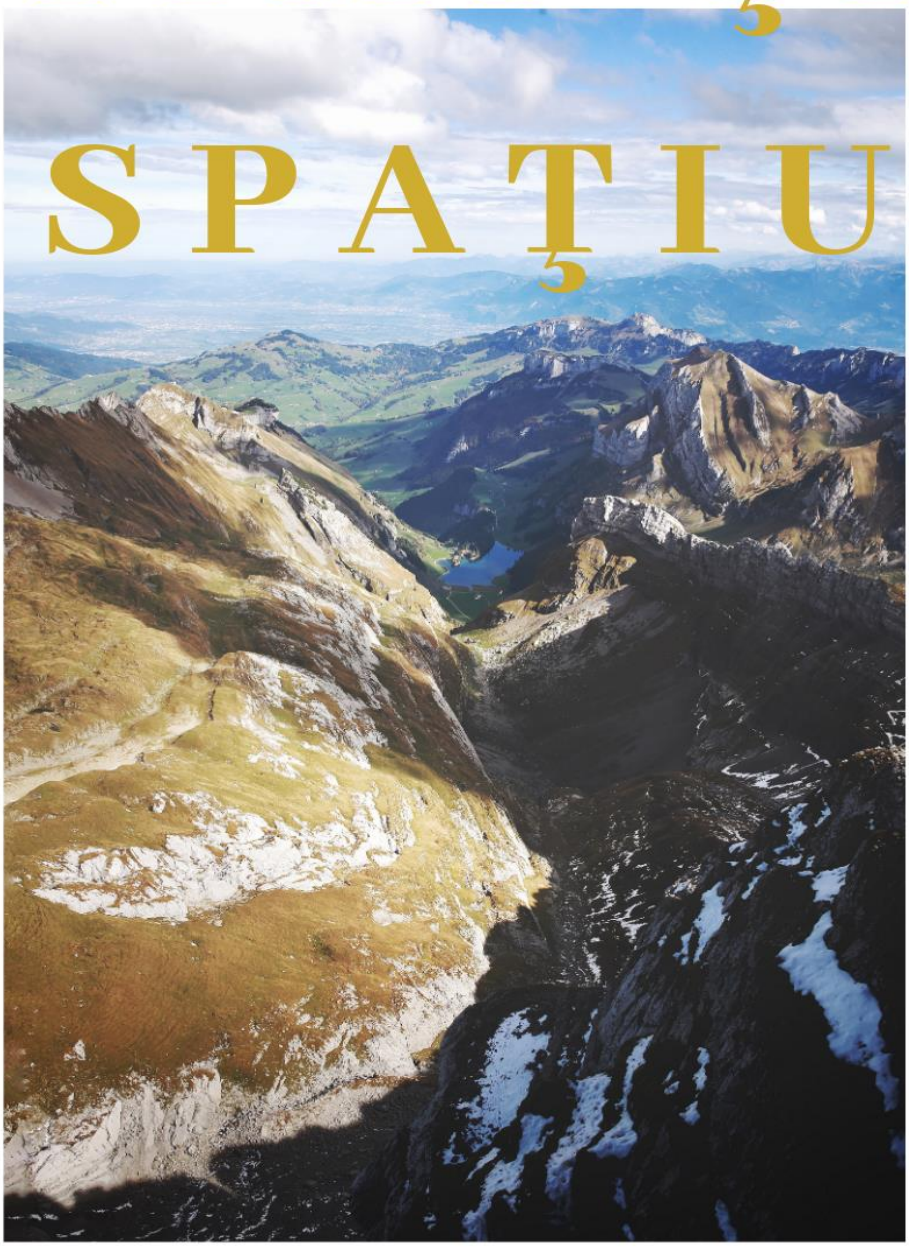
TIMP ŞI SPAŢIU



NR. 10 / SEPTEMBRIE 2019
ISSN 2559-4516

COLEGIUL TEHNOLOGIC „GRIGORE CERCHEZ"
BUCUREȘTI

REVISTA CERCULUI DE ISTORIE-GEOGRAFIE-TURISM-GASTRONOMIE „VALAHIA"

REDACTOR COORDONATOR,
Prof. Nicoleta-Doina Nedelea

REDACTOR-ŞEF,
Prof. Vasilica Stan

REDACTOR-ŞEF ADJUNCT,
Prof. Carmen-Mihaela Ion

REDACTORI GASTRONOMIE:
Prof. Daniela Petre
Beatrice Dobre (clasa a XII-a D)
Adrian Chiriță (clasa a XII-a D)
Nicoleta Vlad (clasa a XII-a D)

REDACTORI TURISM:
Prof. Daniela-Cristina Bobeică
Valentina Măcrineanu (clasa a X-a E)
Ioan Bulancea (clasa a XI-a A)
Georgiana Dobre (clasa a XII-a B)

FOTOREPORTERI:
Bianca Stancu (clasa a XI-a A)
Nicolae Mătușică (clasa a XI-a A)
Ioan-Andrei Dascălu (clasa a XII-a D)

REDACTORI ISTORIE-GEOGRAFIE:
Prof. Roxana Radu
Andreea Bălăneanu (clasa a XII-a C)
Cătălina Iurcu (clasa a XII-a D)

„Timp şi spaţiu" este o publicaţie trimestrială, cu apariţie în lunile martie, iunie, septembrie şi decembrie, având ca obiectiv major realizarea unui spaţiu de manifestare a creativităţii elevilor care sunt membri ai cercului de istorie-geografie-turism-gastronomie „Valahia", profesorilor şi elevilor Colegiului Tehnologic „Grigore Cerchez" Bucureşti ce doresc să devină colaboratori ai cercului, dar şi un spaţiu pentru diseminarea exemplelor de bună practică.

CUPRINS

- **CĂLĂTORIE ÎN TIMP**
- **DESCOPERĂ ROMÂNIA!**
- **TRADIŢII ŞI OBICEIURI PE GLOB**
- **DESTINAŢII TURISTICE**
- **CĂLĂTORIE ÎN TIMP ŞI SPAŢIU**
- **ŞTIAŢI CĂ?....**
- **SURPRIZELE NUMĂRULUI**
- **LA PAS PRIN BUCUREȘTI ...**
- **TRADIŢII GASTRONOMICE**
- **RECOMANDAREA REVISTEI**
- **REŢETA NUMĂRULUI**
- **TINERE TALENTE**

METODA DE REEDUCARE MAKARENKO

Bulancea Ioan-Constantin
Clasa a XI-a A

Anton Semionovici Makarenko este considerat pedagogul „de geniu” al sovieticilor. El a pus bazele coloniilor de reeducare, axate pe ideea că opinia colectivă trebuie să distrugă opinia individuală.

