

## Храните поскъпват за девети пореден месец

Глобалните цени на хранителните стоки се повишават за деветия пореден месец през февруари, като най-голямо увеличение има при котировките за захар и растителни масла, съобщава Хранителната и земеделската организация на ООН (ФАО).



Индексът на цените, който проследява месечните промени в международните цени на обичайно търгувани хранителни стоки е средно 116.0 пункта през февруари, това е с 2,4% по-високо ниво от предходния месец и 26.5% повече от предходната година.

**Индексът на цените на захарта** на ФАО се е повишил с 6,4 процента от януари, тъй като производството намалява в ключови страни производителки, както и

заради силното търсене на внос от Азия, което предизвиква постоянни опасения относно глобалните доставки.

**Индексът на цените на растителното масло** на ФАО е нараснал с 6,2%, достигайки най-високото си ниво от април 2012 г. Цените на палмовото, соевото, ра-



на стр. 2

### Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 2



на стр. 3

на стр. 7



на стр. 8

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Храните с най-висок ръст от шест години насам 3

Семинар по актуални проблеми за фирмите от ХВП 4

Професионално обучение и през 2021 година 5

18 хил. лв. по de minimis за производителите на „Странджански манов мед“ 6

ОДБХ започват проверки на здравословното състояние на пчелните семейства 6

Разписаха правилата за етикетиране на сухите млека 7

Шопската салата днес поевтина от март 2020 г. 7

Кои са най-опасните вещества в храните 8

Млади фермери подписаха договори по подмярка 6.1 от ПРСР 2014-2020 г. 9

Хранителните добавки - поне 15% от минералите и витамините за деня 10

Горещото какао: топлина за тялото и еликсир за душата 10

Дафиновият лист сбъдва желанията и носи успех 12

Уникална машина вари и боядисва яйца за празниците 13

Предстои обучение за хлебари и сладкари 14

Курс „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи 15

Наближават Великденските празници 16

# Храните поскъпват за девети пореден месец

от стр. 1

пичното и слънчогледовото масло се повишиха.

**Индексът на цените на млечните продукти** на ФАО се повиши с 1,7%, воден от международните котировки за износ на масло. Цените на сиренето спаднаха, отчасти поради високите запаси в Съединените американски щати.



**Индексът на цените на зърнените култури** на ФАО е средно с 1,2% по-висок в сравнение с януари. Цените на соргото се повишават със 17,4% през месеца, движени от продължаващото силно търсене от Китай.

**Индексът на цените на месото** на ФАО се е увеличил с 0,6%. Това става поради ограни-

чените доставки на говеждо и овче месо в ключови региони за производство. За разлика от това котировките на цените на свинско месо спаднаха, подкрепени от намалени покупки от Китай на фона на големи свръхпредлагания и ръст на непродадените свине в Германия поради продължаващата забрана за износ за азиатските пазари.



Източник: Агрозна

## РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto:rvs_sofia@abv.bg)

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



## РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: [office@rvs-ruse.com](mailto:office@rvs-ruse.com)

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,  
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

## РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## Храните с най-висок ръст от шест години насам

Основните хранителни продукти, като захар, брашно, олио, ориз и варива отчитат ръст на годишна база, като средногодишните стойности на повечето от тях са най-високи за периода 2015 г -2020 г, казват в годишен анализ за 2020 г експертите от Държавната комисия за стоковите борси и тържища (ДКСБТ).

Към другите фактори през тази година се насложи и влиянето на COVID-19 кризата, свързани с въвеждането на временни ограничения за износ, логистични трудности и повишено търсене на определени хранителни стоки. През 2020 г. индексът на хранителните стоки запазва тенденцията от предходната година на плавен възходящ тренд, който през втората половина на годината придобива стръмен характер, допълват експертите. Средногодишното поскъпване на захарта спрямо предходната година е 11% , а олиото регистрира най-високо ниво от шест години насам. В сравнение с предходната година средногодишните цени на брашното са с 10,5 % по-високи, а оризът също е на най-високите нива от 2015 г. Цената на фасула през 2020 г. спрямо 2019 г. е с 12,8% по-висока и на лещата – с 2,6%.

