



Urmașii lui Sihleanu

Revista editată de Primăria Sihlea

Nr.12, anul IV, decembrie 2011





Urmasii lui Sihleanu

Coordonator
primar **ENE STOICA**

Manager proiect
dir. Cultural prof.:
TUȚA CIOBANU
[Http://sihlea.primarievrancea.ro](http://sihlea.primarievrancea.ro)

Din sumar:

*Primăria la
dispoziția dumneavoastră*

Cultura

Poezia în luna decembrie

Religie

Sfatul medicului

Între noi femeile

Fapt divers



Revista aceasta este
considerată
a fi
“**oglininda comunei noastre**”
cu bunele și relele ei,
tocmai de aceea
vă rugăm să
veniți în sprijinul
celor care o
redactează, cu sugestii!

FAPT DIVERS



1 Ionel, cum ați petrecut Crăciunul?

- **Am făcut un pom de Crăciun, l-am umplut de jucării și tare ne-am bucurat.**
- **Și tu, Georgel?**
- **Am făcut un pom de Crăciun, am cumpărat o mulțime de jucării și tare ne-am bucurat.**
- **Dar tu, Moritz?**
- **Noi avem un magazin de jucării și ne-am uitat la rafturile goale și tare ne-am bucurat.**

2 Un copil îi scrie o scrisoare lui Moș Crăciun:

Dragă Moșule, te log mult să-mi aduci un tlenuleț electric, o mașinuță și o ciocolată .

Se duce copilul la poștă și duce scrisoarea.

Poștărițele deschid scrisoarea , o citesc și li se face milă de copil .

Hotărăsc ele să pună mână de la mână și să-i cumpere copilului darurile....

Strâng ele banii , cumpără trenulețul , cumpără mașinuța , dar de ciocolată nu le mai ajung banii .

Trimit cadoul copilului .

La câteva zile de la Crăciun , copilul duce la poștă o altă scrisoare , cu mulțumirile pentru Moș Crăciun :

Dragă Moșule, îți mulțumesc pentlu cadouli ! Tlenulețul este magnific, mașinuța este supel. Eu sunt convins că mi-ai tlimis și ciocolată, da cled că tâmpitele alea de la poștă au mâncat-o !

3 Chiar înainte de Crăciun, un politician cinstit, un avocat binevoitor și Moș Crăciun se aflau in liftul unui hotel foarte select.

Inainte ca ușa să se deschidă observă o bancnotă de o sută de mii care zace pe jos.

Care dintre cei trei credeți că o ridică??

Moș Crăciun -bineânțele, că doar ceilalți doi nici nu există!

4 Aș vrea sa cumpăr un cadou de Crăciun pentru iubita mea. Puteți să-mi dați un sfat?

- E tânără?**
- Nu tocmai..**
- Elegantă?**
- Oarecum.**
- Frumoasă?**
- Nimic deosebit?**
- Cultă?**
- Foarte puțin...**
- Atunci iată sfatul meu: Cumparați cadoul pentru altcineva!**

5 Ce cadou vrei să-i faci soției tale de Moș Nicolae?

- Toată dragostea mea!**
- Dar asta-i curată risipă. De Crăciun ce o să-i mai dai?**

6 Moș Crăciun se plânge unui coleg de breaslă:

- Sacii cu cadouri se fac din ce în ce mai grei. Dacă merge mai departe tot așa nu o să le poată căra nici un Moș!**
- Ai dreptate prietene. De asta mi-am dat seama demult. Și eu nu mai duc decât cadouri în bani sau cecuri...**





ÎnTRE NOI FEMEILE

Tarta cu brânză, ciuperci și bacon

Rețetă simplă și rapidă, dar foarte gustoasă!

Ingrediente

Ciuperci albe proaspete	150 g	
Aluat foietaj proaspăt	1 buc	
Bacon	200 g	
Brânză feta sau telemea	150 g	
Ouă	3 buc	
Smântână	50 g	
Verdeață (mărar, pătrunjel)	1 buc	câteva fire de verdeață

Ingredientele sunt pregătite, întindem aluatul în formă de tartă, unsă cu ulei și pudrată cu făină, și o înțepăm cu furculița din loc în loc. Punem șunculița pe toată suprafața aluatului, adăugăm și ciupercile tăiate felii și punem și brânza tăiată cubulețe. Într-un bol mixăm ouăle cu smântâna și verdeața tocată fin. Turnăm compoziția mixată pe toată suprafața tartei, dăm la cuptor pentru aproximativ 45-50 min la 175 grade. O lăsați să se răcorească puțin și o feliați! Poftă bună!

Ștrudel cu mere

Ingrediente:

- 2 gălbenușuri
- 400 g făină albă
- 100 ml apă minerală
- 200 ml iaurt gras
- un praf de sare

Pentru împachetat:

- 175g margarină
- 30 g făină

Mod de lucru:

Într-un bol punem cele două gălbenușuri, iaurtul, praful de sare, apa minerală și făina cernută.

Amestecăm și frământăm până iese un aluat neted, ca de pâine, pe care îl împărțim în două. Din margarina ce a stat la temperatura camerei și cele 30 g de făină facem o cremă frecând cu o lingură margarina și încorporând treptat făina. Lăsăm crema de margarină la o parte și luăm o bucată de aluat.

O întindem într-un pătrat, nu prea subțire, și ungem cu o parte din crema de margarină (am împărțit-o în 4).

Facem câte două tăieturi pe fiecare latură a pătratului. Apoi pliăm către mijloc, începând cu colțurile. De fiecare dată suprapunem cu partea opusă celei pliate. Când am terminat de împachetat, luăm o folie și punem aluatul pe ea cu partea împachetată în jos și dăm la frigider pentru 15 minute. Cât primul aluat stă la frigider, ne vom ocupa și de cea de-a doua foaie, procedând la fel.

