



Весела Коледа и Честита нова 2020 година

Скъпи съграждани,

Позволете ми от името на Община Угърчин и лично от свое име да Ви поднеса искрени благопожелания по случай Рождество Христово и Новата 2020 година.

В очакване сме на най-обичаните и светли празници. Това са дни, в които ще бъдем заедно със семейства, приятелите и любимите си хора. С тях ще споделим радостта от успехите, изпълнени с надежда за новата година.

Промяната, която се случва в града ни, е благодарение на всеки един гражданин на Угърчин, а постигнатото е основание за по-високо самочувствие и повод да чертаем нови планове.

Уважаеми жители на общината,

Нека посрещнем празниците, заредени с оптимизъм и добро настроение!

Нека има повече доброта и човечност в отношенията помежду ни!

Нека надеждата, радостта и любовта съпътстват дните Ви!

Приемете сърдечните ми пожелания за мирна, здрава и щастлива 2020 година!

С уважение
Станимир Петков - кмет на Угърчин



СВЕТЛО РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО!

На всички жители и гости на област Ловеч пожелавам Коледният дух да е в домовете ни, магията на празника да озари дните ни и зареди всички с настроение и хармония! Нека сме по-смирени, по-добри! Нека отворим сърцата си за благодат, да дарим на хората около нас любов и надежда!

БЪДЕТЕ ЗДРАВИ!
ЧЕСТИТА 2020 ГОДИНА!
ДА Е МИРНА И УСПЕШНА!

НИКОЛАЙ НАНКОВ
Областен координатор
на ПП ГЕРБ Област Ловеч

Скъпи съграждани,

В навечерието сме на най-светлите и най-празнични дни, когато с нетърпение очакваме Рождество Христово и настъпването на Новата 2020 година. Магията на Коледа изпълва сърцата ни с обич и надежда за повече човешка топлина, взаимно уважение и по-добра следваща година. Нека с вяра да побеждаваме предизвикателствата, а делата ни да бъдат благословени! Пожелавам със здраве и берекет през новата година да бъдат пълни домовете на всички жители на община Угърчин! Нека възлюбеното на святата Коледна вечер донесе на Вас и семействата Ви здраве, мир и благоденствие!

Честито Рождество Христово!
Благодатна Нова година!

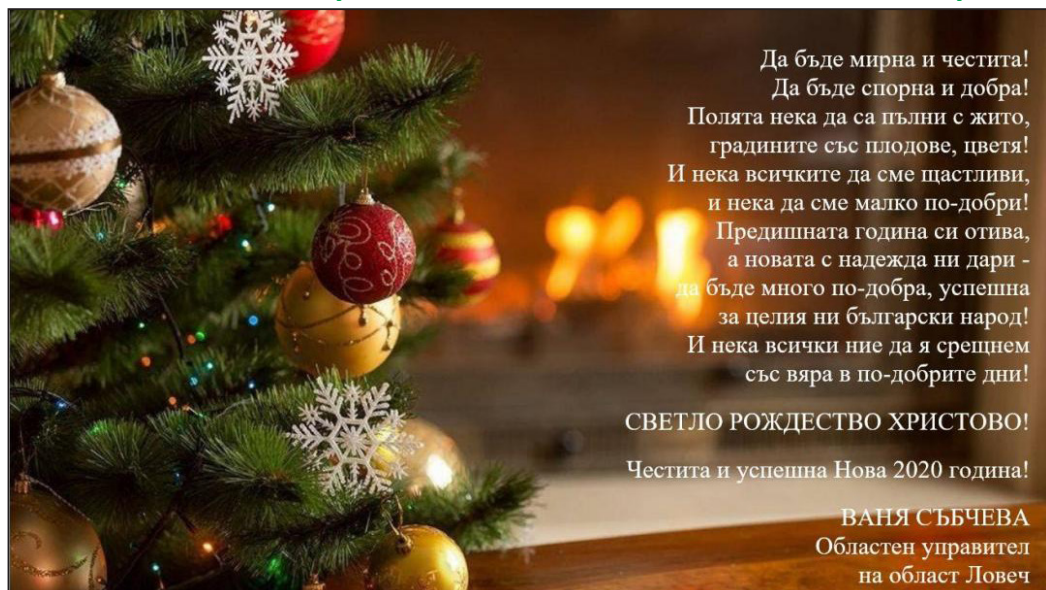
Тихомир Мирчев
председател на Общински съвет - Угърчин



ЧЕСТИТО РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО!

Да бъде мир и благодат, да са светли и топли домовете ни, да са пълни с любов душите ни! Бъдете здрави! И не забравяйте - Коледа е всеки път, когато позволим Бог да обща чрез нас и всеки път щом предлагаме помощ с усмивка на лице!

ИВАН МИХОВСКИ



Да бъде мирна и честита!
Да бъде спорна и добра!
Полята нека да са пълни с жито, градините със плодове, цветя!
И нека всичките да сме щастливи, и нека да сме малко по-добри!
Предшната година си отива, а новата с надежда ни дарява - да бъде много по-добра, успешна за целия ни български народ!
И нека всички ние да я срещнем със вяра в по-добрите дни!

СВЕТЛО РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО!

Честита и успешна Нова 2020 година!

ВАНЯ СЪБЧЕВА
Областен управител
на област Ловеч

254 договора за над 157 милиона лева се изпълняват в област Ловеч



В област Ловеч към 2 декември 2019 г. са сключени общо 254 договора (общо ЕСИФ, съгласно ИСУН) на обща стойност 157 159 529,96 лв., от които 122 823 073,17 лв. е безвъзмездната финансова помощ, собственото финансиране от бенефициентите е над 37 млн. лв., реално изплатените средства досега са над 62 млн. лв. Тези данни изнесе Областен информационен център - Ловеч по време на заседанието на Областния съвет за развитие, председателстван от областния управител Ваня Събчева.

По време на заседанието бе представена от директора на Областно Пътно управление инж. Георги Грозданов актуална информация за изпълнението към момента на новоизграждащото се трасе на АМ „Хемус“, на територията на област Ловеч. Бе представена и актуалната информация за изпълнението на Оперативните програми за програмен период 2014-2020 г. на територията на област Ловеч.

Данните сочат, че по ОП „Иновации и конкурентоспособност“ в област Ловеч са сключени 131 договора на обща стойност 93 714 066,51 лв., от които безвъзмездната финансова помощ е 61 341 866,01 лв., 52 140 586,14 лв. е европейско финансиране (ЕФРР) и 9 201 279,87 лв. е национално финансиране. Собственото финансиране от бенефициентите е 32 421 960,05 лв. Реално изплатените средства досега са на стойност 35 091 719,62 лв. Най-силен интерес бизнесът проявява към процедурите „Подобряване на производствения капацитет в МСП“ и „Насърчаване на предприемачеството“, следвани от „Развитие на управленския капацитет и растеж на МСП“ и процедурите за Енергийна ефективност и внедряване на иновации.