Makarenko, fiul unui vopsitor la căile ferate, devine învățător în urma absolvirii unui curs de pedagogie de un an la o școală primară. În anul 1903, după această „foarte elementară pregătire pedagogică”, după cum el însuși spune, începe să predea la o școală cu două clase a căilor ferate din orășelul Kriukovo, însă formarea îi era atât de sumară, încât nu i se putea încredința decât postul de ajutor de învățător la clasele pregătitoare ale școlii primare. Din 1911 predă la școala de pe lângă stația Dolinsk, între 1914 și 1917 este student la Institutul Pedagogic, pentru ca la 1 septembrie 1917 să fie numit director al liceului elementar din Kriukovo. În anul 1920 i se încredințează de către partid o colonie de delicvenți minori vagabonzi, strânși de pe drumuri în urma devastatorului Război Civil. Aici va începe adevărata sa operă.

Astfel, pedagogul de „geniu” al ruşilor a creat, după 1920, prima colonie de muncă unde reeduca tineri şi copii delincvenţi. Aceştia erau organizaţi în brigăzi de muncă şi lucrau sub o supraveghere menită să impună o disciplină severă. Timpul liber era, practic, anulat. În afară de muncă, se făcea îndoctrinarea lor cu teoriile marxist-leniniste.

În colonia „Maxim Gorki”, Makarenko a aplicat sistemul opiniei colective care distrugea opinia individuală a persoanei. Se ajungea, astfel, la crearea „omului nou”, de tip sovietic. El a efectuat în Uniunea Sovietică primele experimente prin care a creat oameni noi prin intermediul muncii în colectivitate. Aici, în colectiv, susţinea Makarenko, personalitatea este aruncată în aer, „explodată” în bucăţi, iar individul nu mai are unde să se refugieze deoarece este încolţit şi reeducat din toate părţile. Reeducările aveau ca ţintă grupurile. Cel supus reeducării este acum ghidat, pe lângă acţiunea „pedagogului”, de ordinele şi acţiunile colectivului, care poate hotărî în locul lui şi pentru el.

Experiența privitoare la această primă colonie este redată în lucrarea „Poemul pedagogic”, tradus în 1949 la Editura Cartea Rusă.

Între 1928 și 1932 este mutat la o colonie pentru minori întemeiată de NKVD, numită „Felix Edmundovici Dzerjinski”, după numele întemeietorului Cekăi. Istoria noii colonii este cuprinsă în volumul „Marșul anului '30”.

Makarenko susținea că diferența dintre educația burgheză și cea sovietică nu constă atât în procedeele folosite, cât în scopul urmărit, iar alternativele în educație reflectă și ele o repartiție ideologică. De o parte este „omul nou”, posesor al tuturor calităților și virtuților, de cealaltă parte „omul burghez”, căruia îi sunt aferente toate defectele. Educația este nu doar o luptă, ci și un tip de producție, iar rezultatul un produs finit. Omul nu este orice tip de produs finit, pentru că rezultatul depinde inevitabil de materia primă. De aceea metoda folosită pentru crearea lui era, în primul rând, „o disciplină de fier, severă și puternică”. Ea presupune că energiile sociale trebuie canalizate către realizarea obiectivelor stabilite de conducerea politică și nu consumate după bunul plac al fiecăruia sau la întâmplare. Doar militarizarea este garanția că cei care se supun comandamentelor ideologice sunt bine orientați, iar cei care doresc să se sustragă sunt împiedicați să o facă. Rezultatul este că omul nu-și mai aparține, iar pedagogia sovietică îl ajută pe cetățeanul lumii totalitare să nu mai dispună de sine.

Anton Makarenko moare în urma unui atac de cord, în anul 1939, în trenul care îl ducea la Moscova. Era perioada Marii Terori și fusese chemat în capitală.

Lucrările lui au fost răspândite în toate ţările în care a pătruns comunismul, fiind studiate atât de profesori, cât şi de elevi sau studenţi.

Reeducarea lui Makarenko a stat la baza ororilor din închisorile comuniste din România, în special a „Experimentului Piteşti”. Eugen Ţurcanu, teribilul torţionar de la Piteşti, şi membrii „comitetului de reeducare" citeau în comun lucrările lui Makarenko, pentru a extrage din ele „metoda" şi „orientarea generală".

În anii 1949-1951, alături de distrugerea elitelor societății, trebuia anihilat și tineretul, o forță socială considerată imprevizibilă. Pentru tineri a fost inventat „experimentul de la Pitești”, denumit de Securitate „reeducare”, unde au fost aplicate asupra tinerilor deținuți „recalcitranți” cele mai barbare metode de tortură psihică, cu scopul de a-i face să se umilească reciproc, să se maltrateze fizic, să se mutileze psihic. Această operațiune diabolică de depersonalizare, de „destrămare a anturajului” și de asasinat moral s-a desfășurat cu începere din vara anului 1948 în penitenciarul Suceava, culminând în penitenciarul Pitești, unde a atins apogeul cruzimii și bestialității, continuând apoi, cu o putere mai scăzută, în penitenciarele Gherla și Târgu Ocna.

Deținuții politici erau obligați să își facă „demascarea totală”, adică să spună tot ce se presupunea că nu au declarat în timpul anchetelor la Securitate. Cei bănuiți că încă ascund informații erau supuși acțiunilor de „reeducare prin tortură”. Pentru aceasta erau bătuți cu cruzime la tălpi, până la leșin; erau bătuți cu sălbăticie la fund, până la sângerare și leșin; erau forțați să se tortureze reciproc și îndelung până la epuizare și leșin, prin așezarea unuia în spatele celuilalt, prin rotație; erau așezați cu fața la perete, într-un picior, cu mâinile în sus și cu o raniță plină cu pietre în spate; erau forțați să treacă printre două grupe de torționari, care îi loveau cu bâtele; erau forțați să stea în genunchi, cu mâinile la spate și să mănânce direct din gamelele cu mâncare fierbinte așezate pe dușumeaua de ciment; erau forțați să spele pe jos prin rotație, până la epuizare și leșin, unul având în spate pe celălalt. Mai mult, deconspirarea metodelor de tortură și a deținuților turnători a fost pedepsită cu sugrumarea deținuților politici.