După 15 minute scoatem aluatul, îl punem pe planșeta de lucru, de data asta cu plierile în sus, repetând operațiunea. După cea de-a doua operațiune, se ține iarăși la frigider 15 minute apoi vom coace din el ce ne-am propus, în cazul meu ștrudel cu mere.

Am folosit pentru umplutură: mere, zahăr, scorțișoară și pesmet de biscuiți.

Am întins prima foaie de aluat, pe mijloc am pus jumătate din compoziția cu mere, am făcut tăieturi aproximativ egale pe ambele laturi, iar fâșiile rezultate, le-am împletit peste umplutura de mere. La fel am procedat și cu a doua foaie. Le-am pus într-o tavă, le-am uns cu ou bătut și am dat la cuptorul încins de dinainte, până s-au rumenit frumos.



Deschide ușa colindelor de Crăciun și lasă vestea nașterii Domnului să fie ascultată.

În viață sunt și dorințe neîmplinite

Le arunci într-un hău al neputinței? Te resemnezi? Le porți cu tine și le lași să crească până devin mai mari decât poți suporta? Îți faci din ele scuza nefericirii sau, dimpotrivă, lupti și mai mult pentru ele? Când îți dai seama că sunt aproape irealizabile, știi oare când să renunți sau pur și simplu nu renunți? Sau închizi ochii și continui să-ți dorești cu ardoare, disperare, deși aproape că știi că nu mai ai nici o șansă?

Unii spun că atunci când îți dorești cu adevărat ceva se întâmplă. Dar mie mi se pare doar un clișeu. Am văzut oameni care s-au dus dincolo cu dorințe neîmplinite și nu pentru că nu și-au dorit îndeajuns.

Ce faci când îți dorești ceva cu toată ființa ta, când fiecare fibră din corpul tău frează de durerea dorinței neîmplinite, când fiecare părticică a sufletului și a minții tale dorește acel lucru și nu se împlinește deși ai avut răbdare, ai făcut tot ce puteai pentru ca dorința să devină realitate? Îi mai poți crede oare pe cei care debitează același clișeu?

Ce faci atunci când știi că dorințele neîmplinite nu trec, nu se diminuează, nu se uită? Le aduni până devii... numai dorință? Nu renunți la ele, chiar dacă neîmplinirea lor te face să suferi? Sau continui să-ți dorești numai pentru că trebuie să crezi în ceva, să lupti pentru ceva, pentru că nu poți trăi fără să te macini dorindu-ți ceva ce pare sau chiar nu se mai îndeplinește?

Dar neîmplinirea lor aduce frustrare, oboseală psihică, tristețe, poate sau, adesea, și lacrimi... Și atunci poate ar fi momentul să renunți, poate să-ți pui o nouă dorință? Sau, poate, viața îți oferă altceva în schimb. Chiar și așa, ar fi doar un surogat pentru că dorința neîmplinită, neîmplinită rămâne.

Fie ca Sărbătorile de Crăciun și Noul An să vă umple inima și casa cu bucurie, sănătate, noroc, prosperitate și progres, să vă aducă realizarea celor mai dragi dorințe.... La mulți ani!



Primar, ENE Stoica

Primaria la dispoziția dumneavoastră



Ultima ediție din anul 2011 a revistei **URMASII LUI SIHLEANU** pagina **PRIMĂRIE** se face auzită prin vocea viceprimarului domnului, **Pucăreață Contantin**, astfel aflăm de la domnia sa despre unele din proiectele realizate în anul 2011

Reabilitare Casa Agronomului Bogza
Igienizare Camine Culturale Voetin și Caiata
Igienizare Primărie Sihlea (cu fonduri proprii)
Dispensarul Bogza, etc.

La sfârșitul acestui an putem spune că programul a fost o reușită iar bilanțul este unul pe măsură. Comuna arată mult mai bine, are o vizibilitate foarte bună și cunoaște o dezvoltare fapt ce se reflectă pozitiv, în viața de zi cu zi a sihlenilor. Vă urez să aveți parte de un an cel puțin la fel de bun ca 2011, să aveți parte de realizări și multă sănătate, iar anul care se încheie să reprezinte doar începutul unui viitor mai bun, pentru fiecare și pentru Sihlea!

**Crăciunul e credința, Crăciunul e speranța,
Crăciunul e puterea de a dăru și de a primi
dragoste!**

Sărbători Fericite alături de cei dragi!

La mulți ani!



**Viceprimar,
Constantin Pucăreață**

Sfaturi practice

Tartă cu mere



Ingrediente: -

făină
ouă
zahăr
unt
mere
zahăr vanilat
smântână dulce

Pentru blat am folosit o cană de făină, două gălbenușuri, o ceașcă de zahăr, două linguri de unt. Am frământat aluatul două-trei minute (fără praf de copt). L-am întins într-o tavă, l-am înțepat cu furculița să nu se umfle și l-am copt un sfert de oră la 170-180 de grade Celsius. Când s-a copt aluatul am tăiat merele cubulețe și le-am înmuiat puțin pe foc, cu două linguri de zahăr brun și puțină vanilie. Am turnat peste ele (după ce s-au răcorit puțin) o cană de smântână dulce în care am bătut un gălbenuș. Am răsturnat merele peste aluatul din tavă (care s-a copt deja) și am dat tava la cuptor pentru încă un sfert de oră. La urmă am împrăștiat frunze de mentă peste tartă.

Furnicilor nu le plac nicicum castraveții. De aceea, pune în ascunzișurile acestora coji de castraveți, iar mușuroiul va rămâne repede fără minusculele locatere.

Dacă vrei cuburi de gheață cu adevărat transparente, "cristal", fierbe apa înainte de a o pune la congelat.

