



Fondator: Gheorghe Doran

# Cenăzeanul

asociația  
culturală  
concordia  
c e n a d

Periodic de opinie și informare socio-culturală

nr. 2 (152)/2020



*Interviu cu solista vocală de muzică populară românească și sârbească Tania Vlașcici*

## Din cuprinsul acestui număr:

● Hotărâri ale Consiliului Local al comunei Cenad ● Ordonanțe militare ● Pandemia de coronavirus ● Hotărârea nr. 25 din 01.04.2020 privind rectificarea bugetului local Varianta I, respectiv alocarea sumei de 50.000 lei din fondul de rezervă al bugetului local către Spitalul Orășenesc Sânnicolau Mare ● „Lale sa Morișa» nu este doar un nume de orchestră, ci un sentiment” ● Curier juridic ● Sfaturi de sezon pentru gospodarii cenăzeni ● Plante medicinale, remedii miraculoase (XXVIX) ● Cu coțvidu-n cârlig ● Rețete de bucătărie ● Jurnale de călătorie ● Biblioteca Cenad – Cărți despre Cenad și cenăzeni ●



Foto: Rodica Pitic



## Hotărâri ale Consiliului Local al comunei Cenad

*De la precedenta apariție a revistei „Cenăzeanul” și până la predarea la tipar a numărului de față, Consiliul Local a aprobat următoarele hotărâri:*

✿ Hotărârea nr. 4 din data de 30.01.2020 privind constituirea comisiei de evaluare și selecție a ofertelor în vederea atribuirii contractului de execuție lucrări aferent obiectivului „Amenajare drumuri de exploatare agricolă în comuna Cenad, județul Timiș” - submăsura 4.3 „Investiții pentru dezvoltarea, modernizarea sau adaptarea infrastructurii agricole și silvice – componenta de infrastructură de acces agricolă” din cadrul Programului Național de Dezvoltare Rurală 2014-2020

✿ Hotărârea nr. 5 din 20.02.2020 privind aprobarea bugetului local pe anul 2020

✿ Hotărârea nr. 6 din 20.02.2020 privind aprobarea Organigramei și Statului de Funcțiuni al aparatului de specialitate al primarului din cadrul Primăriei Comunei Cenad, județul Timiș

✿ Hotărârea nr. 7 din 20.02.2020 privind aprobarea Planului de ocupare a funcțiilor publice din cadrul aparatului de specialitate al primarului comunei Cenad, județul Timiș pentru anul 2020

✿ Hotărârea nr. 8 din 20.02.2020 privind trecerea unor imobile din domeniul public în domeniul privat al comunei Cenad, județul Timiș

✿ Hotărârea nr. 9 din 20.02.2020 privind aprobarea

angajării numitei Costa Camelia în funcția de asistent personal al persoanei cu handicap grav Costa Diana-Cassandra

✿ Hotărârea nr. 10 din 20.02.2020 privind stabilirea cuantumului bursei școlare de ajutor social acordate din bugetul comunei Cenad elevilor Școlii Gimnaziale comuna Cenad, pentru anul școlar 2019-2020

✿ Hotărârea nr. 11 din 20.02.2020 privind aprobarea plății de cotizație anuală pentru anul 2020 datorată de Comuna Cenad, județul Timiș, la Asociația Grupul de Acțiune Locală TRIPLEX CONFINIUM

✿ Hotărârea nr. 12 din 20.02.2020 privind aprobarea plății de cotizație anuală pentru anul 2020 datorată de Comuna Cenad, județul Timiș, la Asociația pentru Promovarea și Dezvoltarea Turismului Timiș

✿ Hotărârea nr. 13 din 20.02.2020 privind aprobarea plății de cotizație anuală pentru anul 2020 datorată de Comuna Cenad, județul Timiș, la Asociația de Dezvoltare Intercomunitară Apă-Canal Timiș

✿ Hotărârea nr. 14 din 20.02.2020 privind aprobarea plății de cotizație anuală pentru anul 2020 datorată de Comuna Cenad, județul Timiș, la Asociația de Dezvoltare Intercomunitară Deșeuri Timiș

✿ Hotărârea nr. 15 din 20.02.2020 privind aprobarea plății cotizațiilor anuale pentru anul 2020 datorată de Comuna Cenad, județul Timiș, la Asociația Comunelor din România

✿ Hotărârea nr. 16 din 20.02.2020 privind aprobarea cuantumului și plății cotizației anuale către Asociația de Dezvoltare Intercomunitară „Distribuție Gaz Timiș Vest” pentru anul 2020

✿ Hotărârea nr. 17 din 20.02.2020 privind aprobarea alipirii imobilelor înscrise în C.F nr. 402451 Cenad și C.F. nr.402452 Cenad, județul Timiș

✿ Hotărârea nr. 18 din 20.02.2020 privind stabilirea taxei speciale de salubritate la nivelul U.A.T. Cenad, județul Timiș pentru anul 2020

✿ Hotărârea nr. 19 din 20.02.2020 privind propunerea de introducere în intravilan din extravilan a unor imobile conform Planșei de Reglementări Urbanistice, Zonificare, de pe teritoriul administrativ al comunei Cenad, județul Timiș

✿ Hotărârea nr. 20 din 30.03.2020 privind aprobarea execuției bugetare și a situației financiare a comunei Cenad pe anul 2019

✿ Hotărârea nr. 21 din 30.03.2020 privind închirierea pășunii comunale crescătorilor de animale

✿ Hotărârea nr. 22 din 30.03.2020 privind aprobarea aderării Unității Administrativ Teritoriale Comuna Valcani în calitate de membru asociat la Asociația de Dezvoltare Intercomunitară Distribuție Gaz Timiș Vest

✿ Hotărârea nr. 23 din 30.03.2020 privind aprobarea

**Publicație realizată cu sprijinul  
Consiliului Local Cenad  
și al Primăriei comunei Cenad, județul Timiș**  
(www.cenad.ro)

Colegiul de redacție:

**Dușan Baiski, Iancu C. Berceanu,  
Tiberiu-Ioan Bociat, Dorin Dronca, Oana Erdei,  
George Ivașcu, Miroslav Marianuț, Dan Muntean,  
Rodica Pitic, Elena Rusu, Cornelia Varga**

Responsabilitatea pentru conținutul materialelor  
revine exclusiv autorilor.

Materialele se pot trimite prin e-mail:  
dusanbaiszki@gmail.com

Anonimele nu se iau în considerare.

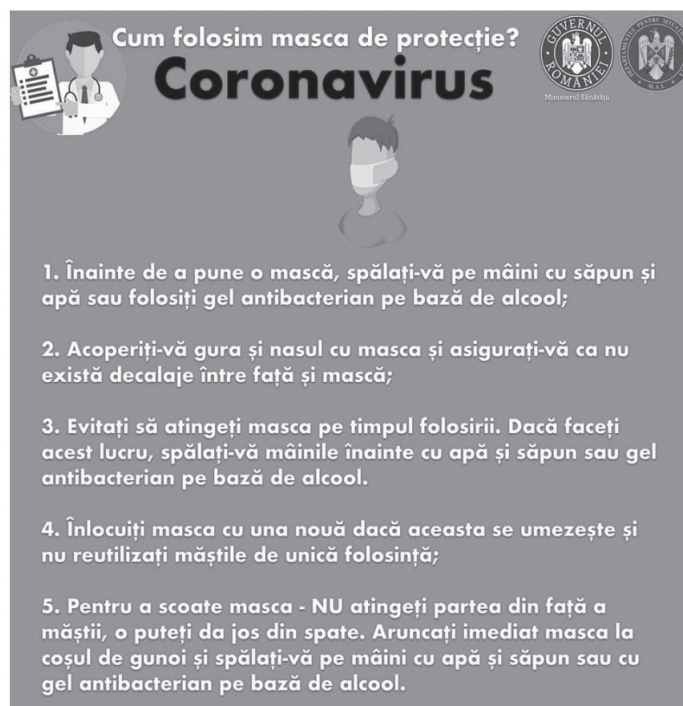
Editor: Dușan Baiski

Tipografia Artpress, str. Cermena 1, Timișoara 300110,  
tel. 0256 293 809, fax 0256 293 975.

**ISSN 1222-5843**

## Pandemia de coronavirus

Apariția acestui virus în China, în orașul Wuhan, a creat la început o anumită îngrijorare și în Europa, bănuindu-se că se va extinde în toată lumea. Răspândirea acestuia a fost destul de rapidă și foarte violentă în țările din Europa, la început în Italia, Spania, Franța, Germania, Anglia etc. și nu în ultimul rând în România.



**Cum folosim masca de protecție?**  
**Coronavirus**

1. Înainte de a pune o mască, spălați-vă pe mâini cu săpun și apă sau folosiți gel antibacterian pe bază de alcool;
2. Acoperiți-vă gura și nasul cu masca și asigurați-vă ca nu există decalaje între față și mască;
3. Evitați să atingeți masca pe timpul folosirii. Dacă faceți acest lucru, spălați-vă mâinile înainte cu apă și săpun sau gel antibacterian pe bază de alcool.
4. Înlocuiți masca cu una nouă dacă aceasta se umezește și nu reutilizați măștile de unică folosință;
5. Pentru a scoate masca - NU atingeți partea din față a măștii, o puteți da jos din spate. Aruncați imediat masca la coșul de gunoi și spălați-vă pe mâini cu apă și săpun sau cu gel antibacterian pe bază de alcool.

Inițial, nu se bănuia că acest virus va face atât de multe infectări și victime, dovadă fiind măsurile târzii luate pentru izolarea populației, măsuri care, dacă ar fi fost luate din timp, ar fi dus la reducerea numărului de cazuri de infectare și decese. Categoria de vârstă cea mai afectată este cea a persoanelor de peste 65 ani, numărul decedaților din această categorie fiind cel mai mare. Având în vedere că sistemul sanitar din România nu este cel mai performant, autoritățile au instituit relativ devreme măsuri care să ducă la reducerea numărului de infectări, existând totuși o temere vizavi de creșterea galopantă a infectărilor. În acest sens, au fost luate măsuri de mărire a numărului de paturi în spitale în care pot fi tratați acești pacienți.

Unitățile spitalicești se confruntă însă cu o situație nemaiîntâlnită până acum și care se referă, în primul rând, la alocarea de resurse financiare pentru procurarea de materiale sanitare. În acest sens, Spitalul din Sânnicolau Mare a trimis un e-mail la fiecare unitate administrativ-teritorială care este arondată acestei unități spitalicești pentru a fi ajutat cu bani pentru procurarea necesarului de materiale pentru tratarea pacienților, având în vedere

încheierii unui contract de asistență juridică și reprezentare în instanță cu cabinet individual de avocatură care să reprezinte interesele U.A.T. Cenad, județul Timiș

• Hotărârea nr. 24 din 30.03.2020 privind aprobarea propunerii Consiliului Local Cenad referitoare la evaluarea performanțelor profesionale ale secretarului general al comunei Cenad, județul Timiș pentru anul 2019

• Hotărârea nr. 25 din 01.04.2020 privind rectificarea bugetului local Varianta I, respectiv alocarea sumei de 50.000 lei din fondul de rezervă al bugetului local către Spitalul Orășenesc Sânnicolau Mare

Facem precizarea că documentele în cauză se pot consulta pe larg la sediul Primăriei Cenad, precum și pe site-ul oficial al comunei, [www.cenad.ro](http://www.cenad.ro)

## Ordonanțe militare

Pe 11 martie 2020, Organizația Mondială a Sănătății (O.M.S.) declara pandemie de coronavirus, codificat sub denumirea de COVID-19. Facem abstracție de calificativele la adresa acesteia (vedeți poziția S.U.A.), dar și suspiciunile ce-l privesc direct pe președintele O.M.S. Criza a dus la adoptarea în România de ordonanțe militare, pe care le găsiți și pe site-ul oficial al comunei Cenad: [www.cenad.ro](http://www.cenad.ro).

1. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 1 din 17.03.2020 privind unele măsuri de primă urgență care privesc aglomerările de persoane și circulația transfrontalieră a unor bunuri

2. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 2 din 21.03.2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19

3. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 3 din 24.03.2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19

4. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 4 din 29.03.2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19

5. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 5 din 30.03.2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19

6. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 6 din 30.03.2020 privind instituirea măsurii de carantinare asupra municipiului Suceava, a unor comune din zona limitrofă, precum și a unei zone de protecție asupra unor unități administrativ teritoriale din județul Suceava

7. ORDONANȚĂ nr. 7 din 4 aprilie 2020 MILITARĂ privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19

8. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 8/2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19, în vigoare de la 10 aprilie 2020

9. ORDONANȚA MILITARĂ nr. 9 din 16.04.2020 privind măsuri de prevenire a răspândirii COVID-19



## „Lale sa Moriša» nu este doar un nume de orchestră, ci un sentiment”

**Interviu cu Tania Vlașcici, solistă vocală de muzică populară românească și sârbească**

– Pentru cenăzenii care nu te cunosc, te rog să te prezinți.

– În primul rând, Hristos a înviat, dragi creștini! Bună ziua cenăzenilor și tuturor persoanelor care citesc acest interviu. Mă numesc Tania Vlașcici, m-am născut în Timișoara, pe data de 1 iulie 2000. Actualmente, locuiesc în Timișoara deoarece sunt studentă la Facultatea de Electronică, Telecomunicații și Tehnologii Informaționale din cadrul Universității Politehnica Timișoara, însă locul meu de „suflet”, casă părintească și orașul în care am trăit până să fiu studentă a fost Sânnicolau Mare, acolo unde am și absolvit Liceul Teoretic „Ioan Jebelean”.

– La mine, tata era din Sânnicolau Mare, iar mama din Cenad. La tine este invers: tata este din Cenad, iar mama din Sânnicolau Mare. Cât de cenăzeni suntem?

– Deși, după cum am menționat mai sus, eu m-am născut în Timișoara, consider că atât cât sunt sânmiclăușeancă, atât sunt și cenăzeancă, deși tatălui meu îi place să creadă că tind mai mult spre cenăzenii și Cenadul lui.

– Prima dată te-am văzut și auzit cântând la sărbătoarea hramului Bisericii Ortodoxe Sârbe din Cenad. Cred că aveai pe-atunci 12-13 ani. De fapt, de când ai început să cânti?

– Muzica a fost dintotdeauna prezentă în casa noastră, în sufletul meu, consider mereu că muzica îmi curge prin vene, n-aș putea fără ea. Cânt de la vârsta de aproape șase ani, atunci a fost primul debut la spectacolul dedicat Sfântului Sava, la Sânnicolau Mare. După care au urmat spectacolele cu tamburașii „Lale sa Moriša”, ba chiar și prestația de care ziceți dumneavoastră, de la Hramul Bisericii Ortodoxe Sârbe din Cenad, doar că eram mai mică decât ați menționat. Cred că aveam în jur de 10 ani.