По ОП „Развитие на човешките ресурси“ сключените договори са 42 по всички процедури с подбор на бенефициенти на обща стойност на договорите

10 196 845,44 лв. при интензитет на безвъзмездна финансова помощ 100%. Реално изплатените средства досега са на стойност 4 918 880,92 лв. Реалните средства по ОП „Развитие на човешките ресурси 2014-2020“, които са били използвани и усвоени на територията на област Ловеч са повече. Голяма част от процедурите за безвъзмездно финансиране са на директно предоставяне на средства, а впоследствие по тях кандидатстват работодатели и безработни лица.

По ОП „Наука и образование за интелигентен растеж“ в област Ловеч са сключени 4 договора на обща стойност 1 135 769,89 лв., от които безвъзмездната финансова помощ е 100% , 965 404,41 лв. е европейско финансиране и 170 365,48 лв. национално финансиране. Реално изплатените средства досега са на стойност 792 094,80

По ОП „Региони в растеж“ в област Ловеч са сключени 22 договора (Община Ловеч - 11 проекта; Община Троян - 9 проекта; Община Тетевен - 1 проект и Община Луковит - 1 проект). В момента възможност за кандидатстване от Община Троян по процедури «Подкрепа за институционализация на социалните услуги за възрастни и хора с увреждания» /резервна община/ и «Енергийна ефективност в периферните райони- 3». Общата стойност е 31 429 291,99 лв., от които безвъзмездната финансова помощ е 31 214 237,83 лв., като от тях 27 674 724,59 лв. е европейско финансиране (ЕФРР) и 4 883 774,96 лв. национално финансиране, а собственото финансиране на бенефициентите е 215 054,16 лв. Реално изплатените средства досега са на стойност 18 369 495,30 лв.

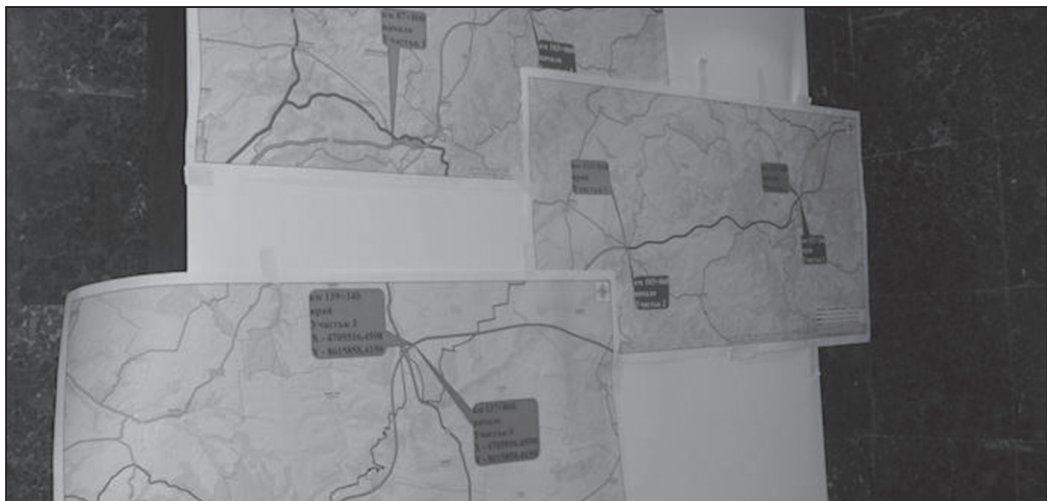
Съгласно ИСУН 2020, в Община Ловеч се изпълняват 11 проекта по ОПРР на обща стойност - 20 273 626,97 лв. Съгласно Актуализирана таблица 1 по процедура BG16RFOP001-1.001-039 „Изпълнение на Интегрирани

планове за градско възстановяване и развитие“, по Приоритет-на ос 1 на ОПРР 2014-2020, към 08.11.2019 г. Общата стойност на БФП за бенефициента Община Ловеч е 22 944 737,50 лв. Общ размер на БФП на сключени /приключени договори и ПП в оценка - 17 322 025,62 лв. Неусвоен ресурс - 5 622 711,88 лв.

По ОП «Околна среда» в Област Ловеч се изпълняват 2 проекта - «Проектиране и изграждане на допълнителна инфраструктура (инсталация за предварително третиране на битови отпадъци и компостираща инсталация за разделно събиране биоразградими и/или зелени отпадъци) за развитие на регионалната система за управление на отпадъците на регион Троян, включващ общините Троян и Априлци» и «Укрепване на свлачище LOV19.44327.02 - откос на път за Регионално депо за твърди битови отпадъци - ул.Синчец, в гр. Луковит». Общата им стойност е 6 850 075,44 лв., от които безвъзмездна финансова фмош - 5 245 309,11 лв., европейско финансиране - 4 458 512,72 лв. (КФ), а 786 796,39 лв. - национално финансиране. Собственото финансиране на бенефициентите (Община Троян) - 1 604 766,33 лв. Реално изплатените средства досега са 1 348 101,55 лв.

По Програма за развитие на селските райони 2014-2020 общените данни от страницата на Държавен фонд „Земеделие“, секция „Публичност по подмерките от ПРСР“ и ИСУН 2020 в област Ловеч се изпълняват общо 136 договора на обща стойност 52 022 719,87 лв.

Извън тези проекти, в област Ловеч се изпълняват и множество проекти по Европейски програми, особено по Програма „Еразъм+“. Заседанието преизбра досегашните представители на Областен съвет за развитие на област Ловеч в Регионалния съвет за развитие на Северозападен район Донка Михайлова, кмет на Троян и Иван Грънчаров, кмет на Луковит.



КРИМИ

На 16 декември около 12⁵⁰ часа в Угърчин, на кръстовището образувано от ул. „Васил Левски“ и ул. „Никола Обретенов“, 38-годишна жена при управление на лек автомобил на заден ход е блъснала 88-годишен пешеходец. Мъжът е откаран в ловешката болница с наранявания на главата. Пробата за алкохол на водачката е отрицателна, съставен и е акт за нарушение на ЗДВП.

На 10 декември след проведен опаративно издирвателни мероприятия служители на РУ Угърчин са установили и задържали 17-годишен, криминално проявен младеж от града, който на 02 декември около 14³⁰ часа от частен дом е отнел дамската чанта, съдържаща портфейл със сумата от около 15 лева и лични документи, собственост на 69-годишна жена от Угърчин. По случая е образувано досъдебно производство и работата продължава.

