

► Sărbători creștine

SEMNIFICAȚIA BUCATELOR TRADIȚIONALE DE PAȘTI

Sărbătoarea Paștelui este marcată de obiceiuri străvechi ce țin de credința unei curățiri și înnoiri interioare, manifestată prin primenirea casei și înnoirea hainelor.

Masa tradițională pentru Paști este alcătuită din preparate din carne de miel, ca dulciuri se mănâncă cozonacul cu diverse umpluturi și pasca cu brânză. Alături de aceste bucate se pregătesc ouă roșii. Vorbind despre bucatele tradiționale de Paști, care au o semnificație aparte pentru toți creștinii, atunci merită amintite în primul rând pâinea și vinul, menționate de mai multe ori în textul sacru al Bibliei ca alimente încărcate de o bogată simbolică, apoi ouăle roșii, pasca, preparatele din miel și cozonacul.

Totuși, în spatele mesei tradiționale alături de familie, simbolurile din această perioadă au semnificații deosebite pe care toți creștinii trebuie să le cunoască. Știm că trebuie să ciocnim ouă roșii de Paști și trebuie neapărat să consumăm miel de sărbătorile pascale, însă puținii știu că în spatele acestor tradiții se află motive cu simbolică creștină.

Ouale roșii

Simbolic, oul a fost mereu asociat cu renașterea, cu începuturile, apoi cu învierea Domnului. Obiceiul vopsirii ouălor și oferirii lor ca simbol al fecundității și al ciclului vieții este precreștin și doar a fost preluat de creștini. Se știe că, cel puțin la începuturile tradiției vopsirii ouălor de Paști, se folosea exclusiv culoarea roșie pentru a colora ouăle, care apoi erau așezate într-un coș și duse la biserică pentru sfințirea lor.

În folclor s-au păstrat mai multe legende creștine care explică de ce se înroșesc ouăle de Paști și de ce ele au devenit simbolul sărbătorii învierii



Domnului. Una dintre ele relatează că Maica Domnului, care venise să-și plângă fiul răstignit, a așezat coșul cu ouă lângă cruce și acestea s-au înroșit de la sângele care picura din rănille lui Iisus. Domnul, văzând că ouăle s-au înroșit, a spus celor de față: „De acum înainte să faceți și voi ouă roșii și împresfrigate întru aducere aminte de răstignirea mea, după cum am făcut și eu astăzi”.

Culoarea roșie cu care le vopsesc creștinii la Paști, reprezintă pe de o parte focul, cu puterea lui purificatoare, dar și sângele lui Iisus care s-a scurs pe cruce pentru mântuirea lumii.

Pasca

Pasca creștinilor este o pâine rotundă, gustoasă, semnificând promisiunea învierii trupurilor și a vieții vegnice. Dulceața aluatului sugerează împlinirea sufletească ce urmează străda-



niei din post. Pasca este dusă obligatoriu la biserică, pentru a fi sfințită. Prin stropire cu vin, pasca devine ritualic o reprezentare a jertfei Mântuitorului.

Pasca este împodobită cu o cruce, prezentând astfel toată simbolică Crucifixului, iar pe margine sunt două fășii răsucite, întrupând coroana de spini a lui Hristos.

La Cina cea de Taină, Iisus și apostolii au mâncat miel după ritualul evreiesc, iar azima este reprezentată de pască. Pasca frântă și vinul turnat semnifică sacrificiul christic. Pasca este preparată în ajunul învierii și sfințită la biserică.

Mielul

Mielul simbolizează inocența, blândețea și puritatea. Cel pe care Sfântul Ion I-a numit Mielul întrupă pează manifestarea puterii primăverii, triumful înnoirii, victoria ciclică a vieții asupra morții. Mielul sau oia întrupă pează animalul de sacrificiu, credinciosul ca membru al turmei lui Dumnezeu, pe Hristos care s-a sacrificat pentru mântuirea oamenilor, biruind răul, ideea de sacrificiu, ideea că fără moarte și sacrificiu nu există înviere, și mielul apocaliptic care apare în centrul Ierusalimului ceresc. Mielul viu și nu friptura de miel a fost dintotdeauna considerat un simbol al Mântuitorului Iisus și nu este deloc de mirare date fiind referirile dese din Biblie la dragostea pe care o purta Dumnezeu lui Israel față de puii de animale, în special mieluții și vitei reușind să-i aducă mereu zămbetul pe buze. Prin asociere, chiar Iisus, fiul lui Dumnezeu, s-a bucurat de o dragoste la fel de sinceră și curată.

