



Mesagerul

DE SIBIU

Ziarul din inima oraşului

13 - 19 decembrie 2024

anul XIV • nr. 681 •

12 pagini • 2,50 lei

Telefonul cititorului:

0371.177.371

www.mesageruldesibiu.ro

Bosquito și Funkydrop concertează în Piața Mare la trecerea dintre ani



Pagina 6

Incident grav în Cisnădie: resturi de animale moarte aruncate în canalizare



Pagina 3

Medic nou în Laboratorul de Analize medicale al Spitalului de Pneumoftiziologie



Pagina 5

Se ridică noul Hotel de Gheata de la Bălea Lac



Pagina 6

Comoara ascunsă a Sibiului



În subsolul Pavilionului Multicultural al Muzeului Astra din Pădurea Dumbrava, se află depozitul instituției, loc în care pasionații de istorie regăsesc veritabile comori ale patrimoniului național și european. În depozitul muzeului sibian, recunoscut în lumea largă pentru bogăția și întinderea colecției etnografice din aer liber, sute de obiecte de ceramică sunt înșiruite pe rafturi de metal. Totul este controlat, de la acces, la lumină și temperatură. Printre aceste obiecte se găsesc și obiecte de ceramică confecționate de habani. Pe piața antichităților, o cană habană poate ajunge să coste în jur de 25.000 euro. **Pagina 7**

Toate ale porcului, în weekend, în Muzeul ASTRA

Sâmbătă și duminică, gospodari de pe Târnave și de pe Secașe își dau întâlnire în Muzeul ASTRA pentru a arăta tuturor vizitatorilor cum se prepară bunătățile specifice sărbătorilor de Crăciun.

După ce vor fi sacrificați doi porci de Bazna vor fi pregătite preparate tradiționale ca pomana porcului, tochitura (cu mămliguță), caltaboș, tobă, cârnați și multe altele.

„Sâmbătă și duminică, gospodari de pe Târnave și Secașe ne arată cum se fac în ceas de sărbătoare bucatele din carne de porc, după o rânduială transmisă din generație în generație! Vor fi sacrificați doi porci de Bazna, rasă autentică românească, din care vor fi pregătite preparate tradiționale ca pomana porcului, tochitură (cu mămliguță), caltaboș, tobă, cârnați și... Câte și mai câte!!!

Duminică, atmosfera din satul tradițional va fi întreținută de colindători care ne vor vesti Crăciunul!

Cinstiți oaspeți, vă vom pregăti două ateliere interactive! Unul e pentru făcut sorcove, iar celălalt de împletit bice.

V-așteptăm a (ne) colinda!” au transmis reprezentanții Muzeului ASTRA.



Muzeul Național Brukenthal întinde din nou masa pe strada Xenopol, în weekend: Community Dinner #2

Sâmbătă, 14 decembrie, de la ora 18.00, va avea loc cel de-al doilea eveniment de tip Community Dinner, organizat de Muzeul Național Brukenthal.

„Ne adunăm din nou pe 14 decembrie, pe strada Xenopol, la Community Dinner #2 – o cină a comunității, în care ne bucurăm împreună de tot ce avem (sau știm să facem) mai bun.

Aducem bunătăți făcute de noi, le punem pe masă și le împărțim cu drag cu cei aflați sub cupola magică de lumini care va lumina de acum încolo strada Xenopol, mulțumită partenerilor noștri de încredere, Banca Transilvania.

Intrăm complet în atmosferă alături de Patricia și Florin Thomits, care ne vor acompania cu colindele pe care cu toții le știm și le iubim.

Când? Sâmbătă, 14 decembrie, de la ora 18:00

Unde? Strada Xenopol, pe lateralul hotelului Împăratul Romanilor

Pregătește ceva bun, ia-ți familia sau prietenii și hai să petrecem împreună o seară de poveste!” au transmis reprezentanții Muzeului Național Brukenthal.

Intrarea e liberă.



Foto: Muzeul Național Brukenthal

De la 1 ianuarie, România intră în Schengen (CP)

Astăzi, Consiliul de Justiție și Afaceri Interne al Uniunii Europene (JAI) a votat pentru aderarea completă a României la Spațiul Schengen, de la 1 ianuarie 2025.

Apartenența la spațiul Schengen elimină controalele la frontieră, ceea ce înseamnă că românii nu vor mai sta la cozi interminabile la intrarea sau ieșirea din țară. Pentru transportatorii români înseamnă foarte mult

pentru că, din estimări, se pierdeau peste 10 miliarde de euro, anual.

Coroborat cu faptul că se lucrează intens la toate tronsoanele de autostrăzi din România, sub coordonarea ministrului Transporturilor Sorin Grindeanu, intrarea în spațiul Schengen deschide noi perspective de dezvoltare economică a țării noastre.

Partidul Social Democrat a jucat rolul principal în trasa drumului României

către democrație și integrarea României în structurile europene și transatlantice. Premierul Marcel Ciolacu a avut o contribuție semnificativă la acest succes al diplomației românești.

Uniunea Europeană, NATO, Schengen au un numitor comun: Partidul Social Democrat. Aderarea țării noastre la acest structuri a avut loc în anii în care PSD a condus Guvernul României.

PSD Sibiu

Este oficial! De la 1 ianuarie România este membru Schengen cu drepturi depline

Ministri de interne din țările UE au aprobat joi dimineața, la Bruxelles, aderarea României și Bulgariei la spațiul Schengen cu frontierele terestre, începând de la 1 ianuarie 2025, susțin surse concordante de la Bruxelles, citate de AGERPRES.

Cezar BUDESCU

Austria a anunțat încă de luni seară că nu se va mai folosi de dreptul său de veto pentru a bloca aderarea cu drepturi depline a României și Bulgariei la spațiul Schengen, prin vocea ministrului său de interne Gerhard Karner.

„Putem trece la următorul pas la Consiliul (Justiție și Afaceri Interne al) UE”, a afirmat ministrul de interne austriac Gerhard Karner, citat într-un comunicat al ministerului său.

„După Schengen aerian, Schengen terestru este acum deschis pentru România și Bulgaria”, a declarat Karner.

Reacții după aderarea completă a României la Schengen

După decizia luată astăzi la Bruxelles, reacțiile nu au întârziat să apară, atât pe plan intern cât și extern.

„S-a decis. E un merit. România și Bulgaria vor intra pe deplin la Schengen la 1 ianuarie 2025. Felicitări oamenilor din ambele țări care au muncit din greu pentru asta. Un Schengen mai puternic înseamnă o Europă mai sigură



și mai unită”, a scris pe X președintele Parlamentului European, Roberta Metsola.

Nici președintele Klaus Iohannis nu a întârziat a exprima punctul său de vedere cu privire la aderarea deplină a României la Schengen.

„Astăzi am o veste bună! România este în Schengen cu drepturi depline! În această dimineață, la Bruxelles, a fost luată decizia privind aderarea țării noastre și cu frontierele terestre la spațiul Schengen, cu aplicare din 1 ianuarie 2025, o decizie așteptată prea mult timp de către noi toți.

Datorită eforturilor coordonate ale autorităților române și a demersurilor intense care s-au făcut la nivel politico-diplomatic – și vreau să evidențiez aici în special Ministerul Afacerilor Interne și Ministerul Afacerilor Externe, ne putem bucura, în sfârșit, de un drept

binemeritat, dobândit în mod legitim de România” a spus șeful statului într-o declarație de presă susținută la Palatul Cotroceni.

Premierul Marcel Ciolacu a descris decizia de azi a Consiliului JAI ca fiind una „istorică”.

„Aceasta este o victorie a dreptății și a demnității naționale și un semnal clar că nu vom accepta vreodată să fim cetățeni de mână a doua în Europa!”

Este, înainte de toate, un triumf al tuturor românilor, indiferent de opțiunea politică sau de situația socială. Este o victorie a muncii în echipă pentru binele țării. Pentru că la acest moment au contribuit lideri de opinie din țară și din străinătate, personalități publice și oameni obișnuiți, alături de miniștri, diplomați, europarlamentari și tehnicieni din zeci de instituții”, a declarat Ciolacu.

Front comun al partidelor pro-europene PSD, PNL, USR, UDMR și grupul Minorităților Naționale (CP)

Formațiunile pro-europene PSD, PNL, USR, UDMR și Grupul Parlamentar al Minorităților Naționale anunță angajamentul ferm pentru formarea unei majorități pro-europene în Parlamentul României, a unui guvern pro-european și susținerea unui posibil candidat comun pro-european la alegerile prezidențiale.

În cadrul primei întâlniri organizate în urma semnării Rezoluției comune de săptămâna trecută, au fost discutate câteva priorități esențiale:

1. Începerea dialogului pentru formarea rapidă a unui guvern pro-european

În zilele următoare, cele patru partide și reprezentanții Minorităților Naționale vor lucra la un program comun de guvernare, bazat pe dezvoltare și reforme și care va avea în vedere prioritățile cetățenilor României.

Astfel, părțile au agreeat să constituie o Comisie comună pentru realizarea programului de guvernare și grupuri de lucru pe domenii de activitate.

Am convenit că este necesar un plan concret de eficientizare și de reducere a cheltuielilor publice și a birocrăției în administrația publică.

2. Creșterea ritmului actual de investiții și a reformelor din PNRR.



Momentul actual este unul decisiv pentru România. Este nevoie de o schimbare profundă, iar partidele pro-europene își asumă această responsabilitate.

Partidele pro-europene se angajează să crească încrederea în instituții și în clasa politică, prin bună guvernare, transparență în cheltuirea banului public și respect față de cetățean.

FAMILY TIME la Aria Sibiu – pentru că familia ta merită cele mai frumoase momente!

La Aria Sibiu, înțelegem cât de importante sunt momentele petrecute cu cei dragi. De aceea, am creat campania FAMILY TIME, o oportunitate specială pentru familii de a se relaxa și de a se distra împreună!

Când? În fiecare miercuri, între orele 16:00 și 21:00, te bucuri de 30% reducere la orice bilet achiziționat direct de la recepție.

De ce să alegi FAMILY TIME?

- **Momente de conectare:** Creează amintiri alături de cei dragi, într-un cadru relaxant și plin de energie pozitivă.
- **Activități pentru toți:** De la spa-ul liniștitor la aventurile din aqua park, Aria Sibiu are ceva special pentru fiecare membru al familiei.
- **Mai multă distracție,** mai puține costuri: Profită de reducerea generoasă și bucură-te de o experiență premium, accesibilă pentru toată familia.

Cum funcționează?

- Vino miercuri, în intervalul 16:00 – 21:00.
- Achiziționează biletele direct din recepție.
- Bucură-te de reducerea de 30% fără să fie nevoie de rezervare în prealabil.

Nu rata această șansă de a transforma o zi obișnuită într-o experiență memorabilă alături de cei dragi.



PUBLICITATE

Aeroportul Internațional Avram Iancu Cluj
Puncta aeriă a Transilvaniei

Consiliul Județean Cluj

COMPANIA AERIANĂ **HiSky** VĂ OFERĂ ORARE DE ZBOR ADAPTATE ZBORURILOR DE CONEXIUNE CU PLECARE DE PE AEROPORTUL INTERNAȚIONAL CLUJ

CHIȘINĂU NEW YORK

12 ORE

2 ORE

CLUJ-NAPOCA BUCUREȘTI NEW YORK

Rezervări și informații pe www.hisky.aero www.airportcluj.ro



Mesagerul DE SIBIU
Scanează codul QR cu smartphone-ul sau tableta pentru a citi cele mai noi știri din Sibiu!

Junii Sibiului aduc proiectul aniversar acasă, la Gura Râului

■ „La toată casa-i lumină!” se va desfășura sâmbătă, 14 Decembrie, de la ora 17.00

Junii Sibiului vor încheia șirul de evenimente aniversare în locul în care s-a născut ideea acestui prestigios ansamblu, acasă, la Gura Râului, prin spectacolul de colinde „La toată casa-i lumină!”.

Spectacol de colinde

Sâmbătă, 14 Decembrie, de la ora 17.00, sunteți așteptați la spectacolul de dăcini și obiceiuri de Crăciun „La toată casa-i lumină”, organizat de Primăria și Consiliul Local Gura Râului și Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale „Cindrelul-Junii” Sibiu, cofinanțat de Consiliul Județean Sibiu, un spectacol prin care artiștii Robert Târnavăanu, Oana Tomoiagă, Camelia Cosma Stoică, Ioana Brad, Maria Lepindea, Grupul de colindători „Floare de Bujur”, Sebastian Emanuel Stan, Traian Stoică și Grupul Vocal „Anghelos”, Sînziana și Ioana Ștefan, Ilie Medrea, Du-



Foto: CJCPCT „Cindrelul-Junii” Sibiu

mitru Telegă, alături de Ansamblul Folcloric „Bujorul de Munte” din Gura Râului și de Ansamblul Folcloric Profesionist „Cindrelul-Junii Sibiului”, ne vor aduce mai aproape de spiritul sărbătorilor de iarnă. Spectacolul va fi prezentat de Traian Stoică.

De 80 de ani

De 80 de ani, Junii Sibiului sunt ambasadorii cul-

turali ai României în întreaga lume, prezentând o imagine curată, autentică și performantă a acestui popor, prin jocurile populare specifice tuturor zonelor țării, dar și prin proiectele inedite, show-uri de televiziune în care și-au demonstrat spiritul creator prin punerea în scenă a frumosului.

În 1944, la Gura Râului, se naște ideea acestui an-

samblu folcloric, din dorința maestrului coregraf Ioan Macrea, fiu al satului, având ca muză obiceiul cetii de juni din satul natal. La început, ansamblul era constituită doar din bărbați, urmând ca din dorința de diversitate a abordării jocurilor populare, lângă bărbați să apară și doamnele. Ulterior, ansamblul „Junii Sibiului” s-a unit cu orchestra „Cindrelul”, devenind mai

apoi Ansamblul Folcloric Profesionist „Cindrelul-Junii Sibiului”. În 8 decenii de activitate, acest ansamblu a cunoscut perioade de schimbare, perioade de tranziție, rămânând în orice condiții direcționat spre același scop: promovarea unei Români minunate.

Pe parcursul întregului an 2024, proiectul aniversar „Junii Sibiului – 80 de ani” a oferit publicului larg spectacole inedite, proiectii de film documentar și momente artistice înălțătoare, menite să aducă în atenția iubitorilor de frumos evoluția, calitatea și performanța celui mai longeviv ansamblu folcloric profesionist din România.

Final de proiect

Sâmbătă, 14 Decembrie 2024, începând cu ora 17, Junii Sibiului vor încheia acest an aniversar acasă, pe scena Centrului Cultural „Ioan Macrea” din Gura Râului, prin spectacolul „La toată casa-i lumină”, acest spectacol fiind desfășurat în cadrul proiectelor

„Sărbătorile românilor în luna decembrie”, al CJCPCT „Cindrelul-Junii” Sibiu și „Tradiții de Crăciun la Gura Râului”, al Primăriei Comunei Gura Râului.

