

MENORA

Minirevista comunitatii evreiesti din Focsani



Aparitie lunara,
Nr.12, Decembrie, 2012



CUPRINS

1. Raftul cu stiri din - Israel pag.3
2. Raftul cu stiri din - Focsani	...pag. 4
3. Info juridic	... pag. 5-6
4. Povesti cu talc	...pag. 7
5. Farmacia verde...	... pag.8
6. Sfatul doctorului	..pag.9-10
7. Legi ciudate din lume	... pag.11
8. Planeta Umor...	pag.12
9. Plantele Medicinale....	... pag.13-14
10. Pagina Mondena pag.15
11. Stiami ca pag.16
12. Calendarul lunii decembrie	... pag.17
13.Figuri din trecut pag. 18
14.Instrumente muzicale.....	pag.19
15. Pagina de istorie	... pag.20-21
16. Info Club pag.22
17. Retete evreiesti	... pag. 23

18. Raftul cu carti pag. 24

19. Scrisori la redactie pag.25

COLECTIVUL REDACTIONAL:

Mircea Rond – Presedintele C.E. Focsani (Vrancea).

Harieta Rond – Responsabil varsta de mijloc.

ADRESA REDACTIEI:

STR. OITUZ NR. 4, FOCSANI, VRANCEA.

TEL: 0237/623959

MOBIL: 0745171287

E-MAIL: rondmircea@yahoo.com

SITE: www.focsani.jewish.ro

E-Mail : revistamenora@gmail.com



Raftul cu stiri - Israel



** **Israelul ar folosi mijloace de spionaj putin banuite. Recent, autoritatile sudaneze au capturat un vultur care avea atasat echipament de spionaj despre care se crede ca ar apartine Israelului.** Vulturul a fost capturat in regiunea orasului Darfur, pasarea avand atasate insemne in limba ebraica si un dispozitiv GPS, scrie inquisitr.com. Sudanezii cred ca vulturul este spion israelian care poate face poze pe care sa le trimita in Israel. Pe de alta parte, Israelul neaga orice implicare intr-un astfel de proiect cel putin ciudat. Responsabilii in domeniu din aceasta tara spun ca pasarea avea atasate doar dispozitive prin care sa fie urmarita migrarea ei. Ohad Hazofe, oficial din Israel, a spus ca vulturul a fost urmarit de ornitologi pe traseul urmat din Balcani pana in Africa. Relatiile dintre cele doua tari au cunoscut un declin constant in ultima perioada, dupa ce o baza aeriana din Khartoum a fost atacata de avioane despre care se crede ca au fost ale Israelului. Nu este pentru prima data cand israelienii sunt acuzati de manipularea unor animale pentru atacuri sau spionaj. In 2010, Egiptul a acuzat Israelul pentru un atac al rechinelor intr-o zona turistica a tarii. In luna mai 2012, Turcia a acuzat aceeasi tara ca ar fi folosit albine pentru a-i spiona.

** **Guvernul israelian a anuntat ca a blocat transferul taxelor colectate de catre Israel in numele Autoritatii Palestiniene, in urma acordarii statutului de stat observator la ONU Palestinei, transmite AFP.** Ministrul israelian de Finante, Yuval Steinitz, a anuntat duminica, in debutul sedintei saptamanale a consiliului de ministri, ca 460 de milioane de shekeli (aproximativ 92 de milioane de euro) ce trebuiau transferate palestinienilor luna aceasta au fost blocate, a precizat presa israeliana. Aceste fonduri ce le revin palestinienilor in urma taxelor stranse de Israel, si care ating intre 700 de milioane si un miliard de euro pe an, reprezinta doua treimi din bugetul anual al Autoritatii Palestiniene. Ele provin din rambursarea taxelor vamale si a TVA percepute asupra produselor ce sunt destinate palestinienilor si tranziteaza porturile si aeroporturile israeliene.

** **Ministrul israelian de Externe, Avigdor Lieberman, a criticat Europa, aratand ca felul in care trateaza statul evreu este comparabil cu politicile din timpul Holocaustului.** Lieberman a afirmat ca Europa se face ca nu vede discursul liderului Hamas, Khaled Meshaal, care a spus, saptamana aceasta, ca palestinienii nu vor "ceda un centimetru" din Palestina istorica, ce include mare parte din Israelul modern, scrie France24. "Inca o data, Europa a ignorat apelurile la distrugerea Israelului. Am vazut deja aceasta situatie la sfarsitul anilor '30 si la inceputul anilor '40, cand Europa stia ce se intampla in lagarele de concentrare si nu a actionat", a declarat Lieberman. "Europa si-a dat singura o palma peste fata", a continuat acesta. "Cand evreii sunt sacrificati, trebuie sa te intrebi cine va urma. La Toulouse, teroristul care a ucis copii evrei a omorat si soldati francezi", a spus Lieberman, referindu-se la Mohamed Merah, care a omorat trei elevi evrei si un profesor, la cateva zile dupa ce a ucis trei soldati francezi. "Terorismul ataca evreii, dar vizeaza toate tarile si valorile occidentale. Evreii reprezinta doar un aperitiv", crede seful diplomatiei israeliene. Lieberman l-a criticat si pe presedintele palestinian, Mahmoud Abbas, pentru ca nu a criticat discursul lui Meshaal si urmareste reconcilierea cu Hamas, miscarea islamista ce conduce Fasia Gaza. "Hamas a cerut distrugerea Israelului si a refuzat sa recunoasca Israelul si Abu Mazen (Abbas) ii sustine pozitia in vreme ce Europa tace", s-a plans Lieberman.

** **La mai bine de sase decenii de la descoperirea manuscriselor de la Marea Moarta, care dateaza de peste 2.000 de ani, Israelul a dispus postarea online a 5.000 dintre aceste documente, printr-un parteneriat cu cei de la Google.** In biblioteca digitala pot fi citite carti precum Deuteronomul, Decalogul dupa Deuteronomist si fragmente din primul capitol al Genezei, care dateaza din primul secol de dinainte de Cristos, scrie York Daily Record. Oficialii israelieni au spus ca publicarea acestor fragmente face parte dintr-un proiect care urmareste familiarizarea publicului larg cu textele manuscriselor. Anul trecut, Google a mai facut un parteneriat cu Muzeul din Israel pentru a publica cinci dintre papyrusuri. Reprezentantii Google au spus ca dezvoltarea bibliotecii online a durat doi ani si ca a scanarea manuscriselor a fost posibila grație unei tehnologii implementate de NASA. Aceste manuscrise sunt considerate a fi cele mai importante descoperiri ale secolului al XX-lea si ar fi fost scrise sau redactate de o secta de evrei din Ierusalim, care le-ar fi transportat in desert, in apropiere de Marea Moarta.

-Ziare.com -



Raftul cu stiri -Vrancea



Oo Ziua României a fost sărbătorită cu mult fast în Piața Unirii din Focșani. Sute de vrânceni au venit cu mic cu

mare să fluture tricolorul și să se bucure că este Român. După ce au ascultat aceleași discursuri ale autorităților

locale, vrâncenii s-au prins în horă și au dansat pe muzica cântată de Ansamblul ”Țara Vrancei”. Printre dansatorii de

ocazie s-au numărat și candidații pentru alegerile parlamentare care s-au folosit de această sărbătoare pentru a fi în

mijlocul vrâncenilor. Imediat după spectacol cei prezenți în Piața Unirii au primit din partea autorităților tradiționala

fasole cu cârnați și vin fiert. La lăsarea întunericului, militarii s-au retras cu torțe iar luminile de iarnă din Piața

Unirii au fost aprinse spre bucuria celor mici.

Oo Ambulatoriul Spitalului Județean de Urgență “Sf. Pantelimon” Focșani are un sistem performant de monitorizare video. Spațiul este monitorizat cu ajutorul a cinci camere de supraveghere, care au fost montate împotriva hoților. **“Camerele de supraveghere s-au montat în holurile din ambulatoriul spitalului după ce au dispărut diverse bunuri din cabinetele de specialitate, ce aparțineau personalului medical”**, a precizat Alina Pelin, purtătorul de cuvânt al Spitalului. Sistemul funcționează 24 de ore din 24 de ore, iar investiția făcută de unitate se ridică la aproape 12.000 de lei. Astfel, odată cu această investiție, medicii speră să fie ținute la distanță persoanele care își propun să fure de la pacienți sau din cabinete. Reprezentanții unității spun că sistemul video nu atentează la intimitatea pacienților, întrucât camerele sunt amplasate doar pe holurile din ambulatoriu.

Oo Consiliul Local Focșani va organiza licitație publică pentru închirierea spațiilor proprietate privată a municipiului Focșani, cu destinația de cabinete medicale, precum și a spațiilor în care se desfășoară activități conexe actului medical, situate în incinta imobilului Policlinica nr. II. Prețurile de pornire la licitație sunt între 7.284 euro și 85.611 euro, în funcție de suprafața utilă. Cel mai mare preț stabilit este pentru întreg etajul doi al clădirii. La Policlinica nr. II își desfășoară activitatea mai mulți medici în specialități precum neurologie, psihiatrie, ORL, medicina muncii, ecografie sau medicină de familie. Aici funcționează și o clinică de radiologie și imagistică, dar și



un laborator clinic de analize medicale.

Oo Organizația de caritate și-a deschis un mic magazin în Piața Unirii. Puteți cumpăra conserve pentru iarnă de la Crucea Roșie. În Piața Unirii a fost amenajat un stand de unde puteți cumpăra tot ce vă trebuie, de la murături și până la dulcețuri, toate pregătite de iscusitele doamne de la Clubul Seniorilor din cadrul Crucii Roșii, dar și de la voluntari, copii din zonele sărace ale județului Vrancea, unde Crucea Roșie a implementat mai multe proiecte de ajutorare. Toți banii colectați în urma vânzării acestor bunuri se vor reîntoarce către copiii și persoanele aflate în grija acestei instituții de caritate. *”Am avut sprijinul autorităților locale și am reușit amenajarea unui stand la căsuțele din Piața Unirii. Aici vindem dulcețuri, murături, tot ce se pregătește în cămara pentru iarnă”*, ne-a spus Rodica Davidean, directorul filialei de Cruce Roșie. Toate produsele expuse de Crucea Roșie respectă vechile rețete tradiționale românești, după cum spun inițiatorii. Oricine poate cumpăra de la standul din Piața Unirii, mai ales că se apropie sărbătorile iar fripturile se cer aseasonate cu murături diverse.

Oo Penitenciarul Focșani are un nou comandat începând cu data de 1 decembrie 2012. Este vorba despre comisarul Adrian Iacob, care a câștigat dreptul de a ocupa această funcție în urma concursurilor organizate în luna noiembrie de către Administrația Națională a Penitenciarelor. Noul director al Penitenciarului Focșani este absolvent al Academiei de Poliție “A. I. Cuza”, din București – Arma Penitenciare, și are o bogată experiență în sistemul penitenciar. *“De aproape 15 ani a ocupat diferite funcții de conducere în cadrul Penitenciarului de Minori și Tineri Târgu Mureș. Pe parcursul activității și-a continuat perfecționarea pe plan profesional printr-un master în domeniul Managementului activităților de ordine publică și siguranță națională, din cadrul Academiei de Poliție «Alexandru Ioan Cuza», din București”*, se arată într-o prezentare trimisă presei de subcomisarul Georgeta Gură, purtător de cuvânt al Penitenciarului. Tot cu aceeași dată, comisarul șef de penitenciare Ion Diță, care a fost împuternicit în funcția de director, revine în funcția deținută anterior, cea de director adjunct penitenciar, cu responsabilități pe linia Siguranței Deținerii și Regim Penitenciar ;

- Ziare.com -

Taxele cele mai neobisnuite platite de-a lungul istoriei

Benjamin Franklin spunea ca de nimic nu poti fi sigur in viata, cu exceptia mortii si a taxelor. Iar in contextul economic actual, in care toate statele lumii au dificultati in a colecta bani la buget, unele dintre taxele introduse de-a lungul vremii ar putea fi o solutie. Cum ar fi, insa, sa platesti impozite in functie de numarul de ferestre pe care le ai la casa? Sau pentru ca porti barba? Sau doar pentru ca existi?

Taxa pe uleiul de gatit



Descoperirea vestigiilor **civilizatiei egiptene** a uimit pe toata lumea prin grandoearea lor. Dar pentru a ridica imperiul pe care il cunoastem, faraonii scoteau bani din piatra seaca. Asa se face ca, la vremea respectiva, nimeni nu se mai mira de taxele impuse, mai ales cele pe producerea alimentelor. Una dintre cele mai neobisnuite taxe a fost **taxa pe uleiul de gatit**. Adica, populatia era obligata sa-si procure uleiul doar de la oficialii faraonului si era interzisa re folosirea acestuia. De aceea, responsabilii cu colectarea taxelor mergeau din casa in casa pentru a se asigura ca oamenii foloseau cantitatea necesara de ulei, confiscau proviziile mai vechi si ii obligau sa cumpere ulei proaspat, dar cu taxe mai mari.

Taxa pe... urina



Obsesia romanilor pentru curateanie si pentru igiena este arhicunoscuta, astfel ca au descoperit o metoda de a scoate bani din... urina. Desi fusese introdusa de predecesorii sai, **Imparatul Vespasian** a instituit taxa



MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI

in toate toaletele publice din Roma. Taxa era perceputa pe cantitatile mari de urina care era vanduta, la preturi incredibil de mari, tabacarilor, care o foloseau in meseria lor pentru continutul ridicat de amoniac. Interesanta si inedita metoda de reciclare...

