

Florin Nini

OMUL CARE  
A ADUS RENAȘTEREA  
BASCHETULUI GĂLĂȚEAN  
EVENIMENT/2

Din amânare în amânare

LABORATORUL  
JUDEȚEANULUI NU VA FI  
ACREDITAT NICI ÎN 2014  
MEDICINĂ/8

GALAȚI @ ROMÂNIA

ÎN TOTDEAUNA, PRIMII! ©

www.viata-libera.ro

Sărbătoare la mare preț

# Gălățenii cheltuiesc pentru Paște 15 milioane de euro



„Cu 400 de lei, satisfacem și necesitățile, dar și parte dintre gusturile mai fine” Mâncarea bună pentru două zile de sărbătoare, stropită cu băuturi de calitate, costă cam jumătate din salariul minim net

ECONOMIE/4

Transformare spectaculoasă

## Cartier de periferie cu „look” de centru

CARTIER/7



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 4.4620 lei  
Dolar 3.2130 lei

**METEO**  
6° 18°  
Galați  
Încălzire ușoară

Liviu Coman Kund:  
„Demolarea garajelor trebuie dusă până la capăt”



Profesorul Liviu Coman Kund, specialist în administrație publică, explică în cadrul unui interviu care va fi publicat în ziarul de mâine cum a ajuns Galațiul să fie acoperit de garaje și ce trebuie făcut pentru a scăpa de acest flagel arhitectural. Tot din interviu aflați ce e mai nimerit să se construiască: pod la Brăila sau tunel la Galați? Nu ratați interviul de mâine cu profesorul Liviu Coman Kund.

„Viața liberă”, în cartierul tău

Joi, venim în Bariera Traian

„Viața liberă” își continuă raidurile în cartierul Galațiului, pentru a afla direct de la cititorii care sunt problemele cu care se confruntă. Joi, 17 aprilie, între orele 9.00 și 10.00, vă așteptăm la chioșcul nostru situat în stația de autobuz din Bariera Traian, să ne spuneți ce vă nemulțumește și să le sugerați autorităților ce trebuie făcut în cartier și în zonele adiacente.

EDITORIAL



Liviu Ghinea

liviu.ghinea@viata-libera.ro

Mazare anchetat, Mitică de la Liga așijderea. Duicu a făcut trafic de influență în biroul premierului, prețul benzinei a crescut. Suficient de multe motive pentru ca un consumator de media din România să stea lipit de ecranul televizorului. În toată această nebunie, știrea că Rusia adună din ce în ce mai multe trupe la granița Ucrainei trece cumva neobservată.

Într-o țară care timp de 25 de ani a învățat să trăiască privind cu jind la perdeaua de fum aruncată de televiziuni, am uitat să urmărim știrile ce ne pot afecta. De ce ne-ar interesa ceva ce se întâmplă pe alte meleaguri? Tocmai pentru că acele întâmplări ne pot da peste cap întreaga existență. Toate lucrurile pe care le avem, toată pseudolibertatea, mai ales toată pacea pot dispărea cât ai zice „Putin”. Conform Asocierii Press, mâine vom afla dacă pe teritoriul aliaților din sud-estul Europei vor apărea trupe NATO și dacă Alianța își va intensifica prezența în Marea Neagră. Cum cele mai importante contingente americane vor fi cazate la Constanța și în zona aeroportului Kogălniceanu, nu este greu de presupus care va fi prima țintă a unei Rusii încolțite.

Eu sunt mult prea tânăr pentru a-mi aminti, însă bunicii mei mi-au povestit niște întâmplări înfricoșătoare cu

„armatele sovietice pacificatoare” care au trecut pe aici. După ce am revenit de la Kiev, realitatea românească m-a pocnit fix în piept. Ucrainenii, așa dezorganizați și dezorientați cum sunt, au fost mult mai pregătiți decât noi pentru invazia rusească. Este și principalul motiv pentru care Ucraina nu a fost încă invadată. România, pe de altă parte, dacă ar fi pusă în fața unei astfel de

## Perdeaua de fum

situații, ar fi prinsă complet nepregătită.

