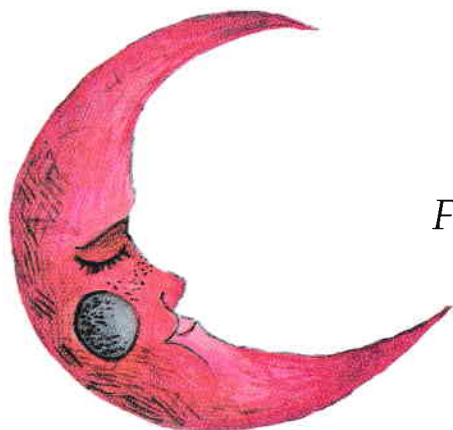


LBRIS

We know
books



Cel mai mult
și mai mult
Juniorii



cu o prefață de
Florentina Sâmișăian

ARTHUR

Cuprins

*P*refață

de Florentina Sâmihăian / 5

Andrei Antonio Căciularu, *Aventurile lui
Chef Gustavo* / 9

Vlad Doboș, *Din bucuriile unui grădinar* / 17

Maria Alexandra Stoica, *Ascensiunea și
decăderea lui Gică* / 27

Laura Elena Ștefan, *Aplicația cu probleme* / 35

Ilustrații de David Alexandru

Maria Irina Georgescu, *Au furat și Cel mai mult
și mai mult...!* / 45

Daria Merce, *Despre culoarea mea preferată* / 53

Miruna Teodora Nicolae, *Călătorie pe strada lui Filip* / 61

Ilustrații de Petru Gîngă

Daria Demian, *Cogărdel Barosanu și Capra Bionică de Jeleu Verde* / 69

Maria Dumitriu, *Caut prieten* / 75

Elisa Merca, *Intonantul Stării Reciproce* / 85

Viviana Pantazică, *Vasilică, zmeul cel mai fără frică...* / 91

Ilustrații de Iulian Oleniuc

Theodora Durnea, *Joi* / 101

Răzvan Andrei Juncu, *Aventuri în Cosmos* / 107

Luca Olteanu, *Vidul* / 123

Maria Rotaru, *Născociri pe hârtie* / 127

Emma Zach, *O zi obișnuită* / 133

Ilustrații de Andreea Gabriela Tudor

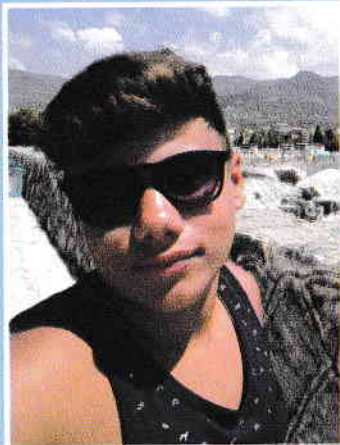
Delia Bălaș, *Aventură într-un ceas* / 139

Rami Mihai Cristescu, *Zmeii orelor de română* / 145

Ștefania Valentina Els, *Prea puține pagini dintr-un jurnal ratat* / 151

Maria Ioana Rădulescu, *Cel mai de preț lucru* / 167

Ilustrații de Ioana Văllimărescu



Andrei Antonio Căciularu

14 ani, Medgidia, jud. Constanța, Școala Gimnazială „Lucian Grigorescu”, clasa a VIII-a

Sunt născut primăvara, așa că este anotimpul meu preferat.

Cel mai mult îmi place să citesc, să scriu și să îmi petrec timpul alături de cățelușa mea, Pamela. Pasiunea mea nou descoperită este geografia. Îmi place tot ceea ce este legat de aceasta disciplină, de aceea cred că iubesc să călătoresc.

Vara aceasta am ales Turcia ca destinație de vacanță, și nu am greșit deloc. A fost superb! Ador tot la această țară: cultura, mâncarea (care este extraordinar de bună) și numeroasele atracții turistice.

Cu toate că iubesc literatura și nu pot trăi fără ea, simt că nu aceasta este menirea mea, eu îmi doresc enorm să devin doctor! De mic am visat să ajut oamenii, și acum, la 14 ani, cred același lucru, așa că asta este pe primul plan.

Pentru mine, vara anului 2016 a fost una fără precedent, mi s-au întâmplat lucruri minunate! În primul rând, am câștigat unul dintre puținele locuri ale taberei de creație organizate de Editura Arthur, care a fost o experiență unică și de neuitat! Iar în al doilea rând, cu acest prilej m-am descoperit pe mine. Am descoperit un alt eu. Cu o altfel de gândire și cu o experiență mult mai mare. A fost ceea ce trebuia.

