



FERROVIARUL

Moldovei

N 15 (5777) 16 aprilie 2014

Ziarul apare din 1 mai 1941

Calea ferată – disciplină de fier

Luna trecută, pe 14 aprilie 2014 Serghei TOMȘA, director general interimar al IS «Calea Ferată din Moldova», a desfășurat audioconferința ordinară privind bilanțurile activității transportului feroviar în luna martie și în primul trimestru al anului curent.

Conducătorul magistralei a evaluat obiectiv rezultatele înregistrate și a stabilit obiectivele pentru lunile următoare. Vizavi de obiective, n-au fost expuse poziții noi, unde oamenii muncii de la magistrală să-și orienteze activitatea de producere. Ceea ce a expus conducătorul în cadrul audioconferinței s-a făcut auzit în repetate rânduri: este necesară reducerea consumurilor de exploatare și o atitudine grijulie față de materia primă și materialele existente, respectarea strictă a principiului de bază al feroviarului – asigurarea securității circulației trenurilor și a protecției muncii. De rind cu aceasta, trebuie dezrădăcinat fenomenul rușinos al hoției în colectivele noastre. În acest sens trebuie să-și manifeste zi de zi poziția principială cadrele de conducere din teritoriu. Referindu-se la indicatorii de producere, Serghei Tomșa a atras atenția asupra necesității înmulțirii clientelei, care recurge la serviciile transportului feroviar de marfă.

În luna martie 2014 volumul de muncă preconizat în tone-kilometri va constitui 117,9 mln., ceea ce depășește cu 8,5 la sută cifra planificată și e mai mică cu 8,6 la sută decât rezultatul lunii martie 2013. Circuitul tarifar al mărfurilor a depășit planul cu 26 la sută, fiind cu 0,3 la sută mai scăzut decât în martie 2013. În martie 2014 circuitul călătorilor va constitui 58,5 la sută din cele planificate și 60,4 la sută față de luna martie 2013, cauza unei asemenea scăderi fiind diminuarea spontană a fluxului de pasageri pe rutele directe. Indicatorii scăzuți la acest capitol se datorează situației politice din Ucraina.

În martie curent planul de expediție a încărcăturilor a fost realizat în proporție de 98,3 la sută, comparativ cu martie 2013 s-au expedit cu 66,6 la sută (47,3 mii tone) mai mult. În medie pe zi s-au recepționat 261 vagoane cu marfă, planul fiind 217 vagoane, adică cu 44 vagoane mai mult. Predarea fluxului de marfă a constituit zilnic 259 vagoane în loc de cele 242 planificate, adică cu 17 vagoane mai mult.

În luna martie curent principalii indicatori calitativi de utilizare a vagoanelor și locomotivelor au fost îndepliniți și depășiți.

Referindu-se la sarcinile cadrelor de conducere din veriga superioară și medie, ale colectivelor de muncă, șeful magistralei a remarcat apropierea sărbătorilor de Paște și necesitatea asigurării ordinii stricte, a disciplinei de muncă în zilele respective și cele următoare.

Profitind de ocazie, Serghei Tomșa a adresat colectivului cordiale felicitări din numele Administrației întreprinderii și sindicatului de profil cu ocazia acestei luminate sărbători de primăvară – Paștele, le-a dorit feroviarilor multă sănătate, fericire, succese și bunăstare.

Irina KRAEVSKAIA

Magistrala

Griji de primăvară

S-au înmulțit în prezent grijile muncitorilor din echipa terasament a secției linii Ocnîța, condusă de maestrul Dumitru Vahnovan.

Folosind fiecare zi favorabilă, ei execută lucrările necesare la construcțiile feroviare din subordine, situate pe un sector cu relief foarte complicat. Bunăoară, în martie curent la km 208 au fost reparate capital canalele de scurgere. Această lucrare importantă este continuată pe măsura aprovizionării cu materialele necesare. Se preconizează curățarea de noroi a fintinilor de control cu adâncimea de treisprezece metri la kilometrii 11 și 14 (la km 6 s-a efectuat deja) ai direcției Brătușeni.

Ceea ce împiedică a munci la maximum este problema transportului pentru deplasarea pe linii. Este foarte dificilă în special deplasarea la mare distanță pe sectorul Lipcani—Criva—km 61, unde calea ferată este situată în zona periculoasă cu carsturi.

Muncesc cu tragere de inimă Artur Oleinic, Anatolie Mudric, Petru Danilescu, Ghenadie Moiseenco, Roman Asaulca.

Vlad DOBROV

Spre binele călătorilor

Traficul de pasageri poate fi rentabil doar în cazul când este susținut de încasări bănești respective din realizarea biletelor. Colectivul gării stației Ocnîța conștientizează foarte bine acest adevăr, de aceea se străduie să organizeze munca de deservire astfel încât să atragă cit mai mulți doritori de a recurge la serviciile căii ferate.