Jafurile din banul public, șmecheriile, legile făcute pentru a fi încălcate, nesimțirea, îndobitocirea, plecarea din țară a tinerilor de valoare și, mai grav, nepăsarea celor care au rămas aici fac din acest stat un fruct perfect pârguit ce poate fi cules lesne. Celor care vin cu argumentele că suntem membri NATO și membri ai Uniunii Europene le reamintesc de aceiași bunici pe care i-am evocat mai devreme și care i-au așteptat mai bine de cincizeci de ani pe americani. Puși în fața situației de a alege între România și orice altă opțiune

avantajoasă pentru ei, americanii nu vor mai da nici măcar o ceapă degerată pe spațiul dintre Mare, Dunăre și Carpați.

Am ajuns în ceasul al treisprezecelea și suntem cu pantalonii în vine, după cum declara Norica Nicolai, europarlamentarul care a spus că România poate susține un război de fix opt ore. Lipsa infrastructurii, armata ce folosește bătrânul ARO pe post de echipament de ultimă generație, resemnarea populației, toate sunt rezultatul direct al imbecilității politicianilor autohtoni de absolut toate culorile politice, care s-au perindat la conducerea acestei țări de 25 de ani încoace. Din păcate, partidele nu au înțeles că din cauza trebuie schimbată. Din păcate, noi, cetățenii, nu am înțeles că noi suntem cei care îi putem forța să se schimbe. Să dispară. Următoarele alegeri vor scoate în față aceleași discursuri prăfuite, aceleași fețe, puțin îmbătrânite și aceleași tinere botoxate.

Cred, sincer, că această criză din Ucraina reprezintă cea mai mare încercare pentru statul român de la antonescianul „Soldați, vă ordon, treceți Prutul!” până în prezent. Dacă ai noștri nu vor înțelege acest lucru, se pot trezi în situația ca, în mai puțin de un cincinal, județele pe care le păstoresc să devină raioane rusești. Apropo... știți că Pelinel a divorțat?



Foto Maria Fabian

Festivalul Scrumbiei, așa cum a fost

## Fum de grătar, fanfară, invenții și meșteșuguri

EVENIMENT/3

Bătăie de joc pe bani europeni

## Centura Tecuciului zace abandonată în promisiuni

POLITICĂ-ADMIN./5



Foto Bogdan Codrescu

Adresa redacției:  
str. Domnească nr. 68  
TEL 460 620, FAX 471 028  
redactie@viata-libera.ro

COTIDIAN INDEPENDENT®  
marcă înregistrată  
auditat de Biroul Român de Audit al Trajeților  
membru al Biroului Internațional de Audit al Trajeților

SINAXAR

†) Sf. Ierarh Pahomie de la Gledin, Ep. Romanului;  
Sf. Ier. Martin Mărturisitorul,  
Episcopul Romei;  
Sf. Mc. Tomaida (Denie)

MAXIME

„La micul dejun, fii egoist,  
prânzul împarte-l cu prietenul,  
iar cina dă-o dușmanilor!”  
Proverb chinezesc

ASTĂZI în **Viața** **liberă**

PESTE

**450**  
ANUNȚURI  
DE MICĂ  
PUBLICITATE

pag. 9-11

INTERIOR

EVENIMENT/3

La concursul  
de pescuit

S-au prins  
mai mult  
pești... de sticlă

De Florii

Un gălățean  
a cumpărat  
cinci kilograme  
de pește stricat

POLITICĂ/5

După șase luni

Tei noi în stația  
de la Universitate

SPORT/6

Box

Ciocan, victorie  
la puncte  
cu Airich

CARTIER/7

Proiect amânat

Strada care  
nu a văzut asfalt  
de o sută de ani

MEDICINĂ/8

Nemulțumit  
cu actualul doctor?

