

Gălățenii, concurați de importuri

POLONEZII
NE „SABOTEAZĂ”
OUĂLE DE PAȘTI
SATUL/4

GALAȚI ® ROMÂNIA

ÎN TOTDEAUNA, PRIMII! ©

www.viata-libera.ro

56.000 de cititori zilnic
Publicație ce beneficiază de rezultate de audiență conform Studiului Național de Audiență măsurate în perioada august 2011 - august 2012

VALUTA

Euro 4.3668 lei
Dolar 3.3177 lei

METEO

5° 17°
Galați
Vreme înnoțată

INTERIOR

EVENIMENT/3

Hoți și criminali
în ItaliaPatru gălățeni,
acuzati oficial
de uciderea
unui bancher

MEDICINĂ/7

La 33 de cabinete
din GalațiConsultații
stomatologice
fără banifoto Vasile Caburgan
foto@viata-libera.roZonele de impozitare
se modificăPrimăria
majorează
impozitul
pe locuințeTaxele aferente imobilelor de pe 91
de străzi din Galați vor crește de la
anul Zona Arcașilor ar putea trece
în zona de impozitare C Străzile
Florilor, Secerei și Cometei ar putea face
un salt uriaș din zona C direct
în „divizia” A

POLITICĂ/5

Adresa redacției:
str. Domnească nr. 68
TEL 460 620, FAX 471 028
redactie@viata-libera.roCOTIDIAN INDEPENDENT®
marcă înregistrată
auditat de Biroul Român de Audit
al Tirajelor membru al Biroului
 Internațional de Audit al Tirajelor

SINAXAR

Cuv. Ioan, ucenicul Sf. Grigorie
Decapolitul; Sf. Cosma,
Ep. Calcedonului (Post)

MAXIME

„Numai o pasiune puternică,
unică, nezdruncată dă preț
adevărat vieții.”
Liviu Brebanu

INTERIOR

EVENIMENT/3

Demolările ilegale -
model de eficiențăCum să driblezi
legea și să ieși
pe profit

POLITICĂ/5

16,3 milioane de lei
cheltuite, oficial,
până acumParcul Industrial,
SRL fără
activitate

SPORT/6

În această seară,
la GalațiMeciul sezonului
pentru Oțelul

SOCIAL/9

Festivul
e după buzumărCât ne costă
primul grătar
de primăvară

OBSERVATOR/16

Performanță de excepție

Gălățeanca
Irina Popa,
noua revelație
a jazzului

EDITORIAL



Marian Căpățină

marian.capatina@viata-libera.ro

În mod normal, indiferent de deznodământ, așa fi fost sigur că diseară se lasă cu o demonstrație de mândrie a apartenenței la tot ce înseamnă Galați, o sărbătoare a ceea ce a rămas cam singurul simbol viu colorat al unui oraș gri. Cam la proporțiile celei de acum un an. Il luni și trei zile. Nu, nici vorbă să trăim din trecut, e seara în care ne trăim prezentul, o semifinală a Cupei României în care Oțelul țintește la un nou trofeu. Un moment la care câteva mii de gălățeni stau cu gândul de jumătate de an, singura șansă de a se face performanță adevărată în acest sezon, de a se lua un trofeu și de a ajunge în Europa League.

Însă unii cu apucături de bișnițari parcă vor cu ardoare să ne strice sărbătoarea. În timp ce Grigoraș cerea sprijinul presei locale pentru a umple stadionul, iar nucleul galeriei încerca să realizeze o coregrafie specială și să mobilizeze orașul pentru acest meci, acționarii vin și strică totul, anunțând prețuri foarte mari la bilete. Exact când Oțelul avea nevoie stringentă de un stadion plin, fiindcă adversara este echipa cu cea mai puternică și mai frumoasă galerie din țară, ei îi gonesc pe suporteri cu prețuri de bișniță.