Taxa pe barba



Petru cel Mare, tar al Rusiei intre anii 1682 si 1725, a ramas in istorie ca unul dintre personajele care a introdus pe vremea lui unele dintre cele mai ciudate si absurde taxe ale tuturor timpurilor – taxa pe apa de baut, pe stupii de albine sau pe cap de locuitor (un fel de taxa perceputa doar pentru ca existi!!!). **Istoria spune ca, la un moment dat, chiar crease un comitet care se ocupa cu inventarea de noi taxe.** Una dintre cele mai absurde taxe, introdusa in 1705, a fost taxa pentru cei care purtau barba. Explicatia era ca tarul voia sa modernizeze societatea ruseasca si sa-i dezvele pe oamenii de la tara, in special, de vechile obiceiuri mostenite din stramosi, unul dintre acestea fiind acela de a purta barba.

Taxa pentru ferestre



Denumita si taxa pe geam, a fost introdusa in Anglia in 1696, in timpul regelui **William al III-lea**. Abrogata abia in 1851, taxa a fost o metoda de a strange bani de la oameni, in functie de averea fiecaruia, si care era aplicata celor care nu-si plateau impozitul pe venit. Cu cat casa este mai mare, cu atat are mai multe ferestre, s-au gandit autoritatile de la acea vreme. In consecinta, taxa pe proprietate se majora in functie de numarul ferestrelor pe care le avea locuinta. Interesant este ca se mai observa si astazi, la casele care se pastreaza din vremea respectiva, spatiile de ferestre care au fost zidite, tocmai pentru a evita plata unor taxe prea mari.

Taxa pe palarie



Aceasta taxa a fost perceputa cam din acelasi motiv ca si cea pentru ferestre. Guvernul de la Londra a introdus in 1784 acest bir, care era tot o modalitate de a-i taxa pe cei care nu-si plateau impozitele pe venit. Practic, taxa era perceputa de vanzatorii de palarii si varia in functie de forma palariei, de inaltime, de intariturii sau de materialul folosit. Masura a starnit vii controverse in randul aristocratiei britanice, majoritatea incercand sa eludeze legea si sa convinga autoritatile ca ceea ce poarta pe cap nu este o palarie. Disputele devenisera atat de vehemente, incat guvernul a fost obligat, in 1804, sa introduca in lege un amendament cu definitia palariei.

Capitația

Spre deosebire de celelalte taxe din listă, implementarea acestei taxe este poate mai bizară decât taxa în sine. Capitația (impozitul pe cap de locuitor), este o rată fixă de contribuție care nu are nicio legătură nici cu veniturile, nici cu proprietatea. Taxele de acest tip au fost utilizate încă din antichitate de vreme ce natura lor indiscriminatorie le face ușor de implementat. Tot natura indiscriminatorie le face și foarte nepopulare. Una dintre cele mai controversate implementări datează din 1980, din vremea guvernului lui Margaret Thatcher. Efectul transbordării poverii taxei celor mai puțin avuți a rezultat într-o revoltă publică generală, în proteste de masă și decăderea gravă a ‘regimului’ Thatcher.

Taxa pe sare

Este greu să te raportezi la umilul și atotprezentul bob de sare ca la una dintre cele mai influente mărfuri din istorie. Dar rolul crucial al clorurii de sodiu în dieta umană, animală și nenumăratele aplicații în știință, religie și alte domenii i-a determinat soarta în definirea culturii și economiei, transformând-o într-adevăr într-una dintre cele mai taxate mărfuri. Dintre toate impozitele pe sare probabil cel mai cunoscut este cel impus de britanici în India colonială. Taxa pe sare nu era nicio noutate în India, dar în 1835 Compania Indiilor de Est a mărit considerabil impozitul, Imperiul Britanic agravând situația până în 1858. hegemonia impozitului pe sare a atras atenția mondială în martie 1930, când Mahatma Gandhi a condus marșul sării pe drumul spre Dandi. Era primul act din cadrul campaniei Salt Satyagraha, un protest non-violent împotriva taxelor britanice, ba mai mult, primul act de



Memora

MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI

nesupunere civică organizată după declarația de independență a congresului național Indian. Campania nu a avut un efect foarte puternic asupra impozitului pe sare, dar a sporit conștiința globală și susținerea luptei indiene împotriva controlului britanic.

Taxa pe substanțe neautorizate

De când Carolina de Nord a inițiat schema în 2005, multe state americane impozitează folosirea drogurilor ilegale. Deseori denumită "Crack Tax", acest program bizar îi obligă pe dealerii cinstiți și consumatorii de droguri să cumpere anonim timbre de taxare pentru tot felul de substanțe ilegale, de la cocaină și heroină până la marijuana și băuturi alcoolice de contrabandă. Timbrele satisfac doar legislația fiscală, deci posesia de droguri rămâne tot ilegală. Cu toate acestea, posesia fără timbrele potrivite poate conduce la amenzi fiscale substanțiale. Previzibil, doar câțiva dealeri și consumatori cumpără în avans timbre. Prin urmare, veniturile generate de aceste taxe sunt majoritatea obținute prin amenzile pentru evaziune fiscală, urmate de aresturi care adesea se finalizează cu confiscare de proprietăți. Criticii au clasificat acest sistem ca lipsit de transparență pentru că violează drepturile comercianților la un proces corect și la protecție împotriva incriminării. În consecință, în unele state taxa a fost abolită din cauza neconstituționalității sale.

Taxa pe bomboane

Nici copiii nu au scăpat de măsurile de austeritate. Mai multe state, inclusiv Illinois, Washington și Colorado, au acum un impozit pe bomboane. Pentru a defini "bomboanele" membrii Congresului SUA s-au limitat la orice produs care este făcut din zahăr sau alți îndulcitori, împreună cu fructe sau alte arome. Cu toate acestea, pentru a nu discrimina brișoa cu fructe sau pâinea cu nuci, autoritățile americane au adăugat că, dacă produsul are făină, nu este bomboană.

Taxa pentru apelul de urgență

Americanii care sună la 911 cred că acest apel este gratuit, deși ei plătesc pentru asta. Guvernul Federal percepe o taxă pentru apelurile la 911 pe toate facturile de telefon. În plus unele state, taxează chiar de două ori populația pentru acest "privilegiu".

Povestii cu tale

Averea celui intept

A trait odata un om intept, cunoscut in orasul sau si foarte bogat. Avea omul familie, copii si nepoti si avea grija de ei dar si de bunul mers al orasului. Intr-o zi a murit sotia lui si el a ramas singur in casa. Dupa anul de doliu au venit copii la el si i-au spus ca e pacat ca el sa locuiasca singur intr-o casa asa mare: *"Vinde casa si toata acareturile, impartea banii intre noi... vei locui la baiatul cel mare si nu-ti va lipsi nimic."*

La inceput asa a fost, dar cu timpul au incetat ceilalti copii sa vina in vizita, apoi nici nepotii nu mai veneau. Mancare o primea ca o favoarea si din ce in ce mai putina pana a ajuns sa rabde de foame. Asa s-a inrautatit situatia lui incat ii era rusine sa iasa din casa si sa se intalneasca cu prietenii lui. Intr-o zi i-a spus omul fiului sau cel mare sa adune toti fratii si surorile lui si sa-l cheme si pe primar caci are ceva important sa le dea la copii. Cand s-au adunat cu totii, a spus omul: am impartit toata averea mea intre voi dar a mai ramas o lada cu bani si diamante pe care am ingropat-o langa copacul de la intrarea in oras. Lada se poate deschide numai cu 2 chei pe care le dau una la primar si una baiatului cel mare. Dupa moartea mea veti merge impreuna, veti deschide lada si primarul va impartii banii intre toti copii. Din acea zi omul a inceput sa fie tratat asa cum fusese tratat la inceput. Copii veneau sa-l viziteze, mancarea era din cea mai buna, toti il tratau cu mult respect. Dar a venit vremea si omul a decedat. Dupa ce a trecut prima luna de doliu s-au adunat toti copii si impreuna cu primarul au dezgropat lada si au deschis-o. Dar in lada era numai un cap de magar si o scrisoare scrisa de mana celui decedat. **Numai un magar da tot ce are inca din timpul vietii!**

Morala: Da copiilor cat se poate dar pastreaza ca sa nu ai nevoie de ei!

Povestea de suflet: Iubirea unui tata gresit inteleasa

Un tanar se pregatea de absolvirea facultatii. Avea rezultate stralucite la invatatura, fiind mandria familiei sale. Parintii i-au spus ca ii pot oferi un cadou pe care si-l doreste mult, cu ocazia terminarii facultatii si a unui nou start



in viata. De foarte multe luni, baiatul admira in vitrina unui show-room o masina sport. Stiind ca tatal sau si-o poate permite financiar, i-a spus ca si-ar dori foarte mult acea masina drept cadou de absolvire. Cu cat ziua cea mare se apropia, cu atat tanarul era mai nerabdator sa gaseasca semne, indicii de la tatal sau ca i-ar fi cumparat masina. In sfarsit, ziua absolvirii a sosit. Tatal l-a chemat pe fiul sau in birou si i-a spus cat de mandru este ca are un fiu atat de bun. Spunandu-i "Te iubesc", barbatul i-a inmanat fiului un cadou foarte frumos impachetat. Curios si totusi cumva dezamagit, tanarul a deschis cadoul. Spre surprinderea lui, inaintea era o Biblie eleganta, cu copertile imbracate in piele. Manios, baiatul a inceput sa tipe la tatal sau. "Cu toti banii tai, tu-mi dai o Biblie? Eu astept masina sport despre care ti-am vorbit atat si tu imi daruiesi o Biblie?!", a spus baiatul si a iesit furtunos din casa, aruncand Biblia cat colo. De suparare si dezamagire pe alegerea facuta de tatal sau cu privire la cadoul de absolvire, tanarul independent a decis sa plece de acasa si sa isi implineasca viata departe de parinti. Anii au trecut, iar proaspatul absolvent a devenit un om de afaceri de succes. Avea o casa frumoasa, o familie minunata si era angrenat in noua sa viata. Cu parintii nu mentinuse legatura in ultimii ani. Pe tatal sau nu-l mai vazuse de ani buni si ramasese, ce-i drept, cu un cui impotriva lui din cauza cadoului din ziua absolvirii pe care nu l-a inteles niciodata. Barbatul decise sa isi faca totusi timp si sa se duca la casa parinteasca sa isi viziteze parintii. Inainte de a face ultimele aranjamente inainte de plecare, barbatul a primit o telegrama care il anunta ca tatal sau murise si ca ii lasase intreaga avere lui, unicul sau fiu. Trebuia sa se intoarca pentru a face toate cele necesare. Cand a ajuns in casa tatalui sau, inima barbatului a fost cuprinsa de tristete si regrete. A inceput sa caute prin actele importante ale tatalui sau... Printre diversele obiecte a gasit Biblia, inca noua, neatinsa, lasata exact asa cum o aruncase el cand a plecat furios. Cu lacrimi in ochi, a deschis Cartea Sfanta si a inceput sa rasfoiasca paginile. Deodata, din Carte a cazut un plic, care fusese lipit de coperta. Inaintea era o cheie, de care statea atarnata o eticheta cu numele dealerului auto (acelasi de la care el voia masina visurilor), data absolvirii si cuvintele "ACHITATA INTEGRAL". Cuvintele au devenit de prisos. La fel ca in cazul acestui exemplu inspirat dintr-o poveste reala, sa fim atenti la oportunitatile trimise de Dumnezeu: doar pentru ca ele nu sunt impachetate asa cum ne-am fi asteptat, nu inseamna ca ele nu exista. Iar cand ne lasam ghidati de aparente si de superficialitati, pierderea poate fi iremediabila.

Farmacia Verde



Gulia - Brassica oleracea / Retete - 2 -

Gulii umplute Ingrediente: 4 gulii, o lingura cu orez, doua linguri ulei, o ceapa, piper macinat, un ou, o lingura faina, doua linguri bulion, doua linguri smantana, patrunjel verde tocat, 200 grame de carne tocata de vita, sare.
Preparare: Guliile, curatate de coaja si spalate, se scobesc inaintea. Carnea se amesteca cu sarea, piperul, oul, orezul, verdeata si ceapa prajita. Se umplu guliile cu aceasta compozitie, iar la capete se dau prin faina. Se prajesc si se asaza intr-o cratita. Se prepara un sos ca pentru sarmale, care se toarna peste gulii. Se fierb guliile pana scad, apoi se servesc cu smantana deasupra.

Salata de gulii cu chimen Ingrediente: 3 gulii, doua mere, 4 morcovi, doua cepe, o lingurita chimen, sare.
Preparare: Guliile, merele, morcovii si cepele se curata si se dau pe razatoarea cu gauri mari. Se asaza intr-o salatiara, se amesteca, se presara chimen si sare. Se adauga un sos de salata.

Gulii pane Ingrediente: 4 gulii, 50 g faina, un ou, sare, ulei pentru prajit. Preparare: Se curata guliile, se taie felii, se pun intr-un castron, se pudreaza cu sare si se lasa 10 minute, apoi se pune peste ele putina apa. Se scot, se dau prin faina, apoi prin ou batut si se prajesc pe ambele parti in ulei fierbinte. Se servesc calde.