Cum îți poți  
schimba medicul  
de familie







www.viata-libera.ro

Bătăie de joc pe bani europeni

## Centura Tecuciului zace abandonată în promisiuni

≡ Zona în care ar fi trebuit să se înalțe pasajul de trecere peste calea ferată al centurii ocolitoare a Tecuciului arată dezolant ≡ Lucrările, în valoare de 11 milioane de euro, au fost sistate și nimeni nu știe când vor reîncepe sau dacă măcar au fost scoase la licitație

Anca Melinte  
anacam@viata-libera.ro



O centură ocolitoare, la standarde europene, care să facă legătura între DN 24 și DN 25, reducând timpul de tranzit prin municipiul Tecuci, îmbunătățind traficul și reducând numărul accidentelor mortale pe această rută, gata în decembrie 2013. Suna prea frumos ca să fie adevărat. Din păcate, realitatea de la fața locului o confirmă. Zona în care acum ar fi trebuit să se înalțe, mândru, pasajul de trecere peste calea ferată al centurii arată dezolant. Un drum prost, de pământ, duce către câteva schelete de fier - viitorii piloni de susținere a pasajului - care se înalță din loc în loc. Doar unul a apucat să fie imbrăcat în beton, restul sunt doar fierătanii, la baza cărora ploile au format lacuri de acumulare. Nu muncește nimeni. Doar un nene, într-o gheretă pitită lângă linia ferată, păzește „investiția”.

Pe site-ul Companiei Naționale de Autostrăzi și Drumuri Naționale, însă, totul e frumos. Construcția Variantei de Ocolire Tecuci (centura) figurează în secțiunea „proiecte finanțate prin instrumente structurale”, cu o valoare totală eligibilă de 70.648.637 de lei (fără TVA), din care 48.606.351 de lei reprezintă contribuția nerambursabilă a Uniunii Europene prin Fondul European de Dezvoltare Regională, diferența fiind asigurată prin bugetul de stat. Documentul, actualizat pe 3 septembrie 2013, precizează că, pentru construcția centurii, valoarea contractului semnat pe 12 martie 2012 cu Societate de

Construcției Soares de Costa SA este de 49.019.254,74 de lei (fără TVA) din care 41.666.366,53 de lei contribuția UE, iar 7.352.888,21 de lei de la bugetul de stat. Data începerii lucrărilor a fost 18 iunie 2012, iar perioada de execuție este de 540 de zile (18 luni). Pentru supervizare, contractul în valoare de 757.116 de lei (fără TVA), din care contribuția UE este de 643.548,60 de lei, restul de la bugetul de stat, a fost încheiat cu SC Luca Way SRL. CNADNR nu suflă însă niciun cuvânt despre stadiul actual al lucrărilor - sistate!

### Ghinion din fașă!

Tecuceni nu uită că despre centură li se vorbește de pe vremea Alianței D.A. PD-PNL. În 2005, centura a pierdut în fața Centrului de Afaceri din Galați. Dacă la prima evaluare a proiectelor, făcută de Agenția de Dezvoltare Regională, centura fusese cap de listă, cel mai important proiect al Regiunii, la o evaluare națională, Centrul de Afaceri, aflat în coada listei, a devenit eligibil, iar centura a rămas în așteptare, fără fonduri. Din păcate, nici Centrul de Afaceri (clădirea peterminată din coasta Prefecturii) n-a avut noroc, fiind și el abandonat.

### A doua neșansă

Ghinionul părea să se fi spart în martie 2012, când ministrul Transporturilor, Alexandru Nazare, semna contractul de executare a centurii ocolitoare, care urma să aibă o lungime de 6,945 de km, două pasaje, opt podete și trei intersecții, implicând exproprierea pentru cauză de utilitate publică a 200.000 de metri pătrați de teren. Lucrările urmau să dureze 18 luni,

adică până în decembrie 2013. Nazare se mai și lauda că finanțarea lucrării nu era prinsă inițial pe lista investițiilor pe 2012, dar a avut noroc de economiile făcute de Anca Boagiu la licitații. Sau poate doar un noroc electoral...

Constructorul ales de CNADNR din zece ofertanți, Societate de Construcții Soares de Costa SA, a subcontractat lucrarea către SC Atlas SA. Paradoxal, Atlas se laudă și acum pe site-ul propriu cu execuția centurii Tecuciului, ba mai și postează câteva fotografii de pe șantier, în condițiile în care, după 15 luni de la data începerii lucrărilor, executase 14,77 la sută din lucrare, iar în iunie 2013 și-a retras utilajele și a încetat activitatea.