– Anul trecut, la Festivalul Internațional al Tamburașilor Sânnicolau Mare, ai ales să cânti alături de formația de tamburași „Lale sa Moriša” din Cenad. De ce anume?

– Pentru că, din punctul meu de vedere, în Banatul românesc nu există o orchestră mai bună de tamburași și pentru că ei au fost prima orchestra de tamburași care m-a acompaniat. Ba chiar mai mult de atât, m-am bucurat enorm pentru faptul că, după mulți ani de pauză, aceleași sentimente de iubire și de patimă pentru muzică i-au determinat pe toți membrii orchestrei să se reîntâlnească și să demonstreze că „Lale sa Moriša” nu este doar un nume de orchestră, ci un sentiment.

– Bunicul tău matern, Milan Baischi, de asemenea a iubit cântecul, fiind un talentat solist vocal și instrumental. Tatăl tău, Darco, este un pățimaș solist instrumental la cel puțin două instrumente: tambură și acordeon. Te rog să ne povestești câteva episoade din viața ta care te-au determinat să devii și tu cântăreață și să ne spui cât de mult contează în viața oricărui copil ambientul familial.



– Bunicul meu, Milan Baischi, Dumnezeu să îl odihnească în pace, a fost... Eu cred că el a fost cel mai pățimaș și mai de viață om pe care l-am cunoscut. Când sunt într-o „kafană” cu prietenii și îmi cântă tamburașii la masă sau când „joc” cu patimă pe scenă ori la o petrecere, când simt muzica până în adâncul sufletului, atunci îmi dau seama pe cine seamăn și sunt convinsă că sunt nepoata lui deda Milan. Pe de altă parte, tatăl meu a fost mereu

alături de mine și m-a susținut în tot ceea ce înseamnă muzica și nu numai. Cred că faptul că mi-a descoperit talentul în muzică și că m-a adus pentru prima dată pe scenă înseamnă totul. Este minunat să împarți scena cu tatăl tău! Nu cred că au fost episoade în care mi-am dat seama că vreau să cânt, ci a fost o idee cu care eu am crescut. Nu pot spune că îmi aduc aminte de unele momente în care m-am decis să cânt. Pur și simplu am crescut cu ideea asta. Iar legat de ambientul familial... este esențial! Probabil că dacă televizorul și radioul nu erau mereu puse pe muzică, dacă tata nu cânta de cel puțin trei-patru ori pe săptămână la acordeon, acasă, și mama nu dansa și fredona în timp ce gătea în bucătărie, atunci probabil că nici eu nu cântam în ziua de azi.



– Am vizionat zilele trecute, pe Youtube ([www.youtube.com/results?search\\_query=tania+vlascici](http://www.youtube.com/results?search_query=tania+vlascici)), primul tău clip muzical, cu aranjament special creat pentru tine de profesoara ta de canto, Nicoleta Voica. Să trag de aici concluzia că te pregătești pentru o carieră muzicală?

– Da! „Drag mi-e cântecul și jocul” este melodia mea de debut, pe care am realizat-o sub îndrumarea profesoarei mele de canto, doamna Nicoleta Voica, și

a soțului său, domnul Alin Bagiu. Și da, îmi doresc o carieră muzicală din tot sufletul. Deși sunt sârboaică ador muzica românească, îmi place atât să o ascult, dar să o și cânt. Probabil multor persoane nu le va veni să creadă în momentul în care declar că sunt studentă la Facultatea de Electronică, Telecomunicații și Tehnologii Informaționale, dar totuși îmi doresc și o carieră în muzică, însă, credeți-mă, poți fi atât de bine și inginer și solist... Chiar foarte bine!

– De ce ai ales tocmai muzica populară?

– Am ales muzica populară deoarece este genul meu de muzică, deoarece cu acest gen de muzică am crescut și consider că mi se potrivește foarte bine.

– Te gândești la a aborda pe viitor și alte genuri muzicale ori vrei să te dedici exclusiv muzicii populare?

– Nu m-am gândit încă la asta. Sunt o fire deschisă, dornică de a cunoaște lucruri noi. Dacă vreodată voi avea ocazia să cânt muzică ușoară, o voi face, de ce nu?

– Muzica populară autentică este frumoasă indiferent de poporul care a creat-o. De ce crezi însă că românii apreciază muzica sârbească și sârbii muzica românească?

– Da, așa este. Consider că aici își spune cuvântul multiculturalitatea din Banat.

– De ce anume crezi că au înregistrat manelele un succes atât de mare mai ales în rândul tinerilor? Dat fiind faptul că sunt un produs de consum, în ce punct al sinusoidei se află ele acum?

– Din punctul meu de vedere, manelele au un succes atât de mare în ziua de azi în rândul tinerilor deoarece au mai multe influențe din muzica turcă, greacă, arabă..., iar asta prinde la public. Nu sunt adepta manelelor, nu am cântat niciodată genul acela de melodii, dar nici nu judec persoanele cărora le sunt pe plac. Pentru fiecare persoană în parte, un alt gen de muzică este „pansament” pentru suflet.

– Cu ce formații cânti și dansezi, pe unde ai fost pentru a cânta până acum?

– Formația cu care cânt cel mai mult este cea a tatălui meu, formație cu care cânt la spectacole, dar și la evenimentele la care suntem invitați. Pe lângă asta am avut ocazia la o nuntă să cânt cu orchestra lui Aca Sofronijević, iar acel moment l-am catalogat ca fiind cel mai frumos moment în cariera mea muzicală de până acum. Am cântat atât în țară, cât și în străinătate. Iar legat de dans, în continuare sunt membră a Ansamblului „Sveti Sava” din Sânnicolau Mare și de aproximativ patru luni membră și a Ansamblului Studențesc „Doina Timișului” din Timișoara.

– Urmezi o facultate care nu are nimic de-a face cu muzica. De ce ai ales tocmai o asemenea specializare?

(Continuare în pag. 8)

A consemnat: **Dușan Baiski**

## Curier juridic



În acest număr încerc să vă prezint câteva informații privind contractul de arendă, deoarece este unul din principalele forme de contract întâlnite la nivel rural.

Contractul de arendare este o formă a contractului de locațiune-închiriere care are ca obiect exploatarea unor bunuri agricole în schimbul unui preț denumit arendă.

Contractele de arendă în vigoare în acest moment sunt reglementate de două acte normative, cele încheiate anterior datei de 1 octombrie 2011 și încă în vigoare, sunt guvernate de dispozițiile legii nr. 16/1994, iar cele încheiate după această dată sunt guvernate de dispozițiile Noului cod civil.

Obiectul contractului de arendă pot fi: terenuri cu destinație agricolă ce pot fi terenuri arabile, vii, livezi, pepiniere, pășuni, amenajări piscicole, terenuri cu construcții agrozootehnice, terenuri cu platforme sau spații de depozitare pentru nevoile producției agricole, animale, mașini și utilaje destinate exploatarea agricole.

În ceea ce privește forma contractului de arendare acesta trebuie în mod obligatoriu încheiat în formă scrisă sub sancțiunea nulității absolute. Aceasta înseamnă că un contract încheiat doar verbal nu este valabil și nu poate produce nici un fel de efecte. Totodată, o altă condiție de formă a contractului de arendă este necesitatea înregistrării lui la consiliul local în raza căruia se găsesc bunurile arendate. Aici este important de menționat că în situația unui contract de arendare ce are ca obiect terenuri situate pe teritoriul administrativ al mai multor consilii locale, câte un exemplar din contractul de arendă se depune la fiecare consiliu local.

Obligativitatea înregistrării contractului de arendă la consiliul local revine arendașului, iar cheltuielile privind încheierea, înregistrarea și publicitatea contractului de arendă revin de asemenea arendașului. Înregistrarea contractului de arendă la consiliul local este foarte importantă pentru părți, deoarece această înregistrare conferă contractului caracterul de titlu executoriu, ceea ce înseamnă că arendatorul poate cere direct executorului judecătoresc executarea silită a arendașului în cazul în care acesta nu achită de bună voie arenda, iar pe de altă parte arendașul poate cere executorului judecătoresc predarea silită a bunurilor arendate în situația în care arendatorul nu predă bunurile de bună voie, în ambele situații nemaifiind necesară chemarea în judecată a celeilalte părți.

Părțile contractului de arendare se numesc arendator și arendaș și pot avea această calitate atât persoanele fizice,

cât și cele juridice. Arendator poate fi cel ce are un drept de proprietate, uzufruct, sau un alt drept de a deține bunul ce face obiectul arendării. Calitatea de arendaș o poate avea orice persoană care are capacitatea de a exploata bunurile ce fac obiectul arendării.

Noul cod civil nu mai prevede un termen minim ca durată a contractului de arendă, ci stabilește doar că în cazul contractelor încheiate pe o perioadă nedeterminată, arendarea este considerată ca fiind făcută pentru toată perioada necesară recoltării fructelor pe care bunul agricol le produce în acel an agricol, astfel că părțile sunt libere să stabilească durata contractului de arendă.

Contractele de arendă se reînnoiesc de drept pentru aceeași durată pentru care au fost încheiate inițial, dacă niciuna dintre părți nu notifică în scris cealaltă parte de intenția de a nu reînnoi contractul, cu cel puțin 1 (un) an înainte de expirare în cazul terenurilor agricole și cu 6 luni în cazul celorlalte bunuri arendate.

Practic, această dispoziție legală răstoarnă oarecum situația normală a oricărui contract prin aceea că, cu toate că este încheiat pentru un termen determinat, contractul nu încetează la acel termen decât dacă se comunică celeilalte părți intenția de a nu reînnoi convenția. Deci fiecare parte trebuie să știe că, cu un an înainte de expirarea contractului, dacă nu mai doresc prelungirea lui, va trebuie să notifice în scris acest fapt celeilalte părți.

Aici trebuie specificat însă că dispozițiile legale prevăd în mod expres că contractul de arendă încetează în cazul incapacității sau decesului arendașului persoană fizică, iar în cazul persoanei fizice în cazul falimentului acesteia.

Pe de altă parte, contractul nu încetează prin moartea arendatorului persoană fizică, moștenitorii urmând să continue contractul de arendare până la expirarea termenului.

Contractul de arendare continuă chiar și în cazul în care arendatorul înstrăinează bunurile ce fac obiectul contractului, dobânditorul fiind obligat să respecte contractul.

Urmare a încheierii contractului de arendă, arendatorul are obligația principală de a preda arendașului bunurile ce fac obiectul arendării la termenele și în condițiile stabilite prin contract și obligația de a asigura arendașului folosința pașnică a bunurilor arendate, având însă și dreptul de a controla oricând modul în care arendașul exploatează bunurile arendate.

Arendașul are printre obligațiile sale aceea de a exploata bunurile ce fac obiectul contractului, ca un bun proprietar. În limitele acestui drept, arendașul poate exploata bunul conform destinației sale, putând schimba categoria de folosință a terenului doar cu acordul prealabil scris al proprietarului terenului, chiar dacă contractul de arendă este încheiat cu un uzufructuar sau alt deținător legal. Faptul că arendașul trebuie să exploateze bunul ca un bun proprietar înseamnă că acesta trebuie să îl folosească în acel mod în care să mențină potențialul productiv, și să nu ducă la deteriorarea sau pierderea bunului arendat.

O altă obligație principală a arendașului este aceea de a achita arenda convenită la termenele și locul stabilit prin contract. În situația în care în contract nu este stipulat un alt loc al plății arendei, aceasta se face la sediul sau domiciliul arendașului.

Arendașul are obligația ca la expirarea contractului să restituie bunurile arendate în starea în care le-a primit. Acesta este motivul pentru care, chiar dacă legea nu stabilește o astfel de obligație, consider că este bine ca la încheierea contractului de arendă și predarea către arendaș a bunurilor arendate să se întocmească un proces verbal de predare-primire și un inventar care să stabilească starea în care se predau bunurile, acest proces verbal reprezentând oglinda stării în care arendașul va restitui bunurile la încetarea contractului.

Arenda se poate achita în fructe, bani sau fructe și bani. În situația în care arenda se plătește în fructe, dacă contractul nu are indicată o dată de achitare a arendei, această obligație se naște în momentul recoltării fără nici o altă formalitate, în schimb obligația arendatorului de a ridica arenda se naște în momentul notificării în scris de către arendaș.

O atenție deosebită în cazul stabilirii cuantumului arende este acela ca părțile să stabilească în mod clar dacă arenda inserată în contract are o valoare netă sau brută. Este cunoscut că, în prezent, pentru arenda încasată arendatorul datorează un impozit pe acest venit, iar potrivit noilor dispoziții, arendașul are obligația de a reține și achita impozitul datorat de către arendator, astfel că părțile trebuie să clarifice în clauzele contractuale dacă arenda consemnată și care se va achita arendatorului este una netă, care este efectiv încasată de arendator sau una brută ce conține și impozitul.

Dispozițiile Noului cod civil prevăd, dar fără nici o sancțiune, obligația arendașului de a asigura bunurile agricole pentru riscul pierderii recoltei sau al animalelor, iar în lipsa unei asigurări, în cazul pieririi totale sau cel puțin o jumătate din recoltă din motive fortuite, fără voia omului, pierderea poate fi suportată în mod proporțional de arendaș și arendator, dar dacă arenda s-a pierdut după recoltare când arenda nu a fost predată din vina arendașului, acesta suportă pierderea, iar dacă arenda nu a fost ridicată din vina arendatorului acesta este cel ce suportă pierderea.

O interdicție specială prevăzută în cazul contractelor de arendare este aceea a subarendării. Subarendarea totală sau parțială este interzisă sub sancțiunea nulității absolute, ceea ce înseamnă că părțile nu pot încălca această interdicție.

O precizare importantă în cazul contractelor de arendă este aceea că chiar dacă nu este inserată această clauză în contract, arendașul are un drept de preemțiune la cumpărare în cazul în care proprietarul dorește să vândă bunurile arendate, iar în cazul terenurilor agricole făcându-se aplicarea dispozițiilor legii nr.17/2014 despre care am vorbit în numerele anterioare.

Av. Dan Muntean

## „Lale sa Morișa...”

(urmare din pag.6)

– Aceasta este întrebarea pe care o aud cel mai des! Iar așa cum spun povestea aceasta tuturor, așa vă voi spune și dumneavoastră. În momentul în care am decis să merg la o asemenea facultate, toată lumea a fost surprinsă. Atât familia, cât și prietenii mei. Însă având în vedere că am terminat un liceu cu profil real, mai exact științe ale naturii, iar matematica nu mi-a fost un dușman, am considerat că sunt capabilă de ceva „mai mult” și că vreau să îmi asigur un loc de muncă stabil. Și până la urmă, muzica oricum îmi „curge prin vene”, oricum continui să cânt, să dansez, iar dacă vreodată mi se va oferi oportunitatea să îmi pot câștiga existența și să pot trăi numai din muzică, atunci voi renunța la serviciul meu și voi face muzică. Sunt genul de persoană căreia îi plac lucrurile sigure și tocmai de aceea îmi doresc să termin această facultate și, mai departe, sunt sigură că Dumnezeu îmi va îndruma corect pașii!

