



► Moment jubiliar

Cuvânt despre un european născut în Ținutul Herța

La 14 august, în ajunul sărbătorii creștine Lădormirea Maicii Domnului, domnul Vasile Peligaci, originar din Movila, care în prezent locuiește și lucrează în Franța, își adaugă la buchetul vieții trandafirul jubiliar încununat de 60 de petale.

În familia Peligaci au fost patru copii: Elena, Maria, Nicolae și Vasile. Domnul Vasile s-a născut în comuna Movila, la 14 august 1960.

În 1977 absolveste ȘM Târnavca, își continuă studiile la Școala tehnico-profesională nr. 3 din Cernăuți, specialitatea merceolog în comerț.

În perioada anilor 1985-2000 lucrează la „Koopzagt-prom”-ul din Herța. A fost laborant, economist.

În anul 2001, domnul Vasile a plecat la muncă în Franța, unde se află până-n prezent. Locuiește cu familia în orașul Paris. Lucrează într-un supermarket alimentar în calitate de manager-consultant.

Împreună cu soția Mariana au crescut și educat doi copii. Dar pe unde a fost, niciodată n-a uitat de Ținutul Herța, de satul său natal Movila, de părinți – Dumnezeu să-i ierte! I-a purtat și-i poartă și astăzi în

suflet.

Zeci de ani de când a plecat de acasă. Revine la Movila, aproape în fiecare an. Aici sunt sora, fratele, rudele, prietenii și colegii cu care a lucrat.

Astăzi, 14 august, în casa domnului Vasile vin să-l felicite cu tot dragul cele mai apropiate și iubite ființe: sora Maria, fratele Nicolae împreună cu familia, rudele și prietenii.

Toți îi doresc sărbătoritului sănătate deplină, dragoste de muncă, succese și noi realizări, bucurii de pe urma copiilor, voie bună, spor în toate ceea ce face, oferindu-i toate florile din grădinitele lui Gustar și un sincer „La mulți ani!”.

Viorel GHIBA



Întreaga familie îi transmite cele mai sincere felicitări cu ocazia zilei de naștere și jubileului – 60 de ani d-lui **Vasile PELIGACI**, sărbătorită astăzi, 14 august, în satul natal, Movila, pe locul casei părintești.

Cu această ocazie îl felicită soția Mariana, copiii, nora, nepoții, rămași în Franța, rudele și toți prietenii de pretutindeni.

La mulți ani, frate Vasile! La mulți ani Prietene!

► Destine

ÎN CIMITIRUL DIN CERNĂUȚI PIETRELE FUNERARE NE-ADUC AMINTE...

Am lăsat în urmă luna iulie cu adouă date care ne-au purtat pașii prin cimitirul vechi din Cernăuți, unde trecutul românesc mai strigă din morminte. Avem atâtea vestigii scumpe abia zărite printre arborii bătrâni, hălăciugi și alte vegetații – triste mărturie ale unei lumi apuse ce a dat odinioară strălucire Bucovinei, făurind o istorie demnă de a fi măcar cunoscută de generațiile de astăzi, dacă nu și luată ca model de conviețuire.

În ziua de 30 iulie, când s-au împlinit 120 de ani de la plecarea în eternitate a Aglaiei Drogi, sora cu doi ani mai mică a lui Mihai Eminescu, talentată pianistă, înzestrată cu har artistic, îndeosebi pentru arta teatrală, câțiva membri ai nucleului Societății „Golgota”, condusă de Vasile Raut, ne-am dorit „Bună dimineață” în cimitirul vechi din Cernăuți. Am venit cu flori și lumânări la mormântul Aglaiei, plecată în veșnicie cu numele de familie Gareiss von Dolizsturm, ce l-a purtat după recăsătoria cu un ofițer austriac. Rămășă văduvă cu doi copii mici, strâmtorată de nevoi materiale, după moartea profesorului Ioan Drogi, care era cu 20 ani mai mare, frumoasa soră a lui Eminescu a fost nevoită să se recăsătorească „din interes” și să treacă la catolicism. S-a stins la o vârstă tânără, dar spre sfârșitul vieții își pierduse lăcomia frumuseții, nu mai era „adolescenta buclălată și grațioasă”, cum o descrie George Călinescu. Talentată pianistă, împătimită de arta teatrală, Aglae a strălucit în anturajul cultural al Cernăuților, chiar și din umbra genialității frate. Avea o legătură sufletească deosebită cu Mihai, mai ales datorită pasiunii comune pentru teatru. A jucat în „Florin și Florica” de Alecsandri, fiind încadrată cu entuziasm în activitatea Societății „Armonia” a lui Ciprian Porumbescu.