Пресцентър
на ОДМВР-Ловеч

На 18 декември служители на РУ Угърчин и ЗЖУ-Плевен са провели специализирана полицейска операция на територията на общината, в хода на която са обходили 7 населени места, проверили са 139 лица и 88 МПС. Установени са 14 административни нарушения, за които са съставени 2 акта по ЗБД, 3 акта по ЗДВП и 7 глоби с фиш.

Популяризиране на традиционните храни и рецепти на територията на Угърчин

Сдружение „Местна инициативна група - Троян, Априлци, Угърчин“ изпълнява Административен Договор № РД 50-34/19.08.2019 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ по процедура № BG06RDNP001-19.083 Подбор на проектни предложения за вътрешнотериториално и транснационално сътрудничество по подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“ от мярка 19 „Водено от общностите местно развитие“, с финансиране от Програма за развитие на селските райони 2014 - 2020 г. посредством Европейски земеделски фонд за развитие на селските райони.

Проектът с наименование „Популяризиране на традиционните храни и рецепти на територията на „МИГ - Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ е със срок на изпълнение 12 месеца, т.е. до 19.08.2020 г.

Основната цел на проекта е: Утвърждаване на традиционните местни храни и рецепти на територията на „МИГ - Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“ чрез съвместни дейности за тяхното популяризиране и насърчаване на кулинарния туризъм.

В изпълнение на дейностите по проекта, екипа на МИГ организира и провежда редица срещи и мероприятия с местната общност както в общинските центрове, така и в малките населени места от територията на трите общини. На мероприятията са поканени и вземат активно участие общински и читалищни представители, публични институции, производители на традиционни храни, предлагащите и желаещите да предлагат ястия по традиционни рецепти на територията на „МИГ - Троян, Априлци, Угърчин“, както и други активни граждани, заинтересовани от целта на проекта и очакваните резултати от неговото изпълнение.

Активно тече и процеса по събиране на информация за трите проучвания на територията:

- Проучване и инвентариза-

ция на традиционните храни и рецепти, с цел описване традиционни обичаи, ритуали и действия при изготвяне и консумация на продукти и рецепти, както и културното им значение местната общност;

- Проучване на обекти, в които се произвеждат традиционни храни и местата, в които се приготвят ястия по традиционни рецепти;

- Проучване и анализ на възможностите за подобряване на маркетинга на местните традиционни храни и рецепти.

Информацията ще бъде публикувана на новата интернет страницата, която е в процес на изготвяне специално за проекта. Също така, събраната информация ще бъде систематизирана, обобщена и отпечатана в сборник с традиционни местни храни и рецепти и карта на местата на територията на „МИГ - Троян, Априлци, Угърчин“ и МИГ „Бяла Слатина“, в които ще се предлагат. Сборникът ще съдържа информация относно традиционните храни и рецепти, производителите и ресторантьорите, местата за производство и приготвяне и предлагане, културни традиции в приготвянето и предлагането на храни и рецепти, маршрутите за посещение, календар на събитията на териториите, свързани с традиционни храни и рецепти.

В резултат на проведени срещи и по предложения от местното население и общински представители, са предвидени месеците, през които ще се проведат мащабни съвместни събития за представяне на традиционните местни храни, рецепти и обичаи, свързани с тяхното приготвяне и консумация. Събитията ще представят кулинарни фестивали на традиционната местна кухня с участието на всички желаещи да се включат в проекта. На събитията ще бъдат поканени туристически агенции, медии, известни кулинарни експерти, местни лидери и др. За участниците и посетителите се предвижда демонстрация на традиционната кухня с местни храни и рецепти: готвене, дегустация, конкурси за

традиционни храни и рецепти. Ще се проведат и представяния на ползата от традиционните местни продукти, ще бъдат показани филми и информация от подобни събития в България и чужбина. Събитието включва и безплатна дегустация за хранителни продукти и ястия, приготвени по традиционни местни рецепти.

През месец май 2020 г. се предвижда да се проведе кулинарния фестивал на територията на община Априлци, през м. юни 2020 г. е на територията на община Угърчин, а през м. юли е на територията на община Троян.

Поканени са настоящи и бъдещи производители на традиционни храни, предлагащи и желаещи да предлагат ястия по традиционни рецепти, граждани, както и всички заинтересовани да се включат в проекта.

Включването на възможно най-голям брой производители, ресторантьори и местни жители в изпълнението на проекта, ще покаже, че традиционните местни храни и рецепти са живи, ще подкрепят местното производство и предлагане и ще повлияе положително на местните икономии от териториите на партньорите.

Предаването на нов живот на традиционните рецепти и утвърждаването им като част от модерния бит ще доведе до сплотяване на местните общности около местната идентичност и ще повиши атрактивността на общините, участници в проекта.

Посредством поредицата от дейности и мероприятия се цели утвърждаване на регионалната идентичност на териториите на общините, както и повишаването на тяхната разпознаваемост и атрактивност като кулинарни, културни и туристически дестинации.

Използване на идентичността на териториите на МИГ ще спомогне за подобряване на маркетинга на произвежданите традиционни местни храни, посредством установяване на директни контакти с потенциалните потребители.

МИГ - Троян, Априлци, Угърчин

ОБЯВА

до заинтересованите лица и общественост
от „Син Кръст 2016“ ООД

На основание чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда и чл. 95, ал. 1 от Закона за опазване на околната среда за обявяване на инвестиционни предложения в средствата за масова информация, „Син кръст 2016“ ООД обявява следното инвестиционно предложение:

„Изграждане на предприятие за инсинериране на СЖП и продукти, получени от тях, комплексен център за складиране и съхранение на товари, трафопост и тръбен сондажен кладенец“.

Инвестиционното предложение ще бъде реализирано в землището на гр. Угърчин, община Угърчин, област Ловеч.

Инвестиционното предложение се състои в изграждане на система за инсинериране на животински отпадъци и трупове, както и съпътстващата я инфраструктура. При изграждането и експлоатацията на същата ще бъдат спазени всички изисквания на европейското и българското законодателство в сферата на опазване на околната среда. Ще бъдат внедрени най-модерните технологии в сферата на обезвреждане на животински трупове и отпадъци, които не оказват отрицателно въздействие върху околната среда.