– **Ne aflăm, iată, în plină pandemie de coronavirus, în izolare. Cum suportă o tânără de vârsta ta, cu activitățile tale de studentă, de cântăreță și dansatoare acest regim de izolare acasă, la Sânnicolau Mare?**

– Foarte greu! Groaznic de greu... Eu sunt genul de om care este obișnuit să nu aibă timp să mănânce și să numere dacă are cinci sau șase ore pe noapte să doarmă. Sunt un om ocupat, mereu am program și sunt o fire organizată, altfel nu aș rezista ca, după o zi întreagă la facultate, după-masă să plec la doamna Nicoleta Voica la canto și seara, după canto, la dansuri, căci, credeți-mă, am și zile din acestea și chiar des... Totodată, în această perioadă încerc să îmi ocup timpul făcând repetiții cu tatăl meu și învățând piese noi atât românești, cât și sârbești.

– **În ideea că urmărești evoluția copiilor din cadrul ansamblului „Mlădițe cenăzene”, ce sfaturi le-ai putea oferi?**

– Copiii de acolo sunt niște scumpi și sunt „copiii de suflet” ai finei mele dragi, Oana Erdei, și a colegei sale Liliana Zamfirescu, pe care doresc să le felicit pe această cale pentru munca depusă în scopul continuării activității culturale în Cenad. Sfatul meu pentru copiii de acolo este să continue să danseze, să își urmeze această pasiune pentru că trăirile de pe scenă sunt sentimente unice!

– În final, un cuvânt pentru cenăzeni?

– Dragi cenăzeni, vă pupă și vă îmbrățișează o cenăzeancă de-a voastră și speră că v-ați petrecut aceste sărbători binecuvântate alături de familie și de prieteni! Vă mulțumesc dumneavoastră, domnule Dușan, și mulțumesc tuturor celor care citesc sau au citit acest interviu! Multă sănătate tuturor și să ne ajute Dumnezeu să trecem cu bine această perioadă!

## Sfaturi de sezon pentru gospodarii cenăzeni



În această a doua parte a primăverii, fac referire la lunile mai și iunie, care debutează sub auspicii deosebit de rele din toate punctele de vedere. Astfel, ne aflăm în plină pandemie provocată de COVID-19, cu toate neajunsurile de circulație, aprovizionare, desfacere etc. Pe lângă toate acestea, nici vremea nu ține cu producătorii agricoli.

În acest context, agricultura reprezintă sectorul economic de importanță vitală pentru aprovizionarea populației cu cele necesare traiului de zi cu zi. Acest aspect a fost sesizat de guvernanți care, în condițiile emiterii de ordonanțe militare care au restrâns deplasarea cetățenilor, au lăsat liberă circulația producătorilor agricoli spre piețe pentru comercializarea produselor, dar și pentru lucrări agricole ce se desfășoară la această oră în câmp și care, desigur, nu pot aștepta încheierea epidemiei de coronavirus. În același context, e binevenită sprijinirea producătorilor agricoli, în limita resurselor disponibile, pentru achiziționarea materialelor necesare pentru desfășurarea procesului de producție și pentru comercializarea produselor agricole. În caz contrar ne așteptăm zile grele și ne paște amenințarea că cei care scapă de coronavirus să moară de foame.

Și cum o nenorocire nu vine niciodată singură, nici vremea nu-i ajută pe agricultori. Astfel, fenomenele semnalate în această perioadă surprind cu temperaturile oscilante care au înregistrat diferențe de 10-15° C de la o perioadă la alta, nopțile fiind uneori foarte reci, cu temperaturi sub 0° C., ajung chiar la -3, -4° C, au dus la pierderea unei mari părți din producția de fructe, mai ales la cais, nectarin și piersic.

Dar fenomenul cel mai grav înregistrat este deficitul de apă din sol, fenomen perpetuat încă din toamna anului trecut. În condițiile unei ierni fără zăpadă, precipitațiile căzute în primăvară în cele patru luni, sub 50 l/mp, au fost cu totul insuficiente. Pentru refacerea echilibrului hidric al solului măcar în stratul superficial ar fi necesare precipitații de 40-50 l/mp. Desigur că în contextul lipsei de apă, cu toate fertilizările aplicate cu îngrășământ pe bază de azot, culturile de păioase din toamnă dar și rapița au stagnat din creșterea în vegetație. În acest context ar trebui făcute comisii pentru combaterea pagubelor și despăgubirea agricultorilor, dar și o gândire de perspectivă în vederea extinderii sistemelor de irigații în contextul în care există multe surse de apă din râuri, lacuri etc.

Desigur că seceta afectat și terenurile agricole din Cenad, în multe locuri existând în pământ crăpături de 2-3 cm, ca în luna lui Cuptor.

Dintre lucrările în câmp caracteristice lunilor mai și iunie sunt cele de întreținere a culturilor prin prașile și erbicidare. În condițiile de umiditate scăzută a aerului este de presupus că bolile foliare să fie mai puține, dar este de așteptat un mare atac de dăunători. Pentru combaterea complexului de boli foliare amintim: SYSTANE 120 – 1 l/ha, ALERT – 0,8 l/ha. Aceste fungicide au acțiune sistemică. Pentru combaterea dăunătorilor putem folosi: DECIS EXPERT 100 EC 0,075 l/ha, FASTAC ACTIVE – 0,2-0,3 l/ha, FASTER 10 CE 0,1-0,2 l/ha, KARATE ZEON 0,15/-0,2 l/ha, MOSPILAN 20 SE – 0,02-0,04 % sau 0,15 kg/ha etc.

La culturile semănate în grădină se semnalează în această primăvară o răsărire neuniformă din cauza secetei prelungite. Este necesar ca cei care au fântâni forate să pornească instalațiile de udare. Mulți dintre locuitorii Cenadului au adoptat în ultimii ani irigarea prin picurare, ce oferă numeroase avantaje: economie de apă, furnizarea apei exact la plantă atât cât este nevoie pentru o umectare permanentă a solului, apa este în prealabil încălzită puțin în bazinul de plastic, nu se tasează solul etc.

Dintre bolile care se manifestă la legume ar fi mana la ceapă, cartofi, tomate și se tratează cu: zeamă bordeleză 0,5 % sau DITHANE M 45 0,2 % ori RIDONIC GOLD 0,3 %. La ceapă se execută tratament complex cu substanțele de mai sus, la care se adaugă un insecticid cum ar fi: DECIS – 0,025 %, CALYPSO 0,02 %, FASTEK 0,01 %.

La pomii fructiferi bolile cele mai frecvente în această perioadă este monilioza, care atacă mai ales samburoasele. Aceasta se prezintă sub două forme: Monilonia laxa și Monilinia fructigena. Prima formă atacă în primele stadii de vegetație lăstarii, dar și florile, apărând ca fiind atacate de îngheț. Una dintre substanțele utilizate de mine și care au avut eficiență maximă a fost SIGNUM, produs sistemic cu două substanțe active. Se dă în concentrație de 0,05-0,08 %. Se poate aplica și în plin înflorit, neavând efecte secundare. Alte substanțe care combat monilioza: TOPSIN – 0,1 %, ROVRAL – 0,1 %. La piersic se manifestă boala numită bășicarea frunzelor (Taphrina deformans), care se manifestă prin umflarea unor porțiuni din frunze, care se înroșesc și în cele din urmă cad. Substanțele de combatere care se folosesc: SCORE – 0,02 %, TOPSIN – 0,1 %, DITHANE M45 – 0,2 %.

La vița de vie se aplică tratamente până la înflorire cu SHAVIT 72 WP 0,2 %, care combate mana, făinarea și are efect secundar și la putregaiul cenușiu. Pentru combaterea păianjenilor și a altor dăunători se folosește de preferință NOVADIM PROGRESS, care are efect atât ca insecticid, cât și acaricid.

Ing. George Ivașcu

## *Plante medicinale, remedii miraculoase (XXIX)*

### CE ESTE IMUNITATEA?

În contextul în care ne aflăm în această perioadă de pandemie, m-am gândit că ar fi bine să schimb subiectele cu care sunteți obișnuiți în această rubrică și să abordez unul de actualitate: imunitatea și modul în care putem să o creștem.

Sistemul imunitar este format din mai multe organe limfoide precum splina, ganglionii limfatici, măduva osoasă, timusul, amigdalele, funcția sa fiind susținută de o serie de celule specializate ce detectează orice este străin corpului uman: microorganisme (bacterii, viruși), paraziți, antigene. În fazele acute unele celule produc anticorpi nespecifici corpului, apoi creează anticorpi specifici, în acest fel organismul apărându-se de infecție. Sistemul imunitar este definit ca fiind totalitatea mecanismelor de apărare împotriva agenților patogeni și a structurilor străine, nespecific corpului omenesc.

Sistemul imunitar este, după cum îi spune și denumirea, un sistem și nu o singură entitate, care adună într-o rețea de interacțiuni extrem de complexe un ansamblu de celule, molecule și organe care funcționează la unison pentru apărarea organismului. Acesta este capabil să recunoască și să distrugă o mulțime de intruși, însă adeseori virusurile, bacteriile, paraziții reușesc să-i spargă barierele de apărare făcându-l vulnerabil.

Imunitatea organismului este scăzută în special la schimbarea anotimpurilor, la oscilații mari de temperatură (așa cum am avut în ultima perioadă) sau când suntem expuși pentru perioade mai lungi la stres. Categoriile cele mai expuse sunt copiii, persoanele vârstnice, femeile însărcinate.

Cum știm că sistemul nostru imunitar este scăzut? Trebuie să ne îngrijorăm în momentul când avem infecții virale frecvente, insomnii, stări de epuizare, alergii, lipsa poftei de mâncare, lipsă de concentrare, umflarea ganglionilor limfatici, infecții de piele, herpes bucal sau vaginal sau chiar diaree.

Restabilirea unui sistem imunitar deficitar se realizează prin adoptarea unui stil de viață sănătos, în primul rând printr-o alimentație sănătoasă, care să conțină fructe și legume, proteine de calitate superioară și cât mai puține grăsimi de origine animală și zaharuri. Mișcarea este un bun remediu antistres: 30 minute gimnastică în fiecare zi, plimbări cu bicicleta sau chiar mersul pe jos. Un rol foarte important în menținerea imunității îl au antioxidanții și vitaminele pe care organismul nostru le

asimilează din alimente, dar care nu sunt întotdeauna în cantitate suficientă și atunci trebuie să intervenim prin consumul de suplimente alimentare, care conțin tocmai ceea ce îi lipsește organismului.

Vitamina C este unul dintre cei mai importanți stimulenti ai sistemului imunitar. Are proprietăți antioxidante și antinfecțioase, fiind direct implicată în neutralizarea radicalilor liberi. Vitamina C se găsește în cantități însemnate în: ardei iuți și grași, roșii, broccoli, conopidă, varză de Bruxelles, morcovi, spanac, pătrunjel (frunze), cimbru, sparanghel, usturoi, ceapă, aronia (asigură 35% din necesarul zilnic de vitamina C, conține de 15 ori mai mulți antioxidanți decât celelalte fructe de pădure), cătină, afine, agrișe, coacăze negre, kiwi, citrice, căpșuni, ananas, măceșe.

Vitamina C se distruge prin prelucrarea termică, de aceea aceste produse trebuie să fie consumate în stare proaspătă sub formă de salate, sucuri, smoothi. Consumul sub formă de smoothi este foarte avantajos făcând combinații de fructe cu legume, consumând atât sucul, cât și fibrele. Fructele se pot păstra la congelator fără a se distruge vitamina C.

Zincul este un alt element indispensabil funcționării în parametrii optimi a sistemului imunitar. Este recomandat în special persoanelor în vârstă, care au un sistem imunitar scăzut. Zincul este un mineral esențial pentru funcționare normală a celulelor. Acesta joacă un rol major în formarea țesuturilor, producția de hormoni, sinteza de proteine și este implicat în majoritatea reacțiilor chimice ce implică enzime. Cele mai bogate alimente în zinc sunt: carnea macră, în special cea de vită, ficatul, fructele de mare, produsele lactate, nucile, semințele și cerealele integrale, cacaoa. Doza zilnică de zinc variază în funcție de vârstă și sex, fiind de 10-13 mg. Ca să vă dați seama de necesar vă spun că 100 g carne de vită conțin 6,2 mg zinc. Iar 100 g ciocolată neîndulcită 10 mg.

Plantele medicinale cu acțiune benefică asupra sistemului imunitar sunt: echinacea, măceșele, cătina, arnica, gălbenelele, ceaiul verde, ginsengul, ghimbirul, aloea, astragalusul etc. În următoarele rânduri vă ofer câteva detalii despre aceste plante și modul lor de utilizare.

Ghimbirul, utilizat mai mult ca și condiment, este foarte bogat în săruri de potasiu zinc, calciu, cupru, magneziu și vitaminele B, C, D. De asemenea, uleiurile esențiale conținute de ghimbir: gingerol, borneol, cineol, curcumin sunt foarte importante în apărarea organismului în fața diverșilor factori externi nocivi: bacterii, viruși etc. Un produs foarte eficient, care nu-mi lipsește din frigider, se obține dintr-un tubercul de ghimbir, o lămâie cu coajă (dacă este bio), care se rad și se adaugă 500 g miere. Se consumă o linguriță dimineată înainte de masă.

Aloe vera este bogată în minerale precum: calciu, sodiu, zinc, fier, potasiu, cupru, magneziu, dar și în vitaminele A, B, C, E, acid folic, elemente atât de necesare organismului și care nu pot fi asimilate din alimente. Gelul pur se utilizează zilnic 40-50 ml dimineată înainte de masă, având acțiune antiinflamatoare și antiseptică.

Astragalusul este originar din Mongolia și China, conține cantități mari de polizaharide, saponine, flavonoide, care au ca efect întărirea sistemului imunitar, susținerea organismului împotriva virusurilor, bacteriilor și ciupercilor, creșterea capacității de adaptare și regenerare a organismului, fiind un puternic imunostimulent și antiviral. Produsul se găsește sub formă de comprimate, care se administrează de 3 ori pe zi.

Stupul este o „farmacie” tradițională pentru noi, oamenii, toate produsele apicole fiind extrem de benefice pentru sănătatea noastră, iar propolisul cu siguranță ar trebui să-l avem mereu la îndemână.

