



Угърчин с допълнителни средства за щети от бедствия
На стр. 2

Как се гласува на Евроизборите на 26 май?
На стр. 2

Интервю с Милена Димова
На стр. 5

Емоционални и искрени по време на церемонията по награждаване на хората, които прославят Угърчин



Първа награда за 30-годишния си труд получиха учители от Угърчин. Това стана на 22 април на церемонията „Моят град“, организирана от вестник „Стандарт“ в партньорство с общината. Това е първа награда за 30-годишен положен труд, каза през сълзи Дафинка Младенова, директор на детска градина „Щастливо детство“, която бе отличена за принос в ранното обхващане и приобщаване на децата в образователната система, чрез създаване на добро сътрудничество с родителите. Трябва да сме горди, че сме допринесли за развитието на образованието в Угърчин. Тази награда е за всички нас, които водим за ръка бъдещето на България, допълни и Иванка Димитрова, директор на детска градина „Светулка“. Тя бе отличена за осигуряване на условия за равен достъп до качествено предучилищно образование, както и за висок професионализъм и отговорност в работата.

В Угърчин, благодарение на екипната работа на всички институции, няма нито едно дете, което да не ходи на училище, каза Еленко Начев, директор на РУО-Ловеч, който връчи наградите на двете директорки на забавачки. Той благодари на вестник „Стандарт“, че цени и отличава работата на българския учител.

Пет награди за директори на училища в категория „Образование“ раздаде за първи път вестник „Стандарт“ в кампанията „Моят град“. Образованието е основен приоритет на общината, подчерта заместник-кметът Мария Динова. Другите три награди бяха за емблематичните ръководители на училища в града. Олга Петрова, директор на Средно училище „Св. св. Кирил и Методий“, бе отличена за осигуряването на съвременна и привлекателна образователна среда за учениците. Веска Василева, която е начело на Основно училище „Св. Паисий Хилендарски“, получи награда за успех в развитие на способностите на учениците и повишаване на мотивацията им за учене, чрез дейности развиващи специфични знания, умения и ключови компетенции. А директорката на Основно училище „Христо Ботев“ Невена Крайнинска - за висок професионализъм и отговорно отношение при изпълнение на дейностите по механизма за обхват. Ако има нещо, което ни събира като българи, това е нашият дух, каза евродепутатът от ГЕРБ Андрей Новаков, който

Честит 24 май - Ден на българската просвета и на славянската писменост



УВАЖАЕМИ УЧИТЕЛИ И УЧЕНИЦИ,

Поздравявам Ви по повод 24 май - Деня на Българската просвета и култура и на славянската писменост!

Отново е 24 май - денят, в който славим делото на светите братя Кирил и Методий, денят на буквите и словото, денят на българския национален дух. Стремешът за познание и жаждата за творчество е характерна черта на българина, почитта към дейците на просветното дело заемат важно място в народопсихологията ни. Този възрожденски дух е искрата, която ни кара днес, на най-светлия български празник 24 май - Ден на българската просвета и култура и на славянската писменост, тържествено да почетем и да се преклоним пред дейците на просветата, културата и науката.

От векове на този ден българският народ изразява и своята признателност, и своето преклонение към българския учител, тъй като образованието и науката започват винаги от ученическия чин, от класната стая. „Върви народе възродени“ - думите, които всеки българин знае от мига, в който е прекрачил училищния праг за първи път звучат през целия му живот и му вдъхват стремеж към знания и творчество.

Скъпи ученици, вие сте тези, от които зависи бъдещото развитие на родината ни. Пожелавам ви да бъдете любознателни и последователни в усвояването на знанията в училище. Нека да не угасва искрата за наука, запалена от Кирил и Методий, от народните будители и просветители на нацията ни, защото вие сте нашето бъдеще за утрешния ден!

СТАНИМИР ПЕТКОВ
КМЕТ НА ОБЩИНА УГЪРЧИН

Скъпи съграждани,

Днес празнуваме най-светлия от нашите празници - Деня на българската просвета, култура и на славянската писменост.

24 май носи особен ореол. Неслучайно в нашето съзнание той е заел мястото на най-истинския и най-български празник. Затова всяка година го отбелязваме с много вълнение, вяра и от сърце. Виждаме го и днес по улиците и площадите на Бургас, в ентузиазма и възторга на учители и ученици, на млади и възрастни.

Делото на светите братя Кирил и Методий и техните ученици е велико, защото ни е съхранило като нация в трудни времена. То отразява в най-пълна степен стремежа на народа ни към просвещение и духовно израстване.

Със своите мисии светите братя оставят дълбока следа в историята на Стария континент. Те с блестящо красноречие защитават идеята, че всеки народ има право да говори и пише на собствения си език. Затова днес с гордост може да заявим, че тяхното дело е един от основополагащите камъни на съвременна Европа.

ТИХОМИР МИРЧЕВ
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ОБС - УГЪРЧИН

Скъпи ученици!

Гордеем се с Вашите постижения и нека те получават уважение и признателност от нашата общественост. Продължавайте с гордост и самочувствие да отстоявате славата на СУ „Св. св. Кирил и Методий“ - гр. Угърчин, да защитавате името на патрона ни светите братя Кирил и Методий.

Пожелавам ви да пиете с пълни шепи от извора на познанието, който е във вашето родно училище.

Уважаеми колеги!

В навечерието на един от най-светлите ни национални празници - 24 май, Ден на българската просвета и култура и на славянската писменост, приемиете моите сърдечни поздравления за вашия всеотдаен труд, за вашите усилия и старание Средно училище „Св. св. Кирил и Методий“ да бъде сред водещите просветни институции в областта и страната. Продължавайте да превръщате всеки ден в нашето училище в празник за жадните детски очи!

Честит празник!

ОЛГА ПЕТРОВА
ДИРЕКТОР НА СУ „СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ“

Угърчин с допълнителни средства от държавата за щети от бедствия

Общините Тетевен и Угърчин ще получат допълнителни средства за преодоляване на щети от бедствия, реши днес МС. Правителството одобри допълнителни разходи от резерва на държавния бюджет за непредвидени и/или неотложни разходи за предотвратяване, овладяване и преодоляване на последиците от бедствия. Общият им размер е 33 123 981 лв. и те са за превантивни дейности, възстановяване на разходи за проведени спасителни и неотложни работи при овладяване на бедствени

положения и за възстановяване на инфраструктурни обекти.

Община Тетевен ще получи 524 548 лв., от които за възстановяване на извършените разходи за разчистване на наноси от отводнителни съоръжения и канали към водосток на тротколасен път между гр. Тетевен и кв. „Полатен“ са отпуснати 4 972 лв. За възстановяване на пропускателната способност и хидравличните елементи на река Градежница, както и за възстановяване на техническата инфраструктура в с. Глогово

и с. Градежница средствата са разпределени - за подобекти в с. Градежница, ул. „Васил Левски“ - 48 570 лв., за ул. „Люляк“ - 74 384 лв., за ул. „Александър Стамболийски“ - 83 751 лв., за подобект в с. Глогово са предвидени 321 871 лв.

За община Угърчин за възстановяване на улици и отводнителни съоръжения в с. Кирчево и с. Катунец са отпуснати 150 000 лв.

Пресцентър на Министерски съвет

Областният управител посрещна бюлетините за Евроизборите в неделя



Областният управител Ваня Събчева и заместникът ѝ Бойко Пъдарски посрещнаха бюлетините за провеждането на Евроизборите в неделя в област Ловеч. Броят на бюлетините е 135 000 и са доставени в палети. Отпечатани са в печатница на БНБ и през целия път от София до Ловеч бяха ескортирани и охранявани от МВР.