Устойчивата възходяща тенденция при движението на цените на едро на млечните произведения от предходната година се запази и през 2020 г. и с изключение на кравето масло, при цените на останалите стоки от тази група са регистрирани пикови за последните години стойности. Най-високите си стойности отбелязва кашкавала, а кравето сирене има устойчив и плавен възходящ тренд, отбелязват от ДКСБТ.

Известно успокояване през годината се наблюдава на пазара на месо и месни произведения, но в резултат на високата база от предходната година, цените и на тези стоки бележат много високи



стойности. През 2020 г. цената на колбасите е сравнително стабилна, а при кренвиршите кривата запазва възходящата си тенденция от предходната година, както и цената на каймата. През 2020 г. се наблюдава траен стабилитет на цената на пилешкото месо, както и свинското, но при високи стойности.

През последните три години пазарът на едро на кокоши яйца е изключително стабилен.

Движението на цените на плодовете и зеленчуците следваха тенденциите, свързани със сезонните колебания. Заради климатичните явления имаше чести колебания и в двете посоки, посочват експертите от ДКСБТ.

Цените на българските плодове и зеленчуци през по-голяма част от годината остават по-високи, спрямо цените на стоките от внос, е най-главната запазваща се тенденция. Данните сочат, че средногодишните цени на доматиите и краставиците се доближават до нивото от миналата година, а в сравнение с предходния петгодишен период цената е на по-високи нива. Спрямо предходната година се наблюдава поевтиняване на картофите, пипера, морковите, лука и зелето. Заради лошото време обаче плодовете остават на високи ценови нива спрямо последните 5 години – ябълките са с 39% поскъпи от предишната година, по-високи стойности се отбелязва и при ягоди, грозде, праскови и дини. Пандемията от COVID-19 се отрази върху цената на цитрусовите плодове и в най-голяма степен върху цената на лимоните, свързано от една страна с голямото търсене от населението и от друга страна със забавянето на доставките от чужбина.

Източник: Агрозона

### Грилфикс Индия суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрежкотяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- елегантна, на джиндифил, с фина чили пипер нотка
- за скара, грил от свинско и пилешко месо



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrad@abv.bg, www.teatrad.com

**WIBERG**





## Проведен семинар по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш и по време на пандемията

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост успя да проведе през м. февруари Национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”



При строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки в продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

Практическите упражнения се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по

специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владее на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





# ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ и през 2021 година

При строго спазване на въведените противоепидемични мерки във връзка с КОВИД-19, СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ продължи и през 2021 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

През февруари започна курсът за професия „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“.

Този курс се провежда по-рядко, но темите, изучавани в него са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш: Класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Техноло-



гии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит /НАССР/, БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти и мн. други.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

В средата на февруари започна и поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,“ по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – инж. Борка Божилова, проф. Йордан Гогов, Минка Сивкова и др.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м.май предстоят държавните изпити по теория и практика по двете специалности.

Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.





## ДФЗ утвърди 18 хил. лв. по de minimis за производителите на „Странджански манов мед“

Управителният съвет на ДФ „Земеделие“ утвърди 18 000 лв. помощ de minimis за земеделски стопани за покриване разходите по задължителни мерки за контрол за съответствие на качеството на защитено наименование за произход „Странджански манов мед“.

Целта на минималната помощ е от една страна да се подкрепят настоящите производители на манов мед, а от друга – да се привлечат повече нови стопани, които да добиват уникалния пчелен еликсир. Странджанският манов мед е със защитено наименование за произход и се среща единствено в района на Странджа планина. Схемата ще съдейства за съхраняване на традициите и на поминъка в региона.



На подпомагане подлежат производители на „Странджански манов мед“, които имат сключен договор за контрол за съответствие на продукта с одобрена спецификация с контролиращо лице, както и да са вписани в публичните електронни регистри на производителите на съответните

продукти със защитени наименования, които се поддържат от МЗХГ.

Помощта за производител е в размер на 1800 лв. с ДДС и се предоставя за покриване на разходи за контрол за съответствие с продуктова спецификация, включваща разходи за задължителна годишна проверка на място от контролиращото лице за контрол за съответствие и лабораторен анализ на продукта при направената годишна проверка.