Calitățile deosebite ale propolisului sunt date, în principal, de conținutul său bogat în flavonoide, compuși din familia polifenolilor care dau colorit plantelor și au puternice proprietăți antioxidante, antifungice și antibacteriene. Totodată, propolisul este un excelent antiviral, antiinflamator, stimulează formarea de anticorpi, fiind extrem de benefic pentru întărirea sistemului imunitar.

Administrat intern, propolisul are o puternică acțiune antimicrobiană (bacteriostatică și bactericidă atât asupra bacteriilor Gram pozitive, cât și asupra bacteriilor Gram negative), antimicotică (față de *Candida albicans*), antivirală (față de virusul Herpes simplex), analgezică, antiinflamatoare, anestezică, cicatrizantă, imunostimulentă, antioxidantă și mucolitică.

Extern, propolisul are o puternică acțiune analgezică, antiinflamatoare, antimicrobiană, anestezică și cicatrizantă.

Datorită compoziției sale foarte complexe, propolisul stimulează formarea de anticorpi și ajută la absorbția nutrienților în organism, fiind foarte eficient în menținerea unui sistem imunitar sănătos. Tocmai de aceea, consumul de propolis este foarte potrivit atât în sezonul rece, cât și primăvara și toamna, când avem o imunitate precară, ținând departe gripa și răceala.

Propolisul conține antibiotice vegetale și multe elemente chimice de care organismul uman are nevoie pentru a se menține sănătos: flavonoide, glucide, vitamine (A, C, E, PP și componente ale complexului B), oligoelemente (sodiu, potasiu, magneziu, calciu, aluminiu, zinc, fier, crom, mangan, cupru etc.), aminoacizi, polen, ceară, rășini și balsamuri, uleiuri volatile.

Propolisul se găsește sub formă de tinctură, spray și tablete. Se administrează de 3 ori pe zi câte 30 picături, iar tabletele de 3 ori câte 1-2 se înghit sau se sug.

Lăptișorul de matcă este cel mai complet și cel mai puternic aliment. De culoare alb-gălbui, „laptele albinelor”, așa cum mai este cunoscut, are un gust acrișor, puternic astringent, aspect perlat și se consumă altfel decât celelalte produse apicole: se ține sub limbă până la dizolvare.

Studiile de specialitate au demonstrat faptul că lăptișorul de matcă reprezintă singura sursă de acid 10 HDA de pe pământ. Acidul 10 HDA este un ingredient activ al lăptișorului ce îi conferă, alături de alte substanțe, proprietăți antibacteriene, antifungice și antivirale puternice.

De asemenea, acesta conține toate vitaminele din complexul B (B1, B2, B3, B5, B6, B7, B8, B9 și B12), dar și nutrienți precum:

- vitamina A, D, C, E și K;
- antioxidanți;
- 17 aminoacizi, dintre care 8 acizi esențiali pe care organismul uman nu îi poate produce;
- o serie de minerale, cum ar fi: potasiu, calciu, sodiu, zinc, fier, cupru, mangan, magneziu și fosfor;
- proteine, într-un procent de 12%-15%;
- lipide, glucide, grăsimi, enzime, hormoni și lista cu siguranță poate continua.

Conținutul bogat de substanțe hrănitore recomandă lăptișorul de matcă pentru buna funcționare a întregului organism, dar și ca remediu natural pentru prevenția mai multor afecțiuni.

Lăptișorul de matcă se găsește atât în formă pură, nepasteurizat, în diverse gramaje, cât și sub formă de comprimate și capsule, pastă sau în formă lichidă.

Suplimentele sunt de departe cel mai ușor de folosit. Capsulele moi și comprimatele sunt preparate cu lăptișor de matcă liofilizat și poate fi depozitat în siguranță la temperatura camerei.

Lista cu produse naturale cu efect imunostimulent este mult mai lungă, eu mă opresc aici și vă recomand să consumați din toate produsele pe care natura ni le oferă și cu siguranță organismul vă va recompensa cu starea de bine.

Cred că v-ați dat seama din ce cauză am schimbat „registru” în acest număr al revistei, dar cred că mult mai util acestei perioade a Covidului este să ne protejăm organismul și să-i dăm ceea ce îi trebuie pentru a fi mai rezistent și mai puternic.

Vă doresc multă sănătate, răbdare, liniște în suflet și în gând. Gândiți pozitiv și totul va fi bine.

**Farmacist Rodica Pitic**

### Sos de leurdă

Din primele zile ale primăverii apare în piețe leurda, de ale cărei proprietăți gustative nu mă pot minuna suficient. M-am bucurat că vânzătorul mi le-a dat cu bulbi cu tot, deci din cele 4 legături am și plantat imediat o jumătate de legătură, pentru a avea la anul leurdă proaspătă din propria grădină.

Dacă vremea ne permite, ne putem culege singuri frunzele de leurdă, cu ocazia unei plimbări în pădure.

Pentru a păstra mai bine aromele din leurdă și a ne da posibilitatea să folosim gustul în cât mai multe preparate, este bine să ne preparăm un sos (pesto) de leurdă.

#### **Ingrediente pentru sos:**

- 200 de grame de frunze de leurdă
- 100 de grame de migdale crude (se pot folosi la fel de bine semițe de pin, nuci caju, alune sau sâmburi de nucă)
- 75 de grame de parmezan fin răzuit
- 1 praf de sare grunjoasă
- 120 ml de ulei de măsline extravirgin (sau alt ulei de bună calitate)
- zeama de la 1/2 de lămâie – opțional

Frunzele se aleg și se apală bine sub jet de apă rece într-o strecurătoare. Se scutură bine, apoi se zvântă între două șervete de bucătărie, presând ușor. Migdalele (sau tipul de nuci pe care îl folosiți) se pun în blender împreună cu parmezanul fin răzuit. Se adaugă sarea și frunze de leurdă din belșug. Nu va intra toată cantitatea de 200 de grame deodată, va trebui să adăugați frunzele în câteva tranșe. La fel de bine, însă, se pot zdrobi toate ingredientele într-un mojar cu pistil.

Se mixează fin toate ingredientele, adăugând pe rând frunzele de leurdă. După ce restul ingredientelor sunt bine mărunțite, se adaugă uleiul, puțin câte puțin. Mixăm de fiecare dată după ce adăugăm ulei, până când se obține o consistență a pastei destul de fluidă.

Odată obținută consistența dorită, pesto-ul se toarnă într-un borcan și se acoperă cu o peliculă de ulei. Se păstrează sosul în frigider până la 6 săptămâni, cu condiția ca de fiecare dată când se scoate o cantitate de sos, ceea ce rămâne să fie perfect acoperit de ulei. Acea peliculă de ulei, care izolează preparatul de aer, este esențială pentru ca sosul de leurdă să se păstreze bine.

O rețetă simplă la care se poate utiliza pesto de leurdă sunt pastele. Fierbeți pastele, scurgeți-le de apă, adăugați 2-3 linguri de pesto de leurdă și cam 50-60 de ml. din apa în care au fiert pastele. Amestecați bine și obțineți o porție de paste delicioase. De asemenea, cu acest sos se pot aroma foarte bine cartofii fierți. Amestecând o lingură de sos cu un pahar de iaurt se obține un sos pentru salate.

### Supă cremă de sparanghel

Deși cam timid, au apărut și la noi în hipermarketuri legăturile de sparanghel verde și alb, iar clienții, deocamdată

puțini la număr, se bucură de binefacerile acestei legume misterioase.

Pentru prima dată am văzut și o plantație de sparanghel pe marginea drumului, aproape de urcarea pe autostrada ce duce spre Deva. Deci, începutul e promițător.

Pentru o supă delicioasă de sparanghel avem nevoie de sparanghel alb, care obligatoriu se curăță de coajă. Din cojile rămase se poate fierbe un ceai detoxifiant care se bea ca atare, neîndulcit. Dacă nu se curăță sparanghelul alb de coajă, va avea un gust amar, greu de tolerat. De la baza sparanghelului se taie (sau se rup) capetele lemnoase, apoi se taie în bucăți.

#### **Ingrediente:**

- 50 de grame de sparanghel alb curățat
- 400 de grame de cartofi
- 1 ceapă mică
- 1 cățel de usturoi
- 1 lingură de ulei de măsline
- 1 litru de supă clară de pui
- 150 de ml de smântână lichidă pentru gătit
- sare, piper alb
- garnituri la alegere: crutoane, vârfuri de sparanghel blanșate, legume proaspete tăiate foarte fin și trase la tigaie în puțin unt etc.

Se curăță cartofii și se taie în cuburi. Ceapa și usturoiul se curăță și se taie mărunt. Supa se înfierbântă într-o oală. Într-o oală de mărime potrivită se încinge uleiul și se adaugă ceapa și usturoiul, călindu-le pe foc mic până când devin transparente. Se adaugă peste ceapa călită cartofii tăiați cuburi și sparanghelul bucățele și se călesc 2-3 minute pe foc mic, amestecând constant. Se adaugă supa fierbinte peste sparanghelul din oală și cartofi. Se fierbe supa timp de 15-20 de minute, până când atât sparanghelul, cât și cartofii s-au înmuiat foarte bine, apoi se dă deoparte de pe foc. Pentru a pasa supa, ideal este un blender puternic. Pentru o textură fină a supei creme de sparanghel, odată pasată, e bine să se treacă și prin sită, pentru a reține eventualele fibre ușor lemnoase care pot fi conținute de sparanghel. Oala se așează pe foc, înfierbântând bine supa, apoi se adaugă smântâna lichidă, sare și piper alb după gust. Se servește supa cu o garnitură la alegere.

### Vinete umplute cu brânză feta

Aceste vinete umplute au la bază vinetele coapte pe grătar. În cazul în care condițiile nu permit coacerea pe grătar, pentru cele două vinete se poate folosi o tigaie uscată sau o bucată de tablă care se pune pe aragaz.

#### **Ingrediente:**

- 2 vinete de câte 270-300 de grame (de mărime medie)
- 100 de grame de brânză feta
- 4 linguri de ulei de măsline extravirgin

- 1 cățel mare de usturoi
- verdețată proaspătă pentru presărat, mentă sau pătrușel

Pentru aceste vinete umplute cu brânză la cuptor, mai întâi se încinge bine o tigaie mai veche, uscată sau o bucată de tablă care se pretează pentru astfel de operațiuni. Vinetele spălate și șterse, înțepate cu furculița într-un singur loc, ca să nu plesnească în timpul coacerii, se pun la copt direct pe suprafața încinsă. Vreo 7 minute, nu se ating. După 7-8 minute vinetele se întorc pe partea opusă și se mai țin 5-6 minute. După ce s-au copt, scoatem vinetele pe un tocător. Cu ajutorul unei linguri de lemn le despicăm pe lungime. Miezul ar trebui să fie destul de moale și zemos, așa că se pun vinetele la scurs într-o strecurătoare pentru câteva minute, cu despicătura în jos. Între timp, se pornește cuptorul și îl încingem la 190°C. Cât cuptorul se încinge, pregătim o tavă pe care o acoperim cu hârtie de copt. Curățăm și feliem fin usturoiul și împănăm miezul fiecărei vinete cu felii de usturoi. Stropim miezul vinetelor cu câte 1 de lingură de ulei de măsline extravirgin. Împărțim brânza feta sfărâmată în cele două vinete. apoi se dau la cuptor pentru 15 minute la 190°C. Se transferă vinetele cu ajutorul unei palete pe farfurii. Se presară cu mentă sau cu pătrușel verde. Se mănâncă încă fiind calde, scobind în coajă cu lingura sau înmuind bucăți de pâine cu coajă crocantă în miezul cremos.

## Cremă de mascarpone cu fructe de pădure

### Ingrediente:

- 10 biscuiți digestivi
- 100 grame de nuci sau migdale
- 60 grame de unt
- 400 grame fructe de pădure (eventual congelate)
- 3 linguri de zahăr tos
- 1 cutie de cremă mascarpone
- 200 ml frișcă
- 3 linguri zahăr pudră
- 1 plic zahăr vanilat

Untul, zahărul tos, nucile (migdale) și biscuiții sfărâmați se pun într-o tigaie și se caramelizează ușor. Jumătate din această compoziție se pune într-un alt recipient, iar în jumătatea rămasă în tigaie se toarnă fructele de pădure. Se lasă să fiarbă până fructele se înmoaie.

Brânza mascarpone se bate cu zahărul pudră și cu zahărul vanilat. Frișca, în prealabil răcită bine, se bate, apoi se adaugă la crema de mascarpone. Într-un pahar pentru înghețată se pune un strat de caramel cu fructe, apoi cremă, din nou fructe, din nou cremă, iar la sfârșit deasupra se presară caramelul rămas fără fructe.

**Cornelia Varga**

## Cu cotvidu-n cârlig

- COVID-19 către pescarii cenăzeni: Priviți și partea plină a sticlei.
- COVID-19 nu mai are voie singur pe stradă. Fiecare trebuie să fie însoțit de câte un pescar.
- Strecurați răchia prin pită. S-ar putea să fie virusată. Pita dați-o câinelui, că s-a săturat de vomelume dumneavoastră.
- Din lipsă de pescari, izolați de coronavirus, anul acesta peștii se vor înmulți atât de mult că la toamnă vor începe să meargă la pescuit de pescari.
- U.E. și-a ridicat fustele. I s-a văzut tot peștele.
- Nepotul: „Buni, strigă cineva la poartă!” Bunicul: „Dacă-i guvidu’, spune-i că-s la Groapă!”
- De când cu coronavirusul, pe muierea mea n-o mai doare nimic. Nici pe mine!
- COVID-19 către cenăzeni: „Aveți răbdare, ajungem la toți!”
- În pandemie, numai pescarii au voie să circule.
- Ce tare: astăzi până și pescarii își ascund fața.
- Pescari, grăbiți-vă la notari până nu se virusează!
- Pescarii citesc pe rupe „Omul invizibil”.
- Excepție în Ordonanța militantă nr. 4: doar pescarii din Cenad au voie să se adune în grupuri mai mari de trei. La Puțul de pe Internet.
- Pescarii la nevoie se ajută. Unul și-a împrumutat unui amic propriul sicriu.
- Nu există ceva viu și mai atașat de pescar decât covidul. Nu se desparte de el nici în mormânt.
- Pe vremuri de pandemie, tot pescaru-i virusat de coronarăchie.
- Partea plină a paharului: pescarii își vor cunoaște mai bine muierele.
- Partea goală a paharului: pescarii își vor cunoaște nevestele foarte bine, dar avocații vor fi cei satisfăcuți.
- Pescarul cenăzean, anunț pe olx.ro: Schimb un sac de crumpi, 4 kg de făină și unul de ceapă cu un chit pentru depistarea virusului.
- După data de după ridicarea interdicției de circulație, la Cenad se introduce obligativitatea echipării pescarilor cu șlapi antivirus.
- De când cu COVID-19, nu mai vezi niciun pescar bolnav. Toți se tratează la domiciliu.

