

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea/ Pagina	Sinteza articolului
-	Cum se prepară delicioasele cornuri bicolore cu jeleuri de fructe. Rețeta unor studenți de la Universitatea Suceava	adevarul.ro 12.05.21 ziarelive.ro 12.05.21 ultimele-stiri.eu 12.05.21 centruldepresa.ro 12.05.21 ziare.com 12.05.21	-	Studenții Facultății de Inginerie Alimentară de la Universitatea „Ștefan cel Mare” au preparat cornuri bicolore, într-un laborator al instituției academice. Rețeta este simplă și are un preț accesibil. Studenții de la Facultatea de Inginerie Alimentară au îmbinat studiile teoretice cu practica și au reușit astfel să gătească, între altele, delicioase cornuri bicolore umplute cu jeleuri de fructe. Rețeta a fost pusă în practică în laboratorul de produse tradiționale și ecologice al instituției academice. Așadar, pentru aluat aveți nevoie de 1 kg de făină albă de grâu, 350 de ml de apă minerală, 250 de grame de zahăr, 50 de grame de cacao pudră, 50 de grame de drojdie, 15 ml de esență de rom, 15 ml de esență de vanilie și 50 de ml de ulei. Pentru umplutură aveți nevoie de 350 de grame de jeleuri de fructe, iar pentru decor – 500 de ml de apă, 300 de grame de zahăr și 200 de grame de nucă de cocos. Mai întâi, se împarte făina în mod egal în două boluri (500g). În compoziția aluatului alb adăugăm 125 de grame zahăr, esență de vanilie -15 ml, drojdie 25 g, și mai apoi 175 ml apă minerală. Se frământă timp de 10 minute adăugând treptat ulei 25 ml. În compoziția aluatului maro se adăugă 125 de grame de zahăr, esență de rom- 15 ml, drojdie 25 de g, apă minerală 175 de ml și cacao. Se frământă 10 minute adăugând treptat ulei – 25 ml. Se lasă la dospit aproximativ 15 minute, apoi, se refrământă aluatul. După această operațiune, se împarte în trei părți egale aluatul alb și în trei părți aluatul maro. Trebuie să ne asigurăm că bucățile au aceeași greutate. Pe o suprafață curată se întinde o foaie din aluatul maro și cel alb, după care se pun una peste alta, se taie forma dorită și se umple cu 2-3 bucăți de jeleu, după care se rulează și se așază într-o tavă pe foaie de copt. Se introduce tava la cuptor la o temperatură de 180 de grade, timp de 20-30 de minute. În acest timp cât cornurile sunt în cuptor, se pregătește siropul. Se pune la fiert 500 ml apă, cu 300 g zahăr, se lasă până când se topește tot zahărul. Se scot cornurile din cuptor, se lasă 10 minute în tavă, apoi se trec prin sirop și mai apoi prin nuca de cocos.
-	Comunicat de presă: Asociația Institutul Bucovina sărbătorește	radioas.ro 11.05.21 crainou.ro 11.05.21	-	n perioada 10-16 Mai 2021, Asociația Institutul Bucovina, alături de alte organizații ale societății civile, instituții publice, autorități publice, unități de învățământ, și grupuri de inițiativă din România, sărbătorește Săptămâna Națională a Voluntariatului (SNV), printr-o serie de activități