Experimentul de la Pitești este considerat un unicat în rândul mijloacelor de distrugere a personalității umane. El a continuat și în anii următori, la scara întregii societăți, ca metodă de supunere în masă.

Bibliografie:

Stănescu, Mircea, *Reeducarea în România comunistă (1945-1952): vol. I - Aiud, Suceava, Piteşti, Braşov,* Editura Polirom, Iaşi, 2010.

Ionescu, Aristide, *Dacă vine ora H, pe cine putem conta?*, Editura Zodia Fecioarei, Piteşti, 2011.

Această lucrare a fost realizată pentru Simpozionul Naţional Interdisciplinar „Credinţă, adevăr, creaţie în închisorile comuniste”, care a avut loc, pe data de 11 mai 2019, la Liceul Tehnologic „Dimitrie Gusti” Bucureşti.

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

I.S.M.B. INSPECTORATUL ȘCOLAR AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

PATRIARHIA ROMÂNĂ ARHIEPISCOPIA BUCUREȘTILOR Sectorul Învățământ și activități cu tineretul

LICEUL TEHNOLOGIC „DIMITRIE GUSTI”, BUCUREȘTI

DIPLOMĂ DE PARTICIPARE

Se acordă elevului (ei) Bulancea Ioan-Constantin

de la Colegiul Tehnologic „Grigore Cerchez” , localitatea București, județul Sector 5 ,

pentru participarea cu lucrarea *Metoda de reeducare Makarenko*, la

SIMPOZIONUL NAȚIONAL

„CREDINȚĂ, ADEVĂR, CREAȚIE ÎN ÎNCHISORILE COMUNISTE”

din cadrul PROIECTULUI EDUCAȚIONAL „SĂ NE CUNOAȘTEM TRECUTUL PENTRU A NE PROIECTA VIITORUL”

secțiunea ISTORIE , profesor îndrumător Stan Vasilica

Proiectul este avizat în C.A.E.R.I. 2019, anexa nr. 9 la OMEN nr. 3016/09.01.2019, poziția 227, pagina 8

Liceul Tehnologic „Dimitrie Gusti”, București

DIRECTOR,

Prof. Adriana LEAHU

Arhiepiscopia Bucureștilor

Sectorul Învățământ și activități cu tineretul

CONSILIER EPARHIAL,

Pr. Conf. Dr. David PESTROIU

Nr. 4005 / 09.05.2019

11 MAI 2019

DESCOPERĂ ROMÂNIA!

RÂPA ROȘIE

Ghiugan Liviu
Clasa a XI-a D

În județul Alba, la doar 3 kilometri de Sebeș, un loc unic în Europa își întâmpină vizitatorii cu forme deosebite, săpate de natură în stâncă.

Râpa Roșie, cunoscută și sub denumirea de Canionul României, este o rezervație geologică cu pereți abrupți, de peste o sută de metri înălțime și o culoare roșiatică ce îți fură privirea.

Priveliștea panoramică asupra Râpei Roșii este incredibil de frumoasă, iar în zilele ploioase de pe stâncă se preling șiroaie roșiatice de apă. Privită de la distanță, Râpa Roșie seamănă cu o orgă uriașă.

Rezervația complexă Râpa Roșie cuprinde formațiuni specifice de eroziune și șiroire, precum și o floră particulară, cu multe elemente rare. Are o suprafață de circa 10 ha și este situată în extremitatea sud-vestică a Podișului Secașelor, pe malul drept al Secașului Mare. Vizibilă de la mare distanță, Râpa Roșie se întinde pe o lungime de 800 m și are înălțimi ce variază între 50 și 125 m.

Surse:
https://ro.wikipedia.org/wiki/R%C3%A2pa_Ro%C8%99ie
https://alba24.ro

TRADIȚII ŞI OBICEIURI PE GLOB

OBICEIURI, TRADIȚII ȘI SUPERSTIȚII DE NUNTĂ ÎN ROMÂNIA

Bulancea Ioan-Constantin
Clasa a XI-a A

În general, nunta, prin desfășurarea ei amplă, prin caracterul sărbătoresc și de mare veselie, atrage cea mai mare și cea mai activă participare a colectivității.

În funcție de zona geografică a țării, întâlnim o multitudine de obiceiuri, tradiții și superstiții de nuntă ce se țin mai ales pentru norocul și reușita drumului pe care tinerii căsătoriți încep a-l parcurge împreună. Altfel spus, aceste obiceiuri, tradiții și superstiții de nuntă se referă în principal la bunul mers al vieții tinerilor căsătoriți, belșug, voie bună, înțelegere și noroc.

Întreaga desfășurare a obiceiurilor în legătură cu căsătoria, cuprinde trei etape principale:

LOGODNA | **NUNTA** | **OBICEIURILE DE DUPĂ NUNTĂ**

De exemplu, prin plecarea miresei de la casa părintească, în echilibrul social se produc ciocniri de interese și sentimente. Ceremonialul este menit să rezolve aceste conflicte, prin intrarea tinerilor în categoria maturilor și prin integrarea miresei în familia mirelui.

Sursă:
https://www.traditii-superstitii.ro/

DESTINAŢII TURISTICE

MUNCHEN, EMBLEMA BAVARIEI

Prof. Pandelescu Alina

1.Prezentare generală a oraşului

München este al treilea oraş ca mărime din Germania (310 km²), cu o populaţie de 1,5 milioane de locuitori, fiind capitala landului Bavaria. Împreună cu aria metropolitană are o populaţie de aproximativ 5 milioane de locuiori. A fost atestat în anul 1158, iar numele său vine de la cuvântul „Monch" care înseamnă monah, aşezarea fiind iniţial un lăcaş monahal. În anul 1327, oraşul a fost distrus de foc, fiind reconstruit mai târziu de împăratul Ludovic al IV-lea. În anul 1807 a devenit capitala regatului Bavaria. Progresele sociale şi economice ale oraşului sunt remarcabile. Astfel, amintim faptul că, încă din anul 1882 este introdusă iluminarea electrică. Cu toate acestea, oraşul a fost lovit grav în timpul celui de Al Doilea Război Mondial, ceea ce îl aduce în pragul unei ruine. Însă, în perioada postbelică a fost reconstruit în întregime, fapt care demonstrează, încă o dată, că Germania este o ţară ce deţine reţeta succesului socio-economic şi, implicit, al calităţii ridicate a vieţii.