Prin această decizie parcă au vrut să arate public că nu-i interesează cu adevărat echipa și

performanța. Lăcomie? Mai degrabă nepricepere, chiar prostie. Chestia cu tichet care să includă și meciul următor, experimentată la jocurile cu Steaua și Severin, s-a dovedit un eșec, la primul nu s-a umplut arena, iar la al doilea tribunele au fost cam goale. Abonamentele sunt valabile și în Cupă, s-a

Pasiunea noastră
bate lăcomia lor

invocat promovarea acestora, dar e mai mult o scuză în bătaie de joc, faci asta la vremea potrivită, nu sacrificând un meci esențial. 40 de lei pentru tribuna unu sau 25 de lei la a doua sunt sume insuportabile pentru buzunarul multor gălățeni în aceste vremuri.

Greu de crezut că la aceste prețuri vor fi mai mult de 3.000 de gălățeni în stadion și nici măcar financiar nu se justifică biletele la suprapreț. Nu e mai bine să vinzi 11.000 de bilete cu 15 lei, plus alte 5.000 la meciul cu Chiajna, decât 3.000 de bilete cu 40 lei?

Îmi este tot mai clar că acționarii FC Oțelul S.A. văd fotbalul doar ca pe o afacere, cu pasiunea din fenomen pusă pe plan secundar. Când vor înțelege că de fapt e invers, că pasiunea stă la baza afacerii, poate vor începe să se priceapă și la fotbal. Fără pasiunea suporterilor, tribunele ar fi goale și nimeni nu ar mai veni cu sponsorizări sau publicitate. Fără audiență, fără rating, adio bani din drepturile de televizare. Fără pasiune, fotbalul nu există, implicit, nici afacerea lor.

Și totuși, în ciuda piedicilor, trebuie să fie seara noastră, să ne trăim prezentul. Fie doar și ca răsplată pentru ce ne-a oferit echipa noastră în trecutul apropiat. Măcar pentru 15 și 22 mai 2011, când ne-a făcut să râdem, să plângem, să ne strângem zeci de mii de gălățeni la Păpădie sau pe Faleză. Închideți ochii și retrăiți măcar câteva secunde fericirea de ieri și veți decide singuri dacă merită să faceți un sacrificiu.

Până la urmă, acționarii au o societate și atât, noi avem ceva fără de preț, spiritul Oțelului și steagul nostru! Putem umple stadionul pentru roșu-albastru, nu e meciul „adameștilor”, ci al nostru, parcă mai mult ca oricând e timpul să nu rămânem doar la vorbe și lozinci, să arătăm cu adevărat că OȚELUL SUNTEM NOI!

PUBLICITATE



1160 408 - Mărime 36 - 42

Deschidere: 18.04.2013, ora 9
Galați

Prelungirea Brăilei nr. 144

www.deichmann.com

79 LEI

AWARD OF EXCELLENCE
European
Newspaper
AWARD

INDEX

ACTUALITATE2
EVENIMENT3
SATUL4POLITICĂ5
SPORT6
MEDICINĂ7SOCIAL9
PUBLICITATE8, 10-13
AGENDA14MAGAZIN15
OBSERVATOR16

51948396005306 07153

Potrivit nutriționiștilor, un ou de mărime medie, deci de peste 50 de grame, ne oferă 15 la sută din aportul zilnic de fier, 25 la sută din doza de fosfor (la copii) și 17 la sută din necesarul de fosfor la adulți. În plus, din consumul unui ou pe zi - în cazul în care sănătatea ne-o permite - ne putem lua între 10 și 30 la sută din necesarul zilnic de vitamine.

Gabriel Kolbay

Joi, 18 Aprilie 2013

Dacă vreți să vă diversificați meniul, aflați că cel mai sănătos ou este cel de prepele. E mic, are cam 9 grame și doar 76 de mg de colesterol, plus 0,3 grame de grăsimi saturate. La polul opus se află oul de găscă, cu o greutate de 145 de grame și un conținut de 1.226 mg de colesterol și 5,3 mg de grăsimi saturate. Oul mediu de găină are 201 mg de colesterol și 1,6 mg de grăsimi saturate.