За повече информация, писмени становища и мнения

РИОСВ – Плевен
с адрес:

5800 гр. Плевен, ул. „Александър Стамболийски“ №1^А,
Централна поща, п.к. 35

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@troyanpress.com

Печат: "Полипрес" ООД - Габрово

Издание на: "Троян Медия Груп" ЕООД

ВИЦОВЕ

- Една Fanta ечемик, моля.
- Но такава няма!
- Имам предвид бира.
☺☺☺☺☺

Генко седи пред къщата си
ошашавен. Съсед го пита:
- Какво е станало?
- Даже не знам как! Ключовете
от гаража са в къщата, ключовете
от къщата са в колата, а колата е в гаража!
☺☺☺☺☺

- Има ли хапчета против глад?
- Да, но са много големи.
- Нищо, как се наричат?
- Кюфтета!
☺☺☺☺☺

- Скъпи, като млада се снимах
в един западен филм!
- Не знаех, че владееш чужди
езици!
- Беше лесно, имах само
няколко думи: „Ya, ya! Das ist
fantastisch!“
☺☺☺☺☺

- Кой са трите плюса на рабо-
тата?
- Петък, заплатата и отпуската.
☺☺☺☺☺

Внуче към баба си:
- Бабо, защо това се нарича
кръстовище.
- Ами преди да минеш през
него, трябва да се прекръстиш
сине.
☺☺☺☺☺

Учителката:
- Деца, кой ще каже една съ-
гласна?
Иванчо:
- Марийка!
Учителката:
- „Марийка“ не е съгласна.
Марийка:
- Съгласна съм, как да не съм...
☺☺☺☺☺

- Скъпи, расте ми коремчето,
струва ми се, че съм бременна...
- Ами да..Даже знам, кой е ба-
щата.
- Кой?!
- Хлебозавода.
☺☺☺☺☺

Уважаеми господине!
Приложено Ви връщаме Ва-
шата данъчна декларация за
2019 г. за корекция. Това се на-
лага поради обстоятелството, че
нямате право в колона „Издър-
жани лица“ да вписвате „Прави-
телство, парламент, държавни и
местни чиновници“.
☺☺☺☺☺

Едно зайче отива в ресторан-
та:
- Имаш ли шкембе?
- Имам.
- А имаш ли свински врат?
- Имам.
- А свински бутове?
- Имам.
- Леле! Сигурно си много гро-
зен!
☺☺☺☺☺

Млад мъж се разхождал в го-
рата и се загубил. Лутайки се,
стигнал до къща. Почукал на
вратата и му отворил му китаец
с дълга бяла брада.
- Може ли да пренощувам у
вас? - примолил се младежът.
- Разбира се! Но при едно ус-
ловие. Ако дори с пръст докос-
неш дъщеря ми, ще те подложа
на жестоки китайски мъчения.
- Добре! - съгласил се изгубе-
ният и влязъл в къщата По вре-
ме на вечерята той не можел да
откъсне очи от дъщерята на сто-
панина. През нощта не можал
да заспи и решил тихичко да се
намъкне в стаята на дъщерята.
На сутринта крадешком се вър-
нал братно в леглото и заспал
уморен и щастлив. Събудил се
заради тежест върху гърдите.
Това бил голям камък с надпис:
„Китайско мъчение 1 - голям и
тежък камък върху гърдите“
„Ама че тъпотия“ - помислил
си младежът, вдигнал камъка и
го запартил през прозореца. Тук
обаче забелязал друга бележка:
„Китайско мъчение 2 - камъ-
кът е вързан за левия ви тестис.“
Младежът се паникьосал, по-
гледнал през прозореца и ви-
дял, че въженцето скоро ще се
изпъне до крайност от тежестта.
Решил, че е по-добре да си пот-
роши няколко кости, отколкото
да го кастрират и скочил през
прозореца. Падайки той видял
голям надпис, изписан направо
на земята:
„Китайско мъчение 3 - десни-
ят ви тестис е вързан за крака на
леглото“!

Новите „Телма и Луиз“ в „Диви и щастливи“



Откъс от филма „Диви и щастливи“

Новият български филм „Ди-
ви и щастливи“ с участието на
Яна Маринова и Луиза Григоро-
ва-Макариев, който зрителите
вече очакват с нетърпение беше
пуснат в края на ноември.
Създателите и продуцентите
на лентата не спират да из-
ненадват публиката, както си му
е реда, за да подгреят интереса
към атрактивната екранизирана
история.
Койна Русева и Ицо Хазарта
са сред колоритните образи във
втория трейлър на романтична-
та екшън комедия.
Сюжетната линия разказва за
две приятелки от детските го-
дини Боряна (Яна Маринова) и
Мила (Луиза Григорова-Мака-

риев), които имат буйна кръв и
големи мечти. Животът обаче
им дава отпор и двете работят
нещо, което никога не са иска-
ли. Поради нелепо стечение на
обстоятелствата отвлечат Мар-
тин (Базил Айденбенц), син на
богато английско семейство, и
това ги принуждава да бягат от
полицията и от педантичния ин-
спектор Донев (Александър Са-
но), който е с безпогрешен усет
за действията на престъпници-
те... Докато не се сблъскава с две
жени, решени на всичко. Им-
пулсивните им решения и жела-
нието им за различен живот ги
изправят пред предизвикател-
ството да повярват в себе си и
да се преборят с нещата, които

ги спират да бъдат истински и да
бъдат щастливи.
Звездният актьорски състав
на „Диви и щастливи“ се до-
пълва още от Дария Симеоно-
ва, Явор Бахаров, Асен Блатеч-
ки, Калин Врачански, Бен Крос
и други, които все още се пазят
в тайна.
„Диви и щастливи“ е дело на
екипа на българския филм „При-
вличане“. Към сценариста Бори-
слав Захариев, режисьора Мар-
тин Макариев и продуцентите
Яна Маринова и Александър
Сано застават още операторът
Андрей Андреев, експертът по
звук и звукови ефекти Михаил
Дичев и композиторът Антони
Ривев (WahTony).



„Междувездни войни“ завършва на 20 декември

Следващо ниво за „Джуманджи“ и Скалата

Историята продължава оттам,
откъдето приключи през 2017
година. Героите са пораснали,
вече са в университета, и почти
не се виждат.
Без знанието на бившите си
съотборници Спенсър запа-
зи част от видеоиграта на Джу-
манджи. В мазето на дядо си
Еди, той упорито се опитва да
я ремонтира. Когато пристигат
приятелите му Марта, Антъни
и Бетани, вече е твърде късно,
защото играта е поправена и
Спенсър го няма. Затова прия-
телите му решават да влязат от-

ново в опасния магически свят,
за да го спасят, докато дядо Еди
и неговият приятел Майло са
случайно засмукани.
Марта, макар и да е в тялото
на боеца Руби Рундхуус, ос-
ъзнава, че приключението е
станало по-трудно и опасно
за възрастните, като дядото
Еди, който е в тялото на аван-
тюриста д-р Безстрашен (Дуейн
Джонсън) и Майло в зоологът
и специалистът по оръжията
Мус Финбар (Кевин Харт). Още
повече, че на тях няма да е от го-
ляма ползва Антъни и ще трябва

да свикнат с големия му корен,
защото той се е превърнал в
професора по картографа Шели.
Сега тийнейджърите трябва
да покажат на старите господа
как да играят в света на Джу-
манджи с тези необикнове-
ни аватари. В същото време ще
открият, че всичко се е проме-
нило: от горещите пустини през
покрытите със сняг планини, те
трябва да достигнат средата на
джунглата. Все пак, те се при-
държат към мисията си: да
намерят Спенсър, да го спасят и
след това да се махнат.