2.Condiţii fizico-geografice

Situat în Podişul Bavariei, la o altitudine de 519 m, este străbătut de râul Isar, afluent al Dunării. Aici temperatura medie anuală este de 10º C, vara înregistrându-se temperaturi medii de 23ºC şi iarna de -3 ºC. Vegetaţia este reprezentată de păduri de foioase. Resursele naturale sunt variate, de la resurse ale mediului (ape, lemn, sol) la resurse ale scoarţei (minereuri neferoase, uraniu, gaze naturale, roci de construcţie, cărbuni etc).

3.Obiective turistice

Marienplatz reprezintă punctul central al oraşului. Aici au loc evenimentele importante, precum manifestări culturale, dansuri, spectacole, festivaluri, competiţii diverse etc. Piaţa a fost cunoscută iniţial sub numele de Schrannen, însă a fost rebotezată Marienplatz ca o rugăminte spre Fecioara Maria, pentru a proteja oraşul de o epidemie de holeră. Columna din centrul pieţei este cunoscută şi ea sub numele de Columna Fecioarei Maria, fiind înălţată în anul 1638, pentru a celebra sfârşitul invaziei suedeze. Aici se află sediile fostei primării (foto stânga) şi actualei primării (foto dreapta).

(sursa: https://en.wikipedia.org/wiki/Wikipedia)

Muzeul Tehnic din München se află pe malurile Isarului, aici găsindu-se peste 28.000 de exponate, fiind unul dintre cele mai mari muzee tehnico-ştiinţifice din lume. În arhiva sa se află numeroase documente originale. Muzeul este vizitat anual de 1,3 milioane de oameni din toată lumea.

Muzeul BMW este una dintre cele mai importante atracţii turistice din München. În muzeu se poate observa evoluţia tehnică a producţiei de maşini şi motociclete. Ele sunt expuse pe o rampă în spirală, situată pe interiorul clădirii cilindrice a muzeului. Fondată în 1916, firma BMW a început să producă motoare de avioane în anul 1917 pentru ca, în 1923, să inaugureze producţia de motociclete. Abia în anul 1928 compania BMW începe să producă maşinile care îi aduc faima mondială în zilele noastre.

Intrarea în Muzeul BMW

Exponate muzeu

Stadionul Alianz-Arena este stadionul echipei de fotbal F.C. Bayern München, fiind situat în nordul oraşului. A fost una dintre arenele gazdă la Campionatul Mondial de Fotbal din 2006. Totuşi, din cauza regulamentului FIFA privind denumirile comerciale, arena s-a numit FIFA World Cup Stadium Munich pe durata Campionatului Mondial.

Muzeul de aviaţie din München a fost înfiinţat în 1992 într-un loc cu o lungă istorie în ceea ce priveşte aviaţia. Construcţia aerodromului a început în 1912, însă a fost finalizată după război, în 1919. De la început a avut un caracter orientat, cu precădere, spre aviaţia militară. De fapt, a fost mai mult decât o simplă pistă cu un turn de control. Aici erau hangare în care se reparau sau asamblau avioane, iar o şcoală importantă de piloţi de avioane a funcţionat în timpul celui de-al Doilea Război Mondial.

Bibliografie:
Marin Ion, (2008), *Geografia continentelor. Particularităţi regionale*, Editura Universitară, Bucureşti.
https://en.wikipedia.org/wiki/Wikipedia
foto din arhiva personală

ÎNCHISOAREA DE LA SIGHET

Dascălu Ioan-Andrei
Clasa a XII-a D

Închisoarea de la Sighet, aflată în orașul Sighetu Marmației din județul Maramureș, a fost construită în anul 1897, când Transilvania făcea parte din Imperiul Austro-Ungar. Era o închisoare de drept comun care a fost folosită în timpul celor două războaie mondiale pentru încarcerarea deținuților politici, fie ei revoluționari polonezi, preoți din bisericile naționale sau dezertori din armata maghiară.

În perioada 1945-1950 au fost închiși aici elevi, studenți și țărani din rezistența maramureșeană, iar românii deportați și prizonierii de război în Uniunea Sovietică, la repatriere au trecut și ei prin Sighet. Între 1950-1955 a fost penitenciar de maximă securitate, numai în noaptea de 5/6 mai 1950 fiind aduși aici peste o sută de foști miniștri, parlamentari, ziariști, militari, academicieni, economiști, juriști, istorici, episcopi, preoți, dintre care 53 au murit. Unii dintre ei au fost condamnați la pedepse grele, iar alții au fost închiși fără nici un fel de proces.

La Sighet au fost deci încarcerate elitele intelectuale, politice și religioase care prezentau un pericol pentru autoritățile comuniste. Multe figuri importante ale României interbelice au murit aici, inclusiv liderul Partidului Național Țărănesc, Iuliu Maniu. Închisoarea de la Sighet avea un regim special nu numai pentru cei vii, dar și pentru cei morți, deoarece în intervalul 1950-1955 nu s-au întocmit acte de deces, iar familiile celor morți nu au fost înștiințate.