Această sacrificare a mielului pas-

cal a prefigurat jertfa Mântuitorului de pe Golgota, care a adus eliberarea omenirii din robia păcatului.

Cozonacul

Similar cu pasca, cozonacul de Paști reprezintă o pâine dulce a învierii și renașterii întregii creații, putând la fel de bine să fie pus pe masă în loc de pască sau împreună cu aceasta. Întrucât cozonacii sunt asociați și cu sărbătoarea Crăciunului sau alte sărbători religioase, simbolistica lor pascală este puțin diminuată față de aceea a pâștii, dar rămâne valabilă reprezentarea ritualică a jertfei Mântuitorului, prin stropirea cozonacului cu vin sfințit, la biserică.

Bucatele tradiționale de Paști sunt în bună măsură o garanție a continuității tradiției religioase în plan culinar, ele aducându-ne mereu aminte de momente importante din istoria



creștinismului sau de persoane ori ființe care au îndeplinit un rol hotărâtor pentru soarta Bisericii creștine.

Pe masa de Paști se aprinde și o lumânare – simbolul luminii în toate culturile. În creștinism lumânarea aprinsă în noaptea învierii simbolizează lumina divină a lui Hristos, învierea, credința, șansa fiecăruia de a se înălța. Arzând și luminând, ea simbolizează o viață dedicată iubirii unice, topindu-se în tăcere, simbolizează sacrificiul.

► Rețete pentru masa de sărbătoare

Friptură de miel înăbușită

Pentru masa de Paști e recomandată această friptură gustoasă de miel după rețeta renumitului culinar, Jamie Oliver. Se servește cu sos delicios și ulei infuzat cu mentă.

Ingrediente: 6 pulpe de miel, 3 cepe roșii, 2 linguri ulei de măsline, 5 linguri stafide, 1 litru supă de pui, 3 linguri gem acrișor, 1 lingură de ketchup, 200 ml bere neagră, 8 crenguțe rozmarin, sare, piper.

Pentru servit: câteva frunze de mentă proaspătă, 4-5 linguri ulei de măsline, 2 cepe verzi, oțet de mere.

Preparare. Se curăță și se taie ceapa cât mai mărunt, apoi se călește într-o cratiță foarte încăpătoare cu puțin ulei de măsline, sare și piper. Se caramelizează ceapa pentru circa 10 minute, la foc mic-mediu. Se adaugă stafidele și gemul, apoi ketchupul și berea. Se lasă sosul să fiarbă la foc mic. Între timp, pulpele de miel se frig la tigaie în puțin ulei de măsline, până ce se rumenesc bine. După ce au prins culoare, se adaugă și frunzele de rozmarin peste carne, însă cu atenție să nu se ardă verdeața. Se toarnă apoi tot conținutul tigăii cu carne peste sosul de ceapă, se adaugă supa de pui și se lasă focul mic, fierbând 3 ore, sau până când carnea se desprinde ușor de pe os. La jumătatea timpului de preparare, se întoarce carnea



pentru a asigura o pătrundere uniformă.

Se zdobesc frunzele de mentă, se adaugă uleiul de măsline peste ele și un praf de sare. Se toacă ceapa verde mărunt și se pune o linguriță de oțet în sosul rămas în cratiță amestecând.

Se servește friptura cu piure de cartofi sau cu legume gătită la abur, iar deasupra fiecărei pulpe se pun 2-3 linguri de sos, puțin ulei infuzat cu mentă și ceapă verde tocată.