Аватарите на героите в „Джуманджи: Следващо ниво“

ОТКРИЙТЕ ДЕСЕТТЕ РАЗЛИКИ



ШАХМАТ



СУДОКУ

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

Изпращайте вашите обяви на тема:
КУПУВАМ/ПРОДАВАМ/ДАВАМ ПОД НАЕМ/ТЪРСЯ РАБОТА
на е-мйл: info@troyanpress.com
Ние ще ги публикуваме **НАПЪЛНО БЕЗПЛАТНО**,
без ограничение в думите.

Коледен див заек с подправки

Това са всички необходими продукти за приготвяне на коледен див заек за шестима души:

- » 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
- » пълна шепа лукчета-балучка
- » 1 чашка сладко вино - например порто
- » 1 кг брашно
- » 2 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
- » сол
- » черен пипер
- » сушена мащерка
- » скилидка чесън
- » сироп от боровинка
- » редукция балсамико
- » пера 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° C 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° C прецеждаме полученият 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 стойна температура около половин час за да омекне. Този процес се нарича темпериране 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 лъжичка сол и правим кладенче. Поставяме в центъра темперираното 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 беконата и го запържваме. Добавяме овкусеното скъцано 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 задушаното 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, пълнат се с подготвената смес от месо, бекон, лукчета и сушени плодове. Затваряме с тесто, запечатваме с алуминиево фолио, печем около 20 до 30 минути при 200° C.



Коледен див заек

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 приготвяме гарнитурата, която ще бъде Канелони от морков пълнени със задушен спанак. Добре измитият спанак нарязваме и задушаваме с малко сол в собствения му сок. Задушаването трябва да продължи докато спа-

нака омекне и стане на хомогенна маса, но в никакъв случай не бива да се допуска да потъмнее. Трябва да запази хубавия си ясензелен цвят. С картофобелачка или друг уред нарязваме морковите на тънки листи. Задушаваме ги с мазнина, сол и скилидка чесън докато омекнат. Оформяме лист от морковения слайс. В единия край поставяме малко от спаначената плънка и свиваме на малко рулце като канелон. Порцията оформяме с парче пай, капки редукция балсамико и сироп боровинки, канелон от

моркови пълнен със спанак и Главापечен лук. Освежаваме със ситно нарязани пера от див или пресен лук. Ястието се комбинира прекрасно със Сира, Мерло и Каберне Совиньон, но най-вече с купажни вина от тези 3 сорта.

Забележка: Ястието може да се приготви и от други видове месо. При това, трябва да се съблюдава правилото месото да бъде предварително задушено до степен на почти пълна готовност.

Приятно готвене и добър апетит!

Коледно сладко от портокалови кори с ароматен ром

Коледно сладко от портокалови кори

Преди за започнем, измиваме портокалите с топла вода, препарат за миене на съдове и четка. Изплакваме обилно пак с топла вода.

Сладкото се прави много лесно, не са необходими специални умения. Можем да го направим във всякакви количества, за това давам технология как се приготвя принципно. Никога не е излишно да имаме повече от колкото ни е нужно за кейка, тъй като можем да го използваме за всякакви други цели, дори и да си го хапваме директно за десерт.

Обелените портокалови кори почистяваме от рехавата бяла вътрешна част. Корите трябва да останат дебели около 3 до 5 мм. Нарязваме ги на кубчета с размер приблизително 5-6 мм. Измерваме ги на обем с някакъв домашен съд- чаша, купичка или друго. Това ни е нужно, за да дозираме после захарта. Заляваме ги с вода и нагряваме

до кипене. Изхвърляме водата и измиваме парченцата кора. Заляваме ги с ¹/₂ от първоначалния им обем вода и слагаме същия обем захар. (Примерно 1 чаша кори, ¹/₂ чаша вода, 1 чаша захар). Варим, докато корите станат леко прозрачни и част от водата се изпари. Сиропът трябва да е толкова гъст, че ако капнем в дълбока чаша пълна с вода, капката да стига до дъното без да се разтвори. Когато стане толкова гъсто, добавяме за всеки 3 чаши кори по ¹/₂ чаена лъжичка лимонена киселина. След 1 минута сладкото е готово. Разсипваме в чисти съдове с плътно затварящ се капак и съхраняваме в хладилник до момента на употребата му.

Чипса от портокали ще използваме само за декорация. Можем да го оформим и като играчки за елха. Нарязваме портокалите с остър нож на филийки дебели около 5 мм. Важно е да се реже с остър нож, защото не бива да са раздърпани и наранени. Работим внимателно, за да не ги разкъсваме. Не бива да са по-тънки от 5 мм защото портокала е почти само вода. Ако го нарежем на по-тънки филийки,

ки, при съхненето ще стане на дупки. Много леко и внимателно, без да натискаме, попиваме с кухненска хартия излишния сок. Нарездаме филийките в тава покрита с хартия за печене. Сушим за едно денонощие във фурна на 80 о C и включен вентилатор. Същия ефект можем да постигнем и ако ги поставим върху радиатори на парното отопление, само че там сушенето ще продължи по-дълго време. Сушим докато станат напълно твърди. През това време обръщаме няколко пъти. Внимаваме да не ги разкъсваме, защото понякога се залепват за хартията.

Ароматен ром

Слагаме в хаванче 5 шушулки кардамон, 7-8 карамфилчета, 3 звездовидни анасона. Счукваме. Изсипваме в съд с добре прилепващ капак. Добавяме 2 пакетчета канела. Заляваме с 200-300 мл. Ром. Затваряме капака и го забравяме за 1 седмица. Прецеждаме през няколко пласта марля преди употреба.