Gabriel Kolbay

www.viata-libera.ro

Gălățenii, concuși de importuri

Viata
la țară

Polonezii ne "sabotează" ouăle de Paști

Avicolele gălățene produc ouă, dar pe piață intră și polonezii cu cele de import. Prețurile încep de la 25 de bani pentru un ou produs de o găină din baterie și ajung la aproape 1,5 lei pentru un ou eco. Țăranii vând la 60 de bani oul găinii de curte, dar mai scad la preț dacă n-au piață. Comercianții cu amănuntul se plâng că niciodată nu s-a vândut mai puțină marfă

Testul gospodinei Verificarea proșpețimii

Putem să ne dăm seama dacă un ou este proaspăt scufundându-l în apă. Dacă stă în poziție orizontală, lipit de fundul vasului plin cu lichid, înseamnă că este proaspăt. Dacă tinde să ia poziție verticală sau să se ridice spre suprafața apei, este vechi și neindicat pentru consum.



Scufundat în apă cu sare, oul proaspăt trebuie să se comporte exact invers. Cu alte cuvinte, dacă este proaspăt, trebuie să stea în poziție verticală, pe fundul vasului. Evident, nici citirea datei înscrise pe cofraj sau pe coaja oului nu strică, dat fiind faptul că nu vom putea să scufundăm ouăle în apă la piață sau în supermarket.

În principiu, un ou este proaspăt vreme de 30 de zile de la recoltare, dacă este păstrat la temperaturi cuprinse între 4 grade și 6 grade Celsius. După fierbere, mai poate fi bun de consum tot vreo câteva săptămâni, dar tot dacă este ținut la rece.

Gabriel Kolbay

De sărbători și nu numai Cât putem mânca

Oul este un aliment indicat în alimentație, dar trebuie în mod evident consumat cu măsură. Indiferent că alegem să îl mâncăm fiert, prăjit sau copt, cel mai bine ar fi să nu depășim cantitatea de unul pe zi. Și asta, doar în cazurile în care suntem sănătoși și tui!

Medicii nutriționiști apreciază că o persoană tânără poate consuma între 5 și 7 ouă pe săptămână, iar una vârstnică doar între 2 și 3 ouă pe săptămână. Probleme apar de la faptul că un singur ou are un conținut glicemic ridicat, ajungând până la 200 de mg. Benefice sunt însă alte substanțe componente ale oului, adică: fierul, calciul, sodiul, vitaminele A, B1, B12 și D, dar și acizii grași ca Omega 3 sau Omega 6.

Gabriel Kolbay

Tradițional și sănătos

Vopsitul cu foi de ceapă și sfeclă

O alternativă la vopsirea ouălor cu diverse chimicale este cea de a colora ouăle de Paști în nuanțe de roșu folosind tradiționalele coji de ceapă roșie. Metoda este mai sănătoasă și nu este nici foarte complicată. Iată pașii ce trebuie urmați: înainte de a fi folosite, cojile se pun în apă și se lasă la înmuiat în jur de 12 ore într-un vas acoperit. Ouăle se fierb 10-15 minute împreună cu cojile de ceapă și tot „secretul” este acela că trebuie adăugată o lingură de oțet, pentru a se fixa culoarea. Roșu în-

chis se obține la vopsirea ouălor cu sfeclă roșie. Cum? Sfecla tocată se fierbe 15 minute în jumătate de litru de apă. La fel, se adaugă ouăle și se fierb 10-15 minute împreună cu o lingură de oțet. Sfatul gospodinelor este acela de a folosi o lingură de lemn la scoaterea ouălor, pentru că lingura de metal poate să le zgârie coloritul. Pentru a le pune în valoare aspectul, ouăle de Paști merg unse cu puțin ulei, acesta având darul de a le da strălucire.