Supă cremă de gulii Ingrediente :2 gulii, 2 ceapă, 1 țelină cu Frunze, 1 cutie cu smântână, 2 ouă, 1 ardei verde, 1 lingurita ulei, măsline, 1 praf boia dulce, 150 g brânză gorgonzola, crutoanede pâine intermediară, sare, piper alb. Preparare : Se curăță și se spală toate legumele, se taie bucăți potrivite și se pun să fiarbă în apă cu sare și o linguriță de ulei de măsline. Separat, se bat ouăle într-un bol cu smântână, piper și puțină sare, apoi se lasă câteva minute la rece. După ce au fiert toate zarzavaturile, se scot într-o sită, ceapa se aruncă, iar restul se pasează cu



blenderul. Se oprește o bucată de gulie fiartă care se rade pe răzătoarea mare. Piureul de legume se amestecă cu zeama în care au fiert legumele și cu crema de smântână și se mai lasă câteva minute pe foc. Se servește cu tăieței de gulie, cu crutoane de pâine și cubulețe de gorgonzola. Se ornează cu boia și fire de verdeață.

Supă de gulii cu crutoane Ingrediente : 1 ceapă, 2-3 morcovi, 1 păstârnac, 2-3 gulii, 2-3 cartofi, 1 gălbenuș de ou, 2 felii franzelă, 30-40 g unt, smântână, sare, pătrunjel verde. Preparare : Se curăță ceapa, păstârnacul și morcovii. Se taie în sferturi și se pun la fiert în 3 l de apă cu sare. Se lasă să fiarbă 30 minute, apoi se scot și se adaugă cartofii și guliile tăiate cubulețe. Se acoperă și se fierbe în continuare până se înmoaie legumele. Se potrivește la gust cu sare și se drege cu gălbenuș de ou. Pentru crutoane, se taie feliile de franzelă cubulețe și se prăjesc într-o tigaie încinsă cu unt. Când se servește supa, se adaugă câte o lingură de smântână și crutoane. Se ornează cu pătrunjel verde.

Gulii umplute cu carne Ingrediente: Cantitatile date sunt pentru 4 portii, 10 gulii potrivite, 350g carne de curcan, 1 cepe, 1 lingura de orez, 2 linguri de ulei, 2 linguri de smantana, 1 ou, sare, piper. Mod de preparare: Se fierbe carnea 45 de minute, se da prin masina de tocat impreuna cu ceapa si se soteaza. Apoi adaugam orezul fiert separat pentru 15 minute, mai adaugam putina sare si albusul de ou. Guliile se curata bine, se scobesc, se fierb in apa cu sare 15 minute si apoi se pun la scurs. Se umplu cu tocatura si se aseaza intr-o cratita cu capac. Se toarna peste ele ulei, jumătate de pahar cu apa, putina sare si se dau la cuptor 25 de minute, cu verdeata tocata.

Gulii cu cirese Ingrediente: Cantitatile date sunt pentru 6 portii, 1kg gulii, 250gr cirese Pietroase, 3-4 linguri faina, 70gr chimen, 150gr unt, 3/4 pahar lapte, sare, 3 linguri smantana, 1 legatura verdeata. Mod de preparare: Guliile se curata, se taie sferturi si se fierb cu apa, sare si 30gr unt. Cand mai scade apa, se face un sos alb din unt si faina si se fierbe cu laptele si zeama de la gulii. Acest sos se toarna peste gulii, se pun ciresele fara samburi si se mai fierb impreuna cca 15 minute. Cand sunt gata se pune smantana si verdeata tocata.

Piure de gulii Ingrediente: 5 gulii, unt, 1 pahar lapte, zahar, sare. Mod de preparare: Se curata guliile si se taie felii apoi se fierb in apa cu sare, se strecoara si se dau prin sita. Se pun intr-un castron, se pune laptele, sare, zahar si unt. Se amesteca totul cu lingura de lemn.



Ce trebuie sa facem pentru a trata calcaiele uscate si crapate!

Inmoaie stratul de piele ingrosata - introdu picioarele timp de 15 minute intr-un vas in care ai pus apa cu sapun sau tine picioarele intr-un recipient cu apa in care ai adaugat putin otet de mere. Acesta va inmuia foarte bine pielea calcaielor. Putem apoi trece la etapa urmatoare.

Exfolierea - este extrem de importanta si trebuie efectuata de doua ori pe saptamana cu ajutorul unui gel abraziv sau a pietrei ponce. Rolul exfolierii este de a indeparta celulele moarte si de stimula regenerarea pielii. Miscarile prin care efectuati exfolierea nu trebuie sa fie prea agresive pentru a nu rani suprafata pielii. Daca nu sunteti multumite, atunci puteti incerca o combinatie intre sarea de mare si uleiul de migdale in care se adauga si cateva picaturi de zeama de portocale. Pentru exfoliere se poate folosi: zat de cafea, sare de mare, zahar, tarate de grau, malai.

Hidratarea - mai ales daca exista crapaturi la nivelul calcaielor. Zilnic trebuie aplicata o crema sau un ulei: unguent de galbenele, ulei de masline, ulei de cocos, ulei de avocado, ulei de migdale. In cazurile mai grave este recomandata amestecarea vitaminei A cu uleiul sau crema folosita, pentru a regenera pielea din zona respectiva. Evita pe cat posibil sa mergi desculta prin casa. Cel mai bine e sa ai tot timpul in picioare, ciorapi subtiri de bumbac.

Inainte de a aplica tratamentele naturiste trebuie sa stii cauzele care au putut provoca craparea calcaielor: Lipsa unor vitamine si minerale (vitamina E, calciu, fier, zinc, acizi grasi omega 3), Probleme de sanatate, precum diabetul, psoriazisul, eczeme, afectiuni ale glandei tiroide si altele, Piele groasa sau uscata in jurul calcaielor



prezinta un risc mai mare de a crapa datorita mersului pe jos, Statul in picioare acasa sau la serviciu. Mersul in picioarele goale pe podelele dure contribuie de asemenea la craparea calcaielor, Supraponderalitatea creste presiunea asupra pernutelor de grasime de la nivelul calcaielor, cauzand extinderea acestora in exterior si craparea pielii uscate, Incaltamintea de vara (sandalele, papucii, sabotii) permit pernutelor de grasime din calcai sa se extinda, crescand astfel riscurile aparitiei crapaturilor, Inaintarea in varsta, pielea isi pierde elasticitatea, Igiena inadecvata a picioarelor. Calcaiele aspre si crapate constituie o problema frecvent intalnita. Pentru unele persoane, reprezinta o problema cosmetica, iar pentru altele disconfort si suferinta fizica data de adancirea fisurilor, pielea incepand sa sângereze si sa doara ingrozitor.

Masca cu capsune - ajuta la exfolierea calcaielor: amesteca 6-8 capsune cu 2 linguri ulei de masline (sau migdale) si 1 lingurita sare de mare. Maseaza cu putere calcaiele cu ajutorul acestei paste si lasa sa actioneze 10-15 minute. Apoi indeparteaza alternand apa calduta cu apa rece.

Glicerina si apa de trandafiri - amesteca glicerina vegetala cu apa de trandafiri pentru a avea calcaie catifelate. Se aplica zilnic, dimineata si seara.

Ceara de parafina si ulei de mustar - aplica amestecul seara, trage in picioare o soseta de bumbac si stai cateva ore sau toata noaptea. Urmeaza aceast procedura timp de 15 zile.

Ulei de parafina si vitamina A - amesteca 100 g ulei de parafina cu o fiola de vitamina A cu care ungeti bataturile si calcaiele crapate. Se trag in picioare sosete de bumbac si se lasa cateva ore sau peste noapte.

Ulei de ricin (castor oil) - se ung calcaiele seara si se lasa pana a doua zi sa actioneze. Uleiul de ricin este si un bun dezinfectant.

Scrub cu portocale si ulei - 2 portocale (sau lamai), 1 cana ulei vegetal si 1 cana sare de mare. Se amesteca uleiul cu sarea de mare si se taie portocalele felii rotunde. Scufunda felia de portocala in amestecul de ulei si sare de mare si maseaza-ti cu putere calcaiele timp de 10 minute. Indeparteaza apoi cu apa calduta. Efecte: curatarea profunda, revigorarea si catifelarea calcaielor.

Balsam de par - se ung picioarele seara inainte de culcare cu balsam de par. Se spala a doua zi.

Untura de porc - stai cu picioarele in apa calda timp de 15 - 30 minute, curata apoi cu piatra ponce. Usuca bine picioarele si aplica untura curata de porc. Se trag in picioare sosete groase de lana si se lasa pana a doua zi. Se aplica in cazul calcaielor foarte crapate.

Unt, slanina sau smantana - se ung in fiecare seara calcaiele cu unul din aceste ingrediente apoi se trag in picioare sosete de bumbac. Se tine tratamentul pana la disparitia crapaturilor.

Frunze de varza si ulei nerafinat - se bat usor doua frunze mari de varza (cu batatorul de snitele), le ungem cu ulei si infasuram calcaiele. Trage apoi in picioare sosete de bumbac ca sa fixezi frunzele de varza si dormi peste noapte cu ele.

Lapte si miere - o data la doua trei luni rasfatate cu o baie de picioare in lapte. Dupa 10-15 minute de stat cu picioarele in lapte, aplica pe calcaie putina miere si las-o sa actioneze inca un sfert de ora.

Urina - Se aduna urina timp de o saptamana, intr-o sticla curata, inchisa la culoare, care se pastreaza in frigider. Dupa 7 zile se ia si se infierbanta apoi stam cu picioarele timp de 20 - 30 minute. Baile se fac o data pe saptamana. Se foloseste cu succes in cazuri grave in care nu au avut nici un efect alte tratamente.

Lanolina -este o substanta semisolida de culoare galbena, gras-ceroasa, secretata de glandele sebacee din pielea oilor si prezenta pe firele de lana fiind cunoscuta si sub numele de "grasimea lanei"). Se maseaza cu lanolina calcaiele si bataturile in fiecare seara. Se spala a doua zi.

Atentie! Lanolina poate provoca alergii persoanelor cu pielea sensibila si uneori, pot aparea intoxicatii cu simptome caracteristice (complicatii gastrointestinale, stari de voma, diaree, urticarii).

Ulei de in, frunze de zmeură si coada-soricelului - 50 g de coada soricelului maruntita si 50 g de frunze de zmeur, se pun intr-un vas de sticla, se adaugă ulei de in, se lasa la macerat 10 zile, se strecoara si se fac aplicatii in fiecare seara.

Lamaie - inmoaie-ti picioarele in suc de lamaie pentru 10 minute. Urmeaza aceasta procedura saptamanal. Daca fisurile sunt adanci sau sângereaza, ar trebui sa eviti aceasta metoda pentru ca iti va provoca durere.

Ulei de măslina - 400 ml de ulei de măslina extravirgin presat la rece se amestecă cu 4 linguri de pastă de caline, se pune într-un recipient ermetic închis, se lasă la macerat 14 zile, agitănd de 4-5 ori pe zi, apoi se strecoară și se



adaugă 100 ml ulei de migdale dulci. Cu acest amestec se ung călcâiele în fiecare seară, după care se pune un ciorap; cura se poate prelungi până la dispariția crăpăturilor de pe călcâie.

Ceapa - fierbe o ceapa, zdrobeste-o bine (poti sa o pui in blender sa se faca pasta) dupa care o aplici pe talpi seara la culcare. Infasori piciorul in folie de plastic si tragi o soseta groasa in picioare. Indicată e sa o lasi pana dimineata, dar e de ajuns si 1-2 ore.

Alifie cu frunze de nuc - 100 ml de ulei de floarea-soarelui, 15 g de pulbere din frunze de nuc, 15 g de ceară de albine. Pulberea se pune în ulei și se lasă la macerat 7 zile, apoi se strecoară și se adaugă în ceara care se încălzește pe foc, în baie de abur, amestecând 30 de minute. Se pune într-un recipient și apoi se lasă să se răcească. Se aplică de două ori pe zi.

Untura alba si flori de galbenele - se pun într-un vas 3 linguri de untura alba si se lasa pe foc pana se topeste. Peste untura lichifiata adaugi un pumn mare de galbenele proaspete. Dai amestecul in clocot 10 min. Torni într-un borcanel cu capac si da-l la rece. Unge calcaiele in fiecare seara, dupa ce le-ai inmuiat in apa calda si le-ai frecat cu piatra ponce.

Banane si ulei de masline - Seara dupa o baie calda si o curatare adecvata a calcaielor cu ajutorul pietrei ponce, aplica pulpa unei banane coapte pe zona afectata si lasa sa actioneze timp de 10 minute. Apoi indeparteaza cu apa calduta. Unge talpile cu ulei de masline, acopera picioarele cu sosete groase si lasa sa actioneze pana dimineata.

Crema de galbenele - sapte linguri de unt, trei linguri de flori proaspete marunt tocate si cate o lingurita de miere zaharisita si ceara de albine. Se pune într-un vas, la foc mic, untul si se lasa pana devine lichid, apoi se adauga cele doua linguri de planta fin tocata, mierea si ceara. Se lasa pe foc 10 minute, se amesteca din cand in cand pana la dizolvarea completa, dupa care se ia vasul de pe foc si se lasa sa se raceasca. Cat mai este cald se filtreaza preparatul printr-o bucata de tifon apoi se toarna într-un borcan, care va fi inchis si tinut in frigider. Se poate pastra pana la trei luni. Te ungi cu crema seara la culcare si tragi o soseta de bumbac deasupra. Tratamentul se face pana la inmuierea picioarelor si disparitia crapaturilor. Se repeta de cate ori este nevoie.

- raportal.ro -

Cele mai tâmpite despăgubiri în justiție

= Premiul “Liebeck” este numit așa după Stella Liebeck, de 81 ani, care a dat în judecată McDonald’s pentru că și-a vărsat în poală o ceașcă de cafea și a câștigat 2,9 milioane dolari...

