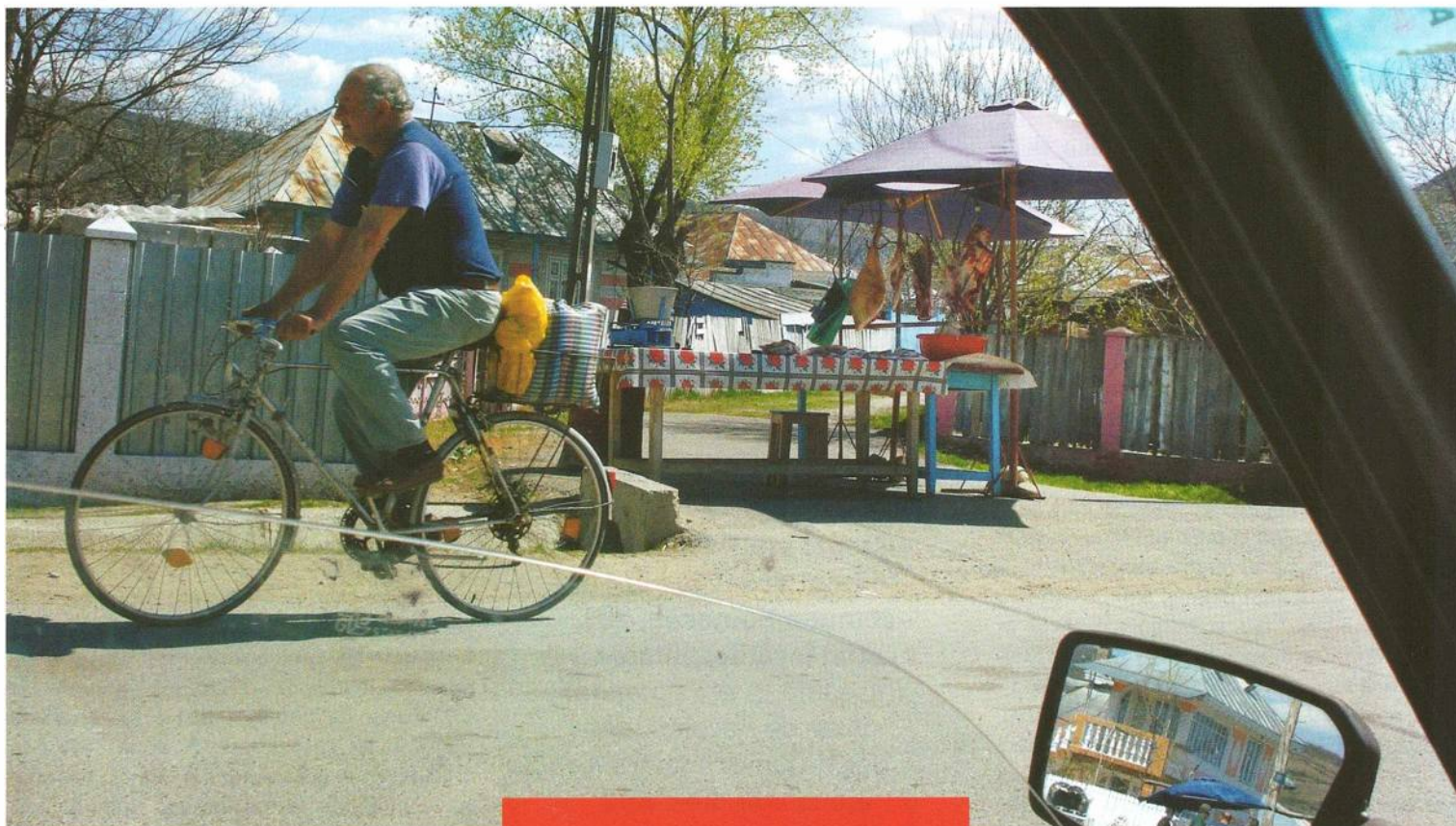
doar eu m-am izbit de refuz, ci toți colegii mei care au apelat diverse companii. „Masoneria carni” îi interzice publicului spectacolul ei sângeros, de la micile firme, până la companiile naționale și internaționale. Un prieten îmi spune că, într-un abator de provincie pe care-l cunoaște foarte bine, vitelor li se taie cu o macetă tendoanele, să se prăbușească la pământ. De aici începe măcelul.

Județul Vrancea, Adjud. Știu locurile. Aici am copilărit într-o vreme când pentru o familie de trei persoane statul aloca o rație de o pâine și jumătate zilnic. Cum pătrundea cuțitul zimțat în cea de-a doua franzelă de parcă m-ar fi tăiat pe mine. De carne nici nu putea fi vorba. Doar îmbulzeala populației când la Alimentară se primeau „tacâmuri de pui”, adică gheare, capete, în cel mai bun caz măruntaie, pipote, inimi. Și totuși, în această raționalizare generalizată a vieții lipsită de proteinele vitale, în județul Vrancea apărea o pată de culoare, un paradis al carni la câțiva kilometri de Adjud. Numele acestei localități? Homocea. Pe timpul lui Ceaușescu, comuna Homocea era numită și abatorul



De la animalul viu, primit la recepție, până la hălcile de carne numai bune de vândut la punctul de livrare, abatorul modern de la Homocea spune o poveste despre eficiența unui sistem tehnologic.





**O plimbare pe străzile
comunei la sfârșit de
săptămână,** sau într-o zi de
sărbătoare, te poate lua prin
surprindere, dacă nu predis-
pune la meditații filosofice. Pe
cei mai slabi de înșeri, îi poate
chiar șoca sau lua cu leșinul.

României. Aici veneau oameni din toate colțurile țării să cumpere carne la „liber”, într-o piață care restricționase „la sânge” acest produs. Sigur, „la liber” însemna de fapt un risc asumat de localnicii de etnie rromă ai comunei, marginalizați de către societatea comunistă.

Astăzi, tradiția sacrificării animalelor merge mai departe la Homocea, pe o dublă coordonată, paradoxală. Centrul și periferia – ca imagine globală a României despre bogăție și sărăcie – se regăsește aici. Practica a fost asimilată diferit, așa încât unii s-au specializat, dar cei mai mulți au rămas la vechile practici.

La marginea comunei se află un abator modern, realizat după toate standardele europene. Dovadă faptul că, de aici, carnea pleacă spre centre comerciale vestite din țară, ca Piața Obor din București, sau Constanța. Grație aceluiași prieten zootehnician, reușesc să intru în abatorul de la Homocea. Tot incognito. De data aceasta, sunt student la

Industria Alimentară, îmi fac licența și am nevoie de un studiu de caz. Pentru un neinițiat ca mine, nu atât tehnologia e sofisticată, cât întregul „laborator”, structura unui astfel de abator, de la intenție, la fapt. Specializarea muncii e foarte precisă, așa încât toată adrenalina ideală a profesiei de „măcelar” într-un abator dispare într-un soi de apatie a gestului executat mecanic, la munca aceea capitalistă și alienantă descrisă de Marx. Până și privirea angajaților a fost cruțată de imaginea tulburătoare a sângelui, printr-o manipulare psihologică: pardoseala abatorului este vopsită în roșu. Culoare identică. „Angajații abatorului, de la primirea animalului în recepție, până în etapele finale, când carnea a fost tranșată și ambalată pentru vânzare la punctul de lucru, aproape nu se ating de animal”. Între ei și animal – această tehnică îi absolvă. Au mâinile curate. O mașinărie silențioasă în întregul ei, ca o altfel de *Colonie penitenciară*. Iar animalul nu suferă. E asomat, iar moartea este instantanee. Agonia este a celui care privește. „Recepția,

Asomarea, Jgheabul de sânge, Prejupuirea, Jupuiorul – sunt câteva dintre sectoarele abatorului. Totul e mecanizat. Asta este zona murdară, asta este zona curată. Urmează controlul sanitar al animalului, apoi cântarul... camera de tranșare... După tranșare, carnea merge într-o cameră frigorifică unde, la o temperatură de -30 de grade, totul îngheață bocnă” – spune unul dintre patronii abatorului, homoceni și ei. Au preluat această tradiție din tată în fiu, din vremea ilegalității comuniste. Dar, spre deosebire de consătenii lor, s-au dezvoltat. Au mirosit că e rost de o afacere mai mare și au construit acest abator cu fonduri europene. Oamenii au devenit business-meni, ca mentalitate. Poate că asta e diferența majoră dintre ei și ceilalți.

Înaintăm în interiorul comunei. Homocea – abatorul României pe timpul lui Ceușescu, locul unde animalele se tăiau și se vindeau pe bandă rulantă, în ciuda restricțiilor vremii. Când viața era raționalizată, iar proprietatea un cuvânt fără sens pentru români. Nu

sacrificai un animal când te tăia capul, chiar dacă îți aparținea. Statul trebuia să știe. Să aprobe și mai ales să dezaprobe. Statul trebuia să primească o cotă parte, pentru că tot ceea ce ne aparținea, aparținea lui. Și invers – în teorie. Cu toate acestea, la Homocea se tăiau vite. Împinși la marginea societății, fără venituri și un statut clar, pentru localnici aceasta era o șansă la viață.

Homocă azi. În spiritul aceleiași tradiții, moștenite din tată în fiu, homocenii continuă să taie vite. Și totuși, ceva-ceva s-a schimbat. Există însă o imagine în comună care vorbește de la sine. Așa cum în alte sate, cu acces la drumurile publice, țărani își scot marfa în fața porții, fie că sunt pepeni, roșii, ceapă sau miere de albine, așa și homocenii. Scot în drum ce produc în spatele curții. Marfa e diferită. În stânga și în dreapta drumului, localnicii scot pe mese carne. Bucăți întregi, măruntaie. Când carnea nu este expusă direct pe gard, înroșind halucinant întreaga perspectivă, ca într-un masacru ritualic. Premonitory parcă, multe garduri sunt vopsite în roz. Rozuri, griuri. Urmele de neșters ale unei activități ancestrale. Vară sau iarnă, Homocea vinde carne. E adevărat că s-au dus vremurile când cumpărătorii veneau din toată țara, acum găsești carne peste tot. Ce fel de carne, nu se știe. Dar la Homocea, „particularii” în acest fel își vând marfa. Gestul de revoltă prin care acești haiduci ai cărnii își cereau dreptul la supraviețuire, nu mai are nici el romantismul de altădată. Și nici forță financiară. Acum, localnicii taie vite ca să-și mai rotunjească venitul, bazându-se pe un cumpărător imediat, vecinul din colțul străzii.

De la activitatea ilegală din beci de pe timpul comunismului, la bestiarul din stradă, spectacolul e complet la Homocea. Legalitatea recentă a acestei activități – oamenii zic că au autorizație de Persoană Fizică – e dublată de o altă ilegalitate: condițiile sanitare ale cărnii. Dar carnea se vinde, nici un cumpărător nu-și face probleme.

La o intersecție, sub o umbrelă pe care o găsești la raionul grădinărit din orice hipermarket, se află trei bărbați și o masă. Pe masă, ce a rămas din tăurașul Ghiță sacrificat cu o zi în urmă. Trei bărbați și trei vârste diferite. Fiul, tatăl și bunicul. Sunt toți în jurul mesei, cel bătrân cu mâinile mânjite de sânge de fiecare dată când taie dintr-o halcă de carne pentru un nou client, și ceilalți doi, care îi țin companie spărgând semințe. După ce am studiat această golgotă animală de-a lungul și de-a latul ulițelor Homocei, m-am oprit aici. Nu știam cum vor reacționa. Mi-am rugat



Cei mai mulți șomeri din județul Vrancea sunt în comuna Homocea, 781, astfel încât localitatea e întrecută la acest capitol doar de Focșani. La acest număr mare s-a ajuns atât din cauza lipsei cererii pe piața muncii, dar și pentru că în comună sunt mulți beneficiari de ajutoare sociale, care figurează în evidențele Agenției Județene pentru Ocuparea Forței de Muncă.

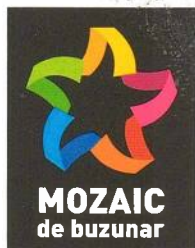
prietenul care mă însoțea să oprească mașina și am coborât să stau de vorbă cu ei. Oarecum reținut. „Omul e om nu pentru că e român sau țigan, ci pentru că e omenos”, îmi spunea odată Iulia Victoria, o septuagenară dintr-un sat izolat din Maramureș, după ce făcuse autostopul zadarnic mai mult timp, până când a oprit o mașină cu o familie de rromi, tată, mamă, copil să-și ceară scuze că nu o pot lua, pentru că aveau numai boarfe în spate. Așa și homocenii mei. Și-apoi, cum să le fie frică de un ziarist unor oameni care s-au confruntat cu teroarea miliției și a pușcării?

Bătrânul care tranșează liniștit carnea îmi povestește că și el a fost unul dintre cei luați pe sus de miliție. A stat o lună la închisoare, la Mândrești. Dar termenul era de un an și jumătate. Noroc cu schimbarea regimului, în '89. Prima dată când a fost prins, a primit pușcărie cu suspendare. A doua oară l-au încălțat. N-a fost singurul. Când venea o razie, jumătate de comună era ridicată. Toți, practicanți ai supraviețuirii prin carne. Potrivit codului penal al vremii, persoanele care se ocupau cu astfel de activități comiteau o dublă infracțiune. Sacrificarea animalului fără înștiințarea autorităților și, doi, vânzarea ilegală, specula. Norocoșii care scăpau de miliție își trăgeau sufletul o vreme. Știau că, după o descindere de proporții, autoritățile îi vor lăsa în pace vreo trei săptămâni, o lună de zile. Așa, își reluau vechile obiceiuri.

Carnea de vită la Homocea costă 15 ron/kg. Mai ieftină cu vreo 2, 3 ron decât la oraș, la magazin – după cum spune patronul tarabei. Paștele e o perioadă bună pentru vânzătorii de carne. Carne de vită, de porc, de miel. Oameni cu frica lui Dumnezeu, localnicii petrec și ei sărbătoarea pascală mergând la biserică și pregătind ce pregătește tot românul, sarmale, ciorbă, rasol. Ghiță, tăurașul sacrificat, avea vreo 300 de kg. I-au dat făină, să se îngrașe cât mai mult într-un an. Soarta lui a fost clară de la început. Acum, din Ghiță au rămas ceva măruntaie, care vor fi cumpărate probabil în câteva ore. Prezența animalului în întregul lui plutește straniu în aer. Ar fi o metaforă, dar marketingul brutal al acestor supraviețuitori obligă concretul. Capul tăurașului, retezat, e atârnat de un cârlig, alături de capul unui porc. „E bun de rasol”, îmi spune cel mai tânăr dintre cei bărbați. Și cât costă? – întreb. „Păi, 30 de ron. Cum te înțelegi cu clientul”, răspunde acesta. „Eh, niște rasol, un vin roșu și pe urmă la femeii”, mai glumește tânărul, prinzându-l de botul însângerat pe Ghiță.

MAGAZINUL VERDE

SĂNĂTATE DIN NATURĂ



Magazinul Verde, această nouă revistă, își propune să vă reamintească sfaturile mamei natură, într-un „rețetar” lunar de formule de viață și remedii. Vom vorbi despre terapii mai vechi sau mai recente, mai de la noi sau mai de la alții, despre leacurile cunoscute sau doar citate, daruri ale naturii care nu ne cer decât efortul de a gândi altfel. De a ne schimba obiceiuri devenite pe alocuri aproape năravuri și de a ne reechilibra stilul de viață, de a reînvața să ne hrănim trupul și mintea, să prevenim sau să tratăm bolile, să ne îngrijim de frumusețea corpului și sufletului nostru, cât mai sănătos. Cât mai... verde.



NOU
La toate
chioșcurile
de presă

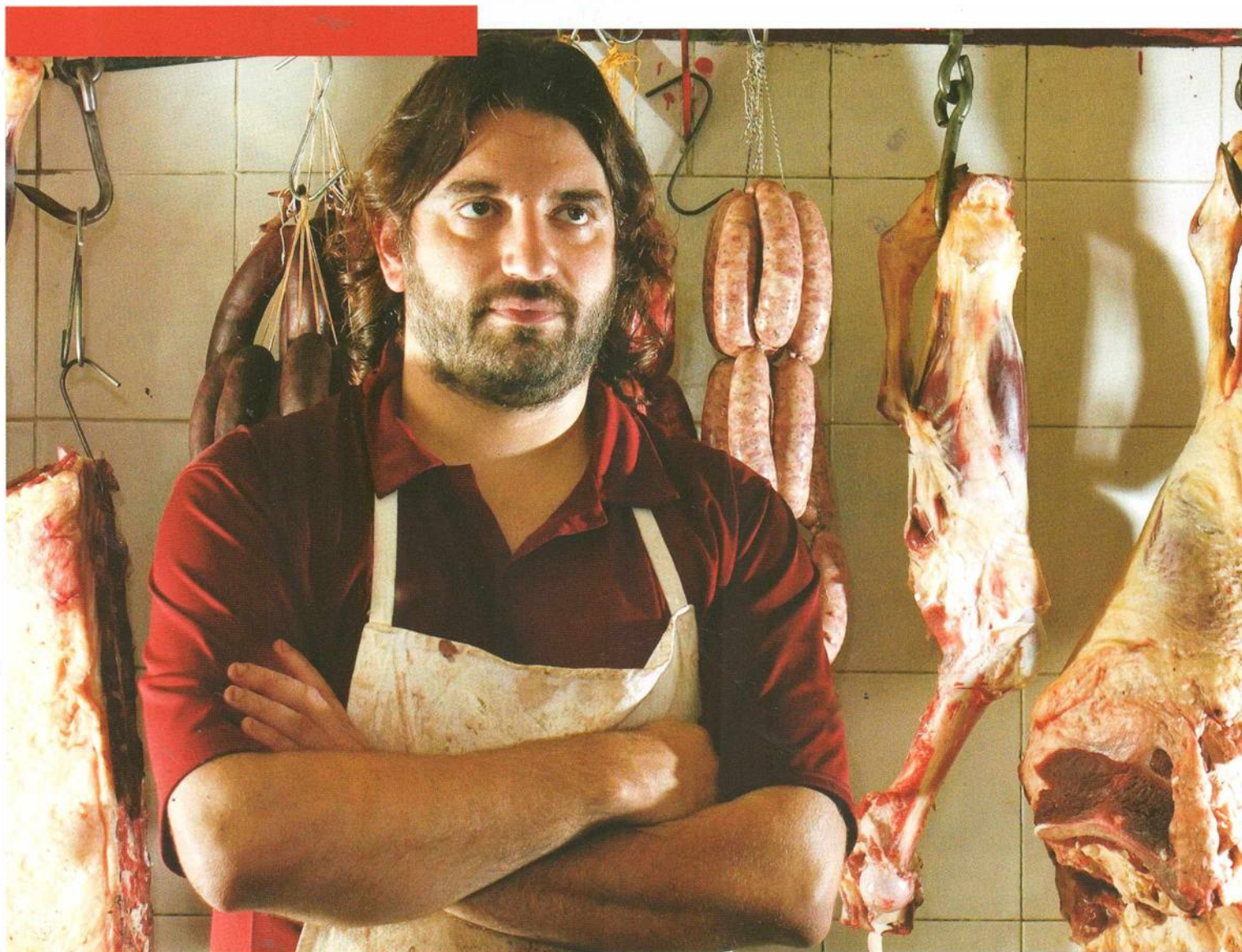
R T V omânia

Noi dăm știrea exactă!

lubitorii de carne anunță cu glas puternic: nu putem renunța la masa fără o friptură și un cârnăcior succulent. Vegetarienii ultra-ortodocși declamă cu mândrie: viața e mai sănătoasă cu legume, semințe și fructe pe masă. Prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi face pace între cele două tabere: suntem omnivori!

text Alice-Claudia Gherman
foto Dreamstime

„Mâncați carne puțină și de calitate!”



„Pe vremuri noi vânam mâncarea. Astăzi, mâncarea ne vânează pe noi și o face eficient: îmbolnăvindu-ne!” – ne spune prof. dr. Gh. Mencinicopschi.

D

Pe toate mass-media suntem anunțați că produsele din carne și carnea însăși sunt nocive pentru sănătatea noastră. Puii, porcul și chiar vita, dacă nu sunt injectați cu hormoni de creștere sunt pastilați cu antibiotice ca să nu facă boli și să crească repede. Bașca, substanțele adăugate la procesarea cărnii în preparate precum cârnații, mezelurile și alte specialități. Și atunci ce să facem? Devenim cu toții 100% vegetarieni? Directorul Institutului de Cercetări Alimentare, prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi, ne-a explicat ce fel de carne este bine să consumăm. „Putem consuma carnea de vânat, dar necesită pregătire specială, prin fezandare, și trebuie consumată cu moderație, ocazional, de regulă de către persoanele sănătoase. Va fi evitată de către suferinzii de hiperglicemie, gută, boli hepatorenale sau cancer. Vânatul este, însă, recomandat suferinzilor de anemie feriprivă (deficit de fier). Carne roșie de vită, porc, consumată cu moderație – adică aproximativ 100 g la o masă, o dată sau de două ori pe săptămână – este indicată celor sănătoși și suferinzilor de anemie feriprivă. Este de preferat carnea macră, degresată precum mușchiul file, antricotul. Carne albă, de pasăre – găină, curcă – se poate consuma o dată sau de două ori pe săptămână, de preferință fără piele, cam 150 g la o masă și este recomandată tuturor categoriilor de consumatori. Carne de struț este, de asemenea, recomandată tuturor categoriilor de consumatori fiind foarte sănătoasă. Carne de iepure de casă este o carne ușor de digerat, cu puține calorii și conținut scăzut de oxipurine, deci poate fi consumată și de către suferinzii de hiperuricemie și chiar de către supraponderali și obezi. Carne de pește, în special peștii grași, albaștri cum sunt scrumbiile, heringi, macroul, dar și somonul, păstrăvul au cantități importante de omega 3, acizi grași esențiali cu efecte extrem de benefice asupra sănătății. Se pot mânca aproximativ 100-200 g pe săptămână.”

Profesorul Mencinicopschi ne atrage atenția că, de fiecare dată, calitatea cărnii animalelor depinde foarte mult de rasa acestora, de aceea sunt de preferat rasele ancestrale, așa-zisele rase primitive, nu cele nou create. „Calitatea cărnii depinde foarte mult de modul de creștere și de furajare al animalelor, de modul de preparare gastronomică și de asocierea cu alte feluri de mâncare. Rasele mai primitive, crescute în condiții cât mai apropiate de modul natural al fiecărei specii furnizează o cantitate de carne de calitate cu valoare nutrițională mai mare. Felurile de mâncare trebuie preparate cât mai simplu.



„Omul este genetic adaptat la penuria de calorii, nu la abundența de calorii goale, ieftine oferite de mâncarea industrială, junk food-fast food. Mâncăți mai puțin și de calitate ca să trăiți mai mult și mai sănătos!”

(Gh. Mencinicopschi)

Nu prin tocare, prăjire, nu sub formă de pane, ci prin frigere la grătar, coacere la cuptor sau fierbere în aburi. Nu folosiți cuptorul cu microunde! Nu folosiți sosuri grele și nici asociații indigeste cum ar fi: carne cu brânzeturi, carne cu ouă și brânzeturi. Întotdeauna felurile de carne se vor servi cu garnituri de legume sotate sau înăbușite și nu cu produse pe bază de amidon cum ar fi cartofii fierți, cartofii prăjiți, orez, pâine, paste. Nu consumați alcool în exces când consumați carne, mai ales la carne grasă fiindcă pot apărea complicații grave până la complicații biliare, pancreatită acută etc.”

În avalanșa de semnale negative privind carnea, mulți dintre noi aleg calea vegetarianismului ca pe o barcă de salvare. Un mic „război” a luat ființă între adepții cărnii și cei ai vegetalelor. Profesorul Gh. Mencinicopschi susține că războiul e artificial, nu au dreptate nici unii, nici ceilalți. Iată de ce. „Însăși construcția noastră anatomofiziologică indică faptul că nu suntem erbivori fiindcă nu avem

Românii față în față cu carnea

Românii apreciază mesele bogate în carne și preparate din carne. La noi, mesele în familie, petrecerile și toate ieșirile la iarbă verde sunt presărate cu fripturi de porc, vită, oaie sau pasăre și mici ori cârnați la grătar. Ați văzut vreodată o ieșire la picnic unde să se servească legume gratinate și salate de sezon? Eu nu. Iar dacă or fi și dintr-astea, fie mesenii sunt vegetarieni, fie legumele doar însoțesc carnea și mititeii, dar nicidecum ele nu vor reprezenta vioara întâi a concertului culinar la iarbă verde, acasă sau unde se mai ține festinul. Pe scurt, suntem carnivori. O fi bine, o fi rău? Lăsăm nutriționiștii să dezbată acest subiect. Știm doar că statisticile au înregistrat totuși o scădere a consumului de carne de toate tipurile în 2010 față de 2009 cu 7,5 kg și că trendul s-a menținut și în 2011 potrivit datelor oferite de Institutul Național de Statistică – INS. Consumul mediu anual de carne și produse din carne de pasăre a scăzut, pe cap de locuitor, cu 4,3 kg, iar consumurile anuale de carne și produse din carne de bovine și porcine au scăzut cu 1,5 respectiv 1,1 kg în 2010 față de 2009. Datele furnizate de Institutul Național de Statistică indică un consum de 60 de kilograme de carne în general, anual, pe cap de locuitor, față de media anuală europeană de 90 de kilograme. Conform INS, consumul mediu de carne al românului arată astfel: 31,4 kg de carne de porc, 17,2 kg de carne de pasăre, 5,4 kg de carne de vită, 2,2 kg de carne de oaie/capra, 3,4 kg de pește și produse din pește, 0,4 kg alte feluri de carne. Așa cum se poate observa din aceste date, se vede clar că noi, românii, nu prea consumăm carne de pește, deși avem deschidere la Marea Neagră, Delta, iar Dunărea trece pe la noi. De altfel, însuși consumul mediu anual de pește și produse din pește a scăzut și el cu 0,2 kg.

Datele INS privind consumul de carne și preparate din carne arată, de asemenea, că doar un sfert din carnea consumată de români provine din producția proprie, restul se importă. Astfel, în anul 2011 comparativ cu anul 2010 numărul total de bovine sacrificate și greutatea lor în carcasă au crescut cu 12,5%, respectiv cu 40,3%. Sacrificările de bovine în unitățile industriale specializate au scăzut, atât din punct de vedere al numărului de capete sacrificate, cu 2,3%, cât și al greutății în carcasă, cu 2,8%. Numărul total de porcine sacrificate și greutatea lor în carcasă au crescut cu 15,8%, respectiv cu 8,6%.



enzime celulozolitice pentru că ele ne-ar permite descompunerea și utilizarea celulozelor. Nu suntem carnivori fiindcă nu avem enzime cum ar fi ureeaza care ne-ar permite să consumăm mari cantități de carne, de aceea la consum mare de carne apare guta. Nu suntem erbivori fiindcă nu avem dentiția adecvată procesului de rumegare și nici sistem gastrointestinal poligastric. Nu suntem carnivori fiindcă nu avem sucuri gastrice ultraacide adecvate procesării cantităților mari de carne, nici dentiția adecvată carnivorelor nu o avem, pe scurt, suntem omnivori, dentiția noastră este adecvată atât consumului de vegetale cât și de produse animale, cu dentiție dedicată mestecării orizontale și verticale. Carnivorele au mișcări masticatorii numai în plan vertical, erbivorele numai în plan orizontal, omul are ambele

Zilnic ne întrebăm: ce mâncăm, carne sau legume? Răspunsul corect este: ambele. Este în natura noastră, suntem omnivori și avem nevoie de toți nutrienții și vitaminele conținute de carne și legume.

tipuri de mișcări masticatorii. Sistemul nostru anatomofiziologic este organizat între cel al erbivorelor și al carnivorelor. Ce înseamnă a fi omnivor? Însăși știința a demonstrat că omul la originile sale a fost vânător-culegător, consuma fructe, legume, rădăcini, dar și vânat, pește, consuma peste 300 de specii naturale de plante și animale. Deci o dietă cu adevărat diversificată și echilibrată spre deosebire de dieta modernă extrem de monotonă în comparație cu prima.

Omul modern, prin inteligența sa, a creat, pe lângă alimentele naturale, alimente vii deci *raw*, alimentele culturale: mezeluri, produse de patiserie, conserve, snacksuri, chipsuri care, mai ales în varianta industrială, sunt sărace în nutrienți, dar bogate în calorii goale, aditivi alimentari, celebrele E-uri – coloranți, arome artificiale – pe scurt, alimente



moarte fără nici un fel de enzime active provenite din materiile prime din care au rezultat. Iată de ce trebuie să avem o dietă omnivoră diversificată și echilibrată nutrițional. În lumina celor spuse până acum este de la sine înțeles că nici o dietă 100% vegetariană, cum este cea de tip *Raw Vegan*, nu este potrivită unei ființe omnivore cum e omul. Orice extremism alimentar nu este benefic pentru sănătatea lui. Sigur, odată cu vârsta, ponderea alimentelor vegetale și animale trebuie să varieze și să se adapteze nevoilor fiziologice date de vârstă, sex, starea de sănătate, efortul intelectual și fizic depus ș.a.m.d.”.

Nocivitatea cărnii provine nu numai din ea însăși, ci din modul în care se obține și se procesează, continuă Mencinicopschi. „Astăzi trăim o mare confuzie utilizând în evaluarea noastră doar denumirile generice ale alimentelor. Sub denumirea generică de mezeluri se ascund sute, chiar mii de alimente diferite compozițional și nutrițional. Ce avem de făcut? Citim eticheta compozițională, nutrițională și cea care specifică alergenii din acel aliment. Discutând despre carnea procesată lucrurile stau la fel. În primul rând, orice carne tocată devine mai indigestă datorită oxidării grăsimilor din ea. Carnea tocată nu e carne macră, ci carne provenind din diferite piese anatomice: carne grasă, șoric, zgârciuri, tendoane, organe, iar acestora li se adaugă aditivi alimentari, E-uri de tipul stabilizatorilor, conservanților – nitriții, nitrații – coloranții, potențiatorii de gust precum glutamatul de sodiu etc. În general, cârnații sau specialitățile bogate în grăsimi saturate, șunca, salamurile, micii, pateurile au toate carne tocată, exces de sare și grăsimi saturate și E-uri care în timp afectează grav sănătatea. Nici carnea din galantare nu stă mai bine. Ea poate fi infectată cu o soluție de saramură și stabilizatori, agenți de întărire a gustului, coloranți, arome, la fel ca la produsele procesate. E demonstrat astăzi efectul nociv al nitraților și nitriților, al fosfaților ș.a. Sunt diferențe majore între carnea de pe vremuri și carnea de astăzi. Pe vremuri, animalele erau crescute și furajate într-un mod mult mai natural și nu în sisteme industriale. Procesarea cărnii în gospodăria proprie era mai sănătoasă. Stilul de viață al omului era diferit de cel de astăzi, oamenii erau mai activi, trăiau mult mai mult în natură, iar natura nu era poluată. De aceea avem boli ale civilizației moderne: obezitate, hipertensiune arterială, dislipidemii, boli cerebrovasculare, diabet, gută, cancere, iar speranța de viață și calitatea vieții sunt reduse. Secretul sănătății noastre stă în echilibrul între o dietă diversificată cu produse de origine vegetală și de origine animală, fiindcă omul nu e nici erbivor, nici carnivor, ci omnivor”, conchide profesorul Gh. Mencinicopschi.



Carnea provenită de la animalele crescute în gospodăriile țărănești este de preferat celei din supermarket.

Sacrificările de porcine în unitățile industriale specializate au crescut numeric cu 0,4% și cu 0,2% la greutatea în carcasă. Numărul total de ovine și caprine sacrificate și greutatea în carcasă a acestora au crescut cu 17,8%, respectiv cu 47,3%. Tăierile în unitățile industriale specializate au scăzut, atât din punct de vedere al numărului de capete sacrificate cu 5,3%, cât și al greutății în carcasă, cu 6,8%. Numărul total al păsărilor sacrificate și greutatea în carcasă a acestora au scăzut cu 2,4%, respectiv cu 0,1%. În unitățile industriale specializate s-au înregistrat creșteri, cu 3,7% la numărul păsărilor sacrificate și cu 2,1% la greutatea în carcasă. În lunile analizate greutatea medie în carcasă la principalele specii de animale prezintă ușoare oscilații. Termenul de carcasă înseamnă corpul animalului sacrificat, întreg sau împărțit în jumătăți egale de-a lungul șirei spinării, după sângerare, fără organe interne, păr, copite, limbă etc.

Dacă așa stau lucrurile privind producția și consumul intern de carne, la nivel european, Eurostat oferă toate aceste date. Potrivit datelor Eurostat de pe site-ul Comisiei Europene, printre marii consumatori de carne în general ai Uniunii Europene se numără Austria cu 100 kg pe cap de locuitor anual, Spania cu 94 kg și Franța. Când vorbim despre felul cărnii, adică despre carne de porc, vită sau de oaie, aici ordinea e diferită.

Campioni la consum de carne de porc sunt danezii cu 80 kg/cap de locuitor, urmați de austrieci cu 57 kg/pe cap de locuitor, apoi de nemți cu 54 kg/cap de locuitor. Cei mai mari consumatori de carne de vită din UE, potrivit aceluiași statistici Eurostat, par a fi luxemburhezii cu 29 kg/cap de locuitor, urmați de danezi cu 26 kg, francezi cu 25 kg, irlandezi cu 20 kg, portughezi cu 19 kg/pe cap. La consumul de carne de oaie portughezii dețin recordul cu 35 kg/pe cap de locuitor, urmați de unguri cu 29 kg, danezi și irlandezi cu 26 kg, francezi cu 23 kg/cap de locuitor.