Техническият екип на Областна администрация, който има задача да организира безпроблемното провеждане на изборния процес, разпредели

нужните количества за общините от областта. Първите още при разтоварването получи община Ловеч - 50 200. След разпределението по предварително съгласуван с МВР и РИК график, бюлетините ще получат и останалите 7 общини. За Априлци ще отпътуват 2700 бюлетини, за Летница - 4500, за Луковит - 16 400, за Тетевен - 19 800, за Троян - 31 200, за Угърчин - 5200, за Ябланица - 5000 бюлетини.

В същото време Районната изборителна комисия провежда обучение на членовете на

секционните изборителни комисии. От подреждането и охрана на секциите в нощта преди вота, до приключването и извозването на чувалите с бюлетините след приключване на изборния ден бяха коментирани теми. Обучението води председателят на РИК-Ловеч Валентина Недялкова. Областният управител Ваня Събчева и заместникът ѝ Бойко Пъдарски също присъстваха в залата.

Пресцентър на Областен управител

СЪОБЩЕНИЕ

Община Угърчин уведомява всички собственици на животновъдни обекти - пчелини, че в Общинска администрация Угърчин са постъпили Уведомителни писма за третиране на площи с наземна техника, от фирма „Агроеспрсом комерс“ ЕООД, както следва: от 27.05.2019 година до 29.05.2019 година от 08:00 часа до 19:00 часа ще се извърши третиране на култури Слънчоглед, с препарат/продукт - Шадоу - 150 мл./дка, хербицид, в землището на гр. Угърчин, общ. Угърчин, в местностите: „Труфек“, „Церака“, „Малата“, „Требежни рът“ и „Малкото алиево“

За организиране и провеждане на третирането отговаря Ивелин Красимиров Мичев телефон за контакти: 0879 064 868

Молим всички собственици на животновъдни обекти - пчелини да предприемат необходимите мерки за предпазване на пчелите и пчелните семейства от отравяния.

КУЛТУРЕН АФИШ ЗА МАЙ И ЮНИ

- 24 МАЙ - Ден на славянската писменост и култура организиран от Община Угърчин и училищата
- 1 ЮНИ - Честване на Международния ден на детето организиран от Община Угърчин и читалищата
- 2 ЮНИ - „Жив е той, жив е“ - Ден на Ботев и загиналите за свободата на България организиран от Община Угърчин и читалищата
- ЮНИ - Детски фестивал „Вярвай в чудеса“ организиран от Община Угърчин и читалищата
- ЮНИ - Спасовден - празник на село Сопот и тържествен водосвет
- 22 ЮНИ - Общоселски събор на село Лесидрен

КРИМИ

На 18 април около 17⁵⁰ ч. в района на с. Български извор, лек автомобил „Ситроен С3“ управляван от 21-годишна жена от гр. Угърчин при движение с несъобразена скорост навлиза в лентата за насрещно движение и се блъска в „Сузуки Витара“, управляван от 38-годишен мъж от с. Галата. При инцидента леко са пострадали 69-годишен пътник от „Сузуки“-то и 22-годишна жена от „Ситроен“-а, които са прегледани в болница и са освободени. Пробите за алкохол на двамата водачи са отрицателни, а на водачката на „Ситроен“-а е съставен акт за нарушение на ЗДВП.

Полицията в Угърчин работи по разкриването на кражба на сумата от 145 лева извършена в нощта на 19 срещу 20 април

от магазин в града. По случая е образувано досъдебно производство.

Служители на РУ - Угърчин съвместно с представители на ОДБХ - Ловеч се извършили проверки на 3 търговски обекти на територията на гр. Угърчин, на 2 магазина в с. Кирчево и на 1 магазин в с. Лесидрен. При извършените проверки са изготвени общо 6 констативни протокола за установени нарушения (в 3 обекта се е продавала стока без маркировка, а в други 3 е установена липсата на документи за произход на стоката).

Криминалисти от РУ - Угърчин са установили и задържали 20-годишен, криминално проявен мъж от града, който на 19 срещу 20 април в състание с 15-годишен младеж е отнел 145 лева от търговски обект в града. Работата по случая продължава.

РУ - Угърчин

Как се гласува на европейските избори на 26 май 2019 година?

На 26 май българските граждани ще избират седемнадесет представители в Европейския парламент (ЕП). За трети път гласуването на изборите у нас е задължително, но санкция за негласуване няма.

Кандидатите са общо 318 и са издигнати от 13 партии, 8 коалиции и 6 инициативни комитета. Очаква се за един евродепутатски мандат да са необходими между 120 и 150 хиляди гласа.

За втори път на европейски избори може да се гласува с предпочитаност, т.е. да се преназначат кандидатските листи, в т.ч. и техните водачи. Прагът за валидност на предпочитаността е 5%, т.е. листата ще се размества, ако даден кандидат е събрал подкрепа от повече от 5 на сто от гласувалите за партията и коалицията, която го издига.

За първи път обаче номерата на партиите, коалициите и инициативните комитети в бюлетината ще бъдат от 1 до 100, а на кандидатите - от 101 нагоре. Целта е да се избегнат предпочитаности по т. нар. феномен 15/15, когато номерът на политическата формация съвпада с номера на кандидата.

Също така за първи път трябва да има възможност за машинно гласуване в 3 хиляди секции в цялата страна. Изборителите мога да решат да дадат глас си по този начин и той ще се защита.

Гласуването започва в 07⁰⁰ ч. и приключва в 20⁰⁰ ч. Изборният ден може да бъде удължен по преценка на Централната изборителна комисия (ЦИК), ако в 20⁰⁰ ч. пред изборните помещения има желаещи да гласуват, но удължаването може да е най-много с един час - до 21⁰⁰ ч.

Бюлетините с контролен номер и без глик

Всяка бюлетина за европейските избори е отпечатана на бяла и непрозрачна хартия. На гърба ѝ има място за два печата на секционната изборителна комисия (СИК). В долния ѝ десен ъгъл има осемцифрен номер, който се откъсва по перфорирана линия от член на СИК след гласуването.

От лявата страна на бюлетината са вписани наименованията на всички партии и коалиции, регистрирали кандидати за евродепутати, както и имената на независимите кандидати, а от дясната има кръгчета за отбелязване на предпочитаността, в които има номера от 101 до 117, т.е. за седемнадесетте кандидати в съответните листи. Има и възможност „Не подкрепям никого“.

Гласува се само в тъмната стайка. Не се показва вотът, защото в противен случай гласът ще бъде недействителен и няма да се броят. Заради това трябва да се внимава при сгъването на бюлетината и пускането ѝ в прозрачната урна.

В изборния ден гласоподавателят се явява в секционната изборителна комисия по постоянен или настоящ адрес, ако е заявил предварително такова желание. Учениците и студентите редовно обучение могат да гласуват в секция по избор в населеното място, където учат, ако то е различно от постоянния им адрес.

Изборителят се легитимира пред член на комисията с личната си карта (със зелен паспорт - само гласоподавателите, родени до 31.12.1931 г.). След вписване на данните от личната карта на избирателя в списъка той получава бюлетина, която се откъсва от съответния кочан и на гърба ѝ се поставя един печат на СИК. Нарушение е, ако членовете на комисията са нахъсали бюлетините предварително за улеснение.

Отбелязването на вот е със син химикал и знаците „X“ и „V“

След като вземе бюлетината, избирателят влиза в кабината за гласуване. Той отбелязва глас за партия, коалиция или независим кандидат за евродепутат, като поставя знак „X“ или „V“ в квадратчето с номера на избира-

тата от него политическа формация, на независим кандидат или в това на опцията „Не подкрепям никого“. Отбелязването с тези знаци е действително само ако е с химикал, пишещ със син цвят.

