

Calendarul zilei

Calendar creștin ortodox:
† Sfântul Spiridon al Trimintunde

Calendar greco-catolic:
Sf. ep. Spiridon al Trimintunde Taumaturgul.

Soarele răsare la ora: 08.09
Soarele apune la ora: 16.43

1787: Pennsylvania a devenit cel de-al doilea stat american care a ratificat Constituția SUA.

1791: S-a născut Arhiduceasa Marie Louise a Austriei, a doua soție a lui Napoleon (d. 1847)

1864: Episcopia ortodoxă de la Sibiu a fost ridicată la rangul de mitropolie, având în subordine episcopiile de Arad și de Caransebeș; Andrei Șaguna a fost numit mitropolit.

1868: Înființarea agenției diplomatice române la Viena.

1895: S-a născut Ilie Lazăr, jurist și politician român (d. 1976)

1896: Guglielmo Marconi a făcut, la Londra, prima demonstrație publică a radioului.

1911: Regele George al V-lea și regina Mary de Teck sunt încoronati împărat și împărăteasă a Indiei.

1913: Pictura „Mona Lisa” a lui Leonardo Da Vinci a fost recuperată, la Florența, după doi ani de la furtul ei din Muzeul Luvru din Paris.

1924: În Austria intră în folosință șilingul drept nouă monedă națională, înlocuind astfel vechea coroană.

Terapii

Ceaiul de pelin – proprietăți

Ceaiul de pelin este eficient în detoxifierea organismului și stimularea sistemului imunitar.

Printre beneficiile ceaiului de pelin se numără proprietățile sale carminative, de aceea acest ceai poate fi folosit pentru tratamentul unor probleme gastrice, cum ar fi balonarea, flatulența, indigestia, lipsa poftei de mâncare, forme ușoare de gastrită și dureri gastrice. Pelinul este una din plantele cele mai eficiente în tratarea și prevenirea multor probleme de ordin hepatic, inclusiv icterul și hepatita. În plus, ceaiul de pelin este un excelent bun remedi împotriva viermilor

intestinali. O cană cu ceai de pelin sau una-două linguri cu tinctură de pelin administrate zilnic timp de 2 săptămâni sunt suficiente pentru a scăpa definitiv de paraziți sau viermi intestinali. Ceaiul de pelin poate scade febra, reduce inflamațiile căilor respiratorii și îmbunătățește starea pacienților cu răceală și gripă. Folosit sub formă de comprimate, ceaiul de pelin este eficient în tratarea rănilor, a înțepăturilor de insecte sau a altor probleme cutanate. Pentru a prepara ceai de pelin adăugați o linguriță de frunze uscate și tulpini la o cană de apă clocotită și lăsați să infuzeze timp de 10-15 minute. Pentru a diminua gustul



amar al infuziei, adăugați miere, zahăr sau suc de lămâie. Este recomandat să bei o cană de infuzie proaspăt preparată de trei ori pe zi, pe stomacul gol, cu 15-20 de minute înainte de masă.

■ Doina A. NEAGOE

Tămâia „topește” pietrele de la rinichi și fiere!

Există multe tratamente care includ utilizarea de tămâie, dar pentru a o folosi cu succes este bine să se cunoască o serie de proprietăți și pericole ale acesteia.

S-a descoperit că tămâia poate fi întrebuințată cu succes la mărunțirea pietrelor de la rinichi și de la fiere, fiind utilă în toate formele de calculoză, împreună cu alte medicamente. Este bine, totuși, să nu se facă abuz, deoarece, în timp, se pot produce grave deficiențe ale sistemului osos. Ca doză internă pentru topirea acestor pietre este recomandat ca un om cu greutate normală să ia, timp de trei zile, fără nici un fel de peri-



col maxim, câte un gram de tămâie pe zi. Se va înghiți în miez de pâine. Extern, tămâia poate fi aplicată doar foarte fin mărunțită pe piele în zona bolnavă și nu se aplică mai mult de 10 zile, altfel - poate produce leziuni ale pielii. Se folosește, în special, în tratamentul extern al diverselor tumori, chisturi, abcese.

■ Doina A. NEAGOE

SUDOKU

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | | 1 | 2 | 9 | | | 7 | 5 |
| 2 | | | 3 | | | | 8 | |
| | 7 | | | 8 | | | | 6 |
| | | | 1 | | 3 | | 6 | 2 |
| 1 | | 5 | | | | 4 | | 3 |
| 7 | 3 | | 6 | | 8 | | | |
| 6 | | | | 2 | | | 3 | |
| | | 7 | | | 1 | | | 4 |
| 8 | 9 | | | 6 | 5 | 1 | | 7 |

Careul de 9x9 este divizat în nouă careuri de 3x3. Sunt trei reguli care trebuie respectate concomitent: cifre diferite pe fiecare linie, cifre diferite pe fiecare coloană și cifre diferite în fiecare pătrat de 3x3. Fiecare rând, coloană sau regiune nu trebuie să conțină decât o dată cifrele de la unu la nouă. Formulată altfel, fiecare ansamblu trebuie să conțină cifrele de la unu la nouă o singură dată. Dificultatea veritabilă a jocului rămâne totuși în a găsi suita exactă a cifrelor rămase.

Maxima zilei

„Mai degrabă să taci, decât să fii ecou.”

PITAGORA

horoscop

Berbecul

Relațiile cu cei din jur ar trebui să fie foarte bune și aveți șanse de reușită în afaceri. Aveți ocazia să luați hotărâri bune pentru cămin. Partenerul de viață vă susține inițiativele. Aveți posibilitatea să luați o decizie importantă cu efecte benefice pe termen lung.