Germania, Spania și Franța asigură aproape jumătate (49%) din producția de carne de porc a UE. Danemarca este și ea un mare producător, dar și consumator de carne. Marea Britanie și Spania realizează mai mult de jumătate din producția de carne de oaie sau capră din UE. Spania, Olanda și Franța produc aproape două treimi (ceea ce înseamnă în procente 65%) din carnea de mânzat realizată în UE. La carnea de vită principalii producători sunt: Franța, Germania și Italia, care acoperă aproape jumătate (49%) din producție. Franța, Marea Britanie, Spania, Germania și Polonia realizează circa 60% din producția de carne de pasăre a UE.



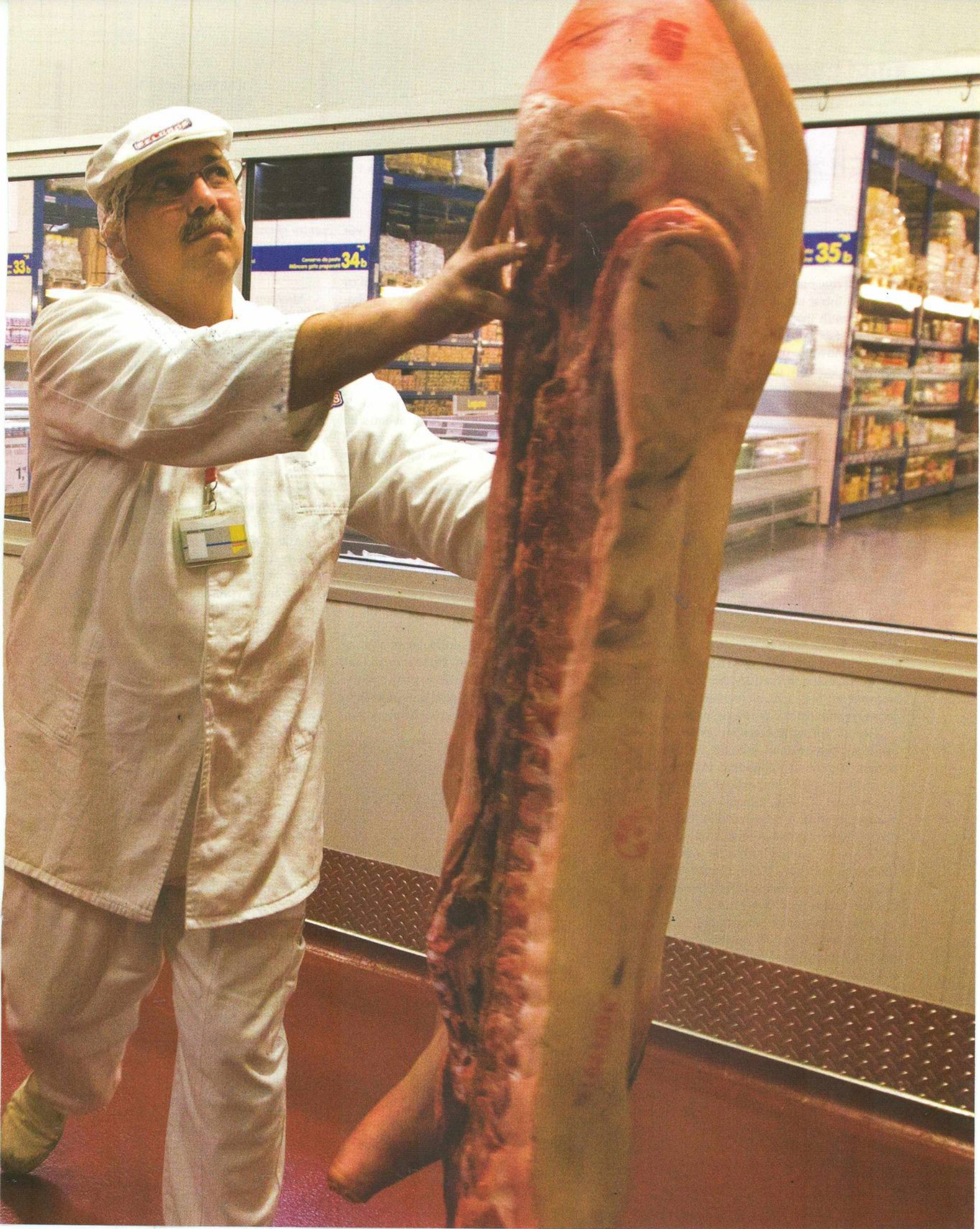
DOSAR

De la Drumul oaselor la Drumul cărnii

Mă opresc cu ochii pe felia de parizer. Întotdeauna m-am întrebat de unde a apărut acest cuvânt. Că doar nu o avea vreo legătură cu Parisul!? Gustul e minunat și mă duce cu gândul mult în trecut ca în tunelul timpului. Mă feresc totuși să spun cu voce tare: Parizer bun ca pe vremea lui Ceaușescu. Mă rog, mă refer la perioada bună, anii '70, că după aceea nu a mai rămas decât zgârciuri și cozi interminabile...

Drumul oaselor e un film de aventuri, îl ții în minte, cel din seria cu Mărgelatu'; pe vremea aceea unii ziceau că titlul a fost ales ca o aluzie la viața noastră din epoca de aur. Drumul cărnii e o poveste gustoasă din prezent, nu are nici o legătură cu trecutul. Poate doar gustul acela de parizer bun din mintea mea; eram copil atunci și cu doi lei cumpăram chifla împletită numită japoneză și câteva felii de parizer...

Ziceam de parizerul gustat acum și m-am luat cu vorba. Pofticios fiind, am început istorisirea cu sfârșitul. N-am scris despre mici și despre chiftele, despre cârnații proaspeți și pastrama afumată, despre pleșkaviță și metwurst cu ceapă... Sunt mult mai multe. Așadar, povestea!



Micii – 100% carne



Porcii românești la mare preț

N-am intrat niciodată într-o măcelărie, cu atât mai mult într-o carmangerie. Sincer, nici nu-mi pusesem vreodată problema cam care e diferența între cele două cuvinte. O cunoșteam desigur în teorie: în primul se tranșează, în cel de-al doilea se produc mizilicurile, dar, ca de obicei, cu practica stăteam mai slăbuț. Singurele mele amintiri despre o măcelărie erau de pe vremurile bune ale răposatului regim când mergeam în respectivul stabiliment, cu bunica mea cea care, după o conversație amabilă cu personajul voinic și bine înarmat cu un cuțit subțire și cu lama lungă, alegea: *Puneți-mi și mie vreo patru cotlete și un kil de mușchiuleț...* Sau cam așa ceva.

Așadar, iată-mă împreună cu colegul meu Tibi fotoreporterul, la *Selgros*, în Brașov, pregătiți pentru un reportaj copios.

Un reportaj într-un magazin *cash & carry*? Neobișnuit...

Ei bine, nu știam că *Selgros* este înregistrat și ca producător de preparate de carne. Și iată-mă în măcelăria și carmangeria magazinului suspomenit. *Mai exact, de precizat*, mi se suflă, *fiecare magazin dintre cele 19 este procesator...*

Doi domni ne însoțesc la vestiar. Bonete, halate și cipici de unică folosință. Semnături și declarații privind sănătatea. Primim toate informațiile despre respectarea regulamentelor sanitare. George Olteanu este *Category Manager* pe zona de preparate de carne, funcția e mult mai pompoasă și detaliată și nu vă plictisesc cu ea. Celălalt ghid al nostru este Gheorghe Szekely, *Sales Consultant Food*. Recunosc că ne povestesc atât de multe lucruri detaliate încât e greu de reținut...

Prima informație importantă, cel puțin pentru cititorii noștri: *Nu importăm carcase, produsele de porc sunt doar românești. Produsele, după ce au fost verificate și preluate, au un traseu cu un singur sens.*

– Și furnizorii?

– Cel mai important acum e *Smithfield* (nn: fostul *Comtim*). Cu doi trei ani în urmă lua animalele din Ungaria, dar acum avem suficiente ferme în România, îmi precizează domnul Olteanu. Și noi am importat între 2000 și 2005 din Ungaria și Germania... În plus, calitatea carcaselor românești a crescut mult după anul 2000. Nu e apoasă, are umiditate scăzută, iar furnizorii noștri ne livrează produse cu puțin

conținut gras, de 7-9%.

– Asta înseamnă că fermele de porci vor deveni o afacere profitabilă în România?

– În următorii ani, cu siguranță. Avem arealul cel mai bun pentru creștere și nu suntem cu producția decât pe la 30% din valoarea aprobată de UE.

Oameni și cuțite

– Dar dacă avem carne bună de ce nu producem mai multe mezeluri?

– În România nu s-a dezvoltat partea de tranșare. Pe piața românească nu avem suficienți tranșatori, cei care sunt nu fac față. În străinătate acest sector e dezvoltat, prin mici companii.

– Adică am avut și nu-i mai avem?

– Da, nu mai avem cu cine lucra. Foarte mulți au plecat în străinătate. Încercăm să convingem Școlile de arte și meserii să-și trimită elevii în practică la *Selgros*. Am avut mare noroc cu personalul, ne este fidel și lucrează la noi de mulți ani, nu avem fluctuații.

Să ne dăm fumuri!

Mi se precizează că afumarea se face cu lemn și nu cu apă de fum. Privesc contrariat: Nu știu ce-i aia! Păi, un fel de vopsea, apă trecută prin fum, lasă aromă doar la suprafață. În masă produsul are același gust. *La noi se folo-*



Locul 1 la vânzare: micii!

sește rumeguș pentru industria alimentară special pentru afumători (niște mașini uriașe din inox!), puteți să credeți că rumegușul are termen de valabilitate? Sincer nu credeam.

Micii on top!

Îi întreb care produse se cumpără cel mai mult. Preferă să vorbească despre calitate și nu despre cantitate. Aflu totuși că se vând câteva mii de tone de mici. Deși rețeta conține, pe lângă porc, peste 50% carne de vită, carne al cărei preț a crescut cu peste 200% în ultimii doi ani. Pe locul doi se află carcasele întregi. Cine cumpără? Micile carmangerii, mi se răspunde: *De fapt ei sunt barometrul calității produselor noastre. Fiecare cumpără doar cât poate depozita și, dacă produsul nu ar fi bun și, de exemplu, li s-ar înnegri carnea în frigider, data viitoare nu ar mai cumpăra de la noi. E simplu!*

Aflu că produsele au și caracter regional. Pe zona de vest, în Timișoara, Arad, Oradea vindem *jambon afumat, un produs crud-uscă* (Așa e termenul, așa îl reproduc și eu!). *E un produs foarte laborios, se învelește carnea cu sare și se lasă șase săptămâni. Cu cât este mai vechi, cu atât e mai bun.*

Mai sunt și alte produse cu nume neobișnuite. Pleșkavița e o rețetă sârbească și seamănă cu un hamburger, sau chiftelele speciale (După o rețetă bavareză de... fricanele!) *Mettwurstul* e tot din Germania și seamănă cu un biftec tartar, doar că e de porc. Dar cea mai neobișnuită denumire o are... Cozonacul de carne.

– De unde și până unde?

– Tot o rețetă germană. Denumirea lor tradusă în română ar fi brânză de carne. Ar fi fost prea ciudat...

Cozonac de carne sună inedit. Mai ales acum după Sărbători. Pentru gurmanzi există trei variante: fin, bavarez și... pizza (cu ciuperci, gogoșar, emmentaler și condimente). Trebuie să recunosc că alăturarea cozonacului cu pizza este absolut neașteptată. Și e bun la gust...

Țineți minte trei cuvinte.

– Și dacă ar fi să rezumăm totul în câteva vorbe?

– *Calitate* – produse românești exclusiv pentru porc și peste 60% la vită. Nu avem nici un fel de aditivi artificiali. *Constanța* pentru că o rețetă aprobată nu se mai modifică și astfel gustul se păstrează. Împlicit *fidelizare* pentru că prin calitate și gustul mereu același ne putem păstra clienții.

– Și altceva?



– Atât. Prețul nu a fost niciodată un argument sau un scop.

No comment. Poate că ar fi fost încă multe de spus și de scris: faptul că se folosesc membrane naturale sau că produsele sunt foarte uscate, adică nu vedeți apa care bălțește în tăvițele de pe rafturi... Sau că ideea de a produce cârnați cu șuncă a venit la o țigară fumată în fața unui hotel din străinătate, într-o noapte cu multe amintiri și o foame surdă... Deja am oboșit și vizita noastră cred că a deranjat destul personalul aflat în acțiune.

Ne retragem strategic spre birouri.

În vizită la marketing

Am prins o întrebare care poate fi mai incomodă și mă pregătesc pentru doamna Pia Krauss, șefa departamentului marketing.

– Nu credeți că obligativitatea legitimațiilor de intrare limitează paleta de clienți?

– Legea magazinelor *cash & carry* ne impune această regulă.

– Bine, și pensionarii, ei probabil că nu au firme?

– Pensionarii pot cumpăra în condiții avantajoase de la clienții noștri revânzători, care la rândul lor beneficiază de condiții speciale. Legitimațiile se pot emite pentru orice tip de organizație cu personalitate juridică.

Mai aflu că Selgros intră și în on-line și mai ales pe social media. Nu numai că e la modă, dar vorba unui mai tânăr cunoscut: *Dacă nu ești pe facebook, nu ești!*

„Carcasele sunt marcate, știm exact cine e producătorul și la ce dată a fost tranșat animalul.”

În loc de concluzie

Uff, a ieșit un articol care laudă și nu critică!

Cineva va zice că am avut vreun interes, altcineva că e publicitate mascată, că sigur erau și lucruri rele, dar m-am făcut că nu le văd... Oare chiar nu putem crede că a scrie de bine, dacă e bine, nu înseamnă decât normalitate?

Și ar mai fi un lucru important: Noi am vrut să mergem și prin alte părți, la procesatori mult mai mari și mai vechi în branșă. Am primit refuzuri elegante, seci și standard. Nū puteți intra pentru că nu aveți voie, legea nu permite etc. etc...

Dorim să vă informăm că în ferme și în unitatea de procesare au acces numai angajații acestora, care sunt permanent monitorizați în ceea ce privește starea lor de sănătate, pentru prevenirea oricărui risc de contaminare a animalelor sau a produselor, din motive de respectare a măsurilor de bio-siguranță reglementate și atent monitorizate de către autoritățile de resort.

Specialiștii noștri în creșterea porcinelor vă pot însă pune oricând la dispoziție informații legate de fermele noastre și în general despre operațiunile noastre din România.



Așadar, cel puțin aparent, singurii care nu au avut nimic de ascuns sunt cei de la Selgros. Vă urez poftă bună. Nu de alta, dar tocmai s-a înființat Institutul Național de Cercetare pentru Bioresurse Alimentare...

Ei – supermarketurile și procesatorii industriali de carne – ne vând carne cu E-uri în ea, iar noi le luăm drept delicatese, ba ne-au făcut să le apreciem fiindcă un salam, o felie de șuncă de la ei ține o lună, chiar și două, pe când una făcută în gospodărie abia ține șapte zile.

text Alice-Claudia Gherman
foto Octavian Tibăr

Mâncatul tradițional nu e simplu!



Mușchiulețul afumat de capră este o specialitate de Covurlui pe care n-o întâlnești în supermarket.

² Printre atâtea supermarketuri care ne-au asediat, există timid și mici producători care vând produse din carne cu adevărat tradiționale și natural pregătite.

O alee din curtea Universității de Științe Agronomice din București este dedicată micilor producători de preparate tradiționale ale bucătăriei românești. Vizitatorii găsesc de toate aici: preparate de panificație, lactate, pește și preparate din carne. Chiar dacă week-end-ul este, de obicei, perioada cea mai aglomerată, cu cele mai multe standuri deschise, când clienții aproape se calcă în picioare pentru produsele de aici, nici în timpul săptămânii nu se poate spune că e pustiu.

Remarcăm standul unei asociații familiale din Galați, comuna Foltești, standul numit *Zimbria*. Aici găsim specialități din carne și brânzeturi, produse tradiționale din zona Covurluiului, așa cum se numea odată Galațiul. Purceluș de lapte umplut cu mușchi file și costiță afumată, mușchiuleț de porc, mușchi de capră afumat, drob de miel și terină de curcan, piept de pui, pastramă de berbecuț – nu vă spun mai mult, că și așa v-am chinuit destul. Toate specialitățile sunt făcute din carne de oaie, capră și vacă, de la ferma proprie a trei frați care dețin și standul de pe aleea din Agronomie.

Mai încolo descoperim standul lui Cătălin Condriuc, 44 de ani, din Botoșani. Dânsul are o vitrină frigorifică plină cu delicatese românești: tobă plină de carne – nu de șorici, cum se întâmplă în cele mai multe cazuri cu toba preparată industrial, caltaboș, pastramă de mistreț, cârnat afumat, drob de miel, terină de curcan, lebăr, jambon de porc, ciolan afumat, costiță vițuită și coaptă la jar, pastramă de porc, de oaie, de curcan, salam de curcan, cârnați la satâr etc. Lista e lungă, nu avem spațiu să enumerăm tot. Domnul Condriuc ne dă să gustăm. Mmmmmmm! Nu se compară cu ceea ce cumperi de la supermarket. Și nu vorbesc doar despre gust, ci și după felul cum arată, după culoarea maronie, naturală, nu susținută de roșu carmin dat, să zicem, de E-160d, ci de un fum natural din lemn de cireș. Dincolo de aspectul plăcut, care-ți face cu ochiul, rămâne de bază, evident, gustul, primul care trebuie să ne dea de gândit. Poate mulți dintre noi, în goana de a ne umple sacoșele cu mezeluri, cârnați și carne pentru sărbători și nu numai pentru ele, am cumpărat atât de des produse din carne preparate industrial încât nici nu mai cunoaștem gustul adevărat al unui cârnat tradițional din carne de oaie, vacă sau porc 100% natural. Vorba reclamei: *He, he, he, mâncatul ăsta nu e așa de simplu, cum crede lumea!*

Condriuc ne explică: „Noi suntem din Orășeni Deal, jud. Botoșani, venim de patru ani și vindem în București, aici în Agronomie. Am patru angajați: unul tranșează carnea, unul umple cârnații și unul îi afumă, eu mă ocup de strângerea de rețete și de prepararea efectivă, și mai am un șofer. Porcii îi aducem de la niște ferme, fiindcă nu-i putem lua de la crescătorii particali de porci din cauza pestei porcine, porcii trebuie tăiați în abator, cu avizul Direcției Sanitar-Veterinare de județ, în schimb, carnea de vită și oaie o achiziționăm de la proprietarii persoane fizice ai acestor animale. Achiziționăm cam două-trei oi, trei porci și o vită pe săptămână, iar din toate acestea preparăm cam 500 kg de specialități (cârnați, mezeluri, jambon, pastramă, chișcă, tobă, caltaboș, costiță). Folosim doar ingrediente naturale: carne, slănină, mirodenii – busuioc, cimbru, piper, salvie,



usturoi, coriandru, ceapă, ienibahar – cu toate acestea umplem mațe de porc, oaie, stomacuri de vită la parizer, iar de afumat, afumăm la foc de lemn de esențe tari – cireș, fag, stejar. La sărbători facem și preparate la cerere: piftie, drob de miel. De doi ani de zile am introdus și preparatele din curcan – salam de curcan, pastramă, crenvurști afumați natural și preparați din carnea de pe spinarea și spatele de curcan și condimentați cu nucșoară și piper. Chiar acum sunt în discuții cu un profesor de istorie din zona Vorona, pentru a culege rețete tradiționale ale unor produse vechi, pe care să le preparăm noi așa cum se făceau încă în urmă cu 30-40 de ani. La noi toba, caltaboșul, parizerul țin șapte zile, iar ceea ce avem afumătură are valabilitate cam 15 zile. De obicei vindem tot, fiindcă dacă nu faci o cantitate mare, vinzi. Eu urmăresc să fac produse care să determine clientul să mai vină să cumpere, nu doar să câștig. Fiindcă un client odată păcălit nu se mai întoarce!”

„Trebuie să îți placă ceea ce faci, să guști să vezi dacă ți-a ieșit. Eu de profesie am fost agent de vânzări, mi-a plăcut însă partea cu preparatele tradiționale din carne și am zis: Hai, să încerc! Și am încercat!”

„Cel care face selecția este clientul, o dată păcălit, nu mai revine.”

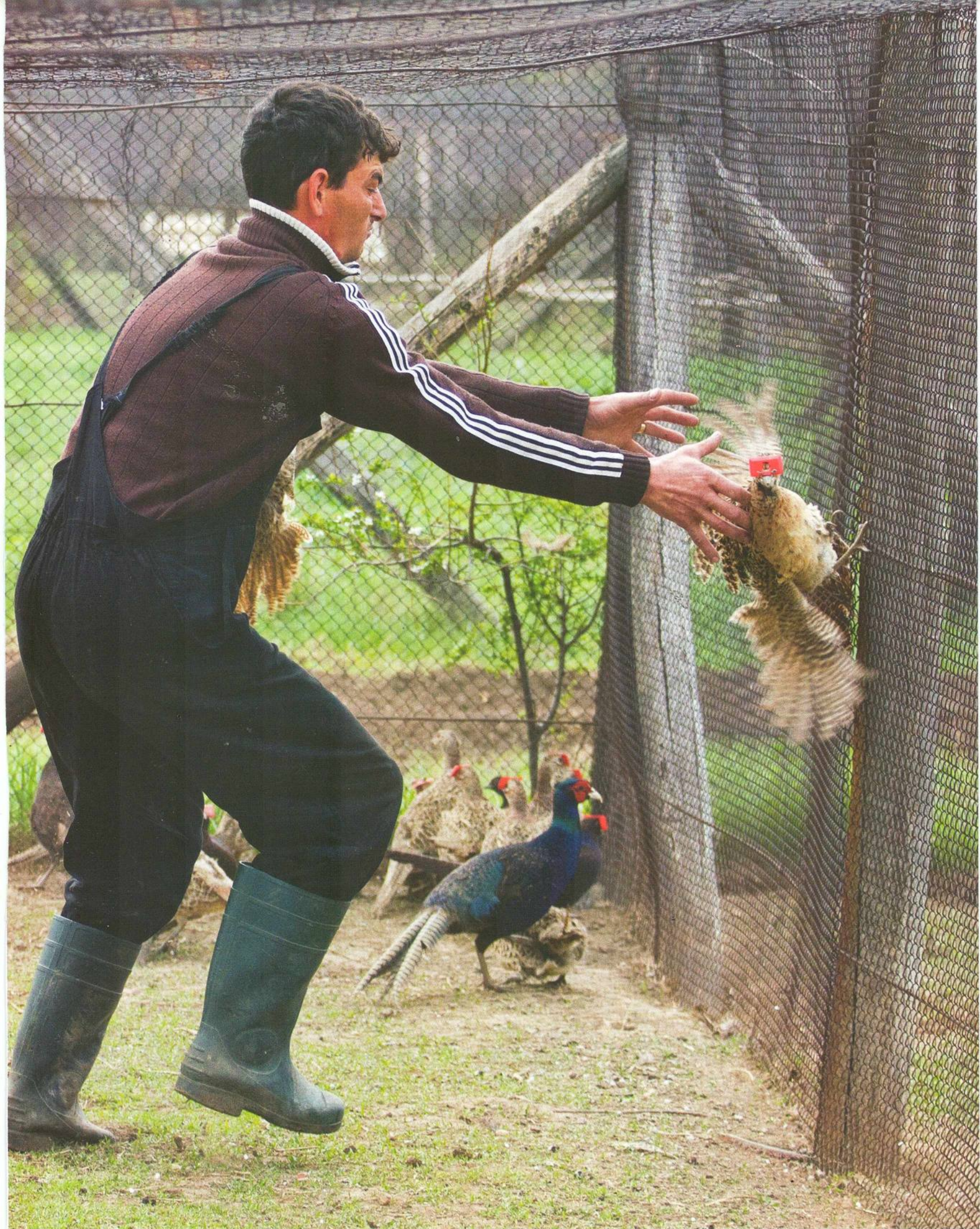




DOSAR

Fripturi exotice, fazani și struți

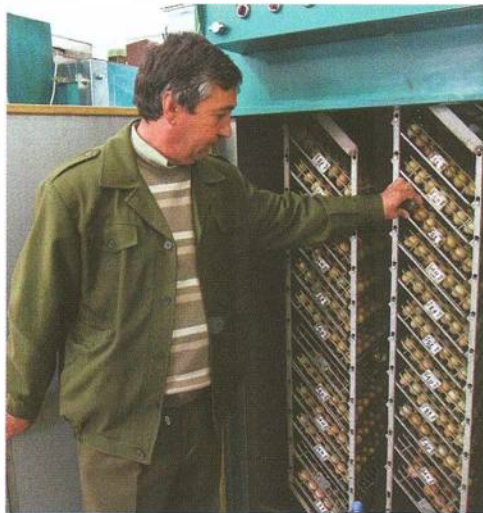
Încet și nesigur, gusturile românilor în materie de carne s-au mai rafinat, pe ici, pe colo. Evident că n-o să tăiem struțul de Crăciun, dar, funcție de buget, mai scăpăm și noi la câte un fazan sau la o pastramă de mistreț.



0 carne într-adevăr ecologică

Fazanii sunt și mai ușurați decât noi, dragostea îi ține doar o lună pe an. Întotdeauna martie. Parcă și mai pretențioși, au nevoie de 18 metri pătrați ca să se înfoaie în pene, mă-nțelegeți. Poligami pe față, un cocoș întreține șapte găini. Deși mi-am dorit să-i găsesc îndrăgostiți, pentru spectacolul ritualului, n-a fost să fie așa. Am ajuns la Fazaneria Ghimpați, din județul Giurgiu, de-abia în aprilie, când sentimentele s-au așezat, deja, în ouă. Din care, sigur, vor ieși pui. La 900 de fazani reproducători, câți există acum în crescătorie, Mihai Tache, inginerul-șef, estimează între 12 și 14 mii de pui de o zi: „Cresțerea lor este destul de complicată, nu-i poți îndopa, cum e la găini, de pildă. Fazanul trebuie să crească în ritmul lui natural, cu furaj natural și nutrețuri combinate, în care să fie toate mineralele și vitaminele pe care le găsește și în pădure. E nevoie de spațiu, în voliere, cam cinci metri pătrați pentru un exemplar, în zonă forestieră, departe de localități. Fazanii sunt păsări asiatice, pretențioase, nu suportă ploaia și umezeala, năvălase, trebuie să le tăiem ciocurile des, altfel se ciugulesc între ele și nu se mai dezvoltă cozile, o adevărată podoabă. Mă rog, tot felul de detalii, dar merită, rezultatul e pe măsură. Carnea de fazan e într-adevăr ecologică, foarte gustoasă și sănătoasă, are colesterolul mai mic decât cea de găină. Supa de fazaniță este recomandată în profilaxia cancerului. Ceaușescu, mi-a povestit tatăl meu, de câte ori venea la vânatoare aici, lua numai fazanițe”.

Crescătorie de la Ghimpați se întinde pe 11,7 hectare, proprietatea Regiei Naționale a Pădurilor Romsilva, Direcția silvică Giurgiu. A fost înființată în 1973, ca parte a unui plan național de genul „cât mai mulți fazani pentru export”. Până în 1995, cam așa s-a și întâmplat. Acum, dimpotrivă, s-a pierdut piața externă, în favoarea Ungariei. Așa că fazanii rămân în țara lor de baștină, se vând pentru vânatoare, reproducere și consum. La ultima categorie, fazaneria din Ghimpați nici măcar n-are contracte cu lanțuri de magazine sau restaurante. Cine dorește vine, pur și simplu, și cumpără



Ultima vânătoare a lui Ceaușescu, înainte de Revoluție, a fost la fazani, la Ghimpați



de la poartă. La bucată, respectiv 35 de lei pentru un fazan de peste 150 de zile și aproximativ 1,5 kilograme.

Cum nu sunt prea carnivoră, de felul meu, fazanii m-au impresionat mai mult ca păsări, decât ca fripturi. Sincer, nici n-aș vrea să văd un fazan *gulerat* sau *negru*, în farfurie, prea curând, oricât de sănătoasă ar fi mâncarea asta. Întâmplător, cam așa se manifestă și Mihai Tache. Nu prea mănâncă el fazani, oricât de delicatesă ar fi. După cât le poartă de grijă, uneori zi și noapte, zău că nu și-i dorește fripturi! Fazaneria are doar șase muncitori și un paznic, așa că inginerul-șef e un fel de moașă comunală, bună la toate. În perioada incubăției, de pildă, stă de pază la aparate, chiar și noaptea. Sunt vechi, de peste 35 de ani, încă funcționează bine, dar, totuși, necesită o supraveghere atentă. Concediu? N-ai să vezi, doar, așa, dacă fură două-trei zile și atunci îl înlocuiește tatăl lui. De la care a preluat conducerea crescătoriei, în 2001: „Asta e viața mea, am crescut aici, familia noastră a locuit chiar în casa de lângă cabana de vânatoare. Au și zidurile o istorie, între ele s-au semnat unele documente privind retragerea trupelor sovietice din România. Da, a venit și Hrușciiov. Apoi Ceaușescu. Mă rog, noi ne-am mutat în comună, casa era în paragină. Dar tot cu fazanii locuiesc, dacă se poate spune așa. Dincolo mă duc doar să dorm, uneori”.



La o aruncătură de băț de Ghimpați, în comuna Răsuceni, ne așteaptă cărnuri și mai sofisticate: struț, cerb, mistreț, urs. Complexul agroindustrial *Suraki*, întins pe vreo 600 de hectare, funcționează din 2004, cu o investiție inițială de peste un milion de euro. Pentru impresie artistică, vizita noastră începe cu stația de incubație a ouălor de struț, cea mai mare din lume, cu o capacitate de 3.500 de bucăți pe serie. Puii sunt crescuți aici până la o lună, apoi îi iau crescătorii și, după un an, îi aduc la abator. În momentul de față, în complex se află 236 de struți reproducători. Gri și negri, respectiv parte femeiască și parte bărbătească. Frumoși de nu se poate, că iar îmi pier orice chef de fripturi exotice. Chiar dacă pledoaria directorului Dorin Palcu sună bine: „E o carne foarte apreciată, colesterolul

este cu 38% mai mic decât la pasăre. Struțul se taie la un an, când are 100-110 kilograme, ca și porcul, doar că primul mănâncă mai sănătos și mai puțin, asimilează foarte bine proteina din lucernă, de pildă. În altă ordine de idei, de la struț se folosește chiar totul. Pielea, de pildă, că avem și tăbăcărie, este foarte scumpă, 250 de euro o bucată”.

Teoretic, struțul trăiește 60-70 de ani. Practic, nu prea apucă, din motive de abator.

Din fericire, pentru mine, și din păcate, pentru reportaj, în ziua documentării noastre nu s-au făcut tăieri în abator. Așa că am văzut direct pastrame, cârnați, frigărui sau mici de struț. Apoi de mistreț, cerb, căprioară, urs. SC *Suraki* procesează și carnea de vânat preluată de la *Romsilva* și de la asociațiile de vânători. Carnea și produsele din carne, fabricate după rețete proprii, se duc, apoi, în marile lanțuri de magazine din țară și la export. Produsele proaspete, crud-uscate sau fiert-afumate preparate aici nu se compară, însă, cu mezelurile obișnuite de pe piață. N-ai să vezi aditivi, E-uri, coloranți de tot felul. Doar carne, grăsimea ei și condimente naturale. „Și fără injectare”, ne asigură medicul veterinar Liviu Florescu. „E o metodă foarte periculoasă, din păcate

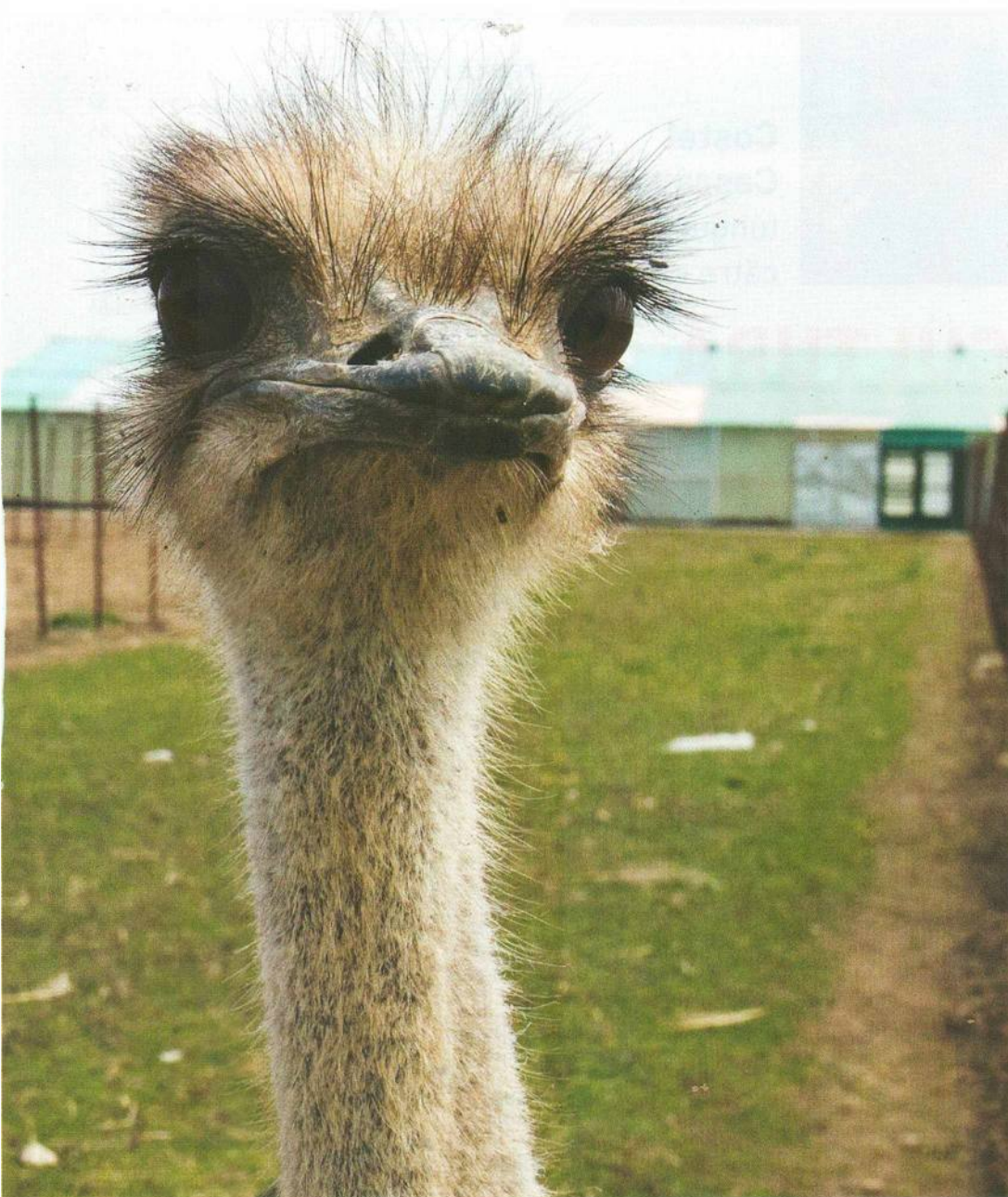


aplicată la scară industrială. Au niște mașini cu ace, prin care injectează apă cu sare în produse, uneori până le dublează greutatea. Noi punem un kilogram de carne, de pildă, la produsele crud-uscate, și obținem un salam, să zicem, de 500 de grame. Până și organismele europene de control au fost impresionate de procesul tehnologic”.