Angajații în frunte cu șefa interimară Ludmila Boico sînt amabili cu pasagerii, le oferă informațiile necesare, exploatează în cunoștință de cauză sistemul «Express-3». Așa se face, că deja în lunile ianuarie-februarie și primele două decade ale lunii martie s-au vîndut bilete de călătorie în sumă de aproape 2,9 milioane lei. E de specificat, că o cotă semnificativă din această sumă revine veniturilor din traficul local și suburban. Planul la acest indicator a fost îndeplinit. Or, cu un asemenea succes nu se poate lăuda ori-

ce gară. Realizarea a devenit posibilă în mare parte grație creării echipei de imbarcare, care verifică biletele de călătorie în trenurile diesel ale pasagerilor.

Angajații gării susțin, că încasările puteau fi și mai mari, dacă ar fi soluționate anumite probleme. Una din ele ține de scoaterea din circulație a trenului modernizat cu confort sporit pe ruta Ocnîța—Chișinău, din care cauză unii călători au început să dea preferință maxi-taxi-urilor.

Vladimir DOBREANSCHI

Tatăl și fiul fac față situației

În secția linii Ocnîța nu există probleme la descărcarea, apoi expediția ulterioară la districte a traverselor grele din beton armat, a barelor de lemn. Terenul de încărcare-descărcare din subordinea întreprinderii, unde are acces motolocomotiva cu platforme feroviare, este dotat cu macara. De remarcat, că aici se acordă servicii și altor sectoare de producere de la nodul feroviar Ocnîța, precum și agenților economici în persoana firmelor comerciale din zona adiacentă.



Macaraua este minuită de Alexandru-tatăl și Alexandru-fiul Gaman. Specialiști cu experiență, ei fac tot ce le stă în puteri pentru a executa la timp lucrările. Dar au și o dorință: să se efectueze reparația capitală, promisă încă acum trei ani, a utilajelor de ridicare, în special renovarea instalațiilor electrice.

Vladimir SEVERNÎI

ÎN IMAGINE: macaragiul Alexandru Gaman-fiul

Imagine de autor



1



2



3

ÎN IMAGINI:

1. Angajatele gării Dina Viniciuc și Elena Tcaci verifică biletele de călătorie la imbarcarea în trenul diesel Ocnîța—Bălți-Slobozia

2. Casieritele Nadejda Burcovskaia și Tatiana Curtean posedă măiestria deservirii amabile a pasagerilor

3. A sosit trenul de la Moskova

Imagini de autor



Policlinica căii ferate a împlinit jumătate de secol

Felicitări cu ocazia jubileului, colegii!

Pentru istorie 50 de ani este o clipă. Pentru oameni ei marchează o vîrstă, după care rămîn faptele, familia întemeiată, copiii, nepoții. Evenimentul este un bun prilej de a face niste bilanțuri.

Cincizeci de ani ai policlinicii feroviare semnifică mii, zeci de mii de oameni, consultați și tratați de cadrele medicale cu studii respective, care au grijă de sănătatea feroviarilor și membrilor familiilor acestora. Responsabilitatea, disciplina, devotamentul profesiei i-au caracterizat mereu pe medicii policlinicii. Iată de ce s-au învrednicit de cea mai valoroasă distincție feroviară – insigna «Feroviar de Onoare» – inclusiv și foști angajați ai policlinicii: Eugenia Fiodorova, medic-șef adjunct responsabil de policlinică al SCC de la st. Chișinău; Eugenia Dimitrova, asistentă medicală superioară; Ivan Deatlov, șef al secției stomatologie a policlinicii.

Din numele serviciului medico-sanitar adresez felicitări colectivului policlinicii cu ocazia JUBILEULUI și-i exprim recunoștința pentru activitate de muncă devotată, nobilă și plină de sacrificiu. Vă dorim tuturor sănătate, rezistență, răbdare și succes!

Alexandru BARCARI,
șef al serviciului medico-sanitar
al IS «Calea Ferată din Moldova»

* * *

Administrația și comitetul sindical din cadrul secției linii Chișinău felicită cordial cu ocazia JUBILEULUI de 50 de ani colectivul policlinicii SCC de la st. Chișinău. Le dorim tuturor lucrătorilor medicali sănătate de fier, bunăstare în familii și succese în domeniul ocrotirii sănătății feroviarilor.

Felicitări și urări de bine adresează angajaților policlinicii și Consiliul președinților comitetelor sindicale de la nodul feroviar Chișinău.