Oglinda îți va reda întocmai chipul, adică va fi "bec", dacă o cureți înainte cu un diluant obișnuit de vopsea.

S-a lipit o gumă de mestecat pe îmbrăcămintea ta și nu o poți scoate fără să rămână urme vizibile? Pune obiectul respectiv de vestimentație circa o oră în congelator.

Hainele tale albe nu sunt imaculate, precum culoarea zăpezii? Înmoale-le în apa caldă timp de zece minute, împreună cu o felle de lămâie.

Părul tau nu are luciul dorit? Umezește-l cu o linguriță de oțet, iar după aceea îl speli.

Ca să storci, sută la sută, zeama lămâilor, ține-le o oră în apă caldă înainte de a le introduce în storcător.

Pentru a evita, cât de cât, mirosul neplăcut la fierberea verzei, pune o felie de pâine pe varză, iar pentru a nu se amesteca, felia de pâine se așază într-o pungă de pânză rară.

Îți dau lacrimile când tai o ceapă? Mesteca o gumă când faci operațiunea.

Pentru a fierbe rapid cartofii, decojește-i înainte pe o jumătate de parte.

Ți-ai pătat haina cu cerneală? Pune un strat de pastă de dinți pe porțiunea afectată lasă-l să se usuce, și numai după aceea o speli.

Spectaculos

În cazul în care vrem ca masa de Crăciun să fie mai puțin formală, cel mai indicat este să optăm pentru un aranjament vesel. Efectul va fi un adevărat spectacol de culoare. De exemplu, farfuriile pot fi verzi iar fața de masă roșie. Alte combinații cromatice pe care le putem lua în considerare sunt: alb-auriu, pentru un plus de căldură, sau roșu-violet, pentru a sugera un decor opulent, extravagant.

Ca decorațiuni, putem folosi aranjamente din ramuri de brad și lumânări și figurine ce se înscriu în tematica specifică sărbătorii Crăciunului, cum ar fi renii, îngerășii, moși Crăciuni sau oamenii de zăpadă. Pentru ca atmosfera să fie magică, vom acorda o atenție deosebită iluminatului, pe care-l vom obține cu ajutorul lumânărilor sau al lămpioarelor colorate.

OCHI SĂNĂTOȘI

Pentru a avea ochi sănătoși, specialiștii ne recomandă să consumăm cât mai mulți morcovi. Dar mai sunt și alte alimente care ne păstrează starea de sănătate a ochilor sau ne feresc de efectele negative ale calculatorului. Din fericire, lista alimentelor care ne mențin ochii într-o stare bună de sănătate este suficient de „generoasă”, astfel încât să poți urma o dietă completă. Vitamina A are rolul de a îmbunătăți vederea pe timp de zi și de noapte, iar lipsa acesteia din organism duce la apariția tulburărilor de vedere și a unor boli grave ale ochilor. Vitamina E protejează membrana celulară, împiedicând acțiunea radicalilor liberi responsabili de apariția cataractei. Luteina, care se regăsește din plin în anumite legume, reduce riscul degenerescenței maculare, care apare la vârste înaintate. Nu în ultimul rând, vitamina C este un excelent antioxidant, iar în combinație cu vitamina E are rolul de a proteja ochii împotriva cataractei. Iată așadar care sunt alimentele cele mai bune pentru menținerea sănătății ochilor. Dintre legume este foarte bine să consumi cât mai mult: salată, andive, fasole verde, varză de Bruxelles, broccoli, praz, spanac, mazăre, ardei gras verde și roșu, ardei lute, dovleac, roșii, țelină și porumb. Fructele cele mai bune pentru sănătatea ochilor sunt următoarele: kiwi, lămâile, caisele, pepenele galben și curmalele. De pe listă fac parte și câteva ierburi și condimente, precum: mărarul, pătrunjelul, oregano și curcuma.

Tonul Tonul proaspăt sau conservat este un aliment excelent pentru sănătatea ochilor tăi. În același timp, și peștele gras, precum somonul sau macroul, care au un conținut bogat de acizi omega 3, ne protejează la fel de bine ochii. Astfel, persoanele care consumă pește de patru sau cinci ori pe săptămână, reduc cu 50% riscul apariției cataractei sau a altor boli de ochi.

Morcovii

Aceștia sunt recunoscuți încă din cele mai vechi timpuri pentru efectul benefic asupra ochilor și a vederii, deoarece conțin o cantitate importantă de betacaroten. Acest antioxidant este foarte important pentru o vedere mai bună și pentru protejarea ochilor de boli, precum cataracta sau degenerescența maculară. Așadar, consumă morcovi cruzi cât mai des, de cel puțin două ori pe săptămână.

Cartofii dulci

Ca și morcovii, cartofii dulci conțin foarte multă vitamină A, sub formă de betacaroten, un antioxidant esențial pentru sănătatea ochilor. Așa că, este bine să mănânci cartofi dulci de cel puțin două ori pe săptămână, dar numai fierți sau copți.

Usturoiul și ceapa

Usturoiul și ceapa au un conținut bogat de sulf, necesar producerii unui important antioxidant pentru menținerea ochilor sănătoși.

Spanacul

Spanacul conține din belșug vitamină C, betacaroten și cantități mari de luteină, care ajută la formarea unui ecran de protecție pentru sănătatea ochilor tăi.

Ouăle

Pentru sănătatea ochilor, ouăle sunt un aliment esențial. Cu un conținut bogat de vitamine, minerale și proteine, dar și luteină și aminoacizi, ouăle sunt foarte eficiente pentru prevenirea diverselor boli ale ochilor. Astfel, nu omite ouăle din dieta săptămânală, fiind recomandat consumul de ouă fierte, moi.