Oua umplute cu pește și legume

Ingrediente: 8 ouă, 3-4 linguri ulei, 1 lingură muștar, câteva linguri de apă minerală, 50 g pește afumat, 1-2 linguri zeamă

de lămâie, 1 ardei gras, 1 gogoșar, 1 morcov fiert, 1 cartof fiert, sare, piper, pătrunjel verde.

Preparare. Se pun ouăle la fiert în apă cu un praf de sare și se lasă la foc potrivit 7-8 minute. Se țin apoi un minut în apă rece și se curăță de coajă. Se taie în jumătăți, iar gălbenușurile se trec printr-o sită și se freacă cu uleiul, muștarul și puțină apă minerală, până se leagă ca o maioneză. Peștele se curăță de oase, se rupe fășii și se stropește cu zeamă de lămâie. Ardeii gras, gogoșarul, morcovul și cartoful se taie cubulețe. Totul se pune în castronul cu



maioneză și se amestecă ușor. Se condimentează după gust cu sare, piper și verdeață tocată mărunt.

Se umple albușurile cu această compoziție și se servesc cu salată de legume proaspete.

Poftă bună!

На території Чернівецької області, проводиться весняно-літня нерестова заборона 2020

Із настанням весни на всіх водоямах України починає діяти нерестова заборона на вилов риби. Заборону встановлюють з метою охорони, збереження та створення сприятливих умов для природного відтворення водних біоресурсів.

Разом з тим, відповідно до правил любительського і спортивного рибальства, з метою створення сприятливих умов для нересту риби та відтворення інших водних живих ресурсів терміни нерестової заборони можуть бути перенесені на 10 днів залежно від гідрометеорологічних умов без змін тривалості періоду заборони.

Відповідальність передбачена за порушення правил рибальства адміністративна та кримінальна.

Згідно ст. 85 ч.3, ст. 85 ч.4, ст. 88-1 ч.1 КУпАП тягне за собою накладання штрафу від попередження до ста неоподаткованих

доходів громадян з конфіскацією знарядь і засобів вчинення правопорушення, які є приватною власністю порушника та незаконно добутих водних живих ресурсів чи без такої.

Відповідно до ч. 1 ст. 249. ч. 2 ст. 249 вже кримінального кодексу України карється штрафом від ста до чотирьохсот неоподаткованих мінімумів доходів громадян, або обмеженням волі на строк до трьох років чи позбавлення волі на той самий строк.

Крім штрафу за незаконний вилов правопорушники нараховуються ще збитки за кожну вилонену рибу, незалежно від її розміру та ваги. Так відповідно до постанови Кабінету Міністрів України № 1209 від 21.11.2011 встановлено ТАКСИ для обчислення розміру відшкодування шкоди, заподіяної внаслідок незаконного добування (збирання) або знищення громадянами України, іноземцями та особами без грома-

дянства цінних видів водних біоресурсів у рибогосподарських водних об'єктах України в грн.:

- судак - 510
- сом - 425
- щука - 340
- сазан-306
- білий амур, білізна, товсто лоб - 255
- ляц - 170
- чехоня, в'язь - 136
- лин - 119
- плітка, синець - 85
- карась, краснопірка - 68
- підуст звичайний, плоскирка - 34
- окунь, верховодка, карась сріблястий, йорж звичайний, в'юн та інші - 17.

Любительська риболовля у нерестовий період дозволена лише на спеціально визначених ділянках водним однією поплавковою або донною удкою з одним гачком і спінінгом і тільки з берега. Також пересуваються по воді дозволено лише суднами охорони біоресурсів.

Григорій ЯКОБЧУК,
т.в.о. начальника Герцаївського
ВП Сторожинецького ВП ГУНП
в Чернівецькій області,
майор поліції

POLIȚIA ATENȚIONEAZĂ: NU APRINDEȚI IARBA USCATĂ

Rada Supremă a Ucrainei a adoptat hotărârea care prevede mărirea amenzi pentru aprinderea ierbii uscate și cauzarea incendiilor în păduri.

Polițiștii, salvatorii și inspecții pentru amenajarea teritoriului au fixat în regiunea Cernăuți creșterea numărului cazurilor de aprindere a resturilor vegetale. De la începutul anului și până în prezent în regiune au fost înregistrate 350 cazuri de aprindere

a ierbii uscate.