La finele lunii martie s-au împlinit 50 de ani de la crearea policlinicii feroviare de la st. Chișinău. În prezent specialiștii calificați de aici oferă asistență medicală la 28 specialități. La policlinică activează 18 medici, dintre care 13 — de categorie superioară, 2 — de categoria I, 1 — de categoria a II-a; 36 asistente medicale, dintre care 20 — de categorie superioară, 3 — de categoria I; 11 medici-stomatologi, dintre care cîte 2 — de categoria întâia și superioară și 1 — de categoria a doua.

...Acum 50 de ani angajații Magistralei moldovenești au primit un cadou minunat: noua policlinică feroviară. La sfîrșitul lunii martie 1964 a fost dat în exploatare blocul cu trei nivele al policlinicii de pe strada Muncești, 17. Anterior feroviarii beneficiau de serviciile medicale oferite de specialiștii ambula-



Imagine: Iurie KOZLOV



torului, care ocupa etajul de jos al clădirii de pe strada Frunze. La etajele 2 și 3 se afla staționarul. Iar și mai înainte, în anul 1946, în preajma stației feroviare din capitală, pe Aleea Gării a activat ambulatoriul cu doi angajați: un medic și o asistentă.

Odată cu dezvoltarea serviciilor medicale specializate a apărut necesitatea lărgirii spațiului instituției medicale și astfel a fost construită noua policlinică. Abia inaugurată, ea a oferit feroviarilor posibilitatea

de a beneficia de serviciile unor asemenea specialiști, precum medicul-internist și neuropatologul, oftalmologul și otolaringologul, ginecologul și chirurgul, cardiologul și endocrinologul, ftiziatorul-pulmonolog, ultimul fiind foarte solicitat din cauza numărului mare de bolnavi de tuberculoză în perioada postbelică.

Noua policlinică oferea servicii medicale feroviarilor, membrilor familiilor acestora, dar și veteranilor Magistralei moldovenești. A fost creat sec-



1

torul medical de la stația Bahmut pînă la stația Călărași, unde activau un medic liniar, un felcer, o moașă, un medic-pediatru și o asistentă medicală pentru copii.

La geneza activității medicale a policlinicii, ca, de altfel, și a medicinei feroviare, s-a aflat Alexandra Kanagur, care imediat după război, în 1945 a preluat conducerea noului post de examinare medicală înainte de cursă a mecanicilor de locomotivă și mecanici-



2

la policlinică; Ludmila Abdulganova, asistentă medicală în cabinetul de diagnostic funcțional, și Olga Zaharcenco, chirurg-stomatolog, ambele cu vechime în muncă de 38 de ani în colectiv; Margareta Botnari, șefă a secției terapie, care muncește aici 36 de ani; laboranta în cabinetul de rentgheologie Ala Gambarean, medicul-stomatolog Liubovi Dub, registratorul Eugenia Festican și asistenta medicală din cabinetul fizioterapeutic Ala Me-

tiolkina, fiecare cu vechime în muncă de 35 de ani; infirmiera Maria Cemirtan și medicul-stomatolog Elena Movileanu, angajate la policlinică deja 34 de ani; felcerul Ludmila Motornia, șefă a postului medical al depoului de locomotive Chișinău, care muncește în domeniul medicinei 27 de ani. ...Generațiile de feroviar, care au avut fericirea să beneficieze de serviciile policlinicii SCC de la st. Chișinău, sînt foarte recunoscătoare lucrătorilor medicali de la această instituție curativă și-și vor aminti încă mult timp cu drag de ei pentru ajutorul medical calificat, pentru atenție și grijă.

Liliana NICHIFOROV

ÎN IMAGINI:

1. Comisia medicală de experti înainte de plecarea la st. Reni (a doua din stînga — Eugenia Fiodorova), anul 1990

2. Alexandra Kanagur

3. Invingătoarele concursului pentru titlul de cea mai bună asistentă medicală din anul 2006 (a treia din dreapta — Eugenia Dimitrova)

Imagini din arhiva personală a lucrătorilor medicali Eugenia Fiodorova și Eugenia Dimitrova

4. Colectivul de azi al policlinicii feroviare



■ CUVÎNT DESPRE OMAGIAT

Dacă crezi în destin

Cu o regularitate firească sosesc la Ocnita trenurile de pasageri. Stationind un pic la peron, schimbând locomotiva, ele-și continuă drumul la destinație. Iar edificiul vechi al gării rămâne în urmă, încălzindu-și la soare pereții de cărămidă. Deja douăzeci de ani vine aici la serviciu Ludmila Boico, care împreună cu colegii se ocupă de deservirea pasagerilor.

— Îmi place să mă aflu printre oameni, mai ales într-un colectiv ca al nostru — prietenos, unit, — declară angajata, care în luna mai a anului trecut a fost desemnată în funcție de șef-interimar al gării Ocnita. — Ne străduim să facem tot ce ne stă în puteri pentru ca locuitorii din regiune și oaspeții, care solicită serviciile noastre, să beneficieze de confort, de posibilitatea de a afla informațiile necesare despre circulația trenurilor și regulile de călătorie pe calea ferată, să nu stea la coadă după bilete.