Afinele

Afinele sunt bogate în substanțe antioxidante care ajută la îmbunătățirea fluxului sanguin la nivelul capilarelor ochiului. Acest lucru ajută ochii să se adapteze rapid la schimbarea luminii și la îmbunătățirea calității vederii nocturne.

Strugurii

Consumul de struguri îmbunătățește vederea pe timp de noapte, iar semințele de struguri sunt foarte bune, atât pentru circulația periferică, cât și pentru circulația la nivelul vaselor capilare.

Dr. Cristina Cocîrlea



Alegerea este vastă, însă nu uitați un lucru important: nu întotdeauna decorațiile scumpe fac un brad să arate mai frumos. Folosindu-vă ingeniozitatea și imaginația veți crea cele mai frumoase decorații cu cele mai banale și simple lucruri: inele, clopoței, bomboane frumos ambalate, ursuleți de pluș, felicitări, etc.

Ornamentele de Craciun sunt achiziții speciale

Orice familie dorește să aibă un brad împodobit, iar fiecare are propriile idei despre cum ar arăta bradul perfect. Unii preferă un brad modern, toate culorile ornamentelor și luminilor potrivindu-se. Alții preferă un amestec de ornamente și culori, dar care aduc la viață spiritul Crăciunului.

Ornamentele de Crăciun sunt mai mult decât simple decorații. Acestea sunt amintiri, simbolurile unor vacanțe în familie, nașteri sau nunți. Probabil că nu sunt cele mai moderne, însă valoarea lor sentimentală este inestimabilă. Ornamentele pot fi create din orice material.

Puteți cu ușurință să pictați diferite teme pe bucatele de lemn, să readuceți globurile la viață cu puțină culoare, sclipici și să vă confecționați singuri beteala și panglicile din materiale proprii. Nu uitați de ajutorul copiilor, acești mici pitici au o imaginație foarte bogată iar plăcerea va fi din partea lor.

Ce culoare pentru bradul de Craciun?

Dacă alegeți varianta unui brad modern, atunci trebuie să optați pentru o culoare specifică. Cele mai populare culori pentru bradul de Crăciun sunt următoarele: purpuriu, verde, metalic, alb, argintiu, auriu și albastru.

Asigurați-vă că ornamentul din vârful bradului se potrivește cu restul. Dacă folosiți culoarea albastră, metalică sau argintie ca temă, probabil vârful bradului va fi o stea sau un înger. Iar dacă culoarea aleasă este roșu, alb sau verde, puteți opta pentru un Moș Crăciun sau un înger.

Bradul de Craciun - special

Dacă doriți să-i faceți copilului o surpriză plăcută, puteți alege varianta unui brad împodobit cu dulciuri. În primul rând trebuie să coaceți câteva prăjiturile în forme diferite (ursuleți, steluțe, îngerași), iar când sunt gata le împachetați în mici săculețe transparente sau colorate și le agățați pe crenguțe.

Fiți selectivi în alegerea bomboanelor și nu le cumpărați pe toate din același magazin. Puteți alege cu încredere bombonele de ciocolată, jeleuri colorate, bastonașe specifice sărbătorii și Moși Crăciuni. Iar beteala o puteți confecționa din felii uscate de portocală, conuri de brad, flori, popcorn, afine sau covrigei. De acum trebuie doar să fiți puțin creativi și să lăsați restul pe seama copiilor.

Ziua împodobirii bradului

Transformați ziua împodobirii bradului în una specială. Împreună cu întreaga familie ascultați melodii de Crăciun, savurați o ciocolată caldă cu prăjiturile și transformați-o într-o zi de neuitat.

Când decorăm Bradul? În general în România, bradul se împodobește în Ajun de Crăciun. Influența civilizației occidentale face însă ca tot mai multe familii să împodobească bradul la începutul lunii decembrie sau cu multe zile înainte de Crăciun. Nu e nimic rău în asta. Putem în acest fel, să ne bucurăm mai mult timp de brad și de atmosfera magică pe care o da casei. Copiii vor fi incantați!

Sfânta sărbătoare a Crăciunului să vă călăuzescă pașii spre calea credinței, împăcării și împlinirii. Fie ca nașterea Domnului să vă lumineze casa. Crăciun fericit! La mulți ani!

POȚI FI RECUNOSCĂTOR

Ce ai zice să începi chiar de azi? Rezervă-ți o jumătate de oră pe zi în care să te bucuri total de ceea ce ai, să trăiești cu adevărat o stare de mulțumire interioară. Nu prea găsești motive? Încearcă să te gândești mai bine, să privești mai atent și sigur vei descoperi ceva ce merită recunoștință.

Recunoștința pentru mâncarea de pe masă, recunoștința pentru că ai o casă care te ferește de capriciile vremii, pentru confortul de care ai parte, fără să te gândești la vila cu pis - cină sau penthouse-ul pe care ți le-ai dori sau la bolidul care să-i facă pe trecători să întoarcă privirea după tine cu invidie.

Recunoștința față de oamenii care te îndrăgesc. Recunoaște, simplu, că există cel puțin câțiva oameni pe lume care te iubesc și cărora le pasă cu adevărat de tine. Recunoștința pentru faptul că ai libertatea de a merge unde îți dorești, de a-ți exprima nestânjenit părerile, de a citi orice carte pe care ți-o dorești.

Dacă ai un iubit, o iubită sau un prieten, gândește-te cu recunoștință la bucuria pe care ți-o aduce în viață. Fii recunoscător vieții pentru amintirile plăcute și nu te strădui să le uiți pe cele neplăcute care ți-au fost hărăzite tocmai pentru a învăța să fii recunoscător. Fii recunoscător pentru orice te face fie și doar să surâzi în timpul unei zile, fii recunoscător când vii în contact cu oameni cumsecade, inteligenți, calzi și bine intenționați.