Personalitățile închise la Sighet:

▪Aurel Baciu, decan al barourilor de avocați din Târgu Mureș și Timișoara, subsecretar de Stat în Ministerul Justiției în guvernul Octavian Goga, decedat în 1953;

▪Constantin Argetoianu, fost președinte al Consiliului de Miniștri, ministru de Justiție, ministru de Finanțe, ministru de Interne, a murit în închisoare;

▪Ioan Bălan, episcop greco-catolic de Lugoj;

▪Sebastian Bornemisa, doctor în filologie, publicist, ministru secretar de stat la Ministerul Culturii între 1937-1938, fost primar al Clujului și al Orăștiei, mort în 1953 în închisoarea Sighet;

▪Constantin I.C.(Dinu) Brătianu, istoric, profesor universitar; s-a sinucis în 1951;

▪Gheorghe I. Brătianu, istoric, om politic român, profesor universitar, membru al Academiei Române, a murit în închisoarea de la Sighet;

▪Dimitrie Burilleanu, fost guvernator al Băncii Naționale, a murit în închisoare;

▪Ion Cămărășescu, fost ministru de Interne, mort în închisoare;

▪Daniel Ciugureanu, fruntaș basarabean, unul dintre promotorii Unirii Basarabiei cu România, doctor în medicină, deputat în Sfatul Țării de la Chișinău, Președintele Consiliului de Miniștri al Republicii Democratice Moldovenești la momentul Unirii din 27 Martie 1918, ministru de stat în 4 guverne ale României, deputat și senator, Vicepreședintele Camerei Deputaților, Vicepreședintele și Președintele Senatului Regatului România Mare, diplomat la Conferința de Pace de la Paris. Potrivit evidențelor securității a murit în închisoarea Sighet pe 19 Mai 1950;

▪Pantelimon Halippa, publicist și om politic român basarabean, unul dintre cei mai importanți militanți pentru afirmarea spiritului românesc în Basarabia și pentru unirea acestei provincii cu România, fost vicepreședinte al Sfatului Țării care a votat Unirea la 27 Martie 1918, ministru în diferite guverne, membru corespondent al Academiei Române;

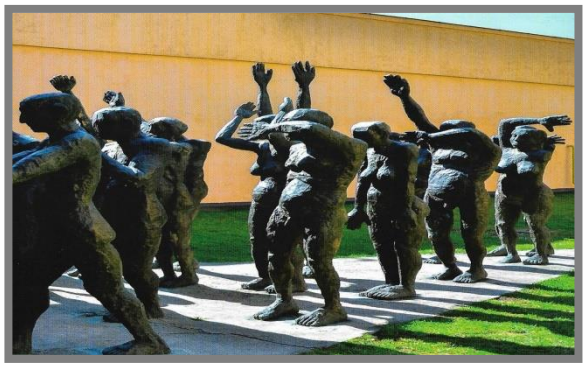
▪Ion Pelivan, militant de vază al mișcării de eliberare națională din Basarabia, om politic, publicist, apărător și promotor al limbii române, animator al vieții culturale. A fost Ministru de Externe în

guvernul Republicii Democratice Moldovenești la momentul Unirii cu România. Diplomat la Conferința de Pace de la Paris din partea României;
▪Arlette Coposu, soția lui Corneliu Coposu, funcționară la Ministerul de Externe, arestată în 1950 și eliberată în 1964;
▪Corneliu Coposu, secretar al lui Iuliu Maniu, apoi secretar general adjunct al P.N.Ț., arestat în 1947 și eliberat în 1962;
▪Anton Durcovici, episcop romano-catolic de Iași, a fost lăsat să moară de foame în închisoare;
▪George Fotino, jurist și istoric român, membru corespondent al Academiei Române;
▪Valeriu Traian Frențiu, episcop greco-catolic de Oradea;
▪Iuliu Hossu, episcop greco-catolic de Cluj-Gherla;
▪Alexandru I. Lapedatu, fost ministru, președinte al Senatului, președinte al Academiei Române, a murit în închisoare în 1950;
▪Ilie Lazăr, jurist și politician;
▪Gheorghe N. Leon, om politic român, licențiat în drept, doctor în științe economice, politice și financiare, de mai multe ori ministru;
▪Iuliu Maniu, președinte al P.N.Ț., Prim-ministru al României, decedat în 1953;
▪Ion Nistor, istoric și militant unionist bucovinean, membru al comitetului de organizare a Adunării Naționale de la Cernăuți, care a hotărât unirea cu România;
▪Petre Papacostea, secretar politic al generalului Averescu, directorul Poștelor în guvernul Averescu, arestat în 1952, eliberat în 1954;
▪Victor Papacostea, istoric, fondator al Institutului de Studii Balcanice din București, fost subsecretar de stat la Ministerul Educației Nationale în guvernele Sănătescu si Rădescu, arestat în mai 1950, eliberat la 17 septembrie 1955;
▪Radu Portocală, avocat, om politic liberal, mort torturat;
▪Alexandru Rusu, episcop greco-catolic de Baia Mare;
▪Henri Cihoski, general și fost ministru al apărării naționale, a murit în închisoare;
▪Grigore Georgescu, general al Armatei Române, mort în detenție la 27 aprilie 1952;
▪Nicolae Pais, general al Armatei Române, mort în detenție la 16 septembrie 1952;
▪Ioan Mihail Racoviță, general al Armatei Române, mort în detenție la 29 iunie 1954;
▪Gheorghe Tașcă, decedat în 12 martie 1951 în închisoarea din Sighet, a fost economist și om politic român, profesor de economie politică, rector al Academiei de Înalte Studii Comerciale, membru corespondent al Academiei Române;
▪Gheorghe Vasiliu, general al Armatei Române, mort în detenție la 20 septembrie 1954.

O treime din condamnările politice de după 1948 au fost pronunțate în baza articolului 209 din Codul Penal, care definea cu ambiguitate „uneltirea contra ordinii socialiste” sau „uneltirea contra ordinii de stat”, pretext sub care mulți au fost condamnați pentru participarea la o organizație anticomunistă, pentru refuzul de a intra în sindicat sau în gospodăria colectivă, pentru ascultarea unui post de radio occidental. Calcule statistice au scos la lumină faptul că au fost condamnate prin articolul 209 circa 180 000 de persoane. Tuturor împreună și fiecăruia în parte i se aplica eticheta de „dușman al poporului”. După intrarea în închisoare urmau tortura fizică, psihică, înfometarea, munca până la epuizare. În fiecare închisoare existau una sau mai multe celule de pedeapsă. Erau cunoscute sub numele de „neagra”. Deținuții considerați „recalcitranți” erau izolați în obscuritate totală și înlănțuiți cu un belciug din centrul celulii, dezbrăcați și desculți, cu rația de hrană redusă la jumătate, fiind obligați să stea în picioare toată ziua și toată noaptea.