Colectivul gării stației Ocnita o felicită din inimă pe șefa gării Ludmila BOICO cu prilejul minunatului JUBILEU de 50 de ani. Dorim omagiatei fericire în familie, multă sănătate și succese în activitatea de muncă deloc ușoară!

În ultimul deceniu munca casierilor de bilete de la gară a suportat schimbări semnificative spre bine. Ludmila Boico, care a consacrat mulți ani acestei profesii, n-a uitat perioada, când trebuia să «rupă» fiecare bilet de călătorie, purtând discuții aprinse la telefon cu Chișinăul. Biletele erau tăiate cu foarfecele, păstrind înscrisurile necesare. Astăzi situația s-a schimbat: casierita își ocupă locul la aparatul «Express-3», apăsă pe taste și pe ecranul calculatorului apar informațiile privind locurile libere în trenurile moldovenesti. Locul de muncă este automatizat aproape sută la sută. Pentru a minui tehnica bine angajații gării au fost instruiți, atestați.

Gara Ocnita este una dintre cele mai bune la magistrală. Anul trecut încasările din vânzarea biletelor de călătorie au atins 15,6 mln. lei, planul fiind realizat în proporție de 104,3 procente. În prezent situația e la fel de bună. Au crescut, printre altele, încasările din vânzarea biletelor la trenurile suburbane, meritul fiind în mare parte al echipelor de imbarcare. Nu doar în perioada reviziilor cu comisia, ci permanent în încăperi și pe teritoriul gării domnește ordinea și curățenia.

De la colegii de serviciu am auzit o apreciere pe măsură șefei lor. Ele sint binemeritate, deoarece Ludmila



Imagine de autor

Ludmila Boico

la Boico știe să aprindă în oameni dorința de a face fapte bune, dă dovadă mereu de inițiativă. Entuziasmul de muncă i s-a transmis, probabil, de la tatăl Mihail și mama Lidia Ojovan, care au muncit toată viața la depoul locomotive de rulaj din localitate: primul — în calitate de mecanic al locomotivei cu abur, lăcătuș la reparația locomotivelor diesel, iar mama — la casa de odihnă a echipajelor de locomotivă. Urmind tradiția de familie, fiica lor a decis ferm să se angajeze în 1983 la calea ferată în calitate de operator al biroului tehnic. Însă la secția resurse umane, aflind că după absolvirea școlii medii tinăra a reușit să mai facă și cursuri de dactilografă, au convins-o să accepte funcția de secretară în anticamera șefului stației. Abia mai apoi, după absolvirea Colegiului de transport feroviar din Odesa, s-a angajat la gară.

Activitatea de serviciu ocupă un loc însemnat în viața ei, dar și acasă are suficiente griji. Așa a fost când împreună cu soțul au crescut doi copii (apropo, în prezent fiul Igor, care posedă studii economice superioare, muncește și el la calea ferată în calitate de brigadier interimar la revizia tehnică și comercială a stației nodului feroviar), dar și astăzi, când grija principală sînt nepotețele. Prima, Nastea, are deja zece ani, iar Uliana — abia opt luni. Ludmila Boico vorbește cu multă dragoste despre ele, pentru că sînt cea mai mare bucurie a ei. O priveam, îi admiram optimismul și energia nesecată și mă gîndeam, că poți fi fericit chiar și în condiții dificile de viață, dacă crezi în destin, ai încredere în ceea ce faci și în oamenii din preajma ta.

Vladimir DOBREANSCHI

FOR SINDICAL INTERNAȚIONAL LA SOCI

În primele zile de aprilie la Soci a avut loc cea de-a 45-ea ședință a Consiliului Confederației internaționale a sindicatelor feroviarilor și constructorilor din domeniul transportului (CISF).

La ea au participat membrii Consiliului, conducători și delegații ale sindicatelor de profil din Republica Azerbaigean, Republica Armenia, Republica Belarus, Georgia, Republica Kazahstan, Republica Kirgistan, Republica Lituania, Republica Moldova, Federația Rusă, Republica Uzbekistan, Republica Estonia, secretarul general al Confederației. În calitate de observator la ședință a participat delegația Federației sindicatelor feroviarilor din Mongolia.

La întrunirea Consiliului au luat parte de asemenea Vladimir Șerbakov, secretar general al Confederației universale a sindicatelor; Serghius Glovațkas, specialist principal în activitatea oamenilor muncii al biroului OMM pentru țările Europei de Est și Asiei Centrale; Petru Kucerenco, președinte al Direcției Consiliului pentru transport feroviar al statelor-membre ale Comunității. Ședința a fost prezidată de Nicolae Nikiforov, președinte al CISF, președinte al sindicatului feroviarilor din Rusia.