	săptămâna națională a voluntariatului, prin acțiuni de sprijin în comunitate			care au drept scop promovarea voluntariatului pentru educație, sprijinul bunicilor comunității și lupta împotriva sărăciei. (...) Săptămâna aceasta, voluntarii vor desfășura, în cadrul acestei ediții, o serie de activități de promovare a voluntariatului, printre care: distribuirea de pachete, printr-o inițiativă de sprijin a bunicilor comunității, către familiile vulnerabile și vârstnicii care locuiesc singuri, în cătunul Țâmpoceni din satul Capu Codrului, comuna Păltinoasa de către reprezentanții organizației și studenții voluntarii de la specializările Asistență Socială și Comunicare și Relații Publice din cadrul Universității „Ștefan cel Mare Suceava”;(...)
Natalia Zgherea	Nicolae Iorga, omagiat pe ambele maluri de Prut	infoprut.ro 11.05.21	Actual, Cultural, Focus	Institutul Cultural Român „Mihai Eminescu” la Chișinău, Institutul de Istorie și Academia de Științe a Moldovei organizează conferința științifică cu genericul Istoricul Nicolae Iorga – 150 de ani de la naștere. Evenimentul se va desfășura online pe platforma Google Meet, pe data de 13 mai 2021, în intervalul orar 09,00 – 14,00, anunță TVR Moldova. (...) 9.30-10.45 – Ședința în plen. Vor susține comunicări: acad. Andrei EȘANU, dr. Valentina EȘANU, Institutul de Istorie (MESCC) Ștefan cel Mare și teritoriul Moldovei dintre Prut și Nistru (între mit și realitate istorică); prof. univ. dr. Ștefan PURICI, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava: Nicolae Iorga, Bucovina și bucovinenii: istorie și politică;(...) prof. univ. dr. Olimpia MITRIC, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava: „Istoria țării prin cei mici” – 100 de ani și dr. hab. Igor CERETEU, Institutul de Istorie, MECC: Istoria cărții și a tiparului românesc în preocupările științifice ale lui Nicolae Iorga. (...)
Vasile Spiridon	Teză de doctorat despre Dorin Tudoran	romanaliterara.com 11.05.21	-	Recent a avut loc la Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava susținerea online a unei teze de doctorat intitulată Dosarul Dorin Tudoran. Literatură și politică în comunism și postcomunism, elaborată de Daniel Florin Dincă. Membri în comisie au fost Rodica Nagy (președinte), Vasile Spiridon (coord.), Daniel Cristea-Enache, Simona Antofi și Mircea A. Diaconu. Invitat la susținere a fost și Dorin Tudoran, care, în cadrul discuțiilor, a spus, printre altele: „[...] Domnul Dincă m-a contactat pentru a-mi spune că lucrează, sub îndrumarea domnului profesor Vasile Spiridon, la o teză de doctorat al cărei subiect/obiect este scrisul meu. Prima mea reacție a fost aceea de a-i spune că face o eroare căci, din multe și varii motive, nu sunt un subiect de doctorat. I-am spus că se va lovi de dificultăți la care nu se așteaptă. Mi-a semnalat el însuși anumite dificultăți, de la existența mea și până la reacții față de o asemenea teză de doctorat. Rugămintea sa era să-l ajut să clarifice detalii ținând unele de biografia mea, altele de

				<p>destinul unei cărți ori al alteia. Rolul pe care am acceptat să mi-l asum în această perioadă a fost acela de a-i oferi sprijin, în măsura în care nu voi interveni, sub nicio formă, în ce va avea de spus / a avut de gând să spună despre scrisul meu, rezumându-mă la a-l ajuta să clarifice mai cu seamă date biografice și detalii din... biografia scrisului meu. Acest sprijin a inclus și lămuriri pe care mi le-a cerut în legătură cu așa-ziii «camuflați» fie dintr-un pamflet, fie dintr-un alt text al meu. L-am ajutat doar acolo unde am crezut că este strict necesar. Atâta vreme cât într-un text publicat nu am simțit nevoia să dau numele unui om, nici acum nu o fac, din rațiuni care nu țin de teamă, ci de deontologie. Dacă va veni vreodată momentul să numesc unul din «conspiratorii» vieții mele, o voi face, dar nu am vrut să amestec în acest joc, care poate fi foarte dur, și o terță persoană. [...]</p> <p>M-a mirat faptul că un om atât de tânăr poate fi interesat de un autor aproape dispărut. Într-o lume a indiferenței, să vezi un om foarte tânăr preocupat de un asemenea subiect a fost pentru mine o surpriză de proporții. Faptul că domnul Dincă a citit enorm și că a găsit texte de care și eu uitasem că le-aș fi scris vreodată a fost pentru mine un semn că există o speranță în legătură cu Dorin Tudoran și contextul în care a existat ca om și scriitor. Dar, în general, niște oameni tineri pot fi interesați de trecut – fie acel trecut în formă de operă, fie acel trecut în formă de viață –, pentru ca măcar să nu se repete niște erori. Știm cel puțin un lucru de la George Santayana: «Cei care nu-și amintesc trecutul riscă să-l repete.» [...]</p>
-	Reprezentantul OIF și un jurnalist francez, încântați de Suceava	radiotop.ro 11.05.21	-	<p>Un ziarist francez sosit la Suceava pentru a preda timp de două zile modulul „Jurnalism antreprenorial” la Universitatea „Ștefan cel Mare” s-a arătat extrem de încântat de cum se prezintă instituția academică. Prezent în studioul Radio Top, Laurent Couderc, un jurnalist cu 20 de ani de vechime, a declarat: „Am fost impresionat de ceea ce am văzut. Am mai fost în Bucovina, dar niciodată la USV. Am avut o experiență foarte bună acum și sunt impresionat și de Auditoriumul <Joseph Schmidt>, unde a avut loc stagiul de formare. Nu am văzut nici la București o sală ca <Joseph Schmidt> pentru astfel de conferințe”. Laurent Couderc este și președintele asociației românești Regard, care administrează organismul de presă Regard. El consideră că municipiul Suceava este foarte plăcut și speră să revină în oraș. Tot la Radio Top a fost prezent și Eric Poppe, reprezentantul Organizației Internaționale a Francofoniei pentru Europa Centrală și Orientală, începând cu noiembrie 2020. Anterior, Eric Poppe a venit la Suceava în calitate de director general al</p>