Cronicarii din acele timpuri consemnează că Aglae era admirată de tânărul compozitor și chiar Titu Maiorescu s-ar fi îndrăgostit platonic când a întâlnit-o într-o vizită la Cernăuți. Se presupune că l-a inspirat lui Tudor Flondor (fratele lui Iancu Flondor, artizanul Unirii Bucovinei) serenada compusă pe versurile lui Mihai Eminescu „Somnoroase pășărele”. Toate aceste episoade din anii ei fericiți le-am rememorat la mormântul Aglaiei, conștienți că ar fi meritat o mai răsunătoare pomenire nu doar pentru că a fost sora iubită a lui Eminescu, dar și pentru calitățile artistice și cultura aleasă. Oricum, o o minune că în cimitirul din Cernăuți, unde cripte ale unor mari personalități din istoria românilor sunt pe cale de dispariție, se mai păstrează acest mormânt, descoperit și scos din uitare, mai întâi de regretatul Dumitru Covalciuc, preluat în atenția permanentă a arhivistului Dragoș Olaru, mai apoi datorită eforturilor profesorului Octavian Voronca, pedagog și activist neostentat la restituirea trecutului românesc al Ținutului. „Doamne, fă-i o slujbă mare în ceruri!”, aș exclama cu jalea unui cântec despre martiri neamului, al incomparabilei noastre interprete Victoria Costineanu. „Fă-i, Doamne, slujbă în ceruri!”, căci la ceas comemorativ noi am făcut, modest și discret, de ce-am fost în stare. Am făcut puțin curățenie, mai întâi de a aprinde o lumânare și a sădi florile în umeda țărână. Cu inima frântă am trecut pe cărările ce duc spre locul de veșnică odihnă al Aglaiei. Or, la Cernăuți, avem morminte-martir, peste care se înalță astăzi alte cripte.

Scos din bălării și uitare, mormântul surorii lui Eminescu își are o soartă mai fericită decât i-a fost scurta viață. De-acum acest



mormânt nu mai este „al nimănui”. Președintele „Golgotei”, Vasile Raut, se va ocupa de restaurarea lui, soția sa Aliona l-a împodobit cu flori din grădina sa, horeceanul Ion Găina a promis să se îngrijească de repararea gardulețului până vor începe lucrări mai consistente. Seniorilor Octavian Voronca și Ion Timciuc le rămâne obligația de a supraveghea îndeplinirea acestor promisiuni. Or,



monumentele de pe morminte ne-aduc aminte de înaintașii care au trăit într-o perioadă nefavorabilă românilor, însă mai mult decât noi astăzi au manifestat curaj și verticalitate în lupta pentru interesele naționale.

Lăsând în miresama florilor mormântul Aglaiei Drogi, ne-am oprit la monumentul funerar al lui Zaharia Voronca. Ne-a fost ușor să-l găsim, căci e la marginea cimitirului vechi din Cernăuți, aproape de gardul din partea străzii ce duce spre complexul memorial al martirilor și ostașilor români. Se vede de departe acest extraordinar Arbore detrunchi, simbol al destinului Bucovinei. Pe brațul din dreapta este scris „anul 1812 – pierderea Basarabiei”, pe cel din stânga „1775 – răpirea Bucovinei”. Am stat nu odată cu privirea încrămențită și fără de grai în fața acestui viguros arbore de piatră, atât de semet, deși ramurile îi sunt amputate. De data aceasta ne-a săgetat dureros inscripția 17 iulie 1920 (anul morții), dându-ne seama că am lăsat să treacă data împlinirii a o sută de ani de la moartea acestui temerar exponent al conștiinței românești din Bucovina fără a-i aprinde măcar o lumânare la mormânt. Mulți români din Bucovina poate nici n-au auzit de Zaharia Voronca, însă și cei care îi cunoaștem fațetele întru prosperarea neamului avem nevoie de împropăștiarea memoriei pentru a-l lua ca