Au fost examinate chestiuni privind modificarea componentei Consiliului CISF; situația curentă în activitatea CISF; principalele bilanțuri ale activității de muncă a căilor ferate în țările din regiune în anul 2013 și direcțiile de activitate ale Consiliului de transport feroviar al statelor-membre ale Comunității; poziția comună a membrilor CISF, care au calitatea de membri ai Federației internaționale a lucrătorilor din transport (ITF).

La ședință s-a mai discutat despre bazele juridice internaționale de reglementare a drepturilor oamenilor muncii la libertatea asocierii și unirii în sindicate, ratificarea și respectarea convențiilor OMM în țările CSI; despre poziția sindicatelor în procesul de perfecționare a legislației fiscale în statele din regiune; despre campania solidară a sindicatelor cu genericul «Salariul minim — nu mai mic decît nivelul minim de viață» și analiza acordurilor și contractelor colective de ramură în organizațiile-membre CISF.

Participanții la ședința Consiliului au luat cunoștință de informațiile conducătorilor organizațiilor-membre privind situația social-economică a oamenilor muncii din domeniu și acțiunile sindicatelor în condițiile reformării căilor ferate și sindicatelor.

Pe marginea chestiunilor discutate au fost adoptate deciziile respective.

FELICITĂRI!

Serviciul economic al Administrației și toți angajații din domeniu de la filialele căii ferate o felicită cu ocazia JUBILEULUI din ziua nașterii pe **Ludmila STRELEȚ**, economist principal în cadrul serviciului economic.

Sinteti gingașă, frumoasă,
O femeie dragăstoasă.
Sinteti caldă ca un soare,
Cu o față zîmbitoare
Ca o floare parfumată,
Gingașă și minunată.
Meritați să fiți iubită,
Adorată, prețuită.
Să trăiți o viață plină
De-impliniri și de lumină.
Sănătate, noroc, bani
Și un sincer — mulți ani!

Administrația și comitetul sindical ale secției Basarabeasca semnalizare și comunicații îl felicită la împlinirea a 50 de ani pe **Valeriu BURDIUJA**.

Noi vă dorim din suflet sănătate,
Noroc, fericire, bucurii.
S-aveți mereu succese-în toate,
Mulți bani în pungă și doar împliniri!

Administrația și comitetul sindical din cadrul Trenului poduri nr.1 adresează cordiale felicitări cu ocazia zilei de naștere contabilei **Liubovi NAZARENCO**, buldozeristului **Anotolie NETEDA**, zugravului **Svetlana FEDORCIAC**.

Domnul să vă dea de toate:
Bucurie, sănătate.
Viața să vă fie plină
De belșug și de lumină.
Casă, masă, noroc, bani,
Și un sincer — mulți ani!



Administrația și comitetul sindical ale DDC adresează felicitări de JUBILEU **Nadejdei VARTIC**, inginer pentru protecția sănătății și securitatea muncii.

Un cer senin și fără nori
În cale să vă fie.
S-aveți în viață numai flori,
Succes și bucurie!

Colectivul stației Călărași o felicită din suflet cu ocazia zilei de naștere și plecarea la odihna binemeritată pe **Maria SOLODOCO**, casierită de bilete, care a muncit la stația Călărași 35 de ani.

Să calci mereu pe trandafiri și flori
nemuritoare,
Să porți în ochii tăi priviri ca razele
de soare.
Să ai o viață ca-n povești, cu vise
împlinite,
Să dărui celor dragi doar clipe fericite!

Comitetul sindical și administrația remizei vagoane Bălți îi felicită cu multă căldură de ziua nașterii pe muncitorul **Vladislav LIUBINSKII**, șeful biroului tehnic **Vladimir ȚURCOV**, dereticătoarea **Lidia DE-ROȘ**, brigadierul **Serghei HRAPENCOV**.

Vă dorim o viață plină
De zîmbet și de lumină.
Mulți ani să ne trăiți,
Pace-n suflet să zidiți.
Dragostea să vă-nsoțească,
Răul să vă ocolească.

Administrația, comitetul sindical ale depoului de locomotive Basarabeasca vin cu felicitări și urări de bine de ziua nașterii către **Veaceslav ZGHEREA**, mecanic-secund; **Nicolae ROTARU**, lăcătuș; **Stepanida AKBAȘ**, dereticătoarea; **Iurie ISACOV**, mecanic de locomotivă; **Vadim COJOCARI**, șef TNTS.

— Mulți ani și mult noroc să vă aducă această zi specială. Vă dorim să vi se îndeplinească toate dorințele. Sănătate și numai bucurii!