				Delegației Valonia-Bruxelles. Domnia sa a afirmat că este impresionat de fiecare dată de primirea care i se face aici, în Bucovina, și de toată organizarea în jurul francofoniei. Eric Poppe a mai spus: „Păstrez o amintire foarte frumoasă legată de Suceava. Acum doi ani am fost invitat la Zilele Universității <Ștefan cel Mare> și am putut lua cuvântul grație rectorului Valentin Popa, căruia îi mulțumesc pentru primirea extraordinară. La Zilele USV am putut susține în fața corpului academic un discurs în limba franceză, ceea ce nu este la îndemâna oricui. Faptul că Suceava m-a primit în condiții extraordinare rămâne în memoria mea”. De-a lungul timpului, Eric Poppe a avut foarte multe colaborări cu universitatea suceveană în domeniul francofoniei.
-	Zilele Teatrului Matei Vișniec 2021 vor avea loc atât online, cât și onsite. Vezi programul complet	newsbucovina.ro 11.05.21 svnews.ro 11.05.21 suceava-smartpress.ro 11.05.21 radioas.ro 12.05.21 monitorulsv.ro 12.05.21	-	În perioada 15-23 mai 2021, Zilele Teatrului Matei Vișniec definesc arta spectacolului ca o sărbătoare a comunității. Tema festivalului de anul acesta este Teatrul și Comunitatea. (...) Parteneri de eveniment: Institutul Cultural Român, Muzeul Național al Literaturii Române, Universitatea Națională de Arte „George Enescu” Iași, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, Școala Doctorală de Teatru Iași, Alianța Franceză Suceava, Crai Nou, Librăria Cărturești Suceava, Editura Integral, Muzeul Național al Bucovinei, Centrul Cultural Bucovina, Iulius Mall Suceava, TPL Suceava
-	Cursuri de limbă franceză și activități tematice	crainou.ro 11.05.21 rador.ro 12.05.21	-	Alianța Franceză din Suceava, în colaborare cu Centrul de Reușită Universitară al Universității „Ștefan cel Mare”, cu sprijinul Agenției Universitare a Francofoniei, își propune să încurajeze învățarea limbii franceze și să promoveze valorile Francofoniei în comunitatea suceveană prin cursurile de limbă franceză și activitățile tematice din cadrul „După-amiezilor francofone” și al proiectului „Francofonia în comunitate”. Miercuri, 12 mai 2021, elevii Colegiului de Artă „Ciprian Porumbescu” Suceava, coordonați de insp. șc. Ceică Loredana, dir. adj. Istrate Elena și prof. dr. Munteanu Petronela, vor prezenta online activitatea „Expériences éducationnelles européennes”. În cadrul acestui eveniment, vor fi diseminate activități interculturale din cadrul parteneriatului școlar european Erasmus+ K2 „Juliet-Women Open to Modern European Nations”, realizate în colaborare cu școli din Franța, Italia, Portugalia și Finlanda. Elevii participanți în proiectul Erasmus+ își vor demonstra virtuozitatea vocală și instrumentală interpretând piese din spațiul cultural european, vor prezenta mini-expoziții tematice, vor prezenta diferite activități din cadrul parteneriatului european Erasmus+. Diseminarea acestor

				<p>experiențe educative europene are ca scop promovarea plurilingvismului, a diversității culturale, dar și familiarizarea publicului larg cu elemente de cultură și civilizație europeană.</p> <p>În fiecare miercuri, activitățile tematice ale Alianței Franceze pot fi urmărite pe adresa de facebook a Alianței Franceze din Suceava: https://www.facebook.com/Alliance-Francaise-de-Suceava-100509888805151, pe site-ul Consiliului Județean: cjsuceava.ro/index.php/biroul-francez sau pe site-ul Alianței Franceze din Suceava: https://afsuceava.ro.</p>
Bogdan Diaconita	Investiții la un cămin din campusul USV	radioimpactfm.ro 11.05.21	-	<p>Căminul nr. 1 din campusul Universității Ștefan cel Mare Suceava, cel amplasat în apropierea cantinei-restaurant, se află într-un proces de modernizare, care presupune mansardarea.</p> <p>Lucrările vor conduce la creșterea numărului de locuri de cazare de la 284 la 320, dar și la creșterea gradului de confort în camere, prin realizarea unui grup sanitar la fiecare 2 camere.</p> <p>În cadrul aceluiași proiect este consolidat și beciul pentru alimente din imediata apropiere a căminului.</p>