Acestea sunt doar câteva lucruri pentru care am putea fi recunoscători vieții. Sunt doar sugestii. Dar, cu siguranță, există multe altele. Și ar fi bine să le descoperim, pentru că recunoștința este un mod de a trăi și de a ne bucura de prezent.

Iertare

Cartea Sfântă ne îndeamnă să fim iertători. Iertăm atunci când, fiind victima unei nedreptăți, trecem peste resentimentele față de cel care ne-a făcut rău, încercând să simțim față de acea persoană milă, compasiune, bunăvoință. Știm însă sigur și realist că, și atunci când dăruim toate acestea, când iertăm, conștientizăm că persoana care ne-a provocat suferința nu are, de la sine înțeles, dreptul de a primi acest cadou - iertarea.

Adesea se confundă iertarea cu încrederea, dar ele sunt diferite - iertarea înseamnă asumarea unui risc, pentru că nu știi niciodată la ce te poți aștepta dacă ierți. Cel care iartă nu de puține ori constată că iertarea nu face să dispară suferința, dar durerea care rămâne devine mai suportabilă. Unii sunt dispuși să ierte numai dacă primesc asigurări că aceia pe care îi iartă se vor schimba, dar prima persoană care învață să se schimbe este chiar cel care iartă, și primul pas către iertare este să recunoști că ești furios din cauza suferinței ce ți-a fost pricinuită.

Dar oare iertarea este o obligație morală? Eu cred că este creștinesc să ierți, dar nu neapărat obligatoriu. Obligatoriu e să fim dreptți și să nu facem rău, iar iertarea e o alegere, o trecere către o treaptă superioară a conștiinței noastre, o autodepășire, un dar pe care-l facem cuiva care ne-a făcut să suferim, o persoană care poate, sincer, nu merită acest dar, însă i-l oferim spre satisfacția noastră. Așadar, de ce trebuie să iertăm? Pentru că iertând devenim mai buni, ne eliberăm de furie și ne ajutăm pe noi înșine transformând gândurile distructive în unele mai sănătoase și mai liniștite.



Prof. Tuța Ciobanu

Sfântul Arhidiacon Ștefan – întâiul martir al Bisericii (27 decembrie)

A treia zi de Crăciun, Biserica îl cinstește pe acela care va rămâne de-a pururi ca primul martir al Bisericii creștine – Sfântul Ștefan. Numele este de origine grecească - Stephanos - si înseamnă "coroana", "ghirlanda", "cununa" (cu care erau încununati învingătorii).. Cartea Faptele Apostolilor (a cincea carte din Noul Testament) descrie într-un mod impresionant perioada de început a creștinismului – noua religie întemeiată pe Întruparea Fiului lui Dumnezeu, pe activitatea Sa dumnezeiască și pe Jertfa Sa mântuitoare. A fost o perioadă hotărâtoare, plină de piedici și grele încercări, de prigoniri și jertfe. Propovăduirea cuvântului Evangheliei nu a fost deloc o misiune ușoară pentru Apostolii Domnului și pentru ucenicii acestora. Chiar în acele zile de început ale Bisericii au fost oameni care aveau să-l urmeze deplin lui Hristos, prin jertfă! Ei, martirii, au fost cei care au arătat din plin sensul creștin al existenței, ilustrând prin curajul lor învățătura creștină despre Jertfa mântuitoare și despre Răscumpărare. Primul care a deschis lungul șir al martirilor a fost Ștefan. Sfântul Ștefan a fost unul dintre primii diaconi ai Bisericii. Încă din acele prime zile ale Bisericii se închea o ierarhie bisericească, o organizare a Bisericii. Cu toți însă urmau deopotrivă porunca mărturisirii credinței înaintea lumii. Ștefan s-a arătat înaintea oamenilor plin de har și de putere, făcând semne și minuni și aducând pe mulți la credință. Mai marii poporului, aceiași care Îl condamnaseră și pe Mântuitorul, l-au arestat, l-au acuzat în același mod mârșav și apoi l-au condamnat la moarte. Capitolul al șaptelea din Faptele Apostolilor ne relatează apărarea Sfântului Ștefan în fața judecății. Este o cuvântare de o mare profunzime, o adevărată incursiune prin întreaga istorie a poporului Israel – neamul ales al lui Dumnezeu. Ștefan le-a amintit acuzatorilor că toți proorocii au fost asupriți și prigoșiți de popor și de același păcat s-au făcut vinovați și față de Cel ce se dovedise a fi chiar Mesia Cel mult așteptat. Cu martiriul Sfântului Ștefan avea să înceapă o perioadă cumplit de grea marcată de persecuții și nenumărate jertfe pentru Biserica lui Hristos. Sfântul Ștefan va rămâne un model de curaj și de mărturisire a credinței.

Testul lui Socrate!-pilde

În Grecia antică Socrate (469-399 î.Hr.), era foarte mult lăudat pentru înțelepciunea lui. Într-o zi, marele filozof s-a întâlnit întâmplător cu o cunoștință care alerga spre el agitat și care i-a spus: **“Socrate, stii ce-am auzit tocmai acum, despre unul dintre studenții tăi?”** “Stai o clipă,” îi replică Socrate. “Înainte să-mi spui, a? vrea să treci printr-un mic test. Se numește **Testul celor Trei.**” “Treii?” “A?a este,” a continuat Socrate. “Înainte să-mi vorbești despre studentul meu, să stăm puțin și să testăm ce ai de gând să-mi spui. Primul test este cel al Adevărului. **Ești absolut sigur că ceea ce vrei să-mi spui este adevărat?**” “Nu,” spuse omul. “De fapt doar am auzit despre el.” “E-n regula,” zise Socrate. “A?adar, în realitate, tu nu știi dacă este adevărat sau nu. Acum să încercăm testul al doilea, testul Binelui. **Ceea ce vrei să-mi spui despre studentul meu este ceva de bine?**” “Nu, dimpotrivă...” “Deci,” a continuat Socrate, “vrei să-mi spui ceva rău despre el, cu toate că nu ești sigur că este adevărat?” Omul a dat din umeri, puțin stânjenit. Socrate a continuat. “Totuși mai poți trece testul, pentru că există a treia probă – filtrul Folosintei. **Ceea ce vrei să-mi spui despre studentul meu îmi este de folos?**” “Nu, nu chiar...” “Ei bine,” a conchis Socrate, “dacă ceea ce vrei să-mi spui nu este nici Adevărat, nici de Bine, nici măcar de Folos, atunci de ce să-mi mai spui?” Omul era învins și se îndreptă înăuntru.



