

PAG. 5 | ADMINISTRAȚIE

Forfotă mare pe străzile din comuna Hărău, unde se află în derulare un amplu proiect de modernizare a infrastructurii rutiere.

PAG. 5 | EDUCAȚIE

Un telefon mobil care măsoară ritmul cardiac sau o chitară care te învață chiar ea cum să o folosești, sunt două din invențiile de la InventCor.

PAG. 8-9 | SĂNĂTATE

Ștevia, loboda și știrul – "leacurile verzi" ale primăverii, sunt plante apreciate atât pentru calitățile lor tămăduitoare, cât și pentru gustul deosebit pe care-l oferă preparatelor culinare.

Fondat de Cornel POENAR

Accent Media



Călin Bicăzan este unul dintre cei mai buni realizatori de integrale din România. Povestea lui o puteți citi în pag.4

Anul XIX · Nr. 855 · Apare 5 - 11 Aprilie 2024 · 16 pagini · 2,5 lei · www.accentmedia.ro



Doi elevi din județ, admiși la Harvard (SUA)



/p. 3

Se vinde casa cu magnolii. Simeria, telefon 0753083333.



“Pistruiatul”, prezent în comuna Vețel

Personalitatea lui Francisc Munteanu va fi omagiată printr-un eveniment special, organizat la Căminul Cultural din Vețel, sâmbătă, 13 aprilie, de la ora 12.00.

Manifestarea se va bucura de prezența unor invitați de seamă și se va desfășura cu participarea extraordinară a actorului Costel Băloiu, cel care a dat viață personajului emblematic „Pistruiatul”, atât de iubit de toată lumea. Francisc Munteanu s-a născut în 9 aprilie 1924, la Vețel. Anul acesta se împlinesc 100 de ani de la nașterea celui care a fost mai întâi scriitor, a devenit scenarist, iar mai apoi un important regizor de film al vremii. La Studiourile cinematografice „Buftea” a realizat filme de succes, printre care se numără cele din seria „Pistruiatul” sau „Buletin de București”. Cu filmele și cărțile sale s-a întors în comuna natală, Vețel, și a creat amintiri care au rămas în memoria colectivă a acestor locuri.

Om de lângă noi

În orice specialitate este nevoie de muncă în echipă

(Dialog cu medicul primar Ioan DEMETER - compartimentul de gastroenterologie SJU Deva)

– *Domnule doctor, aveți o experiență bogată în activitatea de medic, dar și pe linie socială. Punctați-ne cele mai semnificative momente și fapte din această activitate.*

– Am făcut școala generală și liceul în municipiul Deva. Am absolvit Institutul de Medicină Timișoara, Facultatea de Medicină Generală în anul 1980.

Specializarea în medicină internă am făcut-o la Timișoara, iar a doua specialitate în alergo-imunologie la București. Mărturisesc că a doua specialitate, imunologia a fost o provocare deoarece numeroase boli au la bază mecanisme imune și autoimune.

Am cochetat și cu ideea de a face a doua specialitate, cardiologie. Gastroenterologia ca și specialitate nu se putea face în acea perioadă.

Mi-am continuat studiile post universitare cu obținerea competenței în ecografie generală și endoscopie digestivă la Cluj.

Pasiunea pentru gastroenterologie mi-a fost insuflată în stagiatura pe care am efectuat-o la Spitalul Județean Deva sub îndrumarea unor medici primari cu experiență și preocupări de gastroenterologie.

În acest sens nu pot să nu amintesc faptul că la Deva în

perioada 1980-1990, se țineau Conferințe Naționale de Gastroenterologie, cu participarea celor mai mari somități ale lumii medicale din acea perioadă, eveniment la care eram cuplați și noi, medicii mai tineri.

Poate acesta este factorul care mi-a deschis apetitul către gastroenterologie. În momentul în care am avut posibilitatea ca șef Secție Medicină Internă și manager la Spitalul Județean Deva, am înființat laboratorul de endoscopie digestivă intervențională (anul 1999). La început n-am dispus de fonduri necesare pentru achiziționarea unor endoscoape, obținând mai târziu, pe relație personală ca donație din Germania, aparatura strict necesară.

Apoi ca manager, una din preocupările prioritare a fost dotarea laboratorului de endoscopie cu videoendoscoape moderne pentru acea perioadă (videogastroscoop, videocolonoscop), odată cu introducerea chirurgiei endoscopice la secțiile de urologie, chirurgie și ginecologie.

În decursul timpului am realizat că în orice specialitate, este nevoie de o muncă în echipă, cu personal medical (medici, asistente, infirmiere) calificat și astfel s-au angajat doi medici primari gastroenterologi tineri și s-au trimis

trei asistente medicale în clinici (Cluj și Timișoara) pentru pregătirea teoretică și practică în domeniul gastroenterologiei și a endoscopiei digestive. Deoarece am constatat ca organizator de sănătate (medic șef, director medical, manager spital, director DSP Hunedoara) - perioada însumată peste 20 de ani, că bolile gastrointestinale sunt pe locul II ca indicator de morbiditate, după bolile cardiovasculare fiind cele mai frecvente afecțiuni, m-am implicat și am depus eforturi susținute pentru înființarea unui compartiment de gastroenterologie care să înglobeze și laboratorul de endoscopie digestivă deja funcțional din anul 2000.

Aici trebuie să fac o precizare și anume faptul că, deși perioada în care am depus eforturi de înființare a acestui compartiment a fost de doi ani, am beneficiat de înțelegerea și susținerea Consiliului Județean Hunedoara, prin persoana D-lui Președinte Laurențiu Nistor împreună cu care ne-am implicat și în alte proiecte importante pentru sănătatea hunedorenilor (reparația capitală RK SJU Deva cu obținerea a peste 20 de milioane de EUR fonduri guvernamentale, Facultatea de Asistență Medicală Generală la Deva, extindere și dotare

UPU, dotarea spitalului cu aparatură de înaltă performanță (CT, RMN), telemedicină etc.

Sigur că toate aceste lucruri s-au putut realiza cu implicare zilnică, efort, timp, dedicație și empatie față de omul suferind care avea nevoie de o asistență medicală calificată, cu infrastructură modernă, aparatură medicală performantă, dar și resursă umană calificată.

Dacă doriți, pot să vă spun că și aici se aplică legea compensației și anume eforturile depuse, uneori chiar supărăriile sau neînțelegerile, au fost răsplătite din plin de numeroase realizări care s-au obținut în SJU Deva în ultimii ani. Deoarece am fost implicat în realizarea acestor obiective simt o deplină satisfacție că munca și eforturile mele au fost răsplătite de finalizarea acestor obiective de care beneficiază cetățenii județului Hunedoara.

În toată această perioadă pe lângă activitatea profesională am avut și o implicare didactică și socială. Ca și Consilier municipal și mai târziu, Consilier județean în cadrul Comisiei de Sănătate, am reușit să propun proiecte de finanțare de aparatură medicală pentru SJU Deva, inclusiv secțiile Medicină Internă și gastroenterologie, în valoare



de mai multe miliarde de lei și totodată am pus bazele Facultății de Asistență Medicală Generală la Deva alături de alți susținători și unde activez și în prezent ca Profesor Universitar Asociat UMF „Victor Babeș” Timișoara.

Lucrez la SJU Deva de 43 de ani, am acumulat multă experiență medicală și administrativă, am tratat mii de pacienți, am efectuat peste 20.000 de endoscopii digestive.

Pe viitor aș dori să comunic aspecte din activitatea medicală îndelungată în cadrul unor reviste ori chiar cartea sau situații deosebite cu care se poate confrunta un medic în carieră. Voi lucra în continuare alături de colegii mei mai tineri, în cadrul compartimentului de gastroenterologie și voi încerca să mă implic în rezolvarea tuturor problemelor medicale care se ivesc în cadrul acestui compartiment, având în spate o experiență de o viață.

“Donează sânge! Salvează o viață!”

Anul acesta pe data de 3 aprilie, s-au împlinit 174 de ani de la înființarea Jandarmeriei Române.

Pentru a marca acest moment aniversar, jandarmii hunedoreni au demarat activități dedicate sărbătoririi

Zilei Jandarmeriei Române prin participarea, la o acțiune de donare de sânge în cadrul campaniei naționale „Donează sânge! Salvează o viață!”.

Prin fiecare donare de sânge, jandarmii hunedoreni încearcă să devină salvatori ai celor care luptă pentru viața

lor. Gestul simplu, dar nobil, completează spiritul civic, dovedind empatia, dăruirea și respectul față de semenii noștri.

“Le mulțumim colegilor care și-au arătat disponibilitatea pentru a se implica în această inițiativă, precum și cadrelor medicale din cadrul Centrului de Transfuzie Sanguină Deva pentru amabilitatea și căldura cu care ne întâmpină la fiecare activitate de donare”, a declarat persoana de contact a Inspectoratului Județean de Jandarmi Hunedoara, căpitan Murguleț Denis Luiza.

Totodată, dorim să lansăm un îndemn pentru toți membrii comunității, să se alăture prin voluntariat acestor acțiuni umanitare, în scopul



acordării unui real ajutor persoanelor aflate în dificultate.

Pagină realizată de Ioan Vlad și Georgeta-Ileana Cizmaș



Doi elevi din județ, admiși la Universitatea Harvard



Deva - Doi elevi din județul Hunedoara au reușit performanța de a fi acceptați la una dintre cele mai prestigioase universități din lume. Este vorba despre Universitatea Harvard din Statele Unite.

Elevul **Alexandru Todoran** învață la Liceul teoretic „Aurel Vlaicu” din Orăștie, iar Amira Abugararah studiază la liceul tehnologic „Mihai Viteazu” din municipiul Vulcan. Ambii au înregistrat rezultate remarcabile la școală.

Alexandru Raul Todoran este cunoscut pentru rezultatele remarcabile pe care le-a obținut la diverse competiții naționale și internaționale de informatică. El este membru al Lotului național de informatică, împreună cu care a câștigat anul trecut o medalie de argint la Olimpiada internațională de informatică de la Szeged (Ungaria) și locul III și medalia de aur la Olimpiada de Informatică a țărilor din Europa Centrală, la Magdeburg (Germania).

„Admiterea la o universitate foarte bună a reprezentat

un obiectiv important pentru mine și se cunoaște faptul că în Statele Unite sunt facultăți foarte bune. Faptul este că Harvard îți oferă posibilitatea să întâlnești personalități și oameni de la care ai ce învăța”, spune tânărul din Orăștie.

El a arătat că pentru admitere a depus un dosar însoțit de rezultatele pe care le-a obținut și de mai multe eseuri care îl recomandă, susținând și un examen SAT (Standardized Achievement Test) cunoscut sub numele de “Bacalaureatul american”, pe care l-a promovat.

Informația privind admiterea la Universitatea Harvard a fost făcută publică, pentru prima dată, de către vicepreședintele Consiliului Județean Hunedoara, Alin Țambă, în cadrul unei ședințe a instituției administrative, el apreciind că admiterea elevului din Orăștie la prestigioasa universitate din SUA reprezintă o performanță deosebită.

„Este o performanță deosebită pentru învățământul hunedorean. Chiar dacă unii,

în afirmații publice spuneau că școala românească scoate tâmpiți, iată că reușim să le arătăm că, în județul Hunedoara, școala românească scoate copii buni. Este o performanță deosebită pentru județul nostru ca Alexandru Todoran, elev al Liceului Aurel Vlaicu din Orăștie, să fie acceptat ca student la Harvard, una dintre cele mai prestigioase și importante instituții de învățământ superior din lume”, a declarat vicepreședintele CJ Hunedoara.

La rândul său, inspectorul

școlar general al județului Hunedoara, prof. Maria Ștefănie, a arătat că, din informațiile pe care le deține, Alexandru Todoran a mai fost admis și la alte universități de prestigiu, dintre care a ales Universitatea Harvard.