Предстои ДФ „Земеделие“ да изготви указания съвместно с компетентните дирекции на МЗХГ, които министърът на земеделието, храните и горите трябва да утвърди.

**АГРОЗОНА**

## ОДБХ започват проверки на здравословното състояние на пчелните семейства в цялата страна

От 01.03.2021 г., Областните дирекции по безопасност на храните (ОДБХ) започнаха проверки в цялата страна на здравословното състояние на пчелните семейства и тяхната регистрация.

Целта на контрола, който ще се извършва от официалните ветеринарни лекари (ОВЛ), е да се проследи общото здравословно състояние на отглежданите пчелни семейства, броя на отпадналите такива и причините за това, броя на декларираните и отглежданите към момента на проверката пчелни семейства, както и наличието на жизнени

пчелни семейства в кошерите.

Проверките на ОВЛ не отменят и няма да възпрепятстват ежегодните пролетни профилактични прегледи на пчелните семейства в България по Програмата за надзор и контрол на болестите по пчелите. Те ще се провеждат, съгласно програмата, от началото на месец април 2021 година.

БАБХ напомня, че също от 01.03.2021 г., съгласно измененията в Наредба № 13 за мерките за опазване на пчелите и пчелните семейства от отравяне и начините за провеждане на растителнозащитни, дезинфек-



ционни и дезинсекционни дейности, земеделските производители ще известяват пчеларите за предстоящи третирувания единствено през електронната платформа ЕПОРД.





## Разписаха правилата за етикетирание на сухите млека

Министерство на земеделието, храните и горите разписа правилата за етикетирание на сухите млека. На сайта за обществени консултации е публикуван проект на наредба за определяне на изискванията към наименованията, състава и характеристиките на някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, както и изисквания при етикетирането на тези млека. До 9 април всеки може да подаде своето мнение в обществената консултация.

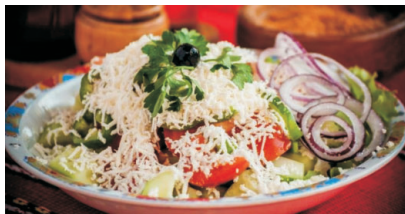
При етикетирание на сухите млека се посочват данни за маслеността в процент от общата маса на крайния продукт. Също така се посочват и данни за процента сух безмаслен остатък. Тези данни трябва да фигурират в близост до търговското наименование на продукта.

Етикетът на сухите млека трябва да съдържа указание за начина на разреждане или възстановяване,



не, включително данни за съдържанието на мазнини на разреждания или възстановения при спазване на указанията продукт. При етикетирание на тези млека се поставя надпис „не са предназначени за храна на кърмачета на възраст под 12 месеца“.

Източник: Агрозона



## Шопската салата днес по-евтина от март 2020 г.

За седмица плодовете и зеленчуците отбелязват намаляване на цените на едро, сочат данните на Държавната комисия по стоковите борси и тържища (ДКСБТ). Средните цени на едро на картофи, български оранжерийни домати, български и вносни краставици, зеле и ябълки са с между 1,6% и 16,4% по-ниски на седмична база, като най-чувствителен спад е налице при краставиците. Вносните краставици от 2,25 лв. за килограм през миналата

седмица се търгуват през тази за под 1,90 лв./кг, сочат цените на едро, а оранжерийните – от 3,30 лв./кг на 2,80 лв./кг. На годишна база краставиците поевтиняват на едро с над 30 ст./кг, сочат данните на ДКСБТ. Същевременно, вносните домати поскъпват с 6,5%, а червеният пипер – с 5,7%. Така за килограм вносни домати се броят с 12 ст. повече средно за килограм до над 1,95 лв./кг, а за чушки – с 16 ст. повече за килограм до близо 3 лв.

Средно за страната картофите, българските оранжерийни домати и червеният пипер се търгуват в рамките на 17,6% – 29,5% по-евтино, отколкото по същото време на миналата година. През наблюдавания период на едро картофите се продават за средно 62 ст./кг, докато година по-рано цената на едро е била 88 ст. за същото количество. По-слабо понижение на цените на годишна база се отчита при българските краставици и вносните домати – съответно с 2,4% и 4,4%, а увеличение – само при зелето, с 5,8%.