Коледен щолен (коледен кейк)



Коледен щолен (кекс)

Необходими продукти за 6 до 8 малки щоленчета или за два по-големи:

- » 5 яйца
- » 300 г краве масло
- » 10 равни лъжици захар
- » 15 равни лъжици брашно
- » 5 равни лъжици овесени ядки
- » 3 равни чаени лъжички бакпулвер
- » 3 ванилии
- » ароматизиран ром (накиснат с канела, 2-3 звездовидни анасона, 3-4 шушулки кардамон, 5-6 карамфилчета)
- » 5 пълни лъжици сладко от портокалови кори
- » 15 пълни лъжици нарязани сушени плодове (смес от стафиди, боровинки, смокини, кайсии и фурми)
- » 10 пълни лъжици нарязани орехи или други ядки

Започваме с уговорката, че това е един по-лесен вариант на известния немски коледен сладкиш – щолен. Освен че е по-лесен, приятелите ми твърдят, че е и по-вкусен.Щоленът всъщност е нещо като нашенския козунак, но малко по-маслен и безсладостен. Сладостта в него идва почти изцяло от сушените плодове и поръсената пудра захар. Освен това щоленът трябва да е много сух и твърд. Прави се месец преди Коледа и отлежава до празника, без това да повлияе на качеството му. Този вариант на щолена, който ще ви представя днес, също е доста стегнат. Може да се съхранява на хладно до десетина дни. Уви, практиката показва, че винаги се изяжда почти веднага до трошица.

Смесваме портокаловите кори и сушените плодове. С половината ром поливаме сместа. Бъркаме 2-3 пъти през 5 минути. Така те ще го поемат, ще се ароматизират и ще омекнат леко.

Разбиваме омекналото масло с жълтъците на яйцата. Белтъците разбиваме на гъст сняг със захарта. Смесваме двата компонента с гумена лопатка или друга голяма лъжица. Добавяме половината ром и продължаваме бъркането. Добавяме сме-

сеното с бакпулвера и пресята брашно. Разбъркваме.

Трябва да се получи доста гъсто тесто. Така останалите компоненти, които добавим, ще се разпределят равномерно в него и няма да паднат на дъното. Освен това кейкът ще стане по-стегнат и ще може да се съхранява продължително. Добавяме сушените плодове, овесените ядки и орехите. Разбъркваме, за да се разпределят равномерно. Разсипваме сместа в предварително намазани с масло и поръсени с брашно формички. Печем от 40 минути до 1 час при 170-180 о C в зависимост от това, колко дебели са кейковете. По-дебелите печем по-продължително при 170о C, а по-тънките по-кратко при 180о C.

След изпичане охлаждаме напълно. Освобождаваме от формите ром поливаме сместа. Бъркаме 2-3 пъти през 5 минути. Така те ще го поемат, ще се ароматизират и ще омекнат леко.

Разбиваме омекналото масло с жълтъците на яйцата. Белтъците разбиваме на гъст сняг със захарта. Смесваме двата компонента с гумена лопатка или друга голяма лъжица. Добавяме половината ром и продължаваме бъркането. Добавяме сме-

Честито Рождество Христово!



На 25 декември празнуваме Коледа, също позната, като Рождество Христово, Божик или Божич. Това е един от най-големите църковни празници в християнския свят.

Празникът започва в първите часове на 25 декември. Той е своеобразно продължение на Бъдни вечер. На него християните честват рождението на Сина Божий Иисус Христос.

Според Евангелието Христос се ражда в пещера в град Витлеем, провинция Юдея. В момента на рождеството в небето пламва необикновена светлина и ангел възвестява, че на света е дошъл Спасителят. Витлеемските пастири са първите хора, които се покланят на Бога-Син. Почитат го и трима източни царе, доведени на мястото от изгрялата над небето звезда. Следвайки обичаите на времето, царете подаряват злато, ливан и смирна.

Свързва се с размяна на подаръци от Дядо Коледа и други митични персонажи. На Коледа християните празнуват раждането на Иисус. Според повечето историци първото празнуване на Рождество Христово се е състояло в Рим през 336 г. сл. Хр.

Наименованието Коледа идва от римските празници Календи, посветени на зимното слънцестоене (от думата „календе“). До IV в. в Календара на православната църква няма празник, посветен на рождеството на Христос. Празнува се възкресението и възвръщането му в небето и неговото кръщение. Разделянето на двата празника става едва в IV-V в. под влияние на древните езически вярвания.

Именно в дните между 17 и 23 декември представителите на старата вяра в Рим чествали бог Сатурн, а на 25 декември рим-

ляните славели слънцето и победата му над тъмнината. Календарните обреди у славяните са свързани със започването на годината, със слънчевия кръговрат през декември. С все по-широкото разпространение на християнската религия, раждането на слънчевия Бог било свързано със символичното име-определение, дадено на Христос като „слънце на правдата“.

Народната традиция е свързана с обичая коледуване. Основни участници са момци в предженитбена възраст. Подготовката им започва от Игнажден. Тогава разучават коледните песни, създават се коледарските групи, определя се водачът на групата, който е по-възрастен и женен.

Облечените празнично коледари са с накичени с китки калпаци, а в ръцете си носят „шарени тояги“. Времето за коледуване е строго определено от традицията – от полунощ до изгрев-слънце на Коледа. В народните представи тогава се появяват караконджоли, вампири, таласъми и др. свръхестествени същества. Коледарите със своите песни имат силата да ги прогонят.

По традиция Коледа се празнува в нашата страна три дни.

Към Коледните празници се числи и Стефановден, който е на 27 декември. Празникът е посветен на първомъченика на християнската църква архидякон Стефан. Със Стефановден завършват Коледните празници.

Кои са почивните дни през 2020 година?

Юли 2020 ще бъде най-натовареният месец с 23 работни дни. Най-свободен за трудещите се пък се очертава да бъде месец май, когато работните дни ще са само 18.

Годината, която посрещаме, е високосна и има 366 дни - 250 от тях са работни, т.е. ни очакват 2 000 работни часа. 16 дни са официални празници, за които и ще почиваме допълнително.

Традиционно неработен е 1 януари, който през 2020 г. се пада в сряда. Февруари пък ще има цели пет уикенда заради допълнителния 29-ти ден. През втория месец обаче няма празници, заради които да има извънредно почивни дни. През март неработен ще бъде

само един ден - 3 март. Националният празник на България следващата година се пада във вторник. През април ще почиваме два допълнителни дни около Великден. Празникът ще бъде на 17, 18, 19 и 20 април. Така заедно със събота и неделя, почивни ще бъдат още петък и понеделник.

Два дълги уикенда с по три почивни дни ще има за работещите през май. Месецът ще започне с три почивни дни, тъй като 1 май - Ден на труда, се пада в петък. Последният уикенд на месец май също ще бъде от три почивни дни. Тъй като 24 май - Ден на славянската писменост, е в неделя, неработен ще бъде следващия ден - 25 май, поне-

делник. Само един почивен ден обаче ще има за Гергьовден, защото 6 май през 2020 е в сряда.

През летните месеци юни, юли и август няма допълнителни почивни дни. Септември обаче ще започне с по-дълга почивка. 6 септември - Ден на Съединението, е в неделя, заради което почивен ще бъде и следващия ден - 7, понеделник. Неработен ще бъде и 22 септември - Ден на независимостта, вторник.

През октомври и ноември няма допълнителни почивни дни. За коледните празници през декември обаче пък ще се радваме на цели пет неработни дни - между 24 до 28 декември. Нова година - 1 януари, се пада в петък, а първият работен ден е 4.

Десетдневна прогноза на времето за община Угърчин

	Чт. 19.12.19	Пт. 20.12.19	Сб. 21.12.19	Нд. 22.12.19	Пн. 23.12.19	Вт. 24.12.19	Ср. 25.12.19	Чт. 26.12.19	Пт. 27.12.19	Сб. 28.12.19
Прогноза:										
Максимална:	16°	12°	14°	17°	13°	6°	5°	4°	3°	2°
Минимална:	4°	3°	2°	6°	6°	1°	3°	1°	0°	-1°
Вятър:										
	2.3 m/s	1.2 m/s	3.6 m/s	4.7 m/s	6.9 m/s	6.9 m/s	6.2 m/s	5.5 m/s	3.7 m/s	3.2 m/s

Защо ореховите черупки не се хвърлят?



Всички сме добре запознати с полезните свойства на различните продукти. Но най-често дори не се замисляме върху факта, че бихме могли да получим много повече, използвайки някои плодове, зеленчуци и други продукти, както се казва, цели (с кори, черупки и т.н.). Ядките не правят изключение.

Защо не бива незабавно да изхвърляме ореховата черупка, ще разкажем на читателите в следващите редове.

Преди няколко месеца безсънието започна да ме измъчва. Тъй като не можех да заспя дълго, един и половина до два часа почивка на нощ, разбира се, повлия на качеството на живота ми през деня.

Сънливост, лошо настроение, главоболие - не е достатъчно приятно. Когато сериозно обмислях да приемам лекарства, приятелката ми ме посъветва да се справа с народно лекарство, като отбеляза, че това много ѝ помага. Тя посъветва да купя орехи и да използвам черупките им.

Всичко се оказа съвсем просто: Просто е необходимо да залеем няколко добре измити орехи с мляко и да оставим да къкри на слаб огън за 20-25 ми-

нути. Прецедете и изпийте напиктата преди лягане.

Честно казано, не вярвах наистина в силата на този „лечебен отвара“, но реших да опитам. За моя изненада лекарството наистина помогна! Същата вечер заспах без проблеми. И след около месец пиене на напиктата всяка вечер, се сбогувах с безсънието.

В допълнение, ореховата обвивка съдържа вещества, които помагат за прочистване на кръвоносните съдове и предотвратяване на образуването на кръвни съсиреци. Разбира се, никой не ви предлага да ядете черупката, но можете много добре да пригответе друга здравословна напитка.

Черупката на 15-20 ореха трябва да се измие старателно, да се изсуши, да се постави в стъклен съд и да се излее 0,75 литра водка. Покрийте и почистете на сухо и тъмно място. Настоявайте напитка в продължение на две седмици.

След това приемайте като превенция на кръвни съсиреци и за нормализиране на налягането (за пациенти с хипертония), 1 супена лъжица вечер преди лягане.



ЕДНО ОТ КЕЛТСКИТЕ ПЛЕМЕНА ГЕОДЕЗИЧЕН ИНСТРУМЕНТ	↓	СКАНДИНАВСКА АВИАЦИОННА КОМПАНИЯ ТЕПИХ ЗА ДЖУДО	↓	НАШ ПИСАТЕЛ 1927-2008	↓	(ДЖОРДЖ) АНГЛИЙСКИ ПОЕТ И ЕСЕИСТ (1828-1909)	↓	ДЪЛБОКО МЯСТО В РЕКА КОМПЮТЪРНА ПАМЕТ	↓
→		↓		ДРЕВНОТО НАЗВАНИЕ НА ГРУЗИНЧИТЕ ХУБАВ КОН	→			↓	
ДЕЕЦ НА НЕМСКОТО РАБ. ДВИЖЕНИЕ (1825-1864) ЕДИНИЦА ЗА ЕЛ. МОЩНОСТ	→			↓		АРХИВИРАЩА КОМП. ПРОГРАМА БАЛАДА ОТ М. ЛЕРМОНТОВ	→		
→			ГЕРБ НА ПЛЕМЕ ИТАЛИАНСКИ ФУТБОЛЕН ОТБОР	→		↓			(АЛДО) ИТАЛИАНСКИ ПОЛИТИЧЕСКИ ДЕЕЦ (1916-1978)
ПУСТИНЯ В АЗИЯ ДЕЗИНФЕКЦ. АРОМАТНО ВЕЩЕСТВО	→		↓	МАНГАНОВА РУДА ПЕЧАТАРСКА БУКВА	→			↓	ВИД РАЗМНО-ЖИТЕЛНА МАШИНА
→				↓	БЛАГОВОННО МАСЛО ДРЕВНОГРЪЦКА БОГИНЯ НА ПРОЛЕТНИЯ ЦЪФТЕЖ	→		↓	
МУЗИКАЛНА НОТА	→	ПОДРАЖАТЕЛ ГРАД-КРЕПОСТ В ДРЕВНА МАКЕДОНИЯ	→			↓			
→	↓	ДЕЙСТВАЩО ЛИЦЕ ОТ ОПЕРАТА "АКО БЯХ ЦАР" ЕЗЕРО В АЛПИТЕ	→				РОМАН ОТ СТИВЪН КИНГ (ЖАК) ФРЕНСКИ КИНОРЕЖ. - "ШЕРБУРГСКИТЕ ЧАДЪРИ"	→	
ОПЕРА ОТ ДОНИЦЕТИ РАЗКАЗ ОТ ЕЛИН ПЕЛИН	→	↓	НАЗВАНИЕ НА ДРЕВНА ГЪРЦИЯ (АЛФОНС) ФР. ПИСАТЕЛ, ХУМОРИСТ (1855-1905)	→			↓		ОПЕРА ОТ ФРИДМАН ХАРИ
→			↓				ГРЪЦКА БУКВА НОС НА ФРЕНСКИЯ БРЯТ НА ЛАМАНШ	→	↓
(КАМИЛО) СЪВРЕМЕНЕН ИСП. ПИСАТЕЛ - "УЛЕЙ" РЕКА В ШВЕЙЦАРИЯ	→					ГРАД В ИРАН	↓		
→					МОХАМЕДАНСКО ЛЕТОБРОЕНЕ	→			



Даная Иванова - любовта на мама и тати

На 22.05.2015 г. в един топъл ден се роди нашето малко ангелче, което промени живота ни съвсем! С всеки изминал ден тя расте, все повече и повече, и не спира да ни радва с прекрасната си усмивка!

Тя е едно чаровно, умно и добро момиченце, което е и доста сrameжливо, но и като всяко друго дете, обича да прави белички! Стратта ѝ са народните танци, обича да слуша фолклорни песни, да рисува, вече може да пише буквички, да си напише името сама и да брои до 10, а е само на четири годинки и половина!

С нетърпение очаква и Коледните празници, защото знае, че Дядо Коледа ще ѝ донесе много подаръци!

Пожелаваме ѝ да бъде здрава и да има едно безгрижно детство с много мечти!

Тя е нашето ВСИЧКО!

Стела Иванова
майка на Даная

125 години от създаване на читалището ни, 130 от библиотеката и 145 от рождението на патрона на читалището Вълчо Русковски

На 29 ноември в големия салон на читалището, пред около 350 души публика, с юбилеен концерт отбелязахме три годишнини - 125 години от създаване на читалището ни, 130 години от библиотеката и 145 от рождението на патрона на читалището Вълчо Русковски. В концерта взеха участие всички танцьори от танцов ансамбъл „Фаворит“, от най-малките, до най-големите, и хор и оркестър „Нашенче“ от Център за работа с деца - Плевен. Той продължи час и половина, като в рамките на 10 минути се отдели време да се разкаже за историята на читалището и богатата дейност, която е развивана в него през тези 125 години. Бяха прочетени поздравителни адреси от кмета на община Угърчин Станимир Петков и от НЧ „Зорница 2010 - Нено Щрегарски“ - Ловеч. Почетна значка от името на кмета на община Угърчин и плакет бяха връчени на ръководителя на танцов ансамбъл „Фаворит“ Михаил Денев, който на следващия ден навърши 70 години.

Изглежда озадачаващо, че библиотеката на читалището е

по-стара от него с 5 години. Но така се е случило, че учителите през 1889 г. първо създават библиотеката в Угърчин, а после и самото читалище.

Петима млади учители и няколко младежи от Угърчин през есента на 1894 г. поставят началото на читалищното дело с пиесата „Руска“ от Иван Вазов, като сред тях водеща роля има естествено инициаторът за създаване на читалището Вълчо Русковски. Негов близък помощник е един друг угърчинец Георги Стоянов Пейчевски. И двамата са по на 20 години, току-що завършили педагогически училища, увличащи се в писането на поезия и проза. Вълчо Русковски вече има издадени книги, а Георги Стоянов по-късно в Плевен, а след това и в София, издава детското списание „Светулка“, на което сътрудничат Елин Пелин, Дора Габе, Ран Босилек и други изветни поети и писатели. И двамата умират твърде млади. Заради участие в политически прояви на БРСДП Вълчо Русковски неведнъж попада в полицията. След пореден побой с пясъчни торбички там той се

разболява и умира на 18 февруари 1903 г. Георги Стоянов пък загива на фронта на 5 декември 1917 г. по време на Първата световна война, но делото им е намерило добра почва в Угърчин и други учители продължават читалищната дейност. По-късно в това благородно дело се включват още много хора от Угърчин. Театрална, певческа, музикална, танцова и библиотечна дейност се развива през годините. Хиляди угърчинци през тези 125 години се качват на читалищната сцена и оставят с изпълненията си и по нещо от себе си. Днес в читалището се развиват танцова и театрална дейност и групи за автентичен фолклор, в които са ангажирани над 50 души от различни възрасти, а библиотеката ни разполага с над 38 000 тома литература и около 130 читатели.

Отбелязването на тези три годишнини ни дава самочувствието, че участваме в едно духовно дело, към което са били съпричастни много хора преди нас и трябва да направим нужното да го има и след нас.

Коледни чудеса за децата от Угърчин



За четвърта година ръководството на община Угърчин подари на децата от общината коледни приказни спектакли с детската писателка Милена Димова. Нейното гостуване съвпадна и с Националната седмица на четенето обявена за поредна година от МОН. Децата от детските градини в Лесидрен, Кирчево, Угърчин и Катунец посрещнаха първи детската писателка, която те добре познават и много ѝ се радват. Скъсили дистанцията, те я наричат по име - Милена, неспирайки да я обсипват с прегръдки и добро настроение, докато им е на гости.

Тази година, тя им представи своята коледна приказка „Вярвай в чудеса“, в която се разказва за едно вълшебно дете, което иска да се роди в човешко семейство. То живее временно при Дядо Коледа и само ако някое земно дете истински го пожелае за свое братче, ще се роди, а това е желанието на героинята от приказката Снежка, която в коледната нощ по магичен начин отива на гости в страната на Дядо Коледа и там се запознава с още много други приказни същества.

В края на всеки спектакъл

децата заедно с детската писателка извършват своя приказен ритуал - потъркват ръчички, пожелават си нещо много силно и всички заедно изпращат своите желания в света на чудесата. Учителките и директорките на детските заведения участват също в ритуала убедени, че чудесата се случват само ако имат вяра на децата, а Милена е винаги толкова уверена в това, за което разказва и пише в своите детски приказки, че е трудно човек да не ѝ повярва.

Следващите ѝ срещи бяха с учениците от: ОУ „Паисий Хилендарски“ в Лесидрен, СУ „Св. Кирил и Методий“ в Угърчин и ОУ „Христо Ботев“ в Кирчево.

За учениците от първи до четвърти клас включително писателката беше подготвила своята нова детска приказка „Вярвай в чудеса“.

В нея се разказва за едни малки дяволчета и техният главатар, които живеят далеч от Земята, но не търпят да виждат щастливи и добри земните жители. Затова ги дебнат от вълшебен прозорец в облаците и само със замаха на опашката си обкръват добрите им дела на Земята. Но ако човека носи вярващо добро

сърце не може да бъде засегнат. Учениците харесаха новата приказка, нещо повече - в трите училища, когато писателката престорено се правеше, че е забравила заглавието ѝ, децата в един глас казваха: „Вярвай в чудеса“, в която се разказва за едно вълшебно дете, което иска да се роди в човешко семейство. То живее временно при Дядо Коледа и само ако някое земно дете истински го пожелае за свое братче, ще се роди, а това е желанието на героинята от приказката Снежка, която в коледната нощ по магичен начин отива на гости в страната на Дядо Коледа и там се запознава с още много други приказни същества.

С благодарност към община Угърчин, Милена Димова пожелава на всички жители светли и здрави коледни и новогодишни празници.

Нека домовете ви бъдат изпълнени с топлина, красота и нежност!

Ако все още се чудите какво да си пожелаете за Коледа - пожелайте си вярващо добро сърце. Бъдете здрави!