Pentru asemenea produse, sigur că și prețul este ceva mai sus decât al parizerului care n-a văzut carne la viața lui. Câteva exemple: file de struț, 70 de lei kilogramul; mici, cârnați, frigărui de struț, 35-55 de lei; carne de mistreț, 36 de lei; carne de urs, 86 de lei; cârnați proaspeți vânătoresți, 24 de lei; prosciutto de cerb, 100 de lei etc. În rafturile marilor magazine, însă, grație adaosurilor comerciale enorme, spre nesimțite, aceleași produse au prețuri *bau-bau*, de-a dreptul astronomice. Dar asta este, desigur, o altă poveste.



Zeci de specialități, sub două mărci: „Tolba vânătorului”, pentru produsele din vânat, și „Suraki”, pentru produsele din carne de struț și oaie.



DOSAR

**Carnea noastră
cea de toate zilele...**

p. 04



- **Balaurul
din farfurie** 06
- **Homocea – harta
însângerată a vitelor** 10
- **Mâncăți carne puțină
și de calitate** 16
- **De la Drumul oaselor
la Drumul cărnii** 20
- **Mâncatul tradițional
nu e simplu** 24
- **Fripturi exotice,
fazani și struți** 26

ZOOM

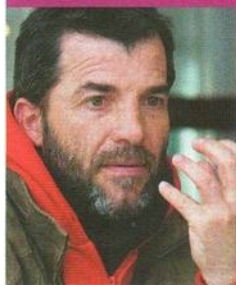
p. 36



**Pe cine reprezintă
teroriștii?**

PEOPLE

p. 52



**Costel
Cașcaval:
lungul drum
către casă**

CULTURĂ

p. 60



**Susan
Moody:
„Încrede-te în
judecata ta!”**

FLACĂRA Nr. 5
mai 2012

DOSAR

- Carnea noastră cea de toate zilele... 04
- Balaurul din farfurie 06
- Homocea – harta însângerată a vitelor 10
- Mâncăți carne puțină și de calitate 16
- De la Drumul oaselor la Drumul cărnii 20
- Mâncatul tradițional nu e simplu 24
- Fripturi exotice, fazani și struți 26

ZOOM

- Pe cine reprezintă teroriștii 36
- Fredericksborg Slot 44
- Pancreasul artificial 48
- Portocaliul se deplasează spre roșu 50

PEOPLE

- Costel Cașcaval: lungul drum către casă 52
- Nadine: „Nu sunt o pată de culoare” 56

CULTURĂ

- Susan Moody: „Încrede-te în judecata ta!” 60
- Film 62
- Teatru 64
- Cărți proaste, de ieri și de azi 66
- Alexandru Negrea, un blogger corporatist 70

LIFESTYLE

- Auto 72
- Turism 74
- Gadgets 76
- „Cafeneaua Carada”, un lounge rafinat 78
- Food & drink 79

DIVERTISMENT

- 82

foto coperta 1: Octavian Tibăr

FLACĂRA®

Fondată în 1911 de Constantin Banu
www.revistaflacara.ro



Biroul Român de Audit al Tirajelor a eliberat Certificatul de Audit pentru revista Flacăra în conformitate cu Standardele Internaționale de Audit. Publicație ce beneficiază de rezultate de audiență, conform Studiului Național de Audiență FOCUS, măsurate în perioada ian. 2010 – ian. 2011

PUBLISHER – Alexandru Arion
alexandru.arion@publicatiileflacara.ro
CONSILIER EDITORIAL – Bogdan Hrib
bogdan.hrib@publicatiileflacara.ro
REDACTOR ȘEF – Liliana Petruș
liliana.petrus@revistaflacara.ro

SENIOR EDITOR
Radu Pocovnicu
radu.pocovnicu@revistaflacara.ro

EDITORI
Alice Gherman
alice.gherman@revistaflacara.ro,
Pompiliu-Laurențiu Dumitrescu
COLEGIUL REDACȚIONAL:
Andrei Ioan Dimulescu, Claudia Golea Sumiiu,
Andrei Ichim, Mugurel Mărgărit,
Steluța Năstase, Tudor Călin Zorojanu

SENIOR EDITOR FOTO – Octavian Tibăr
octavian.tibar@revistaflacara.ro

TEHNOREDACTOR – Laura Tibăr
laura.tibar@revistaflacara.ro

CONCEPT GRAFIC:
Alexandra Barden

**PUBLICAȚIILE
FLACĂRA**

Societate comercială înmatriculată la **Oficiul Registrului Comerțului București** sub nr. J. 40/5888/1991 din 04.07.1991 Cod Unic de înregistrare RO1582276 S.C. PUBLICAȚIILE FLACĂRA S.A. este membru al Biroului Român de Audit al Tirajelor – BRAT

PREȘEDINTE DIRECTOR GENERAL: George Arion
george.arion@publicatiileflacara.ro

VICEPREȘEDINTE: Alexandru Păsărin
alexandru.pasarin@publicatiileflacara.ro

DIRECTOR COMERCIAL: Gabriel Bumb
gabriel.bumb@publicatiileflacara.ro

DIRECTOR RESURSE UMANE: Manuela Ruxandra Arion
manuela.arion@publicatiileflacara.ro

DIRECTOR VÂNZĂRI PUBLICITATE: Emil Dumitru
emil.dumitru@publicatiileflacara.ro

DIRECTOR MARKETING-COMUNICARE: Corina Anghel
corina.angel@publicatiileflacara.ro

PUBLIC RELATIONS SPECIALIST: Monica Ramirez
petrut.stoian@revistaflacara.ro

ȘEF DEPARTAMENT PRODUCȚIE – Petruț Stoian
SECRETARIAT: Anca Velu
Tel: 021.317.91.42; 021.317.91.44
Fax: 021.317.91.43

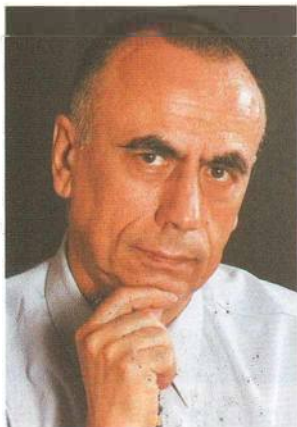
E-mail: office@publicatiileflacara.ro

Adresa: București, sectorul 1, Piața Presei Libere nr. 1, cod 013701, O.P. 33, C.P. 12

Cont IBAN RON: RO64BRMA0720072654400000,
Banca Românească Băneasa

Cont IBAN USD: RO14BRMA0720072654430000,
Banca Românească Băneasa

Cont IBAN EUR: RO02BRMA0720072654495400,
Banca Românească Băneasa



ALTCEVA

Alegeri prezidențiale în Franța.
Verdictul îl aflăm după turul doi.

Croasantul și votul

Desigur, în linii mari m-am pus, la curent cu platformele celor doi candidați mai importanți, unul de dreapta și celălalt de stânga. M-am întrebat și eu, ca mulți alții, care variantă e cea mai bună, și pentru cei chemați să-și exprime sufragiul, și pentru Europa. Din când în când, am cercetat și sondajele de opinie. Dar m-a mai interesat ceva.

Parcurgând ziarele și revistele din Hexagon, am dorit să aflu detalii legate de modul de desfășurare a primului tur. Am rămas consternat de câtă lipsă de imaginație există într-o țară care l-a dat pe Jules Verne. Nicăieri n-am pomenit menționate liste cu alegători pe care să se fi regăsit numele unor domni și doamne care demult își dorm somnul de veci prin cimitire. Nu s-a egalat nici recordul de viteză al românilor în exercitarea dreptului de vot, record stabilit – culmea – la ambasada noastră de la Paris, deci într-un loc lesne accesibil francezilor pentru a se informa și pentru a învăța din experiența unei surori latine. Și cum sunt și cam strânși la pungă, n-au închiriat autobuze care să poarte alegătorii dintr-o localitate în alta, ca să le arate și frumusețile patriei lor, și magnifice circumscripții electorale în care n-au avut de ce să intre până acum. N-a fost prins nimeni votând de mai multe ori – dimineața, la prânz și seara. Bravo! – iată dovada istețimii unui neam, a potențialului de care dispune și pe care nu-l folosește la maximum. Fiindcă din păcate sunt leneși, altfel ar fi înlocuit urnele din unele secții de votare cu altele în care buletinele erau deja ștampilate, după indicațiile de la centru. Nici măcar cei care au făcut sondaje nu le-au măsluit din dorința de a influența electoratul, încă un semn al unei creativități limitate și a decadentei unui popor altădată glorios. Și ce rușine! – în jurul secțiilor de votare nu s-a oferit cetățenilor baremi câte un croasant, pentru ca să aibă suficientă putere, determinare, clarviziune, atunci când intră în cabină cu ștampila și buletinul de vot.

Ei, dacă scrutinul din Franța ar fi fost organizat în România...

George Arion



Fundația
„Premiile Flacăra România”
Președinte: George Arion

Director al publicațiilor de divertisment:
ALEXANDRU PĂSĂRIN

REBUS®

Publicație auditată BRAT
Redactor-șef: MIHAI ZGUBEA

REBUSACHE®

Redactor-șef: DANIEL POPA
Redactor artistic: Aurel Ștefan Alexandrescu
Tehnoredactare computerizată:
Alexandru Coman
Culegere computerizată: Elena Florescu
Corectură: Ramona Elena
Constantinescu

PUBLICITATE ȘI MARKETING:

office@publicatiileflacara.ro
Telefon, fax: 021.317.91.38, 021.317.91.42

ȘEF DEPARTAMENT DISTRIBUȚIE:

Nicoleta Predescu

Distribuție: (021.317.91.37):

Laurențiu Marian Celcan, Victor Celcan,
Constantin Epure, Ion Mihail, Mihăiță Stoian

ADMINISTRATIV:

Constantin Balica, Cristian Viorel Radu
Cititorii din țară și din străinătate se pot
abona prin SC „Publicațiile Flacăra” S.A.,

Abonamente: Camelia Neagu,
abonamente@publicatiileflacara.ro;
telefon: 021.224.60.53

**Flacăra, Almanah Flacăra, Flacăra Bis,
Flacăra Focus, Rebus, Almanah Rebus,
Rebusache, Rebus Bis sunt mărci
înregistrate ale SC Publicațiile Flacăra SA**

Potrivit art. 206 CP, responsabilitatea
juridică pentru conținutul articolului
aparține autorului. De asemenea, în
cazul unor agenții de presă și
personalități citate, responsabilitatea
juridică le aparține.

ISSN: 1220-773x

Tipar: Megapress SA,
tel./fax: 021/461.08.08/09



Revista
FLACĂRA

Ballantine's®
Ballantine's®
Ballantine's®



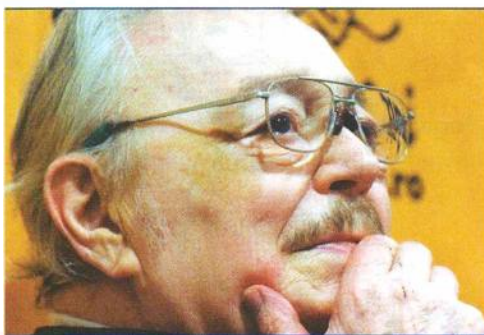
Oberlicht Spielhosen Gerd Müller

Numărul etnicilor germani din București a crescut brusc de zece ori! Cel puțin așa reiese din înscrierile la *Colegiul Goethe*. După ce mii, poate zeci de mii de familii și-au schimbat peste noapte (pe hârtie) domiciliile, scoțându-și vize de flotanți pentru a putea să-și trimită copiii în clasa pregătitoare, la ce școală vor – pentru că arondarea teritorială a devenit un criteriu mult mai ferm –, a venit rândul să ne schimbăm și naționalitatea, căci pentru *Colegiul Goethe* s-a renunțat la testul care se dădea până anul trecut, acordându-se întâietate criteriului etnic. Drept care, pe proprie răspundere, sute de români s-au declarat nemți. Oare e nevoie de vreun comentariu?



Din fericire...

...tragedia de acum 8 ani nu s-a repetat: cele două cutremure (8,7, respectiv 8,2) care au îngrozit recent regiunea Aceh din Insula Sumatra – aceeași care fusese rasă de pe fața Pământului de tsunami-ul din 2004 (foto) – n-au provocat valuri ucigașe, datorită faptului că au fost mișcări telurice orizontale, care nu au „săltat” fundul mării. Centrul de avertizare din Pacific a emis totuși o alertă pentru întregul Ocean Indian, ridicată cinci ore mai târziu. Nu s-au înregistrat pagube materiale considerabile, existând totuși cinci morți și un rănit. Să sperăm că semnalele tot mai frecvente pe care le primim nu au legătură cu calendarul mayaș...



La o despărțire

Actor, director al teatrului *Excelsior*, artist emerit, Ofițer al Legiunii de Onoare, regizor, epigramist și dramaturg, membru al USR și al Societății Autorilor și Compozitorilor Dramatici din Franța, profesor, societar de onoare al Teatrului Național București. Absolvent al Liceului *Matei Basarab*, cu un bacalaureat științific, apoi al Academiei Regale de teatru și muzică. A jucat la TNB, Teatrul de Operetă *Alhambra*, Teatrul Municipal, Teatrul Actorului de Film *Constantin Nottara*, Teatrul de Comedie. A fondat două teatre: *Ion Creangă* și *Excelsior*. A luptat 12 ani pentru un nou sediu al acestuia din urmă, reușind să-și vadă visul împlinit. Ion Lucian a lăsat în urmă o carieră exemplară de 70 de ani!



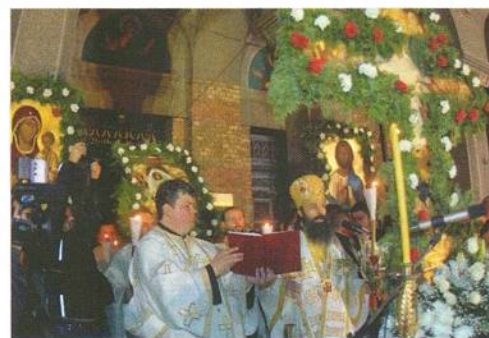
Și radarul?

„Deasupra localității Bușteni de pe DN1, un echipaj aerian al Poliției Rutiere a intervenit aseară în jurul orei 18.30, după ce un șofer imprudent lovise în plin o cioară care circula regulamentar. Șoferul a fugit însă de la locul accidentului și a fost dat în urmărire prin NASA. Cioara e în stare gravă, dar staționară”. Nu va trece mult până vom putea citi astfel de știri, după ce compania americană *Terraflugia* a testat cu succes prototipul *Transition* al unei mașini zburătoare, care poate circula pe străzi cu aripile pliate. Hibridul se va putea comercializa într-un an! Și cu radarul cum rămâne?



I-auzi una!

După modelul stațiunii Mamaia (foto), Primăria Sectorului 2 s-a gândit să facă o telegondolă și în București. O idee excelentă, care cu siguranță va crește valoarea turistică a Capitalei. După turul orașului cu autobuzele supraetajate, ar fi (abia) a doua modalitate de promovare și prezentare a Bucureștiului. Traseul urma să fie: capătul de est al Șoselei Pantelimon, traversând lacurile Dobroiești, Fundeni, Colentina, Plumbuita, Tei, Floreasca și parcul Herăstrău, pentru a ajunge la Casa Presei, așadar peisaje, nu blocuri. Dar, surpriză, Comisia Națională a Monumentelor Istorice a cerut schimbarea traseului pentru a ocoli... Herăstrăul, pe motiv că acesta e monument istoric! Așa, și? Cu ce-ar fi vătămată istoricitatea sa!?



O pseudo-știre

Paradoxal, în vreme ce cresc agitația și spaimele legate de o posibilă Apocalipsă apropiată, scade credința în Dumnezeu. Așa susține un studiu al Universității din Chicago, conform căruia credința ar fi în declin în întreaga lume, cu excepția Rusiei, Sloveniei și Israelului. Cel mai credincios popor rămâne cel filipinez (94%), urmat de chilieni (88%) și americani (81%), în vreme ce atei domină țările scandinave, Cehia și fosta RDG (!?). Ar fi doar o mică problemă: „întreaga lume” e formată din 30 de țări, căci atâtea au fost luate în calcul. Poate că totuși studiul a fost elaborat nu de Universitatea din Chicago, ci de celebrii „cercetători britanici”.

ABONEAZĂ-TE DIRECT la noua revistă FLACĂRA

Ofertă specială

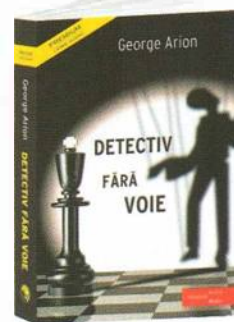
Număr apariții	Cost abonament
10	80 lei
5	40 lei

- Prețul abonamentului rămâne neschimbat indiferent de posibilele creșteri ulterioare ale prețului revistei.
- În prețul abonamentului intră atât revista cât și cartea din colecția Crime Scene, corespunzătoare ediției.
- La abonamentul pe un an se oferă ca **bonus** un pachet special: **două cărți din colecția Crime Scene** (la alegere dintre cele oferite cu edițiile precedente ale revistei Flacăra)

Toate taxele de expediție sunt suportate de editură



PRIMII ZECE ABONAȚI
primesc romanul
"DETECTIV FĂRĂ VOIE",
de GEORGE ARION,
cel mai bun autor român
al genului.
Cu autograf de la autor.



www.revistaflacara.ro

Crimescene Publishing

FLACĂRA

t...

TRITONIC

FLACĂRA

TALON de ABONARE

FL. 5/12

Număr apariții: începând cu luna..... Am achitat cu: ☐ mandat poștal ☐ cec bancar ☐ ordin de plată; nr..... din data.....
Nume..... Prenume..... Localitatea..... Str.....
Nr..... Bl..... Sc..... Ap..... Județ/ Sector..... Cod..... Oficiul Poștal..... Telefon.....

Trimiteți talonul și copia după documentul de plată la S.C. Publicațiile Flacăra S.A., Piața Presei Libere nr. 1, cod poștal 013701, sector 1, București, O.P. 33-C.P. 12. Menționați pe plic: **ABONAMENT**. Cont bancar deschis la Banca Românească - Filiala Băneasa: RO64BRMA0720072654400000 - RON (lei)
Pentru România: expediere poștală simplă, imprimat. Vă rugăm să vă asigurați cutia poștală și să o dimensionați corespunzător publicației.
Pentru orice detalii legate de abonamentul Dvs. vă rugăm să ne contactați la tel: +40/ 21/ 224.60.53, persoană de contact: Camelia Neagu
e-mail: abonamente@publicatiileflacara.ro

un imprint al grupurilor **FLACĂRA** și **t...**

TRITONIC

crime scene

- CS 1 - Zâmbet ucigaș - Lisa Sottoline - 5 lei
- CS 2 - Dansul morții - Linda Fairslein - 5 lei
- CS 3 - Filiera grecească - B. Hrib - 5 lei
- CS 4 - Crima zen - Oliver Bottini - 5 lei
- CS 5 - În gura presei - Robert B. Parker - 5 lei
- CS 6 - Sunetele morții - Alex Mihalcea - 5 lei
- CS 7 - Atac în bibliotecă - George Arion - 5 lei
- CS 8 - Masca Morții Roșii - Edgar A. Poe - 5 lei
- CS 9 - Căminele din Baskerville - Sir Arthur Conan Doyle - 5 lei
- CS 10 - Spada - Bogdan Teodorescu - 5 lei
- CS 11 - Atingerea Sultanului - Hakon Yet - 5 lei
- CS 12 - 3 cu ghinion - Emil Simionescu - 5 lei
- CS 13 - Dreptate fără lege - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 14 - Crima Lordului Savile... - Oscar Wilde - 5 lei
- CS 15 - Indicii anatomice - Oana Stoica Muijea - 15 lei
- CS 16 - Ziua Lupului - Carlo Lucarelli - 5 lei
- CS 17 - Casa secretă - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 18 - Plăceri nevinovate - VT Morogan - 15 lei
- CS 19 - Fabrica de păcate - Richard Aleas - 15 lei
- CS 20 - Consiliul justiției - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 21 - Cameleonul - George Arion - 5 lei
- CS 22 - Pactul roșu - Olivier Descosse - 20 lei
- CS 23 - Final Exit - Richard Aleas - 5 lei
- CS 24 - Parfumul văduvei negre - Oana Stoica Muijea - 5 lei
- CS 25 - Strada șobolanilor - François Forestier - 5 lei
- CS 26 - Hoții de timp - Ivona Boitan - 5 lei
- CS 27 - Almost Blue - Carlo Lucarelli - 5 lei
- CS 28 - Justițiarul din Cordoba - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 29 - Asasin la feminin - Monica Ramirez - 25 lei
- CS 30 - Greuceanu, roman (cu un) polițist - Stelian Turlea - 5 lei
- CS 31 - Crima de la jubileu - Lucia Verona - 5 lei
- CS 32 - Legea celor patru justițieri - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 33 - Necuratul din Colga - George Arion - 15 lei
- CS 34 - Pasiuni primejdioase - VT Morogan - 20 lei
- CS 35 - Criminali în paralel - Denis Georgescu - 20 lei
- CS 36 - Ultimul Papă - Luis Miguel Rocha (vol.1) - 5 lei
- CS 37 - Ultimul Papă - Luis Miguel Rocha (vol.2) - 5 lei
- CS 38 - Identități secrete (I) - Monica Ramirez - 5 lei

- CS 39 - Igluuri în deșert - Dan Scroggins - 5 lei
- CS 40 - A 4-a fintă - Emil Simionescu - 5 lei
- CS 41 - Identități secrete II - Monica Ramirez - 15 lei
- CS 42 - Cei trei justițieri (I) - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 43 - Leși din rând! - Stelian Turlea - 15 lei
- CS 44 - Cei trei justițieri (II) - Edgar Wallace - 5 lei
- CS 45 - Enigma nisipurilor (I) - Erskine Childers - 5 lei
- CS 46 - Enigma nisipurilor (II) - Erskine Childers - 5 lei
- CS 47 - Agentul secret - Joseph Conrad - 5 lei
- CS 48 - Îmi ies din minți - Stelian Turlea - 15 lei
- CS 49 - Patiseria - Constantin Stoiciu - 10 lei
- CS 50 - 39 de trepte - John Buchan - 15 lei
- CS 51 - Memento - VT Morogan - 20 lei
- CS 52 - În brațe străine - Andra Pavel - 20 lei
- CS 53 - Profesionistul - George Arion - 5 lei
- CS 54 - Kimonoul înstelat - Victor Eftimiu - 9,9 lei
- CS 55 - Vremea hienelor - Bogdan Ficeac - 9,9 lei
- CS 56 - Greșelile trecutului - Oana Muijea - 9,9 lei



talon de comandă

Menționați pe plic: **CRIME SCENE.**

FL. 5/12

cod carte	nume	prenume				
	strada	nr.	bl.	sc.	ap.	sector / județ
	cod poștal	localitate			număr de telefon	

Trimiteți talonul la: S.C. Publicațiile Flacăra S.A., Piața Presei Libere nr. 1, cod poștal 013701, sector 1, București, O.P. 33, C.P. 12. Pentru orice detalii legate de comanda dumneavoastră vă rugăm să ne contactați la 004/021/317.91.37, persoană de contact: Camelia Neagu, e-mail: abonamente@publicatiileflacara.ro. Taxele poștale sunt achitate de cititor la ridicarea coletului. Datele dv. personale vor fi folosite de Publicațiile Flacăra SA numai în scopul declarat al acestui talon de comandă. Publicațiile Flacăra SA se obligă să nu facă publice și să nu vândă baza de date referitoare la datele dv.

Orice carte, acum mai simplu, mai rapid și mai ieftin, pe **www.librariaflacara.ro**



ZOOM

Pe cine reprezintă teroristii?

Luni, 19 martie, 2012, ora 8.02, Toulouse, Franța: în fața unei școli evreiești, „Ozar Hatorah”, oprește un tânăr aflat pe un scuter. În mână are o armă. Deschide focul asupra celor care așteptau în stația autobuzului școlar. Străduța din fața școlii e plină de mașini ale părinților. Bărbatul trage în tot ce mișcă. Unii copii sunt urmăriți până în școală. Flica în vârstă de opt ani a directorului școlii, rabinul Yaacov Monsonogo, este prinsă și împușcată în cap. În total, șase persoane se prăbușesc la pământ. Patru dintre ele mor. Trei dintre morți sunt copii. Zece, șase și trei ani. Teroristul demarează.

DOCUMENTAR



„Ești de-al nostru? Atunci ucide copilul ăla!”

Franța se cutremură. I-a venit rândul. În 11 septembrie 2001, Statele Unite au pierdut 2.977 de oameni. În 11 martie 2004 Spania a plătit ca tribut sângele a 191 de nevinovați. Pe 7 iulie 2005, în Marea Britanie au fost uciși 38 de cetățeni. La 21 iulie 2011, în Norvegia, un dement seceră 77 de vieți. Cea mai tânără victimă avea 14 ani.

Dar nu există un număr de morți sau răniți de la care în sus să putem vorbi despre tragedie și despre terorism. Orice astfel de atac este o crimă abominabilă. Președintele Nicolas Sarkozy instituie în oraș gradul maxim de alertă antiteroristă, cere un minut de reculegere în întreaga țară și vine imediat la Toulouse, unde declară: „Nu putem să cedăm în fața terorii. Barbarismul, ura nu trebuie să învingă. Astăzi este ziua unei tragedii naționale”.

Cu câteva zile în urmă, același individ deschisese focul asupra unor militari, la Toulouse și Montauban (la 46 km), atacuri soldate cu trei morți și un rănit.

În toate cele trei împrejurări, martorii nu au putut vedea chipul criminalului, din cauză că acesta purta cască de motociclist. Toate cele trei atacuri au fost filmate de ucigași.

Așa cum avea să reiasă ulterior, cel de la școală fusese pregătit minuțios: pistolul auto-

mat de calibrul 11,43 mm a rămas fără gloanțe, însă tânărul avea o a doua armă, de 9 mm, cu care a încheiat masacrul.

Măsurile excepționale de protecție din sud-vestul Franței, consecutive celor trei atacuri, au însemnat activarea „Planului Vigipirate, culoarea stacojie” (!), ceea ce e o premieră: după atențatele de la Londra nu intrase în vigoare decât culoarea roșie.

În același timp, campania electorală pentru fotoliul de la Palatul Élysée a fost suspendată câteva zile, până după funeraliile victimelor.

Între timp, criminalul identificat drept francezul de origine algeriană Mohamed Merah, 24 de ani, a fost încolțit și asediat vreme de 32 de ore într-o clădire, interval de timp marcat de un lung schimb de focuri (peste trei sute de cartușe trase), apoi de un asalt al polițiștilor de la unitatea de elită RAID, care au pătruns în apartament, Merah a sărit pe fereastră și a fost împușcat mortal în cap de un lunetist care atât aștepta.

Criminalul avea vestă anti-glonț, iar pe balconul locuinței au fost descoperite materiale folosite la fabricarea cocteilurilor Molotov. Poliția încercase să-l convingă pe tânăr să se predea, dar fără succes. Mai mult, în dialogul strigat de la distanță, a zis că singurul lui regret e acela de a nu fi făcut mai multe victime, bucurându-se totuși că a „pus Franța în genunchi”.

Teroristul neutralizat după numai trei zile și fără nici o victimă în plus – un succes, nu? Da, dar unul care lasă în urmă numeroase și supă-

rătoare semne de întrebare, mai ales după ce s-a aflat că individul mai fusese arestat în trecut, chiar în Kandahar, bastionul talibanilor din Afganistan, pentru delikte de drept comun, avea legături cu persoane apropiate salafismului și jihadismului și... figura pe lista neagră a Direcției centrale de informații interne (DCRI), serviciile franceze de anti-terorism!

Vă sună asta vreun clopoțel? Da, așa e, o parte dintre autorii atacurilor din 11 septembrie 2001, din Statele Unite, erau și ei „în atenția” serviciilor secrete americane. Halal atenție!

Dar nu e vorba numai de atenție, ci și de atitudine. Ar trebui să ne decidem o dată ce vrem și care sunt limitele democrației, altfel – din teama de a nu leza susceptibilități și a nu discrimina etnii care, totuși, nu sunt REPREZENTATE de o mână de idioți criminali – o să continuăm să sacrificăm cetățeni a căror singură vină este că trăiesc în țări în care libertatea este exagerat înțeleasă și ajunge să includă libertatea de a ucide. Un individ „aflat în atenția” serviciilor secrete ar trebui ori să fie urmărit pas cu pas, ori – dacă acest lucru nu e posibil – să fie expulzat și să nu i se mai permită niciodată revenirea în țara respectivă, cu excepția cazului în care, în urma unor verificări super riguroase, se constată că era suspectat degeaba, caz în care e normal să i se ofere și scuze.

Printr-un sarcasm al sorții, în același 19 martie în care Mohamed Merah pune în într-adevăr Franța în genunchi, la propriu și la figurat, Consiliul Europei se declara șocat de vestea că autorii atacului cu bombă de la metroul din Minsk au fost executați. Sigur, nu trebuie să uităm că în Belarus nu pare să domnească o democrație occidentală și, pe de altă parte, nu susținem pedeapsa cu moartea, dar nici nu putem să ne întrebăm dacă nu cumva sentința aplicată la Minsk va avea efect asupra altor potențiali atentatori.

În 11 aprilie 2011 o bombă a explodat la metroul din Minsk, ucigând 12 oameni și rănind alți 100.

Autorii atentatului, Dmitri Konovalov și Vladislav Kovaliov (ambii 25 de ani), arestați



Grad maxim de alertă
antiteroristă, la Toulouse.



În 24 ianuarie 2011, o femeie-kamikaze s-a aruncat în aer pe aeroportul „Domodedovo” din Moscova, luând cu sine pe lumea cealaltă 35 de oameni și rănind peste 130. Serviciile speciale rusești fuseseră informate de iminența unui atentat (iar!), dar nu au reușit să-l prevină. Și probabil nu le-a dat prin gând să evacueze aeroportul. Sau era prea complicat? În iunie 2010, un alt atentat, comis de două femei-kamikaze, avusese loc la metroul din Moscova, provocând moartea a 39 de persoane.

imediat, și-au recunoscut vina. Mai mult, au recunoscut că sunt vinovați și de alte două atentate cu explozibil, la Minsk în 2008 și la Vitebsk în 2005, soldate cu rănirea mai multor persoane și atribuite inițial unor grupări naționaliste. Ce-i drept, după cum susțin unele asociații pentru drepturile omului, în timpul procesului nu au putut fi aduse probe materiale pentru a consolida verdictul, iar Kovaliov a retractat ulterior mărturiile și, după condamnare, a cerut clemența președintelui Lukașenko, în schimb Konovalov nu a făcut cerere de grațiere.

În țările în care drepturile omului sunt apărate cu sfințenie, iar armele se vând la liber, atacurile ucigașe șochează, desigur, dar nu mai miră pe nimeni. La nici două săptămâni după Toulouse a urmat Oakland, California, SUA,

unde un coreean în vârstă de 43 de ani a provocat un măcel într-un colegiu privat, ucigând șapte persoane și rănind alte trei. Masacrul s-a petrecut în interiorul unei săli de lectură (!) în care avea loc un curs de asistență medicală (!!), în Colegiul Oikos, frecventat în mare parte de studenți ai comunității catolice coreene (!!!). Dacă socotiți că e ceva de înțeles, încercați să înțelegeți ceva.

Așa de clare sunt lucrurile, atât de mare e indignarea internațională, atât de hotărâtă e toată lumea să scape de terorism încât până azi nu s-a obținut nici măcar o definiție unanim acceptată a fenomenului! Dificultatea este o problemă de percepție culturală, politică și socială a actului de violență și a scopului politic urmărit prin teroare. Mai pe românește, o pro-

blemă de interese și subiectivisme. Vladimir Putin certa cândva Occidentul că aceia care atacă statele occidentale sunt numiți teroriști, în vreme ce atacatorii din Rusia sunt alintați drept „rebeli”...