CNADNR a decis, la finele lunii septembrie 2013, rezilierea contractului de execuție a lucrării, pe motiv că nu au fost respectate clauzele contractuale și termenele de execuție, iar întârzierile acumulate nu au fost recuperate. „Pentru finalizarea lucrărilor, CNADNR are în vedere pregătirea documentației de atribuire pentru relicitarea contractului”, aflăm, la finele anului trecut, dintr-un răspuns oficial primit de depu-

tatul PNL Victor Paul Dobre, care întrebese Guvernul despre soarta centurii.

### Treaba-i bună, dar mai durează

Deși am încercat să aflăm de la CNADNR dacă a fost lansată licitația pentru un nou constructor, nu am primit încă un răspuns. Pe lista licitațiilor în derulare pe siteul CNADNR am găsit un singur contract legat de centura Tecuciului: unul de prestări servicii pentru întocmirea documentației cadastrale în vederea dobândirii prin expropriere/transfer a imobilelor necesare executării lucrărilor de construcție. Nimic despre desemnarea vreunui constructor.

Și în vreme ce lucrările zac abandonate, tot traficul greu își croiește drum pe străzile Nicoreștilor, Pământ, Transilvaniei, 1 Decembrie, zgâlțâind din temelii clădiri de patrimoniu, spre disperarea tecucenilor. Ca să nu mai vorbim de speranțele localnicilor că o centură ar putea renaște economic zona de sud a orașului aflată în părăsire.

Foto: Bogdan Codrescu

BILĂ NEAGRĂ  
BILĂ ALBĂ

### Și cu interesul cetățenilor cum rămâne?

Majoritatea decide într-o societate democratică, nu? Acesta este unul dintre principiile fundamentale ale democrației, de care ar trebui, teoretic, să se țină cont și la Galați. Numai că „majoritatea” noastră, se pare, nu este aceeași cu „majoritatea” politicienilor ori conducătorilor noștri. Iar un exemplu clar în acest sens îl constituie chiar cazul noului vas-restaurant care-și va face apariția la malul Dunării, și mai precis locul în care urmează a fi amplasată ambarcațiunea. S-a gândit vreunul dintre politicienii noștri cu putere de decizie, din 2009 încoace, că zona din dreptul scărilor de la Elice ar trebui să rămână neatinată? Sau că ar trebui, mai degrabă, să rămână „rezervată” locuitorilor Galațiului ori turiștilor, care, de fiecare dată, se opresc chiar în acel loc pentru a admira una dintre puținele priveliști superbe din acest oraș gri și prăfuit? Reacția zecilor de gălățeni ar trebui să le dea de gândit autorităților, care merită din plin o bilă neagră pentru că au pus mai presus alte interese decât cele ale cetățenilor pe care, teoretic, ar trebui să-i reprezinte!

**Bilă albă** soților Ghinița și Ionel Boza (învățători), dar și elevilor acestora, care aduc în fiecare an, de Florii, zâmbete pe chipurile bătrânilor cazați la Căminul pentru Persoane Vârștnice „Ștefan cel Mare și Sfânt”.

Corina Dobre



Părerea politicienilor Cine e de vină pentru sistarea lucrărilor la Centura Tecuciului

Am încercat să aflăm de la politicienii care prezintă Tecuciul cine e de vină pentru sistarea lucrărilor și ce șanse are să fie finalizată anul acesta.

Daniel Ţuchel, primarul municipiului Tecuci:



„Cu centura Tecuciului, din păcate, am avut numai nezaruri. Ea a fost adjudecată de o firmă portugheză în colaborare cu Atlasul dlui Marius Necula, au dus-o până într-un anumit stadiu fizic, după care au abandonat-o. În momentul de față, din informațiile neoficiale pe care le am - oficial nu am primit niciun document, a fost reziliat contractul din cauza neîndeplinirii sarcinilor contractuale și a nerespectării termenelor. Singura explicație plauzibilă este că s-a adjudecat la un preț foarte mic, și acesta a fost, se pare, motivul pentru care au abandonat lucrarea. Urmează să intre în procedură de licitație în perioada imediat următoare și sper să se reatribuie unei societăți care s-o finalizeze până la 31 decembrie 2014.”