Зелето към този момент се търгува по 73 ст./кг, като на седмична база отбелязва намаление с 3 ст./кг, а на годишна база – спад с 4 ст./кг, показват още данните на ДКСБТ.

Източник: Агрозона

### ASTEUS Willy

#### СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД  
02/ 974 50 28  
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост



## От системата за предупреждения:

# КОИ СА НАЙ-ОПАСНИТЕ ВЕЩЕСТВА В ХРАНИТЕ

Общият брой нотификации, отнасящи се до установени замърсители от околната среда в храни за 2020 г. е 29, сочи анализ на данните от Системата за бързо предупреждение на храни и фуражи (RASFF), съобщават от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ).

Според експертите се наблюдава тенденция към рязко понижаване на техния общ брой. През 2019 година числото на нотификациите е било 44. Бензо(а)пиренът и полицикличните ароматни хидрокарбони продължават да са сред най-често срещаните основания за издаване на нотификация, обобщават от ЦОРХВ.

По отношение на нотификациите, отнасящи се до замърсители от преработката на храните, през 2020 г., техният брой е значително по-висок – 35, в сравнение с 2019 г., когато е бил едва



14. Сред най-често установяваните несъответствия е наличие на глицидилови естери и високи нива на акриламид в храните.

При биологичните замърсители, хистаминът в рибни продук-

ти и цианидът в ядки са най-често установяваните несъответствия. През 2020 г. се наблюдава значителен спад на общия брой на нотификациите (почти двойно), в сравнение с техния брой през 2019 г., когато са били 42 предупреждения.

По отношение на тежки метали, се наблюдава понижаване на броя на нотификациите за 2020 година спрямо техния брой през 2019-а. И през двете сравнявани години живакът в рибни продукти си остава сред най-често установяваните тежки метали, следван от кадмия, но през 2020 г. се наблюдава увеличаване на несъответствията, свързани с кадмий и с олово.

За България не се наблюдава значима тенденция към промяна на броя на нотификациите за 2020 г. (1 брой) в сравнение с техния брой през 2019 г., както и по отношение на тяхната сериозност.

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24  
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717  
e-mail: office@almitest.com  
www.almitest.com





## Млади фермери подписаха договори по подмярка 6.1 от ПРСР 2014-2020 г.

83 договора са подписани по подмярка 6.1 „Стартова помощ за млади земеделски стопани” по Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г.

Контрактите са с обща стойност на субсидията от над 4 млн. лв. (4 058 285 лв.). Те са от втория прием по подмярката, осъществен през ИСУН 2020, за които имаше недостиг на средства.

Проектите са получили ранкинг от 35,95 до 35,02 точки, съгласно критериите за оценка.

Подпомагането, което получава всеки един млад фермер, е в размер на левовата равностойност на 25 хил. евро.

Припомняме, че бюджетът по подмярка 6.1 беше увеличен с 12,9 млн. лв. Така от разпре-



делените над 43 млн. лв. средствата в помощ на младите сто-

пани достигнаха до близо 56 млн. лв.

В резултат на увеличения бюджет допълнителни 212 проекта с оценка до 35 точки бяха определени за разглеждане. От тях 82 проекта са оттеглени по желание на кандидатите, а 47 не са преминали на последващ етап.

### Тарифа за реклама в бюлетин

#### ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:	
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти):	
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	- 5,6 см	
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	- 8,8 см	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	- 11,8 см	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламата		+ 10 лв.	
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“		- 50% от тарифата за реклама	
<b>Фиксирано място</b>		+ 10%	
<b>ОТСТЪПКИ</b>		<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см	
За членове на СХП	10%	<b>За контакти:</b>	
При авансово плащане за 1 г.	20%	София 1000	
При авансово плащане за 6 м.	10%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
При авансово плащане за 3 м.	5%	тел./факс: 02/ 987 47 44	
		e-mail: ufi_sb@abv.bg	

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSE; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





## Хранителните добавки – поне 15% от минералите и витамините за деня

„Минималните количества витамини и минерали, които се съдържат в дневната доза хранителни добавки, препоръчвана от производителя за прием, не трябва да са по-малко от 15 % от референтните стойности”, препоръчвани за възрастен човек според Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г., е записано в проект на Наредба за хранителните добавки, която е в процес на обществено обсъждане до 9 април 2021 г. Документът регламентира начина на производство, етикетиране и търговия с хранителни добавки.

