



✨ **Bun găsit la o nouă ediție specială a newsletterului nostru săptămânal!** 😊

**17 aprilie 2025**

Cu Paștele aproape, vă dorim zile liniștite, timp pentru voi și pentru cei dragi, și, poate, un moment de respiro după ritmul alert de zi cu zi. Și, cine știe, poate ne vom bucura și de câteva raze de soare în weekendul care vine.

Grupul „La povești” s-a întâlnit duminica trecută pentru o activitate de pictat ouă – o ocazie frumoasă de a povesti, a crea și a păstra tradiția într-un mod relaxat și prietenos. Mulțumim Laura și Iulia pentru coordonarea activității. Găsiți mai jos câteva imagini de la această întâlnire plină de culoare.







## **Doina - Adunarea Generală Anuală – 4 mai 2025, ora 16:00**

---


Vă invităm să participați la Adunarea Generală Anuală a membrilor asociației Doina, care va avea loc duminică, 4 mai 2025, de la ora 16:00. Este un moment important pentru comunitatea noastră, în care vom trece în revistă activitățile din ultimul an și vom discuta cel mai important punct de pe agendă: adoptarea noului statut al asociației, în conformitate cu noile cerințe legale.

Poate nu știți, dar asociația noastră este înregistrată ca persoană juridică în registrul Incorporated Societies din Noua Zeelandă. Noua lege – Incorporated Societies Act 2022, intrată în vigoare în anul 2022 – are ca scop modernizarea regulilor după care funcționează aceste organizații. Ca urmare, toate societățile înregistrate conform legislației anterioare trebuie să se reînregistreze până la data de 5 aprilie 2026.

Pentru ca asociația noastră să își poată continua activitatea ca societate înregistrată, este necesară această reînregistrare, în conformitate cu noile prevederi legale. Una dintre cerințele principale este adoptarea unui nou statut (constitution), care să reflecte schimbările aduse de noua legislație.

Împreună cu membrii actuali ai comitetului și cu persoane care au fost implicate în conducerea asociației de-a lungul anilor, am pregătit o variantă consultativă a statutului, pentru ca membrii comunității noastre să o poată citi și să își exprime părerea.

Veți observa în document că există mai multe prevederi marcate cu roșu și menționate ca fiind “compulsory” – acestea sunt obligatorii prin lege și nu pot fi modificate. În schimb, alte prevederi sunt deschise pentru discuții și consultări cu membrii comunității.

 Vă rugăm să citiți documentul și să ne transmiteți opiniile dumneavoastră prin email, sau să participați la Adunarea Generală din 4 mai, unde vom discuta pe larg prevederile noului statut și le vom supune votului, în conformitate cu statutul actual.

Mai multe informații despre noua legislație pot fi găsite pe site-ul oficial: [Home | Incorporated Societies](#)



 [Apasati aici pentru a vedea documentul in engleza \(draft\)](#)



**18 aprilie 2025 – Românie, Plai de Dor**



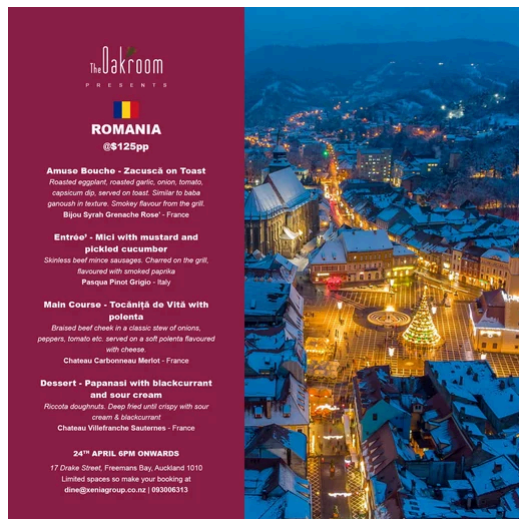
Vineri, 18 aprilie, la ora 8:30 pm, echipa radio vă așteaptă cu drag la o nouă emisiune în limba română!. Ajustați radioul pe frecvența 104.6 FM și fiți alături de noi! Emisiunea se mai poate asculta online: [PlanetAudio](#) și pe Spotify: [Romanie Plai de Dor](#).



**Cină românească la The Oakroom - 24 aprilie, ora 16**

Suntem bucuroși să vă anunțăm o seară specială dedicată bucătăriei românești, organizată la The Oakroom – un local cunoscut pentru seri tematice care îmbină vinuri alese cu meniuri inspirate din diverse colțuri ale lumii.

După succesul cinei românești organizate în trecut la Millwater Bistro & Bar, The Oakroom continuă tradiția și vă invită la o nouă experiență culinară cu specific românesc. O ocazie perfectă să savurați preparate autentice, reinterpretate într-un cadru rafinat și prietenos.



**theOakroom**  
PRESENTS

**ROMANIA**  
@ \$125pp

**Amuse Bouche - Zacusca on Toast**  
Roasted eggplant, roasted garlic, onion, tomato, cassoulet oil, served on toast. Similar to baba ganoush in texture. Smokey flavour from the grill.  
Bjovo Syrah Grenache Rose - France

**Entrée - Mici with mustard and pickled cucumber**  
Gluten-free beef mince sausages. Charred on the grill. Flavourful with smoked paprika.  
Pasqua Pinot Grigio - Italy

**Main Course - Tocăniță de Vită with polenta**  
Braised beef cheek in a classic stew of onions, peppers, tomato etc. served on a soft polenta flavoured with cheese.  
Chateau Carbonneau Merlot - France



**Dessert - Papanasi with blackcurrant and sour cream**  
Ricotta doughnuts. Deep fried until crispy with sour cream & blackcurrant.  
Chateau Villefranche Sauternes - France

**24<sup>th</sup> APRIL 6PM ONWARDS**  
17 Drake Street, Firemans Bay, Auckland 1010  
Limited spaces so make your booking at  
dine@emagroup.co.nz | 093006313



## **Noul an financiar a început la 1 aprilie 2025**

Vă mulțumim tuturor celor care ați achitat contribuția anuală, ați sprijinit inițiativele noastre, ați participat activ și ne-ați fost alături în organizarea evenimentelor de pe parcursul anului trecut. Implicarea voastră face posibilă activitatea comunității Doina!

 Începând cu 1 aprilie 2025, pot fi făcute plățile pentru contribuția anuală pe 2025–2026. Pentru detalii despre plată vă invităm să accesați:  [Doina - Contact](#).

Împreună putem face diferența! 

Cu căldură,

Comitetul Asociației Doina  

Silvia, Călina, Laura, Ioana si Aurel

**Vă invităm pe website-ul nostru**

<https://www.doina.co.nz>

Doina - Asociația Romanilor din Auckland, ,, Auckland, New Zealand

Unsubscribe