

Стефан Ламбов, президент на
Ротари клуб-Свиленград:

**Виното
е едно
уещание**

на стр. 2 и стр. 7

**Крадат хиляди
евра от камцион
на километрична
опашка край града**

на стр. 3



НОВИНИТЕ ОТ СВИЛЕНГРАД И РЕГИОНА

МОСТ

e-svilengrad.com



Година IX, бр. 51/483/

20.12. - 27.12.2017 г.

Цена 0,70 лв.

**На митницата без
началници от Свиленград**

От 2018 година
най-големият
ни су-
хоземен митнически
пункт ще се ръководи



Коледният

РАД
2.
л. 2 от Закона за
администрация,
на Свиленград и
празници,

етски заместници
не на общественя
ици.

рми, директорите
т охраната на аг-
цел недопускане на
нска собственост.
те и електрически
замръзвания през

ние, съвместно с
вземат необходи-
та на гържавните
едните и Нового-
на противопожар-
изключването на

е да осигури усло-
та и Новогодишна
Общината, с оглед
я рег.

лчуи по време на
стрелбата с лич-
Общината, както и
ойерверки, ракети
олетни и непълно-

наводнения и дру-
ни, да се приведе в
и бедствия.

ения, организации
общественя ред в
и съгласно същата

е до знанието на
ация и до всички

едта възлагам на
енград .

к. **Георги Манолов,**
Община Свиленград

значни служители на

питвания клиенти”,
събития”
твач”

и: 500 лева.

на английски и тур-
от турска, италиан-

и мотивационно
018 година.

да назначи служите-

питвания клиенти”,
събития”,
мултикултурна дей

вач”.

и: 500 лева.

на английски и тур-
от турска, италиан-

и мотивационно
018 година.

ският шампион Христо Ка-
лайджиев от СК „Тангра“ и
националния състезател по
тенис Георги Георгиев от
клуб „Свиленград“ получи-
телевизори, връчени им от
зам.-кмета Мария Костади-
нова.

За доброто си пред-
ставяне през годината ман-

юга, хандбал, тенис на корт,
тенис на маса, бадминтон.
В церемонията по на-
граждаването им участваха
двукратната световна шам-
пионка по таекуондо Елена
Недева, депутатът Никола
Динков и общинските съвет-
ници Нина Пехливанова и г-р
Диана Василева.

:Мост

Мост

Interreg - IPA CBC Bulgaria - Turkey



PARTNERSHIP

ПРОЕКТ „ВИРТУАЛНА КУХНЯ МАРИЦА - МЕРИЧ“

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020

Близо година екипът на Регионално Сдружение на общините „Марица“ работи по проект „Виртуална кухня Марица - Мериц“, № СВ005.1.23.017, финансиран по Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020. Към днешна дата от българска страна вече са проведени двете проучвания, заложили като дейности по проекта на тема: „Традиционни кулинарни рецепти от Област Хасково“ и „Местни области с традиционна кухня в Област Хасково“.

Целта на проучванията е:

- да се проучи традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня в Област Хасково;
- да се събере информация за най-търсените традиционни ястия, предлагани в заведенията в Област Хасково

В проучванията експертите стигат до заключението, че спецификите на регионалната кулинарна култура в Хасково се припокриват и участват при формирането на тракийската кухня. Също така за региона са характерни ястия от Източнородопска и Беломорска кулинария. В област Хасково освен добри традиции по отношение на храната е налице и специално отношение към виното. Като една от областите, попадащи в челото на винопроизводителите в България сериозни позиции в местния бит и традиции заема виното.

От проведеното проучване за традиционните кулинарни рецепти може да бъде направен изводът, че в кухнята на Хасковска област има ястия, които са характерни само за региона и присъстват само в типичната традиционна кухня в Хасковско. Прави впечатление силното влияние на турската кухня, което се е отразило на формирането на трайни кулинарни традиции в региона. Тежката запръжка с много мазнина, кебапите, гювечите и ориенталските десерти, характерни за турската национална кухня са намерили място в регионални кулинарни традиции на Хасковска област.

Освен наличието на елементи на турската кухня прави впечатление и богатото разнообразие на различни видове месо (свинско, пилешко, овнешко, агнешко, телешко), което подчертава скотовъдството като основен поминък на част от населението за региона. Област Хасково, обхващаща райони от Тракия, Сакар планина и Източните Родопи, е разнообразна на различни вкусове и традиционни храни. Сирене по тракийски, бумбар, гюзлеме, шашлик, родопски колак и пататник насочват вниманието на изследователите точно към тези области.

Интересни са изводите от проучването за местните области с традиционна кухня за най-търсените храни по общини. Оказва се, че в Свиленград най-често по заведенията от традиционните ястия се търси сирене по тракийски, в Любимец – празеник, в Харманли – бумбар /свинско месо с праз/, в Ивайловград от традиционните ястия най-вече се търсят Пълнени чушки с царевица, в Минерални бани - банска салата, в Магжарово - Друсан кебап по воденичарски, в Тополовград - Боб в гърне, в Димитровград - масленица и пуска, в Хасково – тракийско гювече и родопски колак.

Предстои най-интересните рецепти, открити след тези проучвания да бъдат представени чрез приложение за мобилни устройства, което се очаква да е готово през март догодина.



EUROPEAN UNION

PCO „Марица“
Бизнес Инкубатор
6310 Клокотница, Хасково
тел./факс: +359 38 664869
maritza@maritza.info
www.maritza.info

Това прессъобщение е направено с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020, ССІ № 2014ТС1615СВ005. Съдържанието на прессъобщението е отговорност единствено на PCO „Марица“ и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.