

Tineri harnici

De curind, în unele parcele se minăte cu orz, membrii gospodăriilor colective „Mureșul” din Nădlac au schimbat apă și lucează la plinul buruienilor. Sub îndrumarea responsabilului crezării, uteștișii Dumitru Burușel, tinerii colectivisti participă din plin la întreținerea culturii de orz. Cele peste 80 de ha cu orz anunță o recoltă bună. Uteștișii ca Ellisabota Turjan, Pavel Clement și M. Turian sunt doar cîțiva dintre tinerii care se evidențiază în această vînă.

In perioada de recoltare și trerierat participă cu mult entuziasmul și cei mai tineri colectivisti, Dumitlă, pe tarafalele de unde s-a recoltat grul gospodăriei agricole colective „Mureșul” din Nădlac, peste 60 de elevi de la școala elementară de 8 ani și organizat o acțiune de strîngere a spicelor și clădîlui snopijor. Îndrumătorul de tineri învățători Pavel Bălătar și Iulian Păcur ei au reusit să strângă circa 200 kg de spico și să eludească snopjii pe o suprafață de cîteva hectare.

H. S. Leites: Aptitudini, muncă, talent

Niciodată noilele de interes, inclinările, aptitudine și talent nu au avut o mare cîrceală și o mai puternică actualitate ca în zilele noastre. Formula „De la flecre după capacitatea sa, flecără după munca depusă” a devenit unul din principiile vieții noastre noi, soluția, după cum și „omul potrivit, în jocul potrivit”.

Lucrarea pedagogului sovietic N. S. Leites, intitulată „Aptitudini, muncă, talent”, dă explicații

Note de lector

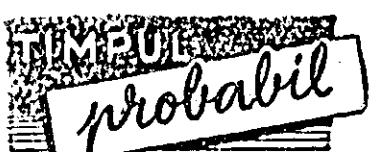
pe care autorul le utilizează din istoria culturii sănătoase la acesta de mare actualitate: ce sunt aptitudinile, care este baza lor, sănătatea în formarea sau formarea talentului, ce este? ce rol are munca în formarea și dezvoltarea aptitudinilor și în afirarea talentului?

Iata numai cîteva din problemele la care lucrează „Aptitudini, muncă, talent” din soluții sănătoase curiozități.

Si cunoașterea acestor răspunsuri nu este lipsită de importanță și valoare practică atât pentru tineri sau tineră căruși ca și pentru adulți, rudoile și în general adulții care-i stătuseau și edăvăzesc în alegerea acestui drum.

Lectura și studiul acestelui lucrării vor fi de asemenea, utilă adăoselor tinerilor și acelor părinți care au obiceiul să consideră aptitudinile și talentul ca un „hăr” special cu care este suficient să te nastă, să-l moștenești, pentru a ajunge „cineva” în viață. Răspunsul po cărei vor fi înălțând lucrarea, îl va dezamăgi dar le va deschide în cîteva lăpii ochii asupra unui factor hotărîtor în evoluția aptitudinilor și talentului — munca.

prof. I. DRAGAN



Centrul meteorologic Arad comunice: azi, 27 iulie 1962 vremea se menține frumoasă și călduroasă și cu cerul puțin noros zla. Temperatura staționară zla va fi cuprinsă între 27 și 33 grade, iar noaptea între 14 și 20 grade. Vîntul va sufla potrivit cu intensitatea temporară din sud și sud-vest.

In culme: o minunată panoramă se deschide pe drumul ce duce spre cabana de pe Ca. rajman.

Cum se cultivă ciupercile comestibile

Altărti de cultura legumelor, în gospodăriile colective din orașul și raionul Arad există condiții favorabile pentru extinția lor supravețuirea a culturii ciupercilor comestibile.

Ciupercile sunt un aliment foarte bogat în fosfor, assimilabil, proteic, precum și în diferite vitamine, în special vitamina C. Astfel, 100 gr. ciupercă conțin 1,12 mg vitamina A, 0,02 mg vitamina B și 8,6 mg vitamina C.

În ce privește valoarea calorică, ciupercile se situează deasupra legumelor, fiind un aliment placut la gust și ușor de assimilat.

Ce condiții trebuie să se realizeze pentru această cultură?