По желание избирателят може да отбележи и предпочитаността, т.е. глас за определен кандидат за евродепутат от листата на предпочитаната политическа формация - нужно е да знае точно кой номер в листата е фаворитът му и да постави „X“ или „V“ в съответното кръгче. Предпочитаността е действителна, ако е отбелязана само в едно кръгче със съответния знак. Ако няма отбелязана предпочитаност, гласовете се броят за водача на листата.

Бюлетината се сгъва така, че да не се вижда отбелязването. От ЦИК обясняват, че е препоръчително да се сгъне два пъти, като отгоре остане мястото за печата, където да се постави втори на излизане.

Избирателят излиза от кабината за гласуване, подава съгласуваната бюлетина с гласа си на член на СИК и следи за точното сверяване дали номерът върху нея съответства на номера върху кочана, от който е откъсната. Ако това е така, номерът се откъсва и се поставя в кутия, а върху бюлетината се поставя втори печат. След това избирателят я пуска в прозрачната урна. Едва след това избирателят полага подпис в избирателния списък.

Ако сгрешите бюлетината

Ако избирателят допусне грешка при гласуване, той връща сгънатата сгрешената бюлетина на СИК и получава нова за същия вид избор. Това право се предоставя само веднъж.

Избирателят трябва да проследи, че сгрешената бюлетина, без да се разгъва, се унищожава с надпис „Сгрешена“, подпечатва се с печата на СИК и се поддържа от председателя, секретаря и член на СИК, предложени от различни партии и коалиции. Сгрешените бюлетини се описват в протокола на СИК.

При несъответствие на номера на сгрешената бюлетина с номера от кочана тя се обявява за недействителна. Това обстоятелство се отбелязва върху бюлетината и в графа „Забележки“ на избирателния списък, а избирателят не се допуска повторно да гласуване.

Вписването в бюлетината на специални символи като букви, цифри или други знаци прави гласа недействителен.

Гласуване с машини в 3 хиляди секции

Всичките 3 хиляди секции, в

които може да се гласува машинно, ще бъдат обозначени още на входа. В изборния ден ще бъдат поставени и инструкции за гласуване с устройствата, което е по избор и отнема няколко минути.

Осъществяването на правото на глас е като боравене с банкомат, а устройството е зад параван. Избирателят получава карта, която може да използва само веднъж. След като я постави, на екрана на машината се зарежда визуализация на хартиената бюлетина. Важно е да се отбележи, че тя е в две страници, а бутон пренасочва към втората. На първа страница са партиите, коалициите и независимите кандидати до номер 18. Избирателят трябва да отиде на втора страница, ако изборът му е формация с номер от 19 нагоре. Има възможност да се отбележи и предпочитаността.

След като гласоподавателят направи избора си, натиска бутон, с който потвърждава вота си. Автоматично машината издава разписка, на която е отбелязано какъв избор е направен. Тя трябва да се прегъне на две и да се пусне в непрозрачна урна, която събира вота само от машинното гласуване. След това гласоподавателят трябва да извади картата и да я върне на комисията.

На изборите е забранено

Предварително раздаване на изборни книжа и материали; изнасянето на избирателните кутии, избирателните списъци и бюлетините извън изборното помещение; гласуването извън изборното помещение с изключение на случаите за гласуване с подвижна изборителна кутия; присъствието в кабината за гласуване на други лица освен избирателя с изключение на случаите, в които е разрешено гласуване с придружител; присъствието на други лица извън гласуващите в момента избиратели на разстояние по-малко от 3 метра от кабината за гласуване, когато в нея има избирател; заснемането на начина на гласуване, като се използват мобилни телефони, фотоапарати или друга възпроизвеждаща техника. Глобата за това е 1000 лева; разгъването на бюлетината след попълването и преди пускането ѝ в избирателната кутия по начин, който позволява да се види начинът на гласуване; влизането в изборното помещение с оръжие и/или предмети, опасни за живота и здравето на гражданите; да се извършват действия пред и в изборното помещение, които накърняват добрите нрави и обществения ред.

№	ПАРТИИ И КОАЛИЦИИ	№	ПАРТИИ И КОАЛИЦИИ
1	НАТРИОТЕ ЗА ВЪЛТЕРЕ СМЕЛОСОВ (ПРСБ И СРЕДНА ЕВРОПЕЙСКА КЛАСА)	101	102
2	БЪЛГАРСКИ НАЦИОНАЛЕН ПАРТИ (БНП)	103	104
3	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ	105	106
4	Ваня Румелина Третькова - независима	107	108
5	ПАРТИЯ НА ЗЕЛЕНИТЕ	109	110
6	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ	111	112
7	Иванка Иванова Николова - независима	113	114
8	Национална Европейска Асоциация - независима	115	116
9	ВЪЗРОДИ	117	
10	СИК Комисия за България		
11	Димитрина Петрова Иванова - независима		
12	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ		
13	ДЕМОКРАТИЧНА БЪЛГАРИЯ - ОБЕДИНЕНИЕ ГЛА България и ДСБ		
14	АТАКА		
15	Марио Христов Куневски - независима		
16	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ		
17	ПРЕКА ДЕМОКРАЦИЯ		
18	БСД ЗА БЪЛГАРИЯ		
19	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ		
20	Движение за права и свободи - ДП		
21	Движение ЗАЕДНО		
22	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ОБЕДИНЕНИЕ		
23	ВОЛЯ - Българските Радикали		
24	Движение 21		
25	Христо Симеонов Симеонов - независима		
26	БЪЛГАРСКО НАЦИОНАЛНО ДВИЖЕНИЕ		
27	Възраждане		
	Не подкрепям никого		

ОБРАЗЕЦ

Домашно жарена ролирана шунка от свинска плешка

Необходими продукти за 2 ролета:

- » 2 кг свинска обезкостена плешка
- » 4 супени лъжици сол
- » Подправки по ваш вкус

Технология на приготвяне

Когато работим с месо, от особено значение е остротата на ножа. Особено, когато ще разстиламе месото. Разделяме месото на две равни части. С много остър нож ги разстиламе да станат като две големи пържоли. Ако месото се скъса някъде, не е голям проблем, тъй като след свиването на ролетата ще ги завържем. Овкусяваме всяка пържола с по 1 ½ лъжици сол и подправки

по ваш вкус. Аз овкусявам само с черен пипер, защото обичам интензивния вкус на печено месо. Но може да сложите всичко, което обичате: черен пипер, бахар, кориандър, кимион, чубрица, розмарин, мащерка... Свиваме на стегнати ролета. Трябва да станат с дебелина около 7-8 см. Завързваме ги здраво, като навиваме конеца през 1 см. Намазваме с олио и ги поставяме в тава.

Майсторлък има и при печенето. Загриваме фурната до 250° С. Тогава слагаме тавата с ролетата вътре. След като се зачервят обръщаме и наливаме в тавата вряла вода да покрие около 2 см от долната страна ролетата. Добавяме във водата 1 лъжица сол.

След като ролетата се зачервят отново, намаляваме температурата до 160° С. От началото на печенето не трябва да минава повече от 40 минути до час. През това време 2 пъти ги поливаме със сока от печенето. Не се покриват, за да имат вкус на печено. Ако ги покрием с фолио, ще станат задушени и вкусът ще е съвсем различен. Изваждаме ги и ги поставяме на дъска за да изстинат напълно. След това внимателно отстраняваме конеца. Свиваме в домакинско стреч фолио и съхраняваме в хладилник до 1 седмица. Сервира се студена, нарязана на тънки резени.

Наздраве и добър апетит!



Технология на приготвяне

Джоланът съвсем официално е второкласно месо. Това не пречи да бъде приготвен така, че да си обличеш пръстите. И нека да си кажем правичката, ние си обичаме повече задушен джолан, отколкото филе. Джоланът има голяма кост и много жили. Това го прави идеален за задушаване. Вкусът идва от костите и жилите. Месо с кости и жили е твърдо и не става за печене или пържене, но е страхотно, когато се задуши или свари. По тази причина ще използваме за пълненето му също второкласно месо. Искаме след задушаването да има вкуса на разкапана жила. Искаме да пада от кокала, а сокът да е гъст, наситен с месен вкус и аромат на вино и подправки.