Ovidiu Amălinei



Vox populi Decât bun, mai degrabă ieftin

Cei mai mulți dintre gălățenii cu care am vorbit, ieri, și-ar dori să aibă, măcar pe masa pascală, ouă mari, proaspete și cât mai gustoase. Dar cum o masă de sărbătoare nu se pune la cale cu bani puțini, oamenii se gâdesc în primul rând la buznar. Bine ar fi să avem parte de calitate, dar până la urmă, o să ne mulțumim cu ce ne putem permite. Ce ar alege un gălățean între un ou adus din Polonia și vândut cu 25 de bani și un ou românesc de 50 de bani?

„Păi, dacă cele din Polonia nu sunt stricate, cred că le-aș cumpăra mai degrabă, că sunt mai ieftine. Sunt bune ouăle românești - dacă aș ști



că nu sunt vechi, aș cumpăra și de la țărani. Dar și prețul contează mult. Acum, spre exemplu, mi-am cumpărat ouă de 30 de bani bucata. Am mai luat și altădată și am fost multumit”, a declarat **Gheorghită Hâncu**, în vârstă de 30 de ani.

„Pentru noi, sârmanii, contează prețul. Dacă știți că cele aduse din străinătate



nu sunt stricate, le cumpărăm, că sunt mai ieftine și ne putem permite. Sigur că am vrea unele cât mai bune, dar trebuie să ne uităm întâi la preț”, a spus **Radu Stoica**, în vârstă de 55 de ani.

„Cine vinde ouă poate să le scumpească și până la 10 lei bucata și să le dea hoților de Bănescu și Ponta. Și pri-



marului, pentru cât de bine arată piața asta. Eu am găini, nu-mi trebuie ouăle din comerț”, a precizat **Maria Moraru**, în vârstă de 66 de ani.

„Chiar dacă sunt mai scumpe, chiar și de două ori mai scumpe, eu aș alege tot ouăle românești. Am mai mare încredere în marfa



asta, decât în cea adusă din străinătate. Este de mai bună calitate și știți mai bine că nu riscăm să ne facă rău”, este de părere **Felicia Stoian**, în vârstă de 50 de ani.

Text și foto:
Gabriel Kolbay

Frumos, apetisant, dar toxic

Cât de periculoasă este vopseaua de ouă

Nu se mai vopsesc ouă ca pe vremea bunicii, cu frunze de ceapă roșie, ceapă albă sau cu felii de sfeclă roșie. Cel mai la îndemână, inclusiv pentru gospodarii de la țară, este acum să folosească vopsea la plâc. Se găsește pe toate drumurile, e ieftină, dar nici în rupele capului n-am crede că este la fel de sănătoasă ca varianta naturală. Prețurile plicurilor cu vopsea de ouă încep de la 30 de bani și ajung până la 10 lei, mai ales dacă vorbim despre un kit de decorare a ouălor, în care sunt incluse mânuși și ornamente.

Spre exemplu, am găsit în supermarketul Real o vopsea



care costă 7,99 lei și poate vopsi, sidefat, 30 de ouă. Conține, însă, și aproape 10 E-uri, printre care: E102, E122, E211, E233 și E555. Utilizarea E211, pentru a ne referi numai la el, este interzisă în Statele Unite, în vreme ce la noi e permisă. Are efect potențial cancerigen. S-a demonstrat, de asemenea, că E233 este toxic, așa că pe continentul australian substanța a fost interzisă. Nu și la noi! Sunt, evident, și vopsele de ouă mai ieftine, dar la fel de bogate în E-uri. Plicurile de la un alt producător, suficiente pentru a vopsi 10 ouă cu doar 45 de bani, conțin E211, adică benzoat de

sodiu, care poate provoca alergii severe și poate declanșa crize de astm sau agrava starea unor bolnavi care intră în contact cu substanța. Tot E211 este incriminat și în cazul apariției unor cazuri de tulburare ADHD la copii, dar putem presupune că substanța are potențial alergic pentru consumatorul de ou doar dacă aceasta a depășit nivelul cojii crăpate și a ajuns pe partea comestibilă. Și cum ouă înroșite se consumă doar o scurtă perioadă de timp pe an, acest tip de tulburare nu ar trebui să ne îngrijoreze.