**Paia Birtașu**

## Jurnale de călătorie

### Estonia

În acest număr al *Cenăzeanului* intenționăm să scriu despre Tallinn, asta pentru că a venit rândul celei de-a doua capitale baltice vizitate, cea a **Estoniei**, țara baltică situată cel mai la nord dintre cele trei mici state, dar și cea mai mică dintre ele. Capitala Tallinn am avut ocazia să o vizitez nu numai o dată, dar de fiecare dată am rămas foarte plăcut impresionat, de curățenia desăvârșită și de gradul de civilizație întâlnite acolo, Estonia fiind țara cu cel mai mare PIB dintre statele estice și fostele republici sovietice, dar și cea mai mică datorie guvernamentală în raport cu PIB din toată Uniunea Europeană, fiind supranumită și „Tigrul Baltic”



Pentru început câteva note introductive despre țara a cărei capitală este. **Estonia** este una dintre cele trei țări baltice, alături de Letonia și Lituania, fiind cea mai la nord dintre cele trei. Pe uscat, se învecinează cu Letonia la sud, cu Rusia la est și cu Marea Baltică la nord și la vest. Estonia are o populație de circa 1,33 milioane de locuitori (așa, cam jumătate din capitala țării noastre, București), iar capitala și cel mai mare oraș este Tallinn, structura populației fiind de cca 69% estonieni, cca 25% ruși și cca 6% alte naționalități (belaruși, finlandezi, altele).

Viața umană în Estonia a apărut acum circa 11.000–13.000 de ani, când s-a topit gheața din ultima eră glaciară. Cea mai veche așezare cunoscută în Estonia este așezarea de la Pulli. O ipoteză a originii numelui de Estonia provine de la poporul Aesti descris de istoricul roman Tacitus. Saga antică scandinavă face referire la o țară denumită *Eistland*, nume păstrat pentru Estonia și astăzi în limba islandeză, și apropiat de cel folosit în alte limbi germanice:

daneza, germana, neerlandeza, suedeza și norvegiana, care o denumesc *Estland*. În Evul Mediu, la începutul secolului al XIII-lea, o căpetenie din Sakala a încercat să-i unifice pe estoni și să îndepărteze pericolul cuceririi daneze și germanice în timpul Cruciadei Livoniene. În Războiul Livonian din 1561, nordul Estoniei a intrat sub dominație suedeză. Estonia de Sud a format în anii 1560 Ducatul autonom al Livoniei intrat în componența Uniunii Polono-Livoniene, fiind sub control comun al Coroanei Polone și al Marelui Ducat al Lituaniei. În 1629, Estonia continentală a intrat în întregime sub controlul Suediei. După capitularea Estoniei și Livoniei în Marele Război al Nordului (1700-1721), Imperiul Suedez a pierdut Estonia în fața Rusiei prin tratatul de la Nystad.

După lovitura de stat bolșevică din Rusia, la Revoluția din Octombrie 1917, și după victoriile germane împotriva armatei ruse, între retragerea Armatei Roșii și înaintarea trupelor germane, Comitetul Bătrânilor din Maapäev a adoptat declarația de independență a Estoniei la Pärnu la 23 februarie și la Tallinn la 24 februarie 1918. După victoria în Războiul de Independență a Estoniei, dus atât împotriva Rusiei sovietice cât și împotriva germanilor din Freikorps, la 2 februarie 1920 s-a semnat tratatul de pace de la Tartu. Republica Estonia a fost recunoscută (de jure) de Finlanda la 7 iulie 1920, de Polonia la 31 decembrie 1920, de Argentina la 12 ianuarie 1921 și de celelalte țări ale Antantei la 26 ianuarie 1921.

Soarta Estoniei în al Doilea Război Mondial a fost hotărâtă de Pactul Ribbentrop-Molotov și protocolul său adițional secret din august 1939, prin care Stalin a primit acordul lui Adolf Hitler pentru împărțirea Europei de Est în „sfere de interes special”. La 24 septembrie 1939, vasele de război ale Marinei Roșii au apărut în largul porturilor estone, iar bombardierele sovietice au început să patruleze deasupra Tallinn-ului și zonei înconjurătoare. La 14 iunie 1940, în timp ce atenția lumii era concentrată pe căderea Parisului în mâinile Germaniei naziste cu o zi în urmă, blocada militară sovietică împotriva Estoniei a intra în vigoare, două bombardiere sovietice au doborât avionul finlandez de pasageri „Kaleva” care zbura de la Tallinn la Helsinki, transportând trei valize diplomatice de la Legațiile S.U.A. din Tallinn, Riga și Helsinki. Armata Roșie a ieșit din bazele sale militare din Estonia în ziua de 17 iunie. A doua zi, în țară au mai pătruns circa 90.000 de militari. În fața forței sovietice copleșitoare, guvernul eston a capitulat la 17 iunie 1940, iar la 6 august 1940, Estonia a fost anexată ilegal de Uniunea Sovietică sub numele de **RSS Estonă**. Când Germania nazistă a declanșat Operațiunea Barbarossa împotriva Uniunii Sovietice, circa 34.000 de tineri estoni au fost încorporați cu forța în Armata Roșie. Mai puțin de 30%

dintre ei au supraviețuit războiului. După ce Germania a invadat Uniunea Sovietică la 22 iunie 1941, *Wehrmachtul* a reușit să pătrundă în Estonia în decurs de câteva zile. Deși la început germanii au fost percepuți de estoni ca eliberatori față de URSS și față de represaliile sovietice, și au reapărut speranțe pentru restaurarea independenței țării, în curând ei au realizat că germanii nu erau decât o altă putere ocupantă. Deși numeroși estoni au fost recrutați



forțat în armata germană (inclusiv în Divizia 20 Grenadierii Waffen — 1 Estonă a SS), majoritatea au intrat în luptă abia în 1944, când devenise iminentă o nouă invazie a Estoniei de către Armata Roșie și era clar că Germania nazistă nu mai avea cum să câștige războiul. Mai multe mii de estoni care luptaseră ca voluntari în armata finlandeză s-au întors peste Golful Finlandei și s-au alăturat noii Forțe de Apărare Teritorială, cu scopul de a apăra Estonia împotriva înaintării sovietice. Forțele sovietice au recucerit Estonia în toamna lui 1944, după lupte grele în nord-estul țării pe râul Narva. În fața reocupării țării de către Armata Roșie, zeci de mii de estoni (inclusiv majoritatea intelectualilor, circa 80.000 de persoane în total) au ales fie să se retragă cu germanii, fie să fugă în Finlanda sau Suedia. La 12 ianuarie 1949, Consiliul de Miniștri al URSS a emis un decret „de expulzare și deportare”.

După al Doilea Război Mondial, cu scopul de a integra complet Țările Baltice în Uniunea Sovietică, s-au efectuat deportări masive și s-a încurajat imigrația în zonă a unor cetățeni din alte părți ale URSS. Jumătate din cei deportați au murit, iar celalaltă jumătate nu a primit permisiunea de a se întoarce decât la începutul

anilor 1960. Militarizarea a fost un alt aspect al regimului sovietic. Părți mari din țară, mai ales zonele de coastă, au fost închise pentru toată lumea, cu excepția armatei sovietice. Majoritatea țărmului Mării Baltice și toate insulele au fost declarate „*zone de frontieră*”, iar cei care nu locuiau în acele zone nu aveau voie să pătrundă acolo fără permisiune specială. SUA, Regatul Unit, Franța, Italia și majoritatea democrațiilor occidentale au considerat mereu ca fiind ilegală anexarea Estoniei de către URSS. Ele au menținut relațiile diplomatice cu reprezentanții Republicii Estonia independente, nerecunoscând niciodată *de jure* existența RSS Estone și nici că Estonia ar fi legal parte constituantă a Uniunii Sovietice. În 1989, în timpul „**Revoluției Cântate**”, într-o cunoscută demonstrație pentru independență, denumită **Lanțul Baltic**, s-a format un lanț uman de peste două milioane de persoane, prin Lituania, Letonia și Estonia. Toate cele trei țări au avut experiențe similare ale ocupației sovietice și aspirații similare pentru redobândirea independenței. **Declarația Suveranității Estoniei** a fost emisă la 16 noiembrie 1988, iar independența a fost declarată oficial la 20 august 1991, reconstituind statul dinainte de 1940.

M-am lungit puțin mai mult decât aș fi vrut cu partea istorică a acestei mici țărișoare, dar ea mi s-a părut atât de interesantă încât nu m-am putut abține să nu vă o prezint pe câteva repere istorice.

Bugetul fără deficit, datoria publică aproape inexistentă, cota unică de impozitare, regimul de liber schimb, sectorul bancar comercial competitiv, e-guvernarea inovativă și lipsită de birocrație, precum și serviciile mobile sunt semne ale economiei de piață estone, o economie foarte modernă și sănătoasă. În Estonia există un singur curs valutar pentru moneda euro (monedă adoptată de Estonia) și ca urmare, orice altă monedă este schimbată la același curs de bănci sau case de schimb. Industria IT este extraordinar de bine dezvoltată, în capital Tallinn, ca și de altfel în întreaga țară, aproape că nu găsești zone fără acoperire wi-fi, gratuită. Estonia are un sector al tehnologiei informației deosebit de bine dezvoltat, în parte datorită proiectului Tiigrihüpe la jumătatea anilor 1990, și a fost menționată ca fiind cea mai „conectată” și avansată țară a Europei în materie de e-Government, fiind eliminată astfel aproape complet birocrația. Ca să vă faceți o idee despre cât de dezvoltat este acest sector modern într-o țară atât de mică, vă spun doar că Software-ul **Skype** a fost scris de dezvoltatorii estoni.

Și pentru că m-am lungit poate prea mult cu explicațiile despre țara în sine, o să las descrierea Tallinnului și a experiențelor mele acolo pentru următorul număr al *Cenăzeanului*.

**Tiberiu-Ioan Bociat**

## Reviste rurale bănățene

## „Vatra satului”

Într-un colț de județ și de țară, pe vremea când brațul european nu a ajuns în ograda noastră, iar ulițele satului n-au cunoscut tăria pietrei și nici panglica trotuarelor betonate nu sufocase încă imala frământată atâtea veacuri de către gospodari, un fiu al satului, înzestrat cu har și ambiție, acum 13 ani, de Crăciun, aducea „o undă de lumină” pentru întreaga natură a localității.



Periodic afiliat Asociației Publiciștilor Presei Rurale din Banat

Apărută în decembrie 2004, revista noastră „Vatra satului” poartă datarea primului număr, ianuarie-martie 2005. „Ca orice început, a fost greu, multe obstacole, multe necunoscute, le-am biruit cu răbdare”, afirmă redactorul-șef și fondatorul revistei, prof. și cunoscutul monografist, Ioan Traia, care a fost înconjurat apoi de un buchet de „oameni minunați, pușini, dar buni”. De aici și constatarea proverbială a aceluiași cărturar: „Mult pot pușinii buni împreună”.

Periodicul nostru a ajuns la numărul 42 și au apărut până acum câte patru numere anual, în primii trei ani, apoi, în continuare, doar câte trei, corespunzător marilor sărbători religioase. Paști, Sfânta Maria (de ruga satului) și Crăciunul.

Încă din primul număr, în care inițiatorul acestui periodic într-un discurs inaugural își exprimă crezul profesional, fiind o mărturisire de mare vibrație umană, biserica a fost considerată centrul spiritual al comunității rurale, iar imaginea lăcașului sfânt a fost așezată, simbolic, pe prima pagină. Tematica abordată de-a lungul timpului este variată și bogată. N-au lipsit abordări cu subiecte religioase, culturale, patriotice, economice, de evocare a obiceiurilor și a tradițiilor, de informare din diferite domenii, precum și de lansarea și promovarea tinerilor.

La fiecare apariție, articolele de substanță religioasă sensibilizează enoriașii, cele mai multe fiind legate de marile praznice. Selectiv, amintim câteva titluri: „Să iertăm toate pentru înviere!” (în nr. 2, pr. Ionuț Vântu), „Nașterea lui Hristos, începutul mântuirii întregii creații”, (în nr. 8, prof. Ioan Traia), „Taina cununiei, icoană a împărăției lui

D-zeu”, (în nr. 31, pr. Dragan Giogiev), „Să ne cunoaștem strămoșească noastră religie” (în nr. 39, prof. I.M. Circa), „Praznicul împărătesc al Nașterii Domnului” (în nr. 41, pr. Dan Tiberiu Gherasim) etc.

Materialele care pun în evidență continuitatea și etnogeneza pe aceste locuri au avut o valoare istorică, informativă și explicativă pentru cititori. Ele poartă semnătura muzeografului și redactorului nostru șef, prof. Ioan Traia, („Ferendia în perioada medievală” (în nr. 3), „Istoricul bisericii din Ferendia” (în nr. 3), „Continuitate și etnogeneză” (în nr. 12), precum și a fostului înv. Achim Miloia, („Monografia comunei Ferendia...” în nr. 16..., „Întemeierea comunei Ferendia...” în nr. 17 etc.)

Un loc deosebit în spațiul revistei noastre îl ocupă și alcătuirile care evocă tradiții și obiceiuri din trecutul satului, precum și amprenta nostalgică pentru acele vremuri. Se desprind din miezul acestora o mare sensibilitate umană, precum și un adânc patriotism local. Prezentăm câteva titluri și semnatarilor lor: „A fost odată...” (în nr. 7, prof. Viorica Leu Danciu), „Meciul amintirilor” (nr. 4, prof. I. Traia), „Ferendia – evocări” (nr. 4, 5, 6, prof. I.M. Circa), „Ruga de altădată” (nr. 25, Maria Goian), „Republică, măreață vatră, te-am cântat și noi ...odată”, (nr. 28, prof. I.M. Circa), „Trenul „Marinică”...” (nr. 36, I.M. Circa), „Ușa-document de la școala din sat”, (nr. 38, I.M. Circa) și „Nostalgii de pe dealul Boză”, (nr. 40, I.M. Circa) etc.

