

SĂRBĂTORI FERICITE!

anul X ♦ nr. 12 ♦ decembrie 2015 ♦ GRATUIT ♦ www.primariasag.ro



Jurnalul de Șag

Ziar cu caracter informativ editat de Consiliul Local Șag

Investiții în drumuri, la final de an

ÎN LUNA noiembrie, Primăria a dispus reasfaltarea străzii a II-a din Șag, după ce, în prealabil, a scos la licitație lucrarea în sistemul național SEAP. Șoseaua prezenta semne de uzură avansată, după mai bine de 5 ani de exploatare, iar potrivit normativelor, după această perioadă se impune aplicarea unui nou strat de uzură și refacerea marcajelor.

Primarul Venus Oprea se declară mulțumit de calitatea și costul scăzut al lucrării: „Întreținerea drumurilor este mult mai ușoară acum. Noi



nu trebuie decât să aplicăm strat de uzură, ceea ce costă mai puțin. Iar de când scoatem lucrările la licitație pe SEAP reușim să economisim foarte mult”.

La începutul lunii decembrie au început și lucrările de amenajare a străzilor din Zona Mănăstire, mai precis a acelor drumuri de pământ, intabulate doar recent și transformate în drumuri comunale, despre care am mai scris în numerele trecute ale Jurnalului.

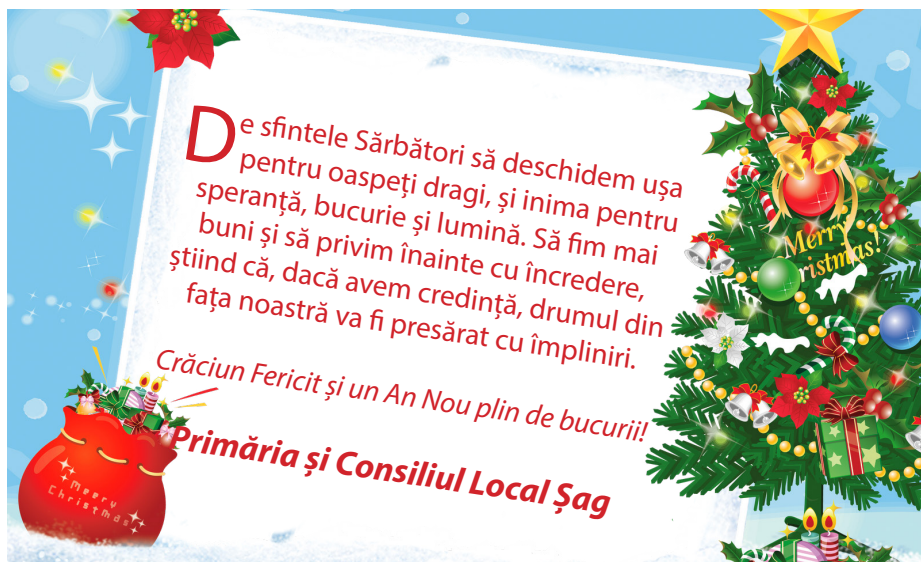


Editorial

Se încheie un an mai bun pentru administrația locală, lucrurile s-au mai redresat după mai bine de cinci ani de criză. Am reușit să ne atingem cele mai importante obiective de investiții: renovarea școlii, modernizarea trotuarelor și încheind cu asfaltarea unor străzi. Au fost și probleme în administrație, din cauza salariilor mici cu care sunt plătiți cei care lucrează în Primărie, dar și din cauza lipsei personalului. Ne-am descurcat așa cum am putut, deși s-ar face mult mai mult dacă de la centru s-ar da mai multă libertate comunităților locale să-și administreze treburile de zi cu zi. În relația cu cetățenii, ne-am străduit să fim transparenți și receptivi, ca să răspundem cât mai ușor nevoilor acestora. Acum, la final de an și în pragul sărbătorilor de iarnă, ne gândim la ce am realizat și ceea ce vrem să facem în 2016 și chiar mai departe. Pentru mulți, ca și pentru mine, anul viitor va însemna încheierea unui capitol de viață, și începerea unui nou. De aceea, vă doresc tuturor să aveți sărbători liniștite, cumpătate, iar anul care vine să vă umple sufletul cu fericire! Crăciun Fericit și La Mulți Ani!



Venus Oprea, primar



ATENȚIE LA TRICHINELOZĂ!

TĂIEREA porcului de Crăciun în gospodărie trebuie să respecte anumite norme. Este permisă sacrificarea unor specii de animale (porcine, ovine, caprine) în afara abatoarelor de către proprietarii de animale pentru consumul propriu, fiind interzisă comercializarea cărnii și a derivatelor rezultate, în afara gospodăriei, cu recomandarea ca animalele respective să fie asomate în prealabil, adică să fie ferite de suferință sau durere în timpul prinderii și înjunghierii.



Pentru a preveni îmbolnăvirea, după sacrificarea porcilor domestici, proprietarul sau consumatorul are obligația să solicite medicului veterinar examinarea cărnii, în special pentru diagnosticul trichinelozei.

Examenul trichineloscopic se poate efectua la sediile DSVSA, la circumscripțiile sanitare veterinare. Pentru efectuarea examenului se prezintă o probă de cca. 100 — 200 grame de carne recoltată din pilierii diafragmatici (baiera unturii) din diafragmă (iepurele) mușchiuleți, mușchii limbii și mușchii intercostali. Proba de carne prezentată pentru analiză, va fi însoțită în mod obligatoriu de elementul de identificare (crotaliul), care va fi predat medicului veterinar care examinează carnea.

Atenție! Nu consumați carne neexaminată de serviciile sanitare veterinare - este sfatul cel mai important al specialiștilor din cadrul ANSVSA!

Se caută pompieri voluntari la Șag

SERVICIUL de Pompieri Voluntari din cadrul Primăriei Șag are un nou șef în persoana lui Ioan Ranimir. Acesta și-a propus să aducă un suflu nou acestui serviciu cu tradiție al comunei, cu atât mai mult cu cât echipa de pompieri s-a diminuat în ultimii ani, iar unii dintre veterani nu mai pot presta serviciul în condiții optime. Prin urmare, cu acordul Primăriei și a Consiliului Local, s-a dispus recrutarea de noi voluntari.

Potrivit legii, persoana care solicită să se încadreze ca voluntar în serviciile de urgență voluntare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să aibă domiciliul în unitatea administrativ-teritorială reprezentată de consiliul local al Comunei Șag, beneficiar al voluntariatului;
 - să aibă vârsta cuprinsă între 18 ani și 50 de ani;
 - să fie apt din punct de vedere medical;
 - să nu fi fost condamnat pentru săvârșirea de infracțiuni cu intenție;
- La încheierea contractului de volun-



tariat au prioritate persoanele care:

- au satisfăcut serviciul militar în termen sau cu termen redus, în specialitățile: pompieri, protecție civilă, geniu, transmisiuni, chimie, medicină, marină;
- au absolvit cursurile specifice adaptării la misiuni și la executarea acțiunilor de intervenție în situații de urgență/dezastre.

Promovarea personalului voluntar din serviciile de urgență voluntare se face pe baza criteriilor de performanță stabilite prin ordin al ministrului administrației și internelor, potrivit legii.

Cererile se pot depune la Primărie în intervalul orar 08-16 cât și pe adresa de email svsu_sag@yahoo.com

Nu uitați colindele străvechi!

ÎN BANAT, cu colinda de Crăciun merg copiii și feciorii, din poartă în poartă. Tradiția spune că cel care primește colindul va fi binecuvântat și va avea numai noroc în anul care vine.

Pe vremuri, cei mici se îmbrăcau în hainele de duminică, costume populare tradiționale, își puneau o straiță pe umăr și ieșeau în ceată, la colindat. Ei primeau mere, prăjituri și nuci, iar flăcăii erau cinstiți și cu un pahar de răchie.

Astăzi însă, peisajul este complet schimbat. Foarte rar, copiii mai sunt îmbrăcați în straie tradiționale, au uitat vechile colinde, acum cântă mai mult despre Mos Crăciun decât despre nașterea lui Isus și preferă



bani, în loc de fructe sau dulciuri. Totuși, mai sunt oameni și locuri unde se mai păstrează aceste tradiții, se merge cu *Steaua*, care amintește de steaua care a vestit nașterea lui Isus

și i-a călăuzit pe cei trei magi. Micul cor al stelarilor, care intră în case în zilele Crăciunului, cântă „Steaua sus rasare” și „Trei crai de la rasarit”. Un alt obicei este cel al *Viflaimului*, o scenetă prin care copiii refac povestea nașterii lui Isus cu ajutorul diverselor personaje întruchipate.