= Kathleen Robertson, Austin, Texas, a primit o despăgubire de 780.000 de dolari. Ea și-a fracturat glezna într-un magazin de mobilă, după ce s-a împiedicat de un băiețel care alerga prin magazin. Verdictul tribunalului i-a surprins pe proprietarii magazinului având în vedere că băiețelul era chiar copilul doamnei Robertson!

= Carl Truman de 19 ani care a câștigat 74.000 de dolari și cheltuieli pentru îngrijiri medicale, după ce un vecin a trecut cu Honda Accord peste mâna lui. El se băgase pe sub mașină ca să fure roțile mașinii, iar vecinul care era la volan, nu l-a văzut și a plecat din parcare...

= Terrence Dickson din Bristol, Pennsylvania, care după ce a spart o casă a vrut să iasă prin garaj, dar ușa acestuia era stricată... și ușa de acces în casă se închisese automat în urma lui. Proprietarii erau în vacanță, așa că hoțul-minune a rămas închis 8 zile în garaj, hrănindu-se doar cu un sac de mâncare pentru câini și o ladă cu Pepsi. El a dat în judecată casa de asigurări a proprietarului pentru că situația i-a cauzat stres și a câștigat 500.000 de dolari.

= Jerry Williams din Little Rock, Arkansas, care a fost mușcat de fund de câinele vecinului, care era legat și se afla în curtea respectivului vecin. El nu a câștigat decât 14.500 de dolari, pentru că juriul a considerat că domnul Williams a provocat “un pic” acest incident, sărind gardul și trăgând cu o pușcă cu alice în câine...



MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI

- = domnișoarei Amber Carson din Lancaster, Pennsylvania, care a alunecat pe o baltă de sifon într-un restaurant și și-a rupt noada. Treaba e că balta fusese făcută chiar de domnișoara, care aruncase un pahar cu sifon în capul prietenului ei și probabil ratase... A câștigat 113.500 de dolari.

- = Kara Walton din Claymont Delaware a încercat să intre pe geamul unei toalete de la un club de noapte pentru a nu plăti 3,5 dolari la intrare, a alunecat și și-a spart doi dinți. A dat în judecată clubul și a câștigat 12.000 de dolari și cheltuielile stomatologice.

- = Merv Grazinski din Oklahoma City, a cumpărat o rulotă cât o casă, și când se deplasa pe autostradă a fixat viteza pe automat și s-a dus în spate să-și facă o cafea... Rulota a ieșit bineînțeles de pe autostradă și a căzut în șanț. El a dat în judecată compania care a fabricat rulota pentru că nu au specificat în manualul de utilizare că nu trebuie să părăsească volanul în timp ce merge... A câștigat 1.750.000 de dolari și o nouă rulotă, iar compania a modificat manualul de utilizare

- = Un bărbat din Michigan. Richard Overton a dat în judecată Budweiser. Acesta a fost dezamăgit că, după ce a băut celebra bere, nu a fost înconjurat de femei, așa cum văzuse în reclamă. Omul dorea despăgubiri în valoare de 10.000 de dolari. În reclamă, două femei frumoase apăreau în fața a doi camionagii ca o recompensă pentru că aceștia beau bere. Omul a repetat scenariul acasă și, surpriză, femeile nu au apărut. Supărat, acesta a dat în judecată Budweiser.

- = Un pușcăriaș din Virginia, în 1995, acesta s-a dat singur în judecată, pe motiv că, prin crima comisă, i-au fost încălcate drepturile civile și convingerile religioase. El și-a cerut despăgubiri de 5 milioane de dolari. Spera că statul va fi nevoit să plătească în numele lui.

- = Un alt proces care a tras atenția presei este cel intentat de un american. Acesta i-a cerut fostei lui soții să-i returneze rinichiul pe care i-l donase cu opt ani înainte de divorț.

– selectie de Harieta R.-



-- Planeta Umor—

- Xxx** - Moșe, tu ești un om cu carte; de ce te lași umilit de patronul tău bogat, dar prost ca noaptea?
- Asta așa e de când lumea: dacă vrei să mulgi vaca, trebuie să te apleci.
- Xxx** - Rașela și Moritz trebuie să plece în America, dar n-au bani decât pentru un singur bilet.
Pleacă Rașela și după puțin timp Moritz primește 100 de dolari într-o scrisoare. După vreo 3 zile, 200 de dolari, apoi, 500, apoi 800, apoi, 1000.
Moritz pleacă și el în America fără s-o anunțe pe Rașela, ca să-i facă o surpriză.
Intră la hotelul unde locuiește Rașela și-o găsește goală în pat cu un tip.
- El ți-a dat sută de dolari pe care mi-ai trimis-o? - strigă furios Moritz.
-Da.
-Și cei 200 de dolari, tot de la el îi ai?
-Da.
-Și cei 500, și mia de dolari, tot el ți i-a dat?
-Da.
- Învește omul, că răcește.
- Xxx** -Domnu doctor sunt foarte, foarte nervoasă.
-Mărită-te, cucoană.
-Sunt măritată, da' nu-mi ajunge.



- Luați-vă un amant.
- Mi-am luat doi, da' nu-mi ajunge.
- Luați-vă pe al treilea.
- Am, dar tot nu-mi ajunge.
- Doamnă, dar dumneata ești bolnavă.
- Dați-mi scris, că lumea spune că-s curvă.
- Xxx** - John, cum ați petrecut Crăciunul?
- Am făcut un pom de Crăciun, l-am umplut cu jucării și tare ne-am bucurat.
- Și tu, Jimmy?
- Am făcut un pom de Crăciun, am cumpărat o mulțime de jucării, și tare ne-am bucurat.
- Dar tu, Nathan?
- Noi avem o prăvălie cu jucării și ne-am uitat la rafturile goale, și tare ne-am bucurat.
- Xxx** - Schwartz se întoarce acasă de la înmormântarea soției și de odată îi cade în cap o țigă.
- Ce e Rifca, ai și ajuns sus?
- Xxx** - O bătrânică se plânge:
- Am fost atacată. Lângă mine s-a oprit o mașină, a coborât unu, m-a trântit jos și m-a violat.
- Era întuneric, poate, totuși, ați văzut ce marcă avea mașina?
- N-am văzut.
- Dar ce culoare?
- Nu știu. N-am reținut.
- Dar numărul?
- Numărul? Numărul a fost bun!
- Xxx** - Rebeca moare de frică:
- Domnu' doctor, mi-e așa de frică. Decât să-mi scot o măsea, mai bine fac un copil.
- Doamnă, hotărâți-vă, să știu cum să așez scaunul.
- Xxx** - - Intră Natan, intră, nu-ți fie frică. Câinele e castrat.
- Da', ce, mie îmi e că mă violează? Mie îmi e că mă mușcă.

Plantele Medicinale



Semintele chia - super alimentul mileniului trei



Semintele de chia sunt unele dintre cele mai puternice, functionale si pline de nutrienti alimente din lume. Extrem de bogate in fibre si pline de antioxidanti, proteine, minerale, vitamine si Omega-3, chia sunt ideale pentru persoanele care vor sa adopte un stil de viata sanatos. Denumite de specialisti Silva Hispanic si recunoscute de publicul larg cu apelativul folosit si de noi, chia isi trag numele dintr-un termen al limbajului Nahuatl, care inseamna uleios. Uleiul semintelor este recunoscut pentru concentratia ridicata de Omega-3. 64% din componenta alimentului consta in acest acid gras polinesaturat. Ne-am putea opri aici cu enumerarea beneficiilor acestor seminte asupra organismului, avand in vedere cat de bun este Omega-3, insa ele sunt atat de multe incat trebuie sa stii de ce ar trebui sa le consumi. Semintele chia: au mai multi antioxidanti decat murele, au mai multe fibre decat fulgii de porumb, au mai mult calciu decat laptele, au mai multe proteine, fibre si calciu decat semintele de in. Care sunt avantajele pe care le ai daca mananci seminte de chia?

1. Slabesti fara sa te infometezi Visul oricarei persoane aflate la dieta poate deveni realitate. Micile seminte pot fi pregatite astfel incat sa aiba gust de orice, iar textura si compozitia iti vor tine de foame atunci cand vrei sa scapi de kilogramele in plus. In momentul in care intra in contact cu apa, semintele de chia se transforma intr-un soi de gel care creste in marime si greutate, total lipsit de calorii, care harneste organismul fara sa-l ingrase.



2. Echilibrezi cantitatea de zahar din sange Orice persoana are nevoie de energie, iar mentinerea unui cantitati echilibrate de zahar in sange este extrem de importanta din acest punct de vedere. Atat forma gelatinoasa, cat si combinatia inedita de fibre solubile si insolubile din semintele de chia au rolul de a intarzia procesarea zaharului din organism, oferindu-ti energia de care ai nevoie.

3. Previi diverticulita Diverticulita este o afectiune uneori dureroasa, care se dezvoltă atunci când diverticulul ce se formează în peretele colonului se inflamează sau se infectează. Mancarea procesata din zilele noastre nu face decat sa dauneze sanatatii, iar semintele de chia vor combate efectele negative, hidratand colonul si favorizand digestia.

4. Prepari alimente fara grasimi Daca iti place sa prepari tot felul de alimente la cuptor, dar urasti untul, margarina sau uleiul de floarea soarelui, gelul din semintele de chia este ideal pentru retete, dar si pentru sanătate. Mancarea va fi la fel de bine pregatita, isi va pastra gustul, dar nu vei mai fi nevoit sa folosesti atat de mult ulei.

5. Iti stapanesti pofta de mancare Deficienta de minerale si vitamine creeaza o pofta de mancare pe care nu o vei mai resimti, de vreme ce asimilarea semintelor de chia aduce cu ea toti nutrientii de care are nevoie organismul tau.

Cum poti pregati semintele de chia? Amesteca o lingurita de seminte de chia cu un sfert de cana de apa. Vei obtine un mix care seamana cu oul, pe care il vei putea adauga in compozitia prajiturilor; Adauga semintele de chia in iaurt; Amesteca-le cu faina, lapte si oua pentru a pregati clatite; Adauga-le pe post de dressing la salate sau la shake-uri; Le poti pune si in compozitia chiftelutelor pentru a le oferi textura; Ai consumat vreodata seminte de chia? Ai incerca sa le incluzi in alimentele preferate acum ca stii cate beneficii au?

Semintele de chia, miracolul aflat intr-o samanta Semintele de chia sunt printre cele mai marunte seminte din lume dar care au proprietati exceptional de complexe: sunt bogate in minerale, in acizi de omega-3, in antioxidanti si nu in ultimul rand, sunt bogate in proteine complexe. Semintele fac parte din familia salviei si au fost mentionate inca din secolul 16 in documentele aztece, Codex Mendoza, afirmandu-se ca sunt cele mai complexe surse de energie si putere. Vin in doua culori, bej si negre, insa ambele variante sunt extraordinare. Consumati zilnic 2 linguri sub diferite forme precum smoothies, budinci, in painici raw, in salate, presarati-le in cerealele de dimineata etc. si nu veti regreta. Contin de 5 ori mai mult calciu decat laptele (plus boron care ajuta calciul sa se transfere in oase), Contin de 3 ori mai multi antioxidanti decat afinel, Contin de 3 ori mai mult fier decat spanacul, Contin de 3 ori mai multa fibra decat ovazul, Contin de 2 ori mai multe proteine decat orice fel de fasole, samanta sau cereala. Sunt o sursa completa de proteine, avand toti amino-acizii esentiali care sunt prezenti intr-o forma extrem de usor de digerat, Contin de 2 ori mai mult potasiu decat bananele, Contin mai multa omega 3 decat semintele de in si nu se rancezesc, Pe langa toate acestea sunt o sursa excelenta de energie, in special pentru atleti iar o cantitate mica ofera satietate, Ajuta corpul sa elimine kilogramele in plus si taie pofta de mancare, Ajuta corpul sa isi sustina si sa isi reconstruiasca muschii in timpul exercitiului fizic, in timpul sarcinii dar si dupa nastere, doarece ajuta la regenerarea membrane, Creste lactatia si este o sursa compacta de nutrienti pentru copii de orice varsta, Nu au gust si absorb apa foarte usor, transformandu-se in mai putin de 10 minute intr-o budinca densa, Sunt usor de digerat si imediat dupa ingerare sunt transportate si folosite de catre celule corpului nostrum, Pe langa toate acestea, erau folosite de indieni si misionari pentru bandajarea ranilor pentru grabirea vindecarii si pentru evitarea infectiei. Le foloseau pentru a indeparta infectiile din ochi si pentru clarificarea ochilor, prin simpla plasare a doua seminte in ochi, Consumul de seminte de chia ajuta la echilibrarea zaharului din sange

- foodstory.ro -

In bucatarie, poti folosi semintele de chia pentru a pregati o gama variata de mancaruri, dulciuri si bauturi, iar partea buna este ca obtii exact ce gust iti doresti. In principiu, micile seminte de chia nu au gust, dar daca le combini cu alte alimente devin o placere pentru papilele tale gustative.

10 utilizari ale semintelor de chia in dieta : Doar doua lingurite se seminte incluse in dieta de zi cu zi iti for furniza 7 grame de fibre, 205 miligrame de calciu, 4 grame de proteine, 5 grame de acid gras esential omega 3. Semintele de chia au de 6 ori mai mult calciu decat laptele integral, de 30 ori mai multi antioxidanti decat afinel, de 15 ori mai mult magneziu decat broccoli, de 8 ori mai mult omega 3 decat somonul. Este suficient sa consumi de 3-4 ori pe saptamana seminte de chia pentru a te bucura de toate beneficiile pe care le aduc organismului tau.