Според проекта на документ когато в резултат на нова информация или преоценка на съществуващата се установи, че дадена хранителна добавка въпреки съответствието си с изискванията на тази наредба, създава опасност за здравето на потребителите, Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) може временно да забрани или да ограничи предлагането на хранителната добавка на пазара, както и чрез каналите за търговия от разстояние.

Наредбата дефинира използването само на минерали и витамини за производство на хранителни добавки, както и растителни суровини, които не са отровни.

Според проекта хранителните добавки ще могат да се предлагат на крайния потребител само в обекти за дистрибуция на храни, регистрирани по реда на чл. 26 от Закона за храните, както и в аптеки и дрогерии. Наредбата за хранителните добавки регламентира и етикетирането на продуктите, като върху тях не трябва да има послания за лечебни или предпазни свойства.



## Горещото какао: топлина за тялото и елексир за душата

Древната цивилизация на майте е първата, която открива и започва да прилага свойствата на какаовите зърна – около 600 пр. Хр. Както майте, така и ацтеките вярвали, че какаото е дар от боговете. Затова приготвяли от него “божествена” топла напитка и я давали на победители след битка, консумирали я по време на религиозни ритуали и дори използвали какаовите зърна като валута. Ацтекският император Монтесума II е пил над 50 чаши горещ шоколад на ден. Макар и не съвсем религиозен, култът към горещия шоколад остава на-

пълно разбираем и няколко хилядолетия по-късно. Защото светът се променя, но какаото остава.

### Какао за тялото...

Така нареченият горещ шоколад представлява напитка, приготвена от какао на прах, разтворено в топла вода или мляко. На практика напитката съдържа единствено сухия прах, направен чрез смилане на какаовите семена и отстраняване на какаовото масло от твърдата част на растението. Резултатът е наслада за всички сетива, идваща с неподозирани ползи за физическото и психо-емоционалното здраве.

Противно на общоприетото схващане, което приравнява сладко с вредно, консумацията на висококачествено какао на прах носи някои изключителни ползи за тялото и здравето.

- ➔ То е изключително богато на полифеноли, които редуцират възпалението, подобряват кръвообращението, понижават кръвно налягане и регулират нивата на холестерола и кръвната захар.
- ➔ Установено е, че какаото намалява “лошия” LDL

на стр. 11





# Горещото какао: топлина за тялото и елексир за душата

от стр. 10

холестерол, като същевременно има свойството да разрежда кръвта подобно на аспирин.

- Флавоноидите в какаото участват в биохимични процеси, свързани с производството на неврони и важни молекули за функцията на мозъка.
- Горещият шоколад подобрява настроението на чисто биохимично ниво. Той произвежда естествени стабилизатори на настроението като серотонин, съдържа кофеин и гарантира абсолютно сетивно удоволствие.

Иначе казано, консумацията на какао не е “гузно” удоволствие, защото няма от какво да бъдете гузни. Напитката е едновременно сладка и полезна, като много съвременни изследвания дори посочват какаото на прах като мощна суперхрана.

## Какао за душата...

Но хората рядко консумират горещ шоколад заради неговите полифеноли и флавоноиди. Консумират го заради божествената наслада, с която още Монтесума II е обичал да прекалява.

Топлото какао е прегръдка за душата. Сладко, нежно, отпускащо и създаващо домашен уют – то е чисто превъплъщение на хюга усещането под формата на топла напитка. Не сте чували за хюга? Това е изкуството да се обградиш с малки неща, които те карат да се чувстваш щастлив, спокоен, в безопасност и в своя собствена, лична нирвана. Хюга е пукането на огъня и тътена на гръмотевиците. Хюга е миризмата на стара книга и ванилови бисквитки. Хюга е философия на хубавия живот.

## Какао за всички!

Към днешна дата един от всеки 7 човека между 15 и 24 години твърди, че животът без шоколад не си струва да се живее. Вероятно това е крайност, но все пак със сигурност можем да твърдим едно: животът определено е по-хубав след чаша горещ



шоколад. Дали е заради серотонина, или заради древните ацтекски богове? Ще ви оставим да си го представяте така, както го предпочитате.