Într-o seară, într-un sătuc de lângă Paris, un șoricel pe nume Gustavo își pregătea ultima temă din vacanța de vară pe care o avea: un tort cu fragi fierți, care era aproape gata.

El absolvise abia vara aceasta examenul pentru cea mai serioasă școală de arte culinare, Apreloen Gustav. Numele vine de la cel mai renumit șoarece în ale gătitului.

Gustavo își terminase toate temele, de la banalele bezele până la plăcintele cu carne trei sferturi și un pic făcute.

Cu toate acestea, îi mai lipseau cele necesare pentru școală, că doar era boboc. Se îmbracă și plecă cu microbuzul spre Paris, la periferie. El coborî în stația Trei Boboci și-o Rață și la 10 metri la dreapta, unde se face o gură de canalizare, țâșni ca printr-un vârtej.

În gura de canalizare descopereai un adevărat mall șoricesc, șoareci de toate vârstele își roteau codițele și își plimbau copiii, nepoții, dar el se îndreptă fix spre ceea ce părea a fi un magazin roșu cu o căpșună deasupra, acesta se numea Căpșuna cea coaptă, magazin de mărunțișuri, de unde ieși cu o piersică, dar una cu ochi și membre.

Cuțitul crăpat era următoarea oprire, de unde își luase un set de 47 de cuțite de toate felurile.

De la Chef cusinier își luase 15 șorțuri, de la alb la negru, pentru stările pe care le avea.

Mai rămase Proaspăt și bun, de unde cumpără fructe, legume, condimente, uleiuri, din fiecare sortiment.

În sfârșit, ajunse cu toate cumpărăturile acasă, unde le aranjă în cufere mari căptușite cu mătase, cu diferite miro-suri de flori comestibile, și după ce termină își puse deasupra seria întregă cu volume de gătit ale lui Apreloen.

Avionul către Lyon pleacă vineri, ora 00.07, din parcare subterană a blocului de lângă ei. Zburau cu Air Şobo, cel mai scump și sigur avion.

După o oră și jumătate, aterizară în Lyon, pe o luncă din apropierea Loarei, cam departe de școală, dar merge.

Școala era amplasată într-o grotă de lângă dig, care le cam dăduse bătăi de cap în ultimii ani.

Nici nu ajunseră bine, că din grota uriașă se iviră turnurile școlii. Părea să fie foarte mare, cam cât era și grotă; când ajunseră la marginea prăpastiei, se iviră niște scări cu bare de aur, care duceau până jos, dar pe parcursul lor, la stânga și la dreapta, era plin cu chefi care îi învățau pe boboci să gătească.

Acum aveau patru perioade de studiu. La sfârșitul primei perioade, trebuia să dea TCPCP (teste de capacitate pentru chefi primi); după cea de-a doua, TCPCS (teste de capacitate pentru chefi secunzi); la finalul celei de-a treia, TCPCAD (teste de capacitate pentru chefi aproape cu diplomă) și la finalul celei de-a patra, TCPCD (teste de capacitate pentru chefi cu diplomă).

Ca de fiecare dată, luară prânzul afară, pe pături imense, pline cu bunătăți gătite chiar de director, fantoma lui Apreloen Gustav; apoi, trebuia să se ducă la aragazul cu patru ochi și să bage capul în cuptor: dacă se făcea verde, erai la Chef Castravete; dacă se făcea oranj, erai la Chef Piersică; dacă se făcea roșu, erai la Chef Căpșună, iar pe Gustavo aragazul l-a trimis inițial unde era cel mai rău și unde nimeni nu-și dorea să ajungă, adică la Chef Tăciune, dar s-a răzgândit și în final l-a trimis la Chef Căpșună, cea mai blândă profesoară de acolo.

În noaptea aceea, au fost cazați în dormitoarele din partea de Est, iar restul în Nord, Sud, Vest.

Prima lună trecuse cu repeziciune, iar primul examen se apropia cu viteza luminii. Gustavo stătea și la orele suplimentare, și la cele pentru pregătire, numai ca să poată lua examenul.



David Alexandru

La examen, îi pică exact ce nu îi prea plăcea, dar îi reușea: ciocolată de casă albă, cu gust de înghețată caramelizată.

După cinci ore de gătit, simțea că s-a topit de tot și, după ce a terminat, a fost ultimul care a dus preparatul. Juriul îi oferi notele: 9; 10; 10, nota finală fiind 9,67. Doar primii 10 clasați erau admiși chefi. Cu trei examene luate, deveneai ajutor de chef. Cu două luate, deveneai spălător de vase, iar cu unul singur, gunoier; a lui era nota a doua în clasamentul celor 500 de candidați.

Iarna începuse să-și facă simțită prezența prea devreme. Gustavo avea patru cursuri pe zi: primul era de la 10.00 la 14.00, când parcurgea teorie cu Defoaien, profesor universitar-șoricesc; de la 15.00 la 19.00, oră de verificat și testat alimente cu Pardios; seara de la 20.00 la 00.00, oră de asistat la cum gătește Apreloen Gustav; iar noaptea de la 01.00 la 05.00, curs suplimentar individual de practică, dar cu orele în plus îl prindea 06.30, ba chiar și 07.30, în funcție și de profesorii însoțitori.

TCPCS-ul bătea la ușă; mai era doar o zi până la acest examen important și se rugă de Pardios să îl lase să repete mai mult. Oricum pauzele de o oră deveniseră de 5-10 minute, ceea ce îl stresă prea mult.

A doua zi, la ora 13.00, avu un examen care era mai ușor decât precedentul: avea de flambat un melc în ciocolată pudră. După trei ore termină, prezentă farfuria și fu dezamăgit să primească notele 8, 9 și 10. Cu o notă de 9, ieși al cincilea, pentru că, din cei zece câștigători, doar cinci merg mai departe.

Grăbită veni și primăvara, care îi aduse lui Gustavo sezonul de fructe și legume, preferatul lui. Perioada de flori cu mii și mii de parfumuri în împrejurimile castelului.

Veni și ziua de plimbare, când toată școala trebuia să meargă cu bărcile pe Insula Corsica, unde aveau să susțină următorul examen, dar abia peste trei săptămâni.

După două zile de navigat, atinseră țarmul Corsicii. Aici fură cazați într-un hotel de trei rozete de cașcaval cu un restaurant cu cinci stele Michelin. Examenul bătea la ușă, iar Gustavo, furat de peisajul insulei, nu mai repetase de trei zile bune.

Ziua examenului se nimeri cea mai caldă de până atunci. Scopul vizitei era de înțeleș – Corsica este singurul loc din Europa unde se cultivă banane.

Examenul a constat în culegerea a zece kilograme de banane, pe care trebuiau să le transporte cinci kilometri pe jos, în deșert, fără să se strice sau să se înmoaie mai mult de un kilogram de banane; apoi, din bananele bune, trebuiau să se execute șapte preparate, în douăzeci și patru de ore.

După cinci ore, parcursese drumul de cinci kilometri, timp în care se stricase doar jumătate de kilogram de banane. Șoricelul se apucă de treabă. După ce termină primele trei preparate, luă o pauză, urmară bananele flambate, înghețata de banane și apoi încă o scurtă pauză. Se scurseseră trei sferturi din timpul alocat.

Cu jumătate de oră înainte, termină banana split de gătit și se răcori cu o gură de vin de Porto, de pe coasta Atlanticului.

După o zi, se afișară și rezultatele: 7,50, 8,38, 9,15, 9,78, 9,83. Gustavo ieși al doilea, cu o mică diferență de cinci sutimi, și era nespus de fericit. Pe primul loc ieși Privertindoaie, o șoricuță tot de pe lângă Paris.

După un zbor de cinci ore, ajunseră la Moscova, unde făceau în fiecare zi practică la Parkishoi Vladimir, cel mai bun restaurant din Euroasia (Europa și Asia).

Ultimul examen era TCPCD, pe care îl susțineau tot în Federația Rusă, la Pacific, în Vladivostok, unde călătoreau cu un tren de mare viteză, transsiberianul, care traversa Rusia de la est (Moscova) la vest (Vladivostok).

Acești aveau să ajungă peste o săptămână, în acel moment mai având trei săptămâni la dispoziție. Trebuiau să se mobilizeze și să plece repede.

Călătoria cu trenul era foarte frumoasă, pentru că pe drum vedeau peșteri, cascade, tuneluri, munți, ape, păduri, de o frumusețe rară.

După o săptămână, ajunseră la Vladivostok unde erau 35°C, pe când la Moscova erau 13°C.

Acolo au stat la o academie de mirodenii de toate felurile, și o săptămână au rămas și ei la cursurile de acolo, pentru că așa le indica Apreloen Gustav.

Examenul de săptămâna viitoare consta în 3 probe:

PRIMA PROBĂ:

1. de ghicit ce mirodenii sunt în vasele pregătite - 3p.
2. de cules anumite condimente - 3p.
3. de caracterizat un anumit condiment - 3p
1p. din oficiu.

A DOUA PROBĂ:

1. de gătit un preparat dulce-acrișor-amăru - 6p.
2. de ornat un tort cu condimente dulci - 2,5p.
3. de condimentat farfuria colegului - 1p
0,5p. din oficiu.

A TREIA PROBĂ:

1. de gătit timp de zece ore preparate pe loc - 5p.
2. de cules condimente marine pe furtună - 2p.
3. de pregătit alge la murat - 1p.
1p. din oficiu.

Cel mai rapid a fost un tânăr, care anul trecut a terminat în șase zile și trei ore.

Elevii începură prima probă, iar Gustavo a terminat după două zile cu 9,50; a doua probă a terminat-o cu 9,90 după 4 zile, iar după 2 zile a încheiat a treia probă cu 9,60. Nota

finală a fost 9,66, Privertindoaie a terminat cu 9,63, la o diferență de doar trei sutimi, dar acestea fac diferența.

Ce mai, de acum Gustavo era chef, Apreloen se apropie și îi înmână cuțitul de aur și șorțul Chef Apreloen + bonus – un loc de restaurant în nordul Americii de Sud, la Bogota, în Columbia, țara cafelei.

Astfel, Gustavo duse cu mândrie mai departe numele familiei Șobolaneuo!

LBRIS

povestitar



We know
books

Vlad Doboș

17 ani, Timișoara, Liceul de Arte Plastice, clasa a XI-a

În genere, *un jeune homme* spune despre el însuși doar ambiguități cu pretenții poetice. Dar, ca să împlinesc datina, voi spune și eu ceva despre mine: *sunt mic și ne-neseșnat, dar cărturar, filozof și mare virtuos*, iar acest dicton cred că va avea darul să lămurească și să împace pe toată lumea. Nu pot însă să spun nimic mai relevant despre mine decât ce spune textul alăturat. L-am scris fiindcă cred că omul contemporan are nevoie să se privească și să privească în jurul său așa cum o face personajul principal, oprind măcar un moment surogatele care îi mențin neconținut fericirea artificială. Într-un cuvânt, l-am scris cu dragoste și cu durere pentru omul de azi.

Deci, da, precum bine zice un periodic românesc: „Sunt vechi, domnule!”

În oglinda ciobită, primită de la mama sa, se bărbiera un tânăr. Era grădinarul mănăstirii Sfânta Clara. Călugării pregăteau mănăstirea pentru cinstita duminică, traversau zoriți curtea foșnindu-și rasele largi. Cerul era umbrit, prevestind furtuna. Nu mai plouase de mult, iar de sub tălpile călugărilor se ridica un praf subțire. Sătenii împovărați așteptau în umbra turlei confesarea. Capetele lor mohorâte sprijinite în mâini păreau și mai amărâte privite prin perdeaua de praf. Departe, pe un deal, se zărea hora unei nunți. Pe când tânărul contempla peisajul adumbrat, pe scară se auziră niște pași, ritmul obștesc fu bătut în ușă de niște degete șovăitoare. Deschise, iar un frate cu siluetă slăbuță îl privi cu oarecare compătimire, gâfâind ușor, îl rugă să culeagă niște roșii înainte de începerea ploii. Apoi, fără alte remarci deșarte, coborî grăbit, totuși grădinarul observă cum călugărul înainte de plecare furișă o privire temătoare în chilia sa. De multe ori se întrebese de ce călugării ocoleau chilia aceea cu numărul doisprezece, era undeva sus, aproape de pod. Noaptea, mai ales când bătea vântul, lemnele trosneau, dar sunetul acesta monoton nu era deloc înspăimântător, ba chiar era odihnitor, te făcea să te simți acasă, făcea parte din liniște.

Îmbracă un palton și merse spre grădină. Culese câteva roșii, dar se opri privind către dealul unde avea loc nunta. Se vedea că începuse să plouă, instrumentele păleau, sunând disonant, iar chiotele oamenilor se stingeau și ele încet, încet, după coasta dealului. Grădinarul se bucura mult privind banalitățile astea. Se întristă la gândul că mulți, chiar și