Gabriel Kolbay

PUBLICITATE

AGENDA FINANȚE BĂNCI

**BANCA COOPERATISTĂ
BELȘUGUL GALAȚI**
Prietenul dumneavoastră cu tradiție de peste 100 ani în domeniu
Acordă CREDITE pentru persoane fizice și juridice până la 50.000 lei pe termen de până la 60 luni
Se acceptă venituri din salarii, bonusuri, indemnizații și din pensie.
Condiții avantajoase de creditare!
Acordare credit în maxim 24 ore.
Tiglina I, bloc PS 11 parter, telefon 0236/433627, 0236/413101

CAR ProSpero
CREDITE pentru persoane fizice în condiții avantajoase
Str. Siderurgistilor nr. 19 - 23, bl.SD9D;
Telefon: 0236.31.88.27

Pentru țigări și alcool de contrabandă Amenzi de 30.000 de lei date de vameși

În perioada 12-15 aprilie 2013, inspectorii vamali din cadrul Birourilor Vamale de Frontieră Galați-Giurgiulești și Oancea au confiscat 8.200 de țigăre de contrabandă (410 pachete), 38 de litri de alcool și au aplicat amenzi contravenționale în cuantum de 30.000 lei.

Teodora Miron

Ideii inedite

Alcool de contrabandă în loc de lichid de parbriz

Un cetățean româno-moldovean a găsit o metodă inedită de a transporta alcool. Bărbatul, Ruslan J., în vârstă de 29 de ani, a ascuns cinci litri de alcool în instalația de spălare parbriz a autoturismului său marca Vaz. Ruslan a fost amendat cu 5.000 de lei.

Teodora Miron

www.viata-libera.ro

Festinul e după buzunar

Cât ne costă primul grătar de primăvară

Magazinele și piețele au oferte bogate și pentru carnea care să se pârpălească la foc potrivit, dar și pentru legume și vinuri, și bere, și absolut tot ce ne mai trebuie ca să ne simțim bine, la iarbă verde Bani și timp să fie!

După atâta ger și ceață, vorba poetului, e cazul ca și gălățenii mai tineri să se adune prin preajma orașului și să rădă la soare. Dacă vremea e frumoasă, weekendul acesta putem, dacă ne țin buzunarele, să punem la cale un grătar respectabil. Chiar dacă nu costă chiar cât o cină la un restaurant cu ștaif, ceva cheag la portofel tot îți trebuie pentru un grătar pe cinste. Iată de ce am dat o fugă prin magazine, să vedem cât ne costă o ieșire la iarbă verde cu dumatică la purtător.

Carnea care dă savoare weekendului

Cine nu ține post găsește din belșug carne pe care să o supună la chinuri, pe un grătar bine incins.

Prin Kaufland am găsit pulpe de pui la caserolă la prețul de 14,79 lei kilogramul. Cel mai ieftin ficat de pasăre căruia i-ar sta tare bine sfărâind pe grătar costa, duminică, 9,78 lei kilogramul și era ambalat la caserole de 500 de grame. Cârnați picanți găsiți la prețuri care încep de la 15,99 lei și ajung la 19,99 lei kilogramul. Bună ar fi și carnea de porc pregătită deja pentru fript care costa, în galantarele supermarketului, 14,99 lei. Mai scumpă era rulada de cotlet fără slănină, pe care ar fi trebuit să plătești 19,99 lei. Carne era destulă și la supermarketul Real. Un mușchiuleț de vită ajungea la 24,99 lei kilogramul. Șnițelul de porc se vindea cu 20,99 lei kilogramul, iar ceafa fără os a grohăitorului ajungea la 18,99 lei. Prețul cârnii tocate începe de la 11,99 lei și ajunge până la 19,99 lei.