Prof. Maria Ostriceanu

POEZIA ÎN LUNA DECEMBRIE

O poveste de Craciun!!



Inima perfectă

Se povesteste că într-o zi, un tânăr s-a oprit în centrul unui mare oraș și a început să le spună trecătorilor că are cea mai frumoasă inimă din lume. Nu după mult timp, în jurul lui s-au strâns o mulțime de oameni care îi admirau inima: era într- adevăr perfectă! Toți au căzut de acord că era cea mai frumoasă inimă pe care au văzut-o vreodată...

Tânărul era foarte mândru de inima lui și nu contenea să se laude singur cu ea. Deodată, de mulțime s-a apropiat un bătrânel. Cu glas liniștit, el a rostit ca pentru sine:

- Și totuși, perfecțiunea inimii lui nu se compară cu frumusețea inimii mele!

Oamenii au început să-și întoarcă privirile spre inima bătrânelului. Până și tânărul a fost curios să vadă inima ce îndrăzne să se compare cu inima lui. Era o inimă puternică, ale cărei băți ritmate se auzeau până departe. Dar era plină de cicatrice, și erau locuri unde bucăți din ea fuseseră înlocuite cu altele care nu se potriveau chiar întru totul, liniile de unire dintre bucățile străine și inima bătrânului fiind sinuoase, chiar colțuroase pe alocuri. Ba, mai mult, din loc în loc lipseau bucăți întregi, lăsând să se vadă răni larg deschise, încă sângărânde.

-Cum poate spune că are o inimă mai frumoasă? își șopteau uimiți oamenii.

- Cred că glumești, spuse tânărul după ce a examinat atent inima bătrânelului. Privește la inima mea, este perfectă! Pe când a ta este toată o rană, numai lacrimi și durere.

- Da, a spus blând bătrânul. Inima ta arată perfect, dar nu mi-aș schimba niciodată inima cu a ta. Vezi tu, fiecare cicatrice de pe inima mea reprezintă o persoană căreia i-am dăruit dragostea mea: rup o bucată din inima mea și i-o dau omului de lângă mine, care adesea îmi dă în schimb, o bucată din inima lui, ce se potrivește în locul rămas gol în inima mea. Dar pentru că bucățile nu sunt măsurate la milimetru, rămân margini colțuroase, pe care eu le prețuiesc nespuse de mult, deoarece îmi amintesc de dragostea pe care am împărtășit-o cu cel de lângă mine. Uneori am dăruit bucăți din inima mea unor oameni care nu mi-au dat nimic în schimb, nici măcar o bucățică din inima lor... Acestea sunt rănilor deschise din inima mea, pentru că a-i iubi pe cei din jurul tău implică întotdeauna un oarecare risc. Și deși aceste răni sângerează încă și mă dor, ele îmi amintesc de dragostea pe care o am până și pentru acești oameni. Cine știe, s-ar putea ca într-o zi să se ntoarcă la mine și să-mi umple locurile goale cu bucăți din inimile lor... Înțelegi, acum, dragul meu, care este adevărata frumusețe a inimii? a încheiat cu glas domol și zâmbet cald bătrânul.

Tânărul a rămas tăcut deoparte, cu obrazul scăldat în lacrimi. S-a apropiat apoi timid de bătrân, a rupt o bucată din inima lui perfectă și i-a ntins-o cu mâini tremurânde. Bătrânul i-a primit bucata și a pus-o în inima lui. A rupt, apoi, o bucată din inima brăzdată de cicatrice și i-a întins-o tânărului. Se potrivea, dar nu perfect, pentru că marginile erau cam colțuroase.

Tânărul și-a privit inima, care nu mai era perfectă, dar care acum era mai frumoasă ca niciodată, fiindcă în inima cândva perfectă pulsa de-acum dragoste din inima bătrânului. Cei doi s-au îmbrățișat, și-au zâmbit și au pornit împreună la drum.

Cât de trist trebuie să fie să mergi pe calea vieții cu o inimă întreagă în piept... O inimă perfectă, dar

lipsită de frumusețe... Inima ta cum este? O poți împărți cu alții?

Prof. Tuța Ciobanu

NU POȚI FII FERICIT NUMAI TU

Răutatea și invidia nu au făcut nicicând casă bună cu fericirea. Au avut drumuri separate în povestea vieții fiecăruia dintre noi. Toți visăm la fericire și majoritatea încercăm să o atingem cumva, din păcate, uneori prin cele mai nepotrivite căi. E atât de simplu să rănești un om și atât de greu să-l faci fericit! Ce te împiedică să fii fericit? Câți oameni ai făcut să plângă de supărare? Dar câți oameni ai făcut să plângă de fericire? Sunt două întrebări care, dacă vei fi cinstit, îți oferă răspunsul la o altă întrebare: “Ce te împiedică să fii fericit?”.