1. Seminte de chia in supe si sosuri Poti folosi cu incredere seminte de chia la supe si sosuri. Deoarece au un



continut ridicat de fibre, aceste seminte isi vor tripla volumul si iti vor asigura o senzatie de satietate pe termen lung. Fibrele sunt esentiale pentru detoxifierea organismului.

2. Seminte de chia in loc de pesmet Pesmetul obtinut din paine alba poate fi inlocuit cu succes de semintele de chia. Niciodata nu este prea tarziu sa modernizezi retetele invatate de la bunica sau de la mama!

3. Seminte de chia in loc de oua

In dieta este indicat sa consumi oua, inasa cu moderatie, asa ca in zilele in care tanjesti dupa un ochi, fa-ti "turtite" chia. Peste o lingura de seminte de chia se adauga 3 linguri de apa. Dupa 15 minute poti folosi compozitia ca pe un ou obisnuit.

4. Budinca din seminte de chia Cand ti-e pofta de ceva dulce in timpul dietei, incearca sa-ti faci o delicioasa budinca din seminte de chia. Ai nevoie de 2 cani de lapte, 1/2 cana seminte de chia, 2 lingurite cacao si vanilie. Toarna ingredientele intr-un blender si pune compozitia in frigider pentru 10 minute.

5. Seminte chia in salate Orice salata ai face, cu seminte de chia va deveni mai gustoasa si mai satioasa. Daca vrei, poti obtine si germeni de seminte de chia, la fel de gustosi.

6. Crackersi din seminte de chia Crackersii sunt ideali pentru gustare. Renunta la cei din comert, care sunt plini de coloranti si E-uri si fa-ti singura crackersi aromati.

7. Gel energizant din seminte de chia Gelurile energizante sunt excelente in timpul dietei, mai ales dupa o sesiune istovitoare la sala. Cu seminte de chia iti poti prepara acasa un gel energizant delicios.

8. Crusta pentru pui din seminte de chia Din seminte de chia poti realiza o compozitie senzationala, ideala pentru a inlocui clasicul ou prin care treci carnea de pui pentru snitele.

9. Seminte de chia pentru checuri, biscuiti, briose Semintele de chia pot fi utilizate si pentru dulciuri. Impresioneaza-ti iubitul si prietenii cu delicioase checuri, briose sau biscuiti din chia.

10. Chia fresco In Mexic, semintele de chia sunt consumate si in combinatie cu suc natural. Adauga o lingura de seminte de chia la 3 citrice stoarse bine. Lasa preparatul sa se "aseze", iar dupa 10 minute obtii o bautura gelatinoasa si aromata.

Autor: Laura Galan

PAGINA MONDENA

~~ Hugh Hefner are planuri de nunta. Aleasa este nimeni alta de Crystal Harris, 26 de ani, cu care trebuia sa se casatoreasca si in 2011. Dragoste regasita pentru "taticul Playboy", ajuns la varsta de 86 de ani. Acesta a dat uitarii faptul ca iepurasul Playboy, Crystal Harris, l-a parasit in 2011, doar cu cinci zile inainte de nunta si este decis sa se casatoreasca cu aceasta in Ajunul Anului Nou. Relatia dintre Hugh Hefner si Crystal Harris, reluata in vara acestui an, decurge excelent, potrivit apropiatilor. Viitoarea mireasa a marturisit ca prima data s-a retras, deoarece "lucurile au decurs prea repede pentru ea, si simtea nevoia de independenta". In timpul petrecut departe de Hugh Hefner a invatat sa se descurge singura, inasa si-a dat seama si de "adevaratele sale sentimente pentru acesta", a asigurat Crystal Harris in cadrul unui interviu. Daca prima data cei doi planuisera o nunta fastuoasa, cu peste 300 de invitati, de data aceasta va fi o ceremonie simpla, la care vor fi prezenti doar apropiatii.

~~ Solista americana Toni Braxton a fost internata de urgenta in spital, din cauza unor complicatii ale bolii incurabile de care sufera. Vedeta anunta ca boala care o afecteaza, Lupus, i-a provocat neplaceri, inasa si-a asigurat simpatizantii ca isi va reveni curand. Braxton a tinut sa-si linisteasca fanii, scriind ca problema cu care se confrunta nu este grava. Purtatorul de cuvanta al artistei a declarat, de asemenea, ca Toni se afla in spital, dar a afirmat ca va fi externata destul de repede. In urma cu doi ani, Toni Braxton a anuntat ca sufera de aceasta boala autoimuna, care adesea are un sfarsit fatal pentru purtator, si din cauza careia a murit unchiul sau. Solista a mai spus ca acesta este si motivul pentru care a pus punct carierei muzicale.

~~ Justin Bieber a fost la un pas de a cadea victima unui complot, un grup de trei persoane planuind sa-l rapeasca, sa-l violeze, castreze si, in cele din urma, sa-l stranguleze. Creierul operatiunii era un detinut, Dana Martin, obsedat de Justin Bieber (avand si un tatuaj pe un picior cu acesta), care i-a cooptat in plan si pe Mark Staake si pe nepotul



Memora

MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI

acestuia Tanner Ruane. Artistul in varsta de 18 ani trebuia sa fie rapit dupa unul din concertele sale din New York. Dana Martin ispasese doua condamnari pe viata, pentru violarea si uciderea unei adolescente de 15 ani, in 2000. In cele din urma, acesta a anuntat politia legat de complot, dupa ce partenerii sai s-au tot codit sa duca la indeplinire planul, amanuntit conceput, de altfel. Odata cu Justin, trebuia sa fie rapit si bodyguardul acestuia. Mark Staake a fost arestat in Vermont, iar ulterior si Ruane, in New York, acesta avand arme asupra sa.

~~ Cameron Douglas, fiul lui Michael Douglas, care se afla la inchisoare ispasind o condamnare de aproape 10 ani, a fost batut de alti detinuti, dupa ce pe capul sau a fost pus un premiu. Un mafiot din New York, traficant de droguri, care aflase ca tanarul l-a "turnat", intr-o incercare de a-si reduce pedeapsa, a promis ca ofera 100 de dolari oricui ii face rau actorului de 34 de ani. Zis si facut. Cameron s-a ales cu un picior fracturat si un deget rupt. Initial, actorul a declarat ca s-a ranit jucand hanbal. In aprilie 2010, Cameron a fost condamnat la cinci ani de inchisoare pentru trafic de heroina si metamfetamina. Ulterior, a mai primit inca 4,5 ani de puscarie, dupa ce a fost prins cu droguri in interiorul penitenciarului.

~~ Rihanna a facut un gest uimitor pentru cei aflati in nevoie. Ea a donat o suma uriasa de bani unui spital din Insulele Barbados. La doar cateva saptamani dupa ce a donat o suma importanta de bani pentru victimele uraganului Sandy, Rihanna a fost din nou sensibilizata de semenii ei. Suma pe care ea a donat-o este de 1,75 milioane de dolari, gestul fiind facut in memoria bunicii ei. Bani vor merge catre un spital din Barbados. Clara Braithwaite, bunica vedetei, a murit dupa ce a pierdut lupta cu cancerul. Rihanna a vizitat impreuna cu mama ei spitalul Queen Elizabeth din Bridgetown, acolo unde bunica ei a fost internata in trecut. Suma va fi folosita de sectia de radioterapie a spitalului, care va primi numele bunicii vedetei. "Acesta a fost felul meu de a da inapoi celor din Barbados, intr-un gest de filantropie, in continuarea programului de modernizare a spitalului"...Cred ca acesta va avea un impact major asupra oamenilor din Barbados. Am facut totul pentru a salva vietii sau cel putin pentru a le prelungi", a spus ea.

~~ Cantareata Janet Jackson s-a casatorit in secret cu un miliardar din Qatar. Se pare ca inelul primit de la Wissam Al Mana este atat de scump, incat artista se teme sa nu il piarda si il tine ascuns. Nunta cantaretei de 46 de ani si a omului de afaceri de 37 de ani va avea loc in primavara in Qatar. O sursa apropiata celor doi a anuntat ca el intentioneaza sa angajeze un bucatar de top pentru a crea un meniu personalizat. Cei doi sunt impreuna de doi ani. Sursa a mai declarat ca Janet isi doreste foarte mult copii si ca daca nu va putea sa aiba pe cale natural, va adopta.

- Ziare.com -

Stiati ca...

Curiozitati din diverse domenii...

^ ... -Cel mai bun jucator de "blind chess" (jucind sah legat la ochi) a fost belgianul George Koltanowski. A jucat in 1937 un simultan cu 34 de sahisti buni, cistigind 24 partide si, mai tirziu, a jucat 56 de partide consecutive, cistigind 50. Era cababil, legat la ochi, sa dea un Knight's Tour pe o tabla cu 192 de patratele!! (sa sara cu un cal pe toate cele 192 de patratele fara sa puna calul de doua ori pe aceeasi patratita!). Impresionat de show-rile pe care le dadea in Havana, ambasadorul SUA i-a oferit o viza si ulterior Koltanowski a devenit cetatean american.

^ ... -Sahul a avut un interesant rol si in destinul Americii. Cind se parea ca nu prea mai existau sanse de a cistiga the Revolutionary War, in 1776, in noaptea de Craciun, George Washington cu 2000 de soldati a riscat totul, trecind riul Delaware, in mare secret. Totusi, un spion a trimis urgent un bilet pentru comandantul britanic, care insa n-a vrut sa fie deranjat caci era prea cufundat intr-un... joc de sah! Asa ca a pus biletul in buzunarul de la piept, unde i-a fost gasit, nedesfacut, peste citeva ore, cind au navalit peste el soldatii lui Washinton si l-au facut sah-mat!

^ ... -Ceasul de mana a fost "inventat" de Napoleon I. De fapt, el n-a facut altceva decat sa-si mute ceasul de la buzunar la incheietura mainii, obicei adoptat mai tarziu, cand ceasul s-a fixat pe mana cu ajutorul unor bratari sau curele.

^ ... -In Anglia pe la 1500, pentru baut rachiu erau folosite cesti din plumb. Combinatia alcool-plumb fiind atat de toxica ii scotea pe multi din uz pentru cateva zile. Chefliii gasiti intinsi pe marginea drumului erau considerati



morti si pregatiti pentru inmormintare. Inainte inasa de a fi ingropati li se mai dadea o sansa - erau asezati pe masa din bucatarie timp de cateva zile. Asteptind ca "mortul" sa-si revina - ceea ce se intampla de multe ori - rudele si prietenii mancau si beau in jurul mesei. Asa a aparut obiceiul priveghiului.

^ ... -Teritoriul Angliei este locuit de multi ani, asa ca la inceputul secolului al XVI-lea a inceput sa fie criza de locuri de veci. Solutia a fost scoaterea sicriilor mai vechi, depunerea osemintelor in niste depozite si refolosirea spatiului pentru un mort "proaspat". La deschiderea vechilor sicrie s-a constatat ca unul din 25 era zgariat de unghii pe interior. Dandu-si seama ca unii semeni de-ai lor au fost ingropati de vii, englezii au inventat un mecanism de salvare a celor ingropati de vii. De mana "mortului" era legata o sfoara, care, printr-o gaura in sicriu, era legata la un clopotel, montat langa mormant. Patrurile din cimitir supravegheau clopoteii. De aici vine vorba "saved by the bell" ("salvat de clopotel")

^ ... -Parcul Cismigiu este cea mai veche gradina publica din Bucuresti. In vecinatatea unei cismele construite la 1779 de domnitorul Alexandru Ipsilanti, si-a ridicat casa seful lucrailor peste cismelele orasului, de unde numele zonei " Cismigiu ".

^ ... -Cea mai veche harta a tarii noastre are varsta de peste 400 de ani. Ea a fost lucrata la Brasov, in anul 1542, si este opera sasului Ioan Honterus, care a desenat-o, a gravat-o pe o placa de lemn si apoi a tiparit-o in atlasul sau personal denumit "Rudimenta Cosmographica". Pe aceasta harta, tara noastra apare sub numele de "Dacia" si este marginita de Ungaria, Macedonia, Bona (Bosnia), Dalmatia, Thracia si Bulgaria. Fata de timpul cand a fost intocmita, harta este destul de corecta si frumos executata. Tarile cuprinse in ea sunt reprezentate cu multa proportie si simetrie fata de marile din jur. Marea Neagra apare sub numele de "Pontus" si este plasata exact in partea de sud-est a Daciei. Tara noastra apare impartita in trei principate: Valachia, Moldavia si Transilvania; numirile acestea sunt scrise cu litere mici, iar peste toate este scris cuvantul "Dacia", cu litere majuscule. Cele mai multe denumiri de pe aceasta harta sunt scrise in limba latina, de exemplu : "Danubius" (Dunarea), "Alutes" (Oltul), "Pruth" (Prutul), "Theis" (Tisa) etc. Printre localitati sunt mentionate: "Tergovisti", care, pe atunci, era capitala Tarii Romanesti, "Soszavia" (Suceava), capitala Moldovei, "Brayla" (Braila), "Bistricza" (Bistrita), "Varadinum" (Oradea), "Cibinium" (Sibiu) si "Croana" (Brasov).

^ ... -Malpas este primul canal-tunel construit pe Terra. Situat in sud-vestul Frantei, pe vechea artera de navigatie fluviala Canal du Midi (241,7 km lungime, 2 m adancime) care leaga fluviul Garonne de Marea Mediterana, acest tunel a fost realizat in timpul domniei lui Ludovic al XIV-lea, intre anii 1666-1667.

Calendarul lunii decembrie



Woody Allen (numele initial **Allen Stewart Konigsberg**, numele legal **Heywood Allen**, n. 1 decembrie 1935, New York) este unul dintre cei mai importanti regizori de film si comedieni americani.