Taurul

Puteți conta pe sprijinul celor apropiați, cu condiția să le explicați clar ce aveți de gând să realizați. Nu vă implicați în mai multe activități în același timp! După-amiază este posibil să vă întâlniți cu o persoană mai în vârstă pe care nu ați văzut-o de mult timp.



Gemenii

Ar fi bine să amânați întâlnirile cu prietenii, pentru că s-ar putea să nu fiți în cea mai bună formă. Poate că ideile dvs. nu vor fi bine primite de cei din jur și nu este exclus să fiți dezamăgit de o persoană apropiată. În schimb, este o zi favorabilă relațiilor sentimentale.



Racul

Astrele vă sfătuiesc să nu vă grăbiți și să vă sfătuiți cu o persoană apropiată care are experiență în plan profesional! Indicat ar fie să acordați mai multă atenție familiei și problemelor legate de de cămin. Astăzi este indicat să vă limitați la activități de rutină.

Leul

În prima parte a zilei s-ar putea să primiți un cadou surprinzător de la o femeie mai în vârstă din familie. Este o zi bună pentru a face o curățenie generală, lucrări de reparații etc. O discuție cu partenerul de viață despre investițiile necesare în cămin ar putea să tensioneze relația.



Fecioara

Este posibil să faceți rost de bani pentru a cumpăra un obiect de uz casnic pe care vi-l doriți de mult timp. Nu vă grăbiți, pentru că o persoană apropiată v-ar putea ajuta să găsiți cea mai bună ofertă. Spre seară, pregătiți-vă de musafiri.



Balanța

Aveți posibilitatea să faceți schimbări în cămin, împreună cu partenerul de viață. Fiți atent la cheltuieli, pentru că aveți tendința să dați banii pe lucruri care nu sunt foarte necesare. În prima parte a zilei rezolvați o problemă de familie.



Scorpionul

Este momentul să preluați inițiativa în problemele casei și în relațiile sentimentale. Spre seară s-ar putea să fiți invitat la o întrunire cu persoane apropiate. Se pare că sunteți hotărât să începeți ceva nou.

Săgetătorul

Puteți avea spor în diverse activități casnice. În prima parte a zilei încasați o sumă importantă de pe urma unei afaceri și să începeți să faceți planuri de viitor, împreună cu partenerul de viață. Astrele vă recomandă să nu promiteți lucruri care nu depind de dvs.



Capricornul

Este o zi bună pentru reamenajări, mutat sau schimbat mobila, mici reparații etc. Vă puteți baza pe ajutorul prietenilor și al familiei. O rudă mai în vârstă ar putea să provoace o neînțelegere sau o încercătură care să ducă la tensionarea relației cu partenerul de viață.

Vărsătorul

S-ar putea să fiți nevoit să faceți câteva drumuri scurte în interesul familiei. Pentru a profita de acest context astral favorabil, organizați-vă cât mai bine timpul. Dimineața, încasați o sumă importantă care vi se cuvine pentru o activitate prestată mai demult.



Peștii

Nu vă simțiți în formă, nu sunteți prea comunicativ. Amânați întâlnirile de afaceri sau de natură sentimentală. Ar fi bine să nu vă ocupați de probleme importante, care necesită putere de concentrare. Spre seară s-ar putea să aflați vești despre cineva de departe.

■ ARIADNA

Chiftele pane

Ingrediente:

- 350 gr carne tocată de vită (sau mixtă vită+miel)

- 1 ceapă medie

- 45 gr orez (cu bob rotund)

- 1/4 linguriță chimion (cumin) măcinat

- 1/4 linguriță pul biber (sau după gust)

- 1/2 linguriță sare

- piper negru

- câteva fire de pătrunjel

- 2 ouă

- 3 linguri făină

- 2 linguri ulei

Preparare:

Ceapa se toacă mărunt. Carnea se împarte în două. Orezul se fierbe în apă cu sare, apoi se scurge.

În uleiul încins se căleşte ceapa până se înmoaie bine de tot. Se adaugă jumătate din carnea tocată și se prăjește la foc iute până-și schimbă culoarea și se evaporă tot sucul pe care-l lasă. Se adaugă sarea, chimionul, pul biber și piper negru măcinat.

Lângă carnea tocată rămasă se pune orezul, carnea sotate cu ceapa, pătrunjelul tocat și un gălbenuș de ou. Se lasă să se răcorească bine de tot și doar apoi se amestecă timp de 5 minute. Se dă amestecul

de chiftele la frigider minim 30 minute. Umeziți-vă mâinile cu apă rece. Luați amestec de chiftele cât un ou și aplatiți-le (cam la 1 cm grosime), dându-le forma ușor ovală.

Bateți oul și albușul rămas într-o farfurie largă. Puneți făina în altă farfurie largă.

Într-o tigaie largă încingeți ulei cam de 3 mm. Dați focul la mediu spre mic.

Treceți fiecare chifta prin făină, scuturați ușor excesul și apoi treceți-le prin ou. Așezați chiftelele în tigaie la distanța unele de altele și prăjiți-le 2.5 minute pe fiecare parte (până se rumenesc plăcut).

Scoateți chiftelele pe șervețele de hârtie să se scurgă de grăsime.

Sunt bune calde sau reci. Se servesc cu cartofi natur și o salată proaspătă. Sunt bune și cu murături. ■