Майсторлъкът при това ястие е в предварителната подготовка. За целта ни е нужна много остър нож. С него разстиламе месото около костта така, че да се получи тънка и голяма площ пържола. Няма никакъв проблем, ако го скъсаме някъде. После при оформянето ще го завържем здраво с конек и по този начин ще му придадем форма. Месото за пълнене нарязваме напречно на мускулните влакна на тънки пържолки. Овкусяваме всичко със сол, черен пипер, счукания чесън и малко стрита суха мащерка. Нарязваме моркова на тънки листи (това става най-лесно с картофобелачка).

Изваждаме тестото от хладилника. Разделяме на част 2/3 за облицовка на формите, 1/3 за капаче. Разточваме го между два листа стреч фоли, за да не залепва. Корите за облицовка на формите правим дебели около 3 мм. Можем да направим един пай и да го сервираме нарязан на парчета, или да облицоваме индивидуални форми и да ги печем заедно. Аз ще го направя в старите метални купички с ушенца и ще разделя всяка форма за 2 порции. Формите се облицоват с тесто, пълнят се с подготвената смес от месо, бекон, лукчета и сушени плодове. Затварям с тесто, запечатваме с алуминиево фолио, печем около 20 до 30 минути при 200° С. Времето за печене зависи от големината на формата. Отстрани във фурната поставяме и съдче с обелените, посолени и намазани с мазнина еднакви средно големи глави лук. По време на печенето на паят те се изпичат също.

Докато паят се пече пригот-

Пълнен джолан

Необходими продукти за 4 порции:

- » 1 джолан
- » 500 г второкласно свинско месо (с повече жили)
- » 1-2 моркова
- » 1 глава чесън
- » 1 глава кромид лук
- » 1 резен целина
- » 1 лъжица препечено брашно
- » 2 лъжици мазнина
- » Сол
- » Суха мащерка и клонки мащерка
- » Малка клонка розмарин
- » Черен пипер на вкус
- » 1 кафена чашка червено вино
- » Гарнитурата по ваш избор

Започваме оформянето. Около

костта на джолана навиваме един пласт от нарязаното и овкусено месо. Навиваме листа морков. Редуваме месо и морков. Най-отвън завиваме с обезкостения джолан. Завързваме с черен памучен конек през 1 см. Цветът на конеца е важен, така ще го виждаме добре и след като месото почервене. В противен случай, ако е светъл, той ще се оцвети като печеното месо и има опасност да пропуснем някой конек при отстраняването му. Намазваме с мазнина. Поставяме в дълбока тава и наливаме вътре вода да стигне до половината на джолана. Посоляваме я и слагаме обеления и разрязан на две кромид, резена целина и клонките мащерка и розмарин.

Печенето е много лесно. Загриваме фурната на 250° С. Поставяме тавата с джолана. Запичаме докато почервене. Обръщаме и отново запичаме

до почервяване. Намаляваме температурата до 180° С. Завиваме плътно с алуминиево фолио. Печем 2 до 3 часа, без да отваряме фолиото. Продължителността на печене зависи от това, колко дебел се е получил джоланът при оформянето му. Накрая отваряме и добавяме разрежданото с виното брашно. Разклащаме тавата, за да се разтвори в целия обем на соса. Печем още 5-10 минути без фолиото. В това време сосът ще се сгъсти от брашното.

Всичко вече е готово. Освобождаваме джолана от конците и прецеждаме соса. Оставяме джоланът да отпочине 10 минути, преди да режем и сервираме. Поднасяме с гарнитурата по избор. Ястието чудесно се комбинира със свежо младо червено вино. Но няма да сгрешите и ако го консумирате с едно добро Мерло или Каберне Совиньон.

Добър апетит!

Приятно готвене и добър апетит!



Див заек

Необходими продукти за 6 порции:

- » 1 бр. обезкостен див заек (около 1 кг.)
- » Около 200 гр. бекон
- » Костите от заека ще използваме, за да направим сос за печено месо.
- » 3 бр. сушени смокини
- » 3 бр. сушени сливи без костилка
- » пълна шепа малки лукчета - балучка
- » 1 кафена чашка сладко вино - например порто, херес
- » 1 кг брашно
- » 2 големи пакетчета масло (общо 500 гр.)
- » 100 гр. синап
- » 2 големи моркова
- » Половин килограм пресен или замразен спанак
- » 7 средно големи глави лук
- » дебел резен целина
- » кафена чашка олио или зехтин
- » сол
- » черен пипер
- » сушена мащерка
- » скилидка чесън
- » сироп от боровинка
- » редуция балсамико
- » пера див или пресен лук

Технология на приготвяне

Преди да започнем същинското готвене си правим сос за печено месо. Костите от заека поставяме в дълбока тава. Посоляваме и печем на 250° С докато станат тъмно червени. Обръщаме, добавяме нарязана глава лук и целина и запичаме и от другата страна. Наливаме вода колкото да покрие костите и продължаваме топлинната обработка около 1 час на 200° С прецеждаме получения бульон. На сух тиган запичаме при непрекъснато бъркане 2 супени лъжици брашно. Охлаждаме. Добавяме при непрекъснато бъркане 2 чаши от бульона и сладкото вино. Овкусяваме със сол и черен пипер и кипваме докато се сгъсти. Този сос можем да направим предварително и

да го съхраняваме на хладно до 2 дни преди да го използваме. Останалият бульон можем да замразим и да използваме при нужда.

Започваме с масленото тесто за облицоване на формата за пай: Нарязваме маслото на кубчета и го оставяме на стайна температура около половин час за да омекне. Този процес се нарича темперирание на маслото. Мелим синапа докато стане на брашно. Това можем да направим в чопър или с пасатор. Пресяваме брашното, смесваме го със смления синап, добавяме лъжица сол и правим кладенче. Поставяме в центъра темперираниято масло и започваме да го претриваме с брашнената смес, докато стане на трохи. Добавяме 1 студено яйце и 3-4 лъжици ледена вода. Измесваме, докато трохите се съберат и тестото стане на топка. Масленото тесто

трябва да се работи много бързо, защото от топлината на ръцете маслото се стопява и тестото вместо пръхкаво и хрупкаво става много твърдо. Обвиваме в стреч фолио за да няма достъп на въздух и оставяме на хладно.

Отцеденото от маринатата обезкостено заешко месо нарязваме на ситно. Овкусяваме със сол, черен пипер, мащерка. Нарязваме на ситно бекон и го запържваме. Добавяме овкусеното сълцано заешко месо и задушаваме около половин час под капак на тих огън. Добавяме 2/3 от соса от печените кости и задушаваме още половин час на тих огън. Запържваме обеления арпаджик с малко сол, добавяме нарязаните на ситно сушени смокини и сливи и останалия сос от печените кости. Кипваме. Смесваме със вече задушеното месо.

Изваждаме тестото от хладилника. Разделяме на част 2/3 за облицовка на формите, 1/3 за капаче. Разточваме го между два листа стреч фоли, за да не залепва. Корите за облицовка на формите правим дебели около 3 мм. Можем да направим един пай и да го сервираме нарязан на парчета, или да облицоваме индивидуални форми и да ги печем заедно. Аз ще го направя в старите метални купички с ушенца и ще разделя всяка форма за 2 порции. Формите се облицоват с тесто, пълнят се с подготвената смес от месо, бекон, лукчета и сушени плодове. Затварям с тесто, запечатваме с алуминиево фолио, печем около 20 до 30 минути при 200° С. Времето за печене зависи от големината на формата. Отстрани във фурната поставяме и съдче с обелените, посолени и намазани с мазнина еднакви средно големи глави лук. По време на печенето на паят те се изпичат също.