Te-ai gândit vreodată cum ar arăta viața ta dacă din ea ar face parte mai mulți oameni fericiți? Te-ai întrebat cum ai fi tu dacă te-ai strădui măcar puțin ca oamenii din jurul tău să fie fericiți? Te-ai gândit cum ți-ar fi viața dacă ți-ai începe ziua știind că oamenii din jur îți zâmbesc sincer pentru bucuria pe care le-o aduce simpla ta prezență?

Drumul spre fericire e construit din momente de fericire. Chiar dacă pășești pe un drum greu, plin de piedici, dar în jurul tău sunt oameni fericiți, oameni cărora tu le-ai îndrumat pașii spre fericire, drumul tău e lin și mai plăcut.

Nu căuta fericirea de unul singur! Nu ți-o clădi pe durerea provocată altora, fie dacă o faci doar ignorându-i! Nu uita că ficare faptă bună naște mulțumire în sufletul tău, că fiecare zâmbet și mână întinsă îți pot aduce un prieten care, la rândul lui, îți poate călăuzi pașii spre fericire.

Așadar, să ne gândim bine - câți oameni am făcut să plângă? Și câți oameni am făcut să plângă de fericire?

Urare de Craciun

Viata sa iti fie
Numai bucurie
Sfanta Sarbatoare
Numai inaltare
Anul care vine
Numai roduri pline

Felicitare

Sa va fie casa, casa
Cu bucate noi pe masa
Mos Craciun cu sacul plin,
Drumu'n viata cat mai lin,
Bogatie cata vreti,
Sanatate pentru toti,
Iar la anul care vine
Sa va fie si mai bine.

Să te umple cu noroc

"Unii spun că există Moș Crăciun,
Că i-ai scris și o să vină,
Să-ți aducă în pumnii lumină,
Lângă brad și lângă foc,
Să te umple cu noroc."
Crăciun Fericit!

Cunună pentru tine

Poate va ninge de Crăciun,
și-n palmă astfel să adun,
Fulgi reci de nea, dumnezeiești,
Cu ei și îngeri și lumină și povești

Cunună din ei am să împletesc
Pe frunte să ți-o potrivesc,
și astfel tot ce-i sfânt, iubire și speranță
Pe tine, iubire, să te călăuzească în viață.

Urare de Crăciun

Lângă bradu-mpodobit
moșul iarăși a venit
și ne-aduce-n traista lui
tot ce e frumos și bun
fericire, sănătate
mult noroc și spor la toate
mese pline cu bucate
pruncul sfânt să crească mare
lumină ocrotitoare
să avem, să ne-nsoțească
norocul să ne tot crească!

Sfânta seară de Crăciun

Să ne-adune bun cu bun,
Sfânta seară de Crăciun.
Că-i mai Sfântă decât toate,
La mulți ani cu sănătate!!!

Colinda

Să vă fie casa, casă
Cu bucate noi pe masă
Moș Crăciun cu sacul plin,
Drumu'n viață cât mai lin,
Bogăție câtă vreți,
Sănătate pentru toți,
Iar la anul care vine
Să vă fie și mai bine.

(autori necunoscuți)



Prof.Tuta Ciobanu

CULTURA

Crăciunul ascunde secrete încă din cele mai vechi timpuri. Fiecare popor contribuie la această sărbătoare și dezvăluie curiozități care pot fi chiar amuzante.

- Bradul a fost asociat cu sărbătoarea Crăciunului încă din anul 200 d.H, însă primul brad a fost împodobit în Germania abia în 1605. Următorii brazi împodobiți au apărut în Finlanda în 1800 și în Anglia în 1829, după care obiceiul s-a extins pe teritoriul Europei și al Americii.

- În Suedia se păstrează bradul împodobit până la 20 de zile după sărbătorirea Crăciunului.

- Felicitările de Crăciun au început să fie utilizate de când s-a tipărit prima felicitare în Londra, în 1846.

- În Japonia se consideră o lipsă de politețe să trimiți felicitări de culoare roșie de Crăciun, deoarece scrisorile de deces au aceeași culoare.

- Sfântul Nicolae din Myra, originalul Moș Crăciun, nu era doar patronul sfânt al copiilor, ci și al hoților și cămătarilor.

- Imaginea lui Moș Crăciun de astăzi, îmbrăcat în roșu cu alb și cu cizme negre, a fost creată în 1930 de Coca-Cola. Compania a folosit culorile mărcii, creând imaginea în scop publicitar.

Crăciunul aduce și curiozități culinare. . .

- În Evul Mediu, o mâncare tradițională de Crăciun purta denumirea de „Cap de Urs”. Aceasta își are originea încă din ziua de Crăciun, când un student a fost atacat de un urs și s-a salvat îndesându-i pe gât ursului o carte cu scrierile lui Aristotel. Ursul s-a înecat atât de tare încât a murit sufocat, iar studentul i-a tăiat capul și l-a dus ca trofeu la colegiu.

- Tot în Evul Mediu, mâncarea tradițională de Crăciun în Anglia era capul de porc preparat cu sos de muștar.

- În Anglia tradiția spune că în timp ce se frământă cozonacii, dacă îți pui o dorință și dacă aluatul cozonacilor va crește în cuptor, dorința se va împlini.

Crăciunul se poate „măsura” în cifre. . .

- 56% dintre americani le cântă animalelor de casă colinde de Crăciun.

- 53% dintre americani oferă în dar cadourile primite în anul precedent.

- 1 din 3 oameni va amâna cumpărăturile de Crăciun până în Ajunul Crăciunului.

- 1 din 6 oameni ar prefera să renunțe la goana după cadouri și să ofere în dar bani.

- Conform unui recensământ din 1999 a populației din America de Nord și Europa, în noaptea de Crăciun, Moș Crăciun ar trebui să ajungă la 42.466.666 de case în 12 ore, adică la 983 de case pe secundă.