reper la încercările destinului. Zaharia Voronca, născut în suburbia Horecea, a fost a doua persoană, după Ciprian Porumbescu, în conducerea „Arboroasei”, societate a studenților români, care a activat între anii 1875-1877, fiind destituită de autoritățile austro-ungare. Era cel mai de nestăpănit la gură dintre cei cinci arboroseni arestați – Ciprian Porumbescu, Zaharia Voronca, Constantin Morariu, Oreste Popescu, Eugen Siretean. La răsunătorul proces intentat lor, început în toamna lui 1877, motiv servind telegrama de condoleanță expediată primăriei Iașului la comemorarea voievodului martir Grigore Ghica, Zaharia Voronca s-a manifestat cel mai dur. După cum scrie Leca Morariu, Ciprian era istovit de boală, Constantin Morariu, Popescu și Siretean au răspuns cuvințios la învinuirile procurorului, Voronca, dimpotrivă, s-a arătat ca un lup încolțit. Învinuit de fraza (din telegramă), fată de frații detrunchiati de la comuna maică”, el a răspuns cu glas de tunet: „Comuna maică e doar neamul românesc! Și cine ne poate opri de a scoți și România drept maică a noastră?”. Iar la întrebarea: „Dar frații detrunchiati?”, răspunde: „Tot noi! Românii despărțiți unii de alții! Românii din Bucovina, Românii din Ardeal, Românii din România! Ei acolo, noi aici! Detrunchiati, despărțiți din același trunchi. Și cine ne-ar putea interzice de a simpatiza cu frații noștri de-un sânge?”. Cronicarul consemnează că „Zaharia Voronca se aprinse atât de clocotit, încât, după spusele unui martor, rolurile dintre procuror și inculpat păreau inversate!”. Plin de curaj, i-a reproșat procurorului: „Pielea noastră nu-i material din care să-ți croiești dumeata decorări și cruciule!”.

Inculpatul a recunoscut că dânsul a redactat telegrama proiectată pentru serbarea Ghica Vodă de la Iași, accentuând că faptul acesta nu constituie un act politic, pentru că în general românii au cultul morților și societățile naționale n-au caracter politic.

Procesul a durat trei zile, încheindu-se cu achitarea inculpaților. La proces au răsunat aplauze pentru curajoșii, dar și nesăbușii tineri. Insuși Eminescu, febril militant pentru drepturile românilor din teritoriile ocupate, care a reflectat Procesul Arboroasei și a luat apărarea celor cinci studenți, totodată i-a mus-trat tutelar: „Ținerilor le-am da sfatul de a nu mai face manifestări politice, de a nu compromite prin mișcări precocoe munca lor intelectuală și roadele pe care le va da odată această muncă chiar pentru nația română”. Zaharia Voronca a avut norocul să-și vadă roadele luptei, să trăiască doi ani în Bucovina revenită la „Comuna maică”. Și a mai avut norocul să plece la Domnul fără a cunoaște durerea unei noi detrunchieri.

Maria TOACĂ,
Cernăuți

► Eveniment

Sub acest generic, Szele trecute, am participat la o prezentare de carte ce a avut loc în incinta Centrului Turismului din orașul Hliboca. E vorba de recent apăruta carte a regretatului ziarist, poet, publicist, folclorist, fostul redactor al ziarului raional Hliboca, Ivan Semeniuk.

Inițiativa și prezentarea acestei manifestări literar-culturale-muzicale a fost chiar fida ziaristului, compozitoarea, autoarea de versuri, pedagogul Galina Semeniuk-Săsoletina.