De post sau doar dietetic

Pe grătar pot ajunge și aitele, nu doar cărnurile pe care le consumă cea mai mare parte dintre oamenii ieșiți la iarbă verde. Spre exemplu, la Real, kilogramul de caras uriaș se vindea, ieri, cu 10,99 lei. Un preț pipărat pentru cei mai mulți dintre noi. Dacă vrei cu câțiva lei mai ieftin, găsiți pe la pescăriile de prin oraș sau de pe lângă piețe. Crapul era 19,99 lei kilogramul, iar pentru sorti-

mente mai scumpe de pește deja puteți merge la restaurant, că s-ar putea să ieșiți cam tot pe acolo cu banii. N-ar fi rău, mai ales pentru cei care postesc sau cei care nu vor să se ridice la înălțimea legendarilor Gargantua și Pantagruel, să frigă și un grătar de legume. Cartofi bunciei se găsesc în supermarket și la mai puțin de 1,5 lei, cam la fel ca în piețe. Roșiile ajung pe la circa 6 lei sau 7 lei kilogramul, în funcție de comerciant, iar dovleceii care se

înțeleg bine cu grătarul după ce au fost feliați, se găseau la Real la 5,55 lei. Cele mai ieftine ciuperci pe care le-am găsit noi erau în Micro 17, în piață, la prețul de 7 lei până la 8,5 lei kilogramul.

Apa nu se face nici vin, nici bere

Evident, cea mai ieftină la raft este apa plată, pe care o găsim și la mai puțin de 5 lei bidonul de cinci litri. Ne e absolut nece-

sară dar, dacă nu aveți abilitatea specială de a o transforma în vin sau bere, ar trebui să cumpărați și din acestea, după gust. La Real am găsit, printre altele, bere Noroc la 6,65 lei PET-ul de trei litri și Timișoreana la 6,22 PET-ul de doi litri. Un bax cu șase cutii de Golden Brau, în schimb, ajunge la 16,69 lei. Nici vinul nu e de lepădat. Cel mai mic preț, la litru, pe care l-am găsit, este cel al licorii bahice de Târgu Bujor, care se vinde cu șapte lei în Piața Centrală. În supermarket, cel mai mic preț este al unui Premiat alb de la Vincon care costă 7,52 lei sticla de 750 de mililitri.

Evident, pentru cei cu dare de mână, există și varianta picnicului în coș de răchită cu toate accesoriile, cu prânzul din cotelete de miel sau mușchi de vită la grătar, alături de brânzeturi fine, nuci și struguri, totul stropit cu o sticlă de Bunello di Montecalino pe care Realul o vinde cu mai mult de 160 de lei. Dacă nu, cheltuiți exact atât cât să vă simțiți bine și să vă asigurați că grătarul este doar primul, nu și unicul din acest an.

Gabriel Kolbay

Foto: Bogdan Codrescu

PUBLICITATE

DEICHMANN

1240 914 - Mărime 36 - 41

1240 414 - Mărime 36 - 42

fiecare model

79 LEI

Deschidere
18.04.2013, ora 9
Galați

Prelungirea Brăilei nr. 144



Vino în ziua deschiderii între orele 16.00 - 18.00 și ai numai de câștigat! Cenușăreasa și-a pierdut pantoful stâng. Alege un pantof și vezi dacă este cel potrivit. Dacă ai nimerit pantoful potrivit Deichmann și Cenușăreasa îți oferă premiul pe loc: un bon cadou în valoare de 50 LEI cu care poți achiziționa produse din magazinul Deichmann.