Tradițional în Șag era ceremonialul *Cloței*, iar în prima zi de Crăciun nu se uitau nici cei trecuți la cele veșnice, pentru aceștia bătrâna casei oferea pomană vecinilor și rudelor.

Demersuri pentru canalizare în zona Mănăstire

ÎN LUNA septembrie a acestui an, responsabilii din Primărie s-au întâlnit cu reprezentanții Aquatim pentru a stabili traseul conductelor de preluare a apelor uzate de la utilizatorii casnici din Șag. Cu această ocazie s-a discutat și despre racordarea Zonei Mănăstire la rețea.



În urma unor analize aprofundate, primăria a cerut Aquatim, printr-o adresă oficială, să ia în considerare proiectarea și dimensionarea canalului colector în așa fel încât să poată prelua apele uzate din toată zona Mănăstire. Principalul argument este că acest cartier cu o suprafață de 270 de hectare are o dinamică extraordinară iar potrivit estimărilor primăriei, ar urma să ajungă la circa 3.500 de locuitori în următorii 25 de ani.

După ce a analizat cererea Primăriei Șag, Aquatim a decis să o ia în calcul și a trimis un răspuns oficial, precizând că „sistemul de canalizare în localitatea Șag va fi dimensionat corespunzător pentru preluarea apelor uzate din zona Mănăstire”.

Vă reamintim că la Șag lucrările de înființare a sistemului de canalizare vor începe anul viitor și sunt derulate de Aquatim printr-un program derulat cu fonduri europene.

INVESTIȚII FINALIZATE, LUCRĂRI RECEPȚIONATE

RÂND pe rând, lucrările cuprinse în planul de investiții pe 2015 au fost finalizate, iar în ultimele două luni Primăria a făcut recepția lor. Este vorba în primul rând de trotuare, parcul comunal, reparațiile la cabana de pe Timiș și dispensar. Cu aceste obiective îndeplinite, Primăria a propus Consiliului Local un nou plan de investiții pe 2016 ce va fi discutat în ședința ordinară din data de 21 decembrie 2015.

TAXE SPECIALE

stabilite de către Consiliul Local Șag pentru anul fiscal 2016

Nr. crt	Denumirea taxei	Persoane fizice	Persoane juridice
1.	Paza obștească	15 lei/an	-
2.	Taxă colectat gunoi menajer	12,5 lei/lună/gospodărie	-
6.	Taxă P.S.I.	5 lei/an	100 lei/an
7.	Taxă închiriere cămin	800 lei/24ore	800 lei/24ore
8.	Taxă intrare pășune pe albia râului Timiș - mașină - persoană	5 lei/zi 1 leu/zi	
9.	Taxă traversare conducte subterane pt. branșare la gaz	10 lei	10 lei
10.	Taxă copii xerox	A4/0.20 lei/pag.	A3/0.50lei/pag.
11.	Taxă depozitare moloz	5 lei/mc	6 lei/mc
12.	Taxă închiriere tractor cu remorcă	85 lei/oră	85 lei/oră
13.	Taxă închiriere buldoexcavator	100 lei/oră	100 lei/oră
14.	Taxă urgență eliberare acte-in termen de 3 zile de la data depunerii, exclusiv ziua depunerii	50 lei	50 lei

Condiții:

1. Taxele speciale se datorează de către contribuabilii care solicită prestarea serviciilor prevăzute la pct.15-.
2. Taxele speciale se achită anticipat, în numerar, la casieria Primăriei Șag,
3. În caz de rezolvare peste termenele stabilite sau nerezolvare a cererii depuse de contribuabilii persoane fizice sau juridice, taxa achitată anticipat se restituie sau se compensează, după caz, cu alte obligații către bugetul local.
4. Instituțiile publice sunt scutite de taxe speciale pentru servicii prestate în regim de urgență.
5. Taxele speciale instituite potrivit prezentei hotărâri au ca destinație acoperirea cheltuielilor de întreținere și funcționare a IT, PC, xerox, furnituri de birou etc.

Din vechile rețete ale gospodinelor din Șag

**BORÂNDĂU DĂ CARNE
PROASPĂTĂ DE PORC**
(Mâncare tradițională la
Pomana Porcului)



Ingrediente:

- 8 șoluri (căni) de zamă de la caza-nul în care s-au fiert măruntaiele de la porc
- 3 cepe tăiate (coțte mici)
- 1 castron (500 g) de carne tăiată (coțte mari)
- 500 g pisat (mălai de porumb)
- 4 linguri făină (făină de grâu)
- 4 linguri de sânge proaspăt de la porcul tăiat
- sare

Mod de preparare: Se pune carnea la fiert în zamă, când s/a fiert bine se adaugă în ploaie pisatul și se amestecă să nu facă boabe (cocoloși). Acesta formează primul borândău. Separat se face într-un castron nou borândău din cele 4 linguri de făină cu cele 4 linguri de sânge de porc și puțină apă rece. Se face o pastă care se fierbe pe foc molcom în oala cu primul borândău, cele două borândăuri se fierb și se adaugă după gust sare. Separat se face un răntaș din cepele tăiate coțte, care se va adăuga câte o lingură la fiecare porție din ciner (farfurie). Borândăul se servește cu crăstăveți acri!

SOVIACĂ MICĂ

(sau Pituțe cu nucă, mac și brânză)

Ingrediente

Aluat:

- 1 kg făină
- 350 g untură
- 40 g drojdie
- 3-4 linguri de zahăr
- 1 praf de sare
- 3 gălbenușe
- 500 ml lapte

Umplutura:

- 250 g nucă măcinată
- 250 g mac
- 250 g brânză dulce de vacă
- 300 g zahăr

- 1 ou
- coajă de lămâie

Mod de preparare:

Aluatul: Se freacă făina cu grăsimea și pragul de sare. Se face un cuib, apoi se adaugă drojdia muiată și crescută, lapte și zahăr. Se adaugă treptat și restul de lapte și 2 gălbenușe de ou. La început, compoziția se bate cu lingura de lemn, apoi se trece la frământatul cu mâna până se desprinde aluatul de mână. Se lasă la crescut aluatul în loc cald, acoperit cu un prosop de bucătărie.

Umplutura: Nuca și macul se opăresc fiecare în lapte și cu 100 g zahăr. Răcită, umplutura se pune în sucitură. Brânza de vacă e amestecată cu un ou, 100 g zahăr și coaja de lămâie.

Aluatul crescut se împarte în trei părți și se întinde. Fiecare sucitură se umple cu compoziția preparată cu nucă, cu mac și brânză de vacă. Sucitura se rulează și se pune în tava unsă la crescut. Înainte de a se da la copt, suciturile se ung cu gălbenuș. După copt, pituța călduță se unge cu foarte puțină untură. Se taie și se servește rece!

Sursa: Monografia Șagului de Mioara Stancu

TOPOGRAFIE ȘI CADASTRU

Efectuăm intabulări, dezmembrări, comasări, planuri topografice de situație, ridicări topografice, documentații topografice pentru PUD și PUZ, scoateri din circuitul agricol etc.
ing. geodez Silviu Jebelean
tel. 0723.329.790

Acum beneficiați de servicii profesionale
COSMETICĂ - MACHIAJ

în Șag, str. a II-a nr. 81
Pentru programări și relații suplimentare
tel. 0752.170.158
email: loredana_j87@yahoo.com



Florăria Anais vă oferă o gamă largă de produse: flori la ghiveci /plante verzi, ghivece/pământ/ îngrășământ, flori la fir/buchete flori și alte accesorii. Realizăm aranjamente florale pentru diferite evenimente: nunți, botezuri, zile onomastice, diverse organizări. Vă așteptăm cu drag la magazinul nostru de pe strada a XI-a, nr 60 C (strada principală, lângă terenul de fotbal).

Cabinetul stomatologic
DR. CHIRILĂ GABRIELA,
str. VIII nr.1 Șag (dispensar medical) efectuează tratamente stomatologice și prin Casa de Asigurări de Sănătate în limita unui plafon disponibil.



Tel: 0722.163945.

Filmări Nunti, Botezuri
Parti: Rugi Banatene
Realizator Foto Video
Dj Mihai
Tel. Contact : 0721152884 /0762016618
<http://savephotostimisoara.weebly.com>

publicitate

CĂSĂTORII



nu au fost



DECESE

Văcărescu Dorel Enăchița
Groszler Ștefan
Hutean Ana
Lehleu Maria
Robotă Elena

Dumnezeu să-i odihnească
în pace!