Cartea care a văzut lumina tiparului nu demult, a apărut grație efortului depus de doamna Galina, care cu multă precizie, grijă, atenție a selectat și prelucrat materialele incluse în noua culegere. La apariția ei a fost ajutată și de membrii fanilor sale, cât și de câțiva oameni de bună credință, care au acordat un ajutor financiar binevenit.

La prezentarea cărții recent apărute au fost prezenți foști colegi de serviciu al regretatului Ivan Semeniuk, cei care l-au cunoscut, membri ai ceneclurii noastre literare „Familia” și „Izvoarăș”, membri ai familiei, prieteni.

După o scurtă introducere făcută de inimoasa doamnă Galina Săsoletina, momentul de reculegere păstrat în memoria celui care a fost Ivan Semeniuk, au urmat luările de cuvânt ale celor prezenți. Fiecare vorbitor s-a referit la calitățile profesionale, la talentul (a fost și un bun muzicant), omnia, corectitudinea, înțelegerea, bunătatea de care a dat dovadă pe parcursul vieții cel care a fost Ivan Semeniuk. Unii dintre vorbitori au citit câteva versuri în limba ucraineană din volumul respectiv. Iar

CONTINUITATEA NEAMULUI



fica lui a interpretat și câteva cântece pe versurile tatălui ei. Versurile au fost puse pe note muzicale de mai mulți compozitori bucovineni, printre care și doamna Galina.

Împreună cu colega sa, Natalia Cernuhina, cu care alcătuiesc duetul „Melos”, participând la multe manifestări culturale din Ținutul nostru și nu numai, au interpretat pentru toți cei prezenți mai multe cântece pe diferite teme.

Fiecare dintre cei prezenți la manifestarea comemorativă a primit în dar câte un exemplar al cărții „Continuitatea mea...”.

Aș vrea în rândurile următoare să vorbesc despre conținutul volumului apărut recent.

Așadar „Continuitatea mea...” începe cu o prefață semnată de poetul bucovinean Vasile Vascan. Urmează cele șapte capitole ale cărții date, care cuprind versurile devenite cântece, fiind puse pe note muzicale de compozitori: Mykola Novik, Kuzma Smal, Gheorgii Rusnak, Galina Săsoletina. Un întreg capitol cuprinde versurile autorului cu tematică diferită. Sunt poezii dedicate Bucovinei, meleagului natal, membrilor familiei – soției, fiicei, fiului, nepoților, prietenilor, celor patru anotimpuri, naturii... Sunt și câteva versuri satirice. Următorul capitol cuprinde publicistica ziaristului. Vor urma capitolele ce cuprind felicitările de

rigoare în proză și versuri dedicate autorului cărții, dar și un capitol mai trist care cuprinde materialele, condoleanțele, versuri dedicate celui care a fost și a rămas în inimile noastre neuitat Ivan Semeniuk. La paginile 177-178 cititorii vor găsi și materialul subsemnat, scris cu ocazia celor 80 de ani pe care i-ar fi împlinit în 2017, dar și în amintirea colaborării mele cu ziarul raional din Hliboca, condus de redactorul-șef Ivan Semeniuk.

Ultimul capitol este prezentat prin fotografiile ce cuprind copilăria, adolescența, tinerețea, maturitatea, drumurile vieții parcurse cu demnitate de cel care a fost Ivan Semeniuk. Soarta l-a hărăzit doar 62 de ani de viață, dar amintirea rămâne veșnică. Iar această veșnicie se datorează în mare parte eforturilor depuse de urmași.

Doamna Galina Săsoletina, împreună cu familia sa merită în această privință toată stima și respectul nostru, or, prin comemorările, cărțile, versurile, cântecele și memoria păstrată cu drag a tatălui ei, denotă în primul rând că este o fiică, o urmașă vrednică, dar și o femeie curajoasă, deșteaptă, bună la suflet, de mare omenie și devotament față de adevăratele valori ale sufletului.