„Iată-ne aflați la finalul unui proiect aniversar, revenind pe scena de acasă, de la Gura Râului, acolo unde tatăl meu a pus bazele acestui fenomen. Sunt onorată și împlinită. Sunt mândră înțelegând că mereu ajungem acasă, că mereu ne întoarcem la rădăcini. Am convingerea că folclorul rămâne un pilon important al civilizației românești și îmi doresc din suflet ca acest spirit rășărit la poalele Cindrelului să dăinuie peste ani. Le mulțumesc Junilor mei, le mulțumesc tuturor colaboratorilor noștri și le mulțumesc tuturor celor care vreme de 8 decenii ne-au aplaudat și ne-au susținut!”, declară Silvia Macrea, managerul CJCPCT „Cindrelul-Junii Sibiului.”

Incident grav în Cisnădie: resturi de animale moarte aruncate în canalizare

■ Apă Canal Sibiu cere intervenția autorităților

Operatorul regional Apă Canal Sibiu S.A. semnalează o situație deosebit de gravă în orașul Cisnădie, unde rețeaua de canalizare a fost sever colmatată, provocând refulări masive. Incidentul a fost descoperit în urma unei sesizări primite de la agenții economici S.C. Soma S.R.L. și Cargo Trans S.R.L., prin Dispeceratul Apă Canal Sibiu.

Resturi biologice în canalizare

În timpul operațiunilor de decolmatare, desfășurate în perioada 28 noiembrie – 3 decembrie 2024, echipele A-

pă Canal Sibiu au depistat resturi biologice provenite de la ovine – inclusiv blană, capete și coarne în rețeaua de canalizare ape menajere a localității Cisnădie. În cazul multora dintre acestea, crotalii de identificare au fost îndepărtați, ceea ce ridică suspiciuni de furt și de eliminare ilegală a deșeurilor de origine animală. Totuși, patru crotalii au fost identificate, iar detaliile sunt documentate fotografic și transmise autorităților.

De asemenea, angajații S.C. Soma S.R.L., care au semnalat problema, au informat că resturile în stare

de degradare au fost predate unei firme specializate în incinerare.

Pericol pentru mediu și funcționarea rețelei

Reprezentanții Apă Canal Sibiu spun că situația nu este unică. În ultimele săptămâni, la Stația de Epurare din Mohu, au fost observate resturi similare provenite de la ovine, transportate prin rețeaua de canalizare. Aceste incidente ridică grave probleme de mediu și sănătate publică. Resturile biologice pot cauza blocaje severe și defecțiuni la stațiile de pompare, grăta-

re și echipamentele de epurare, punând în pericol întregul proces de tratare a apelor uzate.

De asemenea, există riscul ca refulările din rețeaua de canalizare să afecteze terenuri agricole sau cursuri de apă, provocând contaminarea acestora.

Apă Canal Sibiu: „Solicităm sprijinul autorităților”

Apă Canal Sibiu face apel către instituțiile abilitate – Poliția, Direcția Sanitară Veterinară, Garda de Mediu și Agenția pentru Protecția Mediului – solicitând investigarea situației și identificarea făptașilor.



Foto: Apă Canal Sibiu

„Aceste situații nu doar că afectează grav funcționarea rețelei de canalizare, dar prezintă și un risc ridicat pentru sănătatea publică și mediu. Cerem sprijinul autorităților

pentru a identifica și sancționa vinovații, prevenind astfel reapariția unor astfel de incidente”, a declarat ing. Maier – Bondrea Vasile, Director General al Apă Canal Sibiu.

PUBLICITATE

PUBLICITATE



Piete
Sibiu

oferă spre închiriere

- utilaj multifuncțional BOBCAT – 75 lei/oră (tarif cu operator, combustibil și TVA incluse).
- schelă metalică – 12 lei/mp/lună (tarif cu TVA inclus).

S.C. PIETE SIBIU S.A.

Adresa: Sibiu, Calea Șurii Mari nr. 16A E-mail: piete@sibiu.ro

Telefon: 0269/210 539 office @pietesibiu.ro

Fax: 0269/231 368

www.piete.sibiu.ro



Adoptă un **PRIETEN!**

Ei se aleg cu o **FAMILIE**, tu cu un prieten pe viață!



Adoptă,
NU cumpăra!

Primăria orașului Avrig îi așteaptă pe avrigeni și pe locuitorii localităților aparținătoare, la adăpostul de câini din fosta unitate militară, pentru a adopta un câine. Aceștia vor fi deparazitați și vaccinați.

Program: luni - vineri - 10:00-18:00

Contact: 0744330789

Îndemn de Ziua Internațională a Muntelui: fiți liberi în aer liber!

Echipa Programului „Anii Drumeției” invită iubitorii naturii să experimenteze ieșirile pe potecile munților organizate pe cei peste 800 de kilometri de trasee reabilitate în Făgăraș, Lotru și Cindrel. Pe lângă aerul curat și peisajele de basm, drumeții vor avea ocazia să guste din bucate tradiționale și să constate bogăția și autenticitatea tradițiilor din comunitățile sibiene.

Final de an la înălțime

În ultimele zile ale lui 2024, ofertele pregătire de ghizii „Anii Drumeției” sunt diversificate: zbrunguială în zăpada din Hohe Rinne, darurile naturii regăsite în sacul lui Moș Crăciun, schi de tură, vin fiert pe Vârful Cindrel, împodobirea bradului de Crăciun în Gura Râului sau microrevelion în bocanci de tură pe Valea Avrigului.

Din 2003

În 2003, ziua de 11 decembrie a fost desemnată



de Adunarea generală a Organizației Națiunilor Unite drept „Ziua Internațională a Muntelui”, scopul fiind de a oferi comunităților din întreaga lume un moment de conștientizare a rolului pe care munții îl au în viața acestora, atât din perspectivă ecologică, cât și economică.

În România, munții acoperă aproape o treime din suprafața țării, două milioane de români trăind în prezent în zona montană. Tot aici găsim circa 1.350 de specii de plante și animale, dintre care 116 sunt endemice – specii care se regăsesc exclusiv într-o regiune și care necesită o atenție specială,

având în vedere caracteristicile habitatului lor.

Despre Anii Drumeției

Programul „Anii Drumeției”, inițiat și finanțat de către Consiliul Județean Sibiu, organizează în fiecare sfârșit de săptămână ieșiri în munții Sibiului, la care pot participa atât copiii, cât și adulții, scopul principal fiind promovarea unui stil de viață activ și sănătos, cu respect față de natură. Totodată, sunt organizate drumeții educaționale, destinate copiilor din școli, și activități de ecologizare, pe bază de voluntariat.

Așadar, accesați www.aniidrumetiei.ro și deveniți „Liber în aer liber!”

Reteaua de gaze din Sadu va fi extinsă și modernizată pentru 7,7 mil. de lei

Primăria comunei Sadu din județul Sibiu a semnat contractul pentru extinderea și modernizarea rețelei de gaze naturale din zona Tocile.

Lucrările, în valoare de 7,7 milioane lei, vor include redimensionarea conductei de distribuție și recuplarea a 35 de bransamente.

Proiectul, care va fi realizat de firma Top Gaz S.R.L., se va desfășura pe o perioadă de 4 ani și va mări capacitatea stației de reglare-măsurare presiune din localitate.

Investiție vitală

Investiția vine ca răspuns la nevoile crescute ale locuitorilor din zonă și face par-



te din planul autorităților locale de modernizare a infrastructurii comunei.

„Pentru încă o investiție majoră s-a scris foaia de parcurs! Primăria Comunei Sadu și Top Gaz S.R.L. au semnat contractul pentru realizarea investiției: <Redimensionare și extindere conductă de distribuție gaze naturale presiune redu-

să cu recuplarea 35 bransamente, mărire capacitate S.R.M.P. – localitatea Sadu, zona Tocile, comuna Sadu, județul Sibiu>. Primăria Comunei Sadu continuă să investească în viitorul comunității noastre, prin proiecte menite să îmbunătățească condițiile de trai și să susțină dezvoltarea locală”, arată Primăria Sadu.

Dispar cablurile aeriene din zona centrală a Rășinariului

Cei peste 5000 de locuitori ai comunei Rășinari vor avea rețea nouă de distribuție a energiei electrice.

Dispar cablurile aeriene din zona centrală și apar contoare inteligente pentru 2.276 abonați.

Contractul de execuție a fost semnat de directorul general al Distribuție Energie

Electrică România (DEER), Mihaela Suci, și administratorul „Electric Serv” SRL Sibiu, Gabriel Turcu.

Investiția se ridică la 43,4 mil. de lei, din care 27,57 mil. de lei sunt fonduri europene alocate Ministerului Energiei din Fondul de Modernizare.

„Vești bune și pentru sibieni: proiectul de modernizare

a celei mai mari stații de transformare din municipiu – Sibiu Nord și de închidere a inelului de alimentare în zona Arhitecților, a intrat în faza de analiză a documentației de licitație, investiție derulată de DEER, cu o valoare de aproape 240 milioane lei”, arată Consiliul Județean într-o postare pe Facebook.

Pomi de Crăciun la prețuri mici

În sezonul sărbătorilor de iarnă, Regia Națională a Pădurilor – Romsilva, prin unitățile sale teritoriale, oferă la vânzare 18.547 de pomi de Crăciun. Dintre aceștia, 13.902 sunt din specia brad, iar alți 4.645 sunt din specia molid sau alte specii de rășinoase.



Pomi din culturi proprii

Pomii de Crăciun sunt vânduți la sediile ocoalelor silvice, în special cele din zonele de munte și deal, iar persoanele fizice au prioritate la achiziționarea acestora.

Majoritatea pomilor de Crăciun provin din culturi specializate, din pepinierele silvice ale Regiei Naționale a Pădurilor – Romsilva, un număr mai mic fiind recoltați din suprafețele de fond forestier regenerate natural, care au o densitate foarte mare. Direcțiile și ocoalele silvice din cadrul Romsilva vor onora, cu prioritate, cererile populației, prin vânzarea directă. Valorificarea către operatori economici se va face numai în limita excedentului, transmite Biroul de presă al Regiei Naționale a pădurilor – Romsilva.

Prețuri pentru toate buzunarele

Prețurile la achiziția directă, de la ocoalele silvice, depozitate sau locurile de recoltare, sunt la același nivel ca cele din ultimii ani, pornind de la 15 lei pentru un pom de Crăciun, specia molid cu înălțimea de până în 1,3 metri, și ajungând la 35 de lei pentru un exemplar de brad cu înălțimea între 2 și 3 metri.

Ocoalele silvice oferă, la cerere, pomi de Crăciun cu rădăcină protejată sau la ghiveci, care pot fi replantați, o soluție recomandată. Această opțiune include costuri suplimentare. De asemenea, în cazul în care unitățile din subordinea Regiei Naționale a Pădurilor – Romsilva vând pomii de Crăciun în piețe sau alte locuri amenajate, costurile de transport, manipulare și depozitare vor fi inclu-

se, suplimentar, în prețul final de vânzare.

Păduri certificate

Regia Națională a Pădurilor – Romsilva administrează circa 3,13 milioane hectare păduri proprietate publică a statului, circa 48% din pădurile țării, și asigură servicii silvice pentru circa un milion hectare de păduri aflate în alte forme de proprietate.

„Toate pădurile proprietate publică a statului dețin certificarea managementului forestier în sisteme internaționale.

Regia Națională a Pădurilor – Romsilva administrează 22 de parcuri naționale și naturale, cu o suprafață cumulată de peste 850.000 de hectare, precum și 12 herghelii de stat”, transmite reprezentanții Romsilva.

PUBLICITATE

INCEP ÎNSCRIERILE PENTRU TOMBOLA „CLIENT FIDEL TURSIB 2024”

Astăzi, 6 decembrie 2024, am dat startul înscrierilor la tombola „Client Fidel Tursib 2024”.



Perioada de înscriere: 6 – 15 decembrie 2024

Cum vă puteți înscrie?

Acesați site-ul www.tursib.ro și completați [formularul de înscriere](#) în perioada 6 – 15 decembrie 2024.

Cine sunt persoanele eligibile pentru înscriere?

La această campanie pot participa toți clienții Tursib care îndeplinesc în mod cumulativ următoarele criterii de eligibilitate:

1. Au achiziționat abonamente valabile în interiorul Municipiului Sibiu, pe toată durata anului 2024, fără întrerupere.
2. S-au înscris la tombolă completând formularul online disponibil pe site-ul www.tursib.ro în perioada 6 – 15 decembrie 2024.

*Pot participa atât persoanele care au achiziționat abonamente de la agențiile Tursib cât și persoanele care au achiziționat abonamente online (din aplicația mobilă SibiuBus sau de pe portalul Tursib).

Nu sunt eligibili la tombolă clienții care au beneficiat de gratuități sau reduceri la abonamente, precum și angajații Tursib. Excepție fac donatorii de sânge care, deși beneficiază de abonamente subvenționate, au dreptul să participe la tombolă.

Extragerea și anunțarea câștigătorilor: Extragerea va avea loc în data de 16 decembrie 2024. Lista câștigătorilor va fi publicată în aceeași zi pe site-ul www.tursib.ro și pe pagina de Facebook Tursib S.A.

Premii:

1. Un laptop;
2. Două telefoane mobile;
3. Trei smartwatch-uri;
4. Trei abonamente Tursib valabile 6 luni la alegere din anul 2025.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să accesați site-ul www.tursib.ro sau să ne contactați fie la numărul de telefon 0269426100 fie pe adresa de e-mail relatiicupublicul@tursib.ro.

Așadar fiți pe fază, Tursib vă premiază!

Concertul de Crăciun al Corului Bach din municipiul Sibiu

■ **Duminică, 15 decembrie, Parohia Evanghelică C.A. Sibiu și Corul Bach din Sibiu vă invită cu drag la tradiționalul concert de Crăciun, care va avea loc de la ora 18.00, în Biserica Evanghelică din Piața Huet.**

Pe scenă vor răsuna două lucrări deosebite: **Magnificat în Do major de Johann Kuhnau (1660-1722) și Cea de-a șasea (și ultima) cantată din Oratoriul de Crăciun al lui J.S. Bach.**

„Magnificat în Do major”

„Magnificat în Do major” este una dintre cele mai importante lucrări ale compozitorului Johann Kuhnau, fiind un exemplu remarcabil al stilului baroc timpuriu. Compozitorul, care a fost predecesorul lui J.S. Bach la conducerea Corului din Leipzig, a compus această lucrare în jurul anului 1700. Lucrarea este bazată pe celebra cantare de laudă a Mariei din Evanghelia după Luca (Luca 1,46-55), care exprimă recunoștința și adorarea Mariei față de Dumnezeu. În forma sa, „Magnificat” se caracterizează printr-o mare diversitate de teme muzicale și forme, fiind împărțit în mai multe părți, inclusiv patru secțiuni adăugate care reflectă tema Crăciunului. Ace-

ste părți suplimentare completează și îmbogățesc mesajul tradițional al „Magnificat”-ului, aducând o atmosferă de sărbătoare, perfectă pentru perioada de Crăciun.