Administrația și comitetul sindical de la remiza vagoane frigorifere Basarabeasca îi felicită cu prilejul JUBILEULUI de 50 de ani pe **Vasile TATARLI**, paznic în secția gospodărire, și pe **Gheorghe ENII**, lăcătuș pentru reparația materialului rulant.

Atunci cînd încă o petală din ai voștri
ani frumoși
Se scutură agale, vibrînd armonios,
Fiți fericiți, gîndind neîncetat
La restul de petale, ce nu s-au scuturat!

Administrația și comitetul sindical din secția Bălți alimentare cu energie electrică îl felicită cu ocazia zilei de naștere pe **Anatolie TCACIUC**, șofer-electromontor la atelierul mecanic de reparație.

— Cele mai cordiale urări de sănătate, bunăstare, succese în muncă și împlinirea tuturor dorințelor!

Administrația și comitetul sindical ale secției linii Bender vin cu felicitări către **Serghei ZAPOROJAN**, muncitor la sectorul construcții feroviare — la împlinirea

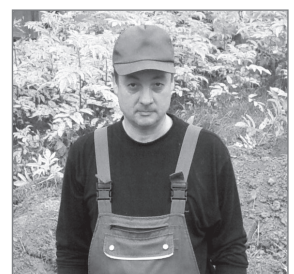
virstei de 45 de ani; **Ion PALADI**, maistru pentru construcții feroviare, **Vasile CERNAT**, brigadier cale la districtul 8, **Grigore DRUC**, lăcătuș-reparator — cu ocazia JUBILEULUI de 60 de ani; **Ghenadie ȚIMBALIUC**, maistru-picher superior — la aniversarea a 40 de ani; **Natalia GHERJOBA**, distribuitor a comenzilor de muncă — cu prilejul împlinirii a 35 de ani.

Tot ce-i în jur și e frumos
Păstrați în amintire,
Iar noi din suflet vă dorim
Mulți ani, noroc și fericire!

Colectivul și comitetul sindical de la depoul locomotive Bender îi felicită cu ocazia JUBILEULUI de 60 de ani pe lăcătușul **Victor LISINOV** și a celui de 65 de ani — pe mecanicul de locomotivă **Victor MELNICENCO**.

Vise, planuri împlinite,
Mulți ani de acu-nainte.
S-aveți parte de iubire,
Sănătate, fericire.

De tot ce-i mai bun pe lume,
De la noi — doar gînduri bune!



Colectivul sectorului energetic nr.2 Ungheeni îl felicită cu ocazia zilei de naștere pe electromontorul **I. BUTNARI**.

Să plouă încet de-asupra ta cu picături
de fericire,
Să fie visul tău un zbor de împlinire...
Povara vieții să-ți fie car cu sănătate,
Să-ți fie sufletul scaldat în stropi
de bunăstare.



Paște fericit!

Cea mai luminoasă sărbătoare de primăvară a creștinilor ortodocși este Paștele. Învierea Domnului Isus Hristos simbolizează revenirea la viață, binele și dragostea. Această sărbătoare are mai bine de 2000 de ani. Și tot de atunci ea rămâne cea mai impresionantă și multasteptată. Istoria și tradițiile sale se păstrează de secole. Pe Pământ domnește o deosebită stare de spirit, bucuria și feriarea. «Hristos a înviat!» — salută cu sinceritate unii. «Cu adevărat a înviat!» — răspund ferm alții. Oamenii se pregătesc din timp de Sfinta Înviere, cu multă evlavie și seriozitate. Fiecare deade pentru sine, unde și cum să sărbătorească.

MARCARE TRADIȚIONALĂ

Majoritatea oamenilor marchează Paștele în mod tradițional: merg la biserică la serviciul divin, sfințesc pasca, ouăle roșii și alte produse alimentare, după care rudele, membrii familiei se adună la masa festivă. În această zi masa este încărcată cu bucate pascale. De regulă, meniul este unul delicios. Bucatele gustoase, discuțiile sincere, atmosfera de bunăvoință și evlavie unesc și mai mult familia, prietenii, vecinii.

Atributele obligatorii pe masa de Paște sint cozonacul și pasca.

PAȘTELE ÎN SÎNUL NATURII

De regulă, în sfânta zi a Învierii și natura devine mai caldă, mai blândă. Nu e rău deloc a petrece o parte a acestei zile în aer liber, cu bucate gustoase, în compania rudelor și prietenilor. Puteți lua cu sine cozonac și ouă roșii, dar și pregăti ceva la grătar. Frigăruii, peștele, ba chiar și slămina, crenvuștii obișnuiți, fiind copti pe cărbune, capătă un gust irepetabil. Surprind cu aroma și gustul plăcut legumele coapte, zarzavaturile fragede și fructele proaspete. Iarba verde, trilarile păsărilor, adierea ușoară a vântului primăvărat vor face sărbătoarea una de neuitat. Iar dacă mai aveți printre voi și un chitarist-amator, sărbătoarea va fi nu doar una specială, ci și romantică.

