

**12-годишните
“амазонки”
станаха втори
в България**

четете на стр. 5



Година X, бр. 21 /502/

31.05. - 07.06.2018 г.

Цена 0,70 лв.

e-svilengrad.com
НОВИНИТЕ ОТ СВИЛЕНГРАД



**Камасстрофира 20 Години
тираджия лежи
до покойни
в катафалк**

МЕСОКОМБИНАТ

Бурдени С
СВИЛЕНГРАД

ОТЛИЧИЯ ЗА
КАЧЕСТВО НА
IFFA 2010
FRANKFURT



ЗЛАТИННИ МЕДАЛИ
МЕСОМАНИЯ 2012
2012



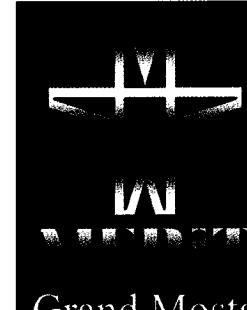
на стр.



Г GRAND MOSTA
ЛО - Свиленград
ира безплатни курсове
и лър и крупие

иади хора, желаещи развитие,
доставяме възможност да станете
ашия екип.
щите в курса се предоставя
ене.
щите в курса, които са от
ени места, се осигурува квартира.

НТАКТИ:
rand.mosta@gmail.com,
389/351907



Grand Mosta
Hotel & Casino
★★★★★

**Показна стрелба и
арести в ресторант**

В събота, до
како посланиците в
Турция на страните
от Европейския съюз
бяха в Свиленград, в



на стр. 4

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

48 рецепти от Област Хасково в България и 67 рецепти от Мерич, Турция бяха събрани в резултат на проучване на традиционната регионална кулинарна култура и традиционната кухня на двесте области по проект на РСО „Марица“ „Виртуална кухня Марица - Мерич“, № СВ005.1.23.017, финансиран по Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020. Тези рецепти са определени като типични за двата региона и ще бъдат издадени на български и турски език в Рецептурник с традиционна кухня „Кулинарните изкушения на пограничния регион Хасково-Мерич“. В настоящата и следващите три публикации Ви представяме избрани рецепти от двата региона. Приятно и вкусно четене!

Обичарски гювеч, с. Горски извор, Община Димитровград

Необходими продукти:

5-6 чушки пиперки
3 домати
2-3 глави лук
 $\frac{1}{2}$ чаша олио
150 г сирене
3 бр. яйца
2 чашки кисело мяко
2 с. л. брашно
магданоз
сол

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на ситно и чушките се нарязват на ивици. Задушават се в олиото и малко вода. След това се прибавят доматите и се задушават, докато се изпари водата. Заедно с напрощеното сирене се разбърква и сместа се изсипва в гювеч. Ястие се посолява, полива се с разбитите с млякото и брашното яйца и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Запича се в умерена фурна.

Анъз боб от Мерич

Необходими продукти:

500 гр. зрял боб
4 с.л. слънчогледово олио
1 средна глава лук
2 зелени чушки
 $\frac{1}{2}$ лъжица черен пипер
1 супена лъжица доматено пюре
3 чаши вода
1 чаена лъжичка сладък червен пипер
сол

Начин на приготвяне:

Фасулът се накисва в топла вода за 1 нощ. След това се вари и се слага настрани. Лукът и зелените чушки се нарязват на ситно и се задушават в слънчогледово олио. Добавяте черен пипер, доматено пюре, сол и червен пипер и продължете да задушавате. Предварително свареният боб се прибавя към задушената смес и се оставя да поври няколко минути. По желание ястие се сервира със ситно нарязана свежа мента.

Очаквайте продолжение!



EUROPEAN UNION

Това пресъобщение е направено с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020, CCI № 2014TC16I5CB005. Съвръжанието на пресъобщението е отговорност единствено на РСО „Марица“ и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

ДАНИЕЛ ДЕЛЧЕВ

ВИДЕООПЕРАТОР

Видеозаснемане на:
сватби, кръщенета,
балове и тържества

тел.: 0887 640 132 skype: dido 1234569
e-mail: dido 1234569@mail.bg



Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



"SANAL MERİC - MERİC MUTFAĞI" Proje
Проект „ВИРТУАЛНА КУХНЯ МАРИЦА - КУХНЯ НА МЕРИЧ“

HASKOVO - MERİC SINIR BÖLGELERİNİN
MUTFAK LEZZETLERİ

ХАСКОВО-МЕРИЧ КУЛИНАРНИТЕ
ИЗКУШЕНИЯ НА ГРАНИЧНАТА ЗОНА



Един уро но път

Второкласни „Иван Вазов“, с кмет Камелия Трамбъл своя заключителен включени в групата по проект „Вгоятичка знания и умения година и сега ги пред своите родители ствомто на училището на учебната година няколко тополи и класна стая“. Посветиха част от темата „Моят род“ се запознаха с халки Свиленград и Сака. Всички и раевания, ята и снимките на енциклопедия. В същата центъра за около една почти изчезнала лошопата ветрушка разказаха ръководени Балкани“.

Много интересни съвръзани с Историята в Свиленград. Ученици лиха за увлечението доктора на историка Ст. Димитров, представи история и известните личности. Научиха и леко строяването на Струма река Марица. Учените знания и умения, свидетелстват народни традиции. Изработиха по-отразиха как хората построещат Коледа, да изработват сурешни за бървото, украсихи ги от тях народни марки. Впечатленията са техника на Добрин Елхово при украсяването на женски яйца. Посетиха градската библиотека, родния ден на детето остане незабравимо им. На този ден се гледа на детски пристрастия Андересен, го изглеждат филм прочетат неговата



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

КРАТОС - 2 00
предлага

-обикновени и луксозни траурни принадлежности и услуги
в новооткрития магазин на „Гробищен парк“ - Свиленград
-транспорт в страната
-поддръжка на гроб
-погребение/некролози, гроб, дъски, стандартен ковчег
автобус, надгробен знак с надпис, ритуал - гражданска или църквена

тел. 0886 645 858