„Cea de-a șasea cantată” a lui Bach

„Cea de-a șasea cantată” face parte din celebrul „Oratoriu de Crăciun” al lui Johann Sebastian Bach și este, de asemenea, ultima lucrare din acest ciclu monumental. Compozitorul a scris Oratoriul de Crăciun în 1734-1735, pentru a fi interpretat în timpul slujbelor de Crăciun la Biserica Sf. Thomas din Leipzig, unde Bach era muzicianul principal. Cea de-a șasea cantată este dedicată nașterii lui Iisus și pune în evidență vizita magilor din Orient. Muzical, lucrarea este plină de contrast între momentele dramatice, care descriu căutarea magilor și înălțarea lor cu regele Irod, și momentele de liniște și reflecție din momentul în care aceștia ajung în staulul din Betlem. Bach folosește o orchestră bogată și un cor puternic pen-

tru a reda aceste contraste, iar muzica sa redă în mod magistral emoțiile unei lumi în fața nașterii Mântuitorului.

Soliști de excepție

Ambele lucrări sunt caracterizate printr-o diversitate sonoră impresionantă: contraste între putere și delicatețe, înălțime și adâncire, lumină și umbră, bogăție și sărăcie, dinamică și liniște.

Pe scenă vor fi patru soliști de excepție, binecunoscuți în Sibiu: Melinda Samson, Elisa Gunesch, Nicolae Simonov și Horatiu Coman, acompaniați de muzicienii ai Filarmonicii de Stat Sibiu și alți artiști invitați.

Biletul de intrare este de 40 lei pentru adulți, iar elevii, studenții și pensionarii plătesc 20 de lei. Copii sub 6 ani au gratuitate. Biletele pot fi achiziționate din chișocul aflat în Ferula Bisericii.

Evenimentele se înscriu în cadrul proiectului „Muzică în Biserica Evanghelică cu Corul Bach” și este cofinanțat de Primăria Municipiului Sibiu prin Agenda Culturală.



Medic nou în Laboratorul de Analize medicale al Spitalului de Pneumoftiziologie

Medicul Carmen Șabliovschi s-a alăturat colectivului medical din cadrul Laboratorului de Analize Medicale al Spitalului de Pneumoftiziologie Sibiu.

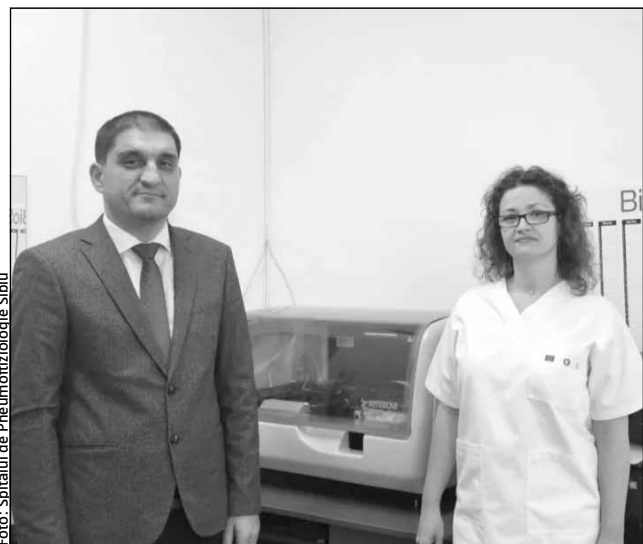
Echipă medicală competentă

„Construirea unei echipe medicale cât mai competente a fost unul dintre obiectivele mandatelor mele manageriale. De aceea, ne preocupăm în permanență să atragem personal suplimentar în spital, pentru a reuși să asigurăm continuitatea actului medical și totodată să răspundem cât mai multor cerințe din partea populației. Prin urmare, angajarea unui medic nou în cadrul Laboratorului de Analize medicale va aduce beneficii atât pacienților internați, cât și cetățenilor care efectuează analize medicale de rutină în laboratorul spitalului”, declară Cristian Roman, Manager Spitalul de Pneumoftiziologie Sibiu.

Medic cu experiență

Carmen Șabliovschi este absolventă a Facultății de Medicină din Sibiu și a Rezidențiatului în Medicină de laborator, profesând din anul 2013.

„Mă bucur mult că m-am alăturat colectivului medical al Spitalului de Pneumoftiziologie Sibiu. Consider că laboratorul de ana-



lize medicale constituie o componentă esențială în stabilirea unui diagnostic corect, prin furnizarea de informații ce vin să completeze tabloul clinic al unui pacient. Analizele medicale pot folosi și ca mijloc în prevenirea celor mai multe dintre afecțiunile des întâlnite și nu numai, având un rol important în profilaxie. Împreună cu echipa din care fac parte îmi doresc să întărim încrederea în siguranță calitatii testelor de laborator, printr-un management cât mai eficient și competent”, a declarat dr. Carmen Șabliovschi.

Analize gratuite

În Laboratorul de analize medicale al Spitalului de Pneumoftiziologie Sibiu se pot efectua analize medica-

le gratuite, decontate de Casa Județeană de Asigurări de Sănătate Sibiu!

Programările se fac de luni până vineri, între orele 10.00 – 12.00, la tel. 0790 012590.

Persoanele care se prezintă pentru efectuarea analizelor trebuie să aibă bilet de trimitere de la medicul de familie și cardul de sănătate. De asemenea, se pot efectua și contra-cost diverse analize medicale de biochimie, hematologie, imunologie și microbiologie, care nu se află pe lista de analize decontate de CJAS, Laboratorul Spitalului de Pneumoftiziologie fiind dotat cu aparatură medicală de ultimă generație.

Rezultatele analizelor se pot transmite, la cererea pacienților, și în format electronic.

530 de ani de istoria farmaciei, expoziție la Muzeul de Istorie Naturală

Cu ocazia comemorării celor 530 de ani de istorie a farmaciei pe teritoriul actual al României, Muzeul Național Brukenthal din Sibiu aduce un omagiu farmaciștilor a căror muncă a dus la dezvoltarea acestor instituții cu tradiție în județul Sibiu și în țară.

În cadrul expoziției temporare vor fi expuse pentru prima dată diplome ale farmaciștilor care au lucrat în cadrul vechilor farmacii sibieni, recipiente farmaceutice și cărți de specialitate din colecția muzeului.

Expoziția va putea fi vizitată din 13 decembrie până în luna ianuarie a anului viitor.

Oraș cu tradiție în domeniul sanitar

Sibiul este orașul cu cea mai bogată tradiție, în zona Transilvaniei, în ceea ce privește dezvoltarea instituțiilor sanitare. Începând cu secolul al XIII-lea, Sfatul orașului Sibiu, Villa Hermani sau Cybinium, a înființat în 1292 un spital al comunității, preluat ulterior de călugării Ospitalierilor Sfântului Spirit. Este cea mai veche atestare documentară a unui spital de pe actualul teritoriu al României

Documentul care atestă că în Sibiu (cunoscut atunci ca Hermannstadt) s-a deschis prima farmacie de pe actualul teritoriu al Româ-



niei, o chitanță prin care farmaciștul Johannes a fost plătit pentru anasonul cumpărat, datează din data de 15 august 1494.

Farmacia este menționată sub denumirea de „farmacia orașului” (Stadapothek). Mulți istorici consideră că farmacia orașului a fost înființată înainte de 1494. Farmacia orașului a trecut în proprietate particulară între anii 1709 și 1710 primind denumirea de farmacia „La Vulturul Negru” – „Zum Schwarzen Adler”. Peste 450 de ani această farmacie a deservit comunității, fie ca farmacia orașului, fie ca farmacie par-

ticulară. În 1949, în momentul naționalizării, farmacia și-a sistat activitatea.

Muzeul de Istorie a Farmaciei din Sibiu, compartiment al Muzeului Național Brukenthal, deține numeroase obiecte de patrimoniu care au aparținut acestei farmacii și nu numai.

Muzeul a fost deschis publicului încă din 1972 și cuprinde peste 6.000 de obiecte. Piesele provin de la peste 70 de farmacii, officii farmaceutice, instituții medicale aflate în 32 de localități de pe întreg cuprinsul țării, dar și din donațiile persoanelor particulare.

Se construiește noul Hotel de Gheață de la Bălea Lac

■ Construcția acestei atracții turistice unice pentru România a început anul acesta mai devreme

De câteva zile, în căldarea glaciară a lacului Bălea e forfotă mare: se aud sunete de drujbe în funcțiune, motopompe de apă, motor de snowmobil... E atmosferă de șantier, cu meseri și agitație, deoarece au început lucrările de edificare a celui de-al 18 lea Hotel de Gheață.

Obiectiv turistic căutat

Unic în această regiune a Europei, Hotelul de Gheață de la Bălea Lac va fi în lunile ce urmează, cu siguranță, la fel ca și în sezonul trecut, obiectivul cel mai căutat de turiștii străini dornici de aventură, inedit și multă adrenalină.

Construit în cadrul Proiectului de Marketing Turistic „Hotel of Ice Bălea Lac”, obiectivul în sine nu aduce foarte multe noutăți față de cele ridicate în sezioanele anterioare. Tehnologia de construire este similară cu cea din anii trecuți – se folosesc „cărămizi” de gheață decupate din calota formată pe lacul Bălea, ce se îmbină între ele cu „mortar” din zăpadă și apă, precum și cantități foarte mari de zăpadă bine înmuiate cu apă, turnate peste cofraje, lăsate la



Foto: Hotel of Ice Bălea Lac

înghețat câteva zile, iar forma camerelor și a celorlalte încăperi este de iglu, cu diferite diametre.

Mai devreme

„Anul acesta, condițiile meteorologice înregistrate la Bălea Lac au fost foarte bune încă de la începutul lunii decembrie, astfel că am început ridicarea Hotelului de Gheață ceva mai devreme. Cred că de peste un deceniu nu am avut parte de așa de multă zăpadă,

temperaturi constant scăzute și strat de gheață așa de gros, în această perioadă a anului, iar această situație ne bucură tare. Așadar, condițiile meteorologice fiind ideale, am început în forță și până la această oră am finalizat pereții și acoperișurile primelor șapte igluri. Lucrăm în continuare cu ambiție și dacă vremea nu ne va juca feste, vom putea deschide pentru vizitare și primirea oaspetilor, în Ajunul Crăciunului, așa cum este tradiția la Bălea Lac”, declară Arnold Gunter Klingeis, managerul Proiectului de Marketing Turistic „Hotel of Ice Bălea Lac”.

Tema: muzica clasică internațională

Tema acestei ediții a proiectului este muzica clasică internațională, fiecare cameră a hotelului urmând a purta numele unei mari personalități (compozitor sau dirijor) din acest domeniu.

Lista personalitatilor din muzica clasică va fi deschisă cu celebrul dirijor olandez Andre Rieu, pe care dorim să îl invităm să viziteze în aceasta iarnă Transfagarasanul și Hotelul de Gheață de la Bălea Lac. Sculpturile de gheață care reprezintă personalitățile muzicii clasice vor fi realizate de celebrul sculptor Eugen Petri sub forma de basorelief pe pereții interiori ai hotelului sau sculptat din blocuri de gheață masivă.

La finalul lucrărilor, Hotelul de Gheață de la Bălea Lac (sezon 2024 – 2025) va fi compus din 12 camere tip iglu, un bar, un restaurant cu zonă de servit masa, un hol de acces și o zonă intermediară, de asemenea Hotelul de Gheață va gazdui expoziții de artă temporare organizate în colaborare cu galeria de artă Cluj Art din Cluj-Napoca.

Totul va fi din gheață

Mobilierul (baza paturilor din camere, barul, mesele și scaunele din restaurant) și toate decorațiunile din hotel vor fi realizate din gheață. În interiorul obiectivului, iluminatul va fi realizat cu instalații rezistente la frig, gheață și umiditate, economice, care nu degajă căldură.

În fiecare sezon, Hotelul de Gheață de la Bălea Lac atrage câteva mii de vizitatori, turiști români dar și din foarte multe țări ale mapamondului. Anual cei mai mulți oaspeți ai Hotelului de Gheață sunt britanicii, o agenție de turism de dincolo de Canalul Mânecii, specializată în organizarea de sejururi în locuri neobișnuite de pe glob, având pachete speciale pentru ineditul hotel din Masivul Făgăraș.

Bosquito și Funkydrop concertează în Piața Mare la trecerea dintre ani

Sibienii și turiștii sunt invitați să petreacă trecerea dintre ani în atmosfera vibrantă a Pieței Mari, unde Revelionul 2025 promite muzică live, distracție și momente memorabile.

Trei ore de spectacol

Spectacolul va începe la ora 22:00 și va dura aproximativ trei ore, oferind participanților o seară de neuitat până la trecerea în Noul An. Cunoscută pentru stilul său eclectic, care îmbină influențe de rock alternativ, latino și ritmuri balcanice, Trupa Bosquito a cucerit publicul românesc încă de la începuturile sale. Hituri precum „Două mâini”, „Hopa Hopa” sau „Când îngerii pleacă” au devenit emblematice pentru repertoriul lor, oferind spectacole pline de emoție și dinamism. La Revelionul din centrul orașului, Bosquito promite o seară de neuitat, în care distracția și buna dispoziție vor fi garantate. Funkydrop va mixa între orele 22 și 23, va fi urmat de concertul Bosquito, care va dura până după miezul nopții, după care DJ-ul sibian va reveni la pupitrul până în jurul orei 1:30.



Foto: Dragos Dumitru / Focus Agency

Eveniment cu tradiție

„Revelionul în Piața Mare este o tradiție îndrăgită care reunește comunitatea sibiană și vizitatorii din toată țara. Vino să te bucuri de un spectacol unic, să dansezi alături de prietenii și familia și să întâmpini Noul An în inima Sibiei!” transmite organizatorul evenimentului.

Evenimentul este organizat de Asociația Events for Tourism și cofinanțat de Primăria Municipiului Sibiu prin intermediul Agendei Culturale 2024 și va aduce pe scenă artiști îndrăgiți la Sibiu, DJ Funkydrop, care

va încălzi atmosfera cu mixuri electrizante și trupa Bosquito, cunoscută pentru hiturile sale îndrăgite, care va anima Piața Mare cu un concert live plin de energie.