Credincioșii susțin, că de Paște se pot întâmpla minuni. În această zi vă puteți ruga lui Dumnezeu să vă împlinească dorințele. Fiecare dintre noi adoră din copilărie acea-

stă sărbătoare plină de soare, căldură, dragoste, dorește să fie mai bun, mai fericit, să emane doar energie pozitivă.

OUĂLE ROȘII

Unul din atributele principale ale mesei de Paște sint ouăle vopsite. Conform legendei, apariția lor este legată de numele Mariei Magdalena. Pentru a trezi interesul autorităților față de creștinism, ea a adus împăratului Tiberiu un ou vopsit în roșu, zicându-i: «Hristos a înviat!» Culoarea roșie a oului amintește, că omenirea datorează izbăvirea sa răstignirii pe cruce a Mintuitorului Isus Hristos.

Oul sfințit este mncat primul, atunci când oamenii se întorc dimineața de la biserică și se așează la masă. Dar rolul acestuia nu se termină aici. Ouăle vopsite se oferă rudelor, vecinilor, care vin cu felicitări, se iau cu sine în ospetie, se dau de pomană săracilor, se lasă în biserică.

Calități magice

Se presupune că oul sfințit are calități magice. Cică el poate stinge incendiul, dacă este aruncat în foc, de aceea pe timpuri asemenea ouă erau păstrate la icoane pentru cazurile de incendiu (înainte de a fi aruncat în foc trebuia să alergi cu el de trei ori în jurul casei). Cu oul sfințit în mână erau căutate vaca sau oile rătăcite prin pădure. Cu același ou sfințit erau netezite pe spate înainte de a fi scoase prima oară la păscut animalele, ca să nu se îmbolnăvească și să aibă blana de o culoare.

Vopsitul ouălor

Ca și orice alt proces, vopsitul ouălor are secretele sale.

Coaja de ceapă. Metoda cea mai simplă și accesibilă este vopsirea ouălor în diferite nuanțe de roșu cu coajă de ceapă. În acest scop coaja de ceapă adunată în prealabil se pune într-o cratiță împreună cu ouăle bine spălate, se toarnă peste ele apă rece și se fierb 10 minute. Ouăle vopsite astfel se scot din apă, se usucă bine, apoi se șterg cu o cârpă mușată în ulei. Zeama de coajă de ceapă poate fi utilizată de mai multe ori.

Frunze de mesteacăn. Ouăle pot fi vopsite și cu infuzie de frunzulițe tinere de mesteacăn, urmând aceleași reguli ca și în cazul cojii de ceapă. Ce-i drept, culoarea ouălor nu va fi roșie, ci galbenă.

Fire colorate. Un alt mod de a vopsi ouăle este următorul: ouăle spălate și uscate se leagă cu fire de ață colorată de vopsit, se pun în cratiță, se toarnă peste ele apă și se fierb 15-20 minute. Apoi se scot, se înlătură ața și astfel pe ouă rămâne un desen specific. După aceasta se șterg cu o cârpă imbibată cu ulei. În același mod se vopsesc ouăle cu bucăți de pinză, ce lasă culoare, înfășurând în prealabil cu ele ouăle și legându-le cu ață.

Acuarela. Respectând anumite reguli, ouăle pot fi vopsite și cu acuarela. În acest scop ouăle fierse 8-10 minute se usucă, se așează într-un paharel și se vopsește cu pensula jumătatea de sus a oului (pe oul fierbinte vopseaua se usucă imediat).

REȚETE DE PAȘTE

Cozonac

Se pregătește dospeala din trei pahare de lapte, șase pahare de făină și drojzii. Se pune la cald. Cinci gălbenușe de ou se amestecă cu două pahare de zahăr, o linguriță de sare și condimente (vanilină, zece nușoare de cardamon ori două picături de ulei de trandafir). Când dospeala e gata, se adaugă gălbenușul cu zahăr, alte două ouă, jumătate de pahar de unt topit cald, șase pahare de făină, dar aluatul să nu fie prea tare. Aluatul se frământă pe masă, se adaugă 1,5 pahare de stafide și se lasă până dimineată să crească. Dimineata se mai frământă puțin și iar se lasă. Mai apoi jumătate din masa de aluat se pune în tavă, se lasă să se ridice, apoi se bagă în cuptor. Din această cantitate de aluat se fac doi cozonaci.

Ingrediente: 12 pahare de făină, trei pahare de lapte, 50 gr. drojzii, două pahare de zahăr, 7 ouă, jumătate de pahar de unt topit, 1,5 pahare de stafide, o linguriță de sare, condimente.