Ca locuri pentru cultura ciupercilor pot fi folosite scările, pivnițele cu posibilitate de acrîsire, răsadnițele, bordelo, camerele, etc. Indiferent de locul care se folosește, va trebui să se asigure o bună aerisire, să nu existe pericol de inundație, pericil să poate fi desinfecțat, intrarea să nu se facă direct, să existe o temperatură constantă și posibilitate de reglare a ei.

Pregătirea ciupercilor se face prin desinfecție și asternere pe pardoseală a unui strat de 2-4 cm nisip.

Pentru creșterea și dezvoltarea ciupercilor va trebui să asigurăm 18-20 grade C și 75-85 la sută umiditate la însămînțare și acoperire, 16-18 grade C și 80-85 la sută umiditate la încărcare. În perioada de acoperire și

înțarcere producției, și 14-16 grade C și 85-95 la sută umiditate în perioada de producție.

Cum se prepară stratul nutritiv?

Stratul col mai des utilizat este gunoul de cabălino. Pentru pregătirea stratului nutritiv, gunoul se asează sub sopronare sau barcel (ferito de înțepători), în platforme de formătoare. Dimensiunile acestor platforme variază în funcție de suprafața de cultură. Pentru suprafața de 100 mp este recomandat o platformă cu dimensiuni de 6 m lungime, 2 m lățime, 1,7 m înălțime. Nu se folosește platforme de dimensiuni mai mici de 2 m în lungime, 1,7 m lățime și 1,5 înălțime, deoarece formarea gunoului se produce nuniform.

Așezarea gunoului în platforme se face în straturi succesive. Acestea se tăzăzează puternic, să fie cu stropitoarea puțin cind apă o gata să curgă din platformă.

În timpul fermentării se dezvoltă temperatura de 65 la 75 grade C, care poate fi realizată cu pasteurizările naturale. La această temperatură o serie de microorganisme situată în gunol sunt distruse. La interval de 4-5 zile se execută periodic întoarcere platformei. În timpul întoarcerii se ține seama cu gunoul de pe marginile platformei și se neține în interiorul platformei. Terenul din jurul platformei să se curteze și să se desfaceze înainte și după fiecare întoarcere, la fiecare întoarcere trebuie să se administreze amendamente și îngrășă-

minte în grosime de 2-2,5 cm format din trei părți nisip, o parte tură, o parte pămînt de teișină, o parte spuma de var. Amestecul se poate folosi după 15-20 zile de la desinfecțare.

Pentru rezultația culturii de ciuperci se aplică următoarele reguli:

1. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

2. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

3. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

4. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

5. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

6. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

7. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

înălțat de 1-2 mm și să nu fie acoperit cu apă.

8. Înainte de a se aplica stratul nutritiv, se aplică un strat de 1-2 cm de nisip, care să nu fie

Instantaneu de vară

O droale de copii au dat buzoane pe usile vagonului. Tramvaiul electric a fluturat ascuțit și prim dreptul geamurilor a început să se desfășoare peisajul turnulor al Podgoriei. După o încere de „acomodare”, călind spre ochii profesorilor care zimbău, au început dialogurile:

— Apă și ai puș?

— Ce săt despre Slavici?

— Ai mai fost la Cetate?

— Îmi dai un măr pentru o casă?

Cei mai „nerăbdători” au început să împrețipe în vagon arondă de casă coaptă. Adumec mîreasma de fruct mustos și măr rezonanză, dând să aprindă o sigară.

— Servicii, săt foarte zmoase...

Mă prefac mirat, dau să refuz din poftă, dar o casă ai năbit de doborând, îmi face eu ochii. Felișă mă privește cu salăscăție.

— Il bunt...?

— Delicioasă, zic.

Se întră în discuție. Stau atenți să prind ecceță mai mică amânante. Mă jefesă de blocnotes. E un obiect care produce „trac”.

...Azadar, plomer și școlari din Cetate în excursie la Șt. I. Obiective:

— Vom vizita Muzeul Sfatului.

— Vom vedea Cetatea...

Sus! Sus spre Cetate. Alături urcă Luca Constantin, secundat de Iuliu Covaci și Lucia Cucureanu, elevi fruntași la carte dar și la... drum.

Profeșor Zenobia Pristoreanu și Emil Cucureanu îl imbrădează... mă de la urmă.

Și îlăud că după „Pietrele bătrâne” apară în toată monumentala și impozantă Cetatea, sub șeldurile peste care au trecut anii, întrigate de plot și scrisătore de înțele, un pozaș din poftă de forme. Si pentru o clipă explicația profesorilor primește viață. Intrăm într-o lume de basm necunoscută.