Până în 5 ianuarie

Ca în fiecare an, scena pe care va avea loc spectacolul dintre ani va fi amplasată în zona Primăriei Municipiului Sibiu, o parte dintre căsuțele târgului urmând a fi demontate pentru a crea spațiu celor care doresc să își înceapă noul an în centrul orașului.

Târgul de Crăciun din Sibiu va continua până în data de 5 ianuarie.

Prima ediție a Târgului de Crăciun al artizanilor sibieni, la Casa Artelor din Sibiu

Creative BUZZ, Muzeul Astra și Centrul de activități și resurse regionale vă invită la prima ediție a Târgului de Crăciun al artizanilor sibieni. Evenimentul se va desfășura în perioada 19-22 decembrie, la Casa Artelor din Piața Mică, zilnic între orele 10.00-20.00

La prima ediție a târgului de Crăciun al artizanilor sibieni veți avea ocazia să descoperiți și să cumpărați creații handmade și nu numai, realizate cu pasiune de către meșterii noștri talentați.

Târgul va fi plin de obiecte unice și speciale, create cu atenție la detalii și cu multă pricepere. Veți găsi o varietate de produse, de la bijuterii lucrate manual, până la decorațiuni pentru casă, jucării, cosmetice naturale, ceramică, haine personalizate sau obiecte de artă.

Produsele artizanilor locali

Fiecare produs expus este realizat cu dragoste și dedicare, iar fiecare artizan își pune amprenta personală asupra creațiilor sale. Veți avea ocazia să interacționați



direct cu artizanii și producătorii și să aflați povestea din spatele fiecărei creații.

Aici este locul perfect pentru a găsi cadouri unice și speciale pentru cei dragi. Fie că doriți să surprindeți pe cineva cu o bijuterie unică sau să decorați casa într-un mod original, veți găsi cu siguranță ceva pe placul vostru.

„Vă așteptăm cu brațele deschise la Casa Artelor din Piața Mică, unde veți putea să vă bucurați de atmosfera magică a sărbătorilor și să descoperiți creații handmade deosebite.

Vă mulțumim și vă așteptăm în număr cât mai mare! Intrarea este gratuită”, au transmis organizatorii evenimentului.

Comoara ascunsă a Sibiului

■ Comorile habanilor, păzite la doi metri sub pământ, în Pădurea Dumbrava

În subsolul Pavilionului Multicultural al Muzeului Astra din Pădurea Dumbrava, se află depozitul instituției, loc în care pasionații de istorie regăsesc veritabile comori ale patrimoniului național și european.

Colecție impresionantă

O cană de dimensiuni medii, cu smalt alb și picturi multicolore, alături de care se află un recipient de farmacie și un canceu, sunt trei dintre cele 25 de produse ceramice care au în spate istoria fascinantă al unora din cei mai pricepuți meșteri olari pe care i-a avut Europa. Habanii sunt cei care au îmblânzit lutul, arzându-l și oferindu-i o strălucire vânăta de nobilii Evului Mediu.

În depozitul muzeului sibian, recunoscut în lumea largă pentru bogăția și întinderea colecției etnografice din aer liber, sute de obiecte de ceramică sunt înșiruite pe rafturi de metal. Totul este controlat, de la acces, la lumină și temperatură.

Habanii, îmblânzitorii lutului

Aici o puteți întâlni pe Karla Roșca, o specialistă în ceramica transilvăneană, ale cărei cercetări fac referire la aportul pe care habanii le-au avut în cultura europeană.

„Habanii sunt originari din Moravia, iar la 1621 s-au stabilit în zona Vințu de Jos, unde au întemeiat o comunitate anabaptistă”, descrie Karla Roșca sosirea olarilor care, din punct de vedere religios, propovăduiau botezul adulților, pe motiv că doar atunci omul poate alege conștient credința creștină.

Așezarea de pe malul Mureșului, care ajunsese după unele date la 1.700 de persoane, a prosperat datorită priceperii în prelucrarea lutului, materie primă care se găsea din abundență. Totuși, habanii erau tributari unor produse care se găseau cu greu la acea vreme: „Argila albă era acoperită cu smalt



Foto: Consiliul Județean Sibiu

alb de cositor, iar cea roșie era smălțuită cu albastru de cobalt. Dacă argilă aveau din belșug, materiile necesare smălțuirii trebuiau cumpărate de la negustori. Nu putem ști cât costau, însă cert este că doar nobilii și oamenii înstăriți își permiteau să cumpere produsele habanilor”.

Tehnicile de prelucrare a lutului au rămas secrete pentru că habanii trăiau într-o comunitate ermetică. „Cuptoarele, cu temperaturi de până la 1.100 grade Celsius, funcționau doar noaptea și nimic din tehnica prelucrării nu a fost vreodată scris. Cunoștințele se transmiteau doar pe cale orală, strict între membrii comunității”, mai spune muzeografa.

Exponate foarte valoroase

Între produsele realizate de habanii de la Vințu de Jos se află farfuri, platouri, căni, cance, ulcioare, vase și chiar cahle de sobă.

„Acestea sunt trei dintre cele mai reprezentative obiecte de ceramică pe care le avem la Sibiu, în muzeul nostru, făcute de habani la Vințu de Jos. Cana a fost făcută la 1658, recipientul de farmacie la 1679, iar canceul la 1741. Toate au o calitate excepțională a argilei,

smaltului și desenelor”, spune Karla Roșca, arătând spre trei obiecte frumos pictate și amintind că pe piața antichităților o cană habană ajunge să coste în jur de 25.000 euro.

Pe fondul diferendelor crescânde de ordin religios, la 1785, habanii au abandonat așezarea de la Vințu de Jos, plecând spre sud, în zona Ciorogârla (Ilfov) și spre est, în Criș (Brașov). De aici, până la a părăsi definitiv actualul teritoriu al României, dar și Europa, nu a fost decât un pas, astfel încât urmașii habanilor s-au stabilit în Statele Unite ale Americii și în Canada.

Urmașii habanilor

În lucrarea sa de doctorat, în care a cercetat evoluția ceramicii transilvănene atât de mult îmbogățită de perioada habană, Karla Roșca descrie actuala situație a urmașilor foștilor olari, deveniți agricultori în Statele Unite: „Ei au renunțat în viața cotidiană la evoluția tehnică (radio – tv), dar folosesc mașinile agricole dirijate electronic. Pe specialiști îi fascinează și modul în care își desfășoară relațiile familiale, în medie cu zece copii de familie, dar în care de 400 de ani nu se cunoaște nici un divorț”.

Secrete bine păstrate

De priceperea habanilor au încercat să profite și olarii sibieni. Cu toate acestea, secretul faimoaselor „căni frățești”, cum mai erau numite cămile habane, nu a ajuns să fie cunoscut de nimeni din afara comunității.

Se estimează că în lume mai sunt 1.200 de obiecte habane, 160 sunt în România, iar 25 dintre acestea se află la Muzeul Astra.

Date istorice privind activitatea habanilor pe actualul teritoriu al României sunt consemnate în lucrările Karlei Roșca, una realizată alături de Horst Klusch (cercetător devenit, în 2013, cetățean de onoare al municipiului Sibiu), „Ceramica din Transilvania”, și în „Ceramica săsească din zona Sibiului în secolele XVIII – XIX”.

„Păzită cu strânsnicie, la doi metri sub pământul Pădurii Dumbrava, ceramica habană continuă să țese istorii despre credință, pricepere și prigoană, despre destinul unor creatori de frumos care au lăsat în urma lor adevărate comori, aproape imposibil de replicat.

Iar o parte a zestrei habane se află aici, în județul Sibiu, cel cu oameni și locuri de poveste”, transmite reprezentanții Consiliului Județean Sibiu, cei care spus povestea comorii ascunse a Sibiului.



Foto: Consiliul Județean Sibiu

PUBLICITATE

Arta vindecării: o seară de solidaritate la Muzeul Brukenthal

În 17 decembrie 2024, ora 18:00, Muzeul Brukenthal devine gazda unei serii cu totul speciale, dedicată artei și solidarității.

Cea de-a XVI-a ediție a evenimentului „Speranță prin artă”, organizată de Rotary Club Sibiu și Rotaract Club Sibiu, în parteneriat cu Spitalul Clinic de Psihiatrie „Dr. Gheorghe Preda” Sibiu și Asociația Spitalului Psihiatrie Sibiu, aduce în prim-plan puterea vindecătoare a creației.

Expoziția prezintă o colecție emoționantă de lucrări realizate de pacienții Spitalului de Psihiatrie „Dr. Ghe-

orghe Preda” Sibiu în cadrul Compartimentului de Ergoterapie și Terapie Ocupațională. Fiecare piesă spune o poveste despre luptă, speranță și renaștere, iar vizitatorii vor avea ocazia să le achiziționeze, contribuind astfel la o cauză nobilă.

Scop caritabil Toate fondurile obținute vor fi direcționate către proiecte care sprijină recuperarea și reintegrarea pacienților, incluzând: reinserția socială și profesională, dezvoltarea abilităților sociale și interpersonale, reabilitarea prin artă și terapie ocupațională, continuarea acti-

vităților creative care le oferă pacienților o nouă perspectivă asupra vieții.

Conform organizatorilor, „Speranță prin artă” este mai mult decât un eveniment – este un apel la empatie, o punte între comunitate și cei care au nevoie de sprijin. Vă invităm să fiți alături de noi, să descoperiți povești de viață transpuse în artă și să contribuiți la schimbarea reală a destinului.”

Intrarea este liberă, iar fiecare achiziție este un pas către o viață mai bună pentru cei aflați în proces de recuperare.



Piete
Sibiu

Consumați produse românești!
Consumați produse locale!
Prețurile practicate în piete →
la prima oră a dimineții la legume și fructe!



Piața este satul din mijlocul orașului!
Gusturile copilăriei le găsești la noi!

Adresa: Calea Surii Mari nr. 16A (Piata Obor)
Email: office@pietesibiu.ro Telefon: 0269 / 210539

MULT MAI MULT DECÂT NIȘTE SIMPLE FIRIMITURI DE VIAȚĂ ADEVĂRATĂ (232)

Ningea Dumnezeiește peste cătunul copilăriei și fecioriei mele...

Cel care era și al tinereții și bătrâneții părinților și bunicii mei! În acele îndepărtate vremuri era o zi și o noapte de iarnă transilvană, cum alta, pentru mine, n-o să mai fie vreodată! Pe coșurile țuguiate ale caselor, cu gardurile și zidurile îngropate de-a binelea în zăpezi-le viscolite, fumurile albicioase ale lemnelor arzânde păreau a fi niște lungi și despletite fuioare, numai bune de a fi prinse în furcile de tors ale fetelor și nevastelor venite în șezători! Singurele care vesteau că iarna a intrat de-a binelea pe ulițele sătucului meu drag. Și era tare cald și bine în casa foștilor mei părinți și bunici, moștenită de nepoata Măriuca și de soțului ei, Ilarie. În așteptarea telefonatei mele sosiri, precum și a copiilor lor de la oraș, vrednicii stăpâni ai acelei case și gospodării puseseră la fier, încă-de-cu-sara zilei trecute, într-o mare oală de tuci negru, boabele câtorva buchete de știuleți de cucuruz agățați, cu pănușe cu tot, în cuiele grinzilor bătrâne ale pridvorului de la intrarea în bucătărie, iar la copt în "broată" (cuptor), un sfert de ferdăla de cartofi făgărășeni, cu miezul gălbui precum untul lapte-lui gras de oaie, mulș toamna târziu. Alăturat, într-o tavă emailată, feliile roșiatice ale unui dovleac-zaharisit și brumat. Buștenii de carpen trosneau din toate încheieturile și nodurile, aducându-mi aminte de "cântul jăratecului" acelei sobe dintr-o lungă și odihnitoare noapte de iarnă într-o colibă așezată pe urcușul Arpașului spre vârful țuguial al Negoiului. O noapte care mi-se părea că nu va mai ajunge niciodată în pragul zorilor dimineții. Așa se făcea că îmi aminteam că mult prea devreme bătrânul Soare se afundase în întunericul acelei nopți, dispărând dincolo de orizont și înroșind dealurile albe în asfințitul nefiresc de frumos. Până una alta ieșisem în pridvorul casei, iar peisajul sclipitor al cerului senin era de-a dreptul încântător. Stelele păreau a fi toate la locul lor, așa cum le lăsasem cu mai bine de 85 de ani în urmă, eu pregătindu-mă să împlinesc, azi-măine, vârsta de 90 de ani. Și ca și atunci, și acum, acele strălucitoare și căzătoare stele se oglindeau în aceași „ferestruică” larg deschisă a Lunii. Și tot ca și atunci, de mult de tot, mă surprindeam că, din pură-joacă copilărească, numărăm în gând petele roșiatice lăsate de zăpezile viscolite pe țiglele caselor, șurilor și grajdurilor uliței mari a satului. Sub covorul gros al zăpezilor troienite încercam să ghicesc urmele cărării bătătorite de pașii mei care, altădată, duceau spre fântâna cu cumpăna împovărată de o grea bucată de stâncă prăvălită la vale dintr-un pînten răzleț al muntelui. Zâmbisem îndelung văzând că zăpada a pus pe fruntea ciuturii fântânii o hazlie căciulă albă, înghețată sloi și nefiresc de turtită! Înserarea timpurie mă vestește că ziua se pregătește să se ducă în pripă la culcare. Îmi amintesc că o vă-

zusem pe buna mea mătușică, ultima din cele trei surori ale regretatei mele mame, că își domolea pe plita sobei o căniță cu lapte de bivoliță, îndulcit, parfumat și aromatizat cu mici cubulețe rupte dintr-un mare fagure cu miere. Își freacă palmele mâinilor între ele vrând, parcă, să mă avertizeze cum că „O să vezi tu, măi nepoate, că la bătrânețe frigul e mai frig, iar iernile mai lungi și mai aspre!”. O văd că ingenuchează sub feștila candelii fumegânde, străjuțită de o veche și sfântă icoană a Maicii Domnului cu Pruncul în brațe. Prinde a citi, cu vorbe abia șoptite, din cartea ei de rugăciuni. Vorbe îngânate, numai de ea știute și auzite. După care se strecoară, tiptil, în camera ei de țărăncuță-mătușică și străbunică a nepoților săi. Se afundă sub plapuma lănoasă și călduroasă a vechiului ei pat de pe vremea când era încă fată jucăușă la hora din sat. Desigur că trăgea nădejde la apropiata ei tihnă odihnă, urându-ne reciproc noapte bună și rugându-l pe bunul Dumnezeu să ne aibă în paza lui dreaptă! În șoaptă rostesc „Noapte bună”, după care din nou rămân fără somn. Citesc la lampa cu feștilă din vechia-mi carte, deschisă și răsofrită încă din luna toamnei târzii a celui sfârșit de an. Era atunci când în grădina și în hotarul "Casei de pe Deal" mai era încă mult de lucru. Dincolo de miezul-noptii îmi ascut auzul la înțelesul-de-neînțeles al rostului lătrăturii răgușit și îndepărtat al câinilor ciobănești de la stâna de deasupra satului. Intensitatea „vociilor-lătrate”, precum și nervozitatea din glasurile lor prevesteau fie apropierea ursului, fie a unei haite de lupi. Dintr-o dată peste lătrăturile câinilor se suprapun glasurile supărate și suduielele temătoare ale ciobanilor. Spusele lor împiedecate ajungeau până dincolo de ferestrele camerei mele. Ca urmare, ciulesc și mai mult urechile. Mătușica mea n-are nici habar de tot acel tărăboi și larma din munți! Doarme visând, probabil, la o frumoasă și nefiresc de alba noapte de Crăciun din anii copilăriei sale. Iar eu continui să fiu statornic în convingerea că neprețuitul meu sat drag este, de o bună bucată de vreme, de-a dreptul tare îmbătrânit. Părăsit și uitat de lume. Astfel că mi-se mai spulberă încă o iluzie zadarnică despre lucrurile copilăriei mele și ale prietenilor mei. Dar, chiar! Oare unde or fi ei, rătăcind prin lumea largă de nu ne mai scriu și telefonează?! De nu ne mai caută, lăsându-ne în grija și în prada nemiloaselor uitări a scurgerii timpului! Noroc cu aparatul de radio cu baterii. De la spusele colegilor mei mai știu mersul treburilor Țării și al Lumii. Dar și starea nestatornică a vremii și vremurilor. Sunt gânduri și meditații melancolice dintr-o noapte senină și geroasă de iarnă. Într-un târziu îmi vine pe la gene „Moș-Ene” și ca de fiecare dată adorm repetându-mi în gând crezul-poruncă al tatălui tatălui meu. Pentru că „Moșul-țaranul” ne spunea cam așa: „Copiii și nepoții mei, țineți minte ce vă spun: Niciodată, Casa părin-

tească nu se vinde! Pentru că niciodată nu se înstrăinează locurile amintirilor mele și ale voastre. Iar satul nu trebuie să-și uite fiii! Dar nici fiii, vatra natală”!

De-ale tăiatului porcului de Crăciun

Tot mai adevărat pare a fi faptul că țaranul român „modern”, forțat de domni-orășeni și de „comercianții” de datini și obiceiuri din străbuni („furișati” prin casele și bucătăriile pensiunilor turistice și restaurantelor laudăroase că păstrează tradiția mâncărurilor țărănești), a trebuit să se prefacă, chipurile, că ar fi uitat că „Ignatul” începe doar cu patru zile înaintea ajunului Crăciunului. Și nu mai devreme! Ca urmare, a fost obligat să consimtă că acea veche și pitorească datină străbună să înceapă fie odată cu cele dintâi semne ale sosirii iernii, fie imediat după sărbătoarea creștinească a Sfântului Ierarh Nicolae (6 decembrie). Iar dacă, cumva, îl întrebi pe stăpânul porcului înjunghiat, pârlit, spălat și despicat, care să fie rostul unei astfel de indeletniciri mult grăbite, de cele mai multe ori îți va răspunde că așa vor frații, surorile, cumnații, cumnatele, ginerii, nurorile, copiii și nepoții stabiliți în diverse orașe. De asemenea, că la cumpăna dintre ani, încearcă să revină în satele lor natale neamurile plecate la muncă în străinătăți. Și că dacă tot o fac, străbătând o atât de lungă cale, îi aduc și pe prietenii lor din țări străine. Pe petrecăreții și cântăreții italieni și spanioli, pe meticuloșii și sobrii nemți, austrieci și olandezi, ca și pe zgârciții de englezi, scoțieni și irlandezi. Însă cu toții, la un loc, însoțiți de o teribilă poftă de mâncăruri și băuturi gustoase și sănătoase, precum și de plăcerea de a admira frumoasele noastre fete și feciori cântând și recitând colindele iernilor. Cele mai des auzite de „urechile lor străine” fiind „Trei păstori se întâlniră” și „Sara bună, gazdă bună! O, ce veste minunată”. Astfel stând lucrurile, badea Gheorghe și a lui nevastă, lelea Floarea, se văd obligați să facă uitate, pentru o zi-două, de canoanele Postului Mare al Nașterii Domnului, și mai gustă și ei din tocătura sărată, piperată și usturoită a cărnaților, caltaboșilor, tobei și sângeretelui. Ba mai mult, pentru ca cel chemat să le măcelărească porcul să le arate cât îi de groasă slămina ascunsă sub șoric, trebuie să cinstescă împreună cu el un păhărel-două de țuică fiartă, îndulcită cu zahăr ars și aromată cu piper. Și tot contra frigului și a mahmurelei, ca și pentru dezlegarea mai ușoară a limbilor, mai beau și câteva cupe cu vin fiert cu scorțișoară. Apoi, când înserarea prinde a cădea peste ulițele satelor, toți cei ai caselor se așază la mesele „Pomenilor porcului”. Mese asortate cu mari mămligi gălbui, asemeni fagurilor de ceară al albinelor. Lângă tocănițe, stau adânci castroane cu varză murată, având un fin gust de hrean, mărar și cimbru. Atunci fi-va unele dintre cele mai gustoase mâncăruri din toate câte pot fi puse pe mesele țaranilor-plugari ardeleni! Mai mult ca sigur că doar sarmalele, ciorbele de perișoare și răciturile le egalează în preferințele gastronomice ale musafirilor! Iar potrivit bunului obicei, țara-



Tot urcând și coborând pe întortocheata scară a vieții, omul din imaginea alăturată a pășit, de curând, peste cea de-a 89-a treaptă a vieții sale, mărturisind că este plugar, grădinar și îngrijitor de animale din naștere, iar de mai bine de șase decenii radioreporter și gazetar din întâmplare. Răstimp în care, străbătând ulițe și hotare de sate și cătune a rămas încântat de oamenii care purtau în glasurile lor melodicitatea graiului românesc, care se îmbrăcau în frumusețea straielor țărănești și se îmbunau din înțelepciunea slujbelor religioase și cântărilor bisericesti. Apoi, toate aceste amintiri le-a adăpostit în cuvintele-cuvântătoare ale unui simbolic ciclu de scrieri gazetărești, semnat: Ioan Vulcan-Agnișeanul.

nii-gazdă le pun acestora, la plecare, în „traistele” încăpătoare ale portbagajelor mașinilor, tot ce au mai bun de-ale gurii, din care nu lipsesc „porcăriile” de tot felul. Bine afumate și sărate. Să se țină multă vreme. Adică, până s-or fi gătat de degustat în îndepărtatele lor țări străine! Și tot atunci, la despărțire, gazdele nu uită să își reînnoiască invitația, adresată musafirilor, ca să revină și la anul în ospitalierele lor case și gospodării! Invitații sincere și adevărate!

-/-

L-am întrebat pe un oarecare înțelept al țării mele de ce și pentru ce i se spune României că ar fi o mică și bine-cuvântată părticică din fericita și liniștită „Grădina a Maicii Domnului” și iată ce mi-a răspuns: „Când Dumnezeu a împărțit toate pământurile, apele, pădurile și munții tuturor neamurilor, românii, cu felul lor timid și de bun-simț, mereu au dat întâietate altor țări și popoare, ei rămânând la urma urmelor. Dovadă că atunci când, în sfârșit, au ajuns și ei la mila Domnului, nu mai era nimic de împărțit. Constatând deosebita smerenie sufletească a românilor, Dumnezeu i-a spus lui Sfântul Petre: „Te rog dă-le un colț din Grădina Raiului”. Și se pare că acea bucățică a fost ruptă tocmai din colțișorul preferat de Maica Domnului. Ca urmare, avea să se dovedească că era și încă mai este nu

numai cel mai frumos loc din lume ci și cel mai bogat și bine-cuvântat.” Numai că tristețea mea de acum și a multora ca mine, este că românășii mei dragi tot mai des dau dovada că sunt rău-voitori de a înțelege minunea acestei imense bine-faceri!

De fiecare dată, mai-nainte ca iarna să pună stăpânire peste întreaga Țară, tronsonul alpin al șoselei care șerpuieste pe piscurile cele mai înalte ale Carpaților Românești, „Transfăgărășanul” se închide circulației. Și rămâne așa aproximativ 8 luni dintr-un an. Sectorul de drum supus acestor restricții este cuprins între Piscul Negru, km.104 (județul Argeș) și Complexul Turistic „Bălea Cascadă”, km. 130 (județul Sibiu). Accesul spre zona turistică Bălea Lac fiind posibil doar cu telecabina. Ea străbate, pe cablurile de oțel suspendate în aer, o distanță de aproape trei kilometri, la înălțimea maximă de 250 de metri. La Bălea Lac, la peste 2000 metri altitudine în Munții Făgăraș, se construiește, în fiecare iarnă, un complex turistic din gheață, unic în România. Iar zăpada, căzută mai devreme în acest an, a permis ca lucrările de construcție a Hotelului de Gheață să înceapă încă de la sfârșitul lunii noiembrie, astfel încât de Crăciun să își poată primi primii oaspeți.

Ioan Vulcan-Agnișeanul

SFATURI UTILE

Cafeaua, nectarul zeilor

„Cafeaua trebuie să fie neagră ca noaptea, tare ca moartea, dar dulce ca iubirea“, spune un vechi proverb turcesc, dar mulți dintre noi nu știu că această băutură atât de solicitată, pe lângă proprietățile de înviore a organismului, stimulează serotonina, hormonul fericirii.

Cafeaua conține proteine, lipide și carbohidrați. Studiile atestă că o cafea de dimineață este echivalentul în proteine și acid a trei mandarine. Însă cafeaua este la fel de controversată pe cât este de consumată. Despre ea se spun multe lucruri negative, precum că îngâlbențe dinții, sporește aciditatea, reține apa în țesuturi... toate fiind adevărate. Dar sunt și multe mituri care sunt asociate cu cafeaua în mod gratuit.

Se spune că cafeaua sporește riscul de a face atac de cord. Începând cu 1978 au fost făcute cercetări asupra legăturilor dintre consumul excesiv de produse cofeinizate și atacurile de cord. Această ipoteză nu a fost niciodată dovedită. Însă este adevărat că abuzul de cafea asociat cu țigările și stresul reprezintă unul din potențialii factori ce provoacă atacul de cord.

Se crede și faptul că cafeaua afectează sistemul nervos. Călugării din mănăstirea Cheodet, cei care au descoperit cafeaua, observaseră că acutizează simțurile și funcțiile esențiale ale creierului. Au realizat că cei care beau cafea au o agilitate mentală și fizică sporită. Desigur, este important să nu ajungem la stadiul în care, din cauza abuzului de cofeină, să ne alterăm sistemul nervos.

Dar cafeaua provoacă insomnie? Legătura dintre cafea și insomnie este încă un subiect controversat pentru indivizii care au tulburări de somn. Este de preferat să nu consumăm cafea înainte de merge să ne odihnim. Acesta este motivul pentru care a fost inventată cafeaua decofeinizată. Cu toate acestea, sînt binecunoscute beneficiile cafelei atunci când suntem oboșiți.

Cafeaua sporește nivelul colesterolului? Da, are această proprietate, dar depinde și de felul de cafea pe care îl bei. Aici amatorii de espresso trebuie să fie atenți. Un studiu efectuat de doctorul american Steven Haffner a dovedit că persoanele care beau multă cafea tind să mănânce mai multe grăsimi saturate, lucru care ne convinge că nu numai cafeaua este vinovată pentru ridicarea nivelului de colesterol, ci și regimul alimentar.

Dar oare slăbește cafeaua? O ceșcuță de cafea după fiecare masă ne îmbunătățește considerabil digestia. Pe lângă



gă influența pe care o are asupra echilibrului energetic, stimulează și termogeneza pierderii în greutate.

S-a dovedit și faptul că cafeaua stimulează performanțele sportive. Înainte de a începe o cursă, foarte mulți bicicliști beau o cană „sănătoasă“ de cafea, din moment ce s-a dovedit că un individ ce consumă cafea poate suporta mai bine efortul fizic. Aparent, cafeaua previne oboseala musculară și mărește capacitatea corpului de a transforma grăsimile în energie, păstrând zahărul în țesuturi pentru a fi exploatat în momente de efort maxim.

Dar cafeaua are și alte beneficii. Luată în „doze“ moderate, cofeina are efecte benefice. Acționează asupra tubului respirator ajutând la mobilitatea mușchilor. Cafeaua este recomandată și pentru bolnavii de astm. Este de asemenea folosită și împotriva durerilor de cap pentru că dilatăază vasele de sânge, și este folosită ca un medicament împotriva migrenelor. Cofeina este un bun diuretic, ce stimulează activitatea aparatului excretor și elimină substanțele toxice din corp.

Consumul excesiv de cafea poate să producă dependență. Sau cel puțin așa susțin unii specialiști. Dar alții, care au făcut recent noi cercetări, susțin că nu este adevărat. Experiențele au demonstrat că numeroase persoane care au consumat cantități impresionante de cafea de-a lungul timpului și care au încercat să reducă consumul au spus că au simțit un disconfort fizic temporar care constă în dureri de cap și nervozitate. Însă nu există alte efecte secundare. Dar dacă doriți să vă lăsați de cafea, este recomandat să o faceți treptat, pentru a fi scutiți de neplăceri.

REȚETA SĂPTĂMÂNII



Sarmale de post

Ingrediente: 1 varză murată, 6 linguri ulei, 1 lingură de bulion de roșii, 4-5 cepe, 1 ceașcă de orez, 1-2 legături de pătrunjel, sare și piper după gust

Mod de preparare: Se curăță ceapa, se spală și se taie mărunt; Se călește puțin ceapa tăiată în ulei, până se înmoaie, după care se ia de pe foc și se amestecă cu orez, verdeața tocată, sare și piper; Se taie foile de varză, se pune umplutura în foaia de varză, în cantitate potrivită și se împăturesc bine, pentru a nu se desface în timpul fiertului; Se pune ulei într-o cratiță, se așează un strat de varză, după care se pun sarmalele una lângă alta, în straturi, se acoperă cu un strat de varză tocată, se adaugă bulionul și apa; Se pune să fiarbă la foc mic mai întâi pe aragaz până fierbe orezul, apoi se mai adaugă ulei și se pune cratița la cuptor, unde se lasă aproximativ o oră.

Pentru mai mult gust, se pot adăuga acestor sarmale de post stafide sau ciuperci tocate sau morcov ras;

FABULA



Vulpea și șarpele

Un șarpe dormea la umbra unui smochin. Vulpea, invidioasă pe corpul lui alungit, se trânti la pământ și începu să se întindă când fu cât pe ce să se frângă în două.

Morala acestei fabule: Nu încerca să-i imiți pe alții, dacă nu ești în stare.