Mircea Toader, deputat PDL: „Cauza prin-



cipală a fost că selecția pentru execuția acestei lucrări a mers pe cifre, nu pe capacitatea de a realiza investiția. Firma respectivă, un portughez care a fost doar cu numele, în loc să facă treabă și-a trimis numai reprezentanții, nu s-a înțeles cu subcontractorul din România, cert este că toți au lăsat-o de izbeliște. La momentul respectiv, noi nu mai eram la Ministerul Transporturilor, nu am mai avut părgăhiile pentru a verifica și a împinge mai departe investiția, care la ora actuală e blocată. Se relicitează și, dacă se dă drumul la câștigător foarte repede, se poate termina până la finele anului.”

Laurențiu Chirvăsuță, deputat PSD: „De vină au



fost problemele legate de finanțare. De finalizat, nu cred că se va finaliza anul acesta, dar până la finele anului viitor sigur va fi gata.”

Anca Melinte

După șase luni

## Tei noi în stația de la Universitate

Societatea Gospodărire Urbană a înlocuit, săptămăna trecută, teii tăiați anul trecut de către persoane necunoscute în stația de la Universitate, în dreptul blocului 5U1. Reamintim că, în luna noiembrie a anului trecut, doi indivizi au măcelărit teii de pe spațiul verde din fața magazinului de scule electrice care are sediul la parterul blocului 5U1, din stația de autobuz „Universitate”, iar Gospodărire Urbană a promis atunci că îi va înlocui. Teii nou plantați fac parte din cei 1.500 de arbori achiziționați de societate pentru programul de împădurire a municipiului.

Text și foto:  
Nicoleta Onofrei



Pregătește-ți mașina pentru călătoriile primăverii!

Programează-te la SF Tex pentru verificarea de primăvară.

Ofertă valabilă între 15 martie și 31 mai 2014

- Verificat roți (jante, anvelope)
- Verificare uzură sistem frânare (plăcuțe frână, discuri, calitate lichid frână)
- Verificare sistem iluminare
- Verificare ștergătoare și sistemul de spălat parbriz/faruri
- Verificare vizuală motor și cutie viteze (pierderi, eventuale zgornote)
- Lichid spălător parbriz vară

GRATUIT

Mercedes-Benz

SF Tex - Centru Autorizat de Vânzări și Service Mercedes-Benz  
Str. Traian nr. 239, Galați, tel./fax: 0236.461.110; www.sftex.ro





















**Abonează-te**  
la **Viața Liberă** cu doar  
**25 lei/lună**  
**Păstrează același preț și în 2014!**  
Abonamentele se pot face la chioscurile "Viața Liberă" (până pe data de 28 a fiecărei luni) sau la factoriile poștali.

Savoare în alb și negru

## COZONAC CU NUCĂ, LĂMÂIE ȘI PORTOCALĂ



Cum sărbătoarea de Paști se apropie cu pași repezi, nimic nu este mai potrivit pentru această perioadă decât o rețetă de cozonac delicios.

Aveți nevoie de 700 de grame de făină cernută, 200 de mililitri de lapte, 300 de grame de zahăr, 100 de mililitri de ulei, 50 de grame de unt (pentru uns tava), 5 ouă, 3 gălbenușuri de ou, sare cât se poate apuca între degete, un cub de drojdie proaspătă, esențe (esență de rom Cosmin, esență de vanilie Cosmin și esență de lămâie Cosmin), un plic de zahăr vanilat Dr. Oetker, 100 de grame de nucă și coajă rasă de lămâie și de portocală.