Докато паят се пече пригот-

ВИЦОВЕ

Семеен спор кой да вземе хлапето от яслата.
 - Подарих ли ти кожено палто?
 - Подари ми...
 - А зимни ботуши?
 - Да...
 - Ами, обличай се и тръгвай!
 - Ти защо не отидеш?!
 - Е, как да отида? По чорапи и по крем за бръснене ли?
 ☺☺☺☺☺

- Имам вила на морето!
 - Голяма работа, аз в плевнята имам три!
 ☺☺☺☺☺

- Моше, преди имаше толкова хубави цветя, а сега само кактуси?
 - Сложиха ни водомер.
 ☺☺☺☺☺

Днес ходих на събеседване във търговска фирма. Мениджърът по човешки ресурси ми даде лаптоп и ми каза:
 - Хайде, опитайте се да ми го продадете!
 Аз взех лаптопа, излязох с него от стаята, а след това и от сградата. След няколко минути, когато бях на две пресечки от сградата, телефонът ми иззвъня. Беше мениджърът, който истерично крещеше:
 - Копеле, веднага ми върни лаптопа обратно!
 - Няма проблем. Днес ползвате промоция! Само 500 лева и е Ваш...
 ☺☺☺☺☺

Тръгна мравката и слонът да бягат от затвора. Мравката каза:
 - Слоне, бягай! Мене ме виждаха.
 ☺☺☺☺☺

- опиши се. Как да те позная?
 - Виждала ли си Брад Пит?
 - Да.
 - Нямаме нищо общо.
 ☺☺☺☺☺

Тест за мързел:
 - Правило 946 138 163 764 914 гласи, че ти не прочете числото докрай! Честито! Приет си!
 ☺☺☺☺☺

- Имате ли минутка да поговорим за смисъла на живота?
 - Не.
 - Добре, да го направим тогава по бавния начин... имам тук една бутилка с ракия...
 ☺☺☺☺☺

- И защо напуснахте предишната си работа?
 - А къде е вашият прекрасен служител, на чието място сега набирате хора?
 ☺☺☺☺☺

Млад актьор, получил първата си роля, споделя с баща си:
 - Ще играя съпруг, женен от 25 години!
 Бащата:
 - Не е лошо като за начало, другия път може да ти дадат роля с реплики!
 ☺☺☺☺☺

Съдията отброява на нокаут-иран боксьор, а една баба от публиката се провиква:
 - Не се хаби, момче! Този няма да стане, познавам го от автобуса!
 ☺☺☺☺☺

Някакъв пуснал тото фиш и казал на жена си:
 - Да знаеш, живея с надежда...
 - То и аз живея с Пешо, ама се чудех как да ти кажа...
 ☺☺☺☺☺

Мъж черпи колегите си в службата с бонбони.
 - Какъв е поводът?
 - Род ми се момченце.
 - Браво! А как е жена ти?
 - Ами добре е засега... Още не съм й казал.
 ☺☺☺☺☺

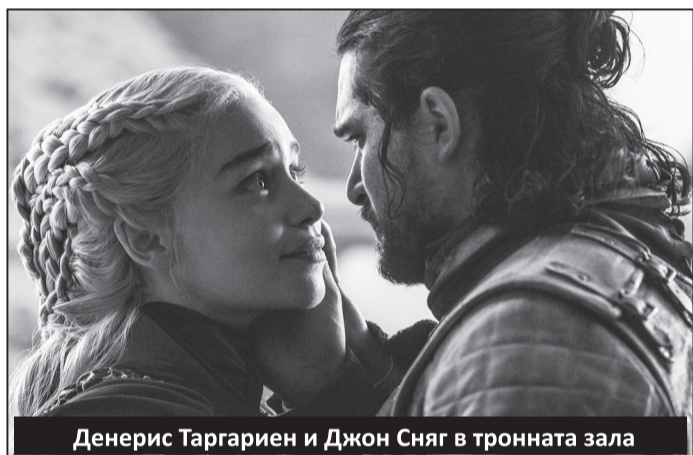
- Миличък, ти заради какво ме обичаш?
 - Заради красотата ти, заради ума ти, заради стила ти и заради чувството ти за хумор, любима моя... А ти за какво ме обичаш, скъпа?
 - Заради безупречния ти вкус!
 ☺☺☺☺☺

Мъж гледа снимки на голи жени на компютъра. Жена му се промъква зад него и изкрещява:
 - Стой!
 Мъжът се стряска и се обръща. Жената:
 - Върни една назад!
 Мъжът послушно връща.
 - Такива пердетата искам в кухнята!
 ☺☺☺☺☺

КАРИКАТУРИ



Краят на „Игра на тронове“



Финалният епизод на един от най-обичаните, най-гледани и най-високо оценявани сериали в историята на телевизията, получи едва 4,4 точки от 150 хиляди зрители в платформата IMDb. Това е ужасяващ резултат за поредица, чиито рейтинг 8 години не паднаше под 9.

Парадоксално, но въпреки очевидното нехаресване, преминаващо в масово възмущение, зрители се увеличаваха - всеки следващ от шестте епизода във финалния сезон беше с

по-нисък рейтинг, но и с повече зрители от предишния. За да се стигне до абсурдните числа на „Железният трон“ - оценка 4,4 и рекорд по гледаемост на HBO - 19,3 млн. зрители само от първото директно тв излъчване на HBO. Същевременно критиците не бяха толкова сурови (67% от отзивите за финалния сезон, преброени от сайта „Rotten Tomatoes“, са положителни) - за разлика от някои зрители, станали фенове още от средата на 90-те, когато започват да изли-

- На кого е кръстена дъщеря ви Гертруда?
 - На дядо си Пенчо.
 - Ама как така?
 - Той беше герой на труда...
 ☺☺☺☺☺

- Ръката на дъщеря ми бе поискана едновременно от двама - единият инженер, а другият - журналист.
 - И на кого се усмихна щастие-то в крайна сметка?
 - На инженера, защото тя се омъжи за журналиста...
 ☺☺☺☺☺

Габровец споделя с приятел:
 - Моята жена е на почивка и ми пише, че непрекъснато вали.
 - А ти писа ли й?
 - Да! Писах й да се върне! Тук също вали, но е по-евтино.
 ☺☺☺☺☺

Учителка по български влиза в родилното. На следващия ден се обажда на съпруга си:
 - Скъли, толкова съм щастлива! Представи си - женски род, множествено число.
 ☺☺☺☺☺

В бюро по труда:
 - Професия?
 - Ловец на вампири.
 - Вампири не съществуват!
 - Знаем. Затова съм безработен...
 ☺☺☺☺☺

Винаги съм се чудил, защо съществува име Динчо, а няма Пъпешчо?

- Скъпа трябва да ти кажа нещо... Когато бях на преход в планината...
 - Давай накратко!
 - Имам син на 3 години.
 ☺☺☺☺☺

На въпроса „Има ли живот след смъртта?“ 30-годишната вдовица на 90-годишния милиардер отговори, че има...