...Iată că întră în cadrul din vacanță de vară. Timp liber folosit cu interes și plin de învățămintă.

MIRCEA MICU

— Trecem și pe la stadion.

Ma alături tinerilor excursiști, cu garanția de a fi „disciplina”.

Stria... Casa memorială Slavici... Păsim într-o tacere plină printre obiectele care amintesc de marelle scriitor. E o zi de vară splendidă și o rază de soare să strecură împăratul în transparentă peretei, luminând chipul blind al scriitorului, care zimbău, au început dialogurile:

— Apă și ai puș?

— Ce săt despre Slavici?

— Ai mai fost la Cetate?

— Îmi dai un măr pentru o casă?

Cei mai „nerăbdători” au început să împrețipe în vagon arondă de casă coaptă. Adumec mîreasma de fruct mustos și măr rezonanză, dând să aprindă o sigară.

— Servicii, săt foarte zmoase...

Mă prefac mirat, dau să refuz din poftă, dar o casă ai năbit de doborând, îmi face eu ochii. Felișă mă privește cu salăscăție.

— Il bunt...?

— Delicioasă, zic.

Se întră în discuție. Stau atenți să prind ecceță mai mică amânante. Mă jefesă de blocnotes. E un obiect care produce „trac”.

...Azadar, plomer și școlari din Cetate în excursie la Șt. I. Obiective:

— Vom vizita Muzeul Sfatului.

— Vom vedea Cetatea...

Sus! Sus spre Cetate. Alături urcă Luca Constantin, secundat de Iuliu Covaci și Lucia Cucureanu, elevi fruntași la carte dar și la... drum.

Profeșor Zenobia Pristoreanu și Emil Cucureanu îl imbrădează... mă de la urmă.

Și îlăud că după „Pietrele bătrâne” apară în toată monumentala și impozantă Cetatea, sub șeldurile peste care au trecut anii, întrigate de plot și scrisătore de înțele, un pozaș din poftă de forme. Si pentru o clipă explicația profesorilor primește viață. Intrăm într-o lume de basm necunoscută.

...Iată că întră în cadrul din vacanță de vară. Timp liber folosit cu interes și plin de învățămintă.

MIRCEA MICU



Vineri, 27 iulie 1962

PROGRAMUL 1

10.00 Buletin de știri. Din muzica popoarelor sovietice. 10.30 Ciclul „Pagini din istoria românească de cămeră”. Buletin de știri. 11.03 Muzeul estrădu. 11.30 Fragmente din opere. 11.52 Itinerar industrial. 12.00 Clinteca de pace și poezie. 12.20 Muzică ușoară. 13.00 Buletin de știri. 13.10 Muzică de estă. 14.00 Varietăți simfonice. În repertoriul interprétilor.

15.00 Buletin de știri. 15.05 Muzică populară românească instrumentală. 15.20 Muzeul ușoară. 15.40 Concertul pentru violoncel și orchestra de Mireasa sarab. 16.15 Vorbește Mireasa sarab. 16.45 Clinteca. 17.00 Radiourmă. Buletin de meteorologie. 17.15 Cădătă de muzică de la Radu. 17.30 Ansamblul artistic UTN. 18.00 Noapte bună. 18.15 Jurnalul satelor. Program de cîntece din folclor. 20.00 Radiojurnal, buletin teatral.

21.00 Crimpel din vacanță de vară. Timp liber folosit cu interes și plin de învățămintă.

MIRCEA MICU

22.00 Radiojurnal, buletin teologic, sport.

PROGRAMUL II

12.00 Buletin de știri. Din muzica simfonică. 12.48 Muzică de estrădu. 13.15 Limba noastră. 13.25 Uverturi și dansuri din cîteva țări. 14.00 Buletin de știri. Din cîntecele interprétilor.

15.00 Potpuriuri de estrădu. 15.00 Muzica popoarelor. 15.35 Activitatea în tările socialiste. În cîteva țări.

16.00 În cîteva țări. 16.15 Muzică ușoară. 19.00 Formăteat de amatori din Capitală. 19.15 Din premierele lui Ionel Jianu 1961-1962. 19.45 Cîntărește de muzică ușoară. 20.00 Radiojurnal. 20.15 Corul Ansamblului artistic UTN. 20.30 Noapte bună. 21.15 Jurnalul satelor.