Dacă nu există încă o definiție universală a terorismului, sunt deslușite totuși câteva dintre țintele lui:

- cucerirea opiniei publice prin manipulare mediatică, într-o jenantă simbioză: terorismul oferă presei rating, iar aceasta îi asigură promovarea mesajelor, fie ele criminale și imbecile;
 - acțiuni de răzbunare pentru nedreptăți reale sau imaginare;
 - atingerea unor obiective politice, sociale, religioase etc.;
 - obținerea unor avantaje materiale.
- Terorismul individual are, în principiu,

efecte mortale mai „modeste”, dar efectele sale de frică, panică și psihoză pot fi la fel de grave ca în cazul terorismului de grup. În plus, este cel mai dificil de combătut. Într-o organizație mai poți spera să strecori un agent sub acoperire, dar cine și cum poate monitoriza toți demenții singuratici din lume?

Un celebru terorist individual a fost Theodore Kaczynski, supranumit *Unabomber*. Absolvent al Universității Harvard, doctor în matematică și fost profesor la Universitatea California Berkley (!), suferind de schizofrenie, a comis 23 de atentate în 18 ani (1978-1995), omorând trei persoane și rănind alte 18. A fost prins doar ca urmare a unei imprudențe, dublate de un gest civic: fratele său i-a recunoscut scrisul într-un manifest publicat în presă și a anunțat poliția.

Aproape la fel de greu de identificat și de contracarat sunt grupurile teroriste izolate, formate din puține persoane, rude sau prieteni. De exemplu, Timothy McVeigh și Terry Nichols, responsabili pentru atentatul asupra clădirii *FBI* din Oklahoma (19 aprilie 1995, 168 de morți, 680 de răniți). În paranteză fie spus, cu 90 de minute înainte de explozie, mediumul Tana Hoy a anunțat la radio ce urmează să se întâmple!

Există și o structură numită grup terorist de franciză! E vorba despre reunirea sub aceeași umbrelă ideologică sau religioasă a unui număr de celule teroriste izolate, pentru a favoriza apariția și mai multor asemenea grupuri, care să acționeze pentru atingerea unor obiective asemănătoare, fără a avea legături clare de comandă, control și susținere logistică. Este ceea ce a făcut și încearcă să facă în continuare Al Qaeda, inclusiv folosind internetul, elaborând manuale, oferind susținere financiară și asistență tehnică. O franciză teroristă poate reuni câteva mii de organizații!

În clasificările serviciilor secrete mai există **organizația de insurgență și terorism, grupul terorist cu susținere externă și grupul terorist afiliat** (unei mișcări politice, religioase sau a unui curent ideologic), considerat gruparea teroristă propriu-zisă, standard. În acest ultim caz vorbim despre un organ militar și operativ, control exercitat de o structură civilă, elemente clare de comandă, control, comunicații și logistică. Din fericire, cu cât structura e mai complexă, cu atât e mai vulnerabilă și ușor de infiltrat.

În Uniunea Europeană, numărul de atentate sau încercări de atentat a fost de 581 în 2007, scăzând apoi la 441, 316, 249 în 2010. Contrar șablonului nostru mental, în cei patru ani doar patru atentate au fost de sorginte islamistă și tot patru de extremă dreapta, topul fiind dominat de motivațiile separatiste – 397 și de stânga extremistă – 95. (*Sursa: Europol*)

Cum se poate lupta cu terorismul? Cum se poate lupta cu o „armată” atomizată, formată din mici nuclee răspândite în toată lumea și ascunse în găuri de șarpe? În fața oricărui alt tip de provocare umană, de la accesele de personalitate ale unui copil până la violența unui îndapat social, pentru a obține liniștea ceva există, „biciul și zăhărelul”: ameninți cu ceva sau oferi ceva, într-o alternanță și proporție care diferă de la caz la caz. Dar cu ce să ameninți un om dispus să moară într-un atentat sinucigaș? Și ce să-i oferi ca să n-o facă?

Pe de altă parte, presupunând că, dacă nu fanaticul kamikaze, măcar cei care-l manevrează ar fi sensibili fie la amenințări, fie la promisiuni, sunt acestea opțiuni reale? Având în vedere violența sălbatică a manifestărilor extremiste, poate lumea civilizată, prizonieră propriilor norme morale, să le



Ziua de 28 aprilie 2011 a adus un atentat terorist în cafeneaua „Argana” din Marrakech (Maroc), foarte frecventată de turiști, în mijlocul celebrei piețe Jamâaa el-Fna, lăsând în urmă 14 cadavre și 20 de răniți.

răspundă eficient? Vremea lui „ochi pentru ochi, dinte pentru dinte” a trecut de peste două mii de ani. Și dacă n-ar fi trecut, ce-ar trebui să facem? Ar trebui cumva să identificăm rudele teroriștilor, prieteni sau conaționali pe care să-i ucidem drept represalii?

La polul opus, ce să le oferi? Teroriștii susțin că acționează în numele unor idealuri și dorințe justificate care, dacă ar fi respectate, nu s-ar mai dezlănțui urgiile teroriste. Așa să fie? Chiar dacă politica unor state poate fi pusă în discuție, chiar dacă globalizarea ridică semne de întrebare, chiar dacă prezența unor trupe străine într-o țară poate fi comentată în fel și chip – nimic nu poate justifica uciderea unor civili, mai ales când printre aceștia se numără și cetățeni ai unor țări neimplicate în vreun conflict, ba chiar conaționali ai ucigașilor! Explozii

în autobuze și piețe, gaz sarin la metrou, sute de copii ostatici într-o școală, avioane civile azvârlite asupra unor clădiri civile, blocuri de locuințe aruncate în aer – nu este absolut nimic de discutat despre așa ceva.

Și totuși, cum se poate lupta împotriva terorismului? Prima variantă e consacrată: **infiltrarea**. Rețelele teroriste ar putea fi demonstrate din interior dacă ar exista un număr suficient de agenți secreți infiltrați în celulele de bază. Este foarte greu, din cel puțin trei motive: în cele mai multe cazuri, trebuie să fie oameni de aceeași etnie și religie (știți bancul cu spionul american infiltrat în URSS, care știa la perfecțiune rusa și avea o biografie impecabil contrafăcută – doar că era negru); câștigarea încrederii poate dura ani de zile; dar, mai ales, există riscul unor probe de fidelitate de tipul: „Ești de-al nostru? Atunci ucide copilul ăla!”

A doua speranță e **civilizarea**. Nu încercarea de a aduce popoare întregi la stilul de viață occidental, nu tentativa de a distruge tradițiile naționale – ci doar efortul susținut de a împărtăși cu toată lumea valorile fundamentale ale civilizației, începând și terminând cu valoarea vieții. Un copil crescut cu lecturi din marii scriitori și cu minime informații despre lume nu prea are cum să ajungă terorist. În plus, resentimentele au legătură directă cu nivelul de trai. Un om care are apă curentă, medicamente, mâncare suficientă, nu suferă de frig sau căldură, gândește și acționează altfel. Acesta trebuie să fie scopul globalizării: să trăim, cât mai mulți dintre noi, măcar decent. Când se va întâmpla asta, terorismul își va pierde „obiectul de activitate”.

Calea cea mai la îndemână, care se poate aplica imediat și simplu, este **embargoul mediatic**. Mediatizarea terorismului servește terorismului. Ce s-ar întâmpla dacă cei care iau ostatici n-ar putea conta pe efectul emoțional, asupra unei națiuni și a lumii întregi, mijlocit de mediatizarea actelor lor? Sigur, actele de terorism nu pot fi ignorate, ascunse, iar presa nu poate fi cenzurată sub nici un motiv. Dar o minimă autocenzură inteligentă ar face minuni.

Ar mai fi **mesajele directe**. „Nu ne lăsăm intimidați” e prea puțin și neconvingător. Teroriștilor trebuie să li se transmită, în mod repetat, că istoria nu poate fi oprită, necum întoarsă din drum. Actele de terorism de acum zece, 30, 50 sau 100 de ani au dus oare undeva, în sensul sperat de cei care le-au comis?

Ar trebui să li se spună de asemenea că nu reprezintă pe nimeni. Nici o religie a lumii nu predică violența sau răzbunarea. Nici un popor nu este terorist. Civilizația exclude crima. După ce vom cădea de acord că omuciderea nu este o opțiune, indiferent de miză, vom putea discuta despre orice, inclusiv despre granițe, secesionism, reparații istorice, legi, convenții internaționale, tendințe, globalism și antiglobalism.

Bucharest International HALF MARATHON

ÎNREGISTREAZĂ-TE pe www.bucuresti21km.ro



PROBE:

Semi Maraton Individual 21,097 km • Semi Maraton Ștafetă 2x10,548 km
Individual 10,548 km • Cursa Populară 3,5 km • Cursa Copiilor

Organizator:

Sponsor oficial:



Partener de comunicații:

Partener tehnic:



Sponsori eveniment:

Sponsor Cursa Copiilor:



Sponsori:



Parteneri oficiali:



Parteneri media:



18-24 iunie 2012 – Cetatea Râșnov
a doua ediție a

MYSTERY & THRILLER FESTIVAL



Books & Movies

Pentru înscrieri la
Crime Fiction Workshops
www.crimefest.ro

Organizatori:

Primăria Râșnov
și Asociația
Mioritics

Producător:



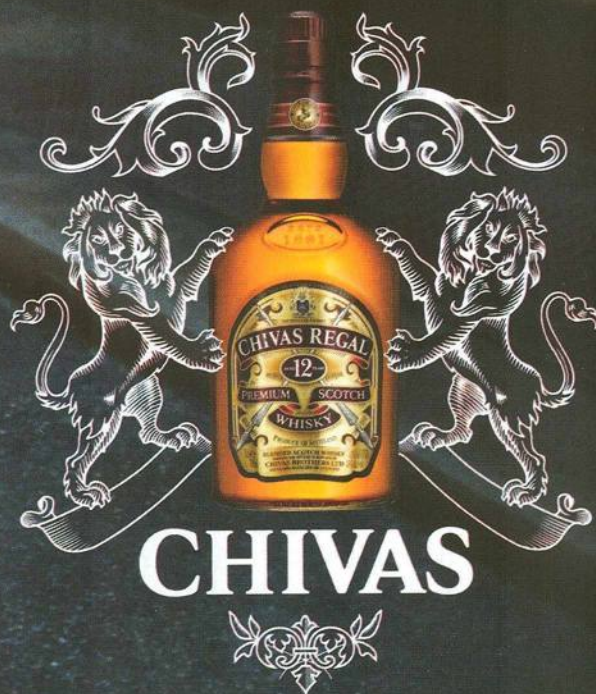
Parteneri:



TO GALLANTRY



PLEASE DRINK RESPONSIBLY



CHIVAS

LIVE WITH CHIVALRY



ZOOM

Fredericksborg Slot

REPORTAJ

În Danemarca e apă oriunde privești în jur. Chiar și în jurul Muzeului de istorie națională aflat, nu așa cum s-ar crede, în centrul capitalei Copenhaga, ci la Hillerød, un orașel foarte rustic, pe la vreo 30 și ceva de kilometri spre nord-est.

De ce au ales acest ansamblu de clădiri, numit destul de modest palat, pentru această misiune reprezentativă? Nu e prea greu de răspuns: în primul rând, pentru că este cel mai mare edificiu renașcentist din Scandinavia și apoi, pentru că decizia de a fi transformat în muzeu a fost luată la 1878, prin sprijinul filantropului J.C. Jacobsen, fondatorul Carlsberg. Muzeul este acum un departament independent al Fundației Carlsberg. Cele mai vechi părți ale castelului datează din 1560, construcția fiind realizată de Regele Frederick II, cel care a dat și numele de mai târziu. Actuala clădire a fost ridicată între 1602 și 1620 de Christian IV, după planurile unor arhitecți flamânzi, în stilul arhitectural olandez atât de iubit de rege și repetat la multe clădiri ridicate în Capitală și contemporane epocii.





Muzeul de pe insulă

E greu de scris un reportaj despre acest minunat muzeu, castel și loc de promenadă. Un ansamblu de clădiri ridicate pe trei insule minuscule, aflate pe un lac numit cum altfel decât Lacul Palatului.

Deși construit pentru a servi drept

reședință regală, după moartea lui Christian IV în 1648, clădirea a fost folosită mai mult ca spațiu de ceremonii, în principal pentru încoronarea monarhilor. A adăpostit și colecția de artă a casei regale.

În anii 1850, regele Frederick VII l-a folosit din nou ca reședință regală. În noaptea de 15 spre 16 decembrie 1859, în timp ce era prezent în reședință, un incendiu puternic a distrus o mare parte din interioarele clădirii

principale. Prin subscripție publică, prin contribuția regelui și mai ales a lui J.C. Jacobsen, a fost refăcut și destinația i-a fost definitiv transformată în muzeu.

**Fântâna lui Neptun în fața
intrării principale**



Prețuri și ore

Muzeul este deschis în timpul iernii (din noiembrie până la sfârșit de martie) între orele 11 și 15, iar restul timpului între 10 și 17. Prețul intrării pentru adulți este 75 DKK, aprox. 10 euro, iar pentru tinerii sub 15 ani, doar 20 DKK. Dar există (ca peste tot în Danemarca) pachete de familie, oferte pentru grupuri sau studenți. Magazinul, aflat chiar la intrarea principală în muzeu, este bine garnisit cu suveniruri, bibelouri, cărți (și în limba engleză), broșuri de prezentare, machete, obiecte de podoabă. Atenție să nu cheltuiți prea mulți bani, pentru că aveți pe ce.

500 de ani de istorie

Am ajuns pentru prima dată într-o sâmbătă însorită și plină de turiști. N-am înțeles mare lucru din sutele de camere mobilate și împodobite cu opere de artă: tablouri, porțelanuri și argintărie, cufere, mese, dulapuri și paturi cu baldachin... Multe dintre interioare sunt amenajate reproducând exact epoca respectivă. Într-un salon sunt reproduse inclusiv bucatele de pe mese (multă carne, că tot avem un dosar la obiect!). Mi-aș fi dorit să le pot „gusta” pe îndelete într-o zi cu mai puțini vizitatori. Mi-am clătit ochii cu portrete de regi, pictate sau busturi, ba chiar și fotografii, alcătuind cea mai mare colecție din Danemarca; cu pendule uriașe, obiecte manufacturate, statuete... Apoi am fugit repede în parcul amenajat în stil baroc, pentru a mai prinde puțin soare, fiind deja familiarizat cu instabilitatea atmosferică a Danemarcei.

Nuntă și nobileme

Atunci când am vrut să vizitez și biserica palatului am dat peste un anunț din care am

Sala mare de bal, cu plafonul sculptat în lemn și pictat



Castelul la 1652, cu Regele Frederick III călare, în plan apropiat. Pictură de Lazarus Baratta.

aflăt că spațiul este rezervat pentru o ceremonie privată și m-am ciocnit de nuntașii propriu-ziși, unii doar eleganti, alții în costume tradiționale populare daneze. Văzând și mașina mirilor, un *Porsche* foarte nou și scump, m-am gândit că e, cam ca la noi, un loc de fițe... Și m-am cam dezumflat. Altădată...

Mai ales că mi se spusese că pe pereții edificiului ar trebui să găsesc pe acolo și o stemă a statului român... Nu prea știam prea multe despre blazoane și decorații, așa că m-am informat și am aflat că biserica este numită și Capela Ordinilor pentru că adăpostește heraldica tuturor personalităților decorate cu cele două ordine importante ale Danemarcei: Ordinul Elefantului și cel de Dannebrog.

Blazoane și decorații

La a doua vizită am putut admira și interiorul capelei, curios fiind să găsesc semnele lăsate de românii noștri în acest loc sfânt. Pe

Ferdinand, prinț de România, decorat la 8 martie 1908



lista celor decorați cu Ordinul Elefantului (înființat de Christian V la 1 decembrie 1693) se află multe nume sonore: șefi de stat, membri ai diferitelor case regale, dar și personalități politice. I-am zărit aici pe Charles de Gaulle, Winston Churchill sau Nelson Mandela. Tot căutând români de-ai noștri, am găsit un blazon așezat un pic mai jos și care pomenea despre decorarea prințului român Ferdinand în 1908. Pe toate sursele consultate nu am reușit să descopăr dacă și alți membri ai Casei regale române au fost decorați de monarhii danezi. În secolul XXI, doi foști președinți români apar pe liste: în 23 mai 2000, Emil Constantinescu și în 16 martie 2004, Ion Iliescu. Efigia primului nu am descoperit-o, doar pe a celui de-al doilea. Bulgaria și Brazilia au și ele câte doi reprezentanți.

Interesant este că și Nicolae Ceaușescu fusese decorat în noiembrie 1980, cu ocazia vizitei de stat în Danemarca, dar în 23 decembrie 1989, foarte prompt, ordinul îi este retras. Colanul a fost returnat Danemarcei și numele lui Ceaușescu a fost șters de pe listele oficiale.

Înainte de plecare, o ultimă remarcă: Muzeul este deschis în fiecare zi a anului!

Circa 400 de milioane de oameni în lume sunt dependenți de injectiile cu insulină. Fără insulină – hormonul produs de celulele pancreatice – acestor bolnavi le-ar crește glicemia în exces și ar surveni decesul. Specialiștii au vești bune: un dispozitiv de transplantare de celule pancreatice sub piele.

text Alice-Claudia Gherman
foto arhivă și Agerpres

Pancreasul artificial



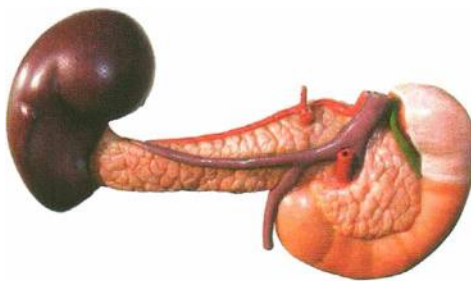
„Spitalul Fundeni și Universitatea din Dresda sunt într-un proiect comun de perfectare a unui tip de aparat Beta-O₂ pentru transplantul de celule pancreatice, iar pe măsură ce vom ajunge la un tip de aplicație clinică vom aborda subiectul cu și mai multe amănunte pentru dumneavoastră” – ne-a promis prof. Irinel Popescu.

Diabetul a devenit un adevărat flagel, afectând zeci și sute de milioane de persoane la nivel mondial, iar numărul acestora se estimează că va crește accelerat.

Simpozionul *Academician Nicolae Cajal*, care în acest an s-a desfășurat odată cu proiectul SPER (*Specializare pentru Performanță, Eficacitate și Răspuns* în transplantul de organe), le-a adus bolnavilor insulino-dependenți o veste încurajatoare: un dispozitiv numit *b-Air*, care poate conduce către obținerea pancreasului artificial. Cercetătorii români de la Institutul Fundeni au anunțat, prin vocea profesorului dr. Irinel Popescu, că sunt implicați în testarea *b-Air* și, prin urmare, transplantul de insule pancreatice la diabetici, împreună cu cercetători de la Universitatea din Dresda și compania israeliană *Islets Research* (producătoarea dispozitivului *b-Air* numit și *Beta-O₂*), reprezentată la simpozion de profesorul Uriel Barkai.

Dispozitivul *b-Air* are 7 cm diametru, 12-17 mm grosime și a fost creat cu scopul de a elimina disconfortul injectării de insulină. El va conține celule beta pancreatice prelevate de la donatori morți sau din insule pancreatice de porc, pentru a permite producerea dispozitivului pe scară largă. „Până acum, transplantul în ficat de celule pancreatice de la donatori morți s-a lovit de reacția organismului de respingere care apare ori de câte ori i se inoculează ceva străin de el. În plus, cu toate medicamentele imunosupresive pentru acceptarea insulelor de celule pancreatice, după un an, aceste insule dispar. Organismul le elimină. Pentru a proteja aceste insule pancreatice de atacurile organismului este importantă producția la scară industrială a unui aparat care într-un fel să le protejeze. Conceptul de la care a plecat *Islets Research* a fost acela de a crea un sistem prin care sângele organismului și componentele lui imune să nu ajungă la aceste celule pancreatice, în timp ce produsul celulelor pancreatice – insulina – să pătrundă în organism. Cu *b-Air* sau *Beta-O₂* inclusiv insulele pancreatice prelevate de la porc vor putea fi tolerate și astfel să se vindece acum de insulină milioanele de diabetici”, a explicat prof. dr. Irinel Popescu în conferința de presă prilejuită de prezentarea acestui nou aparat.

Dispozitivul *Beta-O₂* are o membrană biologică funcționând ca un filtru de trecere a substanțelor chimice necesare insulelor – respectiv oxigen și glucoză – oferind în schimb protecție împotriva mecanismelor imunologice ale organismului. La un transplant al insulelor pancreatice, mecanismele imunologice ale organismului distrug insulele pancreatice transplantate în numai un an de zile. Cu acest



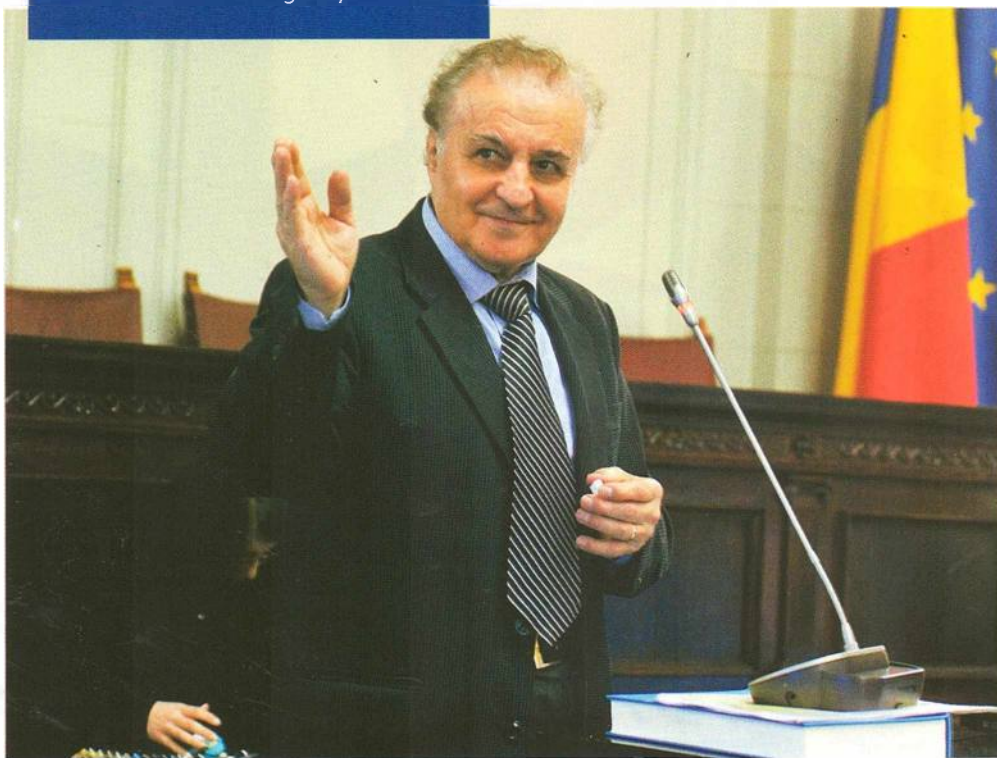
De-a lungul timpului medicii au încercat să transplanteze celule pancreatice în corpul persoanelor cu diabet. Până acum, însă, aceste intervenții s-au lovit de reacții de respingere din partea organismului persoanei primitoare. Beta-O₂ reprezintă șansa la o viață mai bună pentru pacienții cu diabet de tip 1.

„Aparatul Beta-O₂ reprezintă cea mai avansată și de perspectivă metodă din ultimii 20 de ani”, spune prof. dr. C. Ionescu-Târgoviște.

dispozitiv pacientul nu mai este nevoit să urmeze tratamentul cu insulină trebuind doar să injecteze oxigen în cantitatea necesară pentru 24 de ore. Aparatul s-a dovedit a fi o reușită în testele pe animale, iar cercetătorii estimează că ar putea avea șanse mari de succes la oameni.

„Beta-O₂ este deocamdată un prototip, nu a fost încă testat pe oameni. Vom face acest lucru cu trei pacienți din România și alți trei din Dresda. Ideea este simplă: se introduce dispozitivul sub piele și, dacă e nevoie să oxigenăm celulele, le alimentăm cu oxigen odată la 24 de ore exact în cantitatea de care au ele nevoie ca să trăiască. Deci nu se face operație, ci se implantează sub piele. Pacientul nu va mai fi dependent de insulină, nu va mai avea nevoie de teste de sânge, fără măsurarea glicemiei. Viața pacientului se simplifică”, a spus cu optimism profesorul Uriel Barkai în prezentarea aparatului *Beta-O₂* la întâlnirea cu presa.

Prof. dr. Constantin Ionescu-Târgoviște, directorul Institutului de Diabet, Nutriție și Boli Metabolice *Nicolae Paulescu* din București, a declarat despre *Beta-O₂*: „De-a lungul timpului am urmărit toate posibilitățile de tratament pentru diabetul insulino-dependent. Au fost perioade de mare entuziasm față de metodele care s-au perindat prin fața ochilor noștri și în ce măsură o metodă sau alta părea mai compatibilă cu fiziologia normală. Aceasta prezentată de către dl Uriel Barkai mi se pare, dintre toate, cea mai avantajoasă și de perspectivă dintre toate metodele care s-au propus în ultimii 20 de ani.”



„Frământări subterane“, astfel aş caracteriza, dacă ar trebui să spun într-o sintagmă foarte scurtă ceea ce petrece, astăzi, pe ansamblu (în „macro“, deci – nu în „micro“!) în viaţa politică a României noastre dragi.

text Mihail Gălăţanu
foto Agerpres

Portocaliul se deplasează spre roşu



La o analiză politică (mai) atentă, se poate radiografia un gen de „viermuială“ difuză. Schimbări de plăci tectonice.

A început, iarăşi, era marilor migraţii. De data asta de partide.

Pentru că nu doar oameni, ci (aproape) hălci întregi de partide prind să migreze dintr-o parte în alta.

Cohorte de primari au plecat în „bejenie“. Deplasarea spre roşu. De la portocaliu.

Partidul democraţilor liberali ameninţă să se dezintegreze, încet – dar sigur. Unii spun chiar că „hemoragia“ a încetat – şi încearcă să minimalizeze/diminueze consecinţele.

Celelalte partide se îndoapă, ba chiar se „ghiftuiesc“ de-a binelea pe spinarea celor ce dau bir cu fugiţii de la principalul partid de guvernământ.

Mihail Răzvan Ungureanu („poreclit” MRU, ca şi JR – Ewing – din „Dallas“) şi-a „tocmit” o curte personală de consilieri.

Un cunoscut politician de la USL afirma, cu câțva timp în urmă, că nu crede că alianța opoziției ar trebui să-i înghită pe toți „fugarii” de la PDL, mai ales pe cei care au aparținut, odată, partidelor ce compun USL – și s-au „zburătăcit” ulterior.

Aceștia nu au nici un fel de circumstanțe atenuante.

Frica, totuși, poate fi o circumstanță.

Chiar dacă nu prea „atenuantă”.

A plecat din PDL – veșnicul și eternul nostru *partid democrat liberal*, de care parcă nici nu mai scăpăm:

Șoarecii părăsesc corabia – au titrat ziarele, au zis ceilalți *politrucieni* (un fel de combinație jigărită între politicieni și politrucii).

Sorin Frunză-Verde, ca și cum ai zice *Nenea drum-de-fier*, le-a croit cărare și la vreo 'jde sute – sau 'jde mii – de primari în afara pedalelor.

În PNL e loc pentru toată lumea.

Plecarea lui *alde „frunză-verde”* i-a lăsat pe pedalele de/cu inimă albastră și îndurerată. A fost o *lovitură*. De măciucă ori de teatru. Dar parcă, oare, cine mai știe?

S-a pus de un congres USL.

Altminteri, socotesc, absolut necesar.

Următorul va fi, probabil, în funcție de „viteza” pe care o prinde partidul în alegeri.

Firește, s-a hotărât a nu se colabora cu actualul președinte Traian Băsescu. Deși Traian Băsescu s-a grăbit să își „supraliciteze” oferta electorală – și nu era chiar de lepădat, s-a văzut că el duce o lipsă acută de credibilitate: nimeni, de pe eșichierul politic, nu se mai grăbește să *danseze* cu „tristul” președinte de la Palatul Cotroceni.

Alegerile vor fi cele care vor „valida”, pe mai departe, mișcările, curente și tendințele din PSD.

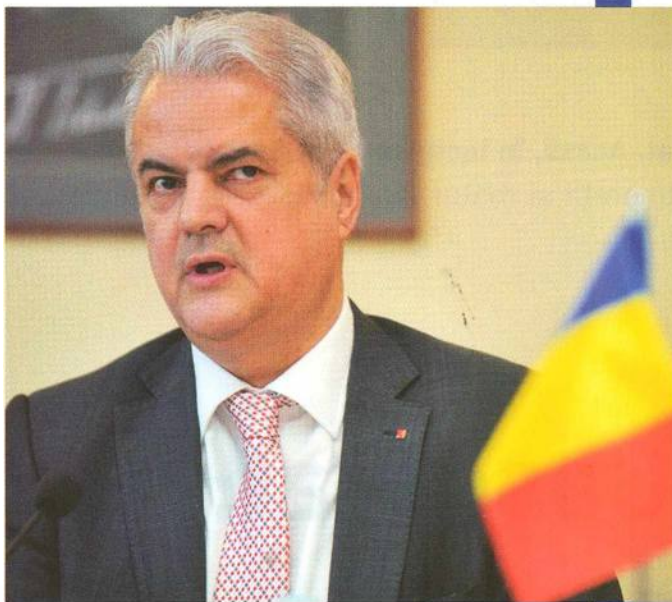
Premierul începe să se miște.

Să conceapă primele mutări de „șah”. Și-a alcătuit un alai de câteva zeci de consilieri. Slavă Domnului, nu sunt remunerați. Dar este un clar „bonus” de imagine să te afli printre aceștia.

Printre cei șazeci, nume cunoscute. Ne-a sărit în ochi cel al lui Dragoș Anastasiu, președintele de la *Eurolines*, care a realizat, de curând, un interesant parteneriat cu grupul german *TUI*, liderul mondial al tur-operatorilor, pe piața de turism.

Acum, rămâne de văzut ce vor face oame-nii acestui „comando de elită” – dacă nu sunt doar puși, la întâmplare, ca o tutelă politică – una capabilă să justifice „tinerețea” premierului – și faptul că, și el ca tot omul, nu se poate pricepe la toate lucrurile din lume.

Cum e fostul prim-ministru, Adrian Năstase, cu adevărat? Alb sau negru? Sau,



Adrian Năstase va rămâne „dalmațian” – sau își va schimba pielea/blana?

poate, cine știe, gri. Gri-petrol, sau gri-fer?

Ce nuanță are? Una de băgat la „zdup”? Sau are parfum de „NUP”?

Dincolo de toate hotărârile justiției, o analiză *la rece* ne poate spune că „personajul politic” respectiv este, ca oricare om, un amestec de „bune” și „rele”.

La capitolul rele, să fim obiectivi și să remarcăm „răul” principal: acuzațiile de corupție. Și, în al doilea rând, promovarea baronilor locali, de care a fost acuzat și în perioada mandatului de premier.

La fel, trebuie să sesizăm – dincolo de toate hotărârile justiției pronunțate recent – și care formează pretextul nostru de luare „sub lupă” – cel puțin două calități majore și incontestabile.

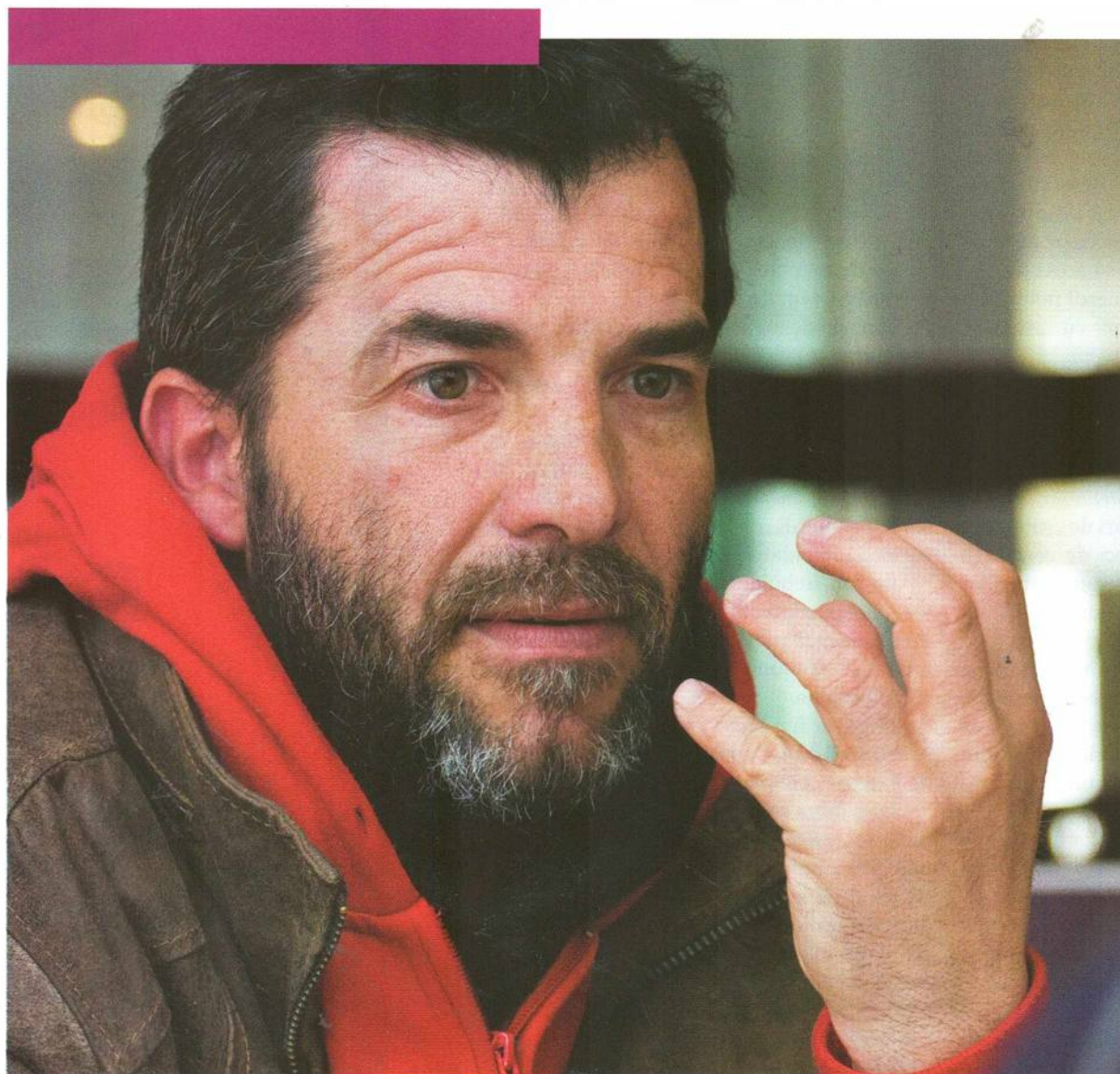
Prima ar fi o *anume experiență în diplomatie* – de netăgăduit. Departate de *gafele* miniștrilor de Externe care i-au succedat.

Iar a *doua calitate* se referă, totuși, la *gradul de cultură*: nici unul dintre prim-miniștrii ultimului deceniu (cine știe, poate cu excepția unui Călin Popescu Tăriceanu, deși nici acolo n-aș fi atât de „sigur” încât să pot băga mâna în foc), nu a avut măcar *un pospai de cultură la purtător*. Ca să nu mai vorbim de cei care nu l-au citit încă pe Mircea Cărtărescu. Măcar pe ăla din *Levantul*, dacă nu (chiar) cel din *Orbitor*...

Acasă la Costel Cașcaval. Acasă, în locurile de suflet ale actorului, ale copilăriei. Ale tinereții și maturității. În locurile pe unde l-au purtat vremurile...

text Radu Pocovnicu
foto Octavian Tibăr și arhiva VIP

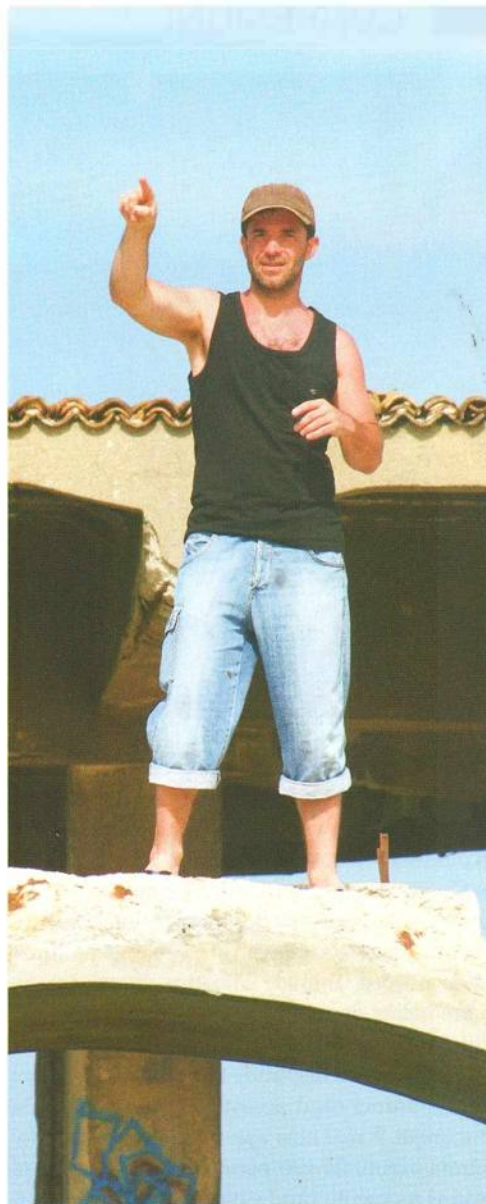
Costel Cașcaval: lungul drum către casă



Costel Cașcaval a jucat în filme importante ale unor regizori renumiți, români sau străini, ca Lucian Pintilie – „Prea târziu”, „Terminus paradis”, Nae Caranfil – „E pericoloso sporgersi”, „Le temps du loup” – Michael Haneke.

Astăzi, actorul locuiește la Frumușani, unde și-a cumpărat o casă veche, bătrânească, pe care a renovat-o pentru a-i reda prospețimea, dar păstrându-i și aerul de odinioară. N-a fost ușor cu meseriașii ăștia de modă nouă. „Eu le ziceam că vreau o sobă pe lemne, ei mă întrebau: *Dar nu-i mai bine o centrală?* Sobă, domnule! Vreau să aud cum trosnește lemnul. Eu ziceam lambriuri, ei mă băteau la cap cu rigips!” După ce a căutat aproape trei ani în nordul, vestul și estul Capitalei, a descoperit în sud, la zece kilometri de București, locul visat: Frumușani, un ghiol unde se adună toți curenții dealurilor și pădurilor dimprejur, de unde nu mai ieși iarna și unde-i bine și răcoare vara. Un loc care îndeamnă la o viață de artist. „Costel de la Frumușani”, cum glumește actorul. Dacă n-a fost să fie – *A fi sau a nu fi*, vorba Marelui Will –, Hamlet de Luncani, satul bunicului său, de care îl leagă cele mai dragi amintiri din copilărie. În Luncani, județul Bacău, actorul a împărțit împreună cu doi unchi dreptul de proprietate asupra casei bunicului. După moartea acestuia, casa a devenit o afacere potențială pentru rudele mercenare. Să vândă, atât îi interesa. „Dacă vindeți pământul, vă omor!”, i-a avertizat Costel, atunci când aceștia i-au cerut dreptul de semnătură. „Ca în *Unchiul Vanea*. Vine un Serebriakov care n-a avut nici o treabă cu casa și vrea să vândă”, compară Costel, legat sentimental de acel loc. Astăzi, Costel Cașcaval este cetățean de onoare al comunei Mărgineni, de care aparține Luncaniul.

Costel a avut un cămin până la un moment dat. Un cămin și o familie. Mama lui a murit la un an după nașterea actorului, iar tatăl, câțiva ani mai târziu. Imediat după decesul tatălui, Costel Cașcaval a plecat la orfelinat. Doar câțiva ani a fost copil, deodată s-a trezit „bărbat”. Nici nu se uscaser bine pământul pe mormântul părintelui său și, cu „sprijinul” unor rude, era deja expedit în instituția statului. „Tata era persoană non grata în familie, iar în aceste răbufniri am nimerit noi, copiii.” Dar Costel nu s-a plâns. În mintea lui de copil, a încasat orgolios această dramă personală, ținând capul sus în fața abandonului familiei. Ciudat poate, peste ani, când era deja cineva, actorul nu își dorea o casă. Ceva din el opunea rezistență așezării. Atunci când Eugenia Vodă i-a propus să vorbească în emisiunea sa – *Profesioniștii*, pe atunci *Cetatea filmului* –, despre nevoia actorului de a avea o casă, să sensibilizeze prin aceasta autoritățile, Costel a refuzat-o. Chiar și fără această pledoarie, însă, Costel Cașcaval nu doar că a sensibilizat auto-

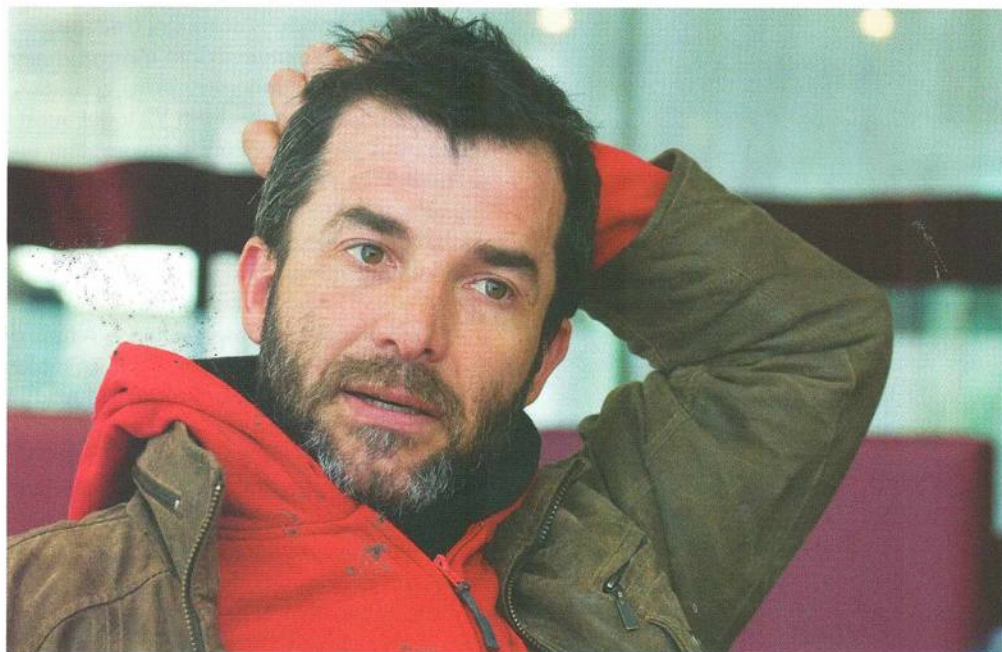


Actorul reacționează bine în fața pericolelor, nu intră niciodată în panică. A făcut școala supraviețuirii, s-a călit la orfelinat, în armată, la Revoluție.

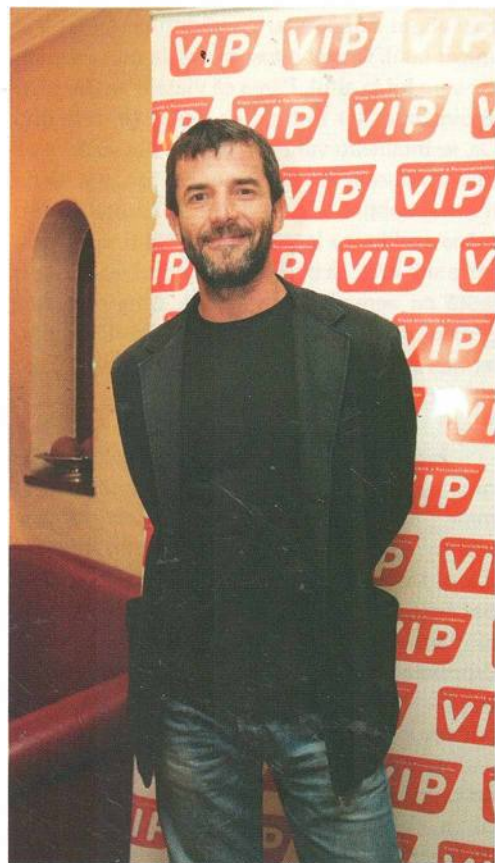
ritățile, dar poșta redacției a primit zeci de scrisori din partea telespectatorilor înduioșați de povestea sa, oferindu-i cazare sau chiar propuneri de înfiere. El a preferat însă incertitudinea chiriei în locuințe modeste, prin Voluntari, Militari sau într-un subsol din Victoriei, încât, atunci când peste câțiva ani și-a cumpărat un apartament în Tineretului, gestul nu a împlinit o așteptare, ci a fost aproape reflex. O investiție și atât. Nici pomeneală să se simtă proprietarul unei locuințe valoroase în București.

A fost nevoie de timp pentru a reface o imagine, un loc, o trăire. Și, probabil, ca rănilile să se cicatrizeze. Casa de la Frumușani readuce ceva din atmosfera perioadei petrecute la Luncani cu bunicul. Moș Ion Cașcaval a fost un model pentru Costel, un om de la care a primit nu doar afecțiune părintească, ci, mai important pentru un copil instituționalizat, exemple vii de cum să te apropii de oameni inteligent și cu diplomatie. Dacă în orfelinat viața era condusă după regulile dure, bunicul îi ametea virilitatea adolescentină prin învăluire, dându-i senzația că nu-i cere nimic și flatându-l în același timp să se simtă bărbat. „Tari aş avie nevoie di șineva și mă ajuti la coasî. Da’ șine?... Dacă nu-i nimini...”, zicea moș Ion, uitându-se în stânga și în dreapta. „Păi... cum?”, se mira naiv Costel, uitându-se în jur, de parcă bunicul ar fi vorbit cu cineva aflat în spatele lui. Și-uite-așa flăcăul nostru inimos sărea să-l ajute, fără să fie nevoie de alte invitații, chit că la final cădea mort de oboseală. Dar și de satisfacție! Bunicul nu era singura rudă cu care păstrase legătura, dar a fost omul de care s-a simțit cel mai atașat după moartea părinților. Când le-a murit tatăl, Costel a fost trimis la un orfelinat, iar sora lui la altul. Părea că viața îi va despărți provizoriu, dar în final i-a despărțit definitiv. Da, se întâlneau vara la Luncani, dar sudura pe care o adusese căminul familiei începea să fie tot mai subțire. El, un flăcău mărunțel care o mână pe Florica la păscut, dar tot timpul cu o carte sub braț, că mi-l laudau toate babele, ea, o fetiță cu aere de domnișoară, cam prețioasă pentru un Luncani neaoș și popular. Din păcate, nici astăzi lucrurile nu s-au schimbat prea mult între cei doi frați.

„Îmi spune Carmen (soția actorului – n.r.) că și babele din Frumușani sunt topite după mine”, povestește Costel, care s-a integrat perfect în comunitatea frumușenenilor, trecând „de-ai lor” și având toate datele și problemele pe care le are un țăran sadea. Mai ales în această perioadă, când totul s-a trezit la viață. Proprietatea lui Costel Cașcaval – casa, curtea, livada –, are o suprafață de 1.200 de metri pătrați. În cercuri tot mai largi se întind lacul, pădurea, câmpurile, dealurile din jurul satului. Iar în apropiere se aude ecoul clopotului bisericii, ca o vibrație a toate. „Frumușaniul e un loc de pierzanie. Are aerul ăla de boierie, descri-



Costel și-a cumpărat prima sa casă, apartamentul din Tineretului, cu banii pe care i-a primit în urma prestației sale în „Le temps du loup”, de faimosul regizor austriac Michael Haneke.



de Creangă. Te așezi la masă cu un pahar în față și nu te mai ridici să vezi cum crește totul în jur. Ești martorul unei evoluții a naturii, cum explodează toată vegetația, zi de zi, oră de oră”, povestește, romantic, Costel, care face adesea escapade, pe jos sau cu bicicleta, în Frumușani și în satele din jur, pe lângă pădurea unde mișună animale sălbatice. În sat, lumea n-are habar cine e Costel Cașcaval. Doar unul, doi pare că știu ei ceva. „La serviciu, maică?” La serviciu!, îi răspunde amuzat Costel unei vecine atunci când aceasta îl vede plecând la București. E mai bine așa. În anonim, cu adevărata identitate sub pecetea memoriei. Există însă și momente când e bine să se știe...

Era în armată de o lună de zile, la unitatea militară 01334 cu regim de batalion disciplinar, unde ajunsese dintr-o întâmplare. Se oferise să-și facă stagiul înaintea leatului său, pentru că voia să se libereze înainte de admiterea la facultatea de teatru. Și doar acolo s-au mai găsit locuri. O lună întreagă a stat în unitate fără să-l bage nimeni în seamă. Costel nu înțelegea. Toți soldații erau la instrucție, integrați în activitățile unității, numai el nu. Nu c-ar fi fost rău. Nu tu instrucție, bașca mâncă de două ori, strecurându-se la ora mesei când în rândurile unei companii, când în rândurile alteia. „Ăștia, săracii, erau obișnuiți să mestece mâncarea. N-apucau să termine, că îi și sculau de la masă. Eu, cu școala orfelinatului, înghițeam tot din câteva îmbucături.” Toată huzureala asta l-a plictisit într-o zi. I se făcuse dor să facă parte dintr-o grupare, începuse să se simtă singur. Așa că a ieșit la raport: „Toa’șe, comandant, sunt soldatul Cașcaval, permiteți să raportez!” Zi, mă, dobitocele! „Pe mine nu mă strigă nimeni la apel!” Nu te strigă pe p.... mă-tii! „S-au uitat ăia la mine, nu eram pe listele lor.

Nu înțelegeau. Când au început să cerceteze, au descoperit că dosarul meu nu ajunsese la ei.” Așa a intrat Costel în rândul lumii, de fapt în rândul acelei lumi pestrițe de tâlhari semi-analfabeți unde era adunată toată scursura armatei, și nu oricum, ci făcând teatru. Fusese ales să conducă trupa de teatru a unității, după ce a citit cu impoziție un vers dintr-o poezie a vremii, *Onor Tovarășului Suprem*, ca, după aceea să facă spectacole de teatru bazându-se mai mult pe instinct, decât pe știință. „Ghinionul e că i-am luat în trupă doar pe tipii care spuneau bancuri. Fiecare semăna a artist, imita un actor, numai eu eram mic și spălăcit. Dar cu un text în mână nu se descurcau, nu înțelegeau personajele, nu reușeau să fixeze. Până la urmă m-a salvat *comedia dell’arte*, fără ca eu să știu ceva despre asta. Au jucat caractere, improvizând.” Când nu mai duceau, Costel le făcea ieșirea din scenă cu un șut în fund. Și el, evident, juca tot un caracter, tot un personaj. Ca atunci când compunea scrisori de dragoste pentru iubitele soldaților, în locul lor. „Bătrâne, povestește tot”, îi îndemna Costel la istorisiri, să știe cum să le vrăjească pe Cosânzenele rămase singure și neconsolate acasă. Așa s-a îndrăgostit Costel de iubita unui camarad, din tot ceea ce îi povestise acesta despre ea, dar și din scrisorile pe care le trimitea ea. Ca să-i facă o surpriză, atunci când fata a venit în vizită la iubitul ei, recucerită de scrisorile frumoase de dragoste pe care i le trimitea din armată, amicul l-a invitat s-o cunoască. Costel l-a refuzat. Rolul nu putea merge mai departe fără alte consecințe. Tot improvizatie a fost și atunci când, invitat la o emisiune a lui Cătălin Măruță, Costel a fost luat un pic prin surprindere. Venise degajat la emisiune, îmbrăcat „de oraș”, cu ochelarii de soare pe cap, când Măruță l-a prezentat telespectatorilor la pachet cu o poveste de succes, povestea lui de orfan. Aflând abia atunci care e intenția prezentatorului, în culise fiind, Costel și-a ajustat îndată ținuta și a renunțat la ochelari. E bine? E bine așa, acum semăn a orfan – și-a spus actorul, și a intrat în joc, în direct la televizor.

„A fost o naivitate să cred că, în alt mediu, pot să spun adevărul. Nu l-aș mai spune niciodată. Florin Zamfirescu (profesorul lui de la ATF – n.r.) a făcut o greșală pedagogică atunci când a spus de față cu toți colegii mei: *Vai, Costel, de ce nu mi-ai spus că ai fost la orfelinat? N-am știut prin câte ai trecut...* Din acel moment, n-a mai existat normalitate, am început să fiu văzut altfel. Dacă ieșeam la o bere și voiam să plătesc, colegii săreau: *Lasă că plătim noi, tu n-ai bani!*, sau dacă gesticulam prea tare, ziceau: *la uite-l și pe ăsta, cu apucăturile lui de la casa de copii!* Dacă Tudor Chirilă se scâlâmbăia, trecea drept un tânăr rebel, eu, un om cu probleme.”

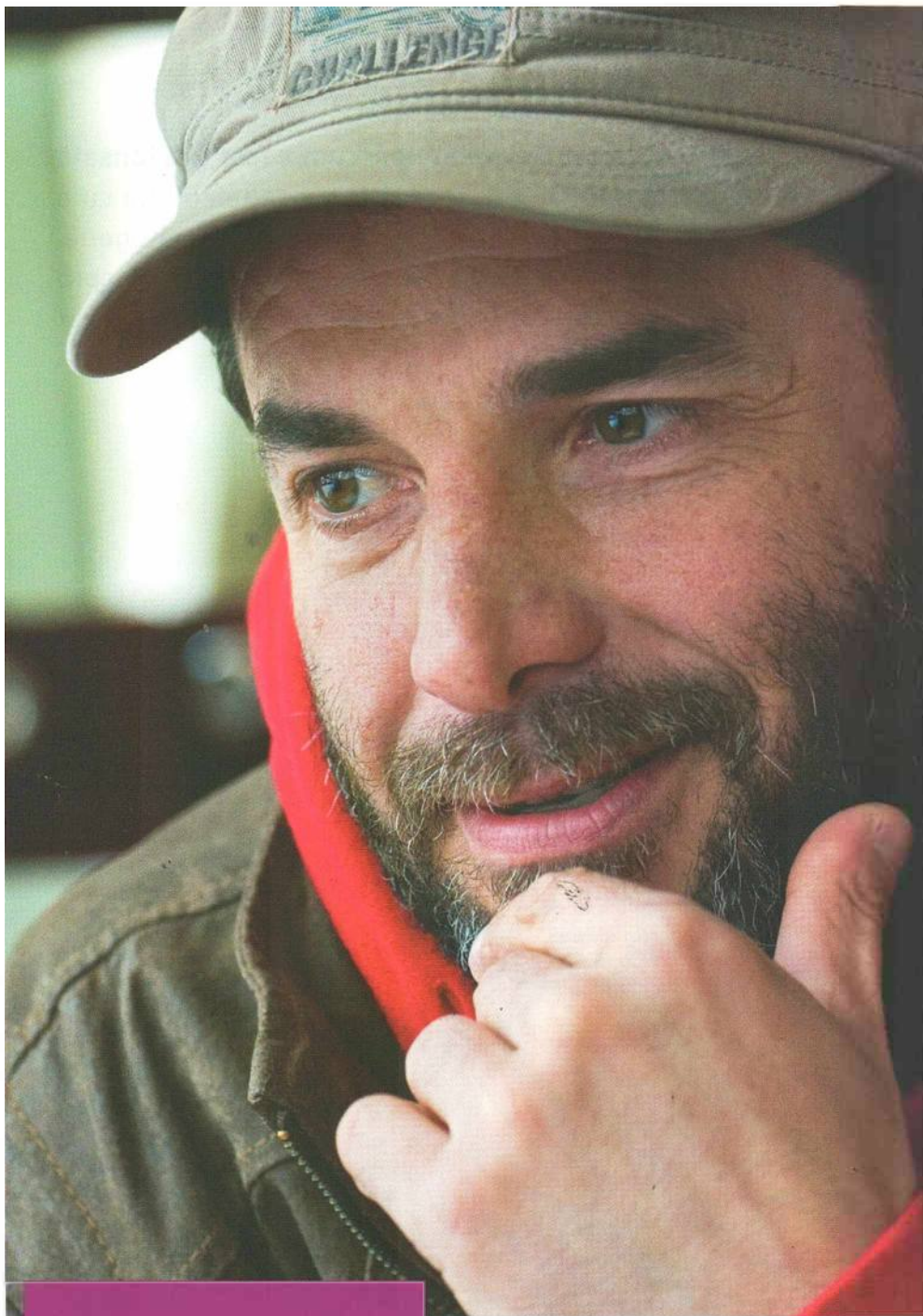
La admiterea la facultate, Costel Cașcaval a impresionat comisia, compusă din Sanda Manu, Ștefan Radof și Vali Sitaru, dar într-un mod destul de neobișnuit: era talentat, dar felul cum arăta... ras pe cap, cu șlapi și în bermude cu palmieri. Cașcaval avea conflicte adesea cu găștile din zona în care locuia. Ca să evite un scandal în perioada aceea, a recurs la un tertip: s-a ras în cap să nu mai fie recunoscut. Strategia a funcționat. A dat nas în nas chiar într-una din zilele de examen cu gașca de cartier. Ei veneau dintr-un sens, el din celălalt. Costel a trecut pe lângă ei, fără să fie băgat în seamă. Reușise. Tânărul student și-a păstrat această imagine și în timpul facultății, dar „travestiul” a continuat să funcționeze și fără voia lui. „De câte ori eram la intrare sau prin fața facultății se nimerea mai tot timpul să mă întrebe câte un civil: *Aici e ATF-ul?.. Unde e secretariatul?... Biblioteca?* Nu știam unde veneau toți la mine. Devenisem curios. Am întrebat și eu pe unul într-o zi: Dar de ce mă întrebi pe mine? *Păi... nu ești tu paznicul?*”

Sigur, se putea și mai rău. Costel avea să afle mai târziu chiar de la Ștefan Radof ce a fost în mintea profesorilor din comisii: „Mda... Costel e băiat simpatic, dar dacă îl admitem și pe urmă ne ia la bătaie?” Altfel, prestația candidatului Costel Cașcaval e poveste. A trecut cu bine de primele probe, iar Radof a vrut să-l încurce. *Te pricepi tu la comedii – și-a zis maestrul, privindu-l neîncrezător pe tânărul cu figură de interlop –, dar ia să auzim noi și o poezie lirică!* Costel a rămas mut câteva clipe. „Eu am mers pe comedii la admitere, pentru că îmi plăcea să fac mișto de drama din mine, de aia adevărată. Îl vedeam pe Radof cum jubilează. Dar înainte să mai deschidă gura să zică ceva, am început să recit *Lacul*, de Eminescu. Am fixat-o pe Vali Sitaru în ochi și am spus poezia așa cum nu a spus-o și nu o va spune nimeni 100 de ani de acum încolo. La ultima probă, Sanda Manu m-a rugat să mai recit o dată poezia.”

Costel Cașcaval a intrat la ATF cu nota 10. A fost începutul unei cariere artistice care durează de mai bine de 20 de ani. Băiețelul repezit de pedagogii orfelinatului de la Târgu Ocna, care-i mâna pe copii ca pe niște vite la mese: „Mai repede, nătarăilor! Voi n-o să ajungeți niciodată Dan Verona! (poet care a crescut și el la orfelinatul cu pricina)”, devenise un nume. Mândria orfelinatului de pe malul Trotușului căzuse în desuetitudine la capitolul faimă.

La începutul anilor '90, în programul cinematografului din Târgu Ocna a rulat un film cu Costel Cașcaval. Într-o pauză, un bărbat s-a apucat să măture sala, cu filmul pe ecran. O clipă, bărbatul a rămas cu mătura în aer, apoi a strigat: „El este! Cașcavaal al nostru!”

Costel a mai trecut prin Târgu Ocna, odată cu ocazia unei filmări, când orașul l-a primit cu luminile aprinse. A doua zi, când actorul a



„La orfelinat, cel mai important lucru era să nu torni. A turna însemna să devii lipsit de încredere, șantajabil. Din această cauză suferă și societatea românească”, crede Cașcaval.

trecut pragul orfelinatului unde stătuse 12 ani, directorul instituției, vrând să facă o glumă probabil, i-a spus: „Nu prea e voie să intrai aici”. Costel i-a răspuns: „Dar dumneata cine ești? Eu am lăsat imagini aici, fiecare colțisor din orfelinatul ăsta are povestea lui pentru mine. Și crezi că mă poți opri să intru?”

Altădată, într-o vară, a intrat în curtea orfelinatului, era ora prânzului, copiii dormeau. „Am început să mă plimb prin curte, să-mi aduc aminte. La un moment dat a strigat cineva la mine. Era o educatoare tânără, întreba cine sunt, ce caut aici. Cred că s-a speriat un pic, s-a dus să anunțe la administrație. A apărut un pic mai târziu împreună cu o pedagogă mai în vârstă, iar aceasta a liniștit-o. I-a spus: *Stai liniștită, lasă-l. Se caută pe el.*”

România nu mai are o școală a vedetelor, cum a fost cea lansată de Titus Munteanu în anii '90. Însăilează inițierea talentului cu o cazuistică socială, amestecând-o cu ratinguri lacrimogene. Nadine, una dintre vedetele Școlii vedetelor, vorbește despre showbizul actual, dar și despre transformările prin care a trecut ea.

text Radu Pocovnicu
foto arhivă Nadine

Nadine: „Nu sunt o pată de culoare!”



I Hai să începem cu un subiect actual: Paștele. Ce bucate ai gătit, unde ați petrecut sărbătorile?...

– Sărbătorile, ca de obicei, le facem acasă cu familia. Nu gătesc de Paști, las celelalte femei din familie să o facă, în schimb, gătesc de Crăciun. Recunosc că nici nu știu să gătesc nimic din meniul acestei sărbători, nici măcar să colorez ouăle. Pentru Crăciun, însă, am un meniu sofisticat și exersat îndelung.

La începutul anilor '90, tânărul showbiz românesc aducea la rampă primele sale vedete de după Revoluție. Dintre acestea făcea parte și Nadine.

■ **Cum privești showbizul acum, după toate aceste experiențe prin care ai trecut – Școala vedetelor, perioada americană?**

– Pentru mine, showbizul înseamnă TV, presă scrisă, radio. De exemplu: jucăm teatru, dar nu apărăm la TV. Ăsta nu e showbiz, mai că nici nu există. Azi sunt vindecată de dorința de a fi la televizor, mi-am anihilat vanitatea, competitivitatea, orgoliul și narcisismul defectuos. TV-ul nu mă mai validează, nu mă mai creează, nu mă mai face „să fiu”. Am priceput, în sfârșit, că nu este neapărat să apari la TV. Există viață și în afara ziarelor și a televizorului. Știu că pare la mintea cocoșului pentru majoritatea, însă televizorul creează o dependență reală, generată de „miracolul” că apari pe sticlă. Acum îmi vine să râd...

■ **Tu ai revenit în showbiz, în industria muzicală. Mai există acest pericol, de a te pierde pe tine?**

– Exclus! M-aș mai putea pierde doar dacă în viața mea ar avea loc un eveniment dramatic, dar din cauza profesiei, nu. Din fericire, am priceput în sfârșit unde încep cei din afara mea și unde se termină. Și am mai înțeles că această graniță ține fix de alegerile pe care le fac. Aleg să fie afară, sau nu. Dacă ești adult, nimeni nu te poate forța să faci ceva împotriva voinței tale, să simți ce nu îți dorești să simți, și că doar ceea ce este în afara mea mă poate afecta. Asta, doar dacă aleg să mă las afectată.

■ **Cred că showbizul românesc din anii '90 avea nevoie de o infuzie de personaje exotice, de „o pată de culoare”, cum se spune. Tu, Kamara, sunteți două exemple. Cum crezi că stau lucrurile azi din acest punct de vedere?**

– Detest expresiile „pată de culoare”, „personaje exotice”, „ciocolatie”. Le-am auzit prea mult. Sunt jignitoare, separă, divid, pun ființele umane într-o altă categorie. Nu sunt o pată de culoare, cum nici tu nu ești o pată necolorată sau decolorată. Suntem oameni, atât. Deseori citesc: „Mulatra Nadine”, de parcă este necesar să spui caucaziana Cristina. Este timpul ca în România să vedem oameni și nu culori, forme etc. (spun România pentru că afară au depășit de mult momentul). În străinătate, o astfel de exprimare ar fi fost crunt penalizată. În secolul XXI, românii locuiesc pe aceeași stradă cu turci, chinezi, africani, moldoveni. Din păcate, pentru că mass-media nu educă publicul să nu mai separe pe motive de rasă, orientare sexuală etc., atunci, comunitatea are de suferit, divizând la rândul-i, stricând armonia și intenția civică. Aproape săptămânal primesc întrebări pentru interviuri cu cele mai jignitoare formulări posibile. În aceeași măsură sunt și materialele scrise. Credeam că, odată



În anii 2000, cântăreața a plecat din România. Nu-și mai găsea locul aici. Destinația: țara tuturor posibilităților, America.



ce românul a experimentat pe propria-i piele formulările rasiste din partea vecinilor europeni, va descoperi compasiunea și va îmbrățișa diversitatea. Mai am de așteptat. Atât Kamara, cât și Desire, Victor de la grupul Vouă, Falemi, Mbela, Cabral și mulți alții sunt oameni care mă bucură nespun că există, atât ca rasă, cât și ca oameni.

■ **Mai au nevoie vedetele de azi din România de o școală în care să învețe cu ce se mănâncă această profesie?**

– Trebuie să facem pace cu faptul că acest secol ne-a adus încă o variantă de vedetă. Dacă pe vremuri erau vedete actorii de vodevil, apoi cei de film, sportivii ș.a., acum a venit rândul vedetei mondene și de *reality-show*. Mă bucură faptul că publicul e împărțit și el pe categorii. În acest fel, vedetele-artiști au școlile lor clasice, de teatru sau muzică, iar vedetele mondene sunt la telespectatori în casă, „în intuneric”, precum și televiziunile care ating subiectul. Încă nu știm să edităm un *reality*, încă nu știm cum să facem „glamuroasă” o vedetă mondenă. Nu știm să dinamizăm un *reality*, cum nu știm să nu transformăm o situație mondenă în grotesc. Am observat o agresivitate din partea mass-media împotriva vedetelor; este prostesc, *it's bad for business*, dacă ea vinde, crește-o! La noi parcă este un concurs de cine umilește mai tare o nefericită de vedetă. Prostesc! Așadar, este nevoie de o școală atât pentru media, cât și pentru noua categorie de entertaineri.

■ **Știu că plecarea în America a fost o hotărâre radicală din partea ta. Nu îți doreai altceva decât să pleci și să nu te mai întorci. Și totuși, te-ai întors... A fost America un fel de parabolă a fiului răătăcitor?**

– Da... nu m-am gândit niciodată așa. Cred că ai dreptate. De când m-am întors, am primit mai multe daruri și iubire decât în toți anii mei de căutare. A fost o călătorie esențială în dezvoltarea mea personală, dar acasă îmi este cu adevărat bine. Pentru prima oară în viață, simt recunoștință în fiecare oră a zilei.

■ **Ai avut și anumite așteptări când ai plecat?**

– O-ho! Multe! Multe planuri. Unele mi-au ieșit, altele nu. Am momente de nostalgie când mă întreb: cum ar fi fost dacă?... Dar îmi revin și îmi aduc aminte că trebuie să fiu fericită aici și acum.

■ **Cu ce sentiment te-ai reîntors în România?**

– M-am întors cu foarte multă teamă. În 2003, când am plecat, lipseau multe în societatea românească. Nu că acum ar fi cu mult mai bine, dar ceva-ceva s-a schimbat. Mă

După șapte ani de peregrinări americane, Nadine s-a întors în patrie. E adevărat că tot acasă e mai bine și tot în industria showbizului.



refer la sănătatea privată, serviciile on-line, televiziunea prin cablu, mâncarea organică, serviciile pentru părinți și copii etc.

■ Cum a fost readaptarea?

– Foarte dificilă. M-am întors cu dorința de a fi „political correct”, dar în România nu există așa ceva. M-am întors zâmbind oamenilor pe stradă atunci când ni se întâlneau privirile. La un moment dat, un trecător m-a oprit agresiv și mi-a spus: „Ce faci, fă?! Râzi de mine?” Mi-a fost greu să fiu contrazisă în orice conversație, pentru simplul fapt că nu există un protocol bine stabilit al conversațiilor relaxate.

■ Ce ai găsit la întoarcerea acasă?

– Multă iubire, mulți prieteni, multe oportunități.

■ Ce nu ai mai găsit?

– Nu pot vorbi despre asta.

■ Ai mai pleca?

– În fantezia mea aș pleca mâncând pământul, pe orice meleaguri. În calitate de mamă și soție, aș pleca și așa, cu familia, undeva printr-un sat în Spania, Franța sau Italia.

■ Probabil că America a fost pentru tine un adevărat test de supraviețuire, ai și avut diverse joburi. În România ai avut vreodată acest sentiment de insecuritate?

– Până la vârsta de 16 ani a fost groaznic. Am fost vânzătoare la metrou la Unirii, pe lângă multe servicii la fel de dificile, pentru a-mi plăti școala de muzică, cursurile de engleză, hainele pentru audiții, transportul și cazarea în diverse orașe unde aveau loc tot soiul de festivaluri pentru debutanți, așa că, da, am avut și aici sentimente de nesiguranță. Cu toate acestea, era mult mai ușor totul datorită faptului că eram familiară cu toate lucrurile din jurul meu. Eram acasă.

■ Ai fost și baby-sitter, o meserie care ți s-a părut grea. E mai greu cu copilul altuia, decât cu propriul tău copil?

– Când faci ceva doar pentru bani, este groaznic, dacă mai sunt și copii mici la mijloc este deja tortură! Era dificil pentru că nu știam cum să plec mai repede de acolo la audițiile mele sau la școală, îmi doream să plec din cauza urtelor, mizeriei și istericelor, totul, creațiile copiilor. Eram și într-un moment în viață când eram foarte departe de gândul de a deveni mamă, eram o fată, nu o femeie, așa că... tortură!

■ Mai nou, joci într-un spectacol după o piesă de Eugène Ionesco. Cum ți se pare teatrul românesc spre deosebire de cel pe care l-ai făcut în America?

– Mai dezorganizat. Nu vorbesc despre artiști sau interpretare, nu sunt în măsură să-mi dau cu părerea. Pot vorbi în schimb despre sistem. Mi se pare revoltător ca actorii să afle din gură în gură de audiții, de workshop-uri și să nu existe un sistem organizat pentru asta. Mi se pare și mai revoltător ca actorii profesioniști să joace gratis, fără ca asta să fie alegerea lor. Detest abuzurile verbale care se pare că se practică în școlile de actorie de aici sau chiar pe scenă de anumiți regizori. Evul Mediu! Mă doare că sunt actori care ajung să moară pe scenă în timp ce alții, mai tineri și profesioniști, tot mai joacă străjerul numărul trei. Este nevoie ca pentru publicul acestui secol să vină și actorii corespunzători. Este nevoie de chipuri noi, de idoli noi.



»»» MEDIEN
HOLDING

ORGANIZATORI

NEXIDIAN
Informațional

EXPO CASAMEA

3 - 6 MAI 2012 · ROMAERO · BUCUREȘTI

TÂRG INTERNAȚIONAL DE MATERIALE DE CONSTRUCȚII, FINISAJE, SOLUȚII DE RENOVARE ȘI DECORAȚIUNI PENTRU LOCUINȚE

WWW.EXPOCASAMEA.RO


magicfm
soft music



Seminarii tematice **GRATUITE**

Consiliere designeri

Consiliere arhitecți

Târg de altădată/Picanterii de București

Parcare **GRATUITĂ**

Zilnic, premiul vizitatorului


**EXPO
CASAMEA**

Romaero-Băneasa
Bd. Ficusului nr. 44
Joi-sâmbătă 10:00-18:00
Duminică 10:00-16:00

PARTENERI MEDIA



CĂMINUL Casa Mea

domus

Planul
casei mele

UNELLE
ECHIPAMENTE

casamea

zeppelin

CALENDAR
EVENIMENTE

proodea

ANS
Astra Nova Security

Angela de București



AIDA

MODISTA



imopedia.ro

B&B

Net Worth

PROFMA

APPW

€FIN

News Outdoor
Romania

SALON TV

Pe Susan Moody am cunoscut-o anul trecut, în iunie, la Conferința IACW de la Zürich. IACW înseamnă „International Association of Crime Writers”. Atunci România, prin „Romanian Crime Writers Club”, s-a alăturat mării familii internaționale a scriitorilor de crime fiction. Marea familie? Parcă ar fi un fel de limbaj de lemn... De fapt acești scriitori despre care vorbesc sunt niște persoane foarte respectabile, dar extrem de simpatice și comunicative, care știu să râdă și să se distreze, care știu să scrie și știu să asculte...

text Bogdan Hrib
foto arhiva personală
și Bogdan Hrib

Susan Moody: „Încrede-te în judecata ta!”

■ Cum și când a început activitatea ta literară? De ce crime fiction?

– Am început să scriu pe la vreo trei ani, obligându-i pe cei patru frați ai mei să stea și să mă asculte în timp ce le citeam ultimele creații. Nu mi-am dorit niciodată altceva decât să fiu scriitor și sunt încântată și recunoscătoare că nu, numai scrisul în sine este profesia mea, dar și pentru că sunt plătită (dar nu mult!) pentru a spune povești. De ce crime? Pentru că am iubit dintotdeauna să citesc *crime fiction*, începând cu Sfânta Agatha, continuând cu Dorothy Sayers, Ngaio Marsh, Margery Allingham, Josephine Tey, apoi cu Michael Innes și Edmund Crispin, descoperind autori americani ca Ross MacDonald și Raymond Chandler – întreaga umbrelă uriașă a literaturii *crime*.

■ Cum te simți ca fiind autorul unui roman aflat în Topul 100 al celor mai importante volume de crime, top realizat de Crime Writers Association din Marea Britanie? Mă refer la *Penny Black*...

– Aș zice, că dacă ai lua un clasament al zilelor noastre alcătuit de scriitori sau cititori, s-ar putea să rezulte o listă diferită. În vremea ei, Penny Wanawake, ca detectivă amatoare negresă, era foarte neobișnuită și romanele în care apărea ca personaj principal au primit câteva recenzii minunate, dar sunt mulți scriitori buni și, în zilele noastre, competiția ar putea fi mult mai dură. Poate că ar fi timpul unei liste noi... sau, cine știe, s-ar putea să nu mai apar în cea nouă, așa că mai bine nu!

■ Care este metoda de a scrie pentru un scriitor de succes?

– Să fii foarte disciplinat cu programul tău de lucru. Să perseverezi. Să citești, să citești, să

citești. Să scrii, să scrii, să scrii. Să ai încredere în judecata ta. Să nu renunți când cartea ta este respinsă sau când primești recenzii proaste. Să ai încredere în tine. Dacă ceri un sfat, să fii pregătit să primești o critică severă. Poate fi dureros, dar poate și ajuta. Și NICIODATĂ să nu ceri un sfat de la mama ta sau de la partenerul tău – e evident că ei nu pot fi sinceri!

■ Ne-am cunoscut în Zürich, dar știu că ai un soț australian și căminul tău este în Oxford. Oare nu călătorești prea mult în jurul globului?

– Nu mai avem casa din Oxford, dar avem una în Australia (deși nu suntem prea des acolo!) și una în Franța, unde petrecem majoritatea timpului – ne place vinul, brânza și strălucirea soarelui! În plus avem copii în Australia, California, Danemarca și Islanda. Deci, da, ne mișcăm cam prea mult.



Care este cea mai frecventă greșală pe care o fac începătorii?

– Încep volumul cu o înmormântare sau un vis; înghesuie prea multă informație în primul capitol; lipsa unei diferențe clare între personaje

(fragment din interviul acordat anul trecut lui Stuart Aken pe blogul acestuia)

! Ai scris o mulțime de cărți. Cum... vine inspirația?

– Ar fi ușor să-ți dau un răspuns obraznic de genul: Cumpăr inspirația la kil de la supermarket sau fur idei de la prietenii mei. Adevăratul răspuns este: Nu știu. Și nici mulți dintre colegii mei. Vine o vreme când o carte este pregătită pentru a fi scrisă și, de obicei, acel moment sosește când un număr de idei care mi-au fâlfâit prin cap, în fine se strâng într-una singură și dau năvală.

Atunci pot să încep să scriu, deși sunt rare ocaziile când întreaga carte este acolo, așteptând să fie scrisă...

! Ai vreun regret?

– Legat de ce... de a fi scriitor? Cu siguranță nu. Este singurul lucru pe care mi l-am dorit vreodată. Vezi și răspunsul meu de la prima întrebare...

! În acest an, Congresul asociației AIEP va avea loc la Toronto. Vei merge acolo?

– Nu, din nefericire. Trebuie să ajung la aniversarea băiatului meu cel mare, în California, în august, și nu am timp să călătoresc în America de Nord de două ori la interval de câteva luni.

! Anul viitor Oxford va fi gazda congresului. Ești implicată în acest eveniment?

– Chiar foarte mult. Și pot să-ți spun că va fi o întâlnire pe cinste. Nu poți da greș niciodată, când Oxfordul este punctul tău de start, nu-i așa?

! Noi proiecte, noi cărți?

– O carte de-a mea (*Dancing In The Dark*) abia a apărut în ianuarie și alta (*Loose Ends*) este programată pentru la toamnă. Și încă una anul viitor. De asemenea, am de scris recenzii și sunt în juriul pentru acordarea premiului *Crime Writer's Association Non-fiction Award*, ceea ce înseamnă mult de citit. În plus, mai e și Oxfordul anul viitor. Cred că sunt destule proiecte...

! Crezi că literatura Crime are un viitor?

– Da, mai mult ca sigur. Există o aplecare spre rău în fiecare dintre noi. Mulți dintre noi înțelegem că suntem animale sociale și trebuie să respectăm regulile pentru ca societatea să funcționeze, dar asta nu înseamnă că nu suntem fascinați de cei care ies din parametri normali și fac lucruri pe care noi nu am îndrăzni (sau nu am vrea) să le facem.

În căutarea lui James Joyce prin Zürich, împreună cu toți colegii din asociație, în iunie 2011.



● Susan Moody este pseudonimul literar al scriitoarei britanice Susan Elizabeth Donaldson, născută Horwood. După 2000, a semnat volume și cu pseudonimul Susan Madison.

● A condus Crime Writer's Association din Marea Britanie și a fost președinte a International Association of Crime Writers.

● Are peste 20 de romane, a predat și continuă să predea *creative writing* în Anglia, Franța, Australia, SUA și Danemarca.

● Prin căsătoria, în 2001, cu profesorul John Dalglish Donaldson, devine mama vitregă a prințesei moștenitoare a Danemarcei, Mary.



! Și ultima întrebare: Vezi un viitor al cărților, pe hârtie sau on-line?

– Nu văd nici un motiv pentru care cele două forme să nu conviețuiască în perfectă armonie. Cititorii cu Kindle tot ne vor cumpăra cărțile și cum dispozitivele electronice au tendința de a se descărca în cele mai palpitate momente, cărțile pe hârtie sunt mai practice din mai multe motive. Și chiar nu trebuie să citești de pe Kindle în baie. Marele avantaj al cărților pe hârtie este că le poți simți, le poți miroși, le poți întoarce paginile și le poți simți greutatea în mâini. Cărțile și povestitorii vor exista întotdeauna, pentru că ființele umane au o nevoie înăscută de a descoperi lumi și idei din afara experiențelor proprii, indiferent dacă e vorba despre povești de dragoste, istorie, autobiografii, filosofie sau... *Crime*.

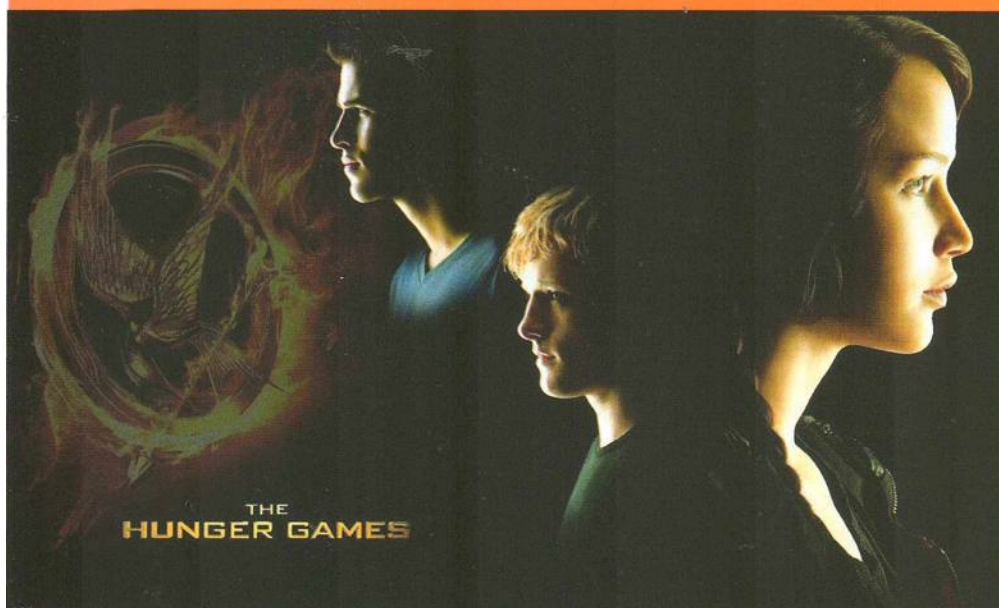
Susan și soțul ei ieșind din Catedrala din Copenhaga după ceremonia oficiată cu ocazia nunții dintre Prințul moștenitor Frederik și Mary Donaldson, din 14 mai 2004.

Sursă foto: Zimbio.com

text Andrei Ichim

Jocurile foamei

O ecranizare ușor timidă



Regizor: **Garry Ross**

Actori: **Jennifer Lawrence**

Durată: **142 minute**
Lionsgate, SUA

Recomandare: „Battle Royale”, un film japonez din 2000. Este mai bine încheiat și mai brutal. Doar să nu faceți greșeala să vizionați și partea a doua.

Sunt puțin încurcat de acest film. Să fim clari de la început: merită văzut. Punctele lui forte sunt povestea și protagonistul. Ceea ce mă pune în dificultate este deosebirea față de materialul după care e adaptat. Într-o anumită măsură este de înțeles: cartea este narată la persoana întâi, ceea ce face ca ecranizarea să fie dificilă. Greu de transpus pe film atâtea gânduri, emoții. Imaginea și sunetul par, uneori, insuficiente. Povestea este o combinație între *Împăratul muștelor* și *Battle Royale*: acțiunea se desfășoară în ținutul Panem, situat pe teritoriul actual al Americii de Nord, împărțit în 12 districte organizate pe meserii și coordonat de Capitoliu, centrul dictatorial al întregului ținut. În fiecare an, aici se organizează Jocurile Foamei, o competiție pe viață și pe moarte, la care participă câte doi adolescenți din fiecare district, un băiat și o fată. Jocurile sunt o pedeapsă permanentă și necruțătoare pentru revoltele din trecut, care sacrifică în fiecare an 23 de tineri, doar un singur „tribut” putând supraviețui, conform regulilor stricte ale competiției. Povestea o are în centru pe Katniss Everdeen, o tânără din Districtul 12, care se oferă voluntar ca tribut în Jocurile Foamei, în locul surorii sale mai mici.

În general, filmul este fidel cărții, însă unele modificări sunt supărătoare. De exemplu, actrița care o interpretează pe Katniss este înaltă și solidă, spre deosebire de personajul din carte, o fată firavă, dar foarte agilă. Mai sunt și altele, pe care cineva care nu a citit cartea nu le va observa. Ceea ce vreau să spun este că filmul completează destul de bine suportul literar, dar, ca produs separat, nu este atât de interesant pe cât ar fi putut să fie. Printre surprizele plăcute ale filmului se numără și Stanley Tucci și Woody Harrelson, două prezențe pe care cinefilii le vor aprecia. De asemenea, va fi interesantă și evoluția tinerei actrițe Jennifer Lawrence, mai ales că vom avea parte de încă două filme din această trilogie. Sfatul meu este să citiți cele trei cărți, pentru că depășesc stadiul de literatură pentru tineri.

Trebuie să vorbim despre Kevin

Emoții și stări expuse



Regizor: **Lynne Ramsay**
Actori: **Tilda Swinton, Ezra Miller**
Durată: **110 minute**
Independent, SUA, MB

Recomandare: De aceeași regizoare, vă recomand „Ratcatcher”, din 1999.

Subiectul peliculei este, după mine, curajos. Filmul tratează relația complicată între o mamă și un fiu. Ea are o carieră de succes la care trebuie să renunțe în favoarea băiatului. Copilul simte, parcă, acest lucru și se răzbună pe ea, pentru că este de-a dreptul gelos pe succesul mamei. Regizoarea, Lynne Ramsay, trece peste imaginea de familie liniștită și fericită. Ea atacă subiecte dificile: gestionarea sexualității într-o familie, competiția care se naște între membrii acesteia. Acest gen de reprezentare a vieții de familie este cel puțin inedit. Ceea ce reușește foarte bine filmul este modul prin care redă universul emoțional al acestei mame în relația cu băiatul ei dificil: stări amestecate, planuri temporale intercalate, chiar suprapuse (imaginea de azi cu sunetul din trecut). O serie întreagă de procedee artistice întregesc drama acestei femei, care poartă pe umerii ei o povară extrem de mare. Culoarea roșie va apărea de nenumărate ori sugerând poate vina ei, pentru că băiatul este o parte din ea. Tabloul este completat fericit de performanțele artistice ale actorilor: mama este interpretată de Tilda Swinton și de acest puști incredibil, Ezra Miller. Ba chiar și Jasper Newell, care îl interpretează pe Kevin în copilărie, trebuie aplaudat pentru jocul actoresc.

Proiectul X

Scoala de film Hangover



Regizor: **Nima Nourizadeh**
Actori: **Thomas Mann, Oliver Cooper**
Durată: **88 de minute**
Green Hat Films, SUA

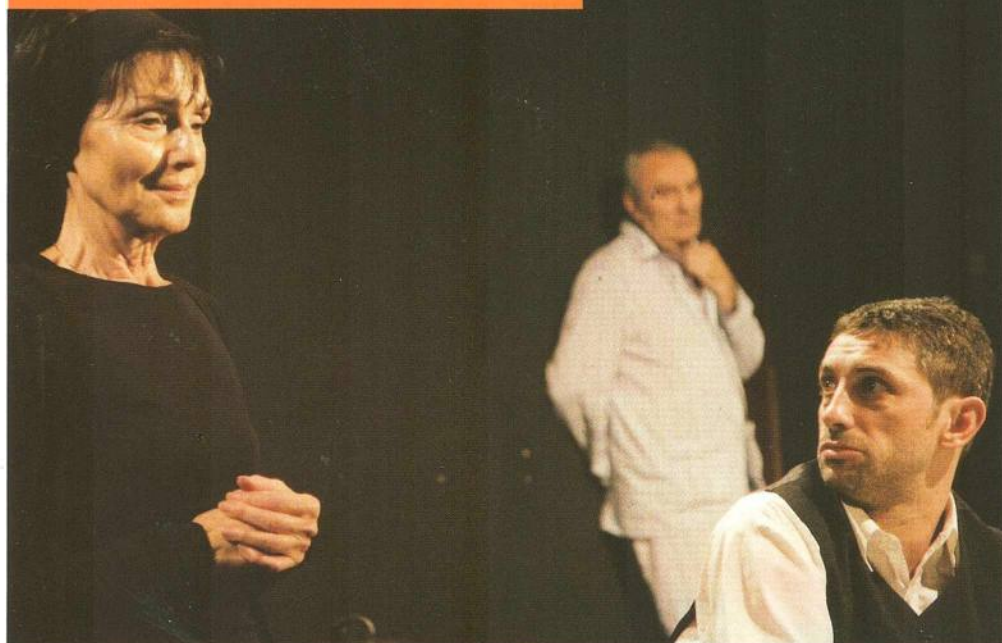
Recomandare: „Submarine”, un film britanic despre adolescenți. Amuzant și inteligent.

Nu sunt foarte multe de spus despre această comedie pentru adolescenți. Cei care au contribuit la realizarea unor filme ca *Hangover* și *Oldschool* s-au gândit să aplice același tipar și într-un film cu elevi de liceu, pentru elevi de liceu. Să ne uităm la ce ne spune synopsisul peliculei: „Proiectul X redă într-un mod mai mult decât realist povestea unor elevi anonimi de liceu, care pe final de an încearcă cu orice preț să-și câștige popularitatea. Ideea de la care au plecat a fost inițial una nevinovată: să dăm o petrecere pe care toată lumea o va ține minte, dar nimic nu i-ar fi putut pregăti pentru această petrecere!” Vă pot garanta: filmul nu are nici o legătură cu acest termen: realist. Un alt cuvânt caracterizează foarte bine producția: deșănțare. Poate chiar și haos, dar în nici un caz realist. Dacă după sărbătorile de Paște aveți chef de un *Hangover* cu adolescenți, dorința vă va fi satisfăcută. Doar că trebuie să luați în considerare că are mult mai puțin umor decât *Hangover*.

În spatele oricărei povești se ascunde mereu ceva mai mult decât o simplă morală pe înțelesul copiilor. Subtile manipulări ideologice, parabole ale luptei dintre bine și rău – unde binele iese mereu învingător –, sau studii gastronomice...

text Radu Pocovnicu
foto arhivă Teatrul Act și TNB

Capra cu trei iezi



Capra cu trei iezi, după Ion Creangă
Cu: Emilia Dobrin, Andi Vasluianu, Mihai Calotă
Regia: Alexandru Dabija
Teatrul Act



Acesta este și numele complet al creației lui Dabija: *Capra cu trei iezi*, cu subtitlul *un studiu gastronomic*. Știm povestea. Capra cu trei iezi pleacă de acasă, lăsându-și copiii singuri, dar aceștia, neascultători ca orice copii, nu mai țin seama de sfaturile mamei și îi deschid ușa lupului care îi mănâncă pe doi dintre ei. De aici începe spectacolul. O diseminare teatrală despre bucatele tradiționale de la o pomană, grefată pe povestea inițială. E amuzant să vezi cum conflictul principal – răzbunarea iezilor – lasă locul disputei de opinii despre piftia de cocoș, ciorba de potroace sau „îmbălsămarea sarmalelor”... Ignorând sensul moral al poveștii, Alexandru Dabija reface textul în planul psihologic al gastronomiei la români, unde fiecare știe mai bine cum stă treaba. Regizorul propune și o convenție. Iedul cel mare și iedul mijlociu participă și ei la discuție, că doar mâncarea e importantă, chiar și atunci când poțestești la propria colivă! Comicul e spontan, iedul cel mare clevește să i-o plătească lupului, cel mijlociu, mai pacifist, încearcă să-l potolească, și amândoi vorbesc despre mâncare al cărei miros plutește, neliniștit, în aer, deși amândoi au fost mâncați, hătl, de mult timp de nănașul lor, lupul. Invitatul special al acestui eveniment, lupul, amușină și el aburul din oale și o întreabă, panicat, pe cumătra lui, capra, dacă nu cumva miroase a afumătură, că, deh, lui nu-i priește... Un spectacol unde se râde copios și unde plata se face întotdeauna într-o singură monedă: mâncarea.

„Capra cu trei iezi” devine la Alexandru Dabija un studiu gastronomic. Și psihologic.

Tania Popa se reinventează la TNB. Grație textului Liei Bugnar, scris special pentru ea, actrița originară din Basarabia face un spectacol cu adevărat mare.

Fata din curcubeu



**Fata din
curcubeu,**
de Lia Bugnar
Cu: Tania Popa
Regia:
Lia Bugnar
TNB

Tania Popa – un woman show captivant la TNB.



Sala 99 de la TNB nu este Cinematograful Curcubeu, și nici nu are 13 rânduri. Dar Tania te face să întorci capul, pentru o clipă, către o poveste aieva. O prostituată vorbește despre sine, așa cum nu o cunoaște nici un client al ei, singurele persoane cu care interacționează. Doar unul face excepție, deoarece vede în ea altceva decât o prostituată, înnobilând-o pentru că îi dăruiește, fără să ceară nimic în schimb, decât un moment de tandrețe. Un altul o cere de soție. Dar acestea sunt excepțiile care confirmă regula. Pe rândul 13 al Cinematografului Curcubeu clienții ei vin, își rezolvă problemele, pleacă. În contul prețului unui bilet de film. „Câte filme n-am văzut!” – spune ea, o replică unde râsul îngheață, relevând impuritatea unei experiențe teribile. Și deodată simți nevoia să știi, să cunoști mai multe despre fata din curcubeu, despre familia sa fericită, despre mama, tatăl, sora ei geamănă – jumătatea ei. Despre cum destinul rupe o ființă în două, iar singura tandrețe permisă e aceea de a hrăni o pisică. Dorința sa de a strânge câțiva bani, pentru un vis al său – un chioșc de înghețată –, primele sale destăinuiuri sunt încă la suprafață, dezvăluirea se produce încetul cu încetul, dar e copleșitoare. În spatele poveștii mai întotdeauna colorate a unei prostituate de profesie – când biograful se pierde în clarobscurul decăderii progresive –, apare ea, cu povestea ei de viață. Când nimic nu poate distruge amintirea, drama e cu atât mai teribilă, iar când reflexivitatea despre propria condiție căzută capătă accentele acceptării, conștiința devine o rană vie. Deschisă substanței poetice, cuvintelor, minunatelor cântece pe care le interpretează în rusește Tania...

„...comunistul trebuie să fie frumos, inteligent, responsabil, clarvăzător, curajos și incoruptibil, dar să și șchiopăteze puțin, eventual din cauza unei pietricele pe care un capitalist i-a băgat-o în pantof.”

Ateliere de înfrumusețat realitatea

Volumul colectiv *Între noi, cuvântul* este dedicat împlinirii a 160 de ani de la nașterea lui Eminescu. Autorii, membrii unui cenaclu condus de Ion Machidon, au avut o intenție frumoasă, să omagieze, prin versurile lor, amintirea marelui poet. Dar, ca și alți amatori, n-au înțeles că omagierea cea mai potrivită ar fi fost scrierea unor poezii valoroase, și nu a unor imnuri de slavă, de genul celor care i se dedicau și lui Ceaușescu. Iată un asemenea imn, scris de Ecaterina Mihai. Cuvintele mari folosite, intonația declamativă, sugestia de muzică de fanfară și de fluturare de steaguri, totul amintește de versurile encomiastice închinat înainte de 1989 dictatorului comunist:

„De n-ai fi fost născut aici în glie/ Te-aș fi cioplit în piatră de bazalt/ Ca să rămâi ca munte-n vecie/ Și să privești, cu ochii spre înalt.// De n-ai fi fost veșmânt în temelie/ Acestei limbi ce curge ca izvor/ Te-aș fi zidit din lutul luat din glie/ Iar tu să fii pe Terra trăitor.”

Unii autori încearcă să renunțe la retorica aceasta a proslăvirii, înlocuind-o cu o evocare săltărească și dezinhbată, cum procedează Sorica Pacioga.

„Eminescu, drag odor,/ Geniu răsfățat de muze/ Și de-a artelor fior,/ Strălucești în infinit/ Filosof cu chip de sfânt,/ Revelație divină/ Întrupată pe pământ!/ .../ Viața nu ți-a fost ușoară,/ Aruncat în disperare/ De Partidul Liberal/ Ai trăit zile amare -/ Dureros «Apus de Soare»/ Heruvim cu aripi frânte,/ Ai sfârșit în mod brutal.”

Comic este și faptul că autoarea îi povestește lui Eminescu propria lui viață. Ea îl informează cu dezinvoltură pe poet că n-a avut o viață ușoară și că a sfârșit-o într-un mod brutal.

Mai rămânea să-i aducă aminte că a scris poezii.

*

O broșură întreagă dedică Silviu Iosifescu, în 1954, unei probleme false: cum este – și cum ar trebui să fie – înfățișat comunistul în literatură. Broșura, intitulată *Oameni deosebiți*, cuprinde tot felul de instrucțiuni, care se contrazic între ele. În esență, Silviu Iosifescu cere poetilor și prozatorilor să îl prezinte pe comunist ca pe un Făt-Frumos, dar nu exact ca pe un Făt-Frumos, ca să nu devină neverosimil. Cu alte cuvinte, comunistul trebuie să fie frumos, inteligent, responsabil, clarvăzător, curajos și incoruptibil, dar să și șchiopăteze puțin, eventual din cauza unei pietricele pe care un capitalist i-a băgat-o în pantof.

În prima parte a îndrumarului său, autorul face un portret-robot al comunistului;

„Comunistul nu acționează mânat de vreo mistică a producției sau a luptei în sine. Scopul acestei producții și al luptei pe care o duce îi este clar și prezent. Umanismul socialist pune progresul și fericirea omului ca țel suprem, ca lege fundamentală. Comunistul își subordonează acțiunile acestui țel, fericirii poporului său, pe care o știe solidară cu fericirea omenirii muncitoare în general. Patriotismul socialist corelat cu internaționalismul proletar apar ca date esențiale tipului de comunist.”

Să ni-l imaginăm pe un scriitor care a acceptat să facă din literatură un instrument de propagandă scriind la masa lui de lucru cu

text Alex. Ștefănescu
ilustrație Linu



broșura lui Silviu Iosifescu deschisă alături. Personajul imaginat de el, fost cizmar, cu un nume provenit dintr-o poreclă, Vasile Curcă, trebuie, deci, să coreleze patriotismul socialist cu internaționalismul proletar. Încălcită problema! Depășit de situație, transpirat, scriitorul dă paginile broșurii mai departe și ajunge la exemple de comuniști din literatura sovietică. Iată unul: Davidov, activist într-un sat, încheie recolta de grâu într-un hambar, iar când femeile din sat îl bat, ca să-i ia cheia, el le privește cu înțelegere:

„La un moment dat, Davidov, zdrobit de lovituri și plin de sânge, pronunță câteva cuvinte care arată că, chiar în clipa aceasta când oamenii întărâtați s-au ridicat împotriva lui, el păstrează limpede în minte sensul întregii sale activități și nu poate simți ură față de cei pentru care luptă.”

Așa ar trebui să procedeze, deci, și Vasile Curcă, atunci când ar lua bătaie de la cei din jur; să explice că le vrea binele și că nu-i urăște; în momentul în care vor avea și ei pregătire politică vor înțelege că partidul comunist îi înfometează în interesul lor.



Sub Înaltul Patronaj al
Președintelui României

În parteneriat cu
Primăria Municipiului București

CONSILIUL GENERAL
AL MUNICIPIULUI
BUCUREȘTI



PRIMĂRIA
MUNICIPIULUI
BUCUREȘTI

Producător



FUNDATIA
SERGIU CELIBIDACHE

www.fundatia-celibidache.com

Coproducători



PRIMĂRIA MUNICIPIULUI BUCUREȘTI
ARCUB
CENTRUL DE PROIECTE CULTURALE



FESTIVALUL SERGIU CELIBIDACHE

EDIȚIA I - 03.05 - 07.07.2012 - BUCUREȘTI

Trăiește muzica, trăiește sunetul



Din program:

04.05.2012 - **PROIECȚIE FILM:** Grădina lui Celibidache
Grand Cinema Digiplex din Băneasa Shopping Center

07.05.2012 - **LANSARE DE CĂRȚI**
Despre fenomenologia muzicală, de Sergiu Celibidache
Celibidache, întâlniri cu un om de excepție,
de Patrick Lang și Stéphanie Müller, Academia Română

09.05.2012 - **EMITERE ȘI LANSARE MONEDĂ NUMISMATICĂ**
COMEMORATIVĂ SERGIU CELIBIDACHE
Banca Națională a României

10.05 - 29.05.2012 - **MASTERCLASS-URI**, Universitatea Națională de Muzică
Vioară, Muzică de cameră, Contrabas, Flaut, Brass, Dirijat

22.05-27.05.2012- **EXPOZIȚIE FOTO**
“Fragmente din viața maestrului Sergiu Celibidache”, Artmark

30.05.2012- **SIMPOZION**, Ateneul Român

30.06 - 07.07.2012 - **CONCERTE SIMFONICE**, Ateneul Român

07.07.2012- **PREMIERA MONDIALĂ “HAZ DE NECAZ”**,
compoziție Sergiu Celibidache, Ateneul Român

Sponsori



Parteneri



Parteneri
Media

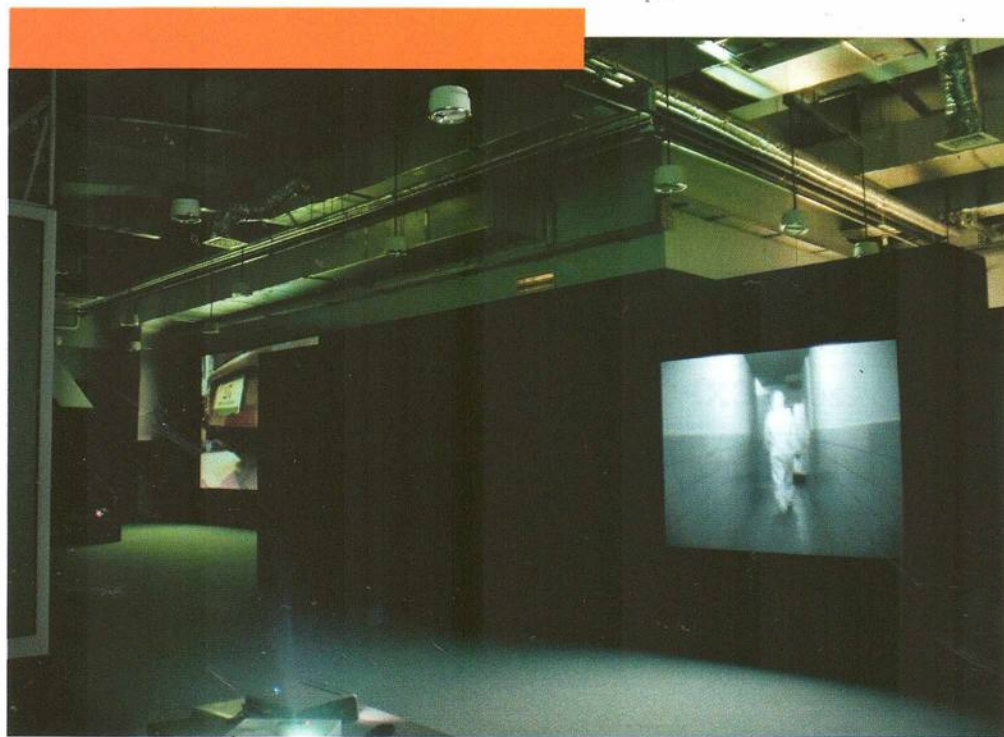


Bilete prin rețeaua eventim și online pe www.eventim.ro

Unul dintre țelurile Muzeului Național de Artă Contemporană (MNAC) este acela de a produce programe educaționale care să răspundă nevoii de informație actualizată, în acord cu tendințele societății informaționale de azi.

text Irina Radu
foto arhiva MNAC

Dacă e sâmbătă, e WORKSHOP@MNAC



Proiectul **WORKSHOP@MNAC** oferă posibilitatea de a înțelege ABC-ul procesului de creație din industria media, prezentat sub forma unui dialog însoțit de expuneri dinamice, de imagini, de studii de caz și, nu în ultimul rând, de lucrul efectiv alături de profesioniști.

Caracterul inovator și totodată unic în România al proiectului **WORKSHOP@MNAC** constă în crearea de oportunități pentru un public larg, în special tânăr, de a lucra cu profesioniști din industria media, de a detecta și înțelege un sistem de lucru și o grilă de valori, de a afla ce abilități trebuie să aibă și să dezvolte, ce cunoștințe trebuie să acumuleze pentru a lucra în aceste domenii. Totodată, le permite să descopere dacă acest mediu este cel în care ar vrea să-și dezvolte ulterior o carieră.

Temele workshop-urilor vor fi din industria jocurilor video, advertising-ului, efectelor speciale, presă și editorial și vor fi susținute de profesioniști activi în aceste domenii. Atelierele vor avea loc în fiecare sâmbătă, iar primele șase sunt programate în mai și iunie 2012. Atelierele se vor relua în toamnă, după vacanța de vară.

Proiectul este dezvoltat în parteneriat cu Centrul de Resurse pentru Organizații Studențești – **CROS** și comunitatea de practici a acestuia, **NewMedia School**, companiile **Ubisoft**, **Media Pro Magic Factory**, revista **Flacăra** și cotidianul **România liberă**.

Mai multe informații se găsesc pe site-ul www.workshop.mnac.ro

OPERA NAȚIONALĂ BUCUREȘTI

membră a organizației internaționale OPERA EUROPA



www.operanb.ro

Programul Operei Naționale București - mai 2012

Miercuri, 2 mai, ora 18.30, Sala Mare

Aida de Giuseppe Verdi
spectacol de operă în limba italiană

Joi, 3 mai, ora 19.00, Sala Mare

Don Quijote de Ludwig Minkus
spectacol de balet

Joi, 3 mai, ora 19.30, Sala Studio

Recitalul premianților Concursului Internațional de Canto
Maestrii Artei Lirice, ediția a IV-a „Valentin Teodorian”

Vineri, 4 mai, ora 18.30, Sala Mare

Le Nozze di Figaro (Nunta lui Figaro)
de Wolfgang Amadeus Mozart
spectacol de operă în limba italiană

Sâmbătă, 5 mai, ora 18.00, Sala Mare

Lohengrin de Richard Wagner
spectacol de operă în limba germană

Duminică, 6 mai, ora 11.00, Sala Studio

Camera copiilor de Modest Petrovici Musorgski
spectacol muzical-coregrafic pentru copii

Duminică, 6 mai, ora 19.00, Sala Mare

Baiadera de Ludwig Minkus
spectacol de balet

Miercuri, 9 mai, ora 19.00, Sala Mare

Tango. Radio and Juliet
spectacol de dans contemporan

Joi, 10 mai, ora 21.00, Sala Studio

Cyrano de Bergerac de Franco Alfano
Transmisiune HD de la Teatro Real Madrid

Vineri, 11 mai, ora 18.30, Sala Mare

Evgheni Oneghin de Piotr Ilici Ceaikovski
spectacol de operă în limba rusă

Vineri, 11 mai, ora 19.30, Sala Studio

Nijinski – cealaltă față a geniului
spectacol de teatru dans

Sâmbătă, 12 mai, ora 18.30, Sala Mare

Don Giovanni de Wolfgang Amadeus Mozart
coproducție Universitatea Națională de Muzică București
– Universitatea Națională de Arte, Opera Națională București
spectacol prezentat în cadrul Zilelor Europene ale Operei
spectacol de operă în limba italiană

Duminică, 13 mai, ora 11.00, Sala Studio

Cutia cu jucării de Claude Debussy
spectacol prezentat în cadrul Zilelor Europene ale Operei
spectacol muzical – coregrafic pentru copii

Duminică, 13 mai, ora 19.00, Sala Mare

Gală de Balet
spectacol prezentat în cadrul Zilelor Europene ale Operei

Miercuri, 16 mai, ora 19.00, Sala Studio

La fille mal gardée de John Lanchbery și Ferdinand Hérold
Transmisiune HD de la Royal Opera House
Covent Garden, Londra

Joi, 17 mai, ora 19.30, Sala Studio

„Iubire, magie și alte iluzii în „Elixirul dragostei”
de Gaetano Donizetti” - conferință interactivă pentru tineri
în cadrul programului „De ce mergem la operă”
moderator: Tiberiu Soare
program realizat în parteneriat cu Fundația Calea Victoriei

Vineri, 18 mai, ora 19.30, Sala Studio

Seară de muzică vieneză

Sâmbătă, 19 mai, ora 19.00, Sala Mare

Madama Butterfly de Giacomo Puccini
spectacol de operă în limba italiană
spectacol aniversar Lucia Stănescu

Duminică, 20 mai, ora 11.00, Sala Studio

Harap – Alb
poem coregrafic pentru copii

Duminică, 20 mai, ora 18.30, Sala Mare

L'Elisir d'amore (Elixirul dragostei) - Premieră
de Gaetano Donizetti
spectacol de operă în limba italiană

Marți, 22 mai, ora 19.00, Sala Studio

Kaoss Birds in NowHere'sVille - Concert
Spectacol prezentat în cadrul
Săptămânii Internaționale a Muzicii Noi

Miercuri, 23 mai, ora 19.30, Sala Studio

Rita de Gaetano Donizetti
spectacol de operă

Joi, 24 mai, ora 19.30, Sala Studio

Le cantatrici villane (Cântărețele parvenite)
de Valentino Fioravanti
spectacol de operă

Vineri, 25 mai, ora 19.30, Sala Studio

Recital vocal – instrumental

Sâmbătă, 26 mai, ora 19.00, Sala Studio

Momâi și mumii - Premieră de Dan Dediu
spectacol prezentat în cadrul
Săptămânii Internaționale a Muzicii Noi

Sâmbătă, 26 mai, ora 19.30, Sala Mare

Seară de Balet
spectacol de balet neoclasic și dans contemporan

Duminică, 27 mai, ora 11.00, Sala Mare

Visul unei nopți de vară
poem coregrafic pentru copii

Duminică, 27 mai, ora 18.30, Sala Mare

L'Elisir d'amore (Elixirul dragostei) de Gaetano Donizetti
spectacol de operă în limba italiană

Miercuri, 30 mai, ora 19.00, Sala Mare

Don Quijote de Ludwig Minkus
spectacol de balet

Miercuri, 30 mai, ora 19.30, Sala Studio

Tango Emocion
poveste scenică pasională de Oana Andra

Joi, 31 mai, ora 19.00, Sala Mare

L'Elisir d'amore (Elixirul dragostei) de Gaetano Donizetti
spectacol de operă în limba italiană

pentru programul complet al Operei Naționale București accesați www.operanb.ro

Casa de bilete: 021 313.18.57 | www.operanb.ro

Alexandru Negrea este un exemplu de cum poți transforma o pasiune într-un job, în domeniul on-line. Astăzi, Alexandru are unul dintre cele mai cunoscute bloguri din România.

text Radu Pocovnicu
foto arhivă Alexandru Negrea

Alexandru Negrea, un blogger corporatist

Spune-ne, te rog, câteva cuvinte despre Alexandru Negrea...

– Am început să scriu pe blog în 2006, din 2008 blogul s-a transformat în principala mea sursă de venit, iar din octombrie 2010 ocup funcția de Social Media Manager la Banca Comercială Română. Sunt pasionat de internet, rețelele sociale și dezvoltare personală și susțin prezentări și workshopuri despre marketing on-line pentru companii.

Ești interesat de Facebook, Twitter, rețele sociale în genere. De unde a pornit această pasiune?

– Am aproape 3.000 de articole publicate pe blogul personal și am întâmpinat tot felul de situații în contextul ăsta. Situații de criză cu brandul personal, campanii publicitare, comentarii de la oameni necunoscuți. Toate acestea au contribuit la pasiunea pentru comportamentul utilizatorilor de internet și implicit pentru rețelele sociale.

Ce așteptări ai avut în momentul în care ai început să faci blogging?

– Nu aveam nici un orizont în 2006, pentru că nu exista un model de succes în blogging (sau nu-l știam eu). Cred că mă așteptam să fie o activitate cu care să-mi umplu timpul liber și atât. Din fericire pentru mine, în 2008 a apărut și prima campanie pe bloguri, ca urmare a eforturilor susținute ale mai multor bloggeri români, iar așteptările s-au schimbat radical.

Ce înseamnă să fii Social media Manager la BCR?

– Mă ocup de prezența online a companiei, aici fiind incluse pagina de Facebook, campaniile pe bloguri, canalul de Youtube și contul de Twitter, împreună cu colegii mei din

„Sunt, probabil, cel mai relaxat și calm om pe care l-ai cunoscut vreodată”, îi place lui Alexandru Negrea să se auto-caracterizeze.



departamentele de Marketing și Comunicare. Sunt conectat la internet în toate cele opt ore de program, mă întâlnesc cu bloggeri și cu diverși colaboratori din industria on-line și încerc să cresc comunitatea din jurul brandului pe care îl reprezint.

Cum te-a schimbat acest job?

– Am descoperit rigorile de corporație, în primul rând, și mă pot raporta la ele în tot ceea ce fac. Am, acum, o nouă perspectivă asupra mediului on-line, care mă ajută să-mi gestionez mai bine toată activitatea. În același timp, jobul mi-a oferit ocazia să stau de vorbă cu mulți oameni cu care, în orice alt context, probabil că nu aș fi putut intra în contact. Mulți dintre acești oameni mi-au oferit idei noi care, zic eu, m-au îmbunătățit pe mine ca om.

Am citit că ți-ai schimbat și stilul vestimentar cu această ocazie. A fost „o obligație de serviciu”?

– Când am acceptat acest job mi-am asumat mai multe lucruri care nu mă caracterizau în momentul respectiv, iar stilul vestimentar a fost unul dintre ele. Spre surprinderea mea, aspectul ăsta chiar m-a prins și acum mă adaptez la el și în timpul liber. Îmi place să cred că aș fi ajuns la această concluzie și fără job, dar nu sunt foarte sigur de asta.

Țin minte că, într-un interviu pe care i l-am luat lui Bobby Voicu, îmi spunea că, atunci când e în fața computerului, stă în chiloți. Tu?

– Acasă mai am momente când stau în chiloți în fața calculatorului, dar nu e o regulă. E prima dată când mă gândesc la o ținută specifică pentru stat pe internet, deci nu prea știu ce să-ți răspund.

Joburile de PR, blogger, jurnalist încep să semene tot mai mult între ele, folosind această interfață: internetul. Vom asista într-o zi la amestecul lor?

– Cred că deja se întâmplă, cel puțin la nivel teoretic. Internetul e folosit în tot mai multe domenii de activitate, dar sper că diviziunea muncii va funcționa în continuare la fel de bine. Nu-mi place să amestec lucrurile, deci nu mi-ar plăcea să confundăm joburile.

Interacțiuni umane virtuale vs. interacțiuni umane reale. Cum crezi că va arăta viitorul? Cât de mult se va putea dispensa omul de realitate?

– Nu poți să oferi conținut on-line dacă nu ieși în off-line. E o regulă pe care nu o încalc niciodată și sper că nimeni nu o încalcă. Mediul on-line e un mediu de comunicare eficient, dar are finalitate în off-line. Și în plus, orice exces e dăunător, deci întotdeauna va trebui să stabilim un echilibru între cele două medii.



În afara joburilor din on-line, Alexandru Negrea moderează și emisiunea „Internet Lynx”, de la Radio „Lynx”.



Dacă ar fi să stabilim o clasificare, pentru ce folosesc oamenii rețelele sociale?

– În România, pentru că venim dintr-o „eră” a site-urilor matrimoniale și a Hi5-ului, rețelele sociale sunt folosite mult și pentru dating. Pe locul doi cred că e informarea, iar pe locul trei e dezvoltarea personală, care, sper eu, va ajunge în curând pe primul loc. Nu am avut niciodată atâtea posibilități de dezvoltare personală și profesională cum avem în acest moment. Cred că e păcat să ieși din facultate și să te angajezi pe un post de junior, așa că folosește internetul pentru a-ți construi un portofoliu (un blog, un cont de Facebook). Cu siguranță vor însemna ceva în cadrul interviului de angajare.

Citec despre tine pe un site: Alexandru Negrea, o imagine impecabilă pe internet, o imagine impecabilă în realitate. E o excepție? Pentru că, de regulă, imaginile virtuale despre o persoană nu prea coincid cu realitatea...

– Nu aș folosi chiar cuvântul impecabil. Nu-mi place să fiu impecabil, dar îmi place să fiu atent cu această corelare între imaginea on-line și cea off-line. Din ce am văzut eu, încă sunt mulți oameni care nu iau în serios mediul on-line și se împușcă singuri în picior cumva, fără să-și dea seama cât de mult contează să îți asumi propriile acțiuni. Suntem pe un drum bun, însă, studenții sunt tot mai preocupați de utilitatea rețelelor sociale, iar liceenii încep să fie incluși în cursuri de blogging. Sunt optimist din fire și sunt optimist și în această privință.

„Peugeot” se relansează în forță pe piața extrem de populară a mașinilor mici vânzând și în România, din această primăvară, simpaticul model 208.

text Mugurel Mărgărit-Enescu

Revenirea la simplitate

Istoria modernă a Peugeot în România începe cu modelul 206. Parcă nimic nu a fost la fel de important înainte de el și, din păcate, nici după. De altfel, chiar și acum, în timp ce vorbim despre 208, vă puteți duce într-un showroom Peugeot ca să luați un 206+ nou-nouț. Adică o mașină lansată inițial în 1998 și restilizată în 2009. Atât de mare a fost succesul micuțului 206! Modelul ce i-a urmat, 207, nu a reușit aceeași performanță, deși, la nivel global se poate lăuda cu peste 2,1 milioane de exemplare vândute. Se poate spune că a fost o mașină bună, dar nu una memorabilă.

Și asta au realizat și cei de la Peugeot. De aceea, Alain Tranzer, director de proiect 208, crede că „va exista un înainte și un după 208. Această mașină marchează cu adevărat o nouă etapă, un moment definitoriu pentru Peugeot”.

Linia pe care au urmat-o cu modelele '07 nu a fost considerată suficient de inspirată pentru a fi continuată și prima schimbare majoră a apărut odată cu modelul 208. Micuțul 208 se conformează și este mai mic, mai ușor și foarte diferit din punct de vedere al design-ului față de 207.

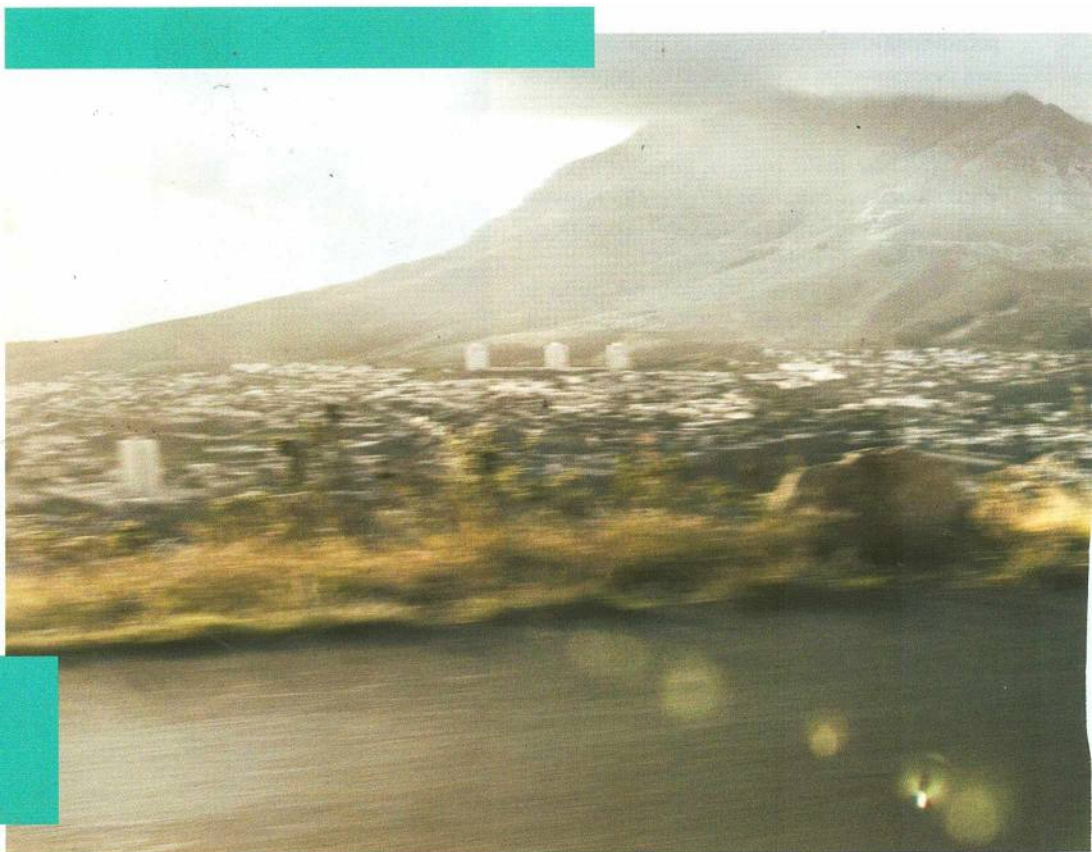
Soluțiile tehnice aplicate îl fac un vehicul mult mai ușor decât predecesorul (-110 kg în medie comparativ cu 207 și nu mai puțin de -173 kg pentru o gamă care începe de la 975

kg), aerodinamic și foarte compact (-7 cm în lungime și -1 cm în lățime). Aceste beneficii sunt accentuate de spațiul mai mare pentru ocupanți: 5 cm în zona genunchilor pentru pasagerii din spate și un plus de 15 dm³ în volum, ca o dovadă a arhitecturii optimizate. Portbagajul de 285 litri asigură suficient spațiu pentru o vacanță în doi.

Interiorul continuă promisiunea inovației, așa cum face și design-ul exterior. Instrumentele de bord și butoanele au fost complet regândite pentru a deveni intuitive și

clare. Toate acestea sunt poziționate în jurul unui volan mic, a unui panou de bord de tip *head-up display* și a unui *touch-screen* cu diagonală de 18 cm. Acesta merită toată atenția pentru că este genul de inovație anunțată de mai mulți producători și care poate deveni un standard pentru viitor. De altfel, noul Renault Clio, așteptat la toamnă, o să aibă parte de un ecran asemănător. Ecranul găzduiește toate funcțiile multimedia (muzică, telefon, radio, USB) și navigație. Deși este disponibil standard de la al doilea nivel de echipare,

Peugeot 208 întruchipează
principiile agilității și eficienței.



navigația integrată trebuie achiziționată suplimentar (490 de euro în Franța).

Managerul proiectului 208, recunoaște că „decizia de a regândi complet bordul a însemnat asumarea unui risc uriaș”. Modelul acesta o să atragă cele mai multe vânzări ale mărcii și asta înseamnă că, pentru cei mai mulți, acest interior definește interiorul unui Peugeot.

Reducerea greutateii și îmbunătățirea aerodinamicii, motoarele moderne și folosirea tehnologiei micro-hibrid e-HDi pe toate versiunile au permis noului Peugeot o reducere medie a emisiilor poluante cu 34 g CO₂ /km față de modelul 207.

Varietatea de motorizări este impresionantă. Pentru benzină există motoare în trei cilindri cu capacitate de 1 și 1,2 litri cu puteri de 68 și 82 cai putere. În partea superioară a gamei se poate opta pentru un motor de 1,6 litri și 120 CP. Versiuni mai puternice ale acestuia (150 CP și chiar 200 CP) sunt așteptate să echipeze 208 în următorii ani.

Variantele diesel sunt 1,4 HDi 68 CP, 1,6 HDi 92 CP și 1,6 HDi 115 CP. Peugeot susține că nici unul dintre motoarele diesel nu are un consum mixt mai mare de 3,8 l/100 km și nici un motor pe benzină nu consumă mai mult de 5,8 l/100 km în regim mixt.

Peugeot 208 a fost primit cu entuziasm în Franța. Marele său rival, Renault Clio este la final de carieră și complet demodat prin comparație. VW Polo și Ford Fiesta sunt două alegeri foarte inspirate, dar plusul de tehnologie și noul design îi oferă lui 208 un ușor avantaj.



**Mai mic, mai ușor,
mai economic.**
**„Peugeot” s-a trezit
din letargie**
și inovează din nou.
208 are un interior
ergonomic dominat
de ecranul
multimedia și de
volanul micuț cu
caracter sportiv.

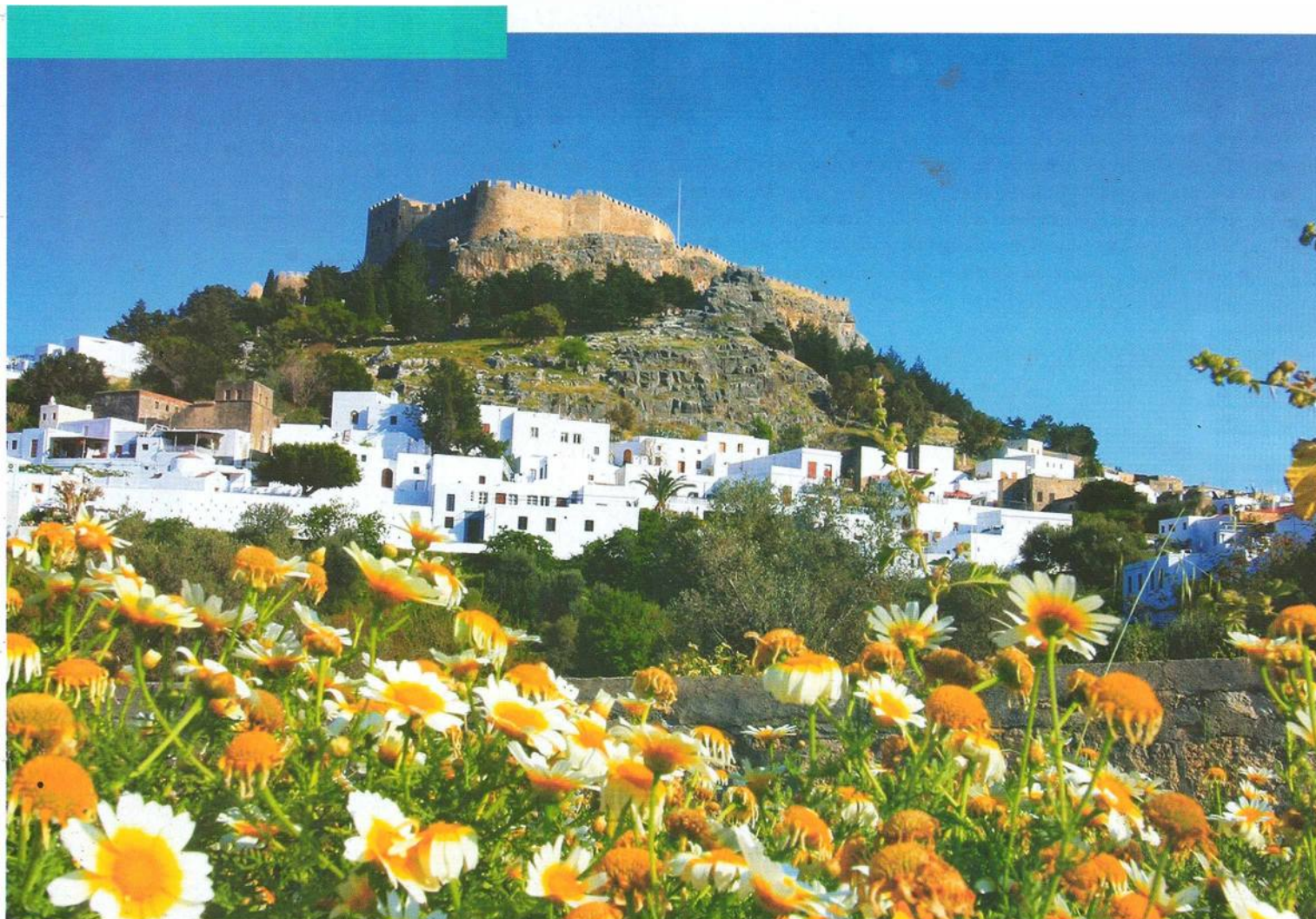
Rămâne de văzut dacă și piața din România o să reacționeze de aceeași manieră. Politica de prețuri și publicitatea vor face diferența pentru că, din punct de vedere calitativ, lui 208 nu mai ai ce să-i reproșezi.



Întreaga stațiune e gata pentru sezonul estival: de la hoteluri la taverna, toate au pregătit pachete speciale și îmbietoare pentru turiști.

text Steluța Năstase
www.besttourism.ro

Rhodos – distracție în imperiul apelor



Vechiul oraș Rhodos este o bună alegere pentru a petrece după-amieze leneșe sau pentru picnicuri. Rămâneți câteva momente pe treptele de la Kasteloni (vechea clădire venețiană) și gustați frigăruile „souvlaki”.

Un loc minunat pentru o plimbare în familie este Petaloudes sau Valea Fluturilor. Și nu e o metaforă, pentru că sute de fluturi împânzesc zona, de-a lungul unor cursuri de apă traversate pe alocuri de frumoase podețe rustice. Potecile umbroase vă conduc spre piscine scobite în stânci și spre cascade. Pe tot parcursul drumului, în aer persistă un miros de vanilie de la copacii storax. Cafenelele și magazinele de suveniruri vă îmbie la cumpărături și nu trebuie să ratați moara de vânt italiană.

Ce ați zice de o zi în împărăția apelor? Chiar aproape de frumoasa Plajă Faliraki, cu șezlonguri, umbreluțe, fructe și legume la tarabe, se află *Faliraki Water Park*. O piscină uriașă cu o corabie de piraiți este atracția celor mici, iar fântânile arteziene uimitoare și cele 11 tobogane pentru toate gusturile, rapide sau mai line, simple sau cu mai multe spirale, îi captivează pe ceilalți. Zona pentru alpinism și piscina umplută cu crocodili (de jucărie) sunt alte atracții care nu trebuie ratate.

Clădirile medievale, moscheele, fântânile tradiționale și bisericile bizantine se găsesc în tot centrul vechi al orașului Rhodos. Atmosfera tipic grecească, cu străzi înghesuite, restaurante în aer liber și alei fără nume îi va încânta pe cei mici. În anumite zile, la castel se organizează niște *party-uri* medievale de toată frumusețea, care te transportă într-o ambianță de poveste.

Dezvoltat în jurul unui spa natural, cu hoteluri cochete de-a lungul țărmului, Kallithea este o colecție de ingrediente ideale pentru vacanță.



Tinere domnițe dansează pe melodii de epocă, clovni jucăuși aleargă pe picioroange, cavaleri în armuri se duelează cu săbiile, în timp ce o armată de bucătărese cu șorțuri și năframe colorate învârtesc de zor în niște tigăi imense puse direct pe foc, având grijă să facă o bunătate de friptură cu condimente și ceapă. Vinul curge în ulcele de lut, iar petrecerea e dedicată atât celor mici, cât și celor mari.

Vinurile urmează o tradiție de 2.400 ani în Rhodos! Astăzi, Rhodosul este sinonim cu vinurile spumante, de calitate superioară, care poartă denumirea *Roditiko*: vinul alb, cel roșu și alb-dulceag care merg de minune cu meniurile din taverne. Poposiți în curtea pitorească a tavernei *Mavrikios*, unde proprietarii Michalis și Dimitris vă vor încânta simțurile cu spaghetti garnisite cu homari și câteva licori savuroase: *limoncello* (lichiorul de lămâie), *souma* (băutură tradițională făcută din smochine cu sofran și piper), precum și lichiorul din 15 plante medicinale. Tare ispititoare este și taverna *Nea Saleni* unde încă de la intrare ți se face poftă de griskin

(carne de porc rumenită pe grătar cu rozmarin), friptura de vițel cu ierburi, fructele de mare proaspete și salate.

Un resort mic și cochet este alegerea perfectă dacă mergeți cu mic cu mare în vacanță. Drumul spre hotelul Evi vă arată în avangardieră băile miraculoase de la Kallithea, iar odată ajunși la destinație veți fi întâmpinați de angajați cumsecade, mereu gata să servească pe toată lumea. Camerele sunt curate și confortabile, cu terase mari care oferă vedere la o încântătoare livadă de măslini. Cei mici au la dispoziție spații de joacă și piscine speciale pentru ei, iar plaja cu nisip fin este aproape, numai bun pentru construit castele de nisip. În Faliraki distracția e la ea acasă. La un bar vizavi de hotel se cântă karaoke. Dacă doriți un loc mai retras de lume, mergeți în Pefkos, un orașel pitoresc dominat de albastrul mării și verdele pinilor, cu o plajă lungă și golfulețe sălbatice, pitorești și stâncoase. Aici, Hotelul *Thalia* are camere special concepute pentru familiile cu copii.



Oferte turistice

Christian Tour,
www.christiantour.ro,
tel. 021/369.98.35

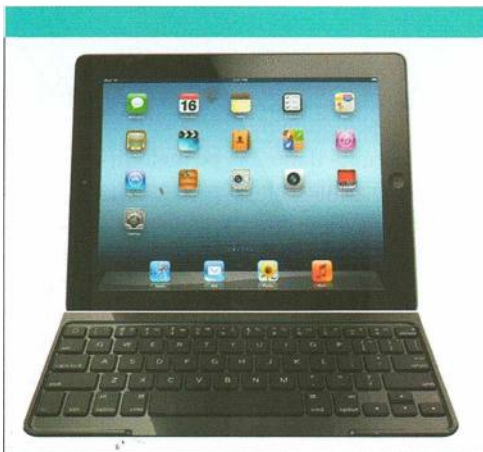
Faliraki, Hotel Evi 3* – de la 342 de euro/pers., transport cu avionul, transferuri, 7 nopți cazare cu all inclusive, asistență turistică.
Pefkos, Hotel Thalia 3* – de la 351 de euro/pers., transport cu avionul, transferuri, 7 nopți cazare cu all inclusive, asistență turistică.

Din nou primăvară spre vară, deci e un moment bun pentru reînnoire, fie că vorbim de monitorul de lucru, coafură sau chiar o casă inteligentă! Până și tabletele beneficiază de o nouă colecție de accesorii.

text Andrei Ioan Dimulescu

Under Cover

Logitech își extinde gama de accesorii pentru tablete cu o nouă tastatură, *Logitech Ultrathin Keyboard Cover*, compatibilă cu noul iPad dar și cu iPad 2. Acest dispozitiv dispune de o carcasă ultra-subțire ce protejează ecranul tabletei și o tastatură integrată pe care poți tasta ușor în timp ce călătorești. Partenerul perfect pentru iPad, *Logitech Ultrathin Keyboard Cover* protejează ecranul tabletei cu o suprafață subțire de aluminiu care dispune de o tastatură integrată ce se conectează prin Bluetooth. Asemenea unui *Smart Cover*, *Logitech Ultrathin*



Keyboard Cover se atașează rapid la iPad-ul cu un clește magnetic. Stand-ul integrat îți menține iPad-ul la cel mai bun unghi de vizualizare. Bateriile cu o autonomie de șase luni (când tastatura este utilizată în medie de două ore pe zi) asigură un timp mai mare pentru activitatea ta preferată. Cover-ul ultra-subțire dispune de o funcție on/off: iPad-ul va porni automat în momentul în care cover-ul este deschis și va intra în standby atunci când acesta va fi închis. *Logitech Ultrathin Keyboard Cover* va fi disponibil în Europa începând cu aprilie 2012 la un preț recomandat de 99,99 de euro.

Smart Watch

Philips va impulsiona piața divertismentului digital printr-o gamă nouă, extinsă de televizoare cu funcția Smart TV. Șapte din cele opt serii de televizoare (3500, 4000, 5000, 5500, 6000, 7000, 8000), pe care Philips le va aduce pe piața românească, vor beneficia de această funcționalitate. Experiența utilizatorului se îmbogățește de acum grație unui ecran de start personalizat cu un design nou și navigării mult mai intuitive.

„Întrucât întreaga infrastructură Smart TV este acum funcțională (lățime mare de bandă pentru acces internet, conținut în cloud, televizoare, aplicații, acceptarea tehnologiei de către utilizatori), ne așteptăm la o creștere rapidă a



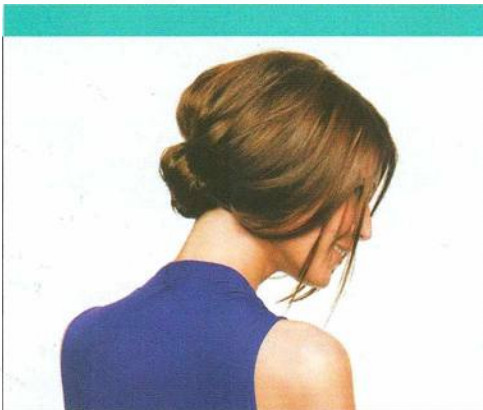
utilizării acestei funcții”, susține Pieter Vervoort, Vicepreședinte și Director al Diviziei Strategie de produs & Smart TV. În prezent, peste 60% dintre utilizatorii activi ai *Philips Smart TV* accesează funcția de peste 50 de ori pe lună.

Odată cu disponibilitatea funcției Smart TV și la modelele de televizoare cu diagonala mică, începând de la 48 cm (19”), utilizatorii pot beneficia acum de televiziune care include și acces la conținut digital oriunde în casă. „Conținutul și aplicațiile din universul digital nu mai sunt de acum doar apanajul utilizatorilor cu modele de televizoare premium, ci au devenit accesibile și celor cu un buget mai redus”, afirmă Vervoort.

Coafura rezistă

Un aspect îngrijit și modul în care vă prezentați vă definește, de cele mai multe ori, personalitatea. Și ce poate fi mai evident decât coafura, atunci când privirea întâlnește o persoană? De acum, puteți să realizați unele dintre cele mai sofisticate coafuri, pentru că aveți de partea voastră tehnologii avansate, oferite de cele mai noi produse pentru coafat de la Philips: noul uscător de păr *Philips ActiveCare HP8270* și aparatul de îndreptat părul *Philips ActiveCare HP8362*.

Noua gamă *Philips ActiveCare* vă ajută să



obțineți, în condiții de maximă siguranță, un efect fabulos, o garanție a succesului și o sănătate impecabilă pentru părul vostru, totul grație tehnologiei avansate și ergonomiei perfecte a noilor produse.

Pe lângă uscătorul dedicat în întregime sănătății și frumuseții unui păr de star, noul aparat de îndreptat părul *Philips ActiveCare HP8362* întregeste un efect cu adevărat tulburător pentru cei din jur. Tehnologiile plăcilor *Triple-Care*, cu care este dotat aparatul de îndreptat părul *Philips ActiveCare*, vor asigura că fiecare fir de păr este protejat și garantează cele mai bune rezultate.



Bayer România și-a schimbat conducerea

Bayer România are de luna trecută un nou General Manager/ Country Head Bayer HealthCare în persoana lui Retano Keller. Acesta a avut o carieră de excepție în industria farmaceutică, ocupând poziții cheie la nivel internațional în cadrul companiei Bayer – Managing Director of Bayer Bulgaria EOOD, Country Head Bayer Schering Pharma (2008 – 2011), Procurator Bayer Bulgaria EOOD, Country Head Bayer Schering Pharma Bayer Bulgaria EOOD (decembrie 2006 – iulie 2008), Managing Director Bayer Pakistan (noiembrie 2004 – decembrie 2006). Înainte de angajarea sa în compania Bayer, Keller a fost Chief Operational Officer la Schering Switzerland. „Spre deosebire de alte companii, Bayer investește în știință și în cercetare, iar aceasta este cea mai importantă investiție pentru viitor. Principalul obiectiv al companiei este de a susține și a ajuta medicii specialiști în găsirea celor mai moderne și mai sigure tratamente. Ne propunem să asigurăm pacienților tratamente de ultimă generație, eficiente și sigure”, a declarat cu prilejul conferinței de presă noul General Manager Bayer România.

Grupul german Bayer este unul dintre cei mai importanți jucători atât pe piața farmaceutică globală, cât și în industria chimică, agrochimică și a maselor plastice. În același timp, compania dorește să aducă valoare prin inovație, dezvoltare și o mare capacitate de a obține profit. În România, Bayer este prezent cu trei divizii, în care lucrează 215 angajați, respectiv Bayer Healthcare, din care fac parte Bayer Pharmaceuticals (medicamente cu prescripție) și Consumer Care (produse farmaceutice fără prescripție), Bayer CropScience (produse pentru protecția culturilor agricole și non-agricole) și Bayer MaterialScience (polimeri și mase plastice).

[A.G.]



Uși deschise către muzica clasică

Mozart, *Somewhere over the rainbow*, Rossini, Richard Clayderman, Strauss, *You raise me up*, Verdi, Frank Sinatra, Zorba, Brahms, Andreea Bocelli... înșiruire care sugerează un playlist pentru clipe de relaxare, cu muzică de suflet, recuperatoare de energii pozitive. Este de fapt programul de sală al concertului din data de 31 mai, orele 20:00, organizat la Sala Radio de Fundația Constantin Dumitru și susținut de Ambasada Marii Britanii și de Asociația Culturală Momentum, gândit ca o invitație către publicul larg, de inițiere în armoniile muzicii clasice. Intrarea este liberă, la fel ca la toate evenimentele de acest gen care vor urma, în cadrul proiectului „Concertele Fundației Constantin Dumitru”, care își propune în același timp să promoveze tinerile talente, interpreți și compozitori români. Concertele se vor și o mică „lecție” de muzică simfonică pentru cei care nu sunt cunoscători, și pentru care accesul la acest gen de muzică este oarecum limitat, și din motive financiare. Orchestra Momentum, dirijată de Vlad Mateescu, îi va acompania pe Silvia Cristescu, Marius Bălan, Octavian Tudose, Alin Stoica și Amira Magdalena Curus.

[C.A.]

Câștigătorul Concursului

„Calendarul Carte de bucate” 2012
Dl. Nicolaevici Vasile Ioan,
București.



Kidimag – Magneziu de nota 10

Zdrovit România a lansat pe piața românească Kidimag – Magneziu de nota 10, unicul supliment alimentar destinat copiilor mai mari de trei ani, hiperactivi, impulsivi care au dificultăți de concentrare, deficiențe de atenție, tulburări de memorie și somn sau care chiar manifestă o stare de somnolență exagerată. Unicitatea produsului constă în formula specială de pidolat și citrat de magneziu, care este absorbită mai ușor în organism, datorită vitaminei B₆. Chiar dacă cei mici nu se dau în vânt după suplimentele alimentare, Kidimag va fi pe placul lor, datorită gustului de portocale și formulei sale ce se dizolvă rapid în apă.

La evenimentul de lansare a participat unul dintre cei mai apreciați medici pediatri din Europa, Doctor în științe medicale Jerzy Oleszkiewicz. În calitate de medic pediatru, cu experiență în funcția de director al Spitalului Județean de Copii din Varșovia și Președinte al secției varșoviene a Societății Poloneze a Magneziului, el a explicat importanța magneziului în creșterea sănătoasă a copiilor: „Mai mult de jumătate dintre copiii cu vârste între 7 și 18 ani și de asemenea 20% dintre preșcolari consumă prea puțin magneziu. Analizele au arătat că aceștia au o cantitate mai mare de plumb în corp decât copiii care nu au deficiențe de magneziu”, apreciază dr. Jerzy Oleszkiewicz.

Suplimentele alimentare pe bază de magneziu sunt necesare pentru a neutraliza efectele unui stil de viață nesănătos. Kidimag este singurul supliment alimentar cu pidolat de magneziu și vitamina B₆ creat special pentru copii, pentru a-i proteja de efecte precum dificultăți de concentrare, nervozitate, probleme ale somnului, carii, oboseală, bătăiaală, dureri de creștere, tulburări ale viselor, ticuri sau chiar pierderi ale cunoștinței, toate cauzate de lipsa magneziului din organism.

[A.G.]

Doriți un spațiu intim, departe de aglomerația teraselor și barurilor din zona veche a Capitalei și totuși în centru? „Cafeneaua Carada” este locul ideal. O combinație între cafea și lounge, „Carada” reprezintă un loc clasic și rafinat unde veți trăi o experiență bogată în arome și gusturi.

text Alice-Claudia Gherman
foto Octavian Tibăr

„Cafeneaua Carada”, un lounge rafinat

Tânga Pasajul Villacrosse, peste drum de BNR, am descoperit o cafea foarte primitoare și care ne-a ademenit înăuntru cu o lansare de carte: romanul *DOI* de Tony Mott. Cafeneaua e recunoscută pentru asemenea evenimente culturale: lansări de carte, vernisaje de pictură, concerte de muzică jazz, teatru etc. De când s-a deschis, în noiembrie 2010, intelectualii, businessmenii și toți cei care și-au dorit un spațiu clasic, intim și rafinat, unde să bea o cafea bună sau să ia prânzul în liniște, la un preț acceptabil, au trecut pe la Cafeneaua Carada.

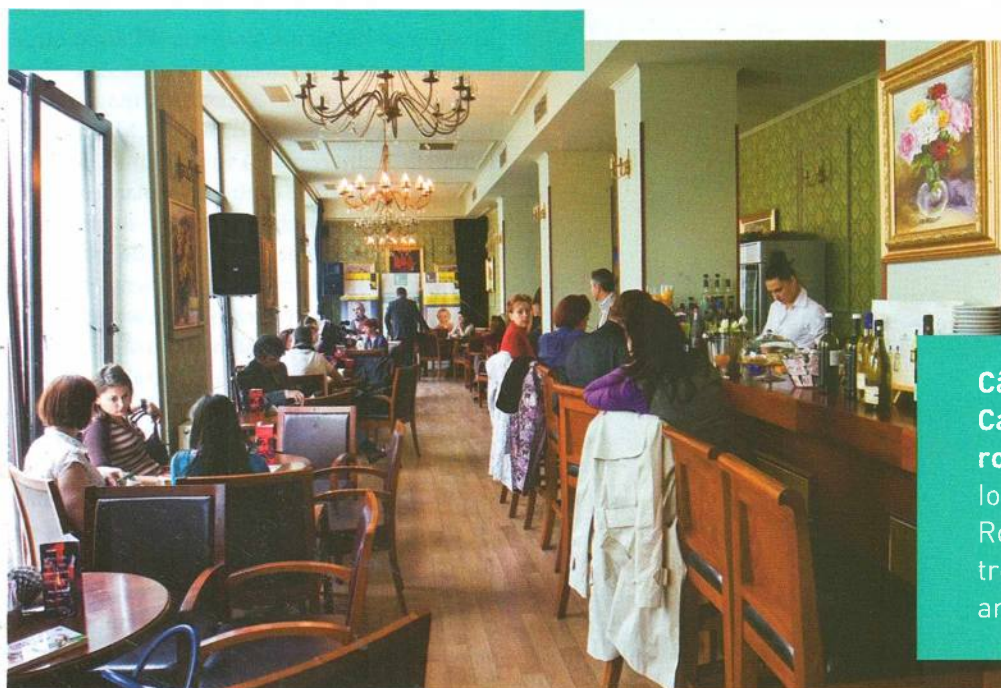
Pe pereții îmbrăcați în tapet vernil sunt

expuse tablouri, care se schimbă lunar. Mesele sunt din lemn, iar scaunele din lemn și piele. Lumina este împrăștiată în local de câteva candelabre, iar în timpul zilei pătrunde de afară prin ferestrele mari care oferă o priveliște minunată asupra străzii care desparte cafeaua de sediul central al BNR. În salon sunt 64 de locuri, iar terasa din fața cafenelei oferă alte 80 de locuri confortabile sub umbreluțe. Afară sau în salon vei fi uimit de gustul deosebit al cafelei *Illy*, fie că vei servi un *French Espresso* cu cognac, fie o cafea *Amore* cu amaretto sau un *Ice Cream Espresso* cu înghețată.

Dacă nu vrei o simplă discuție la o cafea atunci poți servi prânzul aici, oferta este bogată. Noi îți recomandăm să încerci *pieptul de rață cu miere, ceapă caramelizată și piure*, un *mix oriental de fructe de mare cu sos de chilli și orez*

sau o *salată de ficăței calzi servită cu pâine prăjită cu usturoi*. Dacă ai poftă de un desert, tortul casei – *tortul Carada* – din ciocolată nu se poate să te lase insensibil. Îți reamintim că, dacă dimineța până după prânz, Cafeneaua Carada este un loc rezervat mai degrabă micului dejun, prânzului și, în general, ideii de *business lunch*; seara, mai ales după cină, partea culturală ocupă un loc important în viața cafenelei. Dacă e miercuri, atunci de la 19.30 e Jayy Manush, joi de la 20.30 e teatru de improvizație cu cei de la *Backstage Boys*, iar vineri de la 20.30 e seara Jazzy. O miercuri din lună e rezervată unui nou vernisaj pentru un tânăr pictor care-și expune în cafea tablourile spre vânzare, iar în alte zile se lansează diverse cărți și autori.

Celor care cred că amplasarea vizavi de sediul central BNR, zona veche a Bucureștiului și Pasajul Villacrosse înseamnă prețuri mari în Cafeneaua Carada, noi le spunem că se înșală, prețurile nu sunt cu nimic mai sus față de cele practicate de restul localurilor din zonă, doar atmosfera, servirea și cafeaua sunt o clasă superioară.



Câți dintre noi mai știu că Eugeniu Carada a fost economist și scriitor român și că a înființat, împreună cu Ion C. Brătianu, Banca Națională a României în 1880? Află toate astea trecând pragul „Cafenelei Carada”, amplasată vizavi de BNR.

rețetă Viorel Copolovici
www.pranzuldincaserola.ro
 recomandare vin
 Cosmin Zidurean

Italian meatballs

(paste cu perișoare)



- carne tocată (porc + vită) – 100 g;
- suc de roșii – o ceașcă;
- usturoi – doi căței;
- un ou;
- spaghetti – un mănunchi de grosimea unui dop de plastic obișnuit;
- sare;
- piper;
- pătrunjel tocat;
- trei foi de dafin;
- câteva frunze de busuioc;
- boia dulce de ardei;
- o linguriță de pesmet;
- cimbru;
- ulei de măsline.

Când e căldură mare, monșer, se poartă roze-ul.

Aș zice că e o rețetă complexă dar ușoară, de primăvară târzie, care sugerează vinul prin excelență al căldurii, roze-ul. M-aș gândi la un roze din gama Domeniile Vânju Mare, făcut din Merlot, Fetească Neagră și Pinot Noir. Merlotul îl face suplu și catifelat, Feteasca îi adaugă nerv și condiment, iar Pinot Noir-ul, eleganță.

D

Pasul 1. Pe un fund de lemn, toci mărunț un cățel de usturoi. Amesteci cu carne tocată, sare, piper, boia și cimbru, până vor deveni împreună o pastă omogenă. Adaugi oul bătut (posibil să nu ai nevoie chiar de tot) și pesmetul, după care modelezi patru chiftele de mărime aproximativ egală.

Pasul 2. Între timp, pui apa să fiarbă în clocot într-o cratiță, în care mai pui puțină sare și o frunză de dafin. Fierbi chiftelele în clocote mici, aproape zece minute. Le scoți pe hârtie absorbantă, ca să se scurgă.

Pasul 3. Încinzi în tigaie trei linguri de ulei de măsline, în care călești al doilea cățel de usturoi, tocat foarte mărunț. Ai grijă să nu se ardă, lasă focul mic, pentru orice eventualitate. Adaugă în tigaie două foi de dafin, două linguri pline de pătrunjel tocat, sare și piper, mai călește vreo două minute. După asta pui chiftelele și suc de roșii. Fierbe cu tigaia fără capac, până se va îngroșa sosul. Pui, la final, frunzele de busuioc, rupte în mai multe bucăți.

Pasul 4. Separat, fierbe spaghetti, 8 minute, în apă clocotită, cu sare, amestecând din când în când ca să fii sigur că nu se lipesc. Le scurgi, apoi le amesteci cu sosul din tigaie.



După Al Doilea Război Mondial, urmează perioada altor mari schimbări pentru învățământul agronomic românesc, perioadă care a început odată cu reforma din 1948 și continuă cu 1952, când ia ființă Institutul Agronomic „Nicolae Bălcescu“.

Institutul Agronomic „Nicolae Bălcescu“

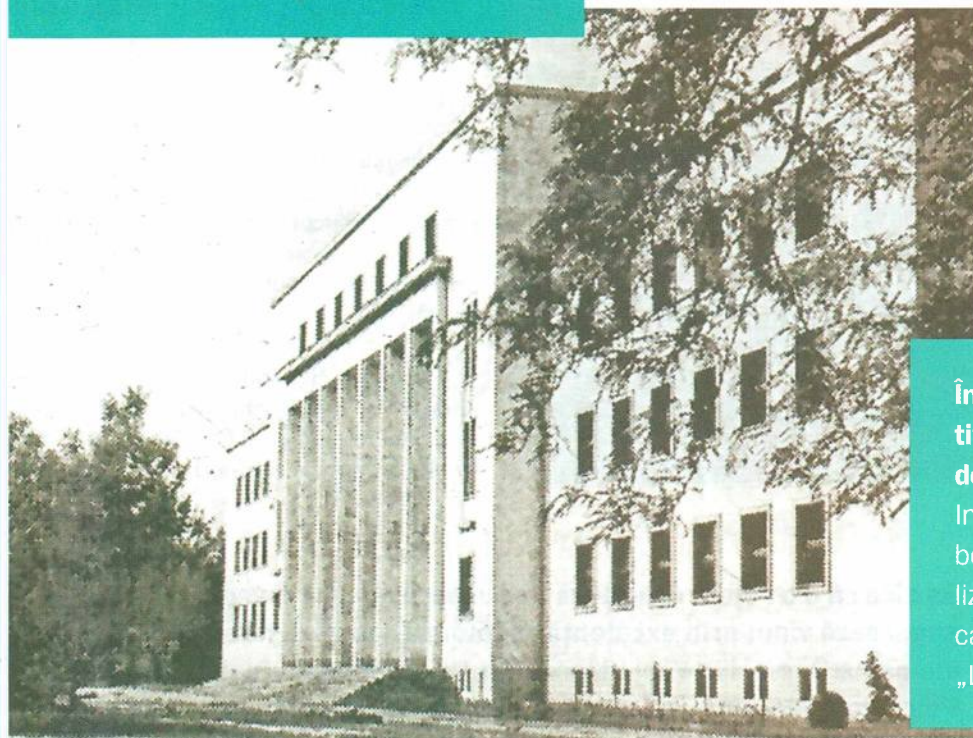
D Perioada marilor schimbări pentru învățământul agricol românesc începe odată cu reforma învățământului din 1948. La 3 august 1948 se publică în Monitorul Oficial nr. 175/1948 Legea privind Reforma Învățământului (Decret 175/1948).

Referitor la învățământul agricol superior, legea prevede organizarea a două categorii de instituții: universități și politehnici și institute de învățământ superior. Universitățile și politehnicele, dependente de Ministerul Învățământului Public, asigură pregătirea cadrelor necesare pentru învățământ, cercetare și instituții superioare de stat.

Institutele de învățământ superior depind de Ministerul Învățământului Public sau de

ministerele de resort și, în general, pregătesc cadrele necesare „producției“. În ceea ce privește învățământul agronomic din București, în locul Facultății de Agricultură, care fusese arondată Politehnicii, se prevede înființarea a două institute: Institutul Agronomic București și Institutul de Zootehnie și Medicină Veterinară. Institutul Agronomic urma să se constituie din trei facultăți: Facultatea de Agricultură, Facultatea de Horticultură și Facultatea de Mecanizarea Agriculturii. La rândul său, Institutul de Zootehnie și Medicină Veterinară se preconiza să cuprindă două facultăți: Facultatea de Zootehnie și Facultatea de Medicină Veterinară. Această structurare, la care s-a ajuns, va rămâne în vigoare până în anul 1952.

În 1952, o nouă organizare a învățământului agronomic va aduce fuzionarea Institutului Agronomic din București cu Institutul de Zootehnie și Medicină Veterinară. Cum în același an se împlineau 100 de ani de la



În paralel cu organizarea administrativă a fermelor didactice, unde și-au desfășurat activitatea studenții, în Institutul „Nicolae Bălcescu“ are loc o bogată activitate științifică materializată prin elaborarea de lucrări ale cadrelor didactice publicate în seria „Lucrările Științifice IANB“.



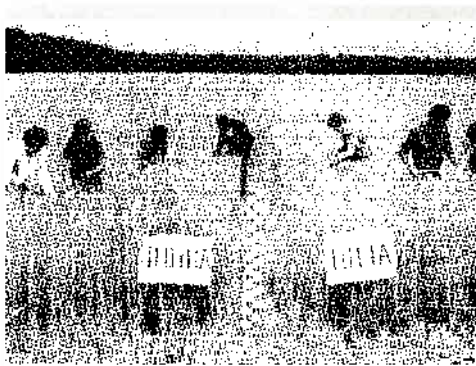
înființarea Institutului de Agricultură de la Pantelimon și 100 de ani de la moartea lui Nicolae Bălcescu, instituția nou formată prin unificare s-a denumit Institutul Agronomic Nicolae Bălcescu.

Institutul de Zootehnie și Medicină Veterinară, în cadrul căruia, în 1952, exista și Facultatea de Piscicultură, deci care îngloba la acea dată trei facultăți, la fuzionarea din 1952 aduce în componența noii instituții numai două unități. Facultatea de Piscicultură, care de la înființare funcționa la Constanța, trece, în 1952, în administrarea Institutului de Construcții Navale-Galați. Institutul Agronomic, la rândul său, adusese în unitatea nou creată patru facultăți: Facultatea de Agricultură, Facultatea de Mecanizarea Agriculturii, Facultatea de Construcții de Mașini Agricole și Facultatea de Horticultură.

Potrivit legislației în vigoare și completărilor aduse de Legea 11/1968 și Decretul 8/1972, instituția creată în 1952 este condusă de către Senatul universitar. Acesta acționează prin întruniri periodice ale membrilor Senatului și prin gestiunea directă a biroului de Senat. Biroul de Senat cuprinde, potrivit legii: rectorul instituției, cei doi prorectori, secretarul științific, secretarul Comitetului de partid, președintele Comitetului sindical și președintele UASC.

Rectorul asigura conducerea operativă și reprezenta instituția în relațiile cu alte instituții și persoane. El era ajutat în activitatea sa de prorectori. Rectorul era numit de Ministerul Educației și Învățământului pe o perioadă de patru ani și era ales prin vot secret din rândul a trei membri ai Senatului universitar. La rândul lor, prorectorii erau numiți de Ministerul Educației și Învățământului la propunerea rectorului, care avea îndatorirea de a se consulta, în acest sens, cu Senatul instituției. Durata unei legislaturi era aceeași ca și pentru rectori: patru ani.

Din 1948 pământul, proprietățile pe care le avea vechea Școală de la Herăstrău și apoi Facultatea de Agricultură au trecut în proprietatea statului. Pierzând proprietatea asupra fermelor sale, școala va rămâne numai cu dreptul de folosință, drept care, treptat, după 1957 se pierde și el, pe măsură ce fermele didactice sunt cuprinse în perimetrul unor mari gospodării colective sau de stat. Din cele 6.431 ha avute în proprietate la Băneasa, Istria, Pietroasa, Jegălia, Petroșani, Fetești, Dunărea și Herăstrău, Institutului Agronomic Nicolae Bălcescu îi mai rămâne în proprietate doar ferma Băneasa, adică 192 ha unde studenții și



Lucrări în câmpul experimental de Fitotehnie de la ferma Moara Domnească.

cadrele didactice să își desfășoare activitatea, însă, în ciuda vicisitudinilor vremii, activitățile științifice și didactice în cadrul IANB au continuat.

Facultatea de Agricultură, vatră a școlii de agronomie românești, continuă tradiția și sub umbrela IANB. De-a lungul anilor cursurile acestei facultăți durează între patru ani și cinci ani și jumătate, disciplinele sunt împărțite în discipline obligatorii, opționale și discipline cu caracter economic și legislativ, iar promoțiile care au absolvit această facultate au sporit an de an.

Facultatea de Mecanizarea Agriculturii, Facultatea de Construcții de Mașini Agricole. În concordanță cu politica agrară preconizată la nivel de stat și în scopul pregătirii specialiștilor necesari în domeniul agriculturii și al industriei constructoare de mașini, ia ființă, în 1948, Facultatea de Mașini Agricole din București. La trei ani de la înființare, în 1951 noua facultate se scindează în două: Facultatea de Mecanizarea Agriculturii (pregătea specialiști pentru agricultură), Facultatea de Construcții de Mașini Agricole (pregătea specialiști pentru industria constructoare de mașini agricole. Mai târziu, cele două facultăți părăsesc administrarea IANB.

Facultatea de Horticultură

Facultatea de Horticultură, ca formă de organizare de sine stătătoare, a luat naștere ca urmare a reformei din 1948 și în baza deciziei M.I. 263.327 publicată în Monitorul Oficial 249/1948. În perioada anterioară înființării facultății, inginerii agronomi aveau și pregătire horticola, iar prin specializare puteau să se ocupe, cu prioritate sau în exclusivitate, de acest domeniu. Înființarea Facultății de Horticultură a constituit o reformă de structură a învățământului agronomic și s-a realizat, practic, ca rezultat al unor discuții preliminare de durată. În anii de început activitatea a fost coordonată de profesorul Marin Neagu, decan între anii 1948 și 1951. Între 1952 și 1956 facultatea a funcționat cu două secții de specializare: horticultură și viticultură.

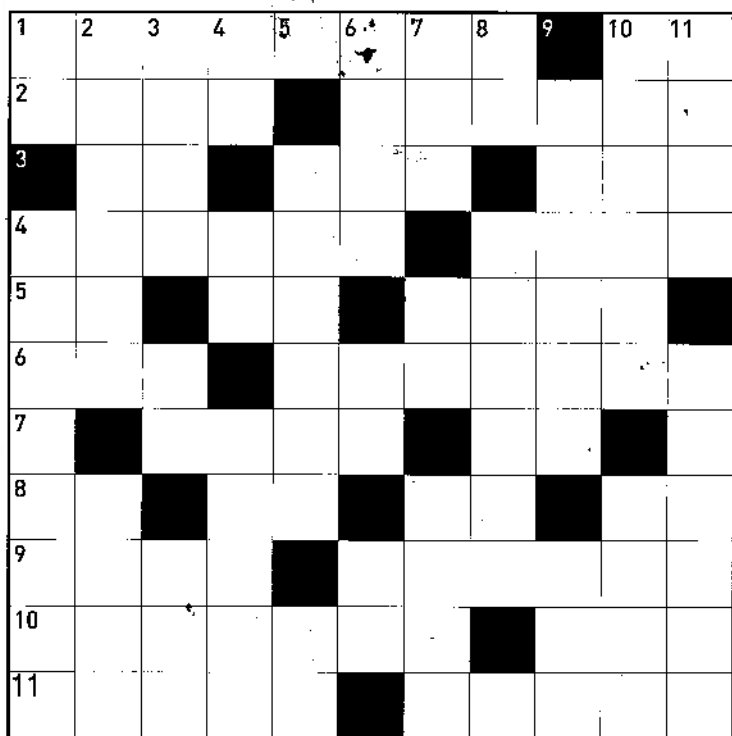
Facultatea de Medicină Veterinară era deja o instituție de prestigiu și tradiție în 1944, fiind înființată prin decret domnesc în 1861 de către Alexandru Ioan Cuza. După 1945, facultatea se desprinsese din Universitatea București și împreună cu Facultatea de Zootehnie și cea de Piscicultură, nou înființate, alcătuiesc Institutul de Zootehnie și Medicină Veterinară dependent de Ministerul Agriculturii. Anul 1951 aduce Medicină Veterinară în cadrul IANB.

Facultatea de Horticultură



careu realizat de Dan Popa

Costel Cașcaval – în culisele vieții



ORIZONTAL: 1) Important regizor român care l-a distribuit pe Costel Cașcaval în filmul său *Terminus paradis*, aducându-i Premiul special al juriului la Veneția în 1998 (Lucian) – Margini de dom! **2)** Măgar – Răsunete. **3)** Capete de colan! – Exclamație de chemare – Așezare rurală. **4)** Rol interpretat de Costel Cașcaval în filmul *Umilință* (2011) – Alt film recent (2012), în regia lui Bogdan Mustăță, în care îl regăsim cu un rol pe Costel Cașcaval. **5)** În ladă! – Vas de lut – Ifose. **6)** Zbârcitură – Legată de minte. **7)** Consilier municipal – Cete! **8)** Ape! – În rest! – Cap de focă! – A exista. **9)** Regiune – Șarlatan. **10)** Regizorul dramei *Umlință*, mai sus menționată, în care apare cu un rol și Costel Cașcaval (Cătălin) – Profesor la a cărui clasă (alături de Florin Zamfirescu), Costel Cașcaval a absolvit (1996) Universitatea Națională de Artă Teatrală și Cinematografică I.L. Caragiale din București

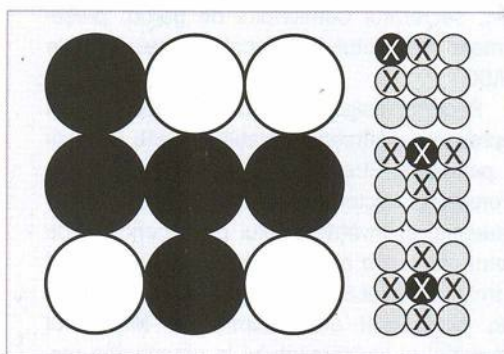
(Doru). **11)** Obicei rău – Rol interpretat de Costel Cașcaval în comedia *Italienele* (2004).

VERTICAL: 1) Capete de peliculă! – Regizor sub a cărui baghetă a evoluat Costel Cașcaval în scurtmetrajul din 2006 *Dragoste de mamă* (Ioan). **2)** A spiona – Preot. **3)** Acoperit de zăpadă – Dune! – Negru pe cer. **4)** Ten! – Tonă (simb.) – Frecventă. **5)** Regizorul filmului *Italienele* în care este prezent și Costel Cașcaval (Napoleon) – Micul ecran (presc.). **6)** Fidel – Dânsul – În spot! **7)** Aci – Asin! – Steluță de zăpadă. **8)** În neon! – Ciocan de lipit. **9)** Scăzut în greutate – Efect comic în film sau teatru. **10)** Steag – Rol în care a fost distribuit Costel Cașcaval în filmul (2009) *Amintiri din Epoca de Aur 1–Tovarăși, viața e frumoasă!* **11)** Alt rol din filmografia lui Costel Cașcaval, în pelicula menționată mai sus *Terminus paradis* – La mari adâncimi.

Tejgheaua basculantă concepută de Cristiano

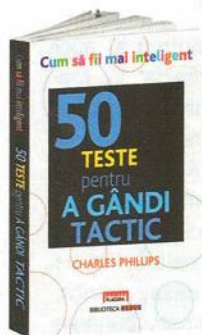
Studentul la medicină Cristiano Solo a conceput această tejghea basculantă pe când lucra, într-o vacanță, la un stand unde se vindea înghețată. Fiecare dintre cele nouă tejghele are o față albă și una neagră. O mișcare constă în întoarcerea cu fața în jos a unei tejghele și a tuturor tejghelelor adiacente – marcată cu un X în exemplele date.

Care sunt cele trei mișcări pe care trebuie să le faceți pentru a întoarce toate aceste tejghele în așa fel încât toate să aibă fața neagră deasupra?



cum să
gândim
INDICIU

Priviți
imaginile
din partea
dreaptă.



Seria de cărți CUM SĂ FII MAI INTELIGENT (teste pentru gândirea rapidă, creativă, logică, vizuală, tactică și laterală) se poate comanda on-line pe www.librariaflacara.ro



Pietroasa

Singurul vin... universitar din România!

Aromă de tezaur



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI



S.C.D.V.V. Pietroasa
Pietroasele - 127470, jud. Buzău
telefon +40(238)512317 fax +40(238)512318

www.usamv.ro

Card SMURD



**Raiffeisen
BANK**

Reușim împreună.



Și tu poți salva vieți!

**la-ți cardul și poți susține
Fundatia pentru SMURD cu:**

- 0.5% din valoarea plăților efectuate cu cardul la comercianți și pe internet
- 50% din taxa anuală a cardului



 **0800 802 02 02** www.raiffeisen.ro

Cardul Raiffeisen Bank SMURD este un card de debit ce poate fi atașat oricărui cont curent și poate fi utilizat ca orice card de debit normal.