ОТКРИЙТЕ БЪЛГАРСКИТЕ ГРАДОВЕ

А	Ф	У	Г	Ъ	Р	Ч	А	А	А	У	Б	А	Ф
У	А	Г	Г	Л	О	В	Е	Ч	Г	Г	Ъ	В	Г
Г	Г	Ъ	Б	Ъ	П	Е	Щ	Ъ	А	Ъ	И	И	А
Ъ	Б	Р	П	Е	Р	А	Р	Л	Ф	Р	С	Д	П
П	С	Т	А	Р	А	Г	О	Р	А	Ч	П	О	Е
Е	О	А	В	Р	А	Б	И	П	Я	И	Е	Н	Щ
Щ	Ф	В	Р	А	Ц	У	Х	Р	Е	Н	Р	И	Е
Е	И	С	Д	Г	Ж	Р	Т	В	У	Щ	И	С	Р
С	Я	В	Т	И	Б	Г	И	Р	Я	С	Е	П	А
И	Д	И	А	А	В	А	М	А	Ж	З	П	Р	М
Л	З	Д	Ф	Р	Р	С	А	Ц	Я	Л	Л	И	С
И	Р	А	Е	Й	Н	А	Н	А	О	М	Е	С	И
С	У	Я	Ч	В	О	А	З	В	О	М	В	П	Л
Т	С	В	И	Д	И	Н	Д	А	О	Й	Е	Е	И
А	Е	И	С	П	Е	И	Х	Н	Г	К	Н	Р	С
А	Ч	Г	К	Щ	В	Й	Т	Р	Ю	О	Й	И	Т
Р	З	А	А	А	Ц	Р	Ш	К	Я	Д	Р	Х	Р
Т	Р	С	Р	Я	У	Ю	У	Я	А	Ю	А	А	А
Н	Ч	К	К	О	С	Т	И	Н	Б	Р	О	Д	Е
Д	М	О	Н	Т	А	Н	А	Я	Н	В	Н	Я	Щ
Л	Ъ	Г	А	Б	Р	О	В	О	Я	Ю	К	О	Я
К	О	Е	Т	Л	Л	Ъ	Б	К	О	Т	Е	Л	Б
Е	Ъ	Л	В	Щ	К	А	Р	Н	О	Б	А	Т	В

СОФИЯ, ПЛОВДИВ, СТАРА ЗАГОРА, УГЪРЧИН, ИХТИМАН, ГАБРОВО, ЛОВЕЧ, ВАРНА, БУРГАС, ПЛЕВЕН, КОСТИНБРОД, ВИДИН, РУСЕ, СИЛИСТРА, КАРНОБАТ, ПЕЩЕРА, ВРАЦА, МОНТАНА, КОТЕЛ, ИСПЕРИХ

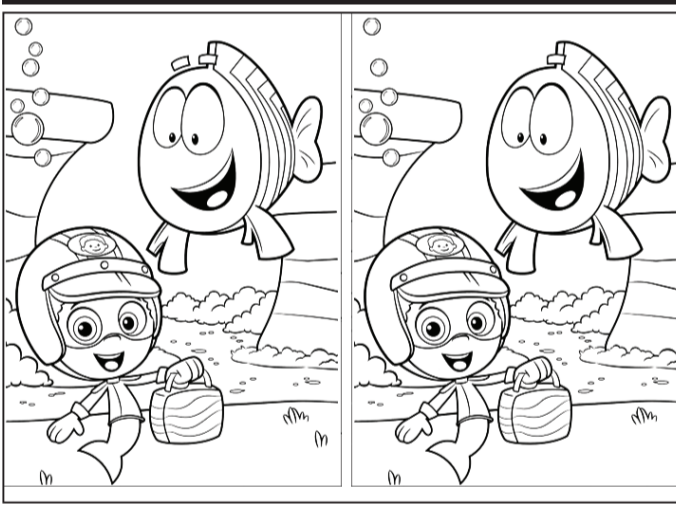
зат книгите и изградили си през следващия четвърт век непоколебими убеждения за героите. Убеждения и дори вяра, която сценаристите Бениоф и Уайс направиха на пух и прах през последните две седмици. Това беше шокиращо и дори да го бяха направили убедително, пак щеше да има много несъгласни.

Подобно усещане вероятно са изпитали почитателите на Сталин, когато на закритото заседание XX конгрес през 1956 г. са чули за първи път разобличителния доклад на Хрущов за култа към личността.

Политическите наблюдатели отдавна са знаели истината за Сталин. Така и много от критиците не бяха истински изненадани от „полудяването“ на Денерис - а от начина, по който бе показано как завършва всичко.

Телефонни измамници:
 - Бързо хвърляй парите през балкона! Бандитите вече се качват по стълбите към вас!
 - Аз живея на първия етаж!
 - Вече слизат!
 ☺☺☺☺☺
 - Защо куцаш?
 - Сънувах, че настъпих пирон!
 - Така е, като спиш бос!

ОТКРИЙТЕ ПЕТТЕ РАЗЛИКИ



СУДОКУ

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

Изпращайте вашите обяви на тема: **КУПУВАМ/ПРОДАВАМ/ДАВАМ ПОД НАЕМ/ТЪРСЯ РАБОТА** на е-мейл: info@trojanpress.com

Ние ще ги публикуваме **НАПЪЛНО БЕЗПЛАТНО**, без ограничение в думите.

Емоционални и искрени по време на церемонията по награждаване...

От стр. 1

върчи отличията на директорките. Дали сме учители, пожарници или шофьори, ние можем и заедно се борим за каузи, допълни той.

Угърчин бе стъпка №14 от кампанията „Моят град“ на вестник „Стандарт“. Изложба от 10 огромни фото панна представи преобразяването на града. То може да се обобщи в четири теми: държим на спорта, търсим това, което ни прави известни, инвестираме в децата, помним кои сме и се гордеем с това, каза Мария Динова, представяйки обектите от изложбата. Тя съобщи, че новият фитнес салон скоро ще се разшири и ще стане модерен спортен център. Празникът „Светиите“, който отбелязва 90 години история, както и фестивалът на трюфела се нещата, които правят Угърчин известен.

Превърнахте трюфела в бранд, който вече е разпознаваем в България, каза главният редактор на „Стандарт“ Славка Бозукова и пожела на угърчинци бързо да наложат своята емблема и в Европа. Угърчин е



възраст като имат куп награди. Театралният състав под ръководството на Милена Найденова също е носител на много отличия от фестивали на любителското театрално изкуство. Библиотеката към читалището пък пример за страната, защото цялата му дейност е насочена към младите хора на Угърчин.

лицето. Вие сте институцията, която пази българските традиции, възхищавам се на това, което правите, каза губернаторът на област Ловеч Ваня Събчева. Тя похвали дейността на кмета Станимир Петков и заместничката му Мария Динова с думите: „Само за три години и половина вие променихте този град, пожелавам ви дълги години да работите за това прекрасно място“.

Прекрасните резултати на читалището не биха били възможни без огромната помощ на неговите основни дарители - семейство Петър и Иванка Шойкови. Жестовите, които те правят, са безценни. Затова и бяха наградени. Отличие на Иванка Шойкова връчи заместник-кметът Мария Динова. Своята 11-а причина да остане в Угърчин даде Шойкова: „Когато човек тръгне сутрин за работа, може да каже на всеки срещнат: „Здравей“, защото няма от какво да се срамува и може да го гледа в очите.“

Наградата в категория „Спорт“ бе за Иво Ивов, който тренира усилено „Стрийт фитнес“. Участва в състезания и с уменията си печели безброй награди, амбицията му е да участва в международни състезания. Тя му бе връчена от директора на ОББ-Ловеч Димитър Пиронков. ОББ е основният партньор на инициативата „Моят град“. Пиронков поздравя общината за усилията, които полага за развитие на града.

Адмирациите на препълнената зала получиха мъжете, които се грижат за сигурността на хората в Угърчин - полицаите от Районно управление - Угърчин, начело с главен инспектор Иван Церовски и пожарникарите, водени от Огнян Недков. Тяхната заслужена награда бе връчена от огнеборец №1 на България главен комисар Николай Николов, директор на Главна дирекция „Пожарна безопасност и защита на населението“. Няма как, когато един ръководител усети благодарност от гражданите, да не се чувства горд от своите момчета. Благодаря ви, гордея се с вас, каза Николов и им пожела да бъдат бойци.