Solomon Schechter (Shneur Zalman Schechter) (n. 7 decembrie 1847, Focasi, Moldova - d. 19 noiembrie 1915, New York) a fost un invatat si rabin englez -american originar din Moldova (ulterior - parte a Romaniei), ebraist, cercetator in domeniul iudaismului si pedagog, revelator si cercetator al documentelor Ghenizei din Cairo, parintele spiritual al curentului conservativ in iudaism, intemeietorul Uniunii Sinagogilor conservative din SUA, directorul si innoitorul prestigiosului Seminar Teologic Iudaic din New York ((Jewish Theological Seminary - JTS).



Nelly Sachs (născută **Leonie Sachs**, 10 decembrie 1891, Berlin – d. 12 mai 1970, Stockholm) a fost o scriitoare germană evreică, laureată a Premiului Nobel pentru Literatură în



Christian Johann Heinrich Heine (numele la naștere *Harry Heine*), (n. 13 decembrie 1797,

Düsseldorf – d. 17 februarie 1856, Paris) a fost un poet și prozator german. A fost unul dintre cei mai semnificativi

poeți germani și reprezentant de seamă al liricii romantice universale. Lirica sa reflexivă este marcată de o

originală subiectivitate, fiind subordonată deopotrivă fanteziei și reveriei romantice, dar și înclinației către ironie,

autoparodie și umor. A exercitat o puternică influență asupra literaturii germane.



Moise Maimonide (n. 30 martie 1135, Córdoba - d. 13 decembrie 1204, Fustat, azi Cairo) a fost un filosof, medic și teolog evreu din Evul Mediu, născut în Spania (Andaluzia) și stabilit în Egipt. El este cunoscut și sub numele ebraic de **Rabbi Moshe ben Maimon** (sau acronimul: **RaMBaM**), iar în limba arabă ca **Abu Imran Musa ibn 'Ubayd Allah Maimun al Qurtubi al Israili**. Maimonide este considerat cel mai important înțelept al Iudaismului din perioada medievală a istoriei. Opera sa principală, *Călăuza sovăielnicilor*, publicată în limba arabă (cca. 1190), în care propune o formulă alegorică de interpretare a textelor sfinte, pentru anularea contradicțiilor dintre învățătura lui Dumnezeu relevată în *Tora*, cunoștințele oferite de științele naturii și filosofie, a exercitat o influență asupra dezbaterilor religioase și filosofice din iudaism și creștinism până în secolul al XVIII-lea.



Arthur (Artur) Rubinstein (n. 28 ianuarie 1887, Łódź, Polonia - d. 20 decembrie 1982, Geneva,

Elveția) a fost un pianist polonez de origine evreiască, considerat unul din cei mai mari pianiști ai secolului al XX-

lea.



Oscar Sager (n. 22 decembrie 1894, Focsani - d. 14 aprilie 1981) a fost un neurolog român, de origine evreu, profesor la Universitatea din București, elev și continuator al lui Gheorghe Marinescu, din anul 1963 membru titular al Academiei Române

Figuri din trecut



Dr. ALEXANDER KOHUT

Dintre toate studii legate de iudaism și de cultura iudaică antică, cel mai dificil este fără îndoială studiul Talmudului. Scris într-un amalgam de limbi orientale în care elementele ebraice, arameice, grecești, persane și latine se combină într-un mozaic eterogen și greoi, lipsa semnelor ortografice, profunzimea ideilor și problemelor tratate, stilul laconic extrem de concis, fac ca cei care-și propun să cerceteze vreun text talmudic să întâmpine greutăți aproape de neînvinși. Dintre toate aceste greutăți, prima și cea mai serioasă este, fără îndoială limba. Talmudul a fost redactat în primele secole ale erei noastre în Babilon, limba vorbită de popor fiind pe acele vremuri aramea, o limbă semită inrudită cu cea ebraică. Această limbă însă cunoștea multe dialecte și nu era vorbită în tot locul. Învățații Talmudului par să fi menținut folosirea limbii ebraice în studiul lor, ebraica lor fiind însă coruptă și negramaticală, puternic influențată de idiomele arameice vorbite în popor precum și de elina, respectiv latina autorităților de stat. Încă din primele secole ale existenței Talmudului ca operă scrisă (deși studiul lui se făcea în special în Babilonia, în care-i fusese leagănul) dificultatea limbajului străin e simțită. În responsele Gaonimilor din Sura și Pumbedita -scrise și ele în limba aramee-găsim adesea explicații lingvistice mai mult sau mai puțin exacte privind anumite pasagii dificile din Talmud. Mai mult decât atât, un reprezentant al Gaonatului în Pumbedita. Rav Zemah ben Paltai Gaon, își propusese să redacteze un dicționar pentru lămurirea unor cuvinte din Talmud. Pe măsură ce comunitățile evreiești mari părăsesc orientul pentru a se reorganiza în Europa apuseană, mai ales în Spania, Italia, Franța, etc., problema limbii Talmudului devine din ce în ce mai acută. Aramea este părăsită foarte curând, evreii preluând în special araba Spaniei și latina. Nimeni nu mai cunoștea din naștere limba Talmudului iar exegeza tradițională a textelor devenea din generație în generație mai puțin mulțumitoare. Prin anul 1000 e.n. apare în Italia primul dicționar talmudic. Este creația unui singur om, Rabi Natan, care conducea o școală rabinică la Roma, și care poseda cunoștințe filologice de-a dreptul uimitoare. Poartă titlul de „Sefer he-Aruch”(carte aranjată). Rabi Natan însuși în această carte a lui, în ordine alfabetică toate cuvintele care i se păreau de neînțeles, nu numai din Talmud ci și din cărțile anexe, dându-le o explicație lexică filologică și descurcând în același timp cu o competență unanim apreciată, textele în care apar respectivele cuvinte. Autorul preia bineînțeles tot materialul prelucrat de predecesorii săi în domeniul lingvisticii talmudice, aducându-ne citate extrem de prețioase din lucrări dispărute. Este fără îndoială cea mai valoroasă lucrare a epocii post-babiloniene. Cartea, mică în dimensiuni și bineînțeles nesatisfăcătoare, a fost folosită mult în decursul anilor, ea fiind într-un domeniu extrem de important, singurul cap de pod, singura călăuză demnă de încredere. Generație cu generație, savanții au căutat să completeze acest dicționar unic în felul lui, pentru a-l face ca textele talmudului să fie cât mai accesibile tuturor celor ce-și propun să le studieze. Acela însă care a transformat Aruch-ul într-un lexicon modern a fost dr. Alexander Kohut, autorul lui Aruch ha Şalem „Aruch Completum”.

Alexander Kohut s-a născut în Ungaria, la Felegyhaza în anul 1842 într-o familie de oameni săraci. Înzestrat cu calități intelectuale ieșite din comun, părinții îl dau la școală la Kecskemet și mai târziu la Budapesta. Dobândește titlul de rabin, absolvind seminarul teologic din Breslau. În 1864 primește titlul de doctor în filozofie la Leipzig. Studiază filologia mai ales cea persană și arabă devenind în acest un specialist cu reputație mondială. Funcționează ca rabin într-o serie de localități printre care și Oradea. Era cât pe aici să fie ales la Timișoara, dar printre notabilii comunității de atunci nu găsi suficient sprijin. Viața și-o încheie ca predicator al unei mici sinagogi din New York, în anul 1894, la vârsta de 52 de ani.



„Aruch Completum” este o lucrare monumentală care cuprinde opt volume mari și este rezultatul unei munci neobosite de 20 de ani. Kohut urmărește pas cu pas topica Aruch-ului lui Rabi Natan al cărui text însă îl analizează critic pe baza a 7 manuscrise vechi descoperite în diferite muzee, cu ajutorul cărora reușește să rectifice în text toate greșelile (în număr de multe sute) care s-au încetățânit în el de-a lungul veacurilor în zecile de ediții în care a apărut. Textele Aruh-ului vechi sunt completate, la fiecare cuvânt tratat, cu comentariile savanților lingviști medievali: un material imens a fost cercetat, colateral și sistematizat de autor

Instrumentele muzicale ale vechilor evrei - 3-

Lira. - În 42 de texte ale VT este menționat un instrument folosindu-se numele ebraic de kinnor, redat de fiecare dată ca “harpa” în KJV și “lira” în RSV. LXX oferă traducerea kithara de 20 de ori și o simplă transliterare, kinura, de 17 ori. Vulgata îl redă cithara de 37 de ori și lyra de 2 ori. Prin urmare, cititorul poate vedea din enumerarea vechilor traduceri ca instrumentul numit, în mod regulat, “harpa” în VT (KJV) era de fapt o “lira”. Ultimul semn de întrebare este eliminat de faptul că egiptenii numeau “lira” prin cuvântul kniniwr, un cuvânt împrumutat din semiticul kinnor. Picturi vechi din Egipt, Mesopotamia și Palestina ne-au păstrat reprezentări ale lirei folosite în tinutul în care locuiau israeliții în diferite perioade.

Pe faimoasa pictură murală de la Beni Hasan, care descrie sosirea în Egipt a 37 de amoriti din Canaan, pe la 1900 î.Hr., este arătat un bărbat care cântă dintr-o lira. Întrucât lirele erau necunoscute pe vremea aceea în Egipt, semitul a fost o noutate și a fost socotit vrednic de a fi immortalizat. Ilustrația arată că opt coarde erau întinse peste cutia de rezonanță și apoi, trecând peste un spațiu liber, erau prinse de o bară transversală. Cu dreapta, executantul trage cu un plectron peste coarde și folosește stanga pentru a bloca acele coarde care nu trebuie să sune. Următoarea reprezentare picturală provine chiar din Palestina.

Un cântăreț din lira este reprezentat pe un vas decorat care a fost găsit la Meghido la un nivel de ocupare de la finele secolului al XIX-lea î.Hr. și prin urmare provine de pe vremea lui Saul, când David cântă din lira înaintea regelui pentru a-i liniști mințile tulburate. Lira aceasta nu se deosebește mult de instrumentul de la Beni Hasan, cu excepția că bară transversală nu merge paralel cu cutia de rezonanță, ci pe un plan înclinat. Pare de asemenea să indice că instrumentul capătăse o formă exterioară mai elegantă în cele opt secole care trecuseră de când fusese desenat modelul de la Beni Hasan.

Al treilea exemplu este un basorelieu descoperit la Ninive, aflat acum în Muzeul Britanic, datând din timpul imparatului asirian Sanherib, dușmanul regelui Ezechia al lui Iuda, pe la 700 î.Hr. Sunt reprezentați trei semiti care merg cântând din lire, în timp ce un soldat asirian îi escortează cu un pumnal scos din teacă. Întrucât executanții sunt înfatisați identic cu iudeii de pe basoreliefurile care reprezintă asediul și predarea Lachisului, se crede, în general, că cei trei semiti cântăreți din lira sunt iudei captivi. În imagine nu se vede cutia de rezonanță, deoarece este acoperită de conturul corpului cântăreților, iar barele transversale sunt construite oarecum altfel decât modelelor de la Beni Hasan și Meghido. Bărbatul al treilea pare să cânte cu degetul, fără plectron, totuși desenul nu este destul de clar pentru a înlesni un studiu amănunțit al instrumentelor și al cântăreților.

Pe monede iudaice din secolul al 2-lea d.Hr. sunt desenate formele mai târzii ale lirelor palestinene. Acestea au o cutie de rezonanță sub forma unui cazan sub un corp oval pe care sunt fixate capetele inferioare ale coardelor, împreună cu cadrul respectiv, prezentând decorațiuni și fiind aproape patrulate. Cântăreții din lira egipteni și mesopotamieni sunt totodată reprezentați deseori pe monumente antice. Nu au nevoie de o altă descriere, din moment ce suntem atât de bine informați cu privire la lira palestiniană de care ne ocupăm, în principal, în acest comentariu biblic. Așa cum e amintită de scriitorii biblici, lira pare să fi fost un instrument al bucuriei și veseliei. Ea a fost inventată înainte de potop (Geneza 4,21) și s-a găsit în casa lui Laban (Geneza 31,27). Așa după cum deja s-a afirmat, David cântă din lira (nu din harpa, vezi comentariul la “harpa”) în prezența lui Saul (1 Samuel 16,16.23). Ea făcea parte din orchestrele templului (1 Cronici 15,16.21.28; Neemia 12,27; etc.) și este deseori amintită în Psalmi ca instrument folosit pentru a aduce lauda lui Dumnezeu (Psalmi 149,3; 150,3 etc.). În captivitate, lirele erau agățate în salciile Babilonului, pentru că muzicanții erau prea tristi ca să cânte (Psalmi 137,2).

Titera. – Trei texte din Psalmi menționează un instrument numit ‘asor în ebraică, tradus “instrument cu zece



strune” in KJV. Toti comentatorii sunt de acord cu denumirea aceasta, deoarece cuvântul ebraic inseamna in primul rand “zece”. Totusi, au pareri deosebite cu privire la natura exacta a acestui instrument. In Psalmi 33,2 si 144,9, cuvântul ‘asor vine dupa termenul nebel, “harpa”, fara conjunctie, asa ca unii invatati prezinta termenul combinat intr-o expresie, ca de pilda “harpa cu zece strune” (printre altele, RSV). Dar in Psalmi 92,3 se face o clara distinctie intre cantarea din ‘asor si cantarea din “harpa. Asadar, Sachs trebuie sa aiba dreptate cand considera ‘asor un instrument aparte in toate cele trei texte unde apare cuvântul.