În anul 1955, sinistra închisoare politică a redevenit una de drept comun, în 1975 penitenciarul a fost desființat, iar în 1997 a fost transformată în muzeu. Au fost necesari 20 de ani pentru ca închisoarea să devină Memorialul Victimelor Comunismului și al Rezistenței, fiind declarată

monument istoric. Este recunoscut drept cel mai important proiect dedicat de societatea civilă reconstituirii și analizei trecutului comunist, fiind primul de acest fel în țările central și est europene.



Ana Blandiana, cea care a solicitat sprijin Consiliului Europei pentru transformarea închisorii de la Sighet în memorial, scrie următoarele: „Asemenea indivizilor, popoarele se deosebesc nu numai prin felul în care își trăiesc destinul, ci și prin felul în care știu să și-l pună în valoare. Polonezii au reușit să dea nefericirii lor seculare definiția demnității, evreii și-au transformat martiriul în apoteoză. În ceea ce ne privește, știința potrivirii lucrurilor ne-a fost, din păcate, aproape întotdeauna necunoscută. Aproape întotdeauna am preferat să ne întâmpinăm oaspeții nu cu lacrimi, ci cu pâine și sare, și să oblojim rănile în tăcere și singurătate. Există o mare singurătate în destinul poporului român și există o insuportabilă tăcere. Memorialul de la Sighet se naște din credința că această singurătate trebuie să înceteze. Și ea nu poate înceta decât dacă tăcerea încetează”.

Realizarea Memorialului Victimelor Comunismului și al Rezistenței de la Sighet reprezintă un mijloc de resuscitare a memoriei colective.

Surse:

Memorialul victimelor comunismului și al reziztenței. Sighet, România. Ghid și activitate
https://ro.wikipedia.org/wiki/Memorialul_Sighet

ŞTIAŢI CĂ?....

CUM SĂ ÎNVĂȚĂM PENTRU A AVEA REZULTATE BUNE

Prof. Bobeică Daniela

Testele, tezele și examenele sunt de multe ori un motiv de stres și nopți nedormite. Dacă urmărești să iei o notă bună la următoarea evaluare, trebuie să știi că nu e suficient să citești notițele și să speri la un miracol, e important să știi cum să te pregătești pentru un test și ce să faci ca să reții cât mai multe informații.

Cei mai mulţi elevi nu ştiu cum trebuie să înveţe pentru a reţine mai uşor materia şi a avea rezultate mai bune la examene.

Potrivit cercetătorilor, cei mai mulţi elevi greşesc pentru că vor să înveţe recitind notiţe şi texte din manuale. Este cea mai proastă variantă de învăţare, spun experţii. Ei susţin că mai utilă este învăţarea activă, prin folosirea diagramelor, prin amestecarea diferitelor materii şi eşalonarea în timp a temelor care trebuie reţinute, făcând legături cu subiecte deja cunoscute.

Iată, așadar, cum ar trebui să învețe un elev pentru a avea rezultate bune:

Găsește un loc potrivit pentru studiu – este foarte important locul pe care îl alegi pentru studiu. Ai nevoie de liniște, ai nevoie de un loc unde să nu îți fie distrasă atenția. Ai nevoie de toate materialele pregătite (manuale, notițe, coli pe care să scrii, culori și alte materiale pe care le consideri necesare pentru recapitulare).

Pregătește un program de studiu – în funcție de cât de mult ai de învățat sau recapitulat e bine să îți faci un program realist. Dacă ai de învățat mai mult, e bine să aloci câteva ore, distribuite pe mai multe zile, în funcție de programul tău. Să îngrași porcul de Crăciun nu este o metodă care să dea rezultate bune. De cele mai multe ori nu reușești să recapitulezi tot, plus că o noapte petrecută învățând, în loc să te odihnești, nu te ajută deloc să te concentrezi asupra testului.

Vezi ce materie ai de învățat sau recapitulat și împarte-o după programul stabilit – după ce ai stabilit cât timp ai la dispoziție și cum îl distribui, împarte materia astfel încât să ai timp să parcurgi tot, apoi repetă, eventual insistând pe subiectele pe care nu le stăpânești foarte bine.

Interacționează cu materia – nu e suficient să citești ca să reții ceva. Folosește-te de întrebări deschise, desene, colorarea celor mai importante topicuri direct pe notițe sau extragerea celor mai importante idei pentru a le înțelege și reține mai ușor.

Amintește-ți materia și fă un rezumat – după ce ai parcurs materia, verifică dacă știi informația suficient de bine. Fără să te mai ajuți de cărți și caiete, fă o recapitulare a ceea ce ai învățat. Dacă ți-e mai ușor, poți să scrii. Vei descoperi care sunt informațiile, ce îți scapă și unde trebuie să revii.

Explică cuiva care nu are habar – o bună metodă prin care să vezi dacă ai înțeles este să povestești materia cuiva care nu știe despre ce e vorba, cineva din familie sau un prieten de vârstă diferită de a ta. E un exercițiu bun prin care vezi cât de bine ai înțeles materia pentru a o explica și celorlalți. În același timp, te ajută să îți structurezi discursul astfel încât să te simți pregătit/ă și în cazul în care ai parte de o evaluare orală.

Surse:

http://www.adolescenteen.ro/revizuirea-materiei-pentru-rezulte-bune/

http://www.descopera.ro/dnews/12837930-sase-secrete-ca-sa-inveti-mai-usor-pentru-examene-cercetatorii-spun-de-ce-nu-e-bine-sa-tocesti

SURPRIZELE NUMĂRULUI

PLANTELE

Coman Bogdan-Antonio
Clasa a XII-a D

Regnul Plantae este o categorie sistematică care cuprinde, conform oamenilor de știință, organismele pluricelulare fotosintetizante, adaptate primar la viața terestră. Acest regn se împarte în briofite (mușchi), pteridofite (ferigi), spermatofite (gimnosperme și angiosperme). Conform modificărilor și noilor clasificări taxonomice, include și algele, dar în sistemul unor țări, inclusiv România, acestea fac parte din Regnul Protista.