В края на церемонията залата бе изпразнена на крака от второ невероятно изпълнение на танцов ансамбъл „Фаворит“.

По материал от вестник „Стандарт“



пример за цялата България като град, който не само познава, но и помни предците си. Той е проследил родословните дървета на всичките 176 рода, каза още Бозукова.

Не искам да живея на някакво друго място, Угърчин е моят дом, каза младият бизнесмен Цветозар Мичевски - най-големият износител на трюфели за Италия. Именно по негова идея и с негова помощ общината прави Трюфел фест, който тази година ще се състои за четвърти път. Обезателно ме поканете, ще дойда, каза Новаков, който връчи и наградата на Мичевски. Докато пътувах към Угърчин чух много хора да говорят за теб, приятелю, каза още евродепутатът. И допълни: „Сигурен съм, че в началото не са приемали бизнеса ти с трюфелите на сериозно, но ти доказа, че си един достоен човек. България има нужда от повече хора като теб“.

Прекрасното изпълнение на танцов ансамбъл „Фаворит“, ръководен от Михаил Денев, доказа, че наградата в категория „Култура“ за 125-годишното читалище „Вълчо Русковски-1894“ е напълно заслужена.

В ансамбъла участват над 45 танцьори от 6 до 67-годишна



Милена Димова: „Децата са най-чистите същества на Земята“



Милена Димова

На какво се дължи тази голяма любов, която имате към децата?

На прекрасното детство, което имах. Отраснах в тих софийски квартал с много приятели, игра до посред нощ, време на безгранична фантазия и много родителска обич. С татко всяка неделя ходехме до близкия парк, където най-много обичах да гледам една дълга мравешка пътека. Някъде тогава, била съм на не повече от осем години, вече умеех отлично да чета и пиша, се роди идеята да си измислям свои приказки. Четях ги или ги разказвах на моите приятели, на съучениците си, много се забавлявахме. После завърших. В началото на демокрацията станах телевизионен водещ на популярното музикално предаване „София Блиц“ и повече от десет години водех предаването. Пътувахме много с моят съпруг, рок-певица Наско Стефанов, но приказките си стояха на тихичко в ума ми. Навсякъде, където съм ходила, освен с музикантите, имах и чудесен контакт с децата, които срещам. Лесно се заигравах с тях. Тези срещи през годините ме накараха да се завърна към детето в себе си и да творя приказки, вече не само за мен самата, а за всички деца, а както често се случва, това го разбрах в последствие, и за техните родители, които са ми споделяли, че с увлекателните ми истории и те се завръщат към детските си дни.

С какво Ви зарежда работата с децата?

С безгранична радост, свобода и спокойствие. Децата са най-чистите същества на Земята. Понякога си мислим, че ги учим - и това, разбира се, е вярно в чисто педагогически план, но много често те учат нас, ако умеем да ги чуваме, не само да ги слушаме. Едно дете може много неща да ти каже, докато си играе, мисли на глас, фантазира. Стивата ми винаги са отворени за подобни разговори. Тези срещи с деца, наричам за себе си „попътни чудеса“.

Предвид времето, в което живеем - на високи технологии, децата успяват ли да мислят за заниманията, които Вие правите, а не за компютри?

Можеш да привлечеш и задържиш вниманието на детето единствено и само ако си

искрен и интересен за него. А то винаги е безкомпромисно, честно. Ако не му е интересно, веднага ще го покаже. Съвременните деца са обсебени от новите технологии, това е горчивата истина! Последствията ще се проявяват тепърва в нашето общество, в тяхното здраве. За жалост статистиките сочат - все по-малки деца с по-високи диоптри, главоболие и т.н. Мисля си, че примера вкъщи е изключително важен за детето. Има време за всичко, децата се адаптират към новите технологии като към втора кожа, но приказките, ако не ги открият още в ранните детски години, няма после кога. Затова при моите приказни спектакли, които сътворявам в училища и детски градини в цялата страна, не само им разказвам своите приказки, аз им ги изигравам. С всички гласове на героите там, с много движения, интонация и винаги чувство за хумор. Децата много обичат да се смеят, успявам да ги размисвам и това ме прави много щастлива като детски писател.

Вие заедно с Община Угърчин правите единственият и неповторим детски фестивал „Вярвай в чудеса“. Как се роди идеята за този празник?

Идеята се роди в умовите и сърцата на Мария Динова, заместник-кмет на Угърчин, Станимир Петков - кмета и Секретаря на общината Митко Димитров. След една моя вълнуваща и много емоционална среща с децата от общината, те ме поканиха да правя по-чести срещи с малчуганите. Така се родиха първо нашите Часове по фантазия. Зимно време, когато навън е студено, а вътре в стаите топло и уютно, ние измисляме най-истинските и сърдечни свои приказки. С учениците от Лесидрен измислихме приказката „Дядо Стайне само да ги слушаме. Едно дете може много неща да ти каже, докато си играе, мисли на глас, фантазира. Стивата ми винаги са отворени за подобни разговори. Тези срещи с деца, наричам за себе си „попътни чудеса“.“



ната на изобилюето“, с угърчинските деца: „Трюфел град“, „Кралицата на Доброто и злата вещица“, а тази година и „Гостилница на чудесата“. Малките ми приятели сами изявиха желание да претворим приказките и в театрални спектакли. Те работят с много любов и невероятното старание, забавлявайки се и тогава решихме с ръководството на община Угърчин да създадем един фестивал само за тях, на истинска голяма сцена (залата на местното читалище), където децата на воля да изявяват своите артистични и творчески заложби. Фестивалът действително се превърна в една емблема за децата от общината. Те го очакват с голямо нетърпение, на нас ни остава приятното задължение да работим за тях и да ги радваме. Вярвам, че ще го правим и в годините напред.

Вие заедно с децата измисляте и приказките, които се издават в детска книжка за фестивала. Децата имат ли богато въображение и успяват ли да се справят с тази задача? Какво заглавие ще носи книгата, която ще издадете тази година с Община Угърчин?

„Гостилница на чудесата“ е приказката, която издадохме в поредната книга с община Угърчин. Тя ще бъде подарък за всяко дете от общината в навечерието на 24 май. Децата имат изключително мощна фантазия. За мен е удоволствие да ги слушам как измислят всеки детайл към нашите приказки. Накрая оформям идеите им с писателско старание и приказното ни чудо е сътворено.

Разкажете ни малко повече подробности около тазгодишното издание на фестивала?

Фестивала „Вярвай в чудеса“ и тази година ще бъде много пищен и цветен. Имаше си от миналата година песен - химн, която певецът Наско Стефанов създаде, децата я знаят и всички участници тази година ще я изпълнят заедно на сцената. Всяка година надграждаме изненадите и събитията около сценария на самия фестивал. Заместник-кмета Мария Динова, когато прочете новата ни приказка измисли една брилянтна идея, която искам да запазя в тайна, за да е изненада за децата до деня на фестивала, който тази година ще се проведе на 22 юни, събота от 10⁰⁰ ч. Всички прегърнахме идеята с две ръце, много ще ми е любопитна реакцията на децата на площада при вида на изненадата. Снимките от деня на събитието ще са достатъчно красноречиви, надявам се след фестивала дълго да говорят за него. Той ще даде началото и на Забавното лято в Угърчин, което ръководството подарява на децата всяка година. Това ценя в тази община там, че се грижат за децата дори и през ваканциите. Голямо богатство е малчуганите да играят и да се забавляват на чист въздух, сред природата. Така със сигурност ще помнят детството си дори и когато пораснат. А това ще е една добра закуска за бъдещите им години. Искрено вярвам, че всички те ще станат добри големи хора, с вяра в красивото и в чудесата. Дано!