Curiozități cel puțin ciudate ale Crăciunului. . .

- În Caracas, se închide circulația pe străzile orașului în Ajunul Crăciunului pentru ca oamenii să meargă cu rolele până la biserică.

- În Norvegia, în Ajunul Crăciunului, se ascund toate măturile din casă pentru că în trecut se credea că vrăjitoarele și spiritele rele intrau în casă și furau măturile pentru a zbura cu ele.

- Pânza de paianjen artificială și un paianjen sunt decorațiuni tradiționale pentru pomul de Crăciun. Dacă găsești în casă, în dimineața de Crăciun, o pânză de paianjen se zice că îți va aduce noroc pe tot parcursul anului care va urma.



- În Finlanda și Suedia, cele 12 zile care preced Crăciunul sunt declarate ca fiind zilele păcii și ale dreptății. Din acest motiv, nelegiuirile săvârșite în această perioadă sunt pedepsite mai aspru decât în mod normal.

- Beteala a fost inventată în Germania în 1610 și era confecționată din argint, fiind astfel foarte valoroasă și simbolizând opulența. Pentru că argintul se oxida, ulterior a fost înlocuit cu alte materiale strălucitoare și ușoare.

- Beculețele puse în brad sunt invenția lui Edward Johnson, asistent al lui Edison, care în 1882 inventează prima instalație electrică pentru pomul de Crăciun.

- La poșta din Montreal sosea un număr mare de scrisori adresate lui Moș Crăciun. Pentru a nu-i dezamăgi pe copii, angajații poștei au început în 1974 să le răspundă copiilor la scrisori în numele Moșului. Din 1983 răspunsurile au devenit oficiale, iar Moș Crăciun a primit o adresă specială: Moș Crăciun – Polul Nord – HoHoHo.

- În România, bradul are o simbolistică puternică, deoarece e prezent la cele trei evenimente importante din viața omului:
 - Nașterea. Se spune că se plantează câte un brad pentru fiecare nou-nascut.

- Căsătoria. La sate nunta avea loc duminică. Sâmbăta seara băieții se adunau la casa mirelui, unde petreceau și împodobeau bradul. Printre podoabe trebuia să fie și un ștergar cusut de mireasă.

- A doua zi, la ospăț, se făcea „hora miresii”, condusă de mire, lângă care era fratele său, care ținea bradul. După ce se parcurgea un cerc, cele două familii își ofereau reciproc daruri, în văzul tuturor.

- În brad se puneau și un covrig mare, care avea o parte dulce și o parte în care s-a pus ardei iute. Ginerele trebuia să rupă din covrig, iar dacă nimerea o bucată iute asta însemna că nu va avea o viață ușoară cu viitoarea nevastă. Dacă nimerea o bucată dulce, atunci va avea parte de o căsnicie fericită.

- După ce se termina ospățul, bradul era pus în vârful casei, unde rămânea până când se usca. Acesta era semnul că acolo locuiește o familie tânără. În unele zone, obiceiul se păstrează și în zilele noastre.

- Moartea. Atunci când moare cineva se „gătește” bradul cu colaci, care simbolizează, prin frunzișul său verde, viața după moarte, ideea de continuitate, de ciclicitate, de veșnicie.



E vremea colindelor, vremea bucuriei, când minunea Nașterii Mântuitorului cuprinde sufletele și le înnobilează.

"La Mulți Ani"

Fie ca taina sfântă a Nașterii Domnului Isus Hristos să vă aducă bucuria și emoția Crăciunului prin speranța unui viitor mai bun!

"La Mulți Ani"

director cultural prof. Tuța Ciobanu

Cum să-ți faci coronițele pentru Crăciun



Dacă locuința nu este suficient de încăpătoare pentru un brad de Crăciun sau dacă bugetul limitat nu vă permite să achiziționați unul, însă doriți să aduceți atmosferă sărbătorilor în casă, coronițele din brad vă vin în ajutor.

Coronițele de brad vor fi amplasate atât pe ușile sau pe holurile de la intrare, cât și atârinate de pereții camerei, așezate pe mobilă sau, însoțite de lumânări, pe masa de Crăciun, dând un aer de sărbătoare casei dumneavoastră. În cazul în care oferta de pe piață nu vă satisface sau dacă, pur și simplu, doriți să realizați o coroniță originală, există câteva sfaturi, pe care le poți folosi.

Pentru a confecționa propriile coronițe de brad puteți să folosiți o combinație echilibrată între natural și artificial: de pin sau de brad, împreună cu conurile, fructe uscate, batoane de scorțișoară, flori de crăciuniță, panglici din material textil, mărgelile colorate, clopoței etc. Aceste accesorii pot varia, însă este recomandat să păstrați o aceeași culoare și o proporție echilibrată.

În plus, mai aveți nevoie, pe lângă aceste materiale, de un cadru de sârmă, pe care îl puteți cumpăra de la florărie, burete și silicon. Incepeți prin a acoperi întreg cadrul cu burete, fixându-l pe diagonală și legându-l bine cu sârmă. Treceți apoi sârma prin mijlocul fiecărui fruct, răsucind firul la baza acestuia pentru stabilitate, procedați la fel în cazul conurilor și al florilor de crăciuniță, etc. Prindeți apoi florile și restul plantelor alese pentru aranjament de cadru.

Materialele precum bobitele colorate din plastic, iarbă și ciulinii se fixează cu silicon. Crenguțele se prind în cuișoare, iar fructele și restul materialelor cu sârmă. Suportul ornat se înconjoară cu panglica, care se prinde în spațiile libere dintre ornamente. După terminarea coroniței este bine să așteptați câteva ore pentru uscarea siliconului.