„Alexandru a fost admis la Universitatea Harvard pe baza rezultatelor excepționale pe care le-a obținut, în timp. Cred că este primul elev din județ care a înregistrat o asemenea performanță. Din câte știu, mai are răspunsuri pozitive și de la alte universități din Paris și SUA”, a explicat prof. Maria Ștefănie.

În ceea ce o privește pe **Amira Abugararah**, ea studiază deja în clasa a XII-a, la o școală din SUA, unde a obținut o bursă. Amira este de părere că admiterea sa la Harvard este rezultatul miilor de ore de studiu și voluntariat pe care le-a derulat de-a lungul parcursului său educational. Tânăra și-ar dori să urmeze o facultate în cadrul științelor politice internaționale.

„Alexandru Raul Todoran de la Liceul Teoretic „Aurel Vlaicu” din Orăștie și Amira

Iasmina Abugararah de la Liceul Tehnologic „Mihai Viteazu” din Vulcan sunt cei doi elevi ale căror nume sunt, în aceste zile, pe buzele tuturor. Sunt doi elevi care onorează învățământul hunedorean! Ne mândrim cu performanța lor și îi felicităm pentru seriozitatea și pasiunea lor pentru învățatură! Pe Amira Abugararah am cunoscut-o în calitatea sa de președinte al Consiliului Județean al Elevilor, în cadrul întâlnirilor deosebit de interesante la care a participat împreună cu colegii săi, iar pe Alexandru Raul Todoran am avut deosebită plăcere să-l premiez, în două rânduri, pentru rezultatele sale remarcabile obținute la competițiile internaționale de informatică de unde s-a întors cu medalii de aur și argint. Sunt mândru că avem dascăli de valoare care i-au îndrumat pe acești tineri talentați pe calea performanței în educație!”, este mesajul adresat celor doi elevi de către președintele Consiliului Județean Hunedoara, Laurențiu Nistor.



Amira Abugararah

Consiliul Județean a aprobat mai multe proiecte din zonele turistice

Deva - Consiliul Județean (CJ) Hunedoara a aprobat, vineri, mai multe proiecte de hotărâri ce vizează dezvoltarea și modernizarea infrastructurii din zonele turistice, între acestea numărându-se drumul Taia-Aușel, pentru accesul spre Munții Șureanu, și realizarea infrastructurii de apă și canalizare în stațiunea Pasul Vâlcan, din Valea Jiului.

Consilierii județeni au fost de acord cu preluarea tempo-

rară în administrare a drumului auto forestier Taia-Aușel, în lungime de 15,7 kilometri, în vederea unei mai bune valorificări a potențialului turistic din zonă.

Drumul auto forestier Taia - Aușel asigură accesul spre Munții Șureanu, iar modernizarea sa de către Consiliul Județean Hunedoara are ca scop dezvoltarea turismului și a domeniului schiabil către județul Alba.

Un alt proiect are ca scop

modernizarea drumului județean Hășdat-Silvașu de Jos-Hățeg, în lungime de 16 kilometri, important pentru pelerinii care se deplasează spre Mănăstirea Prislop, trecând prin municipiul Hunedoara.

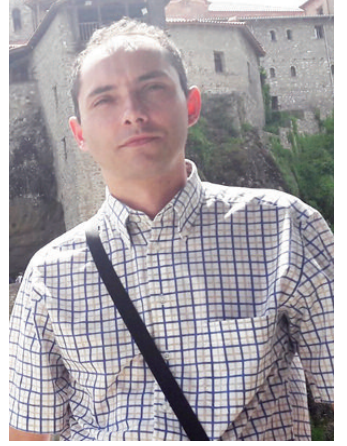
Proiectul are o valoare de 32,7 milioane lei și este depus la finanțare prin Programul Național de Investiții “Anghel Saligny”.

Consilierii județeni au mai aprobat și un acord de aso-

ciere cu administrația locală din municipiul Vulcan, în vederea realizării proiectului de alimentare cu apă și canalizare în zona turistică Pasul Vâlcan. Investiția a fost calculată la o valoare de 12,8 milioane lei, inclusiv TVA, iar documentația va fi depusă spre finanțare în cadrul Programului vizând sisteme de alimentare cu apă, canalizare și epurare ape uzate, derulat de Administrația Fondului de Mediu.



Singurul creator profesionist de integrame din județul Hunedoara



A fost la un moment dat cel mai tânăr creator de cuvinte încrucișate din țară. Hunedoreanul și colaboratorul nostru Călin Bicăzan, originar din Streisângeorgiu, Călan, este singurul rebusist profesionist din județul nostru și unul dintre puținii creatori de integrame și rebus la nivel național.

De câțiva ani își editează propriile reviste, iar din 2013 până în prezent semnează careul de la pagina 13 din săptămânalul nostru Accent Media. Peste 500 de careuri au fost găzduite în paginile ziarului nostru seminate de Călin Bicăzan și ne-am gândit că ar fi o idee bună să-l cunoaștem pe omul din spatele grilelor de integrame. Un dialog savuros și original, care sperăm noi, vă va trezi interesul până la final.

- De unde a venit această pasiune pentru integrame? Când a început totul?

- Eram la Școala Generală când am descoperit pentru prima dată o revistă de integrame. Țin minte că era o zi frumoasă de vară a anului 1996, eram în clasa a șaptea pe atunci și tocmai mă întorceam împreună cu părinții mei de la Alba Iulia, unde am fost în vizită la fratele din partea tatei. Soția lui, mătușa Emilia, pe care am s-o pomenesc toată viața mea când vine vorba de integrame, era extrem de pasionată. Avea reviste întregi completate integral, m-a impresionat tare mult cât de ușor le dezlega. Mi-a dat câteva din revistele gata completate să le studiez să nu mă plictisesc pe drum la întoarcere și din acel moment s-a produs declicul. Am fost acaparant instantaneu, pe atunci nu existau prea multe mijloace de distracție, iar jocurile de cuvinte încrucișate prindeau foarte bine la public. Am hotărât să-mi cumpăr o revistă să încerc să dezleg și eu și țin minte prima definiție: FULAR, iar tata mi-a spus: „scrie ȘAL”. Așa a început. De atunci am dezlegat câteva

mii de reviste, nu exagerez. Le am pe toate, nu am aruncat niciuna. Cred că nebunia asta la nivel național cu integramele a început imediat după revoluția din '89, până atunci exista doar rebus și enigmistică, dar nu m-a atras niciodată atât de tare precum integramele. (...)

- Sunt mulți dezlegători, dar puțini compunători? Cum a fost trecerea asta de la dezlegat integrame la compus?

- A venit în timp, fără să-mi dau seama, după mii de pagini dezlegate. Diferența dintre a dezlega o integramă și a compune una este foarte mare. Sunt două lucruri total diferite. Ca să compui ai nevoie de alte abilități, să „vezi” cuvintele cum se îmbină, să ai imaginație să formezi altele în jurul celor deja așternute pe foaie și ai nevoie de multă răbdare, pentru că la început n-o să-ți iasă orice ai face, totdeauna te blochezi undeva ca începător.

- Care a fost prima integramă pe care ai încrucișat-o vreodată? Cât timp ți-a luat și ce temă ai ales?

- Romanele lui Liviu Rebreanu, în anul 2007. Două luni am lucrat la ea. Nu-mi ieșea nimic. Dezvoltasem la un moment dat o frustrare că nu o să pot crea niciodată o grilă întreagă. Lucram cu Dicționarul Explicativ al Limbii Române lângă mine, căutam cuvinte care încep cu anumite litere. Atât de mult l-am folosit încât i-au zburat copertile (...). Ce să vezi, după două luni am terminat grila. Ieșise atât de bine încât m-am mirat. Am trimis-o repede la o editură la București. Au rămas impresionați. Mi-au trimis un e-mail în care mă felicitau și-mi spuneau că e contractul de colaborare pe drum. (...) A fost una dintre cele mai frumoase zile din viața mea. Țin minte că înainte să semnez contractul cu Editura Maxim, visam să-mi aducă Moș Crăciun un set de 100 de integrame. După ce am devenit colaborator, cei din colectivul redacțional îmi trimiteau săptămânal reviste să

mă antrenez, vreo 40 de publicații pe lună. Așa mi s-a împlinit visul.

- Care a fost integramă care ți-a dat cele mai mari bătaii de cap la încrucișare? Și care a fost cea care ți-a plăcut cel mai mult?

- Cea mai frumoasă integramă pe care am creat-o vreodată a apărut chiar aici în săptămânalul Accent Media. E o grilă în forma bradului de Crăciun, care e împodobit cu lumânări și globuri. Globurile țin locul literei O, iar lumânările literei I. Povestea bradului de Crăciun m-a fascinat de mic, chiar și acum mă transform într-un copil când vine Crăciunul și împodobesc bradul. Poate și de aceea grila este una specială pentru mine. Cea mai grea integramă a fost masa de snooker, pe două pagini. Am lucrat o zi întreagă la ea. (...) O zi întreagă de lucru pentru ca un dezlegător cât de cât experimentat s-o dezlege în 10-15 minute. Cam asta e, multă lume nu-și dă seama ce muncă e în spatele unei reviste întregi.

- S-a întâmplat vreodată să-ți fie respinsă o grilă, să nu fie acceptată?

- Da, am făcut una tare complicată cu harta României în care județele erau poziționate pe hartă exact în locul lor geografic și exprimate în încrucișare prin indicativul lor auto. De exemplu, TR pentru Teleorman cuprindea cuvântul TRASEU cu TR în conținut. VL pentru VĂLCEA avea cuvântul VLAH, român din vechime, dar în cazul Hunedoarei nu găsești cuvinte în dicționar care să aibă HD în conținut și atunci am dat HDMI și nefiind un cuvânt în limba română editura mi-a respins grila. (...) A rămas în arhiva mea personală ca o creație genială, după părerea mea, care nu a văzut tiparul. Dar nu e niciodată târziu, nu a expirat.

- Sunt integramele un mod de relaxare pentru tine? Ce alte pasiuni mai ai? Ai lua cu tine integrame pe o insulă pustie?

- Ha, ha, cu siguranță că da. Nu sunt doar o relaxare, ci și un mod de viață. Ți-așta era job-ul meu, din asta îmi câștigam existența la un moment dat. Acum piața de dezlegători s-a mai diluat, multe persoane în vârstă care erau pasionate de aceste jocuri au dispărut dintre noi, iar tinerii nu au integramele în lista de priorități. Și se vede după cum se exprimă, folosesc cuvinte greșite și n-au imaginație, creativitate. Asta pentru că integramele și rebusul îți dezvoltă în creier câteva abilități nebanuite. (...) Printre alte pasiuni se numără lectura. Am acasă zeci de cărți enciclopedice în care am investit foarte mult, dar care au meritat fiecare bănuț pentru că sunt surse de informare pentru grilele de integrame. Îmi place fotbalul, pe care l-am și practicat o perioadă. Sunt pasionat de drumeții montane și de călătorii la locurile sfinte. Și sunt impresionat de câte un film bun.

- Îți place să dezlegi integrame pe calculator?

- Nu. Trebuie să simt mirosul de hârtie. La un moment dat știam fiecare revistă ce miros are, de la fiecare editură. Unele aveau miros de țigări de la doamna vânzătoare care fuma în chioșc și, ciudat, mă obișnuisem așa, parcă era ceva în neregulă cu revista dacă nu mirosea a țigări.

- Pentru ce alte reviste ai lucrat?

- Am lucrat aproape la toate editurile de la noi. Din 2013 mi-am tipărit propriile reviste pe care le-am distribuit în toată țara la chioșcurile de ziare. Lucrând singur la ele, timpul de producție era mai mare, într-o redacție sunt zeci de colaboratori, angajați, corectori, tehnoredactori, distribuitori care produc reviste pe bandă rulantă. Eu a trebuit să mă descurc de unul singur. Nu e muncă ușoară, de fapt e descurajant de greu, dacă nu ești pasionat de acest domeniu nu ai nicio șansă să duci la capăt un astfel de proiect, de a edita o revistă

întreagă. Apoi e foarte dificil să poți pătrunde pe piață, tarabele sunt încă pline de reviste concurențiale. (...) Prima revistă am finalizat-o cu totul în șase luni. Am editat Integrama Carpatica, revistă de 100 de pagini, full color, o publicație de cultură generală din diferite domenii: animale, civilizații, film, fotbal, istorie, literatură, muzică, natură, spiritualitate, sporturi etc. Am ajuns cu ea la numărul 7 inclusiv. Apoi am compus o revistă întreagă dedicată lumii animalelor sălbatice, cu multe ilustrații, de format mare, A3, care să imite o carte enciclopedică. De câțiva ani public Integrama Ortodoxia, o revistă cu teme religioase care a și fost aprobată în câteva episcopii din țară. E încă o activitate ce-mi aduce multe satisfacții. Să-ți transformi pasiunea de o viață într-un job e idealul pe care mulți oameni îl urmăresc.

- Un cuvânt de încheiere pentru toți cititorii Accent Media și pasionaților de cuvinte încrucișate.

- În primul rând, mulțumesc lui Dumnezeu pentru harul pe care mi l-a dat. În familia mea nu a fost nimeni care să fie pasionat de integrame, de aceea e un pic ciudat că am această abilitate. De aceea, talentul pe care mi l-a dat Dumnezeu vreau să-l întrebuițez pentru a face multe lucruri frumoase și sper din suflet ca munca mea să fie de folos oamenilor. Iar cititorilor dumneavoastră le doresc viață lungă și frumoasă și le urez să se delecteze cu integramele mele care apar săptămână de săptămână (...).

Interviu realizat de Codruța Goța
(Citiți interviul integral pe www.accentmedia.ro)

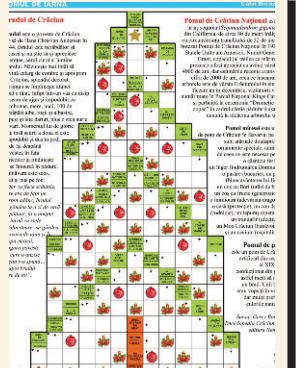
Masa de snooker

Integrama reprezintă masa de snooker cu bilele așezate exact cum sunt ele în realitate conform regulamentului și unde fiecare bilă reprezintă litera O. De asemenea, bilele sunt colorate la fel ca în realitate, iar fondul a fost desenat cu verde ca să imite culoarea suprafeței pe care se joacă, iar în locul găurilor din colțuri și mijloc apar pozele câtorva mari campioni la snooker. Liniile albastre care brăzdează masa sunt de fapt numele a 9 dintre cei mai cunoscuți jucători de snooker care sunt și campioni mondiali. Bilele roșii sunt alandala pentru că se consideră că au fost deja „sparte” și au ajuns în diferite părți ale mesei.



Bradul de Crăciun

A fost o grilă pe care am compus-o din plăcere și bucurie. Nu a ridicat foarte multe probleme de încrucișare pentru că, dacă privim atent, bradul e format din grile mai mici suprapuse. A fost mai dificil să-i desenez conturul care să arate a brad de Crăciun. Ornamentele sunt globuri care țin locul literei O și lumânări în locul literei I. Solicitant a fost faptul că am încercat să pun cât mai multe astfel de ornamente, de aceea am ales în încrucișare cuvinte ca VIZITII, VIȘINI, cu multe i-uri ca lumânări sau MOTOTOL cu multe o-uri ca globuri. Este cea mai drăguță grilă pe care consider că am realizat-o vreodată.



Hărâu: Toate străzile și drumurile comunale vor fi asfaltate

Hărâu – Un amplu proiect de modernizare a infrastructurii rutiere din satele comunei Hărâu a prins viață în aceste zile. Este vorba de o investiție în valoare de 12,5 milioane de lei pe care Primăria Hărâu o derulează cu fonduri nerambursabile obținute prin Programul Național „Anghel Saligny” și care își propune ca, peste un an, toate străzile și drumurile comunale din această unitate administrativ-teritorială să fie modernizate și asfaltate.

„Proiectul a fost depus la finanțare prin Programul Anghel Saligny în urmă cu trei ani. După ce s-au derulat procedurile legale ce țin de licitație, atribuirea lucrărilor, în urmă cu o săptămână am reușit să pornim practic acest proiect. Lucrările au început. La finalul acestora,



toate străzile și drumurile comunale de pe teritoriul comunei Hărâu vor fi asfaltate. Nu va mai rămâne nimic neasfaltat în comună”, spunea primarul comunei, Lucian Albu Weber.

Potrivit acestuia, lucrările se vor încheia în luna septembrie 2025, în condițiile în care sunt zone în care operațiunile vor fi destul de

complexe și necesită o atenție aparte, cu ziduri de sprijin.

„Lucrările au început în Banpotoc, Bârsău și Chimindia, urmând ca ele să se extindă, în timp. La final, vom avea circa 8 km de infrastructură rutieră reabilitată. Drumurile vor fi prevăzute cu rigole carosabile, acolo unde situația o impune. Este un proiect așteptat de oamenii din comună, care își doresc ca drumurile și străzile să fie de o cât mai bună calitate”, a arătat primarul comunei Hărâu.

În comuna Hărâu nu au mai fost făcute lucrări de asfaltare a străzilor din anul 2019, când a fost finalizat un proiect finanțat din fonduri europene prin AFIR. Atunci s-au asfaltat circa 7,3 kilometri pe raza comunei.



A demarat campania de informare și prevenție consum de droguri, alte forme de adicție, violență, bullying și trafic de persoane



Ministerul Familiei, Tineretului și Egalității de Șanse, în calitate de cofinanțator pentru implementarea Grantului „România - Anul European al Tineretului 2022”, finanțat prin Programul Erasmus+ al Comisiei Europene anunță demararea Campaniei de informare și prevenție consum de droguri, alte forme de adicție, violență, bullying și trafic de persoane.

Proiectul Anul European al Tineretului "Generația fără bariere-Suntem altfel", finanțat prin Grantul Erasmus+ are obiect prevenirea consumului de droguri și promovarea sănătății mintale și prevede o serie de acțiuni care se vor desfășura pe parcursul lunii aprilie în 20 de centre universitare.

Primul eveniment, parte din Campania de informare a fost conferința de training, care s-a desfășurat în perioada 1 - 3 aprilie 2024, în județul Brașov, cu scopul de a forma studenții participanți, care vor disemina informațiile dobândite în cadrul celui de-al doilea eveniment, respectiv Caravana, care se va desfășura în perioada 4-26 aprilie 2024, în 20 de centre universitare din România: Suceava, Iași, Bacău, Galați, Constanța, București, Ploiești, Târgoviște, Pitești, Brașov, Sibiu, Târgu Mureș, Cluj, Baia Mare, Oradea, Arad, Timișoara, Târgu Jiu, Petroșani și Craiova.

„La Brașov, am făcut primii pași către o schimbare reală în mentalitatea noastră co-

lectivă. Cu inimile pline de entuziasm și cu gânduri curajoase, am dat startul campaniei "Fără Bariere".

Această inițiativă își propune să spargă barierele tăcerii și să aducă la lumină TOT Adevărul Despre Droguri. Am avut parte de un dialog sincer și deschis. Am avut privilegiul să stăm față în față cu foști consumatori, oameni curajoși care și-au împărtășit experiențele lor, dezvăluind luptele, dar și succesele lor în drumul spre recuperare. Am ascultat înțelegând că fiecare poveste are puterea să schimbe perspectiva noastră asupra acestei probleme cu care se confruntă foarte mulți tineri. Împreună cu specialiști din domeniu, am pus bazele unei comunități unite în lupta împotriva dependenței de droguri”, a declarat ministrul Familiei, Tineretului și Egalității de Șanse, Natalia-Elena Intotero.

Mulțumim instituțiilor partenere: Ministerul Afacerilor Interne; Agenția Națională Antidrog; Poliția Română; Agenția Națională Împotriva Traficului de Persoane; Ministerul Sănătății; Ministerul Educației; Ministerul Justiției; Administrația Națională a Penitenciarelor; Autoritatea Națională pentru Protecția Drepturilor Copilului și Adopție; Consiliul Național al Rectoșilor; Centrul Național de Sănătate Mintală și Lupta Antidrog; Teen Challenge România; ICEU Training Group; Federațiile Studentești și tuturor persoanelor implicate.

Telefonul care monitorizează ritmul cardiac, la INVENTCOR 2024

Deva - Peste 300 de invenții și inovații, din 31 de țări ale lumii, vor fi jurizate la ediția din acest an a Salonului internațional de inventică INVENTCOR, care se desfășoară la Deva, până vineri, 6 aprilie, manifestarea fiind organizată de cunoscutul inventator Corneliu Birtok Băneasă.

Salonul se află la ediția a

cincea și propune vizitatorilor invenții și inovații din toate domeniile, inclusiv o zonă pentru copii, cu scopul dezvoltării creativității acestora.

Între proiectele care au atras atenția organizatorilor se numără o aplicație pentru telefonul mobil, realizată de un student din Arabia

Saudită, prin care se poate monitoriza ritmul cardiac al unei persoane, fără alte dispozitive suplimentare.

„Este foarte simplu. Telefonul se așează cu microfonul în zona inimii, iar aparatul face apoi o diagramă care arată starea de sănătate a utilizatorului”, a explicat Corneliu Birtok Băneasă.

O altă invenție aparține unor elevi din echipa de robotică a Colegiului St. Patrick, din Filipine, și permite utilizatorului să învețe să cânte la chitară într-un mod foarte simplu.

Salonul internațional de inventică INVENTCOR este organizat la casa de cultură din Deva, iar accesul vizitatorilor este liber.



Fotbal

Corvinul joacă semifinala în Cupa României

Adrian Mutu a demisionat de la CFR Cluj după meci

Arena "Michael Klein" din Hunedoara, a adunat un număr record de iubitori ai fotbalului, peste 12 mii, veniți să urmărească jocul din Cupei României în care echipa Corvinul Hunedoara a întâlnit formația CFR Cluj Napoca în cadrul sferturilor de finală.

Înainte de această întâlnire Adrian Mutu a declarat "Bineînțeles că voi folosi cea mai bună formulă de echipă, Cupa este unul dintre obiectivele noastre și îl tratăm ca atare, foarte serios. Voi folosi cea mai bună formulă pe care o consider eu. Pentru noi, obiectivul rămâne Cupa României, este fundamental. Ne dorim să câștigăm Cupa", a spus Adrian Mutu la conferința de presă.

Tehnicianul hunedorean Florin Maxim a fost încrezător încă dinaintea partidei: "Pentru clubul nostru e un meci special, dar noi am făcut lucrurile să se întâmple, nu ne-a dat nimeni locul aici. Am muncit, băieții au muncit de la început, de când am venit. Au fost momente de suferință, nu a fost ușor să trecem de Sepsu.

Ne-am propus, în vestiar, să facem oamenii de la stadion fericiți, dar vedem la finalul meciului ce vom obține. Ca implicare și dorință, eu cred că am fost echipa pozitivă până acum, mereu am încercat să jucăm fotbal, poate de cele mai multe ori ne-a ieșit, băieții merită felicitările, dar mai avem de parcurs.

Trebuie să fim lucizi, concentrați, băieții știu echipa CFR-ului, are jucători foarte buni. Doar dacă ne uităm la linia de fund sunt trei-patru jucători de națională, Camora, Abeid, Mogoș, Manea... Deac, Muhar. În stânga Otele, care a atras privirile



asupra lui, Bîrligea, un atacant foarte bun, Tachtsidis, un fotbalist foarte bun. CFR are jucători buni, dar ne dorim astfel de meciuri, vrem și de acum astfel de meciuri. Ce va fi, vom vedea după meci (...)", a spus Florin Maxim la conferința de presă

Lovitura de deschidere a partidei a dat-o Mircea Luceșcu, cel care alături de Ioan Andone și jurnalistul Ovidiu Ioanițoia au venit să asiste la această partidă care s-a fi-

nalizat cu o victorie pentru gazde. Corvinul a câștigat întâlnirea cu CFR Cluj Napoca pe care a învins-o cu scorul final de 4 - 0 prin golurile marcate de Viorel Lică (43'), Marius Coman (50'), Nicolae Pîrvulescu (67') și Daniel Pop (90+2').

Patronul Clujului, Neluțu Varga, nu a mai rezistat la ceea ce a văzut la jocul clujenilor și a plecat din tribună supărat. La finalul jocului, antrenorul Adrian Mutu a

anunțat, după eliminarea lui CFR Cluj din Cupa României, că se gândește foarte serios să demisioneze deoarece se simte umilit și că urmează să se gândească dacă își mai continuă activitatea la gruparea din Gruia, lucru ce l-a făcut în cursul zilei de joi.

Antrenorul Corvinului, Florin Maxim, a declarat la conferința de presă de după această partidă: „Nu știu dacă băieții, ei, credeau că pot să învingă o echipă de

talia CFR-ului, dar muncesc bine și eu cred în ceea ce facem. Eu cred că asta a făcut diferența. Sunt niște jucători precum Coman, Neașca, Iacob, ar putea juca în Liga 1 toți. Sunt jucători cu potențial fantastic, sunt ai mei și îi laud. Dar eu dacă aș fi antrenor la o echipă de talia CFR-ului, mâine l-aș transfera pe Iacob. E normal că noi care muncim aici la această echipă ridicăm nivelul. Avem meci de campionat sâmbătă, contează mult pentru noi acest joc”.

Corvinul a jucat în partida cu CFR Cluj Napoca în formula: Lefter - Fl. Iacob, Lică, Ant. Manolache, Velisar (D. Pop 85') - Hrezdac (M. Chindriș 80'), Bradu - Lupu, Al. Neașca (cpt.), Nic. Pîrvulescu (T. Mitran 89') - M. Coman (Hergheligiu 89'). Antrenor: Florin Maxim.

În următoarea fază a competiției, pe data de 17 aprilie CS Corvinul Hunedoara va juca în semifinală cu formația SC FC Voluntari care a trecut de FCU 1948 Craiova Fotbal Club SA cu scorul de 4-2.



Kickboxing: Cupa Cetate - ediția a V-a la Deva

Sala Sporturilor din Deva va găzdui la finalul acestei săptămîni o nouă ediție a unei competiții care a devenit tradiție în ultimii ani.

Asociația Club Sportiv Gladiator's Gym Deva, organizatorul acestui eveniment

sportiv, Cupa Cetate la kickboxing a anunțat participarea unui număr de peste 250 de sportivi din întreaga țară, legitimați la cele mai cunoscute cluburi de profil prin care ACS TFC Arad, ACS K1 Turda, ACS Kickboxing Champion Sibiu, ACS Wolfpack81 Timisoara, ACS

X-Fighters Câmpulung Moldovenesc, și alte cluburi din Craiova, Arad, Mediaș, Bistrița Năsăud, Lugoj, Brașov, Turda, Sighetu Marmăției.

Întrecerile vor debuta sâmbătă dimineașa la ora 09.00, iar intrarea spectatorilor este liberă.

Karate

Medalii pentru sportivii din Hunedoara în întrecerile de la Zalău și Alba Iulia



Un grup de 30 de sportivi legitimați la secția de karate de la Clubul Sportiv Gichin Hunedoara, coordonați de sensei Dan Adam (centură neagră 3 Dan), au participat la întrecerile din cadrul ediției din acest an a competiției dotate cu Cupa Dani-San desfășurată la Zalău de unde s-au întors cu 48 de medalii și patru cupe cucerite pentru medaliile de aur.

Medaliile de aur și trofeele puse în joc de către organizatori au fost cucerite de către Matei Negrean, Giulia Răduț, Ianis Suci și de Luca Gândac iar medaliile de argint au fost adjudicate de către David Matei, Lucas Cîmpean, Rareș Dumitrian (la două probe), Eduard Grădinaru, Darius Rasa, Andrei Rasa, Radu Hoffer, Dariana Iovănescu (la două probe), Miruna Bădrăgan, Eduard Răpă (la două probe), Giulia Răduț, Ianis Suci, Adelina Stănescu, Lorenzo Chilianu, Teodor Ionicescu, Luca Gândac și Mario Grădinaru.

Pe locul al treilea și

medaliile de bronz au fost adjudicate de către sportivii Lucas Cîmpean, David Cîmpean, Rareș Dumitrian, Darius Rasa, Andrei Rasa, Natalia Mateescu (la două probe), Mihai Mateescu (la două probe), Miruna Bădrăgan, Amalia Adam, David Vieru, Luca Olah, Denis Tordatfalvi (la două probe), Mădălin Tordatfalvi Eric Bobora, Patrick Bobora (la două probe), Adelina Gheorghită (la două probe), Vlad Soptică, Adelina Stănescu (la două probe) și Luca Gândac.

În paralel cu întrecerile de la Zalău, o serie de sportivi de la Clubul Sportiv O Ka Do din Hunedoara au participat la întrecerile de karate de la Alba Iulia unde s-a desfășurat Cupa Alba Carolina. Cu talent, determinare și efort susținut, acești sportivi s-au numărat printre medaliații competiției.

Adrian Crețu a câștigat medalia de aur în proba de kata, Ayana Bejenaru a fost cea mai bună la ambele probe kata și kumite.

Au mai câștigat primul loc la ambele probe din concurs Tudor Vasile și Denisa Cără-

buș, Ariana Sârbu a cucerit două medalii, una de aur la kata și una de argint la kumite, la fel ca și colega ei Delia Martin iar Sofia Tunaru a fost prima la kumite și pe locul secund la proba de kata. Andrei Coțovan a urcat pe podiumul de premiere cucerind două medalii de argint, câte una la fiecare probă din concurs.

Alesia Sârbu a cucerit o medalie de argint la proba de kata și una de bronz la kumite ca și colega ei Nicholas Sârbu, iar Bianca Pop și David Măstăcan au venit acasă cu medalii de argint la kumite și bronz la kata.

Au urcat pe podiumul de premiere la competiția de la Alba Iulia și Serena Pascal, Gloria Măstăcan și Cosmin Ciungan care au cucerit fiecare câte două medalii de bronz la probele din concurs. Ianis Sârbu aduce la palmaresul clubului și al lui personal o medalie de bronz cucerită în proba de kata.

Menționăm că acești sportivi sunt pregătiți la O Ka Do de către sensei Adrian Crețu cu sprijinul colegei Sempai Ariana Sârbu. Felicitări!

Judo

Reprezentanții de la LPS Cetate Deva, pe podium la Vâlcea



Prima ediție a competiției de judo pentru juniori", CUPA VÂLCEA 1924" s-a dovedit a fi un util și ultim test înainte de întrecerile etapei finale din cadrul Campionatului Național de Judo pentru sportivii de la categoriile U13 și U15 :

Secția de performanță de la L.P.S. "CETATE" DEVA a participat la competiția de la Rm. Vâlcea cu sportive care au șanse să urce pe podiumul de premiere la întrecerile naționale iar rezultatele sunt considerate foarte bune. Iată aceste rezultate:

Adrian Filip s-a clasat pe primul loc la categoria -55 kg, Antonia Rădoane a cucerit o medalie de argint pentru locul secund obținut la categoria + 63 kg, ambii la secțiunea de vârstă U 15.

O medalie de argint a cucerit Patrik Covaci la -60 kg iar medaliile de bronz au cucerit Daria Pogon la cate-

goria - 44 kg, Andreea Gârbovan la -63 kg, Bogdan Bizgan - 66 kg, toți la categoria de vârstă U 15 și Victor Kadar la -38 kg categoria de vârstă U 13.

Foarte aproape de podiumul de premiere au fost și Flavius Paraschiv - categoria de greutate - 38 kg la U 13 și Kevin Xu Yi De la -50 kg U 15 ambii clasati pe locul V iar Fabian Scutariu la - 42 kg și Andrei Bal - 46 kg, ambii la categoria de vârstă U 13, s-au clasat pe locul VII.

Tinerii judoka de la LPS Cetate Deva sunt pregătiți de prof. Daniel Victor Gârbovan și Constantin Vasiliu iar așa cum au declarat cei doi tehnicieni, aceste rezultate îi îndreptățesc să afirme că sunt speranțe mari în obținerea de medalii și la etapa finală a Campionatului național pentru juniorii U13 și U15.

Felicitări tuturor sportivilor și antrenorilor, mult succes la întrecerile finale!!

ANUNȚ

SE CONVOACĂ ADUNAREA GENERALĂ A HOREA SOC. COOP. BRAD, ÎN DATA DE 22.04.2024, ORA 14,30, LA SEDIUL DIN BRAD, STR. AVRAM IANCU, NR.30, CU URMĂTOAREA ORDINE DE ZI:

1. RAPORTUL ADMINISTRATORILOR
2. RAPORTUL CENZORULUI
3. APROBAREA SITUAȚIEI FINANCIARE PE ANUL 2023
4. APROBAREA BUGETULUI DE VENITURI ȘI CHELTUIELI PE ANUL 2024
5. DIVERSE

Închiriez spațiu comercial în suprafață de 119 mp în Hațeg, zonă ultracentrală, amenajat recent, pretabil pentru cabinete medicale.
Informații la telefon : 0722 927 900.



Ștevia, loboda și știrul – "leacurile verzi" ale primăverii

Remedii naturiste de sezon, cu multiple calități terapeutice, aceste plante sunt apreciate atât pentru calitățile lor tămăduitoare, cât și pentru gustul deosebit pe care-l oferă preparatelor culinare. Folosite mai ales pentru detoxifierea organismului, aceste verdețuri sunt deosebit de utile și persoanelor care țin post.

ȘTEVIA

Are are multe beneficii pentru organism, fiind cunoscută din antichitate și răspândită în toată Europa. Se consumă mai ales primăvara, în stare crudă, când frunzele ei sunt proaspete.

- Ștevia nu trebuie confundată cu stevia, întrucât sunt plante complet diferite.

- Ștevia este un îndulcitor natural, din frunzele ei se extrage îndulcitorul numit stevia, în timp ce ștevia este o plantă cultivată sau sălbatică, folosită în bucătărie.

Beneficii și proprietăți

Cu un gust dulce-acrișor, această plantă aromatică este foarte apreciată în bucătăria tradițională românească. Se mai numește și macriș de grădină. Are proprietăți antibacteriene, antiseptice, depurative și laxative. Este bogată în vitamine, săruri minerale, proteine, fibre, care-i conferă calități curative și medicale. De la ștevie sunt folosite, în scop terapeutic, atât frunzele cât și semințele sau rădăcinile.

Frunzele de ștevie

Se pot consuma în stare crudă, atunci când sunt tinere, fiind folosite și într-o gamă largă de preparate culinare. În unele afecțiuni ale pielii, frunzele de ștevie sub utilizate sub formă de cataplasme, ajutând la o vindecare mai rapidă.

Revitalizează și întărește sistemul imunitar

Cu un conținut bogat în fier și vitamina C, ștevia ajută organismul să asimileze mineralele și vitaminele, întărind astfel sistemul imunitar, care a avut de suferit în timpul



iernii. Potrivit cercetătorilor, ștevia stimulează energia mentală și fizică, fiind, totodată, o barieră împotriva bacteriilor care provoacă îmbolnăvirea dinților. Ajută la eliminarea lichidului în exces din organism și combate oboseala fizică și psihică. Fiind alcalinizantă, este recomandată și pentru restabilirea echilibrului gastric.

Ajută la detoxifierea organismului

Prin proprietățile sale depurative, ștevia curăță organismul de toxinele adunate în decursul iernii. De asemenea, reglează greutatea corporală prin scăderea apetitului și a poftei de dulciuri. O cană

de ceai de ștevie, consumată după fiecare masă, accelerează tranzitul intestinal, ușurează digestia și ajută la eliminarea toxinelor din organism.

Reglează nivelul zahărului din sânge

Întrucât ștevia are o valoare energetică redusă, cercetătorii susțin că are capacitatea de a regla nivelul zahărului din sânge. Totodată, temperează senzația de foame, combate pofta de dulciuri, ajutând astfel la scăderea în greutate, dar și a nivelului colesterolului. Fiind bogată în fier, atât frunzele cât și rădăcinile de sfeclă ajută în caz de anemie.

Rădăcina de ștevie

Preparatele pe bază de rădăcină de ștevie sunt eficiente în tratarea unor boli de piele, epuizare fizică și nervoasă, reumatism, gută, insuficiență hepatică, icter, infecții ale pielii. De asemenea, rădăcina șteviei era folosită în trecut la vopsitul textilelor în diferite culori - verde, galben, albastru.

Important!

- Atât frunzele cât și rădăcina șteviei sunt contraindicate persoanelor cu afecțiuni pulmonare, ale căilor respiratorii, celor cu stomac sensibil, reumaticilor sau celor cu pietre la rinichi.

- Preparatele pe bază de ștevie obținute din rădăcină

sau semințe, pot avea efecte nedorite, dacă sunt luate în cantități mari, susțin natuști.

Sucul din rădăcina de ștevie

Are proprietăți antibacteriene și ajută la combaterea tusei, pneumoniei și tuberculozei.

Decoctul din rădăcina uscată de ștevie

Se folosește în caz de acnee, eczeme sau psoriazis și se prepară din 600 ml apă plată, 20 g rădăcină proaspătă (sau 30-40 g rădăcină uscată) și se fierb timp de 20 de minute. După acest interval, fiertura se ia de pe foc, se ține acoperită zece minute, apoi se strecoară. Întreaga cantitate se consumă pe parcursul unei zile, după mese, timp de zece de zile. Tratatamentul poate fi reluat din două în două luni.

LOBODA DE GRĂDINĂ

Cu un gust unic și o mulțime de beneficii pentru organism, loboda face parte din plantele vedetă ale acestui sezon. A fost folosită în scop terapeutic din cele mai vechi timpuri. Se consumă ca atare sau este folosită în salate sau diverse preparate culinare.



Calități terapeutice

Adevărată comoară nutrițională, loboda are capacitatea de a regla digestia, de a îmbunătăți sănătatea rinichilor, de a întări sistemul imunitar, de a detoxifia sângele sau de a regla cardiovascularitatea, spun specialiștii. Are proprietăți antioxidante și conține numeroși nutrienți și vitamine benefice organismului. În urma cercetărilor efectuate s-a ajuns la concluzia că un consum regulat de lobodă, ar putea ajuta la prevenirea anumitor tipuri de cancer și boli cronice, scrie medicover.ro. Loboda poate fi folosită ca un bun tonic în tratarea asteniilor de primăvară, dar poate avea efect benefic și în curele de slăbire sau în combaterea creșterii nivelului colesterolului.

Pentru detoxifierea organismului

Specialiștii recomandă consumul frunzelor tinere de lobodă, care au rol diuretic. De asemenea, această plantă conține pigmenți antioxidanți, care ajută la regenerarea organismului, încetinește procesul de îmbătrânire, este un bun remineralizant și stimulează metabolismul.

Stimulează digestia

Fiind foarte bogată în fibre, minerale și vitamine, un consum regulat de lobodă reduce șansele de constipație, ajută în cazul problemelor gastrointestinale mai grave, cum ar fi ulcerele gastrice, fiind utilă chiar și în cazul cancerului de colon.

Purifică rinichii

Cercetările au demonstrat faptul că loboda are efect laxativ și diuretic, ceea ce înseamnă că stimulează urinarea. Acest lucru ajută la purificarea rinichilor și elimină rapid toxinele, excesul de săruri, apă sau chiar grăsimea din organism. În pln plus, consumul de lobodă este considerat a fi benefic și pentru sănătatea vezicii biliare.

Remedii naturiste

Fiertura de lobodă, în amestec cu puțin oțet, miere și sare este eficientă în ameliorarea sau traterea astmu-



lui, tusei, a gâtului inflammat, alergiilor sau a gutei. Sub formă de infuzie, loboda este utilă și în ameliorarea durerilor de stomac.

Infuzia de lobodă

Se obține din 200 g frunze (verzi sau uscate) și o linguriță cu semințe de lobodă și 500 ml apă. După ce apa dă în clocot se adaugă frunzele de lobodă și semințele. Vasul se ține acoperit timp de un sfert de oră, după care infuzia se strecoară. Întreaga cantitate se împarte în trei părți egale și se bea înaintea meselor principale. Infuzia de lobodă se consumă timp de o săptămână, tratamentul putând fi reluat o dată la 30 de zile. Infuzia are o puternică acțiune diuretic-depurativă, remineralizantă și vitaminizantă, dar și emolientă sau calmantă. În afecțiunile pulmonare și în durerile de stomac, acționează ca un calmant sigur, ușurând în mare măsură respirația și confortul bolnavilor.

Sucul de lobodă

Este folosit, de obicei, pentru tratarea polichisturilor

ovariene. Se prepară dintr-o legătură de frunze de lobodă și 150 ml de apă, care se dau prin blender. Se mai poate obține și din frunze tocate mărunt, apoi stoarse. Se consumă câte o jumătate de pahar pe stomacul gol, de trei ori pe zi, timp de o lună.

Vinul de lobodă

Revigorează organismul și ajută în stările de oboseală. O cană de suc de lobodă în amestec cu un pahar de vin roșu ajută mult în caz de congestie, epuizare fizică sau nervoasă.

Important!

Întrucât are un conținut ridicat de oxalați, loboda este contraindicată în artrite, litiaze oxalice, reumatism și gută.

ȘTIRUL

Venerat de popoarele antice fiind considerat plantă de origine divină, știrul are proprietăți unice. Populațiile străvechi ale Asiei menționau această buruiiană ca având rangul de regină a nemuririi, aztecii o socoteau hrană a

imortalității, iar grecii antici o denumeau „amaranthus”, adică planta care nu moare. De la știr se consumă partea verde, tânără și foarte tânără, dar și semințele.

Proprietăți terapeutice

Atât inflorescența, cât și frunzele de știr au un conținut ridicat, dar echilibrat de proteine, vitamine, săruri minerale și aminoacizi, spun nutriționiștii. În trecut, știrul era folosit în alimentație, dar și pentru tratarea unor afecțiuni.

Pentru calitățile sale nutritive și beneficiile aduse organismului, știrul a fost inclus de cercetători pe lista cu plantele vechi, ce trebuie reabilitate și reintroduse în cultură.

Remedii naturiste

Pulberea din semințe de știr

Se obține din 300 g spice de știr, cu tot cu semințe care se pun la uscat într-o cameră bine aerisită și întunecoasă. După zece zile se fărâmițează și se râșnesc cu ajutorul unei

mașini electrice de cafea, după care se depozitează într-un săculeț de pânză.

Infuzia de știr

Se poate folosi sub formă de gargară și ameliorează durerile de gât sau afta bucală. De asemenea este utilă pentru curățarea eczemelor, în special a celor provocate de alergii. În trecut era folosită ca medicament tradițional, tonic, astringent, în scop nutritiv, pentru combaterea diareei.

Se prepară dintr-o cană de apă clocotită care se amestecă bine cu o lingură de pulbere de spic de știr. Se lasă la infuzat timp de 15 minute, apoi se răcește, scrie sanatare.ro. Se consumă caldă, de patru ori pe zi, cu 30 de minute înaintea meselor principale, ultimul ceai fiind administrat cu un sfert de oră înainte de culcare.

Materialul prezentat are doar rol informativ și nu exclude recomandările sau tratamentele indicate de medicii specialiști.

Cornelia Holinschi

TV - FILMUL SĂPTĂMÂNII



PRO CINEMA

Duminică, 7 aprilie, ora 20,30

Un socru de coșmar

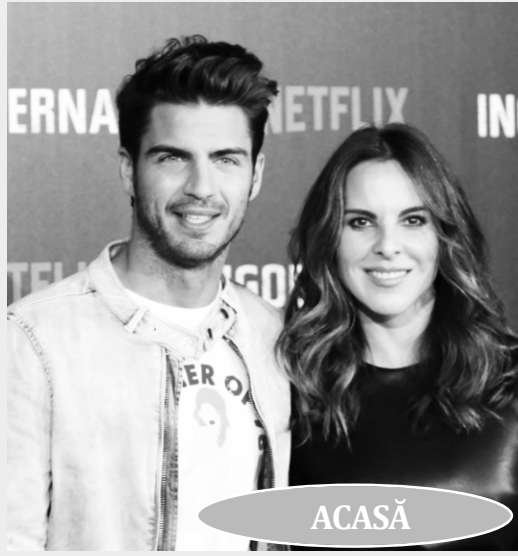
Îndrăgostit până peste cap de prietena sa, Pam, Greg Focker este hotărât să o ceară în căsătorie. Dar în momentul în care și-a propus să o facă, Pam primește telefon prin care este anunțată că sora ei se căsătorește. În astfel de condiții, Pam profită de ocazie pentru a-l prezenta familiei pe logodnicul ei Gaylord Focker. Cu toate că Greg se străduiește să intre în grațiile viitorului socru, acesta nu reușește. Weekendul debutează catastrofal, la aeroport bagajul îi este răstăcit, urmând o seamă de întâmplări neprevăzute, iar numele său ridică semne de întrebare. Și astfel, viitorul socru, fost agent CIA, face tot ce este posibil să transforme weekendul într-un adevărat coșmar.

SERIALE NOI:

Sâmbătă, 6 aprilie, ora 21,30

Gustul înfrângerii

Acțiunea serialului are loc în Mexic și spune povestea Annei Montes de Oca, o sportivă medaliată cu aur la sărituri în apă, o adevărată legendă a Mexicului. Femeie căsătorită și mamă, Anna se îndrăgostește de un tânăr muzician pe nume Vico, și el căsătorit. Dar povestea lor de iubire este judecată și respinsă de societate, care-i plasează pe cei doi în mijlocul unui scandal urias, cu urmări dramatice.



ACASĂ

Minutul de umor



• La o bancă

- Aș dori să deschid un cont comun!
- Cu cine?
- Cu cine are bani!

• Maria, la ghicitoare:

- Mă iubesc doi bărbați. Care dintre ei va fi norocosul?
- Ghicitoarea pune cărțile pe masă, se uită atent la Maria și îi spune:
- Cel ce va avea noroc va fi Vasile, căci te vei căsători cu Ion...

• Bulă și Bubulina stau de vorbă:

- Bulă, diseară ieșim și noi?
- Ieșim, Bubulino, ieșim.
- Dar unde ai vrea, ai vreo idee?
- Da! Unul din viața celuiilalt.

• Un bărbat sună la o agenție de turism:

- Faceți excursii în Egipt? Întreabă el.
- Da, desigur, răspunde secretara.
- Spuneți-mi vă rog, ce stațiuni sunt acolo?
- Sharm-eli, Hurgada, Taba, Nuvelba...
- Stop... Nuvelba. Nuvelba e bine!
- Când doriți să plecați?
- A, nu, nu plecăm. Noi doar rezolvăm integrale.

• Într-un cabinet medical

- Din păcate, soacra dumneavoastră mai are de trăit o oră, operația nu a reușit...
- Nu-i nimic domnule doctor, voi răbda!

Dezlegarea integralei din numărul trecut:

T - N - FUM - ZER - TE - DA - DUR - ZEU - RC - SD - NOU - APE - RR - AM - ASI - PRO - FA - A - SER - TR - A - S - C - LILIPUT - ORIINCOTRO - NEA - IRITAT - AERIAN - AT - RETEZAT - SR - DR - S - IR - RUS - TARCATI - GT - SLOVAC - FI - AH - UNIRI - OMAT - VOIOSIE - ATAT - PRISACAR - PATRAR - JU - TERT - EFENDI - TAXE - RAS - JELI - ATU - ETAN - ATE

H
O
R
O
S
C
O
P

BERBEC

Încă de la începutul intervalului vă face planuri de viitor, din care nu lipsesc aspectele partenoriale. Astrele vă favorizează și, orice decizie luați acum, vă aduce beneficii și multe satisfacții în perioada următoare.



TAUR

Aveți o personalitate puternică și încercați să vă impuneți ideile la locul de muncă. Acest lucru nu va fi pe placul colegilor, care se opun atât cât pot. Dar cum imaginea și cariera le puneți pe primul lor, nu vă veți da bătuți.



GEMENI

Ca să reușiți în tot ce vă propuneți trebuie să dați dovadă de răbdare. Priviți cu mai multă atenție în jurul vostru și căutați să eliminați toate obstacolele. Veniturile voastre vor spori simțitor, mai ales că preluați o parte din activitățile unui coleg.



RAC

Sunteți foarte ocupați la serviciu și nu vă mai rămâne timp pentru activitățile gospodărești. Acest lucru duce la nemulțumiri în familie, unde aveți probleme de rezolvat. Este foarte important să vă achitați toate taxele și să evitați luarea unor decizii majore.



LEU

Ar fi de dorit să vă programați mai bine timpul, mai ales că primiți vizita unor persoane apropiate. Problemele financiare predomină și în perioada actuală, dar pe parcurs, se vor rezolva. Proiectul la care lucrați se apropie de final.



FECIOARĂ

Pe parcursul intervalului apar cheltuieli neprevăzute, dar reușiți să le faceți față. Ar trebui să manifestați mai multă discreție atunci când vă propuneți să realizați un proiect mai îndrăzneț. O persoană din anturajul vostru încearcă să vă denigreze.



BALANȚĂ

Situația voastră financiară se va îmbunătăți, iar acest lucru vă dă încredere în viitor. Sunteți avantajați de astre pe toată perioada intervalului. Profitați de această situație și lăsați grijile în seama altora.



SCORPION

Începeți săptămâna în forță, reușiți să puneți la punct relațiile partenoriale, să vă stabiliți prioritățile sau chiar să începeți proiecte noi. Este posibil să faceți unele călătorii scurte, în interes de serviciu.



SĂGETĂTOR

Este cazul să vă puneți lucrurile în ordine întrucât apar probleme neprevăzute la locul de muncă. Dispuneți de foarte multă energie și vă propuneți să realizați totul la timp. Căutați să finalizați proiectele începute.



CAPRICORN

La serviciu este multă agitație, iar schimbările survenite nu sunt pe placul vostru. Vă propuneți o schimbare în activitatea voastră profesională iar acest gând nu vă mai dă pace. Studiați totul cu atenție și nu luați decizii pripite.



VARSĂTOR

Este posibil să călătoriți încă din primele zile ale intervalului, pentru a rezolva probleme legate de activitatea profesională. La serviciu aveți un program foarte încărcat, mai ales că trebuie să vă ocupați de pregătirea unui proiect de anvergură.



PEȘTI

Participați la o serie de activități legate de munca voastră, unde veți întâlni persoane deosebite. Reușiți să realizați o parte din schimbările pe care vi le-ați propus la serviciu și vă gândiți la o nouă strategie de lucru.

CIORBĂ DE ȘTEVIE



INGREDIENTE

2 bucăți de ceapă galbenă, 2 tije apio, 2 morcovi, o rădăcină de pătrunjel, ½ păstârnac, un ardei kapia, ½ leuștean, ulei de floarea soarelui, 1 dovlecel, ștevie cca. 500 g. sare, piper, 750 ml. borș, 2 ouă.

Mod de preparare:

Legumele - ceapa, morcovii, pătrunjelul, păstârnacul, ardeiul kapia, apio și dovlecelul se curăță, apoi se taie mărunt și se călesc în ulei cu puțină apă, până devin sticloase, timp de 10 minute, la foc mediu. Se completează apoi cu cca 3000 ml de apă rece, se azonează cu sare și piper

și totul se lasă la fiert timp de aproximativ 30 de minute, la foc mediu. Între timp, se curăță ștevia de nervurile groase și se taie felii. Când legumele sunt fierte se adaugă ștevia, leușteanul

tocat mărunt și ciorba se mai lasă la fiert, neacoperită, încă 10 minute. La final se adaugă borșul, pătrunjelul verde tocat.

În zilele de dulce, ciorba se drege cu ou bătut.

Măslinile



Fructe mici, gustoase și foarte apreciate în lumea întreagă, măslinile sunt bogate în vitamine, minerale, antioxidanți, având numeroase beneficii pentru sănătate. Antioxidanții din compoziția lor pot contribui la combaterea stresului și la reducerea riscului de boli cronice, cum ar fi bolile de inimă. Unele măslinile sunt verzi și devin negre atunci când se coc, în timp ce altele rămân verzi chiar și atunci când sunt coapte.

Sun folosite cu succes în bucătărie, fiind adăugate în multe preparate culinare.

Pilaf de praz cu măslinile

Ingrediente: orez cu bobul rotund cca. 200 g, o bucată de praz (400 g), o ceapă galbenă, un ardei kapia roșu, 100 g măslinile verzi, fără sămburi, o linguriță de piper, o foaie de dafin, 3 linguri ulei de măsline, 600 ml. apă, verdeață.

Mod de preparare:

Înainte de a fi folosit, orezul se ține circa 20 de minute în apă rece. Se curăță ardeiul, ceapa și prazul, care se taie rondele. Astfel pregătite, legumele se călesc în ulei de măsline la care se adaugă puțină apă și se țin semiacoperite timp de 5 minute, la foc iute. Se adaugă apoi măslinile, se completează cu încă 100 ml apă caldă și se lasă la fiert la foc mic cca. 10 minute. După cele 10 minute, compoziția obținută se transferă într-un vas termorezistent (de yena), se adaugă orezul scurs de apă, se azonează cu piper, foaie de dafin, se mai adaugă sare dacă e nevoie, ținând cont de faptul că măslinile au fost suficient de sărate, astfel încât să se echilibreze gustul. Mâncarea se completează apă caldă, în așa fel încât să se acopere amestecul de orez și legume (cam cu o palmă mai sus), apoi vasul se dă la cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 40-45 de minute, la foc mic. Pilaful obținut se poate servi în zilele de post, sau ca și garnitură lângă preparatele din carne, alături de salate specifice sezonului.



Cozonac de post



INGREDIENTE

pentru aluat: 450 gr făină, 250 ml fanta de portocale, 50 ml ulei, 60 gr zahăr, 25 gr drojdie, un praf de sare, coaja rasă de lămâie, o linguriță zahăr pudră cu păstăi de vanilie, o lingură coajă de portocală confiată.

Umplutura: un castrolonucă măcinată, 2-3 linguri zahăr, o lingură cacao, 1/2 cană de apă fierbinte (sau lapte de soia), o linguriță, esență de rom, 2 bucăți rahat.

Mod de preparare:

Sucul se pune la încălzit într-un ibric, iar drojdia se amestecă cu o linguriță de zahăr, făină și apă caldă. Separat, făina se cerne într-un castron mai încăpător, se adaugă un praf de sare, drojdia crescută, zaharul, coaja rasă de lămâie, zaharul cu păstăi de vanilie și totul se amestecă bine.

Peste compoziție se toarnă câte puțin din sucul cald, uleiul, apoi aluatul se frământă până devine elastic, ușor de modelat și nu trebuie să se lipească de mâini. La final se adaugă coaja de portocală confiată, care se încorporează în aluat. Aluatul obținut se acoperă cu un

prosop și se lasă la dospit aproximativ o oră.

Prepararea umpluturii

Nuca măcinată se pune într-un bol, peste care se toarnă puțină apă caldă, în așa fel încât să se obțină o pastă. La pasta obținută se adaugă praful de cacao, zahărul, esența de rom, totul se omogenizează și se lasă să se răcească.

Între timp, aluatul dospit se răstoarnă pe masa de lucru, pe care se presară făină. Se împarte în două, se întinde prima foaie, care se unge cu jumătate din umplutură, peste care se pun câteva cubulețe de rahat sau stafide, apoi se rulează. La fel se procedează și cu a doua

bucată de aluat. Cele două rulouri obținute se împletesc și se așază într-o tavă de cozonac, tapetată cu hârtie de copt. Se aprinde apoi cuptorul, iar cozonacul se mai lasă 15-20 de minute să crească în tavă. După acest interval se introduce în cuptor, unde se lasă până se rumenește frumos. După ce se scoate din cuptor, cozonacul fierbinte se unge cu apă, zahăr și puțin ulei, apoi se acoperă cu un prosop curat.

BISERICA DE ZID „SFÂNTUL GHEORGHE” DIN SÂNPETRU

Călin Bicăzan



ACȚIUNE DIRECTĂ BARCĂ CU MOTOR	NAȘUL DIN SAT LE AU PLETOȘII	GĂMANI Material de con- strucție
→	↓	↓
PUS LA TĂBĂCIT		
ȘLAGĂR		TRAGE AȚA CU URECHEA SCOBIT
→		↓
O NOUĂ BISERICĂ SINGURĂ ÎN GUAM!		
↓	CAREURI 10 x 10 A ÎNFOIA PĂRUL	
	TAXA PE VALOARE A ARDE UȘOR	FECIORUL TATEI
↓		BEBE! PAR LA VIE
→		↓
ÎN LAC A FERI A SUFLA MEDALIA		

A PICTAT PATRU ICOANE DE LEMN	EA NE URCĂ ȘI COBOARĂ MERE!	CEI... DIN SOCII! PURTĂTORI DE CLOP	BATE PUTINEIUL INEL IEFTIN	BLEU PE MARGINI! EPOCĂ A GARANTA	MICI POTECI DEPUS LA ANGAJARE ACONTARE
→	↓	↓	↓	↓	↓
					AJUTOR DE CROITOR
→					
CAPETE DE FIER!		A NU MIȘCA		DIN NOU	SUPUS PRIMEJDIEI
CETE!		POPOARE		NU IA BOALA	INTERIOR DE VILĂ!

	ZĂPADĂ		CREMĂ RUSTICĂ		LI SE SIMTE PULSUL
→	↓	↓	↓	↓	↓
	SALUT CAZON		PROGRAM ȘCOLAR		ȚINE!
Preot slujitor atestat docu- mentar					
→					LA FIECARE 12 LUNI
			RUPE ÎN DOUĂ!		COADĂ DE ZĂGAN!
→			↓	↓	↓
					EUGEN SUCIU
					CRAPĂ DE RUȘINE

TĂȘTI A FORFOTI UN FEL DE MEZEL		CAȘCAVAL PĂRJIT			OMUL DIN CAMPIO- NAT!
→		↓			↓
					ASTFEL
→					
			Primul slujitor cunoscut (Preotul...)		



GRĂDINĂ DE IARNĂ E O DOAMNĂ					
↓					
		TOTAL LA FINAL! CU DEPLIN ÎNȚELES		REST LA CAFEA HOLDĂ	RĂU LA FICAT VITE TIBETANE
	MARGINI DE AVIZ! PENTRU		MIREANĂ SE AUDE CĂ SE ÎMPUȘCĂ		FIȚE DE VEDETE
	↓		MURDĂ- RITE DUPĂ RE		↓
Stil arhi- tectonic				CASA DOMNULUI	
→					
				NATURA UMANĂ	

IMOBILIARE

- Vând apartament 2 camere, 60 mp, Deva, Aleea Pescarilor, bloc A10, sc.1, parter, situat pe colț în față, balcon, două intrări, 2 focuri, 2 băi, beci, terasă, proiect pentru al doilea balcon, cu intrare individuală pe alee. Preț: 300.000 lei, negociabil. Telefon: 0753.671.752.
- Vând garsonieră în Brad, str. Liceului, bl.25, sc.2, M7, complet utilată. Preț: 17.000 euro, telefon: 0737.192.061.
- Vând apartament 2 camere, central, Deva, et.2, cu balcon, CT, termopan, ușă metalică, renovat și izolat exterior. Preț: 59.000 euro, telefon: 0722.564.004.
- Vând garsonieră Deva, Piața Opera, 43 mp, cu balcon, CT, renovată, instalații sanitare noi, mobilă nouă, etaj intermediar. Preț: 45.000 euro, telefon: 0254.215.212.
- Vând casă în Lăpugiu de Jos, patru corpuri clădiri în curte, suprafață teren, casă+grădină 1343 mp, apă curentă. Tel. 0727.306.336.
- Casă de vânzare în centrul satului Șoimuș, 93 mp, teren 364 mp, construcție BCA, an 2007, utilată total, anexă, garaj, pavele, utilități, fântână. Preț: 130.000 euro, telefon: 0741.417.444.
- Vând apartament ultracentral, Deva, 2 camere, semidecomandat, (peste drum de Cinema Patria), bloc de cărămidă, 4 nivele, et.1, 43 mp, neamenajat, direct proprietar. Preț: 56.000 euro, negociabil, telefon: 0785.943.497.
- Vând apartament 2 camere, amenajat modern, cu balcon și beci, parter, Deva, str. Zamfirescu. Preț negociabil, telefon: 0723.374.951.
- Cumpăr garsonieră în Deva, zona gării, piață sau cartier Dacia. Telefon: 0729.030.999.

- Casă de vânzare în satul Șoimuș, P+M, 93 mp, teren 364 mp, utilată, gaz, centrală, apă la rețea, fântână, în centrul satului. Preț: 130 mii de euro. Telefon: 0741.417.444.
- Ofer pentru închiriere casă în Deva, str. Progresului, 85 mp, CT, termopan, 2 camere, baie, bucătărie, hol, cămară, mobilă și utilată complet, pentru persoane serioase, cu serviciu. Preț: 350 euro/lună, plus garanție. Telefon: 0721.055.313.
- Vând casă, 2 camere, hol, teren 250 mp, zona Dobra, ideal pentru casă de vacanță. Preț: 7000 euro, telefon: 0722.564.004.
- Vând apartament 4 camere, de comandat, 2 băi, bucătărie, 80 mp, CT, et.3, zona IRE. Preț: 87.000 euro, telefon: 0721.055.313.
- Vând urgent apartament 2 camere, 50 mp, liber, în circuit, CT, termopan, parchet, baie cu geam, ușă nouă la intrare, balcon închis, izolat termic, lângă Școala Andrei Șaguna. Preț: 53.000 euro, negociabil, telefon: 0720.175.876.
- Vând apartament în Timișoara, lângă Punctele Cardinale, 2 camere, baie, bucătărie, balcon, CT, termopan, mobilat și utilat. Preț: 85.000 euro, telefon: 0745.202.448.
- Vând cabană la Bârsău, 2 camere, baie, bucătărie, balcon, 200 mp, livadă, apă, curent, priveliște de vis. Preț: 55.000 euro, tel. 0254.215.212.
- Cumpăr casă mică, maxim 2 camere, chiar dacă necesită reparații, în Hunedoara sau împrejurimi. Poate fi fără curte sau grădină. Accept și variante (schimb cu diferență etc), nu sunt agent imobiliar. Tel. 0762.034.459.
- Vând garsonieră Deva, zona primărie, et.1, de comandată, 30 mp, ușă metalică, sobă teracotă, gaz, boiler, gaz. Preț: 39.000 euro, tel. 0725.452.888.

- Vând apartament 3 camere, de comandat, 73 mp, Gojdu, parter, o baie, un balcon închis, CT, parchet, gresie, faianță. Preț: 65.000 lei, telefon: 0721.055.313.
- Vând apartament în Deva, cu două camere, suprafață 60 mp, Cartier Gojdu, Al. Pescarilor, bloc A10, sc.1, parter, situat pe colț în față, balcon, două intrări, două focuri, două băi, beci, terasă, proiect pentru al doilea balcon, cu intrare individuală pe alee. Preț: 300.000 lei, negociabil. Tel.0753.671.752.
- Vând apartament amenajat modern, de comandat, în Timișoara, zona Bucovina, aproape de Iulius Mall, la etajul 4 în bloc reabilitat termic. Apartamentul are 2 dormitoare, baie, living, bucătărie închisă, balcon închis, boxă la subsol. Renovat recent, centrală termică proprie, parchet, faianță, gresie etc. Se vinde mobilat și utilat. În lateralul blocului există o parcare mare. Preț: 105.500 euro neg. Tel. 0729.399.156.
- Vând casă în Țebea, nr.66, com. Baia de Criș, 3 camere, baie, cămară, bucătărie separat. Toate sunt izolate termic, încălzire centrală+sobe de teracotă, termopan, lemne de foc, piscină și alte îmbunătățiri. Preț: 45.000 euro, telefon: 0726.397.883.
- Vând casă în comuna Zam, renovată, două camere, balcon închis, căsuță de vară, fântână, cablu TV, pomi fructiferi, teren arabil 2900 mp. Preț: 15.000 euro, tel. 0733.832.559.

- Ofer pentru închiriere garsonieră Deva, Eminescu, et.3, de comandată, 41 mp, CT, termopan, mobilată și utilată complet. Preț: 180 euro/lună, plus garanție. Rog seriozitate. Telefon: 0722.564.004.
- Ofer pentru închiriere apartament 4 camere, Deva, Dorobanți, 3 balcoane, 2 băi, CT, termopan, mobilat și utilat complet. Preț: 450 euro/lună, telefon: 0745.202.448.
- Societate comercială ÎNCHIRIAZĂ SPAȚIU PENTRU BIROURI ÎN DEVA, str. Avram Iancu (vis a vis de Catedrala Episcopală). Informații la telefon: 0724.237.696.
- Ofer pentru închiriere apartament 3 camere, et.1, zona piață, Deva, CT, termopan, mobilat și utilat. Preț: 300 euro/lună, plus garanție. Telefon: 0722.564.004.
- Închiriez garaj, zona Cuza Vodă, la parter de bloc, pentru mașină, Deva. Preț: 250 lei, telefon: 0741.942.999.
- Ofer pentru închiriere apartament 2 camere, CT, mobilat și utilat Deva, chirie 130 euro/lună plus garanție. Telefon: 0721.055.313.
- Ofer pentru închiriere apartament 2 camere, pentru persoane serioase, cu serviciu, et.1, zona piață, CT, utilat și mobilat. Preț: 250/lună, plus garanție. Telefon: 0254.215.212.
- Ofer de închiriat apartament central, Deva, etaj 1, două camere, dotat cu CT, prefer persoană cu carnet de conducere. Preț: 600 lei, telefon: 0745.750.705.

- Închiriez spațiu comercial în municipiul Brad, str. Cuza Vodă, suprafață 48 mp. Preț negociabil, telefon: 0726.319.204.

ÎNCHIRIERI

- Ofer pentru închiriere garsonieră în Deva, Bd. Decebal, CT, termopan, mobilată și utilată complet. Preț: 200 euro plus garanție, pentru persoane cu serviciu. Telefon: 0721.055.313.

TERENURI

- Vând teren în Boholt, extravilan, 2 parcele una de 300 mp și una de 3500 mp. Se poate construi. Preț: 5 euro/mp, telefon: 0799.356.868.

TALON DE ANUNȚ GRATUIT PENTRU PERSOANE FIZICE

Talon valabil în perioada 1 - 30 aprilie 2024

Nume Prenume

Text anunț

.....

.....

.....

.....

.....

Preț Telefon:

Trimiteți talonul la adresa: DEVA, Bd. Decebal, bl. 5, parter.

AUTO • IMOBILIARE • MATRIMONIALE • DIVERSE

IMPORTANT!

Talonul se poate depune și în căsuțele poștale ACCENT MEDIA din:

DEVA: Sediul redacției Accent Media, Bd. Decebal, bl. 5, parter**HUNEDOARA:** Târgul auto EUROVENUS (din Parcul Industrial)

Răspunderea pentru conținutul articolelor revine exclusiv autorului.

● Vând teren în Vețel, cu deschidere la două străzi, DN7 și primărie apă, gaz, agent termic. Preț 18 euro/mp, telefon: 0725.452.888.

● Vând teren arabil, 0,86 ha, întabulat, în lunca Crișului, comuna Baia de Criș și țuică de prune. Telefon: 0735.195.269, 0254.211.687.

● Vând teren în Cristur, 2000 mp, (100x20) m, utilități aproape. Preț: 14.000 euro, (7 euro/mp). Telefon: 0721.055.313.

● Vând teren intravilan, 7000 mp., constructibil, localitatea Râu Alb, la 10 km. de Hațeg, drum asfaltat, apă, gaz, curent. Preț: 10 euro/mp, telefon: 0722.564.004.

● Vând 2,62 ha teren în Lunca Mureșului, zona Simeria Veche, preț: 4 euro/mp, și 1050 mp teren lângă pădure, Rîpaș (Turdaș), preț: 5 euro/mp. Telefon: 0721.732.638.

● Vând teren în Deva, 620 mp, FS 30m, apă și canalizare, curent aproape. Preț: 12.000 euro, telefon: 0254.215.212.

● Vând 4500 mp teren, Brâznic, com.Ilia, la 2 km. de șoseaua națională, sus pe vale, în satul vechi. Drum asfaltat, se poate construi cabană. Posibilități bransament electric, există sursă de apă potabilă, peisaj deosebit. Tel. 0729.541.715.

● Vând teren în Bejan-Șoimuș, 2880 mp, FS 33 m, apă, gaz, curent între case, loc drept, cu proiect Topo. Preț: 39.000 euro, tel. 0725.425.888.

AUTO

● Vând Volvo V50, A7, 2008, motor 20/136 CP, consumabile schimbate, full-option, consum 6 l/100 km., stare foarte bună. Preț convenabil, telefon: 0761.825.604.

● Vând mașină de colecție, Opel Astra, în stare de funcționare, aspect frumos, 180.000 km, ITP valabil până în septembrie, consum 4,5 l/100 km, închidere centralizată pe ușile din față. Telefon: 0721.312.310, Deva.

● Vând Opel Tigra B, decapotabil, 2 locuri, 2005, 1400 cmc, 150.000km, pe benzină, dotări full option. Stare de funcționare și estetică foarte bune. Preț: 3000 euro, tel. 0740.084.610.

● Vând urgent și ieftin 5 roți auto, 155/55, R14, geantă și anvelopă, în stare bună, din care o roată este nouă, la prețuri acceptat de cumpărător. Telefon: 0760.193.089, 0254.730.209.

● Vând VW Tiguan 2,0 TDI Blue Motion 4x2, AF 2012, 107.000 km, full, înmatriculată. Preț: 10.000 euro, telefon: 0726.141.632.

● Vând Opel Astra, stare foarte bună, ITP. Preț fără concurență, telefon: 0721.312.310.

● Vând set mobilier vitange, format din o banchetă pentru două persoane, 2 fotolii, 2 scaune, 2 măsuțe, din lemn de stejar sculptat, bronz și stofă. Preț: 1300 euro, tel. 0740.084.610.

● Vând Volvo V50, AF 2008, motor 20/136 Cp, consumabile schimbate, full-option, consum 6/100km, Preț convenabil. Telefon: 0761.825.604.

● Vând Hyundai I-30, AF 2017, 1582 cmc, pe motorină, normă poluare E6, 116.500 km la bord, cauciucuri mixte noi, stare perfectă de funcționare, preț 11.950 euro. Tel. 0721.367.698.

● Vând Ford K, Af 2012, motor 1240 cmc, consum 4,5 l/100 km, toate dotările tehnice, stare foarte bună. Telefon: 2200 euro, tel. 0720.528.350.

● Vând Suzuki Grand Vitara, Af 2003, înmatriculat, proveniență Franța, fără rugină, 1600 mc, benzină, 160.000 km. Preț: 7000 euro. Tel. 0723.757.434.

● Vând Volvo V50, Af 2008, motor 20/136 CP, consumabile schimbate, full-options, consum 6/100 km, stare bună, preț convenabil. Preț negociabil, telefon: 0761.825.604.

● Vând parbriz Dacia 1310, plus garanția aferentă, preț: 150 lei și radiator mic sau mare pentru Dacia 1310, preț: 100 lei, triple spate Dacia Super Nova, plus electromotor și suport motor, telefon: 0769.473.088.

CERERI/OFERTE SERVICII

● Societate Comercială cu punct de lucru în Chișcădaga angajează manipulanți mărfuri. Oferim salariu atractiv, tichete, masa la prânz și alte beneficii. Asigurăm transport din Deva și Hărtăgani. Relații la telefon 0735.040.143.

● Caut o femeie pentru îngrijire. Ofer cartea de muncă. Telefon: 0762.595.618.

● Caut un om la lucru, necalificat, pentru munci ocazionale. Nu sunt firmă ca să angajez cu program de lucru. Rog seriozitate. Tel. 0762.034.459.

● Doamnă, singură și fără obligații, 60 de ani, cu probleme de sănătate, caut o persoană serioasă care să mă întrețină și îngrijească. Ofer moștenire, solicit garanție. Rog seriozitate. Telefon: 0762.034.459.

● Persoană cu experiență, execut lucrări de reparație și renovare interioare și exterioare, montare obiecte, garduri, vopsit sau alte lucrări pentru clădiri. Telefon: 0724.302.866.

● Doamnă matură, serioasă, fără obligații, cu experiență, caut să îngrijesc un domn bolnav, singur, fără obligații, din Hunedoara. Telefon: 0752.566.301.

MATRIMONIALE

● Domn, 64 de ani, fără vicii sau obligații, doresc să cunosc o doamnă pentru prietenie sau căsătorie. Telefon: 0737.192.061.

● Pensionar, doresc o relație serioasă cu o doamnă pentru excursii și ajutor reciproc. Telefon: 0770.373.453.

● Tânără, serioasă, gospodină, caut un tânăr serios pentru prietenie-căsătorie. Rog seriozitate. Telefon: 0756.931.391.

● Domn, 82 de ani, 170/70 kg., din Deva, doresc să cunosc o doamnă care dorește o relație prietenie, eventual căsătorie. Telefon: 0723.962.791.

● Domn singur, 55 de ani, 190/95, din Deva, fără vicii sau obligații, doresc cunoștință cu o doamnă din Deva sau împrejurimi pentru prietenie/căsătorie. Aștept SMS la telefon: 0752.396.515.

● Domn, 67 de ani, 1,72,80 kg, din Deva, doresc să cunosc o doamnă care vrea o relație de familie, ofer contract de proprietate. Telefon: 0774.941.520.

● Bărbat serios, fără vicii, 53 de ani, Hunedoara, apartament proprietate, caut o relație (femeie) serioasă, de viitor, inclusiv căsătorie. Relații la telefon: 0754.899.659, după ora 17,00.

● Domn singur, 54 de ani, din Deva, 190/95 kg. fără vicii sau obligații, doresc să cunosc o doamnă din Deva sau împrejurimi, pentru o relație de prietenie/căsătorie. Aștept SMS la telefon: 0752.396.515.

DIVERSE

● Vând convenabil canapea extensibilă, cu suspensie pe arcuri noi, inclusiv tapiserie nouă, refăcută, cu ladă mare și masă pentru TV cu rafturi pentru cărți. Preț negociabil, telefon: 0724.451.762.

● Vând 2 fotolii tip scoică, noi, la jumătate de preț. Preț negociabil, telefon: 0729.942.745, 0724.073.100, 0254.216.491.

● Vând foarte convenabil 2 fotolii pe rotile, stil baroc, puțin folosite, cu tapițerie bej. Telefon: 0724.451.762.

● Vând palton modern, ¾, din stofă de culoare neagră, cu garnitură de blană la guler și mâneci, mărimea 50. Preț: 120 lei, telefon: 0745.750.705.

● Vând triciclu cu pedale și tracțiune electrică pe față. Preț negociabil, telefon 0762/595.618.

● Vând cărucior electric, nou, nefolositor, pentru persoane cu handicap. Telefon: 0765.270.543.

● Vând butoi din lemn pentru țuică, 60 l, cu suport și robinet, în stare bună. Preț: 400 lei, telefon: 0723.757.434.

● Vând fotoliu pat, hambar din metal cu următoarele dimensiuni: 185/115/85, preț negociabil. Telefon: 0744.633.217.

● Vând convenabil, în Deva, lemne pentru foc, uscate, din diferite esențe și tăiate la lungimi corespunzătoare. Preț negociabil, telefon: 0724.451.762.

● Vând goblenul "Orhidee", înrămat în ramă ovală, din lemn, 17x12 cm. Preț 320 lei, neg. Tel. 0725.483.189.

Nota redacției:

Publicația Accent Media preia conținutul anunțurilor de MICA PUBLICITATE, în conformitate cu textul menționat pe taloanele de **anunțuri gratuite pentru persoane fizice**. Prin urmare, răspunderea pentru conținutul anunțurilor revine celor care le-au completat pe taloanele originale. Acestea sunt păstrate timp de 30 de zile la sediul redacției. Ne rezervăm dreptul de a refuza publicarea acelor anunțuri care încalcă, prin conținutul lor, legea.

AccentMedia

Deva, Bd. Decebal, bl. 5,
parter • Tel. 0722 402 044
www.accentmedia.ro

Anunțuri de mare și
mică publicitate
în ziare locale și centrale

Campus profesional la Deva

Deva - Un campus profesional pentru învățământ dual va fi construit la Deva, contractul de finanțare, cu o valoare de peste 33 milioane euro, fiind semnat miercuri, la București, de primarul Florin Oancea și ministrul Educației, Ligia Deca.

"Peste 33 de milioane de euro vor fi investiți într-un proiect care va defini viitorul nostru - construirea unui campus profesional pentru învățământul dual chiar aici, în orașul nostru drag! Mai precis, școală profesională, liceu, Universitate, cămine pentru elevi și studenți, sală de sport, toate acestea la un loc", a transmis primarul municipiului Deva.

Florin Oancea a menționat că de la sălile de clasă până la terenurile de sport, fiecare aspect al acestui campus va fi gândit pentru a sprijini și a încuraja excelența în educație și performanța sportivă.

"Pentru mine, personal, nu este doar o construcție, ci o promisiune pentru viitorul copiilor noștri. Îmi doresc să creăm un mediu în care fiecare tânăr să se simtă susținut și încurajat să își urmeze visurile, fără nicio piedică în calea lor", a subliniat edilul local.

Deva: Simpozion Național „Primii Pași spre Cariera Militară”

Evenimentul, desfășurat joi, 4 aprilie a.c., la Deva, a fost inedit cel puțin din două puncte de vedere: în primul rând au participat toate instituțiile de învățământ din sistemul național de apărare și ordine publică, siguranță națională, care sunt interesate de atragerea de elevi și studenți în școlile militare. În al doilea rând, este pentru prima dată când toate instituțiile de învățământ militar din România fac un pas important către viitori elevi și studenți ai școlilor militare.

Astfel, în organizarea Parlamentului României, prin implicarea directă a Secretarului Comisiei de Apărare, General de Brigadă **Viorel Salan (medalion)**, cu sprijinul Inspectoratului Județean Școlar și Consiliului Județean Hunedoara, au fost prezentate informații de bază de către 11 școli militare. La Deva au prezentat ofertele școlare Academia Tehnică Militară "Ferdinand

I" București, Academia Navală "Mircea cel Bătrân", Școala Militară de Maiștri Militari și Subofițeri "Basarab I", Școala Militară de Maiștri Militari și Subofițeri "Traian Vuia", Colegiul Național Militar "Ștefan cel Mare", Colegiul Național Militar "Alexandru Ioan Cuza", Academia De Poliție "Alexandru Ioan Cuza" București, Școala de Pregătire a Agenților Poliției de Frontieră "Avram Iancu" Oradea, SRI, SPP, STS, Academia Forțelor Terestre Nicolae Bălcescu Sibiu, Academia Forțelor Aeriene "Henri Coandă" Brașov, Școala Militară de Maiștri Militari a Forțelor Navale "Amiral Ion Murgescu", Școala Militară de Maiștri Militari și Subofițeri pentru Comunicații- Tehnologie de Informații și Apărare Cibernetică, Școala de Instruire a Forțelor pentru Operațiuni Speciale, Școala Militară de Maiștri Militari și Subofițeri de Logistică "Gheorghe Lazăr", Colegiul Na-



țional Militar "Tudor Vladimirescu", Colegiul Național Militar "Mihai Viteazu" Alba Iulia, Școala de Agenți de Poliție "Septimiu Mureșan" Cluj Napoca, Școala Militară de Subofițeri și Jandarmi "Grigore Alexandru Ghica" Drăgășani și Școala de Subofițeri, de Pompieri și Protecție Civilă "Pavel Zăgănescu" Boldești.

În cadrul întâlnirii de la Deva, fiecare reprezentant al instituțiilor de învățământ militar au prezentat, în sinteză, avantajele învățământului militar, condițiile și perspectiva absolvirii unei școli militare de profil, precum și condițiile de cazare și învățământ respectiv numărul de locuri alocate prin planul național de pregătire a cadrelor militare, atât pentru liceele militare, școlile de maiștri cât și academiilor de specialitate pentru fiecare armă de profil în parte.

Simpozionul desfășurat la Deva a polarizat interesul a circa 450 de elevi și studenți prezenți la întâlnire.

Potrivit Secretarului Comisiei de Apărare, General Rezervă Viorel Salan, organizatorul acestui eveniment inedit la nivel național este un prim pas în atragerea tinerilor înspre cariera militară precum și o garanție de viitor de apărare și ordine publică în România în contextul actualei și viitoarei situații geopolitice.

Simpozionul de la Deva, primul de altfel în țară a continuat cu un dialog interactiv, întrebări și răspunsuri pentru fiecare specialitate în parte, precum și pașii care trebuie realizați pentru înscrierea într-o specialitate militară.



Furnizorul TĂU de material săditor

Pepiniera CRISPLANT AIUD

- Pomi fructiferi • Soiuri de viță de vie
- Fructe de pădure • Trandafiri

Aiud- Județul Alba, Str. Transilvaniei, intrare dinspre Cluj,
Tel.: 0750 410 044; 0749 497 212; 0771 249 521



www.crisplant.ro

~~200 lei~~ → **150 lei** Safetyautoserv Deva

Ai 50 de lei reducere la ITP pentru autoturismul tău!

Nimic mai simplu! Prezintă talonul din ziarul Accent Media inspectorului de la programare și ai o reducere de 50 de lei la ITP.

TALON

Nume..... Prenume.....

Nr. Autoturism..... Telefon.....

Safetyautoserv Deva, Strada Depozitelor, Nr. 16.
Programare la telefon: 0720 224 123 - 0254 224 123.

Talon valabil până în **31 Decembrie 2024!**

De acum înainte în fiecare săptămână ai talonul norocos în Accent Media!

SĂPTĂMÂNAL DE INFORMAȚII ȘI ADVERTORIAL

AccentMedia

Deva, B-dul Decebal, bl. 5, parter, Județul Hunedoara - RO
Tel. 0722 402 044 • ISSN 1842 - 9955

Echipe redacțională: Cornel Poenar, Mihai Stan, Mihaela Poenar, Cornelia Holinschi, Chiorean Iasmina-Sabina, Ioan Romeo Mânzală, Ioan Vlad, Alexandra Tarod
Tehnoredactare: Codruța Goța

accentmediahd@yahoo.com

www.accentmedia.ro

FORTES FORTUNA ADJUVAT!