- resurse.ro -

Biblioteca „Pereț Smolensky” din Focșani

Autor: prof. Bogdan Constantin Dogaru – Arhivele Naționale Vrancea

La cumpăna dintre secolele XIX – XX, evreii alcătuiau aproximativ un sfert din populația Focșaniului. Comercianți și meseriași pricepuți, cămătari, avocați, medici, farmaciști, scriitori, artiști și profesori destoinici, evreii au adus o contribuție însemnată la dezvoltarea economică, socială și culturală a urbei de pe Milcov.

Referitor la activitățile lor culturale, precizăm că **una din cele mai mari biblioteci evreiești din România, biblioteca „P. Smolensky”¹, a funcționat în Focșani** la începutul secolului XX. Nu se știe cu siguranță data constituirii bibliotecii, probabil a fost înființată undeva imediat după 1900. Câteva informații răzlețe găsim totuși în presa evreiască a vremii². În numărul din 28 octombrie 1911, *Curierul Israelit* publica un scurt anunț:

Vasta bibliotecă „Peretz Smolenski” este deschisă în fiecare Duminică și sărbători de la 1 – 5 p. m. Se observă că numărul abonaților crește din ce în ce mai mult.

Același ziar, în numărul din 2 decembrie 1911, menționează o donație de cărți făcută respectivei bibliotecii:

Cunoscutul filantrop d. Wilhelm Schayer a făcut săptămâna aceasta o frumoasă donație bibliotecii „P. Smolenski” din orașul nostru. D – sa a donat numitei bibliotecii un număr de peste 120 volume de mare valoare. Comitetul bibliotecii aduce pe această cale prinusul de recunoștință și vii mulțumiri generosului donator.

Deja, după trecerea a mai bine de 4 ani, biblioteca evreiască din Focșani era cunoscută pentru importanța sa la nivel național. La 9 ianuarie 1915, *Curierul Israelit* elogia în paginile sale pe cei care pusese umărul la ridicarea aceluși veritabil templu cultural:

Biblioteca „Smolenski”, care e una din cele mai mari biblioteci evreiești din țară, s – a complectat acum cu peste 3000 volume. D. Dr. I. Nacht pregătește un istoric al acestei biblioteci, de la modestele ei începuturi și până în zilele noastre. Se va vedea atunci ce muncă titanică s – a depus pentru înfăptuirea acestui focar de cultură evreiască și mai apoi lupta ce, în special d. Dr. I. Nacht, a avut să ducă cu unele elemente din sânțul trecutelor comitete ale Comunității, cari nu înțelegeau decât să pue piedici acolo unde se cerea încurajare.

Este locul să amintim că această bibliotecă, grație d – lui Wilhelm Scheyer, este astăzi instalată într – un local propriu.

Biblioteca a cunoscut o dezvoltare rapidă datorită donațiilor particulare dar și finanțării pe care se pare că o primea atât din partea Comunității Evreilor din Focșani cât și a Lojii *Instrucțiunea* a Înaltului Ordin B`nai B`rith, fapt consemnat de *Curierul Israelit*, la 17 aprilie 1915:

Bibliotecii „Smolenski” i s – a promis o subvenție anuală iar pe lângă acest util focar de cultură este vorba ca Comunitatea să pue la dispoziție o sală spre a deservi unui club de lectură. Și fiindcă veni vorba de biblioteca „Smolensky” , de care oricât s – ar vorbi încă nu s – ar spune destul, e bine să amintim că și creștinii se interesează de mersul ei. Așa bunăoară, d. farmacist Stener a donat mai zilele trecute un lexicon complet de

¹ Pereț Smolenskin (Smolensky) – evreu din Bielorusia (1842 – 1885), romancier, publicist și editor de limbă ebraică. În 1874 a petrecut 3 luni în România pentru a studia situația evreilor. Cărțile sale circulau în România și erau popularizate în cercurile sioniste. În 1952 rămășițele sate pământești au fost reînhumate pe Muntele Herzl din Ierusalim. Vezi Lya Benjamin, Gabriela Vasiliu, *Idealul sionist în presa evreiască din România (1881 – 1920)*, București, Ed. Hasefer, 2010, p. 625.

² Biblioteca Academiei Române, ziarul *Curierul Israelit*, nr. din 28 octombrie și 2 decembrie 1911, 9 ianuarie, 17 și 24 aprilie 1915.



Memora MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI

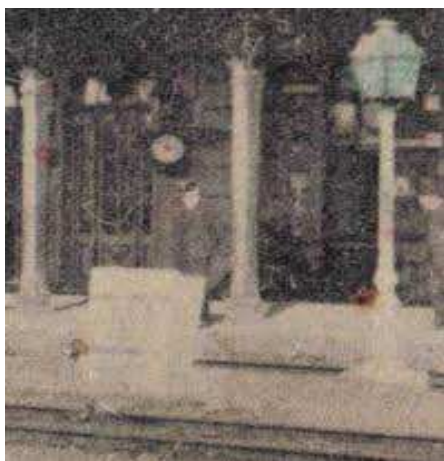
Meyer. Donații în cărți au mai făcut în ultima vreme d. Osias Kohl, în bani d. N. Horn, iar din partea lojei B`nei Brith, președintele ei, d. Max Adler, a făgăduit de asemenea o subvenție mai importantă.

Un alt membru important al evreimii focșănene, Max Zoller a făcut, împreună cu soția sa, importante donații Bibliotecii P. Smolensky în cărți și reviste, lucru confirmat de *Curierul Israelit* la 24 aprilie 1915:

D – l Dr. Nacht³, în numele bibliotecii Smolensky, aduce pe această cale mulțumiri d – lui și d – nei Max Zoller, pentru donația în cărți și reviste ce au făcut zisei biblioteci. D – l Moritz L. Klein are meritul de a fi dat de

urmele acestei comori de literatură, printre care se găsesc și numere vechi din cunoscutele reviste „La Revue” și „Revue de Revue”.

În stadiul actual al cercetărilor nu avem informații despre ce s – a întâmplat cu vestita bibliotecă evreiască, cert este că astăzi ea nu mai există. Au rămas despre aceasta doar câteva scurte articole tipărite în presa vremii ca mărturie în timp a multiculturalismului din Focșaniul cosmopolit de odinioară.



Ceasul de peron din **Focșani** la 1905



Hotelul Bristol la începutul **anilor 1900**.

³ Fondatorul Bibliotecii „Pereț Smolensky” din Focșani, Iacob Nacht (1873 – 1959), doctor în filozofie al Universității din Berlin, a fost numit rabin șef al Focșaniului la 1900. De asemenea, a fost membru și președinte al Lojii *Instrucțiunea* din Focșani a organizației B`nai B`rith. Rabin cu o mare cultură iudaică și modernă, intelectual de mare finețe spirituală, și – a dedicat o mare parte din preocupări studiilor de folclor, acordând o deosebită atenție vechii tradiții ebraice, reflectată în obiceiuri și în mistica evreiască. A făcut parte din Comisia culturală generală desemnată după al III – lea Congres Sionist de la Basel (1899), alături de Dr. I. Niemirower, M. Schwarzfild și, mai târziu K. Lippe, care a tratat la diverse congrese din România chestiunile culturale la ordinea zilei și a alcătuit, între altele, un program de predare a limbii ebraice după metoda ivrit – b`ivrit. La Congresul de la Haga (1908) a fost desemnată o Comisie generală pentru educația evreimii din diaspora. Sioniștii din țara noastră au fost reprezentați prin dr. I. Nacht și dr. Niemirower, care au făcut propagandă pentru diferitele organizații ebraice cunoscute sub numele de „Sinai”, „Ivriah”, „Histadruth”. Vezi Hary Kuller, coord., *Evrei din România. Breviar bibliografic*, București, Ed. Hasefer, 2008, p. 275.



MINIREVISTA COMUNITATII EVREILOR FOCSANI



"**STINDARDUL**", a carei redactie avea adresa "Strada Mare a Unirii", nr.8, apareea saptamanal. Scopul declarat al ziarului era: "Incurajarea emigrarii evreilor din Romania in Tara Sfanta".

INFO CLUB



Comunitatea Evreilor din Focsani pune la dispozitia celor interesati o bogata bibliografie despre cultura, istoria si traditia poporului evreu. La cublul comunitatii pot fi imprumutate carti, reviste, ziare, pot fi vizionate filme sau se poate asculta muzica pentru toate gusturile.

- Woody Allen : Vorbe de duh cu mult umor si film;
- Remember : Solomon Schechter (Shneur Zalman), numit astfel dupa numele lui Shneur Zalman din

Ljadi fondatorul hasidismului Habad, un copil dotat din vârstă fragedă: a învățat ebraica deja la 3 ani, iar la 5 ani

cunoștea deja cele cinci cărți ale Torei (Pentateuhul).

- Remember : Oscar Sager s-a născut la Focșani, fiind unul din cei 5 copii ai unei familii evreiești modeste.

Crescuți în cultul pentru corectitudine, exactitate și respect, dintre cei 5 copii - doi ajung profesori universitari și



unul inginer de faimă (a construit piața centrală din Ploiești). **Oscar** urmează cursurile școlii primare și liceul

Unirea din Focșani. După absolvirea liceului *Unirea* în orașul său natal, Oscar Sager se înscrie la Facultatea de

Medicină din București

- Hanuca : Sarbatoare Luminii, Sarbatoarea Victoriei
- Expozitie de pictura : Hanuca – 2012 / Au participat tineri elevi si copii membri ai Comunitatii din Focsani;
- Elevii si profesori al Colegiului National Unirea din Focsani au organizat un mic spectacol de traditii si obiceiuri cu ocazia sarbatorii de Hanuca;
 - Invitatie la vernisajul expoziției „Iarna, bucuria copilăriei“, organizată de cadre didactice de la mai multe școli și grădinițe din județ, sub coordonarea educatoarei Rica Verdețu, de la Grădinița Răchitosu, din comuna Garoafa. Expoziția cuprinde picturi, desene și decupaje, creații ale copiilor, coordonați de cadrele didactice.
 - Deputatul Angel Tîlvăr a debutat în publicația „Cronica Vrancei“, editată de Muzeul Vrancei, cu două articole despre comunitatea evreiască, ce a marcat istoria județului. Primul articol al deputatului PSD are ca temă „*Emigrarea evreilor vrânceni după cel de-Al Doilea Război Mondial până la crearea statului Israel*“, iar al doilea are ca subiect „*Comunitatea israelită din Focșani între 1890-1900*“.Relațiile cu reprezentanții comunității evreiești au avut și un rezultat politic. În plină campanie electorală, deputatul Tîlvăr a susținut candidatura la Camera Deputaților, din partea minorităților naționale, a lui Aurel Veiner, președintele Federației comunităților evreiești, fiind prezent și la un eveniment organizat la o sinagogă.
 - Membrii Comunitatii Evreilor sunt invitați la Teatrul Municipal ”Mr. Gh. Pastia” în a doua zi de Crăciun, pentru a primi un cadou muzical de suflet. Orchestra simfonică Eastern Royal Orchestra din Sankt Petersburg va poposi la Focșani, de la ora 18.00, cu spectacolul ”Regal Vienez. Concert extraordinar de Crăciun”. Orchestra a fost și anul trecut la Focșani și s-a bucurat de mare succes. Cei prezenți în sala de spectacole vor asculta Strauss, se vor lăsa purtați pe valurile ”Dunării Albastre” și vor fi învăluiți de celebrele valsuri vieneze.

IN ATENTIA CITITORILOR !!!!!!! PE ADRESA DE MAIL :
rondmircea@yahoo.com, ce_focsani@yahoo.com

Asteptam sa ne contactati in vederea unor sugestii,articole,fotografii si alte documentatii ce fac rostul a fi publicate pentru cei ce vor sa fie informati sa citeasca. Multumim anticipat !

Retete evreiesti pe mapamond

OZNEI A MAN Ingrediente: 6 galbenusuri, 4 linguri de zahar, 2 linguri de apa rece, putina sare, 4 linguri de ulei, coaja rasa de la o lamaie, 1 plic praf de vanilie, faina cat cuprinde, gem de fructe sau nuca,curmale. Mod de



preparare: Se freaca galbenusurile cu zaharul si apa rece pana devine o spuma, se adauga putina sare, uleiul si coaja de lamaie, vanilia si faina treptat, ca alautul sa se poata framanta, dar sa nu fie tare. Se framanta putin si se lasa sa se odihneasca timp de o ora acoperit cu un servet. Se intinde o foaie pe masa si se scot forme rotunde nu prea mari. Se adauga umplutura si se ridica alautul dimprejur, dand prajiturelei o forma triunghiulara. Se pun la copt la 180C timp de 25 - 35 de minute. Dupa ce s-au copt, se presara cu zahar pudra.

OREZ ISRAELIAN Ingrediente: 500g orez, 1 lingura sare, 100g fistic, 100g alune, 50g prune uscate, coaja rasa de la 2 portocale, 2 cartofi, 2 lingurite suc de lamaie, 1/2 cana de ulei, 1/2 lingura coriandru, 1/2 lingurita sofran. Mod de preparare: Se foloseste orez cu bobul lung. Orezul se pune intr-o cratita si se acopera 4 cm cu apa si se lasa peste noapte. A doua zi se da orezul la foc timp de 8 minute. Intr-o tigaie se prajesc cartofii cu condimentele. Intr-un vas se pun cartofii, 1/3 din orez, fructe uscate, apoi inca un strat de orez si unul de fructe, ultimul fiind de orez. Se acopera cu un prosop, se pune capacul deasupra si se lasa 40 de minute. Se serveste la fripturi de pui.