Eseurile care se referă la viața culturală și pulsul social patriotic al localității și-au găsit spațiul convenit în multe numere ale „Vetrei satului”. Din variatele materiale găzduite de revistă în acești ani, exemplific doar câteva mai semnificative: „Ferendia și Uniunea Europeană”, (nr. 9, prof. I. M. Circa), „Comunitatea și spiritul ei”, (nr. 15, prof. I. Traia), „O localitate fără școală este ca o casă fără lumină”, (nr. 31, I. M. Circa), „Crucea monument”, (nr. 27, I. Traia), „Vatra satului – undă de lumină”, (nr. 17, I. M. Circa), „Vatra-n sărbătoare”, (nr. 17, prof. I. M. Circa), „Niciodată toamna n-a fost mai frumoasă”, (nr. 29, prof. I.M. Circa), „Vatra satului – la zece ani”, (nr. 33, I. M. Circa), „Trecut-au anii”, (nr. 33, prof. I. Traia), „La Ferendia, primăvara culturală și-a revărsat... mireasma...”, (nr. 34, I. M. Circa), „Jumătate de secol de la absolvire...”, (nr. 34, I. Traia), „Ruga satului – un praznic...”, (nr. 35, I. M. Circa), „Întâlnire de suflet cu foștii absolvenți...”, (nr. 40, I. Traia), „Ei și-au iubit țara, limba și neamul”, (nr. 40, 41, I. M. Circa) etc.

În cadrul acestei dimensiuni culturale se înscriu și articolele cu un pronunțat accent descriptiv și reportericesc care informează și emoționează cititorul. Sunt pilduitoare titluri ca: „Reporter în Europa”, (nr. 23, I. M. Circa), „Inima Banatului încă mai bate la Buziaș”, (nr. 26, I. M. Circa), „Jertați-mă, mă prezint: Pivnicerul”, (nr. 20, V. Sămânță), „Umanismul Marii Muzici”, (nr. 28, I. Ghiocel), „La Deta, niciodată toamna n-a fost mai frumoasă...”, (nr. 32, I. M. Circa).

Text preluat din cartea: Ion Traia, *Asociația Publiciștilor Presei Rurale din Banat*, Editura Eurostampa, Timișoara, 2018.

Redactorii revistei acordă o atenție deosebită unor personalități reprezentative pentru așezarea noastră. Ne mândrim cu faptul că Ferendia a fost satul de suflet pentru înv. Achim Miloia și a fiului acestuia, cunoscutul Ioachim Miloia. Prin grija ing. Mircea Miloia, fiul ultimului citat, au apărut evocări ca: „*Despre înv. Achim Miloia, 1862-1917*”, (în nr. 3), „*Dr. Ioachim Miloia 1897-1940, 65 de ani de la săvârșirea din viață*”, (nr. 2), iar chipul omului de cultură bănățean, Ioachim Miloia, este evocat prin seria de epistole „*Scrisori din Italia*”, trimise de acesta în țară, (nr. 29, 30, 31, 32,...).

Alte nume de rezonanță au fost evidențiate prin materiale ca: „*Gazda Vesa*”, (nr. 4, prof. I. Traia), „*Oameni care au fost – Ioan Balosin*”, (nr. 24, Ioan Ghiocel), „*De vorbă cu uica Ștefan, fost președinte de C.A.P.*”, (nr. 19, I. M. Circa), „*Vă mai amintiți de uchiștu doctoru?*”, (nr. 21, I. M. Circa), „*O floare s-a vestejit... Adela!*”, (nr. 23, I. M. Circa), „*Să trăiți întru mulți ani, Înalt Prea Sfințite Părinte Mitropolii*”, (nr. 24, I. Traia), „*Preotul Traian Olde...*”, (nr. 30, I. M. Circa), „*Cetățean de onoare al orașului Deta... I.M. Circa*”, (nr. 34, Redacția), „*Taica Pera*”, (nr. 35, Ghiță Leu ...), „*Învățătorul... Achim Miloia... 100 de ani de la moartea sa*”, (nr. 39, I. Traia), „*Părintele dr. Vasile Itineanș s-a mutat la Domnul*”, (nr. 41, I. Traia) etc.

Revista noastră a rezervat spații speciale, festive unor momente de cumpănă în istoricul acesteia, respectiv evocări dedicate la aniversarea unui an de apariție, apoi la lansarea primului volum al prof. I. M. Circa, „*Cugetări târzii*” și inaugurarea „*Crucii-monument*” din fața Căminului cultural, la aniversarea a zece ani de existență a periodicului și, respectiv, la cele două lansări: a celui de-al II-lea vol. al prof. I. M. Circa, „*Cugetări mai târzii*” și a celui de-al IV-lea volum de versuri al poetului și jurnalistului Marcel Sămânță, „*Cubul cu șapte fețe*”, precum și la multele lansări monografice ale prof. Ioan Traia, red.-șef al foii din Ferendia, sau ale pr. dr. Valentin Bugariu și ale altora...

Și-au găsit loc de onoare, de asemenea, rubrici ca: noi apariții editoriale, activități ale A.P.P.R.B., informații la zi făcute de neobositul preot V. Bugariu, promovarea tinerilor, poezii de referință, colaborări cu frații din străinătate, fotografii adecvate cu valoare ilustrativă etc.

Un rol deosebit în întregul istoric și în buna derulare a publicației rurale, precum și în coordonarea și asigurarea apariției acesteia l-a avut, fără îndoială, fondatorul „*Vetrei...*”, profesorul, monografistul apreciat, scriitorul și președintele Asociației, Ioan Traia. Alături de recunoștința cuvenită, adresăm mulțumiri asemănătoare și celorlalți membri titulari sau colaboratori ai periodicului „*Vatra satului*” din Ferendia.

Prin întreaga ei prezență în peisajul jurnalistic rural, revista noastră rămâne, credem cu modestie, un model de împlinire a sintagmei: „*Mult pot pușinii buni împreună*”. (Ianuarie 2018, prof. I. M. Circa).

## D-ale covidului

- Dumnezeu către Adam și Eva: Mai duceți-vă dracului de maimuțe!
- De când cu pandemia, societatea a devenit o uriașă Asociație a Alcoolicilor Anonimi. Nu mai vezi picior de bețiv pe stradă.
- Marțienii, aflând că pământeni se salută mai nou cu coatele: Atenție la sarcini nedorite!
- După ce i-au ucis pe bătrânii de peste 65 de ani, s-au spălat îndelung pe mâini timp de 20 de secunde.
- Bătrân, pensionar, singur, situație materială excelentă, caut călău tânăr, dacă se poate cu experiență.
- Tineri, nu mai faceți copii. Fiindcă, la un moment dat, vor constata că aveți 65 de ani.
- Când s-a descoperit că dosarele de pensionare se pot depune și on-line, au decis să întrerupă Internetul.
- Tineri, nu le spuneți copiilor că le sunteți părinți. Fiindcă vor constata că îngreunați economia.
- După ce ne-au spălat creierul cu Open Society, acum ne vor la CLOSED.
- Dacă mai aveți bancnote, spălați-le și puneți-le în albumul de familie.
- Medicii vă recomandă să nu folosiți antivirusul rusesc „Kaspersky” până nu ne recuperăm tezaurul.
- Fetelor, nu vă mai opuneți. COVID-19 oricum va intra.
- M.Ap.N. a inventat o nouă izoletă. În care încape întreg guvernul.
- „Trebuie să fim organizați” – a ordonat COVID-19 șef. „Ajunge unul la fiecare cenăzean, să nu ne risipim forțele. Viața are prioritate”.
- COVID-19 nu mai are voie singur pe stradă. Fiecare trebuie să fie însoțit de câte un cenăzean.
- COVID-19 1 către COVID-19 2: „Ar trebui să mai dăm și noi dovadă de omenie!”
- Întoarse de la cules de căpșuni, fetițele au intrat în grevă japoneză: s-au îmbrăcat cu o banderolă albă.
- Vestea bună: Se va ridica interdicția de circulație. Vestea rea: Vor circula liberi doar cenăzenii microcipați.
- Ferește-mă, Doamne, de politicieni, că de COVID-19 mă apăr și singur.
- Datorită penuriei de hârtie igienică, marile lanțuri de magazine au contractat cu producătorii pânuri de porumb, frunze de lobodă, ciocălăi.

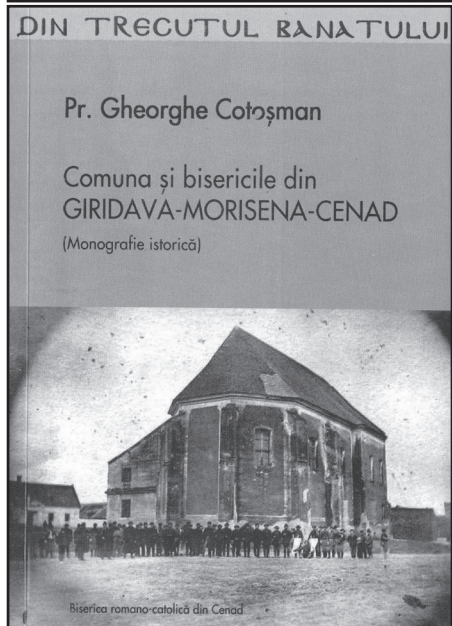
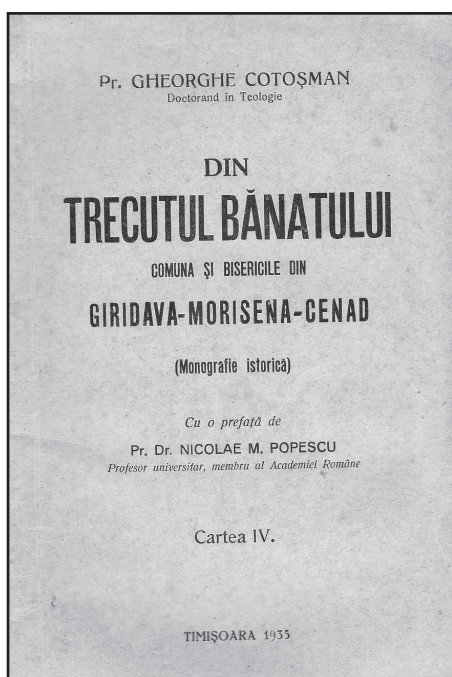
**Paia Birtașu**

## BIBLIOTECA CENAD – Cărți despre Cenad și cenăzeni

În penuria de subiecte, când nici la Cenad nu se întâmplă nimic pe vreme de pandemie, deci nu mai putem scrie despre evenimente culturale sau de altă natură organizate de cenăzeni în sat sau în afara acestuia, vă oferim o imagine de ansamblu asupra cărților despre Cenad și cenăzeni publicate de-a lungul timpului. Cu o singură excepție, toate au fost publicate după anul 1994, majoritatea fiind sponsorizate de comunitatea locală.

**În limba română:**

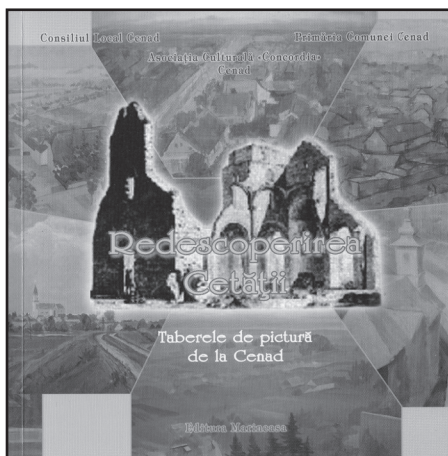
1. Pr. Gheorghe Cotoșman, *Din trecutul Bănatului. Comuna și Bisericile din Giridava-Morisena-Cenad*, Timișoara, 1935. Reeditată în 2009 (116 pag.).



2. Gheorghe Doran, *Jurnalul unui cenăzean anonim*, Editura Marineasa, Timișoara, 2005, 96 pag.



3. *Redescoperirea Cetății – Taberele de pictură de la Cenad*, Editura Marineasa, Timișoara, 2007. Volum apărut sub îngrijirea prof. Gheorghe Doran.

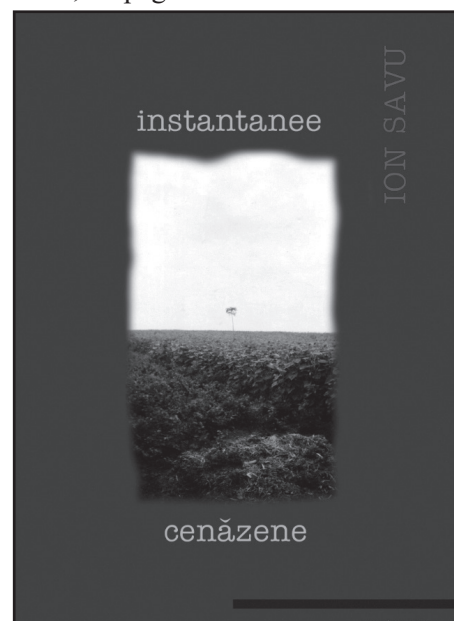


4. Gheorghe Doran, *Între sacru și profan sau glose pe marginea unui manuscris religios*, Editura

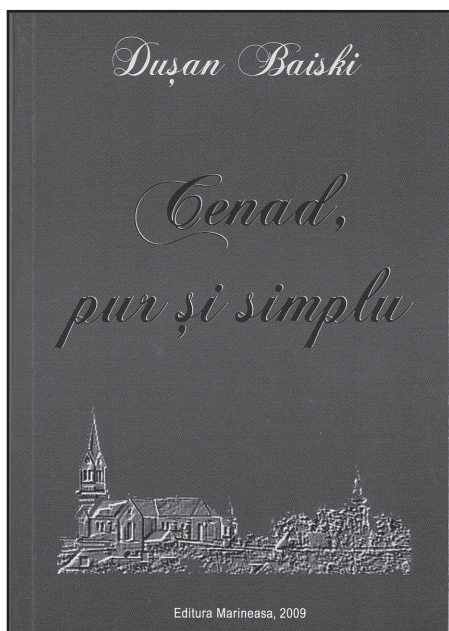
Marineasa, Timișoara, 2008, 128 pag.



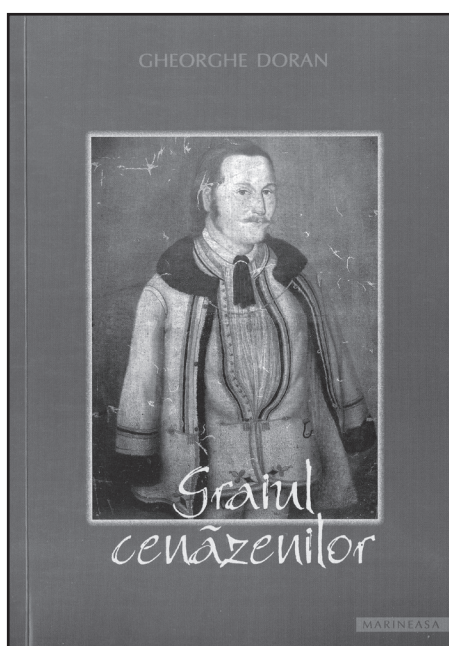
5. Ion Savu, *Instantanee cenăzene*, Editura Marineasa, Timișoara, 2008, 94 pag.