Plantă este și nume generic dat organismelor vegetale cu o organizare mai simplă decât a animalelor, care își extrag hrana prin rădăcini, caracterizându-se prin prezența clorofilei, prin faptul că membrana celulei este formată din celuloză și, în cazul speciilor superioare, prin alcătuirea corpului din rădăcină, tulpină și frunze.

Plantele de apartament eliberează oxigen pur, iar prin aceasta purifică aerul din casă. În plus, plantele de apartament pot elimina compușii organici volatili, cum ar fi cei care provin de la fumul de țigară, plastice și alte noxe comune în casă. Studiile au arătat că plantele pot accelera timpul de recuperare pentru anumite afecțiuni și pot reduce efectele stresului.

Plantele și florile lor au un puternic impact vizual. Florile aduc culoare, iar plantele verzi simple pot face o cameră să arate mai curată și mai îngrijită.

Surse:
www.wikipedia.com
www.casa-gradina.ro

LA PAS PRIN BUCUREȘTI ...

PARCURILE DIN BUCUREȘTIUL SECOLULUI AL XX-LEA

Mircea Radu
Clasa a XII-a D

PARCUL HERĂSTRĂU

A fost amenajat pe o fostă zonă mlăştinoasă din jurul lacului Herăstrău şi pe terenul din vecinătatea acesteia, pe care erau câteva zeci de locuinţe sărace şi o întreprindere industrială. Se pare că este o zonă ce a fost locuită din timpuri străvechi, deoarece pe malul de nord-vest al lacului s-a descoperit o aşezare paleolitică.

PARCUL CAROL

A fost amenajat între anii 1900-1906 pe Dealul Filaretului, după planurile arhitectului peisagist francez Eduard Redont şi a fost inaugurat în 1906 pentru a sărbători 40 de ani de domnie a regelui Carol I. Aici a fost construit şi un castel de apă, denumit *Cetatea lui Vlad Țepeș*, deoarece se intenționa să fie o reconstituire a Cetății Poenari, apoi a fost construit *Mausoleul*, sub coordonarea arhitectului Ovidiu Maitek.

PARCUL ALEXANDRU IOAN CUZA

A fost amenajat pe locul unei foste fabrici de cărămidă în anul 1965. Aici se găsește Biserica „Pogorârea Sfântului Duh”, construită din lemn, în stil maramureșan, între anii 1994-1996, iar pe lac există cinci insule numite: „Insula Pensionarilor”, „Insula IOR”, „Insula Câinilor”, „Insula Trandafirilor” și „Insula Înecaților”.

PARCUL TINERETULUI

Este situat pe o zonă cunoscută demult sub numele de „Valea Plângerii”. Aceasta a fost concesionată în anul 1940 Uzinelor Comunale București spre a fi utilizată ca groapă de gunoi 25 de ani, după care urma să fie transformată în parc.

Sursă: kristofer.ro

CĂLĂTORIE PRIN TRADIȚIILE CULINARE ALE EUROPEI

Iurcu Andreea-Cătălina
Clasa a XII-a D

După cum bine se știe, fiecare popor are tradițiile sale culinare. Noi suntem recunoscuți pentru sarmalele cu mămăligă, pregătite cu varză acră, carne de porc și ciolan în toate regiunile țării.

Viena este singurul oraş din lume care a dat numele unui stil gastronomic de sine stătător. Reţetele pentru şniţelul vienez se regăsesc din secolul al XVIII-lea în cărţile de bucate. Astăzi, el este un preparat naţional austriac prin excelenţă, renumit în toată lumea şi întotdeauna un deliciu. La fel și ștrudelul umplut cu mere, stafide, pesmet de nuci și scorțișoară.

Germanii au și ei tradiționalul tort Pădurea neagră și recunoscutele gogoși berlineze, ce sunt frecvent umplute cu gem de căpșuni, de prune sau de caise. Sunt foarte gustoase și simple, pudrate cu zahăr vanilat. Semnul distinctiv al acestor gogoși berlineze este inelul auriu de la circumferință. Originea lor este din nordul Germaniei, unde aluatul dospit dulce s-a prăjit în untură încă din secolul al XVI-lea. Forma lor nu era însă regulată și adesea se coceau și în cuptor. Conform legendei, aceste gogoși berlineze ar fi fost inventate în anul 1756 de către un cofetar din Berlin, care ar fi trebuit să se înroleze în armata lui Frederic al II-lea al Prusiei, dar s-a dovedit a fi inapt pentru serviciul militar activ. Ca mulțumire că a rămas la bucătărie, el a conceput aceste gogoși din aluat dospit, prăjite în untură, cărora le-a dat forma unor ghiulele de tun. Întrucât nu avea cuptor, le-a prăjit în tigaie, pe foc. Gogoșile au avut mare succes.

Francezii au celebrul mousse au chocolat, un desert tradițional francez care constă într-o cremă de ciocolată bătută până capătă o textură aerată. Însuși cuvântul „mousse” înseamnă spumă în limba franceză. Preparat la început ca un fel de mâncare, ciocolata era înlocuită de fructul pasiunii, ficat de pui sau somon, liantul era oul sau gelatina, iar asezonarea era făcută de către condimentele mediteraneene sau lichior. Agentul care îi oferă textura aerată este un amestec de albușuri de ouă sau frișcă lichidă. În funcție de zona din Franța în care savurezi acestă rețetă, ingredientele pot varia de la clasicul mousse cu ciocolată la mousse cu merișoare sau castane. Data exactă a apariției mousse-ului de ciocolată în Franța este neclară. Totuși, ciocolata a fost adusă pe pământ european de către spanioli în jurul anului 1530. Căsătoria prințesei spaniole Anne de Austria cu Ludovic al XIII-lea a făcut din ciocolata caldă una dintre băuturile preferate ale casei regale. Primele rețete cu „mousse” în nume au apărut la începutul secolului al XVIII-lea. Deși nu există o dată exactă pentru descoperirea mousse-ului de ciocolată, cărțile de bucate franceze au început să vorbească de un mousse de ciocolată înghețată în jurul anului 1760. În acest context, existența unui mousse la temperatura camerei nu pare un exercițiu de imaginație prea complicat, desertul fiind inclus pe lista celor mai adorate creme.

Indiferent de modul cum sunt preparate sau de ingredientele folosite, toate aceste preparate culinare vorbesc despre o armonie a gusturilor și aromelor, ce merită descoperite.