Vom preciza că amenziile pentru aprinderea ierbii uscate au crescut până la 6120 grivne, iar pentru cauzarea unui incendiu în pădure – până la 153000 grivne.

Poliția de adresează către populație să respecte regulile de securitate în timpul amenajării teritoriului, să nu dea foc la resturile vegetale și menajere, gunoaielor. Aceasta prezintă un pericol pentru mediul ambiant.



Timpul probabil

Sâmbătă, 18 aprilie:

Max:15° — Min:5° +

Parțial noros

Maxima zilei: 15°C

Vânt: 9 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 20%

Cantitate precip.: zero

Parțial noros

Minima nopții: 5°C

Vânt: 4 km/h dinspre S

Rafale de 23 km/h

Șanse de precipitații: 20%

Cantitate precip.: zero

Duminică, 19 aprilie:

Max:14° — Min:3° +

Averse

Maxima zilei: 14°C

Vânt: 8 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 55%

Cantitate precip.: 1 L/m²

Parțial noros

Minima nopții: 3°C

Vânt: 11 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 25%

Cantitate precip.: zero

Luni, 20 aprilie:

Max:13° — Min:5° +

Parțial noros

Maxima zilei: 13°C

Vânt: 13 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 20%

Cantitate precip.: zero

Cer acoperit complet

Minima nopții: 5°C

Vânt: 10 km/h dinspre NV

Cantitate precip.: zero

Marti, 21 aprilie:

Max:11° — Min:3° +

Parțial noros

Maxima zilei: 11°C

Vânt: 11 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Parțial noros

Minima nopții: 3°C

Vânt: 8 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Miercuri, 22 aprilie:

Max:15° — Min:4° +

Insořit

Maxima zilei: 15°C

Vânt: 12 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Parțial noros

Minima nopții: 4°C

Vânt: 7 km/h dinspre V

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Joi, 23 aprilie:

Max:17° — Min:8° +

Parțial noros

Maxima zilei: 17°C

Vânt: 10 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Parțial noros

Minima nopții: 8°C

Vânt: 6 km/h dinspre V



Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Vineri, 24 aprilie:

Max:18° — Min:10° +

Parțial noros

Maxima zilei: 18°C

Vânt: 9 km/h dinspre V

Șanse de precipitații: 45%

Cantitate precip.: zero

Parțial noros

Minima nopții: 10°C

Vânt: 9 km/h dinspre NV

Șanse de precipitații: 45%



Доставка дров, шлакоблока. Тел.: 097-796-86-38.

ПРОДАЖ КУРЧАТ

Мастер, Редбро, Іспанка, Бройлер с. Магала, Новоселицького р-ну (колишній тік)

(050) 956-83-60, (098) 331-44-89, (066) 07-01-245

GF „Comeaso-Nic” vinde pui de găină:

Broileri, Găini spaniole cu gâtul gol, Redbro, Master

Răzuște mulatre

reg. Cernăuți, r. Hliboca, s. Tureatca

(095) 16-14-244, (096) 88-91-803

(098) 28-94-544, (096) 515-66-29



Птахо-господарство «Астра»

Вітаємо з Великоднем!

підрошені

БРОЙЛЕРИ та КУРКА

ПТИЦА ОДНОДЕНКА ПО 3 ГРН ЗА ГОЛОВУ

ЯЙЦЕ ІНКУБАЦІЙНЕ, КОМБІКОРМА

(095) 439-95-42, (067) 732-25-83



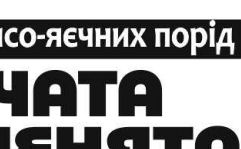
підрошені, м'ясо-яєчних порід

КУРЧАТА

НАЧЕНЯТА

м. Новоселиця,

(095) 146-94-51, (068) 095-35-69



ПІДКЛЮЧЕННЯ

ALPHA GROUP

ІНТЕРНЕТ +ТБ

096 0 999 444

095 61 77 444

0
грн

■ OFERTE

► Копаємо озеро ескаватором Драглайн, стрена 15 м. Тел.: 095-49-35-433.