**Mod de preparare:** Drojdia o facem astfel: O punem peste puțin lapte încălzit (nu fierbinte) și o lăsăm să crească. Adăugăm câteva linguri de făină. Ouăle le batem cu grijă și le mixăm bine, până când devin o masă spumoasă. Adăugăm apoi, puțin câte puțin, zahărul, sarea și esențele Cosmin. Punem făina într-un vas mare, facem loc în mijloc și punem pe rând drojdia care între timp a crescut, ouăle bătute spumă și restul de lapte. Frământăm până se încorporează toată făina și apoi punem, tot puțin câte puțin, uleiul și continuăm să frământăm până ce aluatul "începe a crește din mâini" așa cum spun gospodinele. Se lasă la crescut aluatul cam o oră, după care se împarte în părți egale și se pune la tavă (cine dorește poate pune în mijloc umplutura cu miez de nucă și cacao frecat cu albuș, rabat, cacao, stafide etc). Se mai lasă la crescut și în tavă vreo jumătate de oră, se unge cu ou pe deasupra, după care se introduce în cuptor pentru a se coace. Se scot din tavă după ce se coc și se pune deasupra mac, zahăr și nucă de cocos.

Poftă bună!



## Ingredientul minune

face dulciurile bune



NOU

Încearcă noile esențe de ROM, VANILIE și LĂMÂIE!



### Salam de biscuiți

**Ingrediente:** 300 g biscuiți populari, 250 g rahat, 30 g cacao Cosmin, 100 g zahăr tos, 50 g stafide, 30 g nucă tocată, 1/2 esență de rom Cosmin, 250 ml apă.  
**Mod de preparare:** Într-un castron se rup biscuiții în bucățele, apoi se adaugă stafidele și nucile. Se taie rahatul în cubulețe mici, se pune într-o cratiță cu apă, zahărul și cacao și se fierbe 6 min. (din momentul fierberii), până se leagă siropul. În siropul fierbinte se adaugă esența de rom, se amestecă puțin, să se mai răcească. Siropul călduț se toarnă peste compoziția de mai sus și se omogenizează. Compoziția rezultată se toarnă pe folia alimentară, care a fost în prealabil acoperită cu zahăr pudră sau nucă de cocos. Se rulează și se modelează prăjitura sub forma unui salam, se păstrează la rece și se servește tăiată rondele.  
**Timp Preparare:** 1 h



### Prăjitură cu mere

**Ingrediente:** Pentru umplutură: 1 kg mere, 100 g zahăr, 10 ml esență de vanilie Cosmin. Pentru aluat: 4 ouă, 150 g zahăr tos, 10 ml esență de vanilie Cosmin, 150 ml ulei, 450 g iaurt natural, 250 g făină, 1 plic praf de copt Cosmin.  
**Mod de preparare:** Merele se curăță, se dau pe răzătoare, se amestecă cu zahărul și se călesc. Compoziția rezultată se lasă la rece, se adaugă esența de vanilie și se amestecă. Ouăle se bat cu zahărul, se adaugă esența, uleiul și iaurtul. Făina se amestecă cu praful de copt și se adaugă la final. Se folosește o tavă mică de 20 x 30 cm.  
**Temperatura de coacere:** 180° C  
**Timp Preparare:** 40-45 min.



### Fursecuri

**Ingrediente:** 250 g unt sau margarină, 125 g zahăr tos, 2 plicuri zahăr vanilinat Dr. Oetker, 1 ou, 3 gălbenușuri, 250 g făină, 150 g Gustin Dr. Oetker (amidon din porumb), 1 lingură esență de lămâie Cosmin.  
**Mod de preparare:** Se amestecă untul/ margarina cu mixerul la viteză maximă. Se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat și se amestecă, până când formează o masă compactă și se adaugă treptat oul și gălbenușurile. Se amestecă făina cu amidonul și se încorporează în aluat. Aluatul se pune într-un sprit, cu ajutorul căruia se dau forme de coronițe cu diametrul de aproximativ 4 cm, pe tava unsă și tapetată cu hârtie de copt și se introduce în cuptor. Fursecurile se scot din tavă și se lasă la răcit. Se obțin aproximativ 80 de bucăți.  
**Temperatura de coacere:** 180° C  
**Timp Preparare:** cca.10 min. pentru fiecare tavă.