## Как да приготвим перфектната чаша горещ шоколад?

Приготвянето на перфектния горещ шоколад идва с някои тънкости.

- За приготвяне на класически горещ шоколад можете да смесите 200 мл топла вода или мляко с около 3 чаени лъжички какао на прах. Така ще получите гъста и плътна напитка, традиционно известна като горещ шоколад.
- Ако калориите ви притесняват, можете да направите сместа, като използвате 200 мл топла вода или мляко с 2 чаени лъжички какао на прах. По този начин ще запазите вкуса, но ще постигнете по-рядка консистенция с по-малко калории.
- Следвайте инструкциите на производителя за подходящата температура на разтваряне на напитката. Тя може да зависи от наличието на сухо мляко и/или други добавени съставки към формулата на горещия шоколад.

Ако в горещия ви шоколад остават неразтворени частици и бучки, можете да използвате малка хитрост. Смесете желаното количество какао на прах с малко топла вода, колкото да се покрие дъното на чашата. След това бъркайте енергично с лъжица докато праха се разтвори напълно и равномерно. Накрая долейте останалото количество вода или мляко, според пропорциите в избраната рецепта.

И за финал – предизвикайте себе си и създайте собствения си какаово-шоколадов хюга ритуал. С изкусително суфле, с нескромна порция домашен течен шоколад или пък трюфели, които сте приготвили сами. Защото здравето тяло, здравият ум и спокойната психика не са различни неща. Те всички се крият в правилната грижа за себе си, в спокойния живот, на дъното на чашата с горещ шоколад.





# ДАФИНОВИЯТ ЛИСТ

## сбъдва желанията и носи успех



*Ако напишете желанието си на дафинов лист и после го хвърлите в огъня, ще се случи нещо прекрасно*

Древните римляни и гърци използвали дафиновия лист в своите ритуали и вярвали, че той носи победа, щастие и успех. Дафиновият лист сбъдва желанията и е символ на чистота, целеустременост, победа и безсмъртие. Той дава сила, успех и изпълнение на желанията.



Опитайте и вие да привлечете щастието към себе си с помощта на привидно обикновения дафинов лист.

Напишете желание на дафинов лист, после го хвърлете в огъня – и всичко, което сте си намислили, ще се сбъдне с времето.

Сложете по един дафинов лист във всеки ъгъл на стаята, където семейството ви прекарва най-много време – дафиновият лист ще отблъсне болестите от дома ви.

Ако постоянно носите със себе си дафинов лист, това ще ви спаси от неприятности и инциденти.

За да привлечете положителни промени, размачкайте дафинов лист с пръсти, вдишайте аромата и на висок глас отправете молбата си към висшите сили.

Поставете дафинов лист под възглавницата: това ще ви осигури добър сън.

Ароматът на дафинов лист ще ви помогне да си починете и ще ви зареди с нови сили, ако се занимавате със спорт.

Ако поставите четири листа под килимчето близо до прага, те ще ви донесат успех. Дафиновите листа трябва да оформят кръст. Веднъж месечно, на новолуние, сменете листата с нови.

За да имат младоженците щастлив семеен живот, преди сватбата, поставете дафинови листи в обувките на булката и младоженеца за цялата нощ, а на сутринта не забравяйте да ги махнете и да благодарите за помощта.

Сложете над входната врата пет дафинови листа, вързани с червен конец и късметът винаги ще бъде с тези, които живеят в къщата.

Дафиново клонче над леглото на детето ще го пази от лоши очи.

Ритуал за привличане на пари: вземете един дафинов лист, капнете етерично масло от портокал върху него и го поставете на мястото, където обикновено съхранявате спестяванията си – това ще привлече нови финанси, доходите ви ще се увеличат.





## Само в Пещера: Уникална машина вари и боядисва яйца за празниците

*До две седмици се очаква по рафтовете в магазините да се появят шарени яйца, продукт на машина за автоматизирано варене и боядисване, закупена по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“.*

Преди броени дни машината влиза в експлоатация в предприятието на Иван Ангелов, един от най-големите производители на яйца в страната.

Яйцата се произвеждат в шест цветове гами, а процесът е напълно автоматизