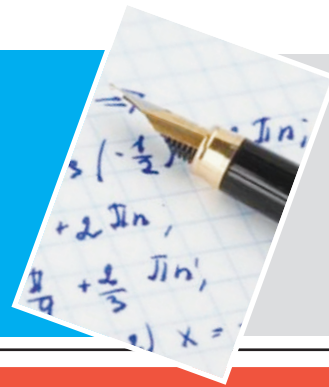


Cinci sălăjeni s-au calificat la Concursul Internațional de Matematică



Cinci elevi vor reprezenta Sălajul la Concursul Internațional de Matematică al Liceelor din Europa, competiție ce se va desfășura în Serbia, la începutul lunii aprilie. Aceștia s-au calificat în urma rezultatelor obținute la Concursul de Matematică al liceelor și gimnaziilor maghiare din România, care a avut loc la începutul acestei luni, la Colegiul Național "Andrei Mureșanu", din Bistrița. **Pagina 3**

Liderul presei sălăjene

Magazin Sălăjean

Cotidian de informație, opinie și publicitate

Vineri,
20 Martie 2015

nr. 54
(4.430)

1,5 lei

12
pagini

www.magazinsalajeon.ro

Telefon: 0260 611364;
0360 566076; Fax: 0360 566067

După rețete de acum 2.000 de ani,

Mircea Groza a gătit pentru 800 de angajații ai unei multinaționale

Alexandru Moldovan

Cei 800 de angajați din Zalău ai unei cunoscute companii internaționale au fost serviți joi, la masa de prânz, cu mâncăruri pregătite după rețetele romanilor ce au populat acum 2.000 de ani Castrul de la Porolissum, situat în apropierea municipiului.

Supă de perișoare cu mentă și tocană de carne de porc „ostia” cu linte, alături de „panis militaris” – pâinea soldaților romani, au fost felurile principale de mâncare romană ce au fost preparate de firma de catering ce servește zilnic masa de prânz pentru angajații celor două fabrici a producătorului de anvelope Michelin de pe platforma industrială din Zalău, toate preparatele fiind realizate sub atenta supervizare a maestrului bucătar Mircea Groza, un bun cunosător al bucătăriei de acum două milenii.

„Trebuie mereu să ne surprindem clientul. Nu e ca și la restaurant, unde clienții sunt alții în fiecare zi și nu există riscul să intri în monotonie. În schimb, la noi sunt tot noi și aceeași clienți și trebuie să-i surprindem din când în când cu ceva. Fiind vorba de o companie franceză, nu uităm să sărbătorim ziua națională a Franței, de exemplu. Cunosând priceperea lui Mircea



Groza în ceea ce privește tradiția și având în vedere castrul roman de la Moigrad, de lângă Zalău, am încercat să combinăm o tematică între cultura locală și tradiția gastronomică locală”, a declarat joi, Angelica Gherasim, managerul regional al firmei de catering.

Pentru ca angajații companiei să intre mai bine în tematica propusă prin mâncarea romană, la cantina unde servesc masa au fost prezenți și doi „soldați romani”, de la Muzeul Județean de Istorie și Artă Zalău, în vreme ce bucătarul Mircea Groza a purtat straie dacice.

Sean Parry, directorul Michelin Romania – platforma industrială Zalău, a apreciat la rândul său evenimentul culinar de joi, el declarându-se încântat și de mâncărurile românești. „Sunt în România de câteva luni. Este o țară foarte interesantă. Istoria ei este foarte interesantă și astăzi stau chiar lângă doi romani și un dac. Bucătăria din România, mâncărurile sunt excelente. Soția mea este din Franța și este și ea de acord că e excelentă. Am avut mai multe evenimente la cantina unde servim masa, nu doar acesta, cu preparate diferite, ceea ce este foarte bine. Încercăm un meniu variat pentru angajații noștri și eu personal sunt foarte mulțumit cu mâncarea de

Începe deratizarea și dezinfecția de primăvară

PAGINA 2

Inspecții de revenire în școlile din Sălaj

PAGINA 3

De ziua ei,

Politia sălăjeană își deschide porțile pentru public

PAGINA 5

CENTRUL MEDICAL MIHAI VITEAZUL

Zalău, Bd. Mihai Viteazul, bl. 12/3
Tel. 0722-343938

DERMATOLOGIE ȘI ESTETICĂ DERMATOLOGICĂ

Dr. STEFANCU MEDA
Dr. KRAMAR CRISTINA

OBSTETRICĂ - GINECOLOGIE

Dr. CIUTRE MARIANA

MEDICINĂ INTERNĂ

Dr. BODEA SIMONA
(contract C.A.S. Sălaj)

APIFITOTERAPIE

Dr. ALEXANDRU ANAMARIA

OZONOTERAPIE

Dr. ALB IOANA

Curs valutar (BNR):

EUR 4.4151;

USD 4.1282;

100 HUF 1.4601;

GBP 6.1565;

CAD 3.2626;

XAU 154.9403.

facebook: www.facebook.com/MagazinSalajeon