Eleonora SCHIPOR
Foto: Hliboca-info

► Legume de sezon

Vinetele – beneficii pentru sănătate

Vinetele sunt printre cele mai sănătoase legume din lume și ne putem bucura de ele până târziu în toamnă. Se consideră că vinetele sunt originare din India, unde au crescut ca plante sălbătice și au fost cultivate pentru prima dată în China, iar în Europa au devenit foarte populare în timpul Evului Mediu, atunci când au fost aduse prima dată de către maurii din Africa de Sud. Gustul amărui al vinetei necoapte a adus, pe nedrept, o reputație negativă acestei legume în Evul Mediu. Ea și-a recuperat treptat din prestigiu, recucerindu-i pe oameni ca plantă decorativă înainte de a ajunge, din nou, în farfurie, unde a și rămas, începând cu secolul al 18-lea.



- Vinetele conțin fier, calciu și alte minerale, nutriție esențială sănătății. Fie că le consumi pe grătar, coapte, prăjite sau în tocniță, vinetele sunt la fel de delicioase și au același efect pozitiv.

- De asemenea, vinetele conțin anumiți fitonutrienți esențiali care îmbunătățesc circulația sângelui și hrănesc creierul. Dar, acești nutrienți există în cantități mai mari în coaja vinetei, așa că nu o aruncați.

- Conținutul crescut de fibre din vinete protejează tractul digestiv, împiedicând astfel apariția cancerului de colon.

- Vinetele sunt recomandate și în dietă, deoarece sunt sărace în calorii. O singură vânăță conține 35 de calorii.

- Timp de câteva secole, vinetele au fost folosite pentru a controla diabetul. Cercerările recente i-au validat acest rol, datorită cantității mari de fibre și a nivelului scăzut de carbo-

hidrați solubili din vinete.

- Vinetele au, de asemenea, grijă și de inima noastră. Cercetările arată că pot reduce nivelul de colesterol „rău”, dar trebuie găsite în așa fel încât să beneficieze de toate calitățile lor. Vinetele prăjite în ulei lasă foarte multă grăsime și sunt greoaie pentru stomac. În schimb, coapte la 400 de grade, acestea au un gust mult mai bun și nici nu îngreuiază digestia. De asemenea, vinetele sunt bogate în bioflavonoide, antioxidanți puternici care au rolul de a regla tensiunea arterială și previn depunerile de colesterol pe pereții vaselor de sânge.

- Un consum regulat de vinete ne scapă de cheagurile de sânge, datorită vitaminei K și bioflavonoidelor, care întăresc vasele de sânge. Astfel este redus semnificativ riscul de infarct și accidente vasculare cerebrale.

Sfat util

*Vânăta conține multă apă, aproximativ 92%, iar la gătit aceasta va lăsa foarte mult suc în vas.
*Dacă o sărezi, ea absoarbe mai puțin ulei.
*Salata de vinete iese mult mai bună și mai sănătoasă dacă vei coace vinetele în cuptor în loc să le pui pe grătar sau plită.

*Vinetele pot fi congelate, dar își vor schimba gustul și textura.

*Vinetele aduse la maturitate au un potențial toxic mai mic decât cele tinere, cele tinere conțin mai multă solanină, substanță cu potențial toxic.

Cum să alegem cele mai bune vinete pentru a evita legumele amare sau iuți

Pentru a alege cele mai bune vinete, este bine să știm câteva trucuri.

Se aleg vinete coapte, de mărime mijlocie, de culoare aproape neagră, lucioase și pufoase. Când sunt strânse ele trebuie să fie elastice. Mare atenție și la mărime: vinetele tari au seminte mari, iar cele verzi sunt amare. Codita trebuie să fie cât mai verde și fragedă. Vinetele devin amare din cauza secetei sau dacă sunt prea bătrâne. În cazul caz codițele vor avea o culoare maronie și vor fi uscate. Este indicat să fie alese vinetele lunguiețe și de culoare mai închisă, pentru că sunt bine coapte și au mai puține seminte negricioase.