SHAKSHUKA Ingrediente: 1 kg rosii, 4 cepe mari, 6 oua, 1 ardei iute, busuioc, cimbru, piper, chimen. Mod de preparare: Rosiile se dau pe razatoare. Ceapa se taie pestisori si se caleste in ulei pana devine aurie, apoi se adauga sucul de rosii, ardeiul si condimentele. Se acopera si se lasa 1/2 ora sa scada sosul. Se sparg ouale si se adauga in sos ca pe niste ochiuri. Se mai pune capacul si se mai lasa 5 minute pana se fac ouale, dar sa nu fie tari. Se serveste imediat fierbinte. Optional in sosul de rosii se mai poate adauga carne tocata, carnaciori, salam uscat, dupa preferinta.

MUFFINS SARATE

Ingrediente: 150gr faina, 100gr cascaval ras, 1-2 feli sunca taiat cubulete mici, 180-190ml apa, 1 ou, 1 lingurita plina praf de copt. Mod de preparare: Se amesteca ingredientele uscate, se bate oul cu apa. Se amesteca totul usor. Se ung formele se toarna din amestec in fiecare forma pana la jumătate si se coc 20 de minute in cuptor incalzit la 200 grade. Se scoate din cuptor si dupa 5 minute se pun pe un gratar pana racesc complet. Sunt bune de servit langa bauturi.

SALATA MATBUHA Ingrediente: 1 kg de rosii, 1/2 kg de ardei rosii, 2-3 ardei iuti, 1 capatana de usturoi, 1/3 pahar de ulei de masline, boia iute de ardei sau putin condiment de chilli, 1 ceapa potrivita, 100g de bulion. Mod de preparare: Se pun rosiile intr-un vas cu apa fierbinte pentru cateva minute, se curata de coaja si se taie cubulete. Ardeii se taie cuburi si se pun intr-o cratita la prajit. Se adauga ardei iuti si ceapa si se amesteca din cand in cand ca sa nu se prinda. Se striveste usturoiul si se adauga impreuna cu rosiile, se lasa sa fiarba pe foc mic si la nevoie se adauga putina apa. Daca va place ca mancarea sa fie mai iute, adaugati boia iute si sare. Aproape de sfarsit se adauga bulionul, se amesteca inca putin si se stinge focul. Se serveste cu ochiuri sau cu omleta sau ca atare pe paine putin prajita.

GAMBOTI EVREIESTI Ingrediente : 1 cană griș, 1 cană făină de mălai, 1/2 cană făină albă de grâu, 1 praf de sare, 1 pachet mic pesmet, ulei, 1 l apă, gem, 300 g zahăr, coajă rasă de lămâie, Mod de preparare : ntr-un bol înalt amestecăm cele 2 tipuri de făină cu grișul. Punem într-o oală apă la fiert și când clocotește adăugăm amestecul de mai sus, procedăm exact ca la mămăigă, lăsăm să fiarbă până se întărește. Luăm oala de pe foc și lăsăm să se răcească bine. Între timp, prăjim în ulei, pesmetul, după care îl luăm de pe foc, adăugăm zahărul și coaja rasă de lămâie. Începem să modelăm cu mâna biluțe, din compoziția de mai sus, facem cu un deget câte o gaură la mijloc punem gem în ea, acoperim ca să nu iasă gemul, după care le tăvălim prin pesmet și le aranjăm pe un platou sau într-un bol. Sunt delicioase și foarte ușoare, în plus pot fi mâncate și de către cei mici cu mai puțin zahăr.

Raftul cu carti



“MOSSAD” de Gordon Thomas

-În spatele oglinzii - 8-

... Agenții sunt învățați să mintă, să se folosească și să abuzeze de prietenii; sunt opusul dictonului care afirmă că un gentleman nu citește niciodată scrisorile altuia.

Le-am observat comportamentul în timpul investigațiilor pe care le-am făcut în legătură cu numeroasele scandaluri legate de spionii Războiului Rece: trădarea secretelor privitoare la bomba atomică americană de către Klaus Fuchs și compromiterea MI5 și MI6 britanice de către Guy Burgess, Donald Maclean și Kim Philby. Cu toții își aleseseră drept motto cuvintele trădare și duplicitate. Tot eu am fost unul dintre primii scriitori care a aflat despre obsesia pe care CIA o avea față de controlul minții, preocupare pe care Serviciul a fost constrâns s-o recunoască la zece ani de la publicarea cărții mele pe aceeași temă, *Journey into Madness*. Negarea este arta neagră a serviciilor secrete, artă de mult perfecționată.

Totuși, în aflarea adevărului am fost foarte mult ajutat de doi ofițeri profesioniști ai serviciului secret: Joachim Kraner, defunctul meu socru, care după al doilea război mondial a condus o rețea MI6 în Dresda, și Bill Buckley, fost șef CIA în Beirut. Fizic se asemănau foarte mult; amândoi erau înalți, slabi, îngrijiți și foarte siguri pe ei. În ochi nu le puteai citi prea multe – doar dacă le erai simpatic sau nu. Înzestrați cu o inteligență sclipitoare, criticau usturător din când în când Serviciile pe care le slujiseră.

Ambii îmi aminteau în permanență cât de multe se pot învăța din ceea ce Bill numea “șoaptele din umbră”: o ambuscadă mortală dintr-o alee fără nume; o nouă operațiune care putea să anuleze ani de vădite relații amicale politice; o mică informație, aparent neînsemnată, care putea completa un puzzle important. Joachim avea o vorbă: “*uneori, niște cuvinte aruncate în vânt îți pot schimba punctul de vedere*”.

Mândri să practice ceea ce ei numeau “*a doua meserie ca vechime în lume*”, cei doi nu numai că îmi erau prieteni, dar m-au convins că serviciile secrete sunt cheia înțelegerii totale a relațiilor internaționale, politicii globale și diplomației – și, bineînțeles, a terorismului. Datorită lor am avut contacte cu un număr de servicii și agenții secrete: BND (Germania), DGSE (Franța), CIA, serviciile secrete canadiene și britanice.

Joachim a murit după ce a ieșit la pensie; Bill a fost ucis de fundamentalistii islamici care îl sechestraseră în Beirut și care au declanșat criza ostaticilor vestici în oraș.

Tot prin ei am cunoscut membri ai serviciului secret israelian care la început mi-au dat informații despre trecutul lui Mehmet Ali Ağca, fanaticul turc ce încercase să-l asasineze pe Papa Ioan Paul în piața Sf. Petru din Roma, în mai 1981. Contactele au fost stabilite de Simon Wiesenthal, renumitul “vânător” de naziști, și prețioasă sursă pentru Mossad timp de peste 40 de ani. Datorită renumelui și reputației sale, Wiesenthal încă mai are uși deschise peste tot, mai ales la Washington.

În același oraș, în martie 1986, am aflat ceva în plus despre încâlcitele relații dintre serviciile secrete americane și cele israeliene. Mă aflam acolo pentru a-l intervieva pe William Casey, pe atunci directorul CIA, pentru cartea mea, *Journey into Madness*, care tratează și subiectul morții lui Bill Buckley. În ciuda costumului lui de comandă, Casey arăta jalnic. Cât timp am stat de vorbă într-un club din Washington, i-am observat figura palidă, cu maxilare proeminente, și ochii roșii; arăta de parcă cei cinci ani de conducere a CIA îl vlăguiseră de tot.

La un pahar de apă minerală mi-a confirmat condițiile întâlnirii noastre. Fără notițe, fără înregistrări; tot ce urma nu erau decât informații de bază. A scos apoi o foaie de hârtie pe care erau tipărite datele sale biografice. Se născuse la New York la data de 13 martie 1913 și absolvise dreptul în 1937, la Universitatea St. John. După ce în 1943 fusese recrutat de Marina Statelor Unite, la câteva luni a fost transferat la Oficiul Serviciilor Strategice, predecesorul CIA. În 1944 devenea șeful serviciului secret OSS în Europa. Este numit apoi șeful Comisiei de Schimburi și Pază (1971-1973); apoi a urmat o ascensiune rapidă, fiind numit secretar adjunct de stat al afacerilor economice (1973-1974); președinte al Băncii de Export-Import a Statelor Unite (1974-1976);

- Din scrisorile primite la redacție !!!!!

– Portret Mircea Ivanescu. Un esec ireparabil -VIII -

..... Macar daca G. Liiceanu ar fi facut efortul de a explora „continentul cultural extrem de indepartat“ de al sau pe care traise poetul si traducatorul pus la zid pentru un sir intreg de delictе de non-combativitate in vremuri de restrise si impins in mod abuziv sa-si dea in vileag betesugul hiatusurilor de memorie. N-am prea inteles ce vrea sa spuna fraza „Ce ar avea de discutat(...) traducatorul lui Heidegger cu cel al lui Joyce?“ Ca ei vorbesc in limbaje diferite, incompatibile? Se intâmplase totusi ca traducatorul lui Joyce (traducatorul lui Joyce! – trei cuvinte care definesc cea mai inalta competenta lingvistica imaginabila si o inzestrare de neintrecut in materie de expresivitate) sa fi publicat si traduceri din Kirkegaard si Nietzsche, Arendt, Susan Sontag, plus romanul lui J. Gaarder, „Lumea Sofiei“, o proba de virtuositate depasind competenta celor deprinsi sa se exprime exclusiv pe filosoficeste, pentru ca in aceasta scriere destinata adolescentilor, toate conceptele vehiculate de diferitele scoli de gândire sunt transpuse in cuvinte pe intelesul celor fara studii de specialitate. Asadar, nu era in situatia sotiei lui G. Calinescu, caruia acesta i-ar fi dat un tratat de metafizica, pentru a avea – ar fi spus el, potrivit unei anecdote de pe vremea aceea – subiecte de conversatie comune.

Mircea Ivanescu stapânea si vocabularul filosofiei. Ii datoram pâna si versiunea româneasca a conceptelor puse in circulatie de Kirkegaard si preluate de Heidegger – principalul domeniu de competenta al lui G. Liiceanu. Era inasa la el acasa si in foarte multe alte limbaje – dintre cele mai nobile, dintre cele mai inovatoare – ale culturii scrise. A recreat pe româneste opere de o mare diversitate, fiecare dintre ele altminteri greu de transpus in alte limbi: Faulkner si T.S. Eliot, Kafka si Musil, Rilke si Scott Fitzgerald, Truman Capote si diversi poeti contemporani englezi si americani, D. M. Thomas si Hermann Broch sunt numai o parte dintre autorii din care a tradus zeci de mii de pagini.

Dar toate astea se pot deduce doar din lista celor peste patruzeci de titluri insirate la sfârșitul cartii sub titlul „Cronologia traducerilor“. Nu si din dialog. G. Liiceanu a preferat sa accepte verdictul lui Mircea Ivanescu despre insignifianta traducerilor lui, rezultat al unei munci de bricoleur efectuata la comanda, cu bucata, un fel de corvoada pentru subzistenta: „Ca nimeni nu mai ia in serios aceste traduceri, facem pariu pe ce vreti. Si eu n-am sa mai fiu de fata, dar o sa constatati ca am avut dreptate. Ca toate versiunile astea românești, exceptând poate «Zgomotul si furia», n-au sa mai fie retinute(...) din cauza imperfectiilor“. „A, din cauza calitatii traducerii.“. Dupa un sugubat muștrator joc de cuvinte: „Vai, vai vai! Cum diminuati totul! Cum va diminuati! Cum va diminutivati!“; subiectul a fost definitiv abandonat. Nici macar o aluzie la valoarea reala a superbelor versiuni ivanesciene ale unor capodopere ale literaturii engleze si germane, la nepretuitele integrale Kafka si Faulkner, nicio vorba despre Joyce (care transcende de altfel orice discutie despre traduceri, transpunerea lui in alta limba fiind un act de creatie pur). Toate declaratiile cu limba de moarte ale lui Mircea Ivanescu ascund, sub tonul de badinaj autominimalizator, aceeasi exasperare a omului prea mândru pentru a revendica superioritatea pe care areopagul literelor românești nu i-a recunoscut-o nici inainte nici dupa 21 iulie 2011. Tânjea dupa desavârsirea al carei etalon a fost, pentru el, genialitatea neimplinita a fratelui sau Emil si resimte cu durere neputinta de a fi la inaltimea modelului lui. Aceasta inadecvare cu totul si cu totul subiectiva nu-l impiedica totusi sa-si dea seama ca joaca intr-o liga in care cei din jurul lui nu vor avea nicio acces. Si când declara ca poezia lui nu este luata in serios sau spunea „tot ce stiu este ca „opera“ mea n-are niciun ecou“, nu avea cum sa-l consoleze replica „eu as fi fericit sa am parte in timpul vietii de un exeget asa cum il aveti dumneavoastra pe Al. Cistelean“.

Nici in viata, nici dupa moarte, Mircea Ivanescu n-a avut parte de onoruri, nu i s-au consacrat numere de revista, emisiuni de televiziune, nu s-a dat numele lui vreunei scoli, nu i s-au facut funeralii nationale, nu i s-au inaltat statui in parcuri publice. Dar a si fost mereu constient ca nu era de demnitatea lui sa râmneasca la ele. A preferat sa repete ca nici nu le-ar fi meritat, ca a fost un fel de impostor pe toate planurile, ca a facut pe poetul, pe traducatorul profesionist, pe cetateanul onest, când el era de fapt incapabil sa produca poezie, traducea ca un cârpaci si-si datora statutul social protectiei organelor represive pe care le slujise fara ca macar sa stie. Atitudinea lui de arici zburlit, urâcios, putea fi contracarata – macar pentru a nu-i deruta pe cititori – prin replici din care sa reiasa ce se ascunde dincolo de tepi.