SUDOKU

9	1	2	7	6				
	6	4	5			1	9	
			9					
	5	7	8				3	
	3			1	9	4		
		5						
5	8		1	2		6		
		1	6	3		9	2	

POVESTIRI CU TÂLC

Ce daruri accepți?

Lângă Tokyo trăia un vestit războinic samurai, care a decis să-i îndrume pe cei tineri în budismul Zen. Se spune că, în ciuda vârstei înaintate, el putea înfrânge orice adversar. Într-o după-amiază, un luptător, cunoscut pentru lipsa lui de scrupule, a ajuns în localitatea unde trăia bătrânul samurai. Era cunoscut pentru tehnicile sale de a instiga la luptă și pentru invincibilitatea sa. Auzind de reputația samuraiului, a decis să-l înfrângă, pentru a-și mări faima.

Toți elevii erau împotriva confruntării, dar bătrânul samurai a acceptat provocarea. S-au adunat toți în piața orașului, iar tânărul a început să-l insulte pe adversar. A aruncat câteva pietre în direcția sa, l-a scuipat în față, i-a aruncat toate insultele ce există sub soare. Câteva ore a făcut

totul pentru a-l provoca pe maestru, dar bătrânul a rămas impasibil. La sfârșitul după-amiezii, simțindu-se oboșit și umilit, războinicul a abandonat și a plecat. Deceționați că maestrul primise atât de multe insulte și provocări, elevii l-au întrebat:

- Cum ați putut răbda atât de multă umilință? De ce nu v-ați folosit spada, chiar dacă știți că ați fi pierdut, în loc să vă expuneți lașitatea în fața tuturor?

- Dacă vine cineva la tine cu un dar și tu nu îl primești, cui aparține darul?, întrebă samuraiul.

- Celui care ți l-a oferit, replică unul dintre discipoli.

- La fel și cu orice mânie, insultă sau invidie, spuse maestrul. Când nu sunt acceptate, continuă să aparțină celui care le-a purtat!

AMICAL BOLȚI IN CONSTRUCȚII	P	COMPETIȚII DE BOX FIXATE PE MIJLOC	G	ÎN TREN ! SCLAV PARADE	O	FOLOSITE LA ȘTERS LACRIMILE ADEVĂRAT	N	FLUVIU AFRICAN A SEPARA
A					SOL USCAT ARMA ALBINEI			
ZĂNE RELE				SCĂNDURELE ORTOPEDICE				
A TRAGE UN FOLOS				BUCOLIC, PASTORAL			ACOMPA- NIAMENT MUZICAL	S
B								
TETE !					CHILOȚI DE BAIE			
MERGE LA ȘCOALA SEARA			IONUT DIMITRIE INIMĂ DE TATĂ !		UNELTE DE CERNUT			
S						SCAUN HIPIC		LIDER MUSULMAN
						STROP		CONDUCTĂ
TRĂIEȘTE DIN FURAT								DISPARIȚIE IN APĂ ÎN PARIS !
H								
			CONFESIUNE RELIGIOASĂ			PREVEDERE		
LINIE ARCUTĂ			M			R		VAS DE CAFEA

ACTUALITATEA EVANGHELIEI | Duminica a XXVIII-a după Rusalii – Pilda celor poftiți la cină

Chemati la ospatul bucuriei

Sfânta Evanghelie rânduiește de Sfinții Părinți pentru această duminică este plină de înțelesuri duhovnicești și ea privește atât mântuirea neamului omenesc, în general, cât și mântuirea sufletului nostru, a fiecăruia dintre noi. Această pildă, rostită de Mântuitorul, ne ajută și în pregătirea noastră duhovnicească pentru întâmpinarea sărbătorii mari și sfinte a Nașterii Domnului Iisus Hristos.

„Un om oarecare“

Din pericopa evanghelică a acestei duminici aflăm că „un om oarecare a făcut cină mare“ și i-a invitat pe „cei poftiți“, adică pe cei care cunoșteau dinaintea intenția celui de a pregăti o cină deosebită.

Sfinții Părinți ai Bisericii, tâlcuind Evanghelia, au arătat că acel „om oarecare“ este, de fapt, Dumnezeu Tatăl Care, în vremurile din urmă, adică la amurgul istoriei, pregătește cină pentru oameni, în împărăția cerurilor.

Evanghelia ne spune că acest stăpân al casei și-a trimis slujitorul său de încredere să invite la cină pe prieteni și pe cunoscuți. Însă, cei pentru care fusese pregătită cină, „ca și cum ar fi fost înțeleși“, au refuzat cu toții invitația, prezentând fiecare scuze diferite.

Slujitorul

Tot din interpretarea Sfinților Părinți, aflăm că slujitorul pe care stăpânul casei l-a trimis să facă invitațiile pentru cină este Însuși Hristos Domnul, Fiul lui Dumnezeu, Care, n-a venit să l se slujească, ci ca să slujească (Matei 20, 28) și Care a fost prevestit de profeții Vechiului Testament ca fiind „sluga Domnului“ (cf. Isaia 53, 11), venind în lume să împlinescă voia Domnului. Așadar, slujitorul din această Evanghelie este Fiul Cel veșnic al Tatălui ceresc, Care Se face om, ia „chip de rob“ (cf. Filipeni 2, 7) și devine împlinitor al iubirii lui Dumnezeu Tatăl, pentru mântuirea oamenilor.

Hristos S-a născut în lume în mijlocul poporului evreu, chemând la mântuire sau comuniune cu Dumnezeu mai întâi căpeteniile și cărturarii poporului ales, pentru că ei, fiind cunoscutori ai Legii, cunoșteau voința lui Dumnezeu. Însă tocmai cei care trebuiau să înțeleagă primii chemarea Evangheliei mântuirii refuză să răspundă chemării Lui.

Primul refuz

Slujitorul din Evanghelia acestei duminici îi spune stăpânului casei că cei invitați la cină – adică la un eveniment unic, îndelung pregătit, de bu-



Cuvântul Evangheliei | Ev. Luca XIV, 16-24

„Zis-a Domnul pilda aceasta: un om oarecare a făcut cină mare și a poftit pe mulți; și a trimis el la ceasul cinei pe slujitorul său să zică celor poftiți: veniți, căci totul este acum gata. Dar toți au început să-și ceară iertăciune, ca și cum ar fi fost înțeleși. Cel dintâi a zis: am cumpărat un ogor și trebuie să mă duc să-l văd; te rog să mă ierți. Un altul a zis: am cumpărat cinci perechi de boi și mă duc să-i încerc; te rog să mă ierți. Al treilea a zis: mi-am luat femeie, și pentru aceasta nu pot veni. Și, întorcându-se,

slujitorul a spus stăpânului său acestea. Atunci, mâiniind-se, stăpânul casei a zis slujitorului său: ieși degrabă în piețele și ulițele orașului: și săracii, și betegii, și orbii, și șchiopii adu-i aici. Și, întorcându-se, slujitorul a zis: stăpâne, s-a făcut cum ai poruncit și tot mai este loc. Atunci stăpânul a zis către slujitor: ieși la drumuri și la garduri și silește-i pe toți să intre, ca să se umple casa mea. Căci vă spun: nici unul din oamenii aceia care au fost poftiți nu va gusta din cină mea.“

curie și comuniune – nu pot veni, preferând să se dedice unor activități și situații lumești care, deși importante, s-ar mai fi putut amâna.

Astfel, unul dintre cei chemați și-a declinat prezența la cină, spunând că „am cumpărat un ogor și trebuie să mă duc să-l văd“. Ogorul, în interpretarea Sfinților Părinți ai Bisericii, reprezintă grijile acestei lumi, dorința nemăsurată de avere, voința nesăturată de putere și tendința de a stăpâni cât mai mult din suprafața pământului.

Al doilea...

Al doilea invitat a spus: „am cumpărat cinci perechi de boi și mă duc să-i încerc“. Tot Sfinții Părinți ne spun că cele cinci perechi de boi reprezintă cele cinci simțuri ale noastre care, foarte adesea, îl fac pe om prizonierul biologicului, întunecându-i complet orizontul duhovnicesc. De asemenea, refuzul cinei pe motiv că cele cinci perechi de boi trebuie încercate arată cu câtă ușurință și seninătate ajunge să refuze întâlnirea cu Dumnezeu omul prins în jugul simțurilor, a cărui viață s-a redus și coborât la nivelul material, căutând doar comoditate, consum de bunuri și

plăceri. Așadar, patimile rezultate din lipsa de credință și din subjugarea voinței de către simțuri conduc la amorțire duhovnicească și la nepăsare față de mântuire și viața veșnică.

Al treilea...

Al treilea invitat spune: „mi-am luat femeie, și pentru aceasta nu pot veni“. Acest răspuns caracterizează grija exagerată pentru familie.

Sunt o mulțime de oameni care, datorită grijilor excesive față de nevoile familiei, nu mai găsesc timp nici duminica, nici în sărbători să vină la biserică, să se îngrijească de mântuirea sufletului. Grijile firești pentru întreținerea familiei, devenite griji obsesive, ajung să deformeze însăși valoarea familiei, aceasta transformându-se, din dar și binecuvântare de la Dumnezeu, în idol.

Viața de familie nu trebuie să fie trăită în uitare de Dumnezeu. Soțul, soția, copiii ori rudele sunt daruri de la Dumnezeu și, de aceea, aceștia trebuie iubiți și spiritual în așa fel încât să-i apropiem de Dumnezeu, să-i îndreptăm pe calea mântuirii și a sfințeniei.

Scuze abil formulate

Așadar, nu grija rațională și binecuvântată pentru familie este aici criticată, ci faptul că, uneori, grijile familiei ajung să înrobească atât de mult pe om, încât uită că ea este o binecuvântare de la Dumnezeu. Familia conjugală trebuie pusă în legătură cu participarea la Sfânta Euharistie, cu Sfânta Biserică (adică familia duhovnicească a credinței).

Grijile pentru averi, împătimirea simțurilor și exclusivă și excesivă preocupare pentru treburile familiei sunt trei mari categorii de piedici care pot apărea între noi și Dumnezeu. Și, după cum vedem, aceste piedici pot avea chiar o înfățișare foarte politicoasă, de refuz categoric disimulat în scuze abil formulate.

Schimbare de plan

Când a văzut Stăpânul casei că invitații Săi – cei considerați cunoscuți și apropiați, pentru că erau cunoscutori ai învățăturilor sfinte – au refuzat să participe la ospatul mântuirii, atunci, spune Evanghelia, s-a mâniat. Refuzul celor invitați este o expresie a libertății lor de a răspunde unei chemări generoase după cum le dictează inima și conștiința. Însă libertatea acestora de a refuza și de a-și urma propriul egoism, în loc să răspundă unei chemări de comuniune, a trezit în sufletul celui care a pregătit cină deosebită o mare supărare. Totuși, supărarea nu a condus la închiderea ușilor casei și anularea cinei, ci la o schimbare a planului inițial.

Oamenii simpli

Stăpânul casei avea un plan pentru cină pe care o pregătise cu atâta atenție. Cum cei chemați nu au răspuns invitației, deși ei erau cei preferați, stăpânul acelei case s-a îndreptat spre alții, care niciodată nu s-ar fi așteptat să ajungă la demnitatea de a fi invitați la o cină atât de strălucită. Dacă în primul rând au fost invitate persoane alese, după primirea refuzului, invitația lui s-a îndreptat spre lumea necunoscută și fără pretenții de noblete.

„Atunci, mâiniindu-se, stăpânul casei a zis slujitorului său: ieși degrabă în piețele și în ulițele orașului: și săracii, și betegii, și orbii, și șchiopii adu-i aici“, adică mergi și cheamă pe acei oameni care nu sunt elite ale societății, care nu se consideră desăvârșiți sau superiori altora și care au multe lipsuri materiale trupești și spirituale.

Oamenii din al doilea val de invitați sunt, în tâlcuirea Sfinților Părinți, oamenii simpli din poporul evreu, mulțimile de oameni care veneau

să asculte cuvântul lui Hristos și să se tămăduiască cu puterea Lui.

Casă plină

După ce slujitorul i-a spus că i-a îndeplinit porunca de a-i aduce pe „săracii, și betegii, și orbii, și șchiopii“ din piețe și de pe ulițe și că tot mai sunt locuri, atunci stăpânul casei a zis: „ieși la drumuri și la garduri și silește-i pe toți să intre, ca să se umple casa mea“.

A treia categorie de invitați sunt neamurile, adică popoarele păgâne, care nu au primit de la Dumnezeu chemarea de popor ales. Oamenii găsiți „la drumuri și la garduri“ erau cei din neamurile păgâne, care înaintau în istorie pe drumuri contradictorii. Cei care stăteau la marginea lumii – în înțelesul că trăiau fără a avea conștiința demnității de popor ales al lui Dumnezeu, sunt și ei chemați la cină cea mare a împărăției cerurilor.

După ce s-a umplut casa stăpânului, acesta s-a bucurat, însă a mai adăugat: „nici unul din oamenii aceia care au fost poftiți nu va gusta din cină mea“.

Libertatea de a alege

Evanghelia acestei duminici este Evanghelia libertății noastre, dar și a libertății lui Dumnezeu. Noi avem libertatea de a spune „nu“ lui Dumnezeu, atunci când ne cheamă la mântuire și la viața veșnică, dar dacă răspundem cu „nu“ sau „da“, consecințele nu sunt aceleași. Cine răspunde „nu“ invitației la Cina de taină, la cină mântuirii din împărăția cerurilor acela pierde bucuria de a fi împreună cu Stăpânul casei, cu Dumnezeu, Izvorul vieții veșnice și al nemuririi.

Libertatea stăpânului casei se vede în aceea că atunci când oamenii cei chemați dintâi refuză, el are libertatea de a se îndrepta spre alții. Nimeni nu poate zădărnici planul lui Dumnezeu de mântuire. El cheamă pe cei care au prioritate să fie chemați, pentru că au o tradiție sfântă a descoperirilor dumnezeiești, dar dacă invitația Lui este refuzată, El cheamă pe alții.

Evanghelia acestei duminici este, așadar, un rezumat al istoriei mântuirii, care începe cu chemarea și pregătirea unui popor ales, adică poporul evreu, dar apoi chemarea la mântuire se extinde la toate popoarele lumii.

Găsim adesea scuze

Evanghelia acestei duminici ne privește pe fiecare în parte, pentru că fiecare dintre noi poate repeta greșeliile căpeteniilor poporului lui Israel. Și noi găsim foarte adesea scuze că nu avem timp pentru rugăciune, pentru pocăință, pentru spovedanie și împărtășanie, și aceasta tocmai pentru că suntem roboți de prea multe griji care devin atât de mari, încât ajungem să fim striviți de ele. Atât de mult suntem legați de cele materiale, încât nu mai avem timp pentru a oferi hrană sufletului și a-l înveșmănta în haina luminoasă a bucuriei împărăției cerurilor, a legăturii noastre cu Dumnezeu.

Chemarea la Sfânta Euharistie

Sfinții Părinți arată că cină sau ospatul despre care se vorbește în această Evan-

ghelie este o trimitere clară la Sfânta Euharistie. Iar această pericopă a fost rânduiește în mod special spre a fi citită acum, în perioada de pregătire pentru sărbătoarea Nașterii Domnului nostru Iisus Hristos, ca o invitație adresată nouă, ca un îndemn la mai multă rugăciune, pentru o mai deasă participare la slujbele Bisericii, pentru vindecarea de păcate prin Spovedanie și împărtășirea cu Trupul și Sângele lui Hristos la Sfânta Liturghie.

Ca misionari creștini

Din pericopa evanghelică a acestei duminici (care mai este numită și Evanghelia celor chemați la cină), vedem că Dumnezeu, în iubirea Lui milostivă și atotcuprinzătoare, deși manifestă, inițial, o anumită preferință, dovedește, în același timp, o preocupare pentru mântuirea întregii lumi, pentru că „voiește ca toți oamenii să se mântuiască și la cunoștința adevărului să vină“ (I Timotei 2, 4).

Așadar, când noi ne gândim la mântuirea noastră, trebuie să ne gândim și la mântuirea altora, să invităm și să ajutăm cât mai mulți oameni să vină la biserică, indiferent că ei sunt tineri sau vârstnici, sănătoși sau bolnavi.

Pentru cea de-a treia categorie de invitați, stăpânul casei îi spune slugii sale credincioase să-i silească pe toți să intre. Desigur, aici nu e vorba de forțare, ci de un îndemn de a-i invita cu stăruință, cu insistență. Deci noi, ca misionari creștini, trebuie să insistăm, să stăruim ca lumea care umblă pe drumuri rătăcite să fie îndrumată către Casa Domnului, către Biserică. Lucrarea noastră misionară trebuie să fie întotdeauna fundamentată pe Evanghelia Mântuitorului Hristos, Care, asemenea slugii din pericopa acestei duminici, a venit în lume trimis de Dumnezeu Tatăl și, cu stăruință, i-a chemat pe oameni la mântuire. De aceea, și Biserica noastră, prin predici, prin posturile ei de radio și televiziune, prin publicații, cheamă stăruitor pe oameni la mântuire, îi invită să cunoască iubirea lui Dumnezeu pentru ei.

Clopotul bisericii

Să rugăm pe Bunul Dumnezeu să ne lumineze ca să nu refuzăm niciodată chemarea Sa. Când auzim clopotul bisericii, când vedem în calendar că este duminică sau zi de sărbătoare, să înțelegem că Dumnezeu ne cheamă la ospatul bucuriei, la cină mântuirii noastre în împărăția lui Dumnezeu, care are ca arvună și antecameră viața spirituală și viața de împărtășire din Sfintele Taine în Biserică. Să ne ajute Bunul Dumnezeu ca timpul care ne-a mai rămas pentru întâmpinarea sărbătorii Nașterii Domnului să fie timp de răspuns pozitiv, timp de pregătire mai intensă pentru bucuria de a ne întâlni cu Dumnezeu Tatăl, prin Dumnezeu Fiul, Care S-a făcut Om pentru mântuirea oamenilor, prin lucrarea Duhului Sfânt, spre slava Preasfintei Treimi și spre a noastră mântuire! Amin.

† DANIEL,
Patriarhul Bisericii Ortodoxe Române
(Titlul și intertitlurile apartin redacției)

Calendar Creștin Ortodox

(săptămâna 13 – 19 decembrie)

- 13 V†) Sf. Ier. Dosoftei, mitropolitul Moldovei; † Sf. Mari Mc. Eustratie, Auxentie, Evghenie, Mardarie și Orest; Sf. Mc. Lucia din Siracusa
14 S Sf. Mc. Tirs, Calinic, Filimon și Apolonie (Dezlegare la pește)
15 D Sf. Sfinții Mc. Elefterie, episcopul Iliriei; Sf. Mc. Antia și Suzana; Sf. Cuv. Pavel din Latro (Dezlegare la pește). Duminica a 28-a după Rusalii (a Sf. Strămoși după trup ai Domnului); Ap. Sf. Strămoși: Coloseni 3, 4-11; Ev. Luca 14, 16-24 (Pilda celor poftiți la cină); glas 8, voscr. 3
16 L Sf. Prooroc Agheu; Sf. Teofana împărăteasa
17 M Sf. Prooroc Daniel și Sfinții trei tineri: Anania, Azaria și Misail
18 M †) Sf. Cuv. Daniil Sihastrul; Sf. Mc. Sebastian și Zoe; Sf. Ier. Modest, arhiepiscopul Ierusalimului
19 J Sf. Mc. Bonifatie; Sf. Aglaia; Sf. Ier. Grichtentie, episcopul Etiopiei

ANUNȚ LICITAȚIE

În conformitate cu prevederile Hotărârii A.G.E.A. nr. 1/29.11.2024 privind aprobarea închirierii prin licitație cu strigare, după regula licitației competitive, respectiv la un preț în urcare, a activului societății, în integralitatea sa șconstrucție și teren aferent, situat în municipiul Sibiu, str. Dr. Ion Rațiu nr. 4-6, jud. Sibiu, având numere cadastrale 1715/3/1/2, 1715/3/2 și 1716/1, înscrise în Cărțile Funciare nr. 131143 (nr. CF vechi 14598) și nr. 111392 (nr. CF vechi 14598) ale localității Sibiu. **OFERTĂ DE ÎNCHIRIERE ACTIV ÎN INTEGRALITATEA SA. IPROCHIM S.A.** cu sediul social în București, str. Mihai Eminescu, nr. 19 – 21, Sector 1, număr de înregistrare la Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Municipiului București J 40/6485/1991, Cod Unic Înregistrare RO 457747, anunță LICITAȚIE DESCHISĂ CU STRIGARE, desfășurată după regula licitației competitive, respectiv la un preț în urcare pornind de la Pretul de Ofertă, în conformitate cu prevederile Hotărârii A.G.E.A. nr. 1/29.11.2024, pentru închirierea prin licitație cu strigare a activului societății șconstrucție și teren aferent, imobil aflat în proprietatea societății Iprochim S.A., situat în municipiul Sibiu, str. Dr. Ion Rațiu nr. 4-6, jud. Sibiu, având numerele cadastrale 1715/3/1/2, 1715/3/2 și 1716/1, înscrise în Cărțile Funciare nr. 131143 (nr. CF vechi 14598) și nr. 111392 (nr. CF vechi 14598) ale localității Sibiu, în integralitatea sa, respectiv, prin licitație deschisă cu strigare desfășurată conform prevederilor art. 50 -60 din Normele metodologice de aplicare a Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 88/1997, privind privatizarea societăților comerciale, cu modificările și completările ulterioare, și a Legii nr. 137/2002, privind unele măsuri pentru accelerarea privatizării, aprobate prin H.G. nr. 577/2002 (prin aplicarea acestora mutatis mutandis în materia închirierii) -licitația se desfășoară după regula licitației competitive, respectiv la un preț în urcare pornind de la Pretul de Ofertă. Prețul minim de închiriere nu va fi mai mic decât Pretul de Ofertă. Activul societății, care face obiectul ofertei de închiriere, este compus din: a) construcții cu: i) suprafața construită de 548,00 mp, ii) suprafața construită desfășurată de 1.543,00 mp, iii) suprafața utilă de 1.244,00 mp, și iv) suprafețe adiacente: pod mansardă-403,00 mp, fațadă-348,00 mp, calcan 140,00 mp; precum și, b) terenul aferent, cu suprafața de 1.634,00 mp, din care teren liber, neocupat de construcții, în suprafața de 1.000 mp. Caietul de sarcini poate fi procurat zilnic de la sediul social (din București, str. Mihai Eminescu, nr. 19 -21, Sector 1, telefon 021.211.76.54.

ori poate fi transmis prin e-mail (după depunerea documentelor solicitate mai jos în vederea eliberării acestuia), începând cu data de 12 decembrie 2024, de luni până joi între orele 8,30 -16,00 și vineri între orele 8,30 -14,00. Taxa de participare la licitație (care include prețul caietului de sarcini și taxa de acces la date și informații) este de 2.000 lei (la care se adaugă TVA). În orice situație, taxa de participare este nerambursabilă. Garanția de participare la licitație este în cuantum de 10% (la care se adaugă TVA) din valoarea Prețului de Ofertă; Pentru persoanele fizice/juridice române plata contravalorii taxei de participare la licitație și a garanției de participare la licitație se face cu ordin de plată, în contul în lei IBAN RO69PIRB4202773596001000 deschis la FIRST BANK SUC. UNIREA BRATIANU. Garanția de participare se poate depune și sub formă de scrisoare de garanție bancară emisă de o bancă română (pentru persoane fizice /juridice române) sau de o bancă străină cu care o bancă română are relații de corespondență (pentru persoane fizice /juridice străine). Pentru persoanele fizice /juridice române plata taxei de participare la licitație și a garanției de participare la licitație se face în contul de devize convertibile deschis la în EURO la Banca BRD Cod IBAN RO31 BRDE 410S V185 4850 4100, cod SWIFT BRDEROBU, la cursul valutar comunicat de Banca Națională a României la data achitării acestora sau la data emiterii scrisorii de garanție bancară. Camera de date este organizată la sediul social din București, str. Mihai Eminescu, nr. 19 -21, Sector 1, și poate fi accesată în perioada 12.12.2024 -13.01.2025, de luni până joi între orele 8,30 -6,00 și vineri între orele 8,30 -14,00, iar în ziua de marți 14.01.2025, între orele 8,30 -12,00. Potențialii chiriași pot viziona imobilul după același program de accesare a camerei de date, cu programare telefonică prealabilă a datei și orei de vizionare. Documentele pe baza cărora se eliberează ori se transmite prin e-mail Caietul de sarcini sunt: a) cerere scrisă pentru eliberarea ori pentru transmiterea prin e-mail a Caietului de sarcini; b) dovada de achitare a taxei și taxa de acces la date și informații; c) împuternicire (procură) din partea persoanei fizice/ juridice ofertante pentru persoana care ridică ori solicită transmiterea prin e-mail a Caietului de sarcini; d) buletin /carte de identitate sau pasaport al per-

soanei care ridică ori solicită transmiterea prin e-mail a Caietului de sarcini; e) angajament de confidentialitate semnat de către persoana împuternicită pentru ridicarea ori pentru solicitarea transmiterii prin e-mail a Caietului de sarcini, în numele și pe seama persoanei fizice sau juridice, române ori străine ofertante. În cazul în care Caietul de sarcini este solicitat printr-o cerere depusă la secretariatul societății ori comunicată prin serviciul poștal, în vederea eliberării către persoana împuternicită ori către ofertantul persoană fizică, cererea va fi însoțită de documentele de mai sus, în original cele de la lit. c) și e) și în copie certificată (purtând mențiunea "conform cu originalul", numele și prenumele persoanei împuternicite ori a ofertantului persoană fizică, data și semnătura) cele de la lit. b) și d). În cazul în care Caietul de sarcini este solicitat prin poșta electronică (e-mail), documentele de mai sus vor fi transmise scanat, în format PDF, fiind certificate prin semnătură electronică calificată extinsă. Pentru participarea la licitație este obligatorie cumpărarea Caietului de sarcini. Pentru participarea la licitație, potențialii chiriași vor depune la sediul social din București, str. Mihai Eminescu, nr. 19 -21, Sector 1, în plic sigilat, cel mai târziu cu o zi lucrătoare înainte de data fixată pentru începerea licitației, respectiv până în data de 14 ianuarie 2025, ora 15,00, acest termen fiind termen de decădere, următoarele documente de participare: i. documentele prevăzute în Caietul de sarcini; ii. dovada de achitare a taxei de participare la licitație și a garanției de participare la licitație; iii. pentru întreprinderile mici și mijlocii, definite conform art. 3 din Legea nr. 346/2004, dovezile prevăzute la art. 7 din Legea nr. 346/2004. Deschiderea plicurilor cu documentele de participare la licitație se va face în prezenta tuturor ofertanților sau ai reprezentanților legali ai acestora, în data de 15 ianuarie 2025, ora 10.00. Verificarea și analiza documentelor de participare la licitație se va face până la data de 15 ianuarie 2025, ora 13.00, când se va întocmi și afișa lista ofertanților acceptați. Licitatia deschisă cu strigare va avea loc la data de 15 ianuarie 2025, ora 15.00, la sediul din București, str. Mihai Eminescu, nr. 19 – 21, Sector 1. Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați și site-ul societății (www.iprochim.ro -secțiunea Anunțuri) ori să ne contactați la sediul societății din str. Mihai Eminescu nr. 19-21, București, cod 010512, la tel.: 021/211.76.54; fax: 021/210.27.01 și pe e-mail: office@iprochim.ro. Alte relații suplimentare la d-na. Nicoleta Irina MĂNZAT, telefon 0725.757.173, e-mail: achizitii.contractare@iprochim.ro.

IMOBILIARE

■ Închiriez pe termen lung apartament 3 camere, hol, bucătărie, două băi, balcon, zonă Spital-Gară, mobilat și utilat (pretabil pentru locuință, birouri, cazare muncitori, cabinet medical sau alte variante). Prețul zonei. Telefon 0745647800.

■ Vând casă în Șeica Mare, patru camere, bucătărie, dependințe, curte, grădină, suprafață totală 1100 mp. Informații la tel. 0741078971.

ANGAJĂRI

■ Pensiunea Mirani caută colaboratori ospătari/ajutori de ospătari, pentru perioada verii și evenimentele. Tel.: 0741-225.865.

■ Execut lucrări de finisări în construcții, gresie, silicoane, acril, faianță, gleturi, zugră-

veli, montări uși, montări parchet laminat, izolații exterioare cu polistiren, decorativă, putz șape, hidroizolări, betoane, rigips, casetări, etc... Telefon 0766-307.584.

DIVERSE

Vand miere certificata bio:
Rapita 20 lei/kg, Tei 25,
Poliflora 25, Amorfa 30,
Salcam 35, Mana 40.
Tinctura de propolis bio 10
lei/20ml Tel 0726-718-599

■ Vând stofe, postav, dăsași și trăiști. Tel. 0733-490.640

■ Societate comercială vinde umerașe vrac (confectionate din plastic, lemn, metal), diverse modele import Germania. Preț avantajos. Informații la telefon 0744.522.563.

ANUNȚ DE ANGAJARE

Tursib S.A. angajează
director economic

Tursib S.A, compania de transport public în comun din Sibiu angajează director economic.

Toate detaliile cu privire la desfășurarea procesului de recrutare, condițiile obligatorii de îndeplinit, documente necesare pentru înscriere precum și criteriile de evaluare/selecție finală a candidaților sunt disponibile pe site-ul www.tursib.ro în secțiunea "Carieră".

Dosarul de candidatură se poate depune până în data de 10.01.2025, ora 15:00, la Registratura Societății TURSIB S.A. din Sibiu, Strada Munchen, numărul 1.

Te așteptăm în echipa noastră!

Citește-ne și **ON-LINE** pe mesageruldesibiu.ro

ANUNȚ DE VÂNZARE



Piete
Sibiu

PIEȚE SIBIU S.A.
VINDE

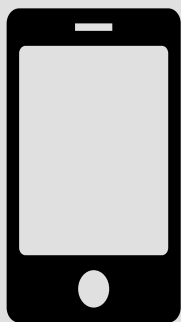
autoutilitară N2 cu macara, marca MAN, tipul TGL 12.180, capacitate cilindrică 4580 cmc, culoare ALB - ROȘU, înmatriculată, an fabricație 2012, rulaj: 216.817 km, macara tip PK175008, nr. fabricație 100150856/2012, Sn 7,3 t, lungime braț 8 m.

Preț: 170.000 lei.

Informații suplimentare: tel: 0720 110 130
email: piete@sibiu.ro.

Anunțuri GRATUITE
prin SMS!

Trimiteti textul prin mesaj la telefon 0731.361.966 (tarif normal), iar anunțul va apărea în următoarea ediție tipărită a ziarului. Oferta se adresează doar persoanelor fizice.



s.c. LEGOCOM IMPEX S.R.L.

tel: 0745/253.789
str. Dinamului nr.5, Sibiu

• Legătorie arhivistică

conform legii 16/1996

• Legătorie proiecte

• Recondiționat cărți



ISSN 2247 – 9074 Editor: SC MESAGERUL PRESS SRL
redactia@mesageruldesibiu.ro
0371.177.371

Director general: Sorin STANISLAV
Director editorial: Dan GREAVU
Redactor șef: Margareta LUPU

REDACȚIA:

Cezar BUDESCU, Viorica MAIER, Ștefana BABA |
redactia@mesageruldesibiu.ro

Ovidiu LEBU – fotoreporter
Colaboratori: Ioan VULCAN, Elena OLARU MIRON, Cătălina STANISLAV
Eliza LUCACIU, Alexandru TURDEAN, Roxana CIOBANU – DTP

PUBLICITATE:

Iulia TODEA, Călin TANȚĂU | reclama@mesageruldesibiu.ro
0371.177.371

DISTRIBUȚIE: Ovidiu LEBU
CONTABILITATE: Camelia PETREAN | cami@monitorulcj.ro
IT: Radu MORARU

ADRESA REDACȚIEI

Sibiu, Str. General Magheru, nr.4

Potrivit art. 206 C.P., responsabilitatea juridică pentru conținutul articolului aparține autorului. Articolele marcate cu (PUBLICITATE), (ADVERTORIAL), (P) sau (P.E.) reprezintă materiale publicitare, iar Mesagerul de Sibiu nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul acestora. De asemenea, în cazul unor agenții de presă și personalități citate, responsabilitatea juridică le aparține. Mesagerul de Sibiu folosește serviciile agenției naționale de presă AGERPRES.

Tiparul executat la BETA MEDIA GROUP

TALON DE MICĂ PUBLICITATE



NUME ȘI PRENUME:

ADRESĂ:

TEXTUL ANUNȚULUI:

— VALABIL PENTRU PERSOANE FIZICE —

GRATUIT

Completati CITET acest talon și veți beneficia GRATUIT de două anunțuri de mică publicitate! Anunțurile pt. rubricile „Acorduri de mediu”, „Citații”, „Pierderi”, „Matrimoniale” și „Multumiri prezicătoare” se taxează integral. Depune TALONUL DE MICA PUBLICITATE la sediul redacției, str. Nicolae Bălcescu nr. 36, Sibiu

Redacția nu-și asumă responsabilitatea pentru conținutul anunțurilor.

Alex Cazacu, cel mai premiat pilot sibian

Doamnele au pus cireasa pe tort la Gala Campionilor FRAS 2024

Sport cu tradiție la Sibiu, automobilismul a avut și în acest an piloți din județ pe podiumurile de premiere la Gala Campionilor FRAS 2024. S-au remarcat în competițiile de raliuri, viteză în coastă, slalom paralel și Time Attack, cireasa pe tort punând-o Roxana Armeană, Cătălina Diac și Mădălina Vasiloiu, care au dominat clasele 1 și 2 la Women Rally 2024!

Dan GREAVU

Gala Campionilor FRAS 2024 s-a desfășurat în Aula Magna a Universității Politehnica București. La evenimentul organizat de Federația Română de Automobilism Sportiv (FRAS) au fost prezenți peste 500 de sportivi, alături de invitații lor. Astfel, 1.000 de persoane i-au susținut și aplaudat pe cei mai buni piloți și copiloți din automobilismul sportiv românesc.

Cel mai premiat sportiv sibian a fost tânărul Alexandru CAZACU, care a urcat de 5 ori pe podium în Campionatul Național de Raliuri Betano.

Alături de Denisa Alexia PARTENI, a terminat pe primul loc în cursele pe asfalt atât la două roți motrice față, cât și la Clasa RC5N, în vreme ce, la macadam, a fost pe 3 la juniori, pe locul 2 la Clasa RC5 și pe 3 la două roți motrice față.

În CN de raliuri

Din postura de copilot al lui Niculae Șorodoc, sibianul George MARCU (copilotul lui Cazacu în sezonul trecut) a prins patru podiumuri. Locul 3 la General, în clasamentul debutanților, locuri-



Alexandru Cazacu, alături de copilul Denisa Alexia Parteni

le 3 la macadam, la debutanți și la Clasa RC5N și locul 1 la asfalt, în clasamentul FWD.

Sibianul Victor DIMITRIU, alături de Bogdan I-ANCU, a reușit un loc 3 la General, la Clasa RC3, dar și un loc 1 la asfalt. La macadam, titlul de campion național la Clasa SSV a fost cucerit de sibianul Adrian BACIU, care l-a avut copilot pe Ciprian SOLOMON!

Pe podium a urcat și echipajul David PRESURĂ / Patricia Andreea HRINCĂ, locul 2 la CUPA DACIA debutanți.

Jean Tatu, cel mai rapid

Cel mai rapid echipaj sibian, în acest sezon, a fost cel format din Jean TATU și Teodor Gabriel GĂINĂ. Locul 3 la macadam, la Clasa RC2, a avut parte de un sezon foarte bun, încheind pe 7 la General, cu 90 de puncte. Fiul său Jean TATU Jr. a încheiat sezonul pe 11 la General, în vreme ce Raul BADIU a terminat pe 12, în condițiile în care a punctat în doar 2 etape (victorie în Raliul Harghitei și locul secund în Raliul Sibiului).

Viteză în Coastă

În Campionatul Național de Viteză în Coastă, medieșeanul Florin ROȘCA a devenit campion național la Clasa 4A, bifând și un loc secund la Grupa 4. Ovidiu DULĂCIOIU a prins și el podiumul la Clasa 3 B.

Slalom paralel

În Campionatul Național de Slalom Paralel s-au evidențiat Mihai DAMIAN (Renault Clio), victorios la Clasa 3, locul secund fiind ocupat tot de un sibian, Alexandru SĂVULESCU (Hyundai RD Coupe). Tânărul Andrei MĂLAIU (Renault Clio) a terminat sezonul pe locul secund la Juniori Start, în vreme ce Cătălin OANCEA (Dacia Logan) a încheiat pe 2 la Clasa 1 și pe 3 la Cupa LOGAN.

Time Attack

Veteranul Dan Cornel Nirișteanu a reușit două locuri 3 la Time Attack, la ISTORICE I2 și respectiv Clasa Națională DACIA GRUPA 1,5!

Tot la Time Attack, juniorul Andrei MĂLAIU a devenit campion național la SWIFT TROPHY, locul doi fiind ocu-

pat de tatăl său, Dan MĂLAIU. „Juniorul Andrei Mălaiu este oficial CAMPION NAȚIONAL absolut la Swift Trophy în cadrul Campionatului Național de Time Attack, secundat de tatăl său, Dan Mălaiu cu care a făcut echipă pe tot parcursul campionatului! Andrei reușește să aducă și titlul de VICECAMPION în cadrul Campionatului de Slalom Paralel 2024, clasa Junior Start pentru clubul la care este licențiat: Sibiu Racing Team!”, a transmis clubul sibian.

Women Rally

Cele mai importante performanțe sibiene în automobilismul românesc, în 2024, au venit la WOMEN RALLY. Roxana Armeană a devenit campioană națională la Clasa 1, reușind și un excelent loc 3 în Clasamentul General. La Clasa 1, a fost urmată până în ultima etapă de Mădălina VASILOIU, campioana de anul trecut, sibianca urcând anul acesta pe 2.

Medieșeanca Cătălina DIAC a fost din nou cea mai valoroasă sportivă la Clasa 2, păstrându-și astfel titlul cucerit anul trecut.



Roxana Armeană, locul 1, și Mădălina Vasiloiu, locul 2, la Clasa 1, în Campionatul Național Women Rally



Cătălina Diac și-a apărut titlul cucerit anul trecut la Clasa 2



Andrei și Dan Mălaiu, pe podium la Time Attack



Florin Roșca s-a impus la Clasa 4A, în CN de Viteză în Coastă

Eco Sports Dome, premiu la Gala Federației Române de Volei

Eco Sports Dome Sibiu a primit un premiu la Gala Federației Române de Volei, pentru „contribuția adusă dezvoltării voleiului pe nisip”.

„Mulțumim Federației Române de Volei! Suntem onorați pentru invitația la Gala FRV și pentru aprecierile față de munca noastră din ultimii 12 ani în voleiul pe nisip. Mulțumim tuturor pentru sprijin și colaborare, ne-am motivat să creștem și să promovăm acest sport extraordinar. Împreună construim un viitor mai bun pentru beachvolley-ul românesc!”, este mesajul transmis de cei de la Eco Sports Dome.

Dan GREAVU

Disticția a fost oferită celui care a creat această bază sportivă modernă în Sibiu, un loc în care își desfășoară pregătirea fizică și recuperarea sportivi de top, folosind cele mai performante echipamente de pe piață în acest moment. Fost jucător de baschet la CSU Sibiu, Andrei Dinu a mulțumit celor care l-au inspirat și îi sunt alături și promite să

continue munca, în sprijinul sportului românesc.

La Gala Federației Române de Volei au fost premiate cei mai buni sportivi ai anului, cele mai bune cluburi, dar și antrenorii de la juniori și volei pe nisip, cele mai bune echipe de volei pe nisip în România.

Mesaj

„Well, credeam că în baschet o să fac ceva treabă bună, dar comunitatea beachvolleyului din România mi-a arătat în cei 12 ani unde mă simt în largul meu.

Cu Bogdan Mogos în calitate de Court Manager al turneelelor și echipei sezonului 2024 la masculin, pot spune că am crescut i-am văzut la treabă pe Bratosin Bogdan și Vali Hupoiu încă de la începuturile SIBIU SANDS și mi-a făcut o deosebită plăcere să împart scena cu ei aseară (nr – duminică), ei fiind un exemplu de conduită și pregătire pentru fiecare tânăr sportiv. Tot de la începuturile Sandsului i-am cunoscut pe Paul Szabo-Alexi, Dan Jitaru, Ion Moldovan, Nicu Sarb sau Adrian Pricop ()



de la care am aflat și învățat despre beachvolley și cărora nu pot decât să le mulțumesc pentru fiecare minut petrecut în acest spirit.

Și cum toate turneele pe care le-am organizat au avut în spate o echipă de pasionați ai acestui sport, fără de care un Sibiu Sands cu peste 100 de echipe sau un Camp European în Timișoara nu puteau fi organizate, așa am avut și eu o persoană care de cel puțin 10 ani ține în echilibru toate evenimentele de beach în care suntem implicați.

Andreea Pop, u are amazing, keep on rocking girl Many thx – so proud of you!

Brother Adrian Bardasan, felicitări pentru tot ceea ce faci în și pentru bea-

chvolley. Un mare noroc pe capul nostru să te avem. Congrats man”, a transmis Andrei Dinu, pe pagina sa de socializare.

Eco Sports Dome

Reamintim, Baza sportivă Eco Sports Dome (str. Tractorului, nr. 12, în incinta The Home Lake), conține două terenuri de beachvolley amenajate pe malul Lacului Binder precum și un teren de baschet 5x5. „Jardacă ai exagerat cu mișcarea și ai nevoie să îți tragi sufletul, aprindem un foc într-unul din cele două fire-pit-uri și te servim cu ceva delicios din beach-bar-ul bazei.”, îndeamnă cei de la Eco Sports Dome.

Sibianul Vlad Popa urcă în clasamentul mondial

Sibianul Vlad Popa (18 ani împliniți pe 10 noiembrie), pregătit de Cristina Andrei, continuă ascensiunea în clasamentul Cupei Mondiale de Patinaj Viteză pentru juniori ISU. La finalul săptămânii trecute a acumulat puncte importante în cele 3 probe la care a luat startul, 500 metri, 1000 metri și respectiv 1500 metri.

Dan GREAVU

În Polonia

Cea de-a doua etapă de Cupa Mondială a avut loc în Arena Lodowa din Tomaszow, Polonia. Au participat cei mai valoroși 140 de sportivi (71 de femei și 69 de bărbați) din 25 de națiuni, din delegația României făcând parte ca de obicei în ultimii ani și Vlad Popa, de la CSS Societatea de patinaj Sibiu. Au fost 456 de curse, pe 6 distanțe (1000m, 1500m, 3000m, 500m, pornire în masă, releu mixt).

În prima zi, la 1000 metri, Vlad Popa a încheiat pe

locul 32, cu timpul 1:17,28 minute, acumulând 9 puncte mondiale, fiind cel mai rapid român din concurs.

A doua zi, la 500 m, sibianul a încheiat pe locul 26, în 38,78 secunde, acumulând 15 puncte mondiale, fiind din nou cel mai rapid român din concurs.

Tot duminică, la 1500 metri, a terminat pe locul 31, timp 2:01,83 minute, acumulând 10 puncte în clasamentul Cupei Mondiale, fiind de asemenea cel mai rapid român din concurs.

În clasamentul mondial

În urma rezultatelor din weekend, Vlad Popa se află pe locul 63 în clasamentul mondial al juniorilor la general, pe 37 la 500 metri, pe 39 la 1000 de metri și tot pe 39 și la 1500 metri.

La finalul lunii trecute, tot în Arena Lodowa din Polonia, în prima etapă a Cupei Mondiale, Vlad POPA terminase pe 35 la 1000 metri (1:18,28 minute) și tot pe 35 la 500 metri (39,18 sec).