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
Печат: "Полипрес" ООД - Габрово
Издание на: "Троян Медия Груп" ЕООД



Малките принцеси Виктория и Преслава

Виктория бе нашият новогодишен подарък - дойде на 29.12.2016 г., а Преслава ни ощастливи на 17.07.2018 г.

Преди да се роди Виктория, участвах в първото ДНК „Направи го за България“ и бяхме едни от избраните.

Малко преди 3 март тази година нашето съкровище каза стихчето „Аз съм българче“, а нямаше 2,5 г. На 6-7 месеца започна да изговаря първите си думички, на 9 каза „мама“, „тате“, „баба“ и така започна да бърбори. Беше деветмесечна, когато за първи път я заведохме на море, което обикна много.

Особено място в нейния речник заема думичката за вуйчо и Виктор, на когото е кръстена - за нея той е „АЕ“, макар вече да изговаря и думата „вуйчо“. Вуйчото има специално място в живота й - още през първото си лято нашето дете вече беше се возило та мотор благодарение на него (имаме я на снимка като 3-месечно бебе върху мотора на брат ми) и засега моторите са една от нейните страсти. От тази година се увлича и по ATV - отново с вуйчото. С татко си нашето дете обича да се вози в джипа му и да ходят двамата по гората.

Кръстихме Вики на 22.10.2017 г. и това е една от важните за нас дати в семейния ни живот. По великденските празници наскоро момиченцето ни показа интерес към християнския живот - видя по новините как пеят в една църква и пожела да отидем там. Вечерта на 25-и заве-

дохме Вики в местната църква. Беше й толкова интересно, че стоя почти час, беше много тиха и послушна. Освен това научи как да се кръсти. На следващия ден отидохме пак в храма и тя мина под масата за здраве, като привлече умилени погледи на ярващите. Беше и лазарка, разбира се - за трети път, облечена в народна носия, в която много се харесва. Народна носия скиприхмем и за бебето Преслава - и тя беше лазарка.

Виктория е изключително умна за годините си (признавам, че за всяка майка нейното гърдже е най-хубавото и най-умното, но и други се впечатляват от нашето) и е много контактно дете. Лесно общува, пита хората как се казват, какво е това - ако нещо е привлякло вниманието й, откъде е купено, как се казва (магазинът) - в момента това са най-често задаваните от нея въпроси. Обича да рисува и вечер да четем приказки с баща си. Смела е - не се бои от гъсока на прабаба си, когато отидем на гости и тича да го хване.

И двете ни деца обичат разходките. Затова всеки ден сме навън (пролет, лято, есен, дори и зимата не ни плаши). Най-много стоим при баба й и дядо й. Вики очаква с нетърпение забавното лято, което организира общината. Миналата година й хареса много - вуйчо и често я водеше. Лея и пък я научи да пее на караоке колона и сега малката носи микрофон почти навсякъде.

Макар и на крехка възраст, вече е мамина помощница в грижите за Преслава - пее и песни, люлее я в леглото, бутя я в количката, дава и „бибата“, опита се да й дава вода и мляко, забавлява я постоянно...

Другото златце в дома ни - Преслава, е още съвсем малка, но вече се опитва да ходи. Тя е много добро, кротко, засмяно и послушно дете, лесно за гледане. Не е била ревлива. Много обича да яде на дядо си от вкусните гозбички, които той готви всеки ден като обедно меню - явно вече моите пюрета не са й вкусни. Обича да се вози в кола, вече се вози и в колата на кака си. Забелязвам, че й е интересно, когато четем приказки на кака й.

Ще си позволя да кажа няколко думички за бабите, които са част от нашия живот и на които сме много благодарни. Нашите дъщерички са щастливи, че имат две млади баби, които помагат всеотдайно в отглеждането им. Имаме и три прабаби, като всяка от тях си има по нещо специално. Едната - гъсок, който да подгоним е голяма радост, другата - легло с пружина, на което да се скача, третата - голям парник, от който и двете сладурки си похапват пресни тиквички, домати и краставички домашно производство. Нещо повече - имаме и една прапрабаба, която отглежда хубави цветя и черпи с бонбони кръц-кръц.

Десислава Мичева
майка на Виктория и Преслава

10 ПРИЧИНИ да остана В МОЯ УГЪРЧИН

И най-дългият път започва с първата крачка

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 2: Трюфел фест.

Наричат трюфела храна на боговете. За едни това е символ на най-изтънчен и дори мистичен вкус, който няма заместител. За други това е просто вид гъба, която добавена в ястието вдига многократно цената му затова е предназначена само за богати.

За Угърчин обаче трюфелът е нещо повече - бизнес, развитие, бъдеще. Доказва го от години младият предприемач Цветозар Мичевски - най-големият износител на трюфели. И то основно за Меката на деликатеса - Италия. Работи с най-голямата фирма на Ботуша.

В момента внасяме дървета, заразени с трюфели, казва Цветозар Мичевски. Предстои му да засади първата у нас плантация - 2 декара в базата му в Угърчин. Мечтае и ние да имаме огромни плантации. Е, не по 2 000 декара като в Италия и Франция, но поне по 200. Не е невъзможно. Напротив. Насаждането е трайно, вирее в цялата страна. Веднъж захванало се, дървото няма нужда от допълнителни грижи и разходи, обясня бизнесменът. Климатичните условия у нас са подходящи за отглеждане на черния летен трюфел, но се намира и бял, който е много по-скъп.

Цената на черния трюфел от 70-80 лв. за килограм, като в зависимост от годината и сезона може да удари и хилядарка. От един декара плантация се изкарват 5 000 лв., казва Мичевски. За България белият трюфел пък е равен на джакпот. Цената му започва от 700-800 лв. за килограм и може да стигне до 10 000 лв.

Най-много от божествената гъба има в Лудогорието и във Варненско. Но историята й по нашите земи е неизменно свързана с Угърчин. През 80-те години на миналия век идват първите търсачи на трюфели в България. Представяват най-голямата италианска компания търговец, но проучват района около Сандански и то в най-голямата лятна жегга. Тя буквално омаломощила ку-

четата търсачи и не успели нищо да открият, но няколко години по-късно щастием каца на рамото на женения за българка италианец Патрицио Панфили. Той открива първия черен трюфел у нас - между Угърчин и Ловеч. Започва да обучава хора в търсенето му.

Постепенно Угърчин става столица на трюфела. Не само заради Цветозар Мичевски, но и заради единствения по рода си у нас Трюфел фест. Организиран съвместно от бизнесмена и общината тази година фестивалът ще се проведе за четвърти път. Прави се през септември като целта му е колкото може повече хора да разберат, че у нас има трюфели и отглеждането им е с голяма перспектива. Фестът се провежда в рамките на традиционният Угърчински панаир, който разнася славата на града в цялата страна.

Най-голямата атракция на Трюфел фест е състезанието „На лов...“, в което специално обучените кучета търсачи намират божествената гъба. За тримата първенци има награди. Паралелно с това няколко ресторанта отварят врати, за да може майстори кулинари да демонстрират типично италиански деликатеси с трюфели - както основни ястия така и десерти. Сред тях през годините е бил Ути Бъчваров, който направил огромен оmlет с трюфели.

Традиция е да има и ресторант за най-важните гости на фестивала - кучетата-търсачи. На тях се поднася най-специалната храна.

В момента 5-6 души в Угърчин се занимават с трюфели. В околността са около 150-200, в страната - 10 000. Но всеки, който иска да се занимава със земеделие, може да погледне и към този бизнес. Интересното е, че трюфелът може да се открие навсякъде. Хитът в Угърчин бил, че огромна гъба, над 1 килограм, била изровена в двора на един от местните хора. Радослав от Угърчин попаднал на трюфела случайно, когато си косял тревата.