Surse:
https://www.austria.info/ro/activitati/delicii-culinare
https://savoriurbane.com/gogosi-berlineze-reteta-germana/
https://www.ciocopolis.ro/blog/mousse-de-ciocolata-4-retete-delicioase-pe-care-trebuie-sa-le-incerci/

RECOMANDAREA REVISTEI

CERCUL DE ISTORIE-GEOGRAFIE-TURISM-GASTRONOMIE „VALAHIA”

Prof. Nedelea Nicoleta-Doina
Coordonatorul echipei istorie-geografie

Începutul anului școlar 2019-2020 ne-a adus un mare număr de noi membri ai Cercului de istorie-geografie-turism-gastronomie „Valahia” din cadrul Colegiului Tehnologic „Grigore Cerchez”. Am fost luați cu asalt, dacă putem spune așa, de elevii claselor a IX-a, dornici să participe și la alt fel de activități, în afara celor din cadrul orelor desfășurate la clasă. Înscrierile încă nu s-au terminat, dar numărul membrilor se apropie de 80, iar activitățile din acest an școlar sunt propuse și așteaptă doar ședința de reorganizare a cercului, în care fiecare echipă își prezintă activitățile pe care dorește să le desfășoare în cele două semestre ale acestui an școlar.

Pentru a informa elevii doritori de activități, dar și cu scopul de a genera noi idei, de a determina elevii colegiului nu numai să ia parte, dar și să propună activitățile pe care noi le desfășurăm, trebuie să ne amintim că în cadrul cercului există cinci echipe, fiecare având propuneri specifice.

Echipa creație, coordonată de doamna profesoară Ion Mihaela, se ocupă de organizarea concursurilor de creație și a unor expoziții.

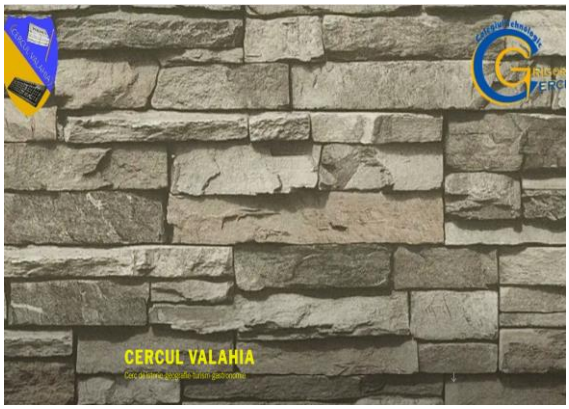
Echipa gastronomie, coordonată de doamna profesoară Petre Daniela, organizează expoziții culinare și concursuri gastronomice.

Echipa istorie-geografie se ocupă cu concursurile de cultură generală, de eseuri, cu prezentările și expozițiile pe teme istorice și geografice.

Echipa publicitate, coordonată de doamna profesoară Stan Vasilica, a propus deja organizarea unui concurs de jurnalism și a unui concurs de afișe.

Echipa turism, coordonată de doamna profesoară Bobeică Daniela, se ocupă cu organizarea unor expoziții și prezentări ce urmăresc promovarea turismului și cu concursurile de fotografie.

De asemenea, în acest an școlar va continua redactarea revistei „Timp și spațiu” și a site-ului cercului, la care vă invităm să participați cu articole. Noua „față” a site-ului a fost creată de echipa publicitate la începutul vacanței de vară.



REȚETA NUMĂRULUI

TARTĂ FINĂ CU MERE ȘI CREMĂ DE MIGDALE

Dobre Beatrice-Elena
Clasa a XII-a D

Ingrediente:
1 aluat foietaj
Crema de migdale
55 g migdale fără coajă, măcinate mărunt
55 g zahăr pudră
55 g unt la temperatura camerei
1/4 baton vanilie (sau 1/4 linguriță pastă de vanilie)
1 lingură brandy de mere
10 g făină albă
1 ou
Umplutura de mere
3 mere
40 g unt
40 g zahăr și un plic de zahăr vanilat
50 ml brandy de mere

Mod de preparare
-Se decupează 3 discuri de aproximativ 14 cm diametru din aluat. Se înțeapă cu furculița peste tot și se pun în frigider până se pregătește restul.
-Se amestecă cu mixerul untul, zahărul pudră și batonul de vanilie până devine cremos. Se adaugă oul bătut, mixând continuu până se încorporează. Se adaugă brandy și apoi migdalele măcinate, iar la final se încorporează făina. Va rezulta o cremă de migdale groasă, care stă pe lingură.
-Se curăță merele de coajă și li se scoate cotorul. Se taie în două și se așează, cu tăietura în jos, pe masa de lucru. Se feliază merele. Într-o tigaie se topește untul cu zahărul și se adaugă feliile de mere. Se amestecă des, până ce merele devin moi. Pentru caramelizare ele trebuie lăsate mai mult, până încep să se închidă la culoare. Se adaugă brandy-ul și se fierbe la foc mic, până ce sosul din tigaie arată ca un sirop. Se scot merele pe o farfurie, lasând în tigaie sosul.

-Se încinge cuptorul, să fie fierbinte când se introduc tartele. Se așează fiecare bucată de aluat pe hârtie de copt. Se rulează marginea fiecărui disc de aluat spre interior și se presează de jur imprejur cu dinții unei furculițe. În mijloc se pune câte 1/3 din crema de migdale.
-Se așează feliile de mere deasupra, în evantai sau circular, suprapunându-le. Cu ajutorul hârtiei de dedesubt se mută tartele pe tava fierbinte.
-Se coc tartele cam 20-25 minute, până marginea e umflată și rumenă.
-Se scot din cuptor și se ung cu sosul din tigaie.

Sursă:
https://www.e-retete.ro/

TINERE TALENTE

Fotografia primită de redacție îi aparține elevului Crețu Eugen Daniel (clasa a XII-a F), arătând o nouă pasiune din vacanță și dovedind că este un fotograf talentat. Din păcate, ea ne indică foarte clar că vacanța de vară a luat sfârșit pentru că... a sosit toamna, iar o dată cu ea a venit și începutul anului școlar.

Vă urăm

MULT SUCCES ÎN NOUL AN ȘCOLAR!