Pentru a evita vinetele cu seminte multe trebuie să ne uităm la capetele vinetelor, susțin agricultorii. Cele care au o urmă circulară și nu foarte adâncă nu conțin atât de multe seminte ca și cele care au la capăt o urmă ovală și mai adâncă. Nu trebuie să cumpărăm vinetele care sunt lovite sau au coaja

perforată. Acestea se pot strica foarte repede, dacă nu cumva au și început să se strice. După ce ai cumpărat vinetele, este ideal să le și pregătești. Sunt mult mai gustoase cât sunt proaspete.

Bucate delicioase cu vinete

Vinete la cuptor cu usturoi și mozzarella

Ingrediente: două vinete, 100 ml ulei de măsline, 100 g mozzarella, șase căței de usturoi, sare, busuioc proaspăt sau uscat.

Preparare. Se despică vinetele pe lung în două, se crestează în formă de romb cu un cuțit ascuțit, apoi se presară sarea, având grijă să intre și între crăpături. Se ung bine cu jumătate din cantitatea de ulei, la fel insistând să intre bine în crăpături. Se feliază subțire usturoiul, care se îndesă în crăpăturile vine-



telor. Se presară busuiocul tocat în prealabil la 200 de grade. Se țin cuptor pentru cinci minute, timp suficient pentru a se topi brânza. Se mănâncă împreună cu coaja, alături de un sos de iaurt cu usturoi, dar se pot consuma și simple fiind la fel de

gustoase.

Vinete umplute cu carne tocată

Ingrediente: 4 vinete, 400 g carne tocată, o ceapă, un morcov, 2-3 roșii, o jumătate de ardei gras, 2 căței de usturoi, 200 g cașcaval ras, parmezan ori mozzarella, 30 ml ulei, sare, piper, cimbru, pătrunjel uscat sau proaspăt.

Preparare. Se taie vinetele în două, se scoate miezul și se taie cubulețe, la fel și



ceapa și ardeiul. Morcovul se curăță și se dă pe răzătoare, iar usturoiul se pisează. Într-o tigaie adăncă se pune la prăjit ceapa tocată mărunț împreună cu ardeiul și morcovul și se lasă la călit, la foc iute, pentru 2-3 minute. Când morcovul se călește și uleiul devine portocaliu, se adaugă puțină apă și se mai lasă legumele la călit pentru 2-3 minute, la foc mic. Peste legume se adaugă și carnea tocată, se amestecă și se lasă totul pe foc pentru 10 minute. Apoi se adaugă și roșiile tăiate cubulețe ori date prin răzătoare, cubulețele de vinete și condimentele și se mai fierbe 10 -15 minute. Când umplutura este gata, se ia de pe foc și se lasă puțin să se odihnească. Între timp, băruțele de vinete se spală sub apă rece și se scurg pe

servetele. Umplutura de carne și legume se pune în băruțele de vinete, iar deasupra se presară cașcavalul ori parmezan și totul se pune într-o tavă de cuptor în care se toarnă puțină apă și se acoperă cu folie de aluminiu, fără să atingă vinetele, pentru aproximativ o oră. Când vinetele sunt gata, se scot din cuptor, se presară cu verdeață proaspătă și se pot consuma calde.

Salată de vinete

Ingrediente: 3-4 vinete, o ceapă, 2 căței de usturoi, un gălbenuș de ou, o linguriță de muștar, 200 ml de ulei, zeama de la o lămâie, sare și piper.

Preparare. Se coc uniform vinetele pe grătar sau pe flacăra de la aragaz, după care se lasă să se răcească și se curăță de coajă. Vinetele se pun la scurs într-o sită și se lasă pentru câteva ore. Când s-au răcit, vinetele se toacă mărunț și între timp se pregătește



maioneza. Se mărunțește gălbenușul de ou, se adaugă muștarul și se amestecă energic într-un singur sens. Când maioneza începe să capete formă, se adaugă și zeama de lămâie și treptat, puțin câte puțin ulei până se obține cantitatea de maioneză dorită. Când vinetele se răcesc se amestecă cu ceapa tocată mărunț, usturoiul mărunțit și maioneza. Se încorporează toate ingredientele și salata de vinete se pune la rece până la momentul servirii. Se presară deasupra pătrunjel proaspăt.

Poftă bună!