Cozonac din făină opărită

La orele opt seara în ajun se toarnă peste drojzii jumătate de pahar de apă caldă și se lasă să crească. Se opărește jumătate de pahar de făină cu jumătate de pahar de lapte clocotit, se amestecă bine. Dacă nu s-a obținut consistența necesară, se pune un pic la foc, amestecându-se permanent. Atunci, când drojdiile s-au mărit în volum se amestecă cu aluatul, se adaugă lapte fierb răcit, două lingurițe de sare și două ouă (din ele se lasă puțin pentru a unge aluatul), se presoară făina până se obține o consistență deasă, se frământă bine și se pune la loc cald până dimineată, acoperindu-l.

Pe la orele 6-7 dimineată se toarnă în aluat jumătate de pahar de unt cald și, cite puțin, două pahare de ceai cald cu concentrație mică, amestecat cu 3/4 de pahar de zahăr. Sa adaugă mai toată făina rămasă, amestecându-se permanent. Aluatul se răstoarnă pe masă și se frământă bine până apar în el bule de aer. După aceasta aluatul se pune într-un vas curat uns cu unt, se acoperă bine și se lasă să crească. Peste o oră se răstoarnă iarăși pe masă, se adaugă stafide, se frământă atent și se lasă să crească în același vas încă jumătate de oră. Abia după asta aluatul se pune în tave unse cu unt, se lasă să se ridice, se unge de asupra cu ou și se bagă în cuptor.

Ingrediente: 12 pahare de făină, jumătate pahar de unt topit, două ouă, 3/4 pahar de zahăr, un pahar de lapte, 50 gr. drojzii, două pahare de ceai, 3/4 pahar de stafide, sare.

Pască cu vanilie

Brnza de vaci bine presată se trece prin ciur, se toarnă în ea treptat frișcă, se amestecă, se pune într-o strecoare pentru 12 ore și se agață sus pentru a lăsa să se scurgă zărul. Mai apoi la brnza se adaugă un pahar de zahăr, vanilie și se amestecă minuțios. Brnza se pune în formă pentru pască, acoperită cu pinză subțire, se acoperă cu un fundișor de lemn, pe care se fixează o greutate. Peste jumătate de oră pasca se scoate atent din formă, se dă la o parte pinza, se pune pe un platou și se împodobește de asupra cu o floare artificială. O asemenea pască e suficientă pentru a servi 6-8 persoane.

Ingrediente: 600 gr. brnza, trei pahare de frișcă, un pahar de zahăr și un pic de vanilie.

Pască în brutăria electrică

Pasca preparată în brutăria electrică este la fel de gustoasă ca și cea coaptă în mod tradițional în cuptor.

Vom avea nevoie de următoarele **ingrediente:** 650 gr. de făină, 2 ouă și 2 gălbenușuri de ou, 250 ml de lapte, 100 gr. de unt, 150 gr. de zahăr, 10 gr. de zahăr vanilat, 200 gr. de stafide, 10 gr. de drojzii, un pic de sare. **Pentru glazură:** 2 albușuri de ou, 100 gr. de praf de zahăr, jumătate de linguriță de suc de lămâie.

Mod de preparare: Drojdiile se amestecă cu lapte cald (nicidecum fierbinte!) și se lasă pentru 20 minute până apare spuma la suprafață. Se ia un pahar de făină. Restul făinii se cerne și se amestecă cu sare. La făina cernută se adaugă drojdiile cu lapte, se amestecă, se acoperă cu un prosop și se lasă în loc cald pentru jumătate de oră. Ouăle și gălbenușurile se amestecă cu zahăr și zahăr vanilat. Dospeala se unește cu ouăle, untul moale și se amestecă bine. Se adaugă treptat făina rămasă și se frământă aluatul, după care acesta este acoperit cu un prosop și lăsat pentru o oră să crească. Se spală stafidele, se usucă și se dau prin făină ca să se împrăstie uniform în pască. Aluatul crescut se coboară și se adaugă stafidele. Se frământă puțin aluatul cu stafide, se acoperă și se lasă încă o oră să crească. Vasul de copt se unge cu unt și se lasă pentru 15 minute la regimul «încălzire». Aluatul se pune în vas, acesta se închide și brutăria automată este oprită pentru 40-60 minute, timp în care acesta crește. În continuare se include regimul «Coacere» pentru 45 minute, apoi încă 45 minute. Pasca poate fi verificată cu un bețisor de lemn. Intre timp se pregătește glazura. Se bate albușul de ou cu praful de zahăr și sucul de lămâie până la consistență maximă. Pasca se lasă să se răcească și se împodobește de asupra cu glazură.



Felicitări tuturor cu ocazia sosirii Sfintei sărbători a Învierii! Fie ca ea să samene în suflet dragoste și bunătațe.