6. Dușan Baiski, *Cenad, pur și simplu*, Editura „Marineasa”, Timișoara, 2009, 204 pag.



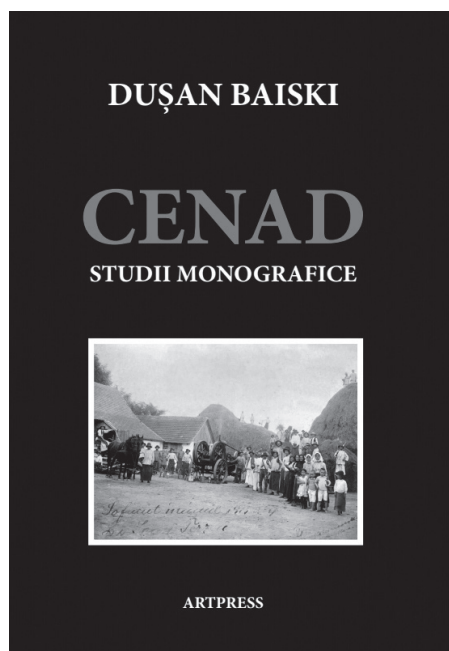
7. Gheorghe Doran, *Graiul cenăzenilor*, Editura Marineasa, Timișoara, 2011, 112 pag.



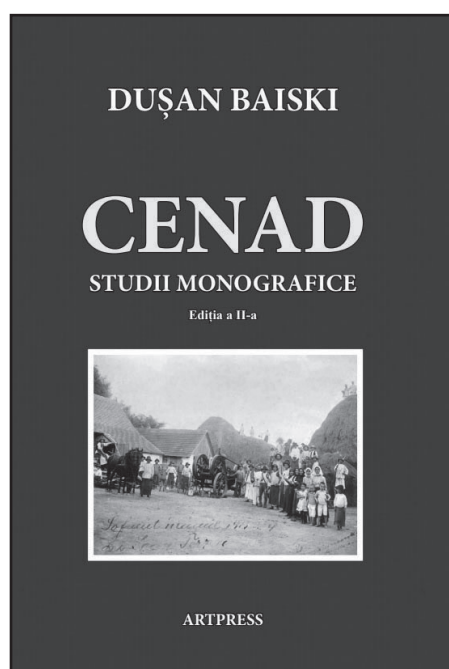
8. Dușan Baiski, *Cenad – Studii monografice*, Editura Artpress, Timișoara, 2012, 316 pag.

9. Dușan Baiski, *Cenad – Studii monografice*, Ediția a II-a revăzută și adăugită, Editura Artpress, Timișoara, 2015, 384 pag.

10. Ioan Hațegan, *Cenad – Monografie istorică*, Editura Artpres, Editura Banatul, Timișoara, 2016, 352 pag.

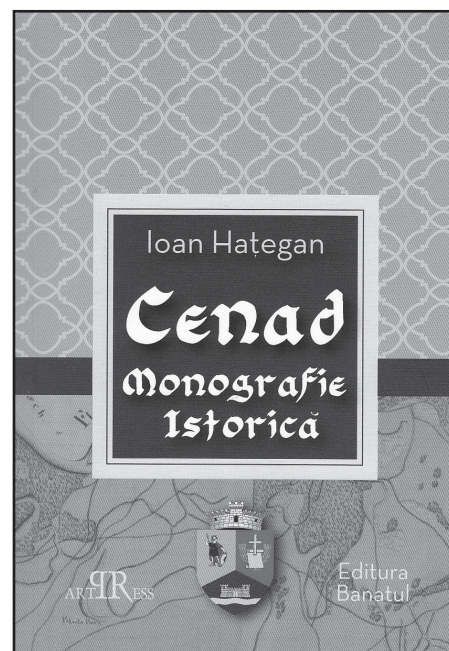


11. Dușan Baiski, „*Cenăzeanul*” – 25 de ani, Editura Artpress, Timișoara, 2017, 342 pag.



12. Dușan Baiski, *Cenad – Documente de arhivă*, Editura Artpress, 2019, 372 pag.

13. Ioan Hațegan, *Cetatea Morisena – Cenad*, Editura Banatul, Timișoara, 2019, 68 pag.



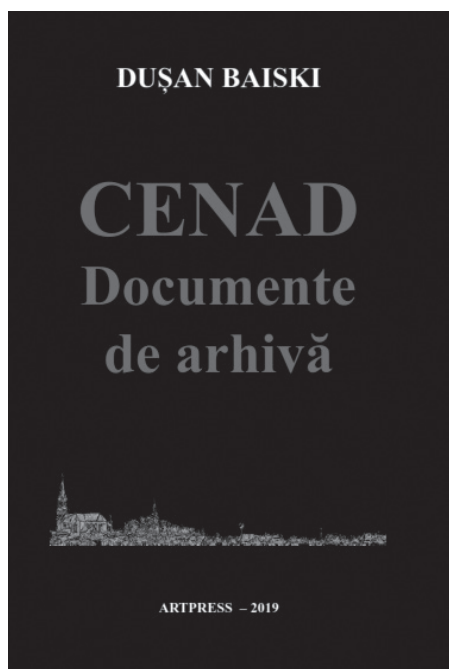
**Culegeri:**

Dușan Baiski (coordonator), *Cenad. File de istorie*, Editura Artpress, Timișoara, 2018, 324 pag.



**În limba germană:**

1. *Heimatblatt Tschanad – Erinnern, nicht vergessen (Foaie de la Cenad – Amintiți-vă, nu uitați)*, 2004.



2. *Heimatblatt Tschanad – Weggangen – Angekommen, Tschanader Trachten (Foaie de la Cenad – Plecat – Sosit – Portul popular la Cenad)*, 2005

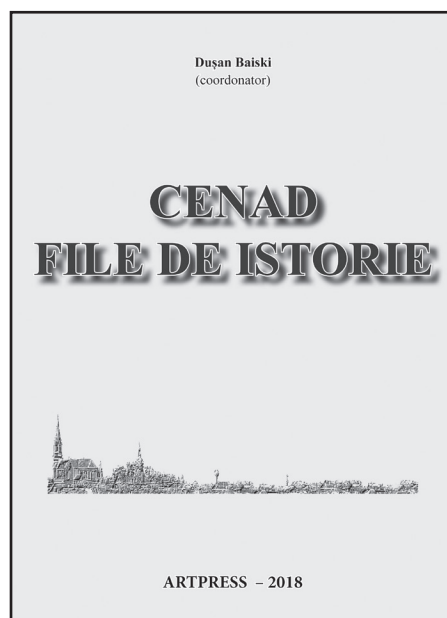


3. *Heimatblatt Tschanad – Tschanader Schule – Beim Militär – Feste feiern (Foaie de la Cenad – Școala din Cenad. La armată. Petreceri)*, 2006.

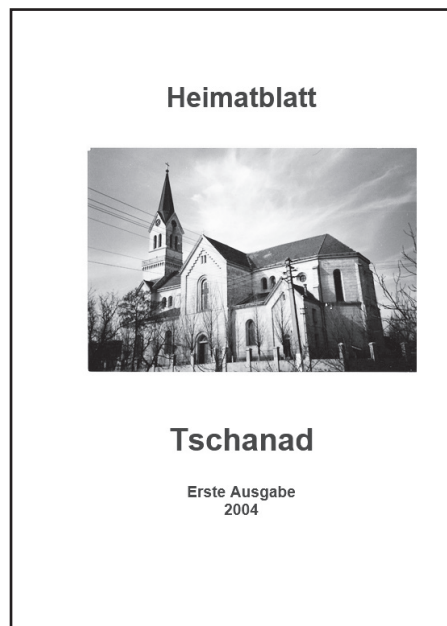
4. *Heimatblatt Tschanad – Tschanader quer durch – Raum und*

*Zeit (Foaie de la Cenad – Cenăzeni în spațiu și timp)*, 2007.

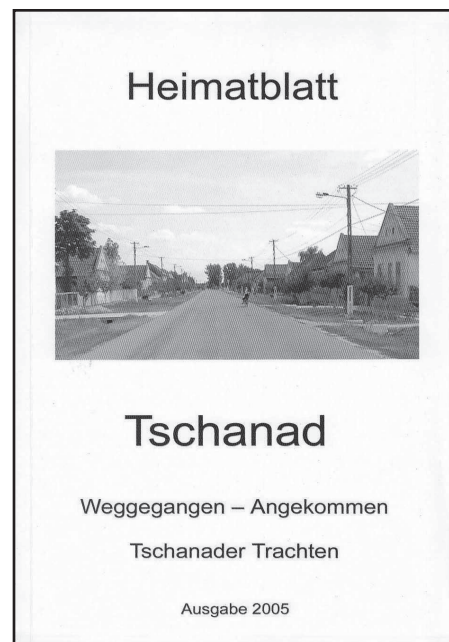
5. *Heimatblatt Tschanad – Verwhete Spuren (Foaie de la Cenad – Urme spulberate de vânt)*, 2008.



6. *Heimatblatt Tschanad – Mysterium Heimat (Foaie de la Cenad – Enigmele patriei)*, 2009.

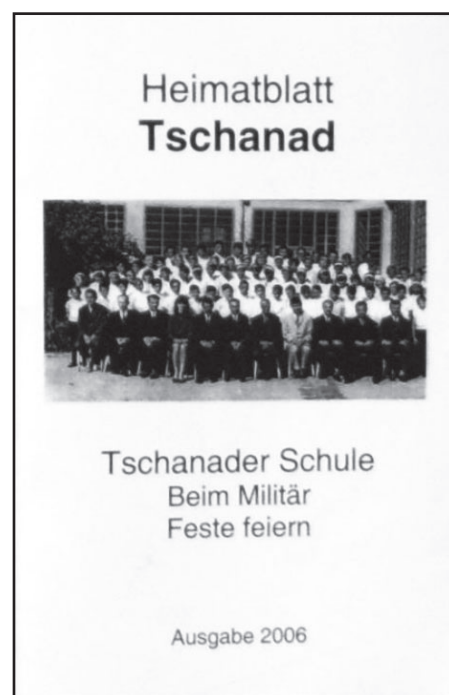


7. Brunhilde Hinkel, *TSCHANAD/CENAD IM BANAT 1764-2007*,



*A-L*, 2007.

Brunhilde Hinkel, *TSCHANAD/CENAD IM BANAT 1764-2007, M-Z*, 2007.

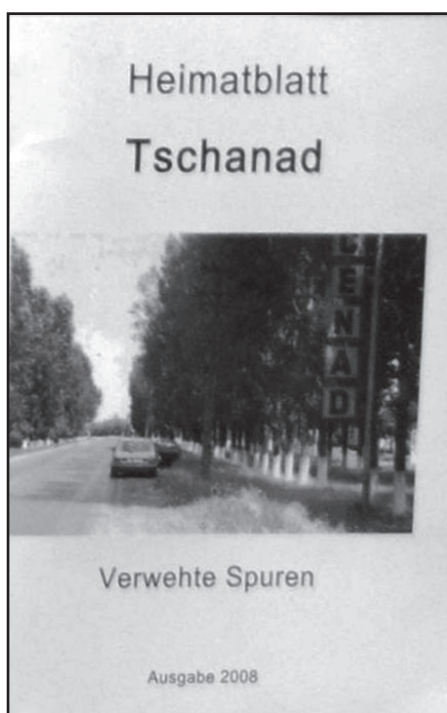


**În limba sârbă:**

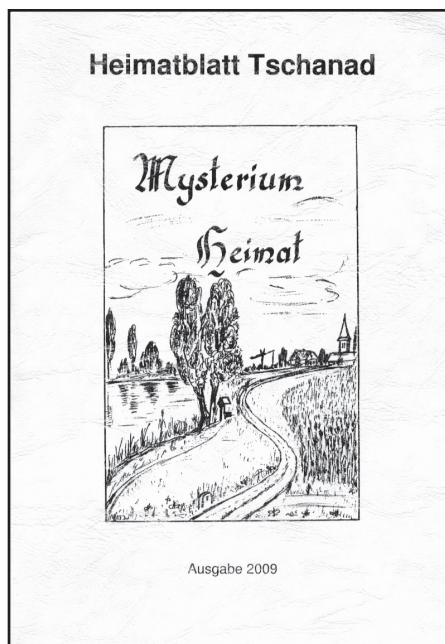
1. Иво Мунђан, *Из корена ружа цвета – 100 – Српска читаоница Чанад (Din rădăcină*



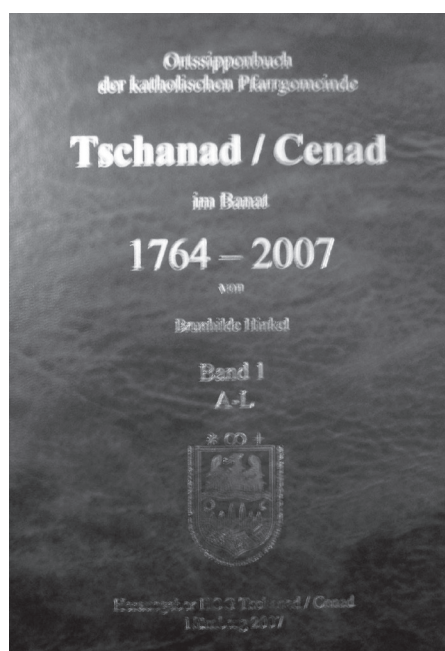
*înflorește trandafirul – 100 – Biblioteca sârbească Cenad*), Uniunea Democratică a Sârbilor și Carașovenilor din România, Timișoara, 1994, 60 pag.



2. Србољуб Мишковић, *Лале са Мориша (Lale sa Moriša)* monografie despre formația de tamburași, Uniunea Sârbilor din



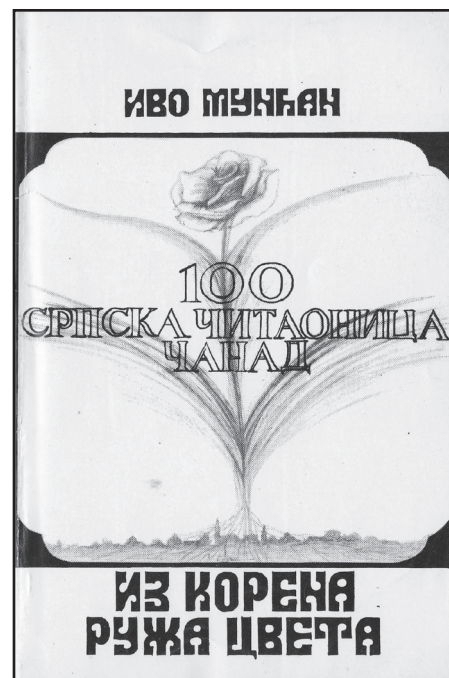
România, Timișoara, 2004, 120 pag.



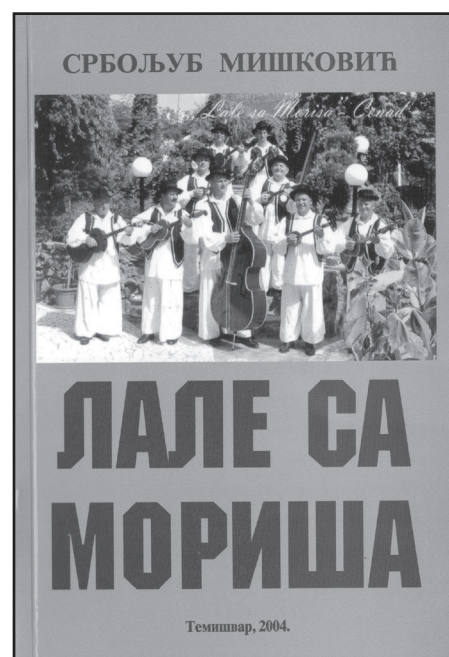
**În limbile sârbă și română:**

1. Ivo Muncian, Miroslav Rosici, *Cenadul și oamenii de literă (Чанад и људи од пера)*, Editura Solness, Timișoara, 2018, 92 pag.

**Anuarele Asociației Culturale „Concordia” Cenad:**

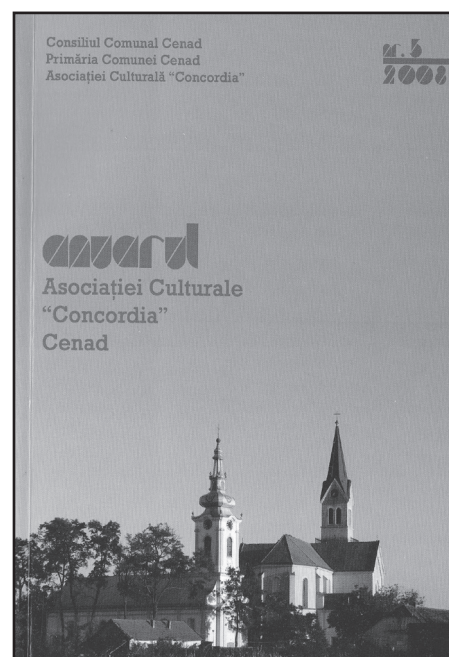
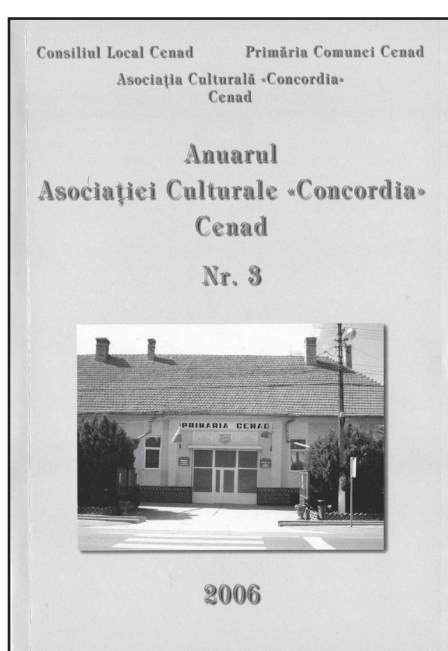
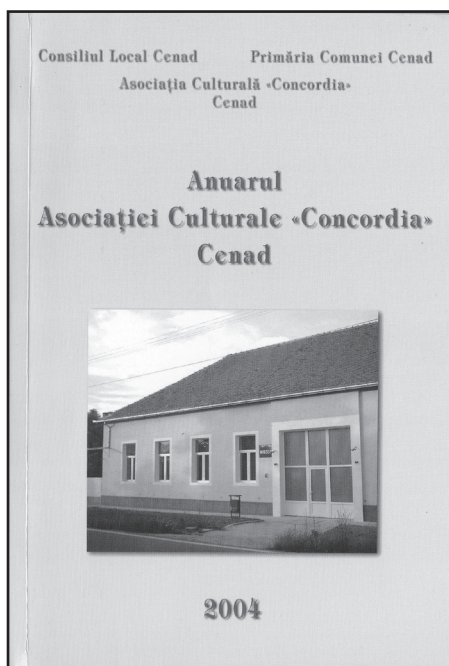
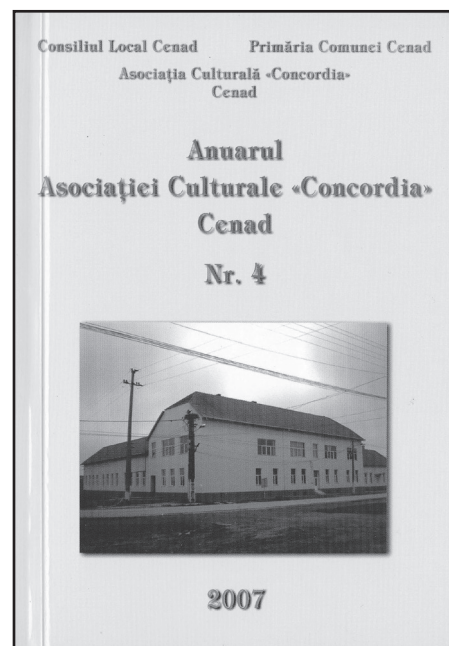
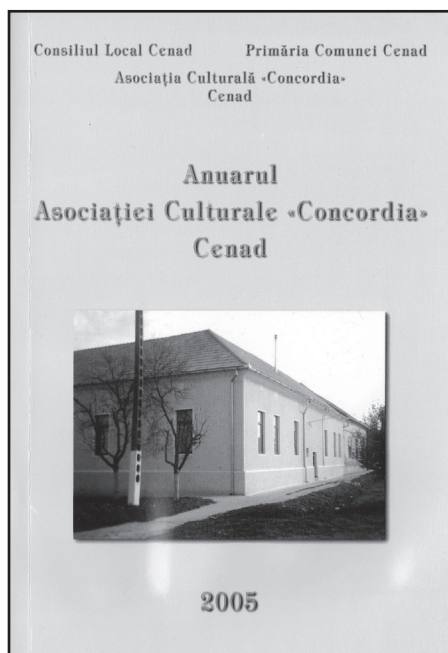
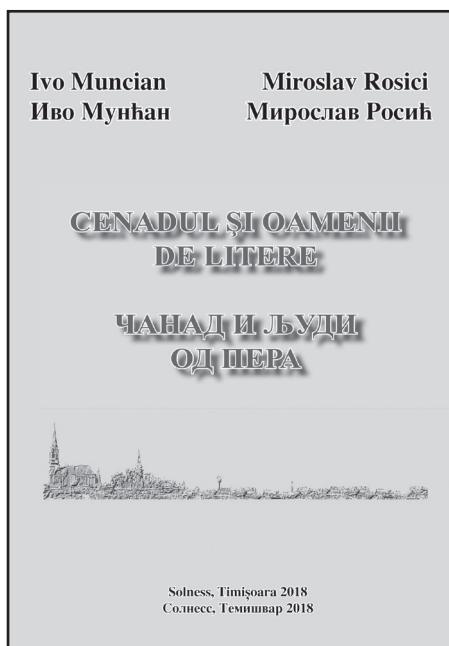


1. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 1/2004*, Editura Marineasa, Timișoara, 2005, format A5, 122 pag.



2. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 2/2005*, Editura Marineasa, Timișoara, 2006, format A5, 128 pag.

3. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 3/2006*,



Editura Marineasa, Timișoara, 2007, format A5, 116 pag.

4. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 4/2007*, Editura Eurostampa, Timișoara, 2008, format A5, 112 pag.

5. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 5/2008*, Editura Marineasa, Timișoara, 2005, format A5, 100 pag.

6. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 6/2009*, Editura Marineasa, Timișoara, 2009,

format A5, 80 pag.

7. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 7-8/2012-2013*, Editura Artpress, Timișoara, 2014, format A5, 216 pag.

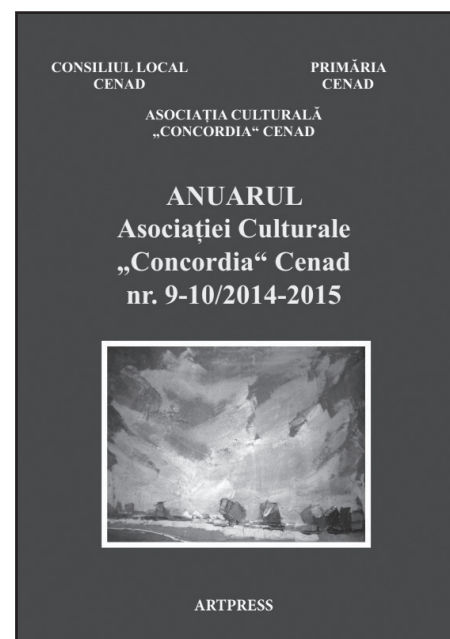
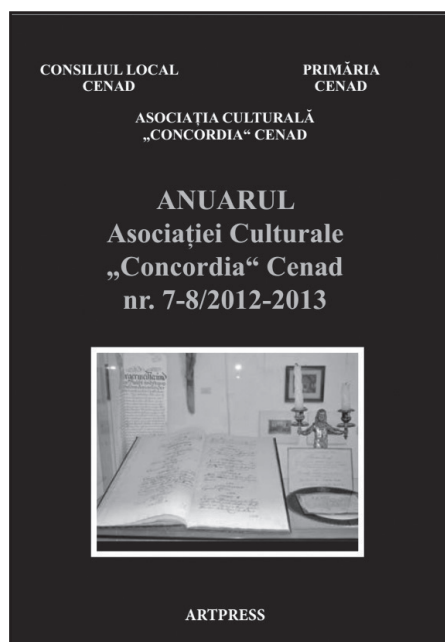
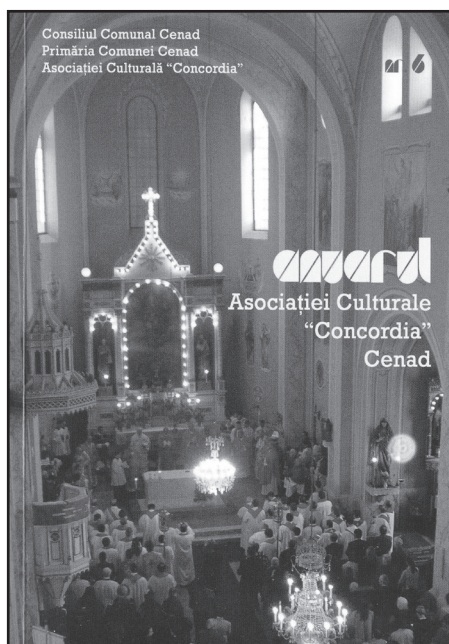
8. *Anuarul Asociației Culturale „Concordia” Cenad nr. 9-10/2014-2015*, Editura Artpress, Timișoara, 2016, format A5, 248 pag.

În context trebuie neapărat precizat că în afara de prima ediție a cărții Pr. Gheorghe Cotoșman,

*Din trecutul Bănatului. Comuna și Bisericile din Giridava-Morisena-Cenad*, Timișoara, 1935, precum și a cărților în limba germană, toate celelalte, în număr de 24, au fost tipărite cu sprijinul financiar al Primăriei Cenad și al Consiliului Local Cenad.

De asemenea, aceleași două entități au sprijinit și tipărirea a câtorva cărți de autor, respectiv de literatură.

Amintim aici:



Colectiv, *Dincolo de început – Au debutat în „Cenăzeanul”* (poezie, eseu), Editura Marineasa, Timișoara, 2002, 90. pag.

Florica Biro, *Frământări* (poezie), Editura Marineasa, Timișoara, 2004, 56. pag.

Felicia Ghica, *Verbe la semafor* (poezie), Editura Marineasa, Timișoara, 2007, 80 pag.

Geo Galetaru, *Voci din pe-*

*numbră* (proză scurtă), Editura Marineasa, Timișoara, 2008.

Pr. Daniel Groza, *Cine este aproapele meu?* (texte religioase), Editura Artpress, Timișoara, 2011, 112 pag.

Geo Galetaru, *Calea spre lume* (poezii), Editura Eurostampa, Timișoara, 2012

Gheorghe Perian, *Scriitori care au fost*, Editura Dacia XXI, Cluj-

Napoca, 212 pag.

Geo Galetaru, *Memoria fulgerului* (poezii), Editura Eurostampa, Timișoara, 2013.

Geo Galetaru, *Întâmplările simple* (poezii), Editura Eurostampa, Timișoara, 2014.

Geo Galetaru, *Amnezia* (roman), Editura Eurostampa, Timișoara, 2017.

## Un cenăzean devenit bigam...



Dl Vasilie Iacob din Timișoara, știind de apetitul cenăzenilor pentru istoria satului nostru, ne-a trimis două materiale apărute în publicația „Cultura poporului”, ce se edita în urmă cu un secol la Cluj.

Unul din texte se referă la o excursie efectuată de regăteni la

stațiunea experimentală „Sămânța”, în iunie 1924, iar cel de-al doilea, apărut în iunie 1922, relatează pe scurt o situație anecdotică, în centrul căreia s-a aflat un cenăzean devenit bigam doar fiindcă „își uitase că e căsătorit”. Redăm alături întregul text, antologic pentru istoria Cenadului.

**Omul care și-a uitat că era căsătorit.** Jiva Giurici din Cenadul Mare s'a căsătorit în 1913 cu Ada Jiva, iar în 1921 a luat în căsătorie pe Olga Popovici, cu toate că nevasta primă 'i trăia încă și nu divorțase de dânsa. A fost acuzat de bigamie la tribunalul din Timișoara. La întrebarea judei Atanasiu cu prilejul pertractării, că de ce s'a căsătorit a doua oară, Jiva, a răspuns că, „își uitase că e căsătorit”. A spus apoi că înainte de a se căsători a doua oară a întregat pe primarul și acesta l-a sfătuit să o facă. S'a căsătorit. Atunci, femeia primă l-a luat la răspundere. Dânsul a dat cerere de divorț, care i-a fost acordat. Luând în considerare împrejurările atenuante, tribunalul din Timișoara l-a condamnat pe Jiva la o lună închisoare, ca de altă dată „să nu își uite că e căsătorit”.

# Localitatea Cenad în ridicări topografice militare habsburgice

Prima ridicare topografică (Josephinische Landesaufnahme) din 1769-1772  
(Sursa: [https://ro.wikipedia.org/wiki/Ridicarea\\_topografică\\_iozefină](https://ro.wikipedia.org/wiki/Ridicarea_topografică_iozefină))



A doua ridicare topografică (Zweite oder Franziszeische Landesaufnahme) 1819-1869  
(Sursa: <https://mapire.eu/>)

