

**Шотомък на Христо  
Шопмарков използва  
шахматната игра  
като метод  
за справяне с  
различни проблеми**

четете на стр. 4



**Георги  
Георгиев  
стана двоен  
републикански  
шампион**

четете на стр. 6



# Merit

Година X, бр. 23 /504/

14.06. - 21.06.2018 г.

Цена 0,70 лв.

[e-svilengrad.com](http://e-svilengrad.com)



Grand Mosta  
Hotel & Casino

**MERIT GRAND MOSTA  
CASINO - Свиленград**  
Стартира безплатни курсове  
за **шилър и крупие**

Aко сте млади хора, желаещи развитие,  
ние Ви предоставяме възможност да станете  
част от нашия екип.

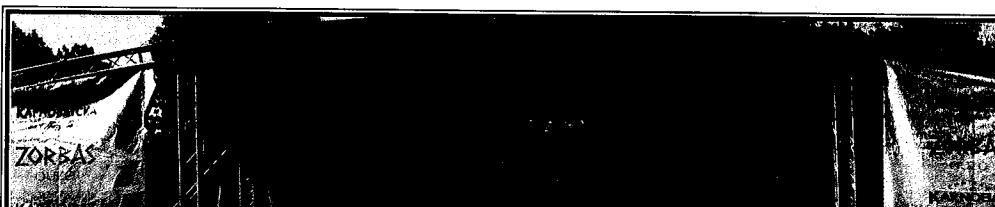
На участниците в курса се предоставя  
безналичие.

На участниците в курса, които са от  
други населени места, се осигурява квартира.

**ЗА КОНТАКТИ:**  
[merit.grand.mosta@gmail.com](mailto:merit.grand.mosta@gmail.com),  
Тел.: 0889/351907

# “МБАЛ-Свиленград” предлага супермодерна диагностика

От началото на  
месеца свиленградска-  
та болница предлага  
нова услуга на своите  
 пациенти. В отделени-  
ето по образна диагно-  
стика прилагат един  
от най-новите



**Благодарност**



устрои  
там на себе  
помощ в т  
споделя н  
Христо Поп  
През 1  
Марков раб  
та пазаръ  
трична бол  
година той



ползваме шахматната игра  
като модел за света, чрез  
които да опознаваме жи-  
вота. Сравнението между  
шаха и живота установява  
прилики и разлики. При вся-  
ко съравнение се получава ин-  
формация, която ни помага  
да решим проблема, смята  
г-р Марков. Предпочитани-

## 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

Представяме Ви поредните две избрани рецепти от Рецептурник с традиционна кухня „Кулинарният изкушения на пограничния регион Хасково-Мерич“, разработен по проект „Виртуална кухня Марича - Мерич“, № CB005.1.23.017, финансиран по Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020.

Кашник от Община Тополовград  
Необходими продукти:

10 бр. яйца  
1,500 л мляко  
брашно  
олио  
сол на вкус  
гъзум

Начин на пригответие: Първоначално яйцата се разбиват на пяна. Към тях се прибавя ситно нарязан гъзум, щипка сол, 1 л. и половина прясно мяко и брашно до получаването на гъста каща, която се изсипва в голяма тава. Пече се на жар и се обръща на кръг, за да се изпече и от другата страна. Изпеченаата голяма палачинка се маже с мед и се нарязва на парчета.

Интересни факти свързани с ястиято:

Ястиято е характерно за т. нар. общай „смигал“, който е свързан с 40 дни след раждането на бебето. Тогава майката на бебето събира свои дружки, приятелки и близки в дома, където те гардяват своите дарове, подаръци и благословии за здравето на бебето. Приятелките ѝ, които са дошли, не трябва да имат починали родители. По време на обичая на трапезата се поднася кашник, който е пригответ специално за случая. Изпеченаата голяма палачинка се маже с мед и се нарязва на парчета, които се поднасят на всяка жена. На този обичай не пристъпват мъже. След него башата вече може да остане да спи в стаята при жена си и при детето си. Домогава той е спал в друга стая.

Румели Бешендици от Мерич

Необходими продукти:  
1500 г телешко месо  
1850 г патладжани  
240 г лук  
доматено пюре 45 г  
90 г пшенично брашно  
600 мл прясно мяко  
100 мл слънчогледово олио  
200 мл вода  
12 г сол

Начин на пригответие: Най-напред нарязвате лука на дребно и го запържвате в слънчогледово олио. След това подгответе месото, като го нарязвате на кубчета и го прибавяте към лука. Към сместа наливате водата и изчаквате, докато водата се изпари. След като водата се изпари добавяйте доматения сос и сол, разбърквате и задушавате още 3-4 минути. Оставяйте настрана. След това подгответе патладжаните като ги изчистите и обединете, нарязвате ги на ситно и ги правите на пюре. Оставяйте настрана. След това запържвате леко брашното в малко масло, добавяйте мякото и бъркайте, докато се получи каща. Пригответните сос смесвате с патладжана. Ястиято се поднася като разстилате в чиния патладжаните сос и върху него прибавяте месото. Ние от екипа по проекта се надяваме да сме били полезни с конкретни предложения за вкусни традиционни за региона на Хасково и Мерич гозби!

Очаквайте още...

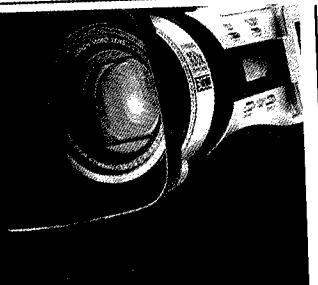


EUROPEAN UNION

Това пресъобщение е направено с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020, CCI № 2014TC1615CB005. Съдържанието на пресъобщението е отговорност единствено на РСО „Марича“ 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



КРАТОС - 2  
предлага

-обикновени и луксозни траурни принадлежности  
в новооткрития магазин на „Гробищен парк“ - Свищов  
-транспорт в страната  
-поддръжка на гроб  
-погребение/некролози, гроб, дъски, станция  
автобус, надгробен знак с надпис, ритуал - гражданско

обяв  
че е стар  
за общест  
устройство  
и Доклад з  
бата за ус  
на планове  
и док. ДВ  
Януари 20  
16.07.2018  
стражия г  
Пре  
ни на ин  
svilengrad.  
г. до 16.07  
дата на с  
тен ден с  
до 15.06.2  
подавани

С  
местни  
от Общ  
пата на  
Об  
ис  
чи  
се  
на  
24  
лечебни  
ЗА  
ТОВА Е  
НА 24 Н  
Он  
тази год  
За  
та от  
А  
9,59 час  
т

1.  
2. Док

С  
оп  
П

999-565-0000