



Facultatea de Horticultură
Iași

Hort Iași

Revista studenților
Facultății de Horticultură Iași

Nr.2
Noiembrie 2013

Horticultura - mai mult decât “datul cu sapa”

“Studiați natura și urmați calea pe care v-o arată ea.”

- Jean Jacques Rousseau

O artă a omenirii, o artă care aduce slavă lui *Dumnezeu*, un tribut adus *Naturii* – *Horticultura* - este știința care îi învață pe oameni să cânte la lira divină.

Din păcate, în secolul XXI, interesul omului față de natură a scăzut considerabil, omul uitând de la cine a învățat să construiască, să viseze, dar mai ales a uitat de unde își procură pâinea cea de toate zilele.

Horticultura a apărut încă din *Antichitate* din nevoia de a se menține un echilibru între trebuințele oamenilor și capacitatea naturii de a se regenera, urmând ca odată cu trecerea timpului să fie ridicată la rangul de știință și mai apoi la rangul de artă.

Pe de o parte, ca știință, *horticultura* este destul de complexă, ea îmbinând mai multe domenii de cercetare, de la genetică până la entomologie sau pedologie. Pe de altă parte, trebuie să iubești natura cu tot sufletul, pentru a o putea valorifica și ridica la rangul de artă; de aceea, nu orice horticultor este un artist al florilor, ci mai degrabă, un doctor al naturii.

Chiar dacă dragostea pentru natură și mediul

înconjurător mi-a fost insuflată încă de la vârsta cea mai fragedă, nu am reușit să iubesc natura până când nu i-am simțit splendoarea și suferința, cu toată ființa mea. Astăzi, dragostea față de natură m-a determinat să vreau să devin doctor, dar nu orice fel de doctor, ci un doctor al plantelor, pentru a putea salva ultima rămășiță rămasă pe *Pământ* din *Grădina Edenului*.

Dacă nu ați descoperit încă frumusețea primordialului sau pentru a înțelege mai bine mesajul pe care încerc să îl transmit, vă recomand următorul exercițiu:

- 1- alocăți o zi din timpul dumneavoastră naturii;
- 2- căutați cea mai apropiată oază de verdeață din preajma propriei locuințe (un parc plin cu arbori, o grădină botanică, pădurea de la marginea orașului) și îndreptați-vă pașii către acel loc;
- 3- odată ajunși acolo, uitați de stresul cotidian, închideți ochii și ascultați – NATURA - (foșnetul frunzelor, cântecul păsărilor) sau încercați să (re)descoperiți liniștea primordială.

TOADER Ana-Maria

Anul II

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Horticultură





- **1 Editorial**
 - Horticultura - mai mult decât “datul cu sapa”
- **3 In Memoriam**
 - Doliu în horticultura românească
- **5 Viața de student**
 - Erasmus experience
 - *Immortelle*
 - Viața de student la Universitatea Agora din Oradea
- **8 Arta peisajului**
 - Parcul Național Ceahlău
- **9 Lumea plantelor horticole**
 - Varza ornamentală
 - Horticultură ecologică
 - Apele Terrei
- **13 Vinuri**
 - Interviu cu Domnul Academician Prof. dr. Valeriu D. Cotea
 - Despre somelieri și vin
- **17 Curiozități**
 - Poate nu știați că...
 - Provocare pentru studenții peisagiști
- **18 Evenimente**

Colectivul redacțional

Redactor - șef: FASOLĂ Alexandra

Tehnoredactor și design revistă: HANGAN Ana-Maria Roxana

Design copertă: MEDEȘ Claudiu

Comitetul de redacție: Specializarea Horticultură – FASOLĂ Alexandra

Specializarea Peisagistică – HANGAN Ana-Maria Roxana

Specializarea Ingineria Mediului – MILITARU Cătălina - Andreea

Profesori îndrumători: Decan - prof. dr. DRAGHIA Lucia, Asist. dr. COLIBABA Cintia

DOLIU ÎN HORTICULTURA ROMÂNEASCĂ

Prof. univ. dr. Gică Grădinariu a venit pe lume primăvara, atunci când natura renaște și frumusețea câmpului înverzit bucură sufletele oamenilor.

S-a născut la 18 mai 1954 în satul Corjăuți, comuna Pomârla din județul Botoșani. A urmat școala primară în comuna natală, apoi cursurile Liceului de Cultură Generală nr. 2, Secția Reală din Dorohoi. Fiu de oameni ai satului, de mic copil a fost atras de ceea ce înseamnă natură și bucuria pomilor în floare, fapt pentru care se orientează către Facultatea de Horticultură din Iași, pe care o absolvă în anul 1980. Are șansa extraordinară, unică în viață, să aibă ca profesori personalități marcante ale învățământului superior horticol care au intuit capacitatea intelectuală a studentului Gică Grădinariu și l-au îndrumat să meargă mai departe, spre cercetarea din domeniul horticol și treptele carierei didactice.

După o scurtă perioadă în producție, îmbrățișează cariera didactică, activând ca profesor de specialitate în liceele de profil de la Podul Iloaei și Iași. Mintea pătrunzătoare și dragostea pentru știința horticolă l-au făcut să devină apoi cercetător științific în cadrul I.C.D.I.P.H. "Horting"



București și S.C.D.P. Iași. S-a impus foarte repede în profesie, devenind un cercetător științific de elită în domeniul pomiculturii și un excepțional organizator. Domeniile de cercetare au vizat, în principal, calitatea fructelor, iar în anul 1994 obține "diploma de doctor în agronomie" sub coordonarea unei prestigioase personalități, prof. dr. I. Gherghi, în cadrul Academiei de Științe Agricole și Silvici.

O dată cu trecerea la catedra universitară, din anul 1995, preocupările sale din domeniul horticulturii se diversifică, profesorul Gică Grădinariu fiind acela care a pus bazele Centrului de Cercetări Horticole din cadrul U.S.A.M.V. Iași, care prin dotare și activitate se situează printre cele mai bune din țară. Promovând în învățământul superior horticol din Iași, are o ascensiune meritată, până la titlul suprem de profesor universitar, conducător de doctorat și membru al Academiei de Științe Agricole și Silvici.

Cercetarea științifică desfășurată este exemplară, dovedind prin pregătirea sa teoretică deosebit de complexă că este o personalitate exponențială, emblematică și fără de tăgadă a pomiculturii românești și internaționale. Profesorul Gică Grădinariu a onorat funcțiile pe care le-a ocupat, având harul și darul didactic care înnobilează actul de învățământ, cu acea competență științifică și profesională care atrage un mare auditoriu în sala de curs, cu un spectru larg de cunoaștere a problemelor teoretice și practice din domeniul pomiculturii.

A știut să cinstească și să omagieze înaintașii; de câte ori a avut prilejul, i-a venerat și i-a așezat la loc de cinste, binemeritat.

Calitățile de profesor și cercetător au fost dublate de un spirit organizatoric aparte și de o conduită academică ireproșabilă. Din aceste considerente a ocupat funcția de secretar științific (1997-2004), decan (2004-2012) și prodecan (2012-2013) al Facultății de Horticultură Iași. În calitatea sa de conducător al unei instituții reprezentative de învățământ superior, s-a preocupat pentru lărgirea și modernizarea bazei de cercetare și pregătire a studenților. Baza didactică pentru instruirea practică a studenților și a doctoranzilor organizată în cadrul Stațiunii didactice a universității reprezintă un model pentru celelalte facultăți de profil din țară.

Aliniindu-se la cerințele

severe ale pieței muncii a diversificat oferta cursurilor de licență ale facultății prin introducerea specializărilor de *Peisagistică* și *Ingineria Mediului*, precum și cinci specializări de master în domeniul horticol. A dezvoltat școala doctorală din cadrul facultății prin promovarea a noi conducători de doctorat, astfel încât cercetarea horticolă ieșeană să devină competitivă, recunoscută și apreciată în lume.

Cercetările vizate de domnia sa au urmărit producerea materialului săditor pomicol, ameliorare pomicolă, condiționarea și valorificarea produselor horticole. A elaborat peste 200 de lucrări științifice publicate în România și în străinătate, 9 tratate și cărți de specialitate, a coordonat 18 contracte de cercetare, autor al unui soi de nuc, tehnologii și standarde cu aplicații în pomicultură.

Realizările sale nu au întârziat să primească o binemeritată recunoaștere națională și internațională, a făcut parte din numeroase organizații profesionale prestigioase, în calitate de membru sau președinte, pe care le-a onorat cu împlinirile profesionale ale domniei sale.

Profesorul Gică Grădinariu a fost o persoană puternică, autoritară, corectă și exigentă pentru calitate, fiind admirat și respectat de toți cei care l-au cunoscut. A fost un mare **OM**, cu vocația prieteniei și a generozității, mereu deschis dialogului și gata oricând să sară în ajutorul celorlalți. Un om rar, model de perseverență în muncă și care a făcut un ideal din aceasta, înțelegând noblețea muncii înnobilită prin trudă și cu respect pentru lucrul bine făcut.

Cu o viață încărcată de evenimente și responsabilități, plin de tact și tenace, luptător dărz și apărător al adevărului, prof. univ. dr. Gică Grădinariu se desparte de noi mult prea repede, mult prea tragic, acum când frunzele pomilor ce i-a iubit atât de mult se scutură, lăsându-ne în suflet o dureroasă și de neșters amintire, luminată de sufletul său nobil. Dumnezeu să îi aducă odihna veșnică și pacea în mireasma pomilor în floare!

Consiliul Facultății de Horticultură Iași



Erasmus experience

Mulți aud vorbindu-se despre această bursă dar puțini sunt cei care au avut norocul să trăiască această experiență inedită. Este greu să descrii întreaga aventură în câteva rânduri... până la urmă, este vorba despre o perioadă de 90 de zile. Așa că, ne-am gândit să vă deschidem "apetitul" împărtășind cu voi prima zi petrecută în Creta, descrisă în scrisoarea noastră de rămas-bun către Erika, coordonatoarea și părintele nostru din acea perioada minunată.

<<Scrisoare către Erika și Panos

Vă scriem această scrisoare în speranța că nu ne veți uita niciodată (sau cel puțin să vă aduceți aminte de noi atunci când o citiți).

Povestea noastră a început în dimineața zilei de 02.07.2012. Roxana stătea pe banca din fața Universității și mă aștepta, ca în fiecare dimineață, cu cafeluța, dar bineînțeles că eu am întârziat. Când am ajuns, vestea pe care Roxana o avea pregătită pentru mine, a mers perfect cu cafeaua (sau poate chiar nu mai aveam nevoie de cafea...): „Plecăm! Plecăm în Grecia! Plecăm!”

Bineînțeles că a urmat o perioadă zbuciumată (acte, profesori, semnături etc.), dar până la urmă totul s-a rezolvat, iar noi am pornit spre o nouă aventură.

După o călătorie (chin până în București) ce a durat 48 de ore, am ajuns în autogara din Chania. Imaginați-vă: două fete și trei valize, stând pe trotuar și încercând să-și dea seama în care parte este Nordul. După câteva minute bune, fetele au ajuns la concluzia că ar fi mai bine să ia un taxi, iar astfel începe prima aventură din Creta.

Nu degeaba am menționat că fetele au trei valize (extra large), care bineînțeles nu au încăput în portbagaj. Drumul din Chania până la MAICH a fost cu hopuri-dâmburi: „Sper să nu-mi cadă valiza din portbagaj!”, „Mai este până acolo?”. Într-un final am ajuns cu bine și cu toate valizele în curtea institutului.

Și uite așa ajungem din lac în puț: „Unde este intrarea?”, „Cu cine trebuie să vorbim”, „Unde trebuie să mergem?”. După această „ploaie” de întrebări, ajungem în fața restaurantului. Stând noi și așteptând, apare ceva mic și zâmbitor la orizont – Toshe! „Hi girls! How can I help you?”. Această întrebare a fost primul lucru bun care ni s-a întâmplat în acea zi. Micul elf l-a adus în ajutor pe marele elf, Mihai Palade. După ce și-a revenit din șoc (probabil că întâlnirea cu doi conaționali a fost prea mult pentru el), marele elf ne-a ajutat să ne instalăm în minunata noastră cameră, care timp de trei luni a devenit mica noastră casuță.

A venit și timpul prânzului. Marele elf ne-a făcut cunoștință cu doi oameni minunați,

care au devenit ca o a doua familie pentru noi: Erika Weiss și Panagiotis Kefalas.

Așa a trecut prima zi din cele 89 de zile petrecute în Creta. Dacă ar fi să povestim fiecare zi în parte, suntem sigure că am concepe un nou bestseller (deși acesta nu ar fi un lucru rău).

Sperăm că nu v-am plictisit cu mica noastră povestioară, am vrut să vă aducem un zâmbet pe buze (sperăm că am și reușit) și, totodată, să vă mulțumim că ne-ați oferit ocazia să venim aici și să trăim această experiență minunată alături de dumneavoastră.

Cu drag,
Adina și Roxana>>

CHIRIAC Adina-Elena
HANGAN Ana-Maria Roxana
Anul IV
Facultatea de Horticultură Iași
Specializarea Peisagistică



Immortelle

Veseli? Triști? Cu inspirație sau fără? Nu contează. Întotdeauna când ne adunăm să punem cap la cap o operă a teatrului românesc parcă am trece în altă lume. Una în care parcă toți suntem vrăjiți.

Cine suntem? Trupa de teatru **Immortelle**, sau familia **Immortelle**, cum îmi place mie să spun.

Ne-am pornit în luna decembrie a anului 2012 cu prima noastră piesă „*Ultima dată când mai mor*”. Cum? Nu ai văzut-o? Am vrut toți să fim extra serioși, să ne iasă acel dramatism sobru al piesei, însă, într-un fel sau altul, am reușit să facem o comedie. Recunosc, nu asta a fost intenția noastră inițial. Cu toate acestea, reacțiile finale ne-au uimit și ne-au bucurat atât de mult, încât am decis ca următoarea piesă să fie comedie pe bune.

Probabil ai și văzut-o. Era aceea cu doi băieți, cam aerieni ce e drept, nevestele lor și cele două femei în vârstă care „semănau perfect”.

Vorbărie multă, așa că hai să îți prezint și „miezul” acestei trupe: actorii. Echipa se mărește pe parcurs, dar acum îi prezint pe cei pe care deja i-ai văzut pe scenă.

Coordonatoarea și regizorul nostru, **Felicia**. Ea ne-a adunat pe toți de urechi și a stat cu biciul pe noi să facem treabă bună. Probabil, dacă nu ar fi fost ea, nici articolul acesta nu ar exista, pentru că nu aș fi avut despre ce să scriu. Întotdeauna a pus trupa pe primul loc și s-a sacrificat (la figurat) pentru noi. Ne este mămică și boss în același timp.

Domn' profesor, cum mulți îl știți, sau **Marian**, este întotdeauna cel mai zglobiu dintre noi. Cum de ce? Vine mereu încărcat de energie și e imposibil să nu te molipsești de la el.

Una dintre cele mai talentate și realiste persoane pe care le-am întâlnit vreodată (nu că n-ar fi toți talentați) este **Ruxandra**. Vine mereu cu idei mărețe și ne inspiră atunci când nu mai avem nicio idee.

Mihail are felul său aparte de a fi. Se mulează bine pe orice tip de personaj i se oferă și chiar îi aduce o sclipire în plus. Pe lângă asta, scoate monotonia dintre noi atunci când ea apare, dând o dumă sau făcând ceva năstrușnic.

Trebuie să recunosc că dramatismul îl exprimă cel mai bine **Andreea**. Dar nu lăsa asta să te păcălească. O fi ea serioasă dar

atunci când se pune pe glume o face bine.

O altă fată cumințică și bineînțelese talentată este **Mihaela**. Ea, mai în glumă, mai în serios, a debutat pe scenă în rol de femeie la o vârstă destul de înaintată. Cu toate acestea ne înviorază de fiecare dată cu starea ei de bine.

Și, în final, subsemnata, autoarea acestui articol. Eu sunt doar recunoscătoare că fac parte din această familie și mă bucur că m-au adoptat. Cum mă numesc? Uită-te în josul paginii.

Sunt foarte mândră de noi și sperăm cu toții să ajungem, vorba cântecului, tot mai sus!

CHISLITSCHI Irina

Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Peisagistică



Trupa de teatru **Immortelle**

Viața de student la Universitatea Agora din Oradea

Ca orice student al Universității Agora din Oradea, mă declar pe deplin satisfăcut de tot ceea ce am întâlnit aici.

Începând de la cadrele didactice pot să vă spun că relațiile dintre studenți și profesori au depășit acele limite rigide de colaborare cu care eram obișnuiți în perioada liceului.

Nu sunt vreun prozelit, sunt același băiat încrezător în democrație, care în urmă cu 3 ani s-a înscris la Universitatea Agora din Oradea.

Cred cu tărie că a fost cea mai bună alegere pentru mine, deoarece aici am descoperit un mediu în care mă regăsesc. La fel cum este scris și în *Carta Universității*, numele acesteia de *Agora* este cu adevărat un simbol al democrației. Spiritul democratic al Agorei a fost și va fi vectorul director al dezvoltării sale.

Aici beneficiem de metode și mijloace de învățare moderne, suntem mereu angrenați în proiecte menite să dezvolte caracterele noastre ca indivizi și, de ce nu, ca viitori absolvenți și



specialiști cu înaltă ținută profesională, morală și civică.

Suntem mereu încurajați să gândim și să ne exprimăm liber.

Avem mereu la dispoziție publicații, workshop-uri exploratorii, conferințe și constituirea de rețele de cercetare cu participanți interni și externi.

Anul acesta am înființat și *Asociația Studenților Agora (ASA)* care vine în întâmpinarea studenților cu tot ceea ce este necesar pentru satisfacerea doleanțelor acestora. Fiind la început,

deocamdată suntem dezvoltați doar pe plan intern și mă bucur să vă spun că avem parte de tot sprijinul necesar din partea conducerii și a profesorilor. Prin Asociație organizăm petreceri, întruniri, ieșiri în oraș, dezbateri și multe alte activități care ne dezvoltă pe plan social.

ARDELEAN Ioan Claudiu

Anul III

Universitatea Agora din Oradea

Facultatea de Drept și Științe Economice



Parcul Național Ceahlău

Puțini sunt cei care conștientizează valoarea de neegalat pe care o prezintă în țara noastră flora și fauna din rezervațiile



Continuându-ne călătoria prin Parcurile Naționale din România, ajungem, nu foarte de departe de orașul Iași și anume în *Parcul Național Ceahlău*. *Masivul Ceahlău* este o adevărată fortăreață naturală care ne impresionează prin măreția și armonia sa.

Muntele Ceahlău este cel mai renumit și mai impresionant masiv din partea centrală a Carpaților Orientali, fiind unul dintre puținele complexe carpatine care mai păstrează încă eșantioane nealterate ale naturii. Ceahlăul este cel mai impunător munte din Carpații Orientali fiind situat în partea centrală a acestora, iar lacul de acumulare *Izvorul Muntelui*, ce înconjoară poalele Ceahlăului la Nord și Răsărit, nu face decât să întregască măreția peisajului.

Înconjurat de *Valea Bistricioarei* la Nord, *Valea Bicazului* la Sud, *Valea Bistriței* la Est și *Văile Bistrei*, *Pinticului* și *Jidanului* la Vest, masivul Ceahlău este constituit dintr-un sistem de culmi dispuse radial, având altitudini ce variază între 1000-1300 m și care converg către cele două puncte mai înalte: *Vârful Ocolașul Mare* - 1907 m și *Vârful Toaca* - 1904 m. Suprafața actuală a Parcului Național Ceahlău este de 7.742,5 ha.

În cuprinsul parcului, sunt incluse următoarele categorii de arii protejate:

1. Rezervația științifică "*Ocolașul Mare*";
2. Rezervația natural - botanică "*Polița cu Crini*";

naturale. Peisaje de o frumusețe deosebită și nebanuită pot fi întâlnite în multe locuri din țară. Potențialul turistic al României este enorm, greu de egalat în Europa, dar cu toate acestea, un cumul de factori nefavorabili pun piedici serioase dezvoltării turismului. România are multe bogății și frumuseți naturale și nu ar trebui să mai amintesc eu aici de aceste lucruri, din moment ce sentimentul dragostei de țară ar trebui să dăinuie în pieptul fiecărui român.

3. Monumentele naturii: "*Cascada Duruitoarea*"; "*Avenul Mare*"

Masivul Ceahlău, *Peonul sau Kogaiononul* românilor este singurul munte cu hram și sărbătoare de la noi, fiind la fel de vestit ca *Athosul*, *Pindul*, *Taborul* și *Golgota*.

Sursa: www.viziteazaneamt.ro

CHIRIAC Adina-Elena
Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași
Specializarea Peisagistică



Varza ornamentală

Brassica oleracea var. *acephala*

Arta grădinilor oferă un exemplu strălucit al folosirii plantelor legumicole în amenajări decorative – parcul Villandry din Franța, în maniera renascentistă.

Grădina de legume din acest parc a luat ființă încă din *Evul Mediu*, fiind îngrijită de călugării de la mănăstirea din apropiere. Mult mai târziu, în timpul celui de - al Doilea Război Mondial, pragmaticul *dr. Carvalho* a recreat grădina de legume, adunând un număr de circa 250 de mii de plante care azi au numai scop decorativ.

În grădină sunt cultivate 40 de legume diferite.



Grădina de legume este formată din nouă zone care au forme geometrice diferite. În aceste zone sunt

plantate legume de culori contrastante (praz albastru, varză ornamentală roșie și albă, dovlecei portocalii, frunze verzi de morcov etc.), care dau impresia unei table de joc multicolore.

Cel mai potrivit moment din an pentru a putea admira grădina este toamna, când varza decorativă ajunge la maturitate, iar dovleceii ne încântă cu formele lor eliptice, aplatizate și globulare.

Varza ornamentală impresionează prin forma și culoarea frunzelor din rozetă și parțial a



celor de pe tulpină. Frunzele prezintă de regulă două culori, din care una este inițială și de fond, iar cea de-a doua se suprapune peste prima.

Culoarea de fond este verde de diferite nuanțe. Aceasta predomină la frunzele dinspre exterior. A doua culoare se impune la frunzele dispuse în interior, prin nuanțe de alb sau amestec de alb și roz, roz sau roșu, albastru, violet albăstrui și grena.

Varza ornamentală se poate afirma în peisajul arhitectural în rabate, platbande, mozaicuri, arabescuri, borduri, dar și în jardiniere sau vase, prin formele sale diferite: ovale cu frunza lirată, gofrată sau obovată, sferice cu frunza rotundă, lirată sau gofrată și rotund-turtită cu frunza gofrată.



Drd. MUNTEAN Delia
Facultatea de Horticultură Iași

Horticultură ecologică

Horticultura ecologică reprezintă o alternativă sustenabilă, viabilă la sistemul intensiv de cultură a plantelor agricole. În momentul de față, principala problemă majoră cu care se confruntă sistemul convențional o re-prezintă poluarea recoltei cu nitrați, metale grele, pesticide etc.



Poluarea în sistemul horticol se manifestă destul de frecvent atât în câmp, cât și în sere. Aceasta trebuie privită atât din punct de vedere pedologic (poluarea solului) cât și din punct de vedere tehnologic (poluarea culturilor). Poluarea, ca efect controlat sau necontrolat, poate fi indirectă când este determinată de pulberile industriale foarte fine, precum fumul de la întreprinderile metalurgice și praful de la fabricile de ciment, sau directă precum acțiunea de fertilizare sau de combatere a organismelor dăunătoare.

Pulberile industriale se depun pe frunzele plantelor în straturi de diferite grosimi, împiedicând procesul de fotosinteză. Dacă se depun pe fructe, le depreciază calitativ. De asemenea, pulberile se depun pe construcțiile horticole din sticlă și din plastic, reducând astfel lumina solară care pătrunde în aceste spații cultivate. Din această cauză plantele dau producții scăzute, sau înfloresc și nu fructifică. Depunerile de pe

sticlă și plastic se curăță foarte greu, cu cheltuieli mari. Foarte periculoase pentru plantele horticole sunt substanțele toxice ca și *amoniacul*, *dioxidul de sulf*, *compuşii fluorați* etc. Poluanții sulfuroși acționează asupra fotosintezei și distrug țesuturile frunzelor. Fluorații se acumulează în frunze și în sol, iar clorul influențează culoarea florilor.

Poluanți pot deveni și pesticidele folosite în cantități mari pe sol sau plante. Astfel, substanțele contaminante pot pătrunde în fructe sau legume, mai ales la tomate și struguri. În cazul în care cantitatea de contaminanți este mare, acestea prezintă un mare pericol pentru sănătatea omului. Substanțele fitofarmaceutice, când nu sunt aplicate rațional, mai ales în spații protejate, devin toxice pentru oameni.

Aceste date sunt confirmate de controalele efectuate, de *Oficiul pentru Protecția Consumatorilor* la diferite produse oferite pe piață. Astfel, în depozitele en-gros de legume s-au constatat, ca urmare a analizelor efectuate, cantități de azotați în concentrație de 600 mg/kg salată verde, iar în fructele de tomate 1875 mg/kg, față de 150 mg/kg cât este admis de *Organizația Mondială a Sănătății*. În unele sere, fructele de castraveți au înregistrat un conținut de dicarbonați de 1944 mg/kg, față de maxima admisă de 0,5 mg/kg, date de normele sanitare din România.

Scopul horticulturii ecologice

Câteva dintre afirmațiile de mai sus evidențiază faptul că trebuie promovată o altfel de practică, fundamentată pe principii ecologice, care să asigure integritatea lanțurilor trofice și stabilirea ciclurilor bio-geo-chimice și, în final, produse cât mai curate și nepoluate, bogate în principii bioactive. Astfel, *horticultura ecologică* presupune cunoașterea profundă, conștientă a relațiilor dintre plante și mediul înconjurător, la nivelul tuturor factorilor de decizie. Ea trebuie să aibă în vedere următoarele: respectarea legislației ecologice, regenerarea intensă a resurselor necesare producției și reintegrarea lor în sol și plantă; asigurarea fertilității solului, ca principală resursă de producție.

În horticultura ecologică se iau măsuri de protecție a mediului înconjurător, în cadrul tehnologiilor de cultivare a culturilor de legume, pomi, flori și viță de vie. Se fac analize periodice pentru verificarea prezenței unor substanțe toxice. Se stabilește concentrația admisă a diferiților poluanți. Astfel, pentru a preveni sau a reduce poluarea cu diferiți contaminanți, în horticultură se iau următoarele măsuri: culturile se amplasează cât mai departe de industriile care emană cantități mari de pulberi; se fac irigații periodice prin aspersiune, pentru curățirea frunzelor și florilor etc.

Prin metode ecologice se obțin legume și fructe sănătoase, curate, nepoluate și bogate în principii nutritive, sub denumirea de *Produse eco* și *Produse bio* cu o

calitate superioară și la prețuri mai mari față de produsele obișnuite, cu până la 100%.

În concluzie, trebuie reținut că sistemele horticole ecologice se integrează cel mai bine în biosfera agricolă, excluzând în mare măsură, mijloacele de control exterioare lor și asigură mai mare rezistență a culturilor la agresiunile din afară (boli și dăunători). Se recomandă promovarea unor asemenea tipuri de ecosisteme și perfecționarea acestora pentru a elabora tehnologii care să reducă sau să elimine orice substanță toxică, deșeuri și reziduuri apărute în procesul de producție.

În horticultura ecologică se operează cu elemente biologice de finețe prin aplicarea tehnicilor culturale, avându-se în vedere biologia plantelor și relațiilor lor cu

componentele mediului înconjurător. Se folosesc cât mai multe resurse naturale, materiale pentru fertilizarea solului și protecția plantelor contra organismelor dăunătoare.

De asemenea, trebuie reținut că practica horticolă ecologică nu exclude măsurile agrotehnice clasice de cultivare, ci le integrează cu cele biologice și fizice.

Sursa: Mănescu Bujor, Ștefan Marcela, 1999 - Sisteme horticole comparate. Ediție revizuită și adăugită. Editura ASE, București; Stoleru Vasile, 2013 - Managementul sistemelor legumicole ecologice. Editura "Ion Ionescu de la Brad" Iași.

FASOLĂ Alexandra

Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Horticultură



Apele Terrei

În mod obișnuit apa este un lichid, un compus hidrogenat al oxigenului (H_2O). Ea însă poate exista în trei stări diferite de agregare, trecând cu relativă ușurință (pe Terra) dintr-una în alta: lichidă, gazoasă (vapori) și solidă (gheață).

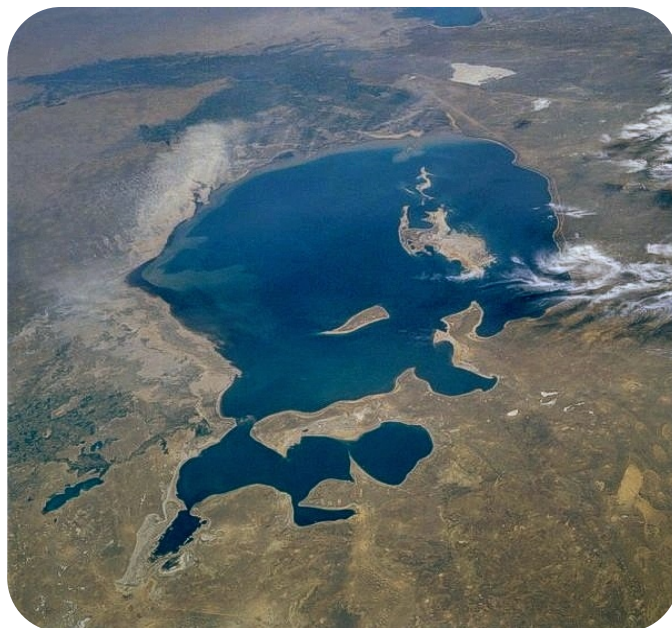
Apa are câteva caracteristici specifice:

- este suportul fundamental al vieții pe Terra;
- realizează un circuit continuu între oceane, atmosferă și uscat;
- este un moderator al climei;
- are o mare capacitate de absorbție a căldurii;
- fierbe la $100^{\circ}C$ și îngheață la $0^{\circ}C$;
- este cărașul tuturor dejecțiilor de pe Terra.

Unitățile geografice ale hidrosferei, respectiv sistemele teritoriale în care se organizează apa sunt: oceanele, mările, apele curgătoare, lacurile și apele subterane, ghețarii. Apa intră însă în componența altor învelișuri ale Pământului, cu care hidrosfera propriu-zisă se găsește într-un permanent schimb (circuit). Este vorba de apa din atmosferă (sub formă de vapori), din biosferă (80% din materia vie este compusă din apă), din rocile scoarței (ca apa liberă sau legată chimic) și din sol.

Limitele hidrosferei propriu-zise sunt date de limitele spațiului cu apa lichidă liberă. În scoarță coboară până la 5-10 km, iar în atmosferă, de asemenea, 90% din apă se localizează până la 5 km altitudine.

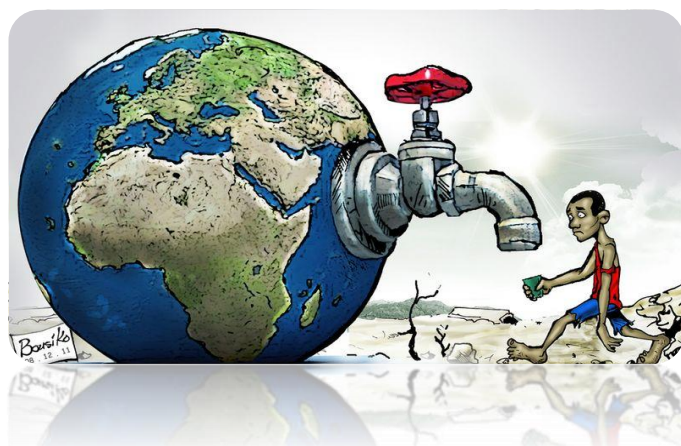
Apa are o mobilitate mult mai mare decât litosfera, dar mai mică decât atmosfera. Această mobilitate constă atât în transformări fizice sau chiar chimice (trece în stare de vapori sau de gheață și invers,



se combină cu alte elemente și devine o soluție), dar mai ales se deplasează cu ușurință în baza unor legi fizice. Volumul total este de aproape 1,4 mld. km^3 , din care 96,5% în oceane, 2,46% reprezintă apele subterane, numai 0,0002% se află în râuri și 0,017% în lacuri etc.

Cu toții, de-a lungul secolelor, am considerat apa ca o resursă inepuizabilă până când realitatea ne-a demonstrat contrariul. Schimbările climatice sporesc presiunile asupra apelor de suprafață și subterane, amplificând diferențele regionale. Astfel, e necesar un efort susținut al autorităților, cu sprijin și implicare din partea altor factori interesați, inclusiv reprezentanți ai sectorului privat, organizațiilor non-guvernamentale, societatea civilă și mediul academic, care trebuie să coopereze în scopul protejării și valorificării eficiente și durabile a resurselor de apă.

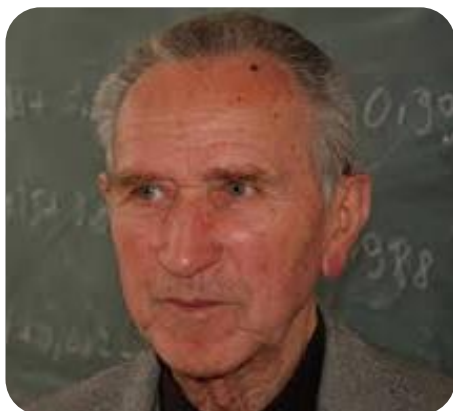
Sursa: "Curs – Regularizări și îndiguiuri", Prof. dr. AMĂRIUCĂI Mircea



GHEȚĂU Bogdan
MILITARU Cătălina
Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași
Specializarea Ingineria Mediului

Interviu cu domnul Academician prof. dr. Valeriu D. COTEA



S-a născut pe 11 mai 1926 în comuna Vidra, județul Vrancea. În 1951 absolvă Facultatea de Agronomie din Iași devenind inginer agronom. În 1963 face un curs de specializare la Budapesta, continuând în 1972 și 1973 la Montpellier.

În ultimul an de facultate este numit preparator, apoi parcurge toate gradele didactice până la acela de profesor în 1971, fiind mai mulți ani șef de catedră și decan. Doctor în agronomie din 1965, este conducător de doctorat, fiind numit în 1992 ca membru al *Comisiei de Agricultură și Silvicultură din Consiliul Național de Atestare a Titlurilor Diplomelor și Certificatelor Universitare*. Din 1993 este membru titular al *Academiei Române* și președintele *Secției de Științe Agricole și Silvicultură a Academiei Române* din anul 1998. Este singurul academician titular în istoria științei oenologice din România. Din 1986 este membru corespondent al "*Accademia Italiana della Vite et del Vino*" (Italia). În 1987 devine membru corespondent al "*Academie Suisse du Vin*" (Elveția), din 1988 este membru corespondent și al *Academiei Internaționale a Vinului*. A fost membru și a deținut funcții în organizații internaționale prestigioase: președintele *Grupului de Experți - Tehnologia Vinului din cadrul O.I.V.* (1989-1991), președintele *Comisiei de Oenologie din cadrul O.I.V.* (1991-

1994), vicepreședinte al O.I.V. - a doua funcție mondială în domeniu (1977-1979), membru expert al *American Society for Oenology and Viticulture* și în alte instituții din branșă. Este *Doctor Honoris Causa* la numeroase instituții de învățământ din țară și din străinătate, a primit numeroase premii și distincții, printre care: laureat al premiilor O.I.V. în 1982, 1989 și 2000, *medalia orașului Arbois (Franța)*, *Meritul Agricol în grad de cavaler (Franța)*, *Pioniero de la Viticultura Mundial (Argentina)* și *Confrade de Merito (Spania)*.

A participat la numeroase manifestări științifice internaționale, are peste 600 de lucrări în domeniu. Lucrarea sa de suflet, deosebit de apreciată de specialiștii de marcă din străinătate, este "*Tratatul de oenologie*", acesta fiind un fel de "*Biblie*" a viei și vinului la nivel mondial. Însă se mândrește și cu faptul că toate cărțile scoase de *Centrul de Cercetări pentru Oenologie* de la Iași au fost premiate.

- **Domnule Academician, cum ați descoperit această pasiune?**

Acad. Valeriu D. Cotea: Nu am descoperit-o. Copil fiind, în zona mea, la țară, această profesie era mai puțin cunoscută. Se știa de alte meserii, precum: inginer agronom, medic, învățător ș.a. Eu am făcut *Facultatea de Agronomie* și nu am făcut decât un singur curs de oenologie. Poate nu am venit cu pasiunea... poate e o întâmplare. Pasiunea vine și pe urmă!

- **Cum ați ajuns aici? A fost un drum lung?**

V. D. C.: A fost un drum lung... Când eram copii, mama ne sfătuia astfel: „*Să aveți doi aliați: Dumnezeu și munca*”. E credința pe care o iei prima

dată, odată cu laptele mamei, cu credința celor dragi și cu noroc. Am făcut și școala interbelică, care era o școală de tip haretian, cu profesori foarte bine pregătiți. La facultate am avut șansa unor colegi extraordinari. Când am dat admiterea, eram foarte mulți pe un loc, ceea ce era foarte greu pentru noi, pe vremea aceea. În momentul în care am dat noi la facultate, se restructura armata și foarte mulți ofițeri veneau la facultate. Pentru a putea face față lor, trebuia să înveți foarte mult. Și drept dovadă, cred că mai mult de jumătate am terminat cu media peste nouă, și asta s-a datorat și profesorilor pe care i-am avut. O șansă mare, după absolvire, a fost pe vremea când eram asistent și voiam să fiu la viticultură și oenologie. Am căutat ceva timp,

dar era doar un laborator de cercetare pentru vin, condus de Gheorghe Ghimicescu (pe vremea aceea, era cel mai bun oenolog din țară), căruia îi port o mare recunoștință. Laboratorul de analize a vinurilor de la Medicină avea, la rândul lui, și el o tradiție: Ghimicescu a fost succesorul lui Corneliu Șumuleanu, care l-a avut ca mentor pe Petru Poni.

- ***Cred că a fost foarte greu să ajungeți aici... Ați vrut vreodată să renunțați?***

V. D. C.: Nu, niciodată! Am avut și un mediu bun... M-am bucurat de simpatia și aprecierea a doi mari oameni: Acad. Gherasim Constantinescu, care a fost și președinte al O.I.V., și de Prof. dr. Teodor Martin, care, prin tratatele pe care le-a scris, a ridicat viticultura de la tehnică la știință. De asemenea, m-am bucurat și de o protecție sufletească din partea Prof. dr. Dionisie Bernaz, de la Facultatea de Horticultură din București, pe care îl consideram pe drept cuvânt mareșalul oenologiei românești. Am fost, de asemenea, în relații foarte bune cu Prof. Mircea Oprean, profesor de viticultură și Prof. Ștefan Teodorescu, profesor de oenologie la Universitatea din Craiova. Nu pot trece cu vederea, faptul că o influență favorabilă asupra formării mele au avut-o și unii ingineri din producție, cum ar fi: Dr. Ing. Jianu Liviu, care mai târziu a fost profesor la noi. O altă șansă a fost la Cotnari, unde voiam cu tot dinadinsul să se producă marele voievod al vinurilor: *Cotnar*, așa cum am învățat. Dar cea mai mare șansă a vieții mele a fost Victorița, partenera mea de viață care, pe lângă o frumusețe fizică regală, avea o frumusețe deosebită ca soție, ca mamă și ca bunică. Parcă a fost înăscută să aibă grijă de cei trei V: Valeriu - soțul, Valeriu - fiul și Victor - nepotul. Cred că asta este bucuria. Acum ea nu mai este printre noi, dar s-ar mândri cu un pensionar, un profesor și un masterand la Montpellier.



Academicianul Valeriu D. Cotea, Emilia Pavel și Didina Sava
Gala "Oameni pentru Iași" - Emilia PAVEL

- ***Cum este văzută viticultura și oenologia din România în lume?***

V. D. C.: Ca știință, este bine apreciată. Sub raportul producției, ca practică, parcă există o preocupare de a se face la nivelul condițiilor de care se bucură. Spun aceasta, pentru că, dintre toate sectoarele horticole și agricole în general, numai sectorul viti-vinicol a știut și a reușit să beneficieze de fondurile europene la început.

- ***Mai există un model ca și cel de la Iași, cu trei generații cu același nume și același domeniu?***

V. D. C.: Probabil în orientarea mea, am avut modelul de la Bordeaux: Ulise Gayon, Jean- Ribereau Gayon și Pascal Gayon... trei generații. În afara celor de la Bordeaux, nu cred să mai fie.

- ***Care sunt șansele oenologiei în România, în zilele noastre?***

V. D. C.: Depinde de redresare... Noi avem foarte multe laboratoare care lucrează intens în acest domeniu, iar marea majoritate a oenologilor au plecat de aici. Se muncește foarte mult și avem și cadre specializate foarte bune.

- ***Spuneți-mi, vă rog, ce părere aveți despre noua generație?***

V. D. C.: În fiecare generație există și elevi buni și elevi mai puțin buni. Eu personal, în afară de ceea ce am învățat de la predecesorii mei, recunosc că în ultimul timp ne-am îmbogățit cunoștințele foarte mult, ceea ce este o mare bucurie. Când am devenit conducător de doctorat, nu exagerez când spun că în măsura în care doctoranzii s-au hrănit cu cunoștințele mele, tot atât de adevărat, sau poate mai mult, este că am profitat și eu de cunoștințele lor. Și dacă laboratorul de oenologie are unele succese cunoscute, cred că se datorează și faptului că un grup de cercetare este format din elemente unele mai bune decât altele.

- ***La finalul acestui minunat interviu, aș dori să vă întreb dacă ați schimba ceva în viața dumneavoastră?***

V. D. C.: Nu aș schimba nimic, atâta timp cât viața mi-a dat asta!

Interviu realizat de :

FASOLĂ Alexandra

BACIU Ioana - Roxana

Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Horticultură

Specializarea Peisagistică

Despre somelieri și vin

Despre vin au încercat mulți oameni de seamă să povestească. Acum voi încerca și eu, în calitate de somelier și student la Ingineria Produselor Alimentare cu specializarea pe vinificație, să spun câteva lucruri despre această minunată licoare și cum poate fi ea asociată cu preparatele culinare.

Am avut norocul să cresc lângă bunicii mei, care se ocupau de vița de vie și își produceau propriul vin, de la care am învățat primele lucruri despre acest suc obținut din struguri. La 19 ani m-am angajat într-un magazin de vinuri și, curios din fire, am încercat să aflu tot mai multe lucruri despre această băutură sacră.

De ce spun *băutură sacră*?

Pentru că din cele mai vechi timpuri, oamenii au acordat foarte mare importanță vinului, atât de mare încât grecii, prin secolele VII-VI î. Hr. îl aveau pe *Dionysos* ca zeu al viei și vinului, iar romanii îl aveau pe *Bacchus*, zeu al vinului și al petrecerilor.

Câteva sute de ani mai târziu, *Iisus Hristos* a transformat apa în vin și de atunci se spune că această licoare este sângele *Mântuitorului*, nelipsit de la numeroase ritualuri bisericesti chiar și în zilele noastre.

Făcând un salt de mai multe secole, ajungem în *Evul Mediu* unde deja se contura meseria de somelier care atunci se numea *paharnic*. Acesta era responsabil cu pivnița de vinuri și folosea *tastevin*-ul (simbolul universal al somelierilor de astăzi) pentru a degusta vinurile înainte să ajungă în cupele nobililor. Astăzi, somelierii există în toate țările cu tradiție în lumea vinului și nu numai, devenind un personaj-



Organizația Somelierilor din România

cheie, prezent în toate restaurantele de prestigiu.

Somelier, din punct de vedere gramatical, își are originea din cuvântul francez "*sommé*", și înseamnă un slujitor care pune masa și turna vinul în pahare, dar nu înainte de a-l degusta, pentru a fi sigur că nu a fost otrăvit și nici nu s-a stricat.

Somelierul este cel care alege vinurile în funcție de preparatele culinare servite. Asocierea nu este deloc ușoară și necesită un bagaj foarte mare de cunoștințe despre toate regiunile viticole din lume, despre cele mai importante vinuri și mâncăruri dar și despre servirea lor optimă.

Iată câteva reguli de bază care pot ajuta la o *asociere corectă*:

Culoarea – acesta este un aspect pe care sunt sigur că majoritatea oamenilor îl cunosc, vinurile albe cu preparatele din carne albă și vinurile roșii, cu preparate din carne roșie.

Densitatea – concentrația aromelor, conținutul în alcool și buchetul, se asociază cu gustul și savoarea preparatelor culinare; preparatele fine se asociază cu vinuri fine, iar preparatele consistente cu vinuri mai puternice.

Aromele – în mod normal, se realizează un acord între aromele preparatului culinar și cele ale vinului; contrastul aromelor este apreciat de mai puține persoane.

Asocieri regionale – un preparat specific unei regiuni sau țări, se asociază în mod tradițional cu un anumit vin.

Temperatura de servire a vinului este foarte importantă, cele albe se servesc întotdeauna reci (10-12°C), iar pe măsură ce vinul este vechi, mai dulce ori mai spumant, cu atât se servește mai rece. Vinurile roșii, tinere se servesc la temperaturi cuprinse între 16-18°C, iar cele speciale pot ajunge până la 22°C.

La preparatele pe bază de pește sunt recomandate vinurile albe și rose care în funcție de originea lor, modul de preparare, soi și vechime, fac deliciul mâncărilor.

La pește, stridii, melci și crustacee sunt recomandate vinurile albe seci, iar dacă mâncarea este foarte grasă atunci este recomandat vinul spumant. La antreuri și aperitive asocierea se face cu vinuri albe seci, demiseci sau rose.

Pentru pește pane și cartofi, crap sau egrefin la grătar, vinul complex, mineral, cu arome de fructe mediteraneene precum un *Sauvignon Blanc* ar fi o combinație potrivită. *Chardonnay*-ul învechit în stejar se poate asocia cu heringi afumați, somon afumat sau alte preparate din pește alb. Un *Chardonnay* din "Lumea nouă" (California, Chile, Noua Zeelandă etc.) poate fi asociat cu pește în crustă de mirodenii, crochete de pește și biban la grătar, iar exemplele pot continua.

Vinurile care se pot asocia la preparate din carne de porc, vită, berbecuț și vânat sunt obținute din struguri *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz*, *Sangiovese*, *Cabernet Franc*; la acestea se adaugă renumitele cupaje franțuzești ca de exemplu *Hermitage*, *Margaux*, *Medoc*, *Pauillac* și alte vinuri roșii, bogate în taninuri, dense și corpolente.

Pentru brânzeturi este recomandată servirea vinului de la preparatul de bază, dar, de regulă pentru telemeaua de oi se servește un vin rose sau alb, de preferat din aceeași regiune ca și brânza.

Înainte de servirea vinurilor roșii ele trebuiesc transvazate folosind un decantor pentru a "potoli" taninurile și pentru a elibera aromele fructate/florale. Pentru vinurile tinere este necesară oxigenarea între 15-30 de minute iar pentru vinurile speciale este nevoie ca vinul să petreacă cel puțin 3 ore în decantor.

Pentru desert sunt recomandate vinurile care provin din zone calde, cu soluri nisipoase, pentru că sunt mai dulci și mai aromate, un exemplu bun este zona *Dobrogea*, dar și *Alba Iulia*.

Vinul este considerat aliment de bază, fiind nedespărțit de cele mai importante evenimente și sărbători ale oamenilor. De aceea este recomandat să îi acordăm o mare atenție; o sticlă de vin ascunde întotdeauna o poveste. Vinul a fost și

este izvor de inspirație pentru cei mai mari pictori, filozofi, scriitori, muzicieni etc.

Dacă respectăm această licoare și încercăm să o descoperim ne dăm seama că ea reprezintă filozofie, artă, legendă, religie, poate fi bucurie, rafinament, eleganță, dacă știm ce să alegem și cum să îl servim.

Pentru obținerea vinului se muncește un an întreg. Totul începe din vița de vie care trebuie îngrijită și supravegheată pe tot parcursul anului, culesul care trebuie făcut atunci când strugurii au ajuns la o maturitate deplină și la echilibrul perfect între aciditate și zahăruri; această operațiune se desfășoară dimineața devreme când temperaturile sunt mai scăzute pentru a se păstra prospețimea strugurilor, iar după recepția la cramă începe provocarea pentru oenolog care trebuie să obțină din materia primă potențialul maxim.

Munca oenologului constă în vinificarea strugurilor, ceea ce înseamnă, pe scurt, zdrobirea pentru obținerea mustului, fermentația (drojdiile se "hrănesc" cu zahărul din bobite pe care îl transformă în alcool), la vinurile roșii fermentația se face pe pielea bobitelor de strugure pentru a se obține culoarea roșie, stabilizarea vinului (prin fermentație malolactică și adăugare de conservanți), după care vinul se lasă la maturat o perioadă în cisternele de inox și în butoaiele de stejar (unde este cazul) după care se îmbuteliază și se pune la învechit minim 6 luni pentru a dezvolta "bucetul de sticlă".

În speranța că vă vor ajuta sugestiile unui tânăr somelier, aș vrea să închei cu un citat din marele scriitor *Fănuș Neagu*:

<<Trebuie să te împrietenești cu vinul și să îl alegi pe acela care merită să îi spui "dumneavoastră"!>>

Somelier STOICA Marius



Organizația Somelierilor din România

Poate nu știați că...

1. Arborii bizari *Socratea exorrhiza*, numiți popular "palmieri umblători", au rădăcini - catalige lungi de 1 metru, care le permit să-și schimbe puțin locul, în căutare de hrană și lumină. Cercetări asupra acestui lucru au fost făcute de către *Stațiunea pentru Biodiversitate Tiputini*, o zonă administrată de Universitatea San Francisco din Quito (Ecuador).

2. Pictorul impresionist francez *Claude Monet* a așteptat patru ani ca grădina sa acvatică din *Giverny* să înflorească înainte de a o immortaliza în tablouri precum: "*Nuferi*", "*Efect nocturn*" etc. Acesta a afirmat că: "*Poate datorez florilor faptul că am devenit pictor!*".

3. Cunoscut ca fiind cel mai bătrân arbore sau "*copacul-bunic*", acesta a fost transplantat în *Parcul Maruyama din Kyoto*, în anul 1949 din sămânța unui arbore care avea atunci aproape 200 de ani. Este un cireș-curgător scorburos, care este acoperit de un val de sârmă ce îl protejează. La lăsarea întinericului, se poate observa cum petalele sunt suflate de vânt de pe ramuri, ceea ce face ca acest lucru să fie unul magic pentru vizitatori.

FASOLĂ Alexandra

Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Horticultură

Provocare pentru studenții peisagiști

1. Construcții utilitare și ornamentale ce fac posibilă circulația, acolo unde panta este mai mare.

2. Elemente ornamentale folosite în parcuri pentru susținerea unor bolți de vegetație.

3. Element ornamental și utilitar ce asigură odihna vizitatorilor.

4. Material care constituie suprastructura aleilor, drumurilor.

5. Covor verde, de fond principal, pe care sunt dispuse celelalte elemente vegetale: arbori, arbuști, flori.

6. Element de arhitectură constând dintr-o cavitate de diferite forme, destinată să conțină apă.

7. Bazin de apă specific grădinilor japoneze.

8. Luptă împotriva poluării aerului, oxigenează aerul orașelor.

9. Construcții ce apar în parcuri sub forma unor pavilioane mici (locuri umbroase).

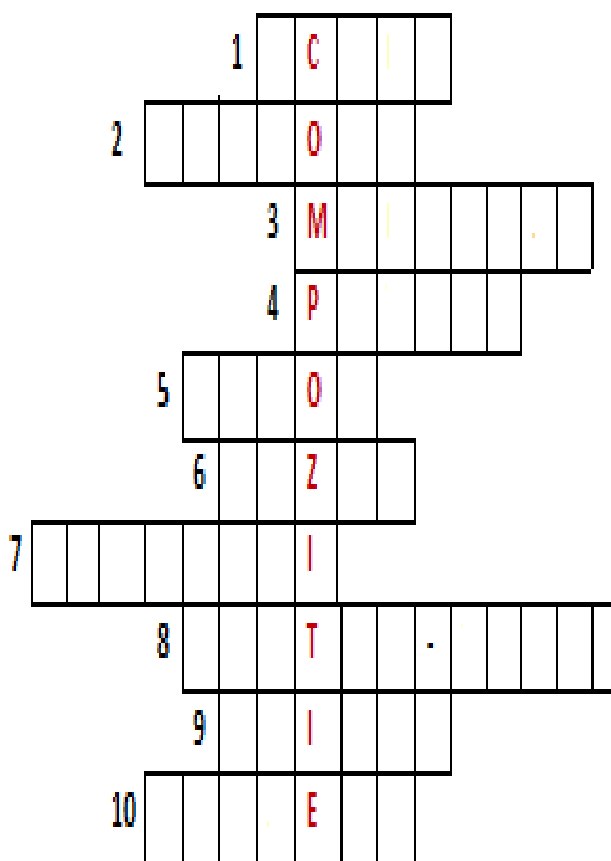
10. Figuri complicate care reprezintă frunze, flori, cununi, ghirlande, spirale etc.

MÎNDRU Diana

Anul IV

Facultatea de Horticultură Iași

Specializarea Peisagistică



6. BAZIN, 7. ISCUZĂ, 8. SPAȚIU VERDE, 9. POȘTĂ, 10. ARBUSTE

1. ISCUZĂ, 2. PERGOLE, 3. MOBILIER, 4. PAVANE, 5. GAZON

1. CONCURS DE FOTOGRAFIE "TOAMNA ÎN CAMPUS"

Pentru pasionații de fotografie, care doresc să participe gratuit la un concurs care cuprinde două secțiuni : peisaj și portret. Ideea acestui concurs este de a fi creativi, de a realiza fotografii fie portret sau peisaj în campus, astfel încât să se immortalizeze ultimele zile de toamnă cât mai bine. Perioada de înscriere este: 12 noiembrie - 24 noiembrie.

După terminarea înscrierii participanților, fotografiile vor fi aduse la Sediul Ligii Studenților U.S.A.M.V. Iași, atât în format digital, cât și pe suport de hârtie A4 cartonat.

În decursul următoarei săptămâni, pozele admise în concurs vor fi expuse la intrarea în universitate.

2. BALUL BOBOCILOR AL FACULTĂȚII DE HORTICULTURĂ, IAȘI

Va avea loc în data de 11.12.2013, începând cu ora 20⁰⁰, în *Dublin Pub* (lângă Casa de Cultură a Studenților, Iași). Vă așteptăm în număr cât mai mare, pentru a ne bucura de încă un an împreună și de a ne sprijini colegii mai tineri.

3. SEARA HORTICULTURALĂ

Eveniment organizat de Facultatea de Horticultură, la care sunt invitate facultățile din cadrul U.S.A.M.V. Iași: Facultatea de Agricultură, Facultatea de Horticultură, Facultatea de Zootehnie și Facultatea de Medicină Veterinară. Este o seară dedicată cadrelor didactice, studenților, dar și invitaților.

4. PROIECTE AMENAJARE

Scopul proiectelor inițiate în colaborare cu Camera Agricolă, Colegiului Național „Emil Racoviță” („*Colegi cu natura*”), Liceului Teoretic "Vasile Alecsandri" („*În curtea școlii*”) și Colegiul Tehnic "Gh. Asachi" Iași („*În simbioză cu natura*”), din Iași este de a schimba percepția tinerilor și a părinților lor asupra mediului înconjurător, în vederea creării unui mod ecologic de viață, a cărui valoare o pot descoperi prin intermediul acestei inițiative, chiar în „curtea școlii” lor. Conceptul care stă la baza acestui proiect este unul cât se poate de simplu, prin intermediul căruia, studenții specializării *Peisagistică* de la Facultatea de Horticultură au posibilitatea de a-și pune în valoare cunoștințele prin realizarea unor proiecte de amenajare a spațiilor aferente acestor instituții, dar și prin participarea în mod activ la coordonarea lucrărilor de implementare a proiectelor.

5. SERBAREA DE CRĂCIUN

Ca în fiecare an, în preajma Crăciunului, universitatea noastră organizează, împreună cu studenții, un eveniment cu totul deosebit, care te duce cu gândul la venirea Nașterii Domnului, dar și a vacanței mult așteptate. În acest spectacol, avem parte de colindători, urători, chiar și de invitați speciali. Este o seară minunată, de care se bucură toată suflarea agronomiei din Iași.

6. VACANȚA DE IARNĂ

Cea mult așteptată de toată lumea. Fiecare se bucură de sărbători așa cum se cuvine, ca mai apoi să se pregătească pentru examene.

7. SESIUNEA DE EXAMINĂRI

Pentru unii dintre noi este prima, pentru alții nu chiar. Important este faptul că fiecare student trebuie să-și arate cunoștințele dobândite pe semestrul I.

Multă baftă!