



**Започва дезинфекцията в „заден двор“**

На стр. 2

**ЦИК назначи ОИК - Угърчин**

**ЦИК**

На стр. 5

**Угърчин танцува на Дарданелите**

На стр. 6

## ОБЩИНА УГЪРЧИН С ДИПЛОМ ЗА ОТЛИЧИЕ ОТ „ПРОКУЛТУРА 2019“, НОМИНАЦИЯТА НА ОБЛАСТЕН УПРАВИТЕЛ



Община Угърчин получи диплом за отличие в номинациите за годишните награди „ПроКултура 2019“ за фестивала „Вярвай в чудеса“. Номинацията бе направена от областния управител Ваня Събчева и бе официално представена на VII Национална конференция „Достъп на младите хора до култура: Ролята на фестивалите по изкуства“, която се проведе във Варна. Форумът бе организиран от Българската асоциация на работодателите на общини и други институции и НПО, които организират различни фестивали и културни прояви в страната. В рамките на конференцията се проведе четири панела, в които бяха представени, коментирани и обсъждани различни виждания за ролята на фестивалите и влиянието им върху общността, както и възпитателния ефект върху младите хора, ангажирани с организацията им или участието в тях.

Областна администрация Ловеч номинира фестивала „Вярвай в чудеса“ на община Угърчин, като подчерта значението му за децата в общината. Чрез него най-малките жители на Угърчин и селата са имали възможност да се изявят творчески в различни културни области - литература, театър, изобразителни изкуства, музика и танци. В него са се включили над 200 деца от различни възрасти, издадени са три книжки с детски приказки, сътворени от деца, заснет е филм, а трите издания на фестивала са широко отразени в БНР, композиран е химн, създадени са три детски театрални постановки и множество драматизации. В проявата са ангажирани всички учители в местните училища, а ползата от него е сериозна по своето значение - след първото му издание се наблюдава засилен интерес у децата и техните родители да развиват умения и таланти в различни изкуства, включването им в различни читалищни инициативи и дейности се засилва, все повече деца посещават местната библиотека и проявяват сериозен интерес към театралния и фолклорния състав. Това бяха и мотивите на Ваня Събчева да номинира „Вярвай в чудеса“ на Община Угърчин за годишните награди на БАРОК и Граждански институт. Дипломът за отличие бе връчен на заместник-кмета Мария Динова.



### Какво ни очаква на тазгодишното издание на ТРЮФЕЛ ФЕСТ 2019?

За четвърта поредна година от 20 до 21 септември ще се проведе традиционния фестивал на трюфела в град Угърчин. На 20 септември официално ще бъде открит традиционния есенен панаир. Това ще се случи от 18 часа на сцената, която ще бъде разположена на централната градска чест, която тази година е преобразено като бе преасфалтиран целият участък, благодарено с много цветя и още куп други изненади, които ви очакват. Веднага след откриването на сцената ще се качат легендите от група „Сигнал“. Публиката ще чуе най-големите хитове на Сигнал като „Сбогом“, „Липсваш ми“, „Да те жадувам“ и други.

На 21 септември ще бъде и същинската част от Трюфел фест 2019 година. И тази година организаторите от Община Угърчин са подготвили много изненади на всички гости. В 12 часа официално ще бъде открит фестивала лично от кмета на града господин Станимир Петков. Като преди това ще бъде изтеглен жребият за най-чаканото от всички състезание „НА ЛОВ... за Трюфели“. Коего събира десетки търсачи на трюфели заедно с техните кучета. Състезанието се състои в това, че за определено време всеки със своето куче трябва да открие възможно най-много трюфели и разбира се победител не е този, който е намерил най-много, а този, на който гъбите тежат най-много. Община Угърчин заедно с основния спонсор на събитието фирма ХАЙД (най-голямата фирма за изкупуване на трюфели в България) са подкупурили и големи награди за най-добрите. Победителите освен купи и медали ще получат и парични премии като за първо място - 300 лв., за второ - 100 и за трето - 50. И тази година ще има специална награда на публиката, която ще бъде дадена на най-чаровното куче, което ще бъде избрано с аплодисменти на зрителите по време на преминаване на кучетата по червения килим. Наградата на публиката е чисто нова кучешка къщичка. Важно е да се каже, че записването за състезанието „НА ЛОВ... за Трюфели“, като това може да стане на телефон 0877 02 83 37 или във фейсбук страницата на феста „Трюфел фест - гр. Угърчин“.

И тазгодишният фестивал няма да мине без вкусни ястия приготвени с черен трюфел, които ще бъдат раздадени напълно безплатно на всички гости. Тази година ще бъде приготвена вкусна паста с трюфели. Порциите, които ще бъдат раздадени са над 1000. Голямото готвене, в което можете и вие да се включите започва от 14<sup>00</sup> часа малко след състезанието „На лов за трюфели“. А кой ще е специалният гост готвач, ще разберете малко по-нататък...

Водещ на събитието ще бъде не кой да е, а познатият на всички вече Атанас Стоянов от „БГ РАДИО“!

Кулминацията на вечерта ще бъде в 19<sup>00</sup> часа. Тогава на сцената ще се качат едни от най-големите български поп изпълнители група „Скандау“ и Дара. Те ще забавляват публиката в продължение на повече от два часа, в които ще чуете най-големите им хитове. Организаторите са подготвили и една изненада. По време на концерта ще бъде направено уникално 3D лазерно шоу, което до сега не е правено в Угърчин. И разбира се финалът на фестивала ще бъде грандиозен... близо 5 минутна заря ще озари небето над красивия град Угърчин, което ще бъде достоен финал на празника.

Повече информация и записване за състезанието „НА ЛОВ... за Трюфели“, може да намерите на телефон 0877 02 83 37.

20 и 21 септември, Трюфел фест 2019 - град Угърчин

## ТРЮФЕЛ ФЕСТ 2019 - УГЪРЧИН



**20 и 21 септември**  
централна градска част  
на Угърчин



### 20 СЕПТЕМВРИ

18:00 ч. - Официално откриване на есенен панаир Угърчин 2019

18:30 ч. - концерт на група СИГНАЛ



**СИГНАЛ**



**СКАНДАУ**

### 21 СЕПТЕМВРИ

12:00 ч. - Откриване на Трюфел фест 2019

12:30 ч. - Състезание „НА ЛОВ... за трюфели“ (за записване: 0877 028337)

14:30 часа - Кулинарни приключения с гост готвач - забавно шоу, дегустация, училищна кулинария

19:00 ч. - Концерт на ДАРА и СКАНДАУ

21:00 ч. - Празнична заря



**ДАРА**

**ВХОД СВОБОДЕН!**



## Започва дезинфекцията в „заден двор“ след доброволно клане на над 1300 прасета в областта



Заседание на Областната епизоотична комисия в Ловеч

Диво прасе в района на Априлци донесе африканската чума по свинете (АЧС) в област Ловеч. Това е първият и единствен засега случай. Животното е било отстреляно от ловна дружина и след изследване на целият отстрел за деня от 14 прасета, само при едно се доказва наличието на остро заразно заболяване. Днес месото от него е загробено. Няма случай на заболяло домашно прасе към момента.

В свикано от областния управител Ваня Събчева заседание на Областната епизоотична комисия стана ясно, че започва претърсване на обявената инфектирана зона от 200 км<sup>2</sup> или с радиус 45 км в района от специалисти. Със заповед е забранен и дърводобивът, както и

събирането на билки, лова и туристическите излети в района.

Със заповед на директора на РДГ - Ловеч инж. Павли Богдански е забранен достъпът до горски територии на лица, ज्याми отношение към претърсването и прилагането на мерките за ликвидиране на болестта в ловностопанските райони на ДЛС „Русалка“ - Априлци и Черни Осъм, както и в районите на ловните дружини в Априлци, Велчево, Видима, Зла река и Острец.

Преди дни в определения срок жителите на Априлци доброволно изклаха прасетата, отглеждани за лично ползване. Това им осигури възможност да усвоят месото от все още здравите си животни. Ако това не се бе случило, днес всички прасета също щяха да бъдат загробени

според разпоредбите на БАБХ.

По време на заседанието на Областната епизоотична комисия бяха обсъждани и още мерки и действия за незабавно потушаване и предотвратяване на следващи случаи на АЧС на територията на Област Ловеч. След приключване на огледа и анализ на специалистите ще бъдат начертани и други мерки, които от една страна да ограничават разпространението на заболяването, а от друга - да нормализират живота на хората в района.

Заместник-областният управител Илиян Тодоров, председател на областната комисия, представи за разглеждане и списъците с броя - над 1300 доброволно заклани прасета от обекти тип „заден двор“ в 20 км зони

около индустриалните ферми от общините в Област Ловеч. За всяко от тях държавата осигурява по 300 лв. за дезинфекция на личните стопанства. Допустими собственици за тази финансова помощ са хора, отглеждащи до 5 прасета за угояване, разположени в санитарни зони и отглеждани във ферми „лично стопанство“, които не продават месото, а го добиват само за лична употреба. Те ще получат средствата, ако са включени в списък, изготвен от кмета на населеното място и представен в Областната епизоотична комисия и заверен от областния управител и официален ветеринарен лекар.

Изплащането на еднократната помощ се извършва от Областна дирекция по безопасност на храните, а условията за изплащането са наличие на заявление, в което стопанинът декларира, че е извършил доброволно клане, почистване и дезинфекция с посочени наименования и количество на закупения дезинфектант и консумативи, както е че няма да населва обекта с прасета за период най-малко 12 месеца след последната дезинфекция и без регистрация. Трябва да бъде предоставен и констативен протокол за извършено клане и почистване и дезинфекция, издаден от кмета на населеното място.

Санитарни зони включват обектите тип „заден двор“ в 20 км зона около индустриални ферми, както и тези, намиращи се в населени места и представляват висок епизоотичен риск за разпространение на заболяването и определени с решение на Областната епизоотична комисия.

След доказанния случай на АЧС в Априлци в област Ловеч се изпълняват разпоредженията на министъра за земеделието, храните и горите Десислава Танева за биосигурност.

Пресцентър на ОУ

## Информация за включване в механизма „лична помощ“

Кой има право на лична помощ до 31.12.2020 г.?

- лицата с право на чужда помощ с определени 90 и над 90 процента трайна намалена работоспособност или вид и степен на увреждане;

- децата с право на чужда помощ с определени 50 и над 50 на сто вид и степен на увреждане или степен на трайно намалена работоспособност;

- децата без право на чужда помощ с определени 90 и над 90 на сто вид и степен на увреждане или степен на трайно намалена работоспособност.

Как можете да заявите желанието си да ползвате Механизма лична помощ?

- От 1 април 2019 г. документите за изготвянето на индивидуални оценки на потребностите от лична помощ се подават в специализираните отдели в дирекциите „Социално подпомагане“ към Агенцията за социално подпомагане по настоящ адрес на човека с увреждане.

- Документите за изготвяне на индивидуална оценка на потребностите са:  
- заявление-декларация по образец;  
- формуляр за самооценка.

### КАНДИДАТСТВАНЕ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Документите можете да получите в дирекциите „Социално подпомагане“ по настоящ адрес или да изтеглите от електронната страница на Агенцията за социално подпомагане - меню „Социално подпомагане“, подменю „Подкрепа на хората с увреждания“, „Индивидуална оценка на потребностите“, раздел „Документи“.

- Заявлението и формулярът за самооценка се попълват от Вас, от Ваш законен или упълномощен представител.

- Документите се подават лично, чрез упълномощено лице или от законен представител.

Когато ползвател на лична по-

мощ е малолетен или поставено под пълно запрещение лице, той се представлява от законния му представител, а когато е непълнолетен или поставено под ограничено запрещение лице, се иска съгласието на законния му представител.

### ОЦЕНЯВАНЕ

- След подаване на документите ще бъдете посетен в дома Ви от служител на Дирекция „Социално подпомагане“, който има задължението да установи Вашите реални затруднения и потребности, и да проведе интервю с Вас или Ваш законен представител или с човека, който полага грижи за Вас.

- Служителят използва специално разработен формуляр с различни въпроси, изследващи Вашите функционални затруднения. За всеки въпрос са възможни 4 степени на затруднение, като първа, втора или трета степен се определят при установяване на нарастваща степен на зависимост и четвърта степен за пълна зависимост от чужда помощ. Всяка от определените степени носи същия брой точки - от 1 до 4. При липса на зависимост се отбелязва „0“ (нула). Общият брой получени точки се сумира.

- Сумата от получените точки се умножава по различен коефициент в зависимост от възрастта, като по този начин се получава броя на полагащите Ви се часове за лична помощ месечно:

- за лица над 18 години: Брой точки x 1,235 = Брой часове лична помощ месечно;  
- за деца от 12 до 18 години: Брой точки x 1,313 = Брой часове лична помощ месечно;  
- за деца от 0 до 12 години: Брой точки x 1,556 = Брой часове лична помощ месечно.

Въз основа на Вашата самооценка, представените документи и резултатите от проведеното интервю, на заседание на

специализирания отдел се изготвя Индивидуална оценка на потребностите ви. Броят на часовете за лична помощ се определя в издаденото направление в зависимост от установената степен на зависимост, като за:

- първа степен са до 15 часа месечно;  
- втора степен са до 42 часа месечно;  
- трета степен са до 84 часа месечно;  
- четвърта степен са до 168 часа месечно.

В десетдневен срок от изготвянето на индивидуалната оценка на потребностите се издава направление за включването Ви в Механизма лична помощ.

Ако желаете, Вие можете да присъствате на заседанието.

### ВКЛЮЧВАНЕ В МЕХАНИЗМА ЛИЧНА ПОМОЩ

За да се включите в Механизма лична помощ трябва да подадете заявление в общината по настоящ адрес.

Документи за включване:  
- заявление, в което посочвате избраното от Вас лице за асистент;

- направлението, издадено от дирекция „Социално подпомагане“, с определения Ви брой часове за лична помощ.

Когато в заявлението не сте посочили асистент, общината (доставчикът на лична помощ) може да Ви предложи асистент. Личен асистент може да бъде всеки, който не е поставен под запрещение и не е осъждан. Няма доходен критерий за назначаване на личен асистент.

В случай, че не сте доволни от личния си асистент, може да поискате прекратяване на трудовия му договор и назначаване на нов такъв, без да е необходимо да преминавате през нова оценка.

- В заявлението, Вие (Вашият законен представител) изрично давате съгласие:

- добавката за чужда помощ да се превежда за заплащането на ползваната услуга;

- до 380 лв. от месечната помощ по чл. 8д от ЗСПД (в зависимост от броя на определените в направлението часове), изплащана за деца с 90 и над 90 на сто вид и степен на увреждане, да се превежда за заплащане на ползваната услуга.

### ВАЖНО Е ДА ЗНАЕТЕ, ЗА ДА НАПРАВИТЕ ИЗБОРА СИ!

- Даденото съгласие за трансфериране на посочените суми е задължително условие за включване и ползване на Механизма лична помощ. Трансферът ще бъде извършван само след сключване на трудов договор с асистент и при реално предоставяне на услугата.

- Правата и задълженията на потребителя, личния асистент и общината/доставчика се уреждат чрез тристранно споразумение, а личният асистент се назначава с трудов договор, сключен между него и общината/доставчика.

### ВАЖНО Е ДА ЗНАЕТЕ

Първите асистенти ще бъдат назначени от 01.09.2019 г., което значи че всеки, който желае да получава асистентска помощ, трябва да подаде заявление за изготвяне на индивидуална оценка сега!

Законът за личната помощ не допуска едновременното получаване на подкрепа от няколко източника за задоволяване на същите потребности!

За повече информация:

гр. София,  
ул. Триадица № 2,  
тел. 02/9350550,  
факс 02/9861198  
ok@asp.government.bg

или на интернет страницата на Община Угърчин  
[www.ugarchin.bg](http://www.ugarchin.bg)

## СПИСЪК

### НА ДОПУСНАТИ ДО ИЗСЛУШВАНЕ КАНДИДАТИ ЗА СЪДЕБНИ ЗАСЕДАТЕЛИ

На основание чл. 68, ал. 5 от Закона за съдебната власт, Временната комисия за избор на съдебни заседатели при Районен съд - Ловеч, избрана с решение по т. 5 от Протокол №50/25.06.2019 г. на Общински съвет - Угърчин публикува

#### СПИСЪК

на допуснатите до изслушване кандидати за съдебни заседатели, както следва:

1. Деница Василева Гергова, вх. №230/09.08.2019 г.  
2. Павел Георгиев Димитров, вх. №231/09.08.2019 г.  
Изслушването на кандидатите за съдебни заседатели ще се състои в сградата на Община Угърчин, пл. „Свобода“ № 1, Заседателна зала, ет. 2 при следния ред:

09.2019 г., 12:30 ч. - Деница Василева Гергова  
09.2019 г., 12:50 ч. - Павел Георгиев Димитров

Не по-късно от три работни дни преди изслушването, юридически лица с нестопанска цел за извършване на общественостепенна дейност, могат да представят на Общински съвет - Угърчин становища за кандидатите, включващи и въпроси, които да им бъдат поставени. Анонимни становища и сигнали не се разглеждат.

Иво Манов,  
Председател на Комисията

## ПРЕДСТОЯЩИ СЪБИТИЯ

6 СЕПТЕМВРИ 2019 ГОДИНА

УГЪРЧИН

Съединението на България

СОПОТ

100-годишнина от създаване

на читалище НЧ „Пробуда-2014 г.“

20 СЕПТЕМВРИ 2019 ГОДИНА

УГЪРЧИН

Традиционен есенен панаир

21 СЕПТЕМВРИ 2019 ГОДИНА

УГЪРЧИН

Трюфел фест

22 СЕПТЕМВРИ 2019 ГОДИНА

УГЪРЧИН

Ден на независимостта на България

## КРИМИ

На 26 юли около 17<sup>00</sup> ч. на пътя от с. Микре за гр. Угърчин, лек автомобил „Рено Меган“, управляван от 26-годишен мъж от Троян, не е спрял на пътен знак Б2 и в него се е блъснал бус „Рено Мастер“. В резултат на сблъсъка с наранявания са водачът и двама пътници от лекия автомобил, а един пътник от пътническия бус е с охлузна рана. На водачът на лекия автомобил е издаден талон за медицинско изследване, а пробата за алкохол на водачът на „Рено Мастер“ е отрицателна.

На 30.07.2019 г. в 15<sup>05</sup>ч. на сух хоризонтален прав път в наклон (в района на с. Микре при разклона за гр. Угърчин), лек автомобил „Опел“, управляван от 33-годишен мъж от Ловеч, при наличие на пътен знак Б2 не е пропуснал движещия се на път с предимство лек автомобил „Пежо 407“ и го е блъснал в кръстовището. В резултат на сблъсъка с охлузни рани са водачът на „Пежо“-то, съпругата му и двете им деца.

Двамата водачи са изпробвани за наличие на алкохол с техническо средство, като пробите им са отрицателни. На водачът на „Опел“-а е съставен акт за нарушение на ЗДВП.

РУ - Угърчин



**ВИЦОВЕ**

- Скрий се! Събират боклука.  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 - Всичко е преходно! - каза Бай Иван, който свърши бирата и мина на ракия.  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 - Как да избегнеш стреса на работното място?  
 - Не ходи на работа!  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 Гледах я и си мислех „Леле, тая е направо страшна“, а вътрешният глас ми нашепваше „Нищо, ще пази къщата“.  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 В магазина продавачката ме пита с усмивка:  
 - Какво обичате?  
 - Ами обичам уиски и бира, но съм дошъл за хляб...  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 Момичета! Никога не използвайте един мъж, за да забравите друг! Използвайте двама или трима...  
 ☹️☹️☹️☹️☹️

**Летен екшън с „Бързи и яростни: Хобс и Шоу“**



Джейсън Стейтъм и Дуейн Джонсън в кадър от филма

Не е нужно да си нито кино-критик, за да си осъзнал, че поредицата „Бързи и яростни“ отдавна е сред умиращите. Това, разбира се, не означава, че тя не събира десетки милиони зрители и трупта милиарди долари приходи. Масовият успех в боксофиса се е превърнал и в една от основните причини за това от 2001 г. насам да получаваме по един филм на всеки 2-3 години. Точно така неусетно стигнахме и до деветия филм, който се явява и първи spin-off във франчайза - „Бързи и яростни: Хобс и Шоу“.

За последно повечето от нас бяха заинтригувани от петия филм „Удар в Рио“, който успя да внесе малко свежест в тази поредица и да предложи нещо ново във вече омръзналата на почти всички ни формула, с която се запознаваме още в първите две части. Но впечатляващите изключително нереалистични екшън епизоди и каскади, гонките с коли, красивите жени, летният саундтрак и превърналата се в повече от банална тема за семейството са характерни за франчайза елементи, без които няма как и присъстват дори и в открояващите се филми от поредицата. Въпросът обаче е, че в последните три части, тези елементи бяха изведени до почти пародийна крайност.

В „Бързи и яростни: Хобс и Шоу“ всичко познато отново е налице, защото както стана ясно, няма как да се разминем с него, но който все пак успява да вземе няколко правилни завоя и най-важното от всичко, да представи нещо малко по-различно и ново. Да, логично е, че още на етап идея филмът ще се разграничава от другите, имайки предвид, че е spin-off, но не това е единствената причина той да бъде по-интересен от поне половината от вече наблюдаваните десет заглавия във франчайза. Във филма познатите ни вече от предишните части герои - лоялният агент Люк Хобс (Дуейн Джонсън) и бившият агент на британските елитни войски Декард Шоу (Джейсън Стейтъм), са принудени да работят заедно, въпреки тяхната непоносимост един към друг, за да спрат технологично усъвършенствания Брикстън (Идрис Елба). Той успява да натопи Хейти Шоу (Ванеса Кърби), която е агент на МИ-6 и сестра на Декард Шоу, за кражбата на най-опасното био-

логично оръжие в света, което самият той иска да използва, за да предизвика световен хаос и смъртта на милиони.

Може би като един от най-големите плюсове на този филм ще определя липсата на Доминик Торето (Вин Дизел), а и повечето познати лица. Да, никога не може да отрече, че Дом (респективно и Дизел) са в основата на този франчайз, но на хората им е писнало да гледат един и същ образ, който от край време не претърпява каквото и да е развитие. Преди две години с „Бързи и яростни 8“ сценаристите се опитаха да направят нещо различно с него като го превърнат в „злодей“, но като цяло опитът беше крайно неуспешен. Затова смятам, че идеята да се измести фокусът върху други два героя, които все пак са ни познати, беше добра и смее да твърдя, че през повечето време, бе и сполучлива.

Комбинацията между Дуейн Джонсън и Джейсън Стейтъм за мен сработи и нека не се лъжем, химията между двамата е това, на което режисьорът Дейвид Лийч и сценаристът Крис Моргън (отговорен за 7 от 9-те филма) разчитаха. Близко 70% от диалога им се състои от остроумни затапки, обиди, кавги и какво ли още не и това беше чудесно, тъй като често те ставаха повод за искрен смях. Новите попълнения към франчайза бяха героите на Идрис Елба Брикстън, чийто потенциал остана недоразвит, а мотивите му за всичко, което прави, останаха неразкрити или по-скоро нелогични. Другото попълнение беше героинята на Ванеса Кърби Хейти Шоу, чиято цел беше доста проста - да има готина мацка, която да всява уважение и да служи за проводник на задължителната тема за семейството. И смятам, че тя се справи добре с тази не особено трудна задача.

Едно от интересните неща беше, че при пускането на първия от многото трейлъри се появи доста фенове, които заявиха категорично, че „това не е филм от света на „Бързи и яростни“, което е много странно, защото има всички елементи, които правят един филм част от този франчайз. Изобилие от нереалистични, но впечатляващо направени екшън сцени, през ръкопашен бой, в който и двамата главни актьори са експерти, до

любимите експлозии и неподчиняващи се на законите на физиката гонки с коли и вертолетите.

Да не забравим и черешката на тортата - темата за семейството, която прави „Бързи и яростни“ това, което е. Може би за първи път от няколко филма насам, баналните реплики и повтарящите се мотиви за това колко важно е семейството не дразнеха толкова много. Този път темата беше разгърната от две различни гледни точки - на Люк Хобс и на Декард Шоу. В единия случай героят сам е избрал да напусне семейството си, а в другия нещо се е превърнало в причината за разпада му и този малко по-различен подход успява да внесе разнообразие.

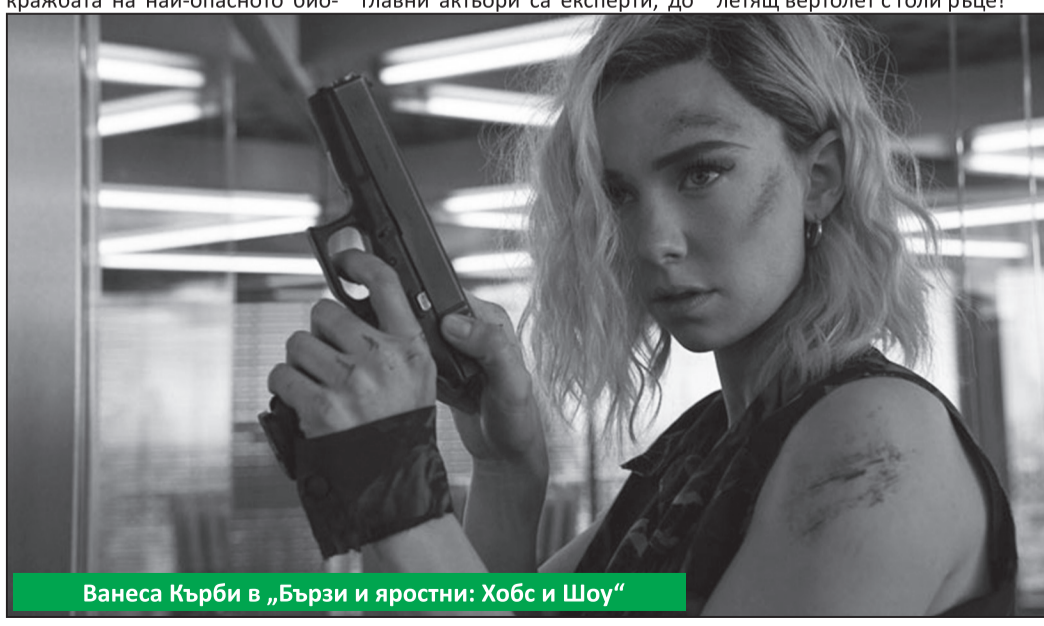
Две неочаквани актьорски появи във филма са доза изненада. Почти в самото начало на „Бързи и яростни: Хобс и Шоу“, а после и в края му се появи Райън Рейнолдс, който беше в ролята на стар „приятел“ или сътрудник на Хобс. Героят на Рейнолдс стои като детска версия на Дедпул. Появата му носи малко свежест и хумор във филма още в самото начало и наистина е неочаквана. Дрият беше Кевин Харт, който се появи на по-късен етап, отново с цел малко повече шего в този иначе така „сериозен“ филм.

„Бързи и яростни: Хобс и Шоу“ със сигурност може да се нареде сред по-добрите части от поредицата и успява да добави нещо вълнуващо и ново към вече изчерпани от идеи франчайз. Носи усещането на филм от вселената „Бързи и яростни“ и ако сте неин фен, ще се насладите на всички тези елементи, които ви връщат в кинозалона на всеки 2-3 години, плюс нещо малко по-различно. И обратното, ако сте сред хората, на които им е омръзнало от „Бързи и яростни“, имайте предвид, че макар и spin-off, филмът съдържа всичко това, което най-вероятно ви е отказало от поредицата преди поне 2-3 части. Най-просто казано, „Хобс и Шоу“ е перфектният филм за разпускане - нещо ненатоварващо, пълно с екшън, всякакви превозни средства и приятен летен привкус. Ако просто искате да се забавлявате, това е вашият филм!

И все пак да ви предупредим, че колкото и да тренирате, не можете да задържите верига на летящ вертолет с голи ръце!

Катаджия отивал на работа, обаче навън валило, студено... Стоял на пост, минавали малко коли, той направо замръзнал. Прибрал се вечерта бесен и казва на сина си:  
 - Донеси си бележника!  
 Изплашил се синът и отишъл при майка си:  
 - Имам двойка, какво да правя?  
 - Дай бележника!  
 Донесъл го синът, тя сложила вътре 20 лева и момчето го занесло на баща си. Отворил го той и казал:  
 - Слава богу! Поне къщи всичко е наред!  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 - Марийке, ще хвърля целия свят в краката ти!  
 - Иванчо, успокой се и остави глобуса на мястото му!  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 Комарджия се оплаква:  
 - Оня ден като почнах една черна серия в казиното - губя, губя, всичките си пари загубих. Накрая заложих и жената! И, пак не ми провървя - спечелих.  
 ☹️☹️☹️☹️☹️  
 Младеж съобщава на майка си:  
 - Мамо, днес ще доведе три девойки. Искам да познаеш, коя ще е снаха ти!  
 След срещата, младежа изпраща изпраща момичетата, връща се и пита:  
 - Е, коя е?  
 - Лесна работата. Тази с черната коса.  
 - Мамо, страшна си! Как позна?  
 - Интуиция. Още от сега ме дразни!  
 ☹️☹️☹️☹️☹️

В Районния съд се гледа дело за убийство. Подсъдимият е застрелял съпругата си по време на семеен скандал.  
 - Обвиняеми, разкажете защо убихте жена си? - казва съдията.  
 - Прибирал се къщи, Ваша чест, каталясал и подивял от глад и гледам - жената седнала пред телевизора и жапа някакъв цирк. Викам й:  
 - Жена, сложи бързо нещо да хапна, пък после продължавай да гледаш!  
 Тя казва:  
 - Чакай само да догледам това дуо певци и ти слагам!  
 Аз и разправям:  
 - Това не е дуо, а дуел!  
 Тя се обажда:  
 - Ти ще кажеш! Дуел е това, дето се биат по филмите!  
 Аз ѝ обяснявам:  
 - Това е дуел! Не ме дразни, давай манджата!  
 - Глупости! - отговаря тя. - Дуел е това мястото, откъдето минават влаковете!  
 - Това е тунел. Дай да ям!  
 - Колко си глупав! Тунел е това, където хората си наемат стаи да спят!  
 - Не ме ядосвай! - крещя й. - Това е хотел!  
 - Ти ще кажеш! Хотел е онова, дето е от Шекспир!  
 - Това е Отело!  
 - Не е върно Отело е това, което се прави от разбити яйца...  
 И така, Ваша чест, докато ѝ обясня, че е омлет, не издържах и я застрелях!  
 Съдията в истерия:  
 - Аз щях да го направя още в тунела!?

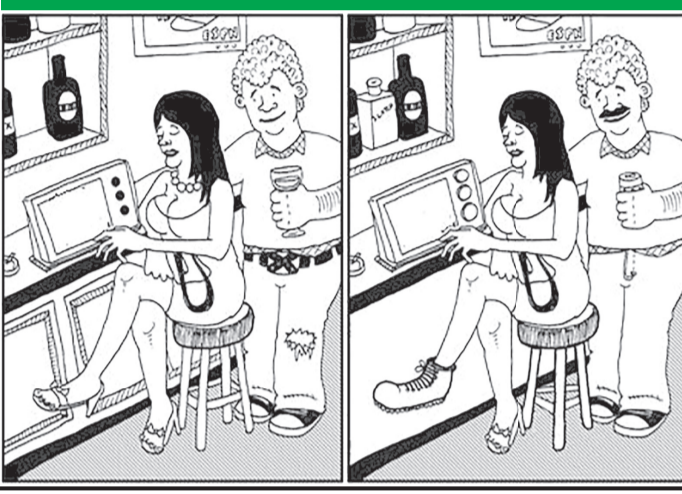


Ванеса Кърби в „Бързи и яростни: Хобс и Шоу“

**КАРИКАТУРА**



**ОТРКИЙТЕ ДЕСЕТТЕ РАЗЛИКИ**



**ШАХМАТ**



Белите обявяват мат след 2 хода

**СУДОКУ**

	2				6		
3							8
				6			
			4		8		
		3				5	
			2		6		
				2			
1							9
	5						7

Изпращайте вашите обяви на тема: **КУПУВАМ/ПРОДАВАМ/ДАВАМ ПОД НАЕМ/ТЪРСЯ РАБОТА** на е-мейл: [info@trojanpress.com](mailto:info@trojanpress.com)  
 Ние ще ги публикуваме **НАПЪЛНО БЕЗПЛАТНО**, без ограничение в думите.

## Интересни факти и рецепти за трюфелите



Говежда пържола с черни трюфели и сос от бяло вино



Ризото с бял трюфел

### ПРАВЯТ СИРЕНЕ С ДЕЛИКАТЕСА

Сирене с трюфели е един от хитовете у нас в момента. Все повече ресторанти си поръчват от деликатеса. Любопитен факт е, че гъбите все повече влизат в кулинарните менюта на заведенията. Ако преди години те масово избягвали манатарките и гозби с тях предлагали само около 7% от ресторантите в България, то сега 100 процента работят с нея. Все повече шеф-майстори залагали и на трюфелите. Те вече масово се предлагат по морето, но бързо навлизат в блюдата на елитни ресторанти в София, Варна и Пловдив.

### АФРОДИЗИАКЪТ НА АРИСТОКРАТИТЕ

В миналото трюфелът е бил храна само за висшата аристокрация. Гъбата е смятана за един от най-силните афродизиаки. Тя е редовно в менюто на Наполеон Бонапарт, например. Днес е на практика достъпна за всеки. Да, един килограм струва поне 70 лв, но за приготвянето на ястие с трюфели са необходими едва 6 грама от гъбата.

### РЕЦЕПТИ

#### Говежда пържола с черни трюфели и сос от бяло вино

Продукти: стек от говеждо, 3 с. л. зехтин, малко клонче розмарин, 3-4 стръка мащерка, 2 листа салвия, сол и пипер за овкусяване на месото

За соса: 100 мл. бяло вино, 2-3 тънки резена лук, 1 с. л. масло, 4 тънки резена черен трюфел нарязан на ситно

Приготвяне: Овкусете месото само със сол и пипер. Загрейте зехтина и на умерена температура запържете месото по 3 минути от всяка страна. Това време е достатъчно, за да се запечата месото отвън, а вътрешността остава розова и много крехка. В тигана добавете зелените подправки, които да дадат аромат без да надделяват.

Извадете месото в чиния и го покрийте с алуминиево фолио. Докато то отпочива, пригответе соса. Добре е с бялото вино, защото е по-леко и е в добра комбинация с розмарин и салвия.

В същия тиган запържете лука и парченцата трюфел. Залейте ги с бялото вино и след като се поизпари, добавете маслото, колкото да уплътни соса. Месото, което си почиваше в чинията отделя собствен сос, който добавете в тигана. За поднасянето нарежете тънки парчета от черния трюфел върху стека.

В комбинация с изстудено бяло вино, това ястие е едно от най-добрите.

#### Ризото с бял трюфел

Продукти: 1 трюфел - 120 г, 2 стръка пресен лук, 1 скилидка чесън, 1 кубче пилешки бульон, 1 ч.ч. кръгъл бисерен ориз, 3 ч.ч. гореща вода, щипка черен пипер, сирене Пармезан (по желание), 1/3 ч.ч. зехтин, сол (за предпочитане черна, защото много добре контрастира с белия ориз)

Приготвяне: Слагаме трюфела в студена вода за 1 час, след което измиваме много добре от пясъка, обелваме кората и нарязваме на филийки. В малка тенджерка слагаме зехтина, нарязания лук и чесън, пилешкия бульон и половината от нарязания трюфел. Запържваме леко, като пазим лука да не прегори. Прибавяме „дълго“ измития ориз и запържваме още 1-2 минути. Обърнете внимание, че оризът наистина трябва да бъде мит на течаща вода продължително. Прибавяме и водата, разбъркваме и оставяме да ври на бавен огън като разбъркваме 1-2 пъти. Когато водата изври, дръпваме тенджерата от котлона поръсваме с щипка черен пипер и малко черна сол.

Сервираме в чиния, която е добре да е тъмен цвят, за да контрастира с белия ориз и да предизвикаме наслада на окото. По желание настъргваме пармезан и поръсваме още малко с черната сол.

## Тайните на една от най-скъпите храни - трюфела



Питали най-мъдрите мъже за произхода на тази гъба. След две хиляди години в спорове и разногласия отговорът оставал същият, като в началото: Не знаем. Попитали и самите трюфели, а те простиичко отговорили: Яжте ни и Прославяйте Бога!

Така прочутият френски писател Александър Дюма се опитал да дефинира тайнствената същност на подземната гъба. Древни легенди разказват, че трюфелът е дете на мълнията и светкавицата, а заради предполагаемия си божествен произход се превърнал в символ на скритото откровение.

Основателят на систематизираната медицина Галенус бил убеден, че трюфелът е много хранителен и „може да задоволи и най-сладострастния вкус“.

Така на забулената в загатки гъба били приписани качества на афродизиак, т.е. способността да носи еротична наслада.

По време на Римската империя необикновеният мирис и странният начин на отглеждане на трюфела родили много легенди. Те били посветени на богинята на любовта Венера, а лекарите го препоръчвали на много от импотентните си пациенти.

През късното Средновековие трюфелът бил възприеман като нещо твърде опасно (понеже пораздал асоциация за грехопадението), появили се и хипотези за демоничния му произход. Така за известно време тайнствената гъба изчезнала като деликатес от пицните трапези...

Но трюфелът се възродил и достигнал най-голямата си слава по време на Ренесанса. Говори се, че предизвиквал дори психологическа зависимост, но едно е сигурно - задължително присъствал в менюто на всеки пищен пир!

Консумацията на трюфели винаги е демонстрирала богатство и изящество. Много крале, включително Наполеон, били във възторг от превъзходната гъба. На трюфела, разбира се, са посветени и много стихове.

С течение на времето били открити и двата най-ценни вида - черният и белият. Първият се среща в района на Перигор (Югозападна Франция), ароматният бял трюфел расте в района на Алба (Италия). Според най-добрите гурмета в света италианският трюфел е с по-силен аромат и по-добри вкусови качества от френския си събрат.

В миналото събирали трюфелите с помощта на женски прасета - те усещали миризмата на ценната гъба, но често и изяджали деликатеса. В днешно време за целта се обучават „трюфел кучета“; най-често лабрадори, тъй като те имат способността да разпознават миризмата на ценната гъба под земята.

Характерното за трюфела е, че е микоризна гъба - т.е. съжителства с корените на висшите растения, предимно дъб. Плодните тела са частично или изцяло под повърхността на почвата, имат неправилна форма (прилича на картоф), а кората е грапава.

Годишно в света се отглеждат има-няма 150 тона трюфели (за сравнение - преди 100 години във Франция са отглеждани цели 1 500 тона годишно!).

Намаляващите добиви са причина цената постоянно да се покачва, неслучайно това е една от най-скъпите храни. Когато чуеш някой да говори за „уханото злато“ да знаеш, че пак за трюфели става въпрос.

Но винаги се намират снобски ценители, готови да платят твърде висока сума за тайнствения деликатес. Трюфел с тегло 1,2 кг бе продаден за 95 000 евро на благотворителен търг в Лондон миналата година. И въпреки че загадъчната му същност го превръща по-скоро в мит, трюфелът се радва на почит сред гурметата и заема достойно място на масата на ценителите. В края на септември със събирането на реколтата настъпва годишният му апогей - дългоочакван миг от най-добрите готвачи.

## Симптом издава приближаващия инфаркт

Учените, представящи училището за обществено здраве на Джонс Хопкинс в Балтимор, САЩ, посочиха най-ранният симптом, предвещаващ сърдечен удар. Говорим за внезапна умора, сигнализираща сърдечни проблеми.

По време на изследването специалистите използват формула, която позволява да се изчисли рискът от сърдечен удар или инсулт при 625 доброволци, на възраст 68 години. Участниците в проекта трябвало да вървят бавно за около пет минути на бягаща пътека със скорост 2,4 километра в час. След теста, оп-

ределящ „нивото на умора“, изследователите установяват, че хората с по-висок риск от сърдечно-съдови заболявания се уморяват по-бързо. Тези, които страдат от затлъстяване и високо кръвно налягане, най-често се оплакват от повишена умора.

Според асистента на старшият автор на научната работа, асистента на катедрата по епидемиология в Американското училище за обществено здраве Дженифър Шрак, резултатите от изследването показват, че един от факторите с висок риск за проблемите със сърдечно-съдовата система е високата умора.

Важно е да се вземе предвид този факт и да се помни, че бързата умора може да бъде сигнал за сърдечни аномалии.

За предотвратяване на инфаркт и инсулт учените препоръчват да водите здравословен начин на живот, да акцентирате на балансирана и питателна диета, да не се увличате с мазни и пържени храни, да консумирате повече зеленчуци, плодове, зърнени храни, а също и да не забравяте умерена физическа активност. При спазване на тези правила умората ще бъде по-малка, а рискът от коронарна болест - по-нисък.

## Най-популярният зеленчук „убива“ зъбите

Всички учени на света са на мнение, че богатата и разнообразна храна е важна за здравето ни, но прекаляването с каквото и да е може да се окаже много опасно.

Всички знаем, че яденето на плодове и зеленчуци е полезно. Те са жизнено необходими за набавянето на важни вещества за тялото ни. Всички учени на света са на мнение, че богатата и разнообразна храна е важна за здравето ни.

В същото време обаче прекаляването с каквото и да е може да се окаже много опасно. Така например най-популярният и търсен

зеленчук, според някои специалисти, е в състояние да „убие“ зъбите ни.

Става въпрос за картофа и появата на кариес. Това заболяване се среща при почти 90 процента от населението. Кариесът може да се превърне в пулпит, което води до отстраняване на нерва и зъбът става „мъртъв“.

Първият риск за кариес е генетично предразположение, но ако се храните правилно, това може да бъде избегнат. Зъболекарите съветват да изключите от диетата определени храни, основната от които са картофите.

Причината се крие във

факта, че съдържанието на нишесте се увеличава в картофите, които при поглъщане произвеждат млечна киселина, която от своя страна омекотява зъбния емайл.

Само няколко минути и нивото на киселинност в устната кухина се доближава до нула, появяват се вредни бактерии, които развалят емайла. Освен това от нишестето и слюнката, се получават нишестени продукти, те се превръщат в глюкоза, която също уврежда емайла.

Някои експерти препоръчват да се откажете от картофите, а други съветват старателно да миете зъбите след всяко хранене.

## Сложете парче лук в чорапа си преди сън

Руснаците имат голям брой традиции и вярвания, дошли от далечното минало. Има една интересна традиция - да вмъкнете парче лук в чорапа си всеки ден преди лягане.

Лукът е зеленчук, който съдържа голямо количество манган, витамин В6 и диетични фибри. Има изключително много ползи, заради които част от лук се варва в чорапа преди лягане.

Сред тях са:

- Като се има предвид, че лукът има голям брой антибактериални свойства, той ще помогне да се отървете от микробите и бактериите, които остават по краката, дори ако те са измити.

- Ако трябва да укрепите имунната система, тогава този метод е доста ефективен. Имунитетът се засилва поради факта, че лукът е богат на витамин С.

- Има твърдения, че ако сложите лук на крака си, а след това си сложите чорапа и си легнете, можете да избегнете развитието на рак.

- Това действие е полезно и за тези, които страдат от диабет. Така че, ако периодично следвате съветите на предците и оставяте лук в чорапа си за нощта, то поне можете да постигнете намаляване на съдържанието на захар в кръвта.

- Лукът ще помогне на тези, които страдат от заболявания на стомашно-чревния

тракт. Той се бори със свободните радикали, което води до намален риск от заболяване - стомашна язва.

- Ползи от лука има и при възпалителни процеси. Следователно това помага и при борбата с инфекциозните болести.

- Зеленчукът също ще бъде полезен за онези, които са ухапани от пчела или оса.

- Суровият лук ще помогне на човек да намали холестерола в кръвта си.

- Ако кръвта изисква прецизиране, тогава този метод е ефективен и ще помогне

да се направи в най-кратък срок.

### ВАЖНО

Според препоръките на предците е достатъчно да нарежете парче лук и да го прикрепите към петата. Мястото на приложение на лука не е избрано случайно, тъй като има точки на краката, с които можете да повлияете на организма като цяло. Според китайската медицина всяка точка от крака е отговорна за някакъв орган в тялото.



# 10 ПРИЧИНИ да остана В МОЯ УГЪРЧИН

Продължаваме с рубриката „10 причини да остана в моя Угърчин“, в която ви показваме интересни и различни причини, за да останете в любимия Угърчин.

В този брой ще ви покажем причина номер 5: „Светиите“, създадено по инициатива на местните учители през 1929 г.

„Светиите“ е създадено по инициатива на местните учители през далечната 1929 г. с цел запазване на народните традиции и обичаи, както и местният фолклор. Задължително е било участието в него да е с национални носии. Празникът се провежда ежегодно на 22 март, а тази година чествахме 90 години юбилей „Светиите“. На празникът „Светиите“ и по времето на традиционният есенен пана-

ир хората се завръщат в родното си място Угърчин, а с това се запазват и традициите.

Помним рода си: Угърчин е един от малкото градове, които разполагат с уникално проследяване на родословните дървета на всичките 176 рода. Първите родови дървета на Угърчин са от началото на XX век на Патаринския, Геновския и Голийковския род - изготвени от Вълчо Радев Патарински.

## „Светиите“ - празник, който пази традициите



## Централната изборителна комисия назначи Общинската изборителна комисия в Угърчин

Със свое решение 655-МИ от 22.08.2019 г., Централната изборителна комисия назначи Общинската изборителна комисия в гр. Угърчин. Решението е едно от първите, които ЦИК е направило за всички 265 ОИК в страната. Причината е, че на проведените консултации при кмета на Угърчин е постигнато съгласие за състава и ръководството на ОИК, което вече дава възможност на ЦИК само формално да ратифицира това споразумение. Председател на ОИК - Угърчин ще бъде Стоянка Петкова Тихолова, а секретар - Винка Илиева Лисичкова.

Комисията въспва в длъжност на 7 септември, когато ще започне с процедура по водене на регистрите, обявяване на приемното си време, назначаване на технически лица, които да поддържат сайта ѝ и други механизми, необходими за спокойното протичане на местните избори. Ето и текста на самото решение на ЦИК:

### РЕШЕНИЕ № 655-МИ

София, 22.08.2019

**ОТНОСНО:** назначаване на Общинска изборителна комисия в община Угърчин, област Ловеч, за изборите за общински съветници и за кметове на 27 октомври 2019 г.

В Централната изборителна

комисия е постъпило писмо с вх. № МИ-06-215/36/ от 21 август 2019 г. от кмета на община Угърчин, област Ловеч, с предложение за състав на Общинската изборителна комисия в общината.

Представени са всички изискуеми документи по чл. 75, ал. 7 във връзка с ал. 3, 4 и 5, чл. 80 и чл. 81 във връзка с чл. 66 от Изборния кодекс и Решения № 600-МИ от 09.08.2019 г. и № 603-МИ от 12.08.2019 г. на ЦИК.

Консултациите са проведени при спазване на изискванията на чл. 76 ИК. В консултациите са участвали представители на парламентарно представените партии и коалиции и на коалицията, която има членове в Европейския парламент съгласно Решение № 600-МИ от 09.08.2019 г. на ЦИК. Налице е постигнато съгласие между участниците в консултациите по отношение на състава и ръководството на Общинската изборителна комисия в община Угърчин. Протоколът от проведените консултации на 16.08.2019 г. е подписан без особени мнения и възражения.

Предвид изложеното и на основание чл. 57, ал. 1, т. 5 и чл. 75, ал. 10 от Изборния кодекс Централната изборителна комисия

### РЕШИ:

1. Назначава Общинска изборителна комисия в община Угър-

чин, област Ловеч, в състав от 13 членове, както следва:

**Председател:**  
Стоянка Петкова Тихолова

**Заместник-председател:**  
Деница Тодорова Балева

**Заместник-председател:**  
Тихомира Пламенова Лишкова

**Секретар:**  
Винка Илиева Лисичкова

**Членове:**  
Добримир Пейчев Пейчевски  
Росица Дилянова Димитрова  
Полина Василева Съботинова  
Станка Стоянова Патаринска  
Цанка Колева Иванова  
Веска Николова Краева  
Васко Колев Стоянов  
Стелян Стайков Голийков  
Пенка Недялкова Карабова

2. Общинската изборителна комисия въспва в правомощията си на 7 септември 2019 г.

3. На назначените членове да се издадат удостоверения.

Решението подлежи на обжалване пред Върховния административен съд чрез Централната изборителна комисия в тридневен срок от обявяването му.

ЦИК  
София



# ДРУМ

2019 ©

Главен редактор:  
Митко Динушев

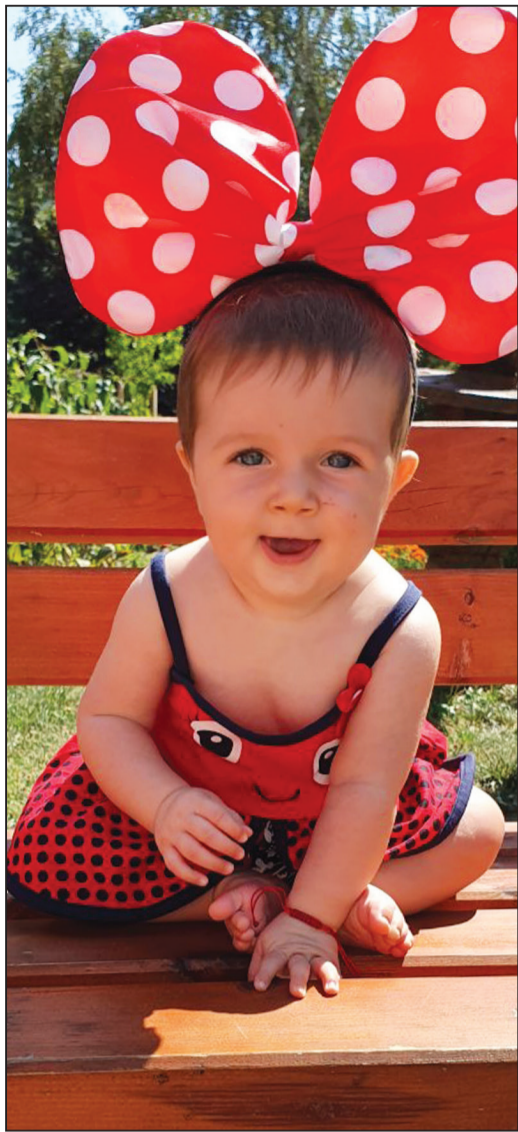
Адрес: гр. Троян, пл. "Възраждане", 1,  
Пощенски клон, ет. 3, офис 8

GSM: 0878 94 29 29

E-mail: [info@trojanpress.com](mailto:info@trojanpress.com)

Печат: "Полипрес" ООД - Габрово

Издание на: "Троян Медия Груп" ЕООД



## Ангелското сърчице - Христиана Кутева

На 14.01.2019 се роди дете с ангелско сърце, Христиана Кутева се казва тя и раздава усмивки на всеки по света. С всички си играе, каките обича и със сладката си муцунка ги привлича! Сутрин като се събуди радва ни се тя, вика и пищи и сякаш казва ми „хайде да играем, мамо, бързо ти стани“. Синеочката красива пипа всичко навред и като всяко дете прави всичко да изглежда по-добре.

Нека сега разкажа за това прекрасно 7 месечно момиченце... Още от самото начало дори още преди да вижда ясно се усмихва. Крачетата и от много мъничка са активни и по цял ден ритат и като един малък шеф обича да ги качва на масата. Първата и думичка беше „кака“ принос има това, че те са често покрай нея, но вече казва „баба“ и „папа“. С ръчички пляска за „Браво“ и похвалява за „Здравей“. Да хапва обича всичко и следователно тази малка бухтичка си и изяжда всичко. Като всяко дете обича да я гушкат, носят, подхвърлят и затова се грижат нейните каки, които много обичат да играят с нея и да я разхождат. Кака Данчелка е личен фотограф на Христиана и още от мъничка измисляме снимки различни и интересни, тя е един завършен малък модел!

Кръстниците добри много и угаждат и я глежат, на всеки празник и месечинка получава подаръци всякакви... разбира се и всички останали и правят, все пак е много послушно детенце!

Бабите грижовни са винаги готови Христиана да гледат, с нея да играят, песнички да пеят и заедно да се смеят... А и нали е казано, че бабите обичат повече внуците си от собствените си деца! Лелите и чичовците само се канят да порасне нашето слънчево дете, за да я учат на бели и да я водят по игри!

Христиана е кръстена на дядо си Христо, за да стане умна и добра, като него...

Много хора, негови близки, приятели, а и просто познати,

казват, че по-добър от него не са срещнали... Е, Христиана пожелаваме ти и ти да си добра като дядо си! И като тати да пуска шаги, знае ли се може и с пушките да гърми по глиганите дори. Като всеки родител, обичаме нашето момиченце и искаме да има приятели добри, за да има с кого да скача в игри и да бъде най-вече здрава и както досега усмихната.

*Радостина Кутева  
майка на Христиана*



## Угърчин танцува на Дарданелите

От 19 до 23 юли, друга група от 20 танцьори от ансамбъла ни участва в Турция, в гр. Чанаккале, намиращ се на пролива Дарданели, във Втория международен фолклорен фестивал „Троя“. В този фестивал се бяха записали за участие 22 танцови и певчески състави от Турция, България, Румъния, Гърция, Сърбия, Молдова, Украйна, Полша, Иран и др. с над 1200 участници.

Изявите на участниците се състояха на 20 и 21 юли в градовете Чанаккале и Кепез, които са съседни. Те бяха предшествани от дефилета на танцьорите и певците в най-оживените части на двата града. Танцьорите ни бяха от всички възрасти, като най-малките пътуваха до Турция

с придружители. За изявите на сцените на фестивала бяха формирани две групи. В гр. Чанаккале се представиха по-големите танцьори с „Пазарджишка копаница“ и с динамичното си изпълнение предизвикаха овациите на многобройната публика.

Малките танцьори пък представиха своя танц „Покрай Дунав“ на сцената в гр. Кепез и също получиха заслужени аплодисменти за изпълнението си. Преди да се качат на сцената обаче, по време на дефилето, проточило се на около километър по една от главните улици на града, те, без да ги е накарал някой нарочно, скандираха през цялото време „България, Угърчин!“, като развяваха българско-

то знаме.

За участниците във фестивала домакините предложиха организиране на посещение на древния град Троя, който отстои на 30 км от Чанаккале, а също двучасова обиколка на пролива Дарданели с кораб. По обратния път групата от Угърчин мина през Истанбул, където се запозна с част от забележителностите на този огромен град.

Не на последно място трябва да се каже, че участието на танцьорите ни в тези два международни фестивала нямаше да е възможно без подкрепата на Община Угърчин, за което, както ръководството на танцовия ансамбъл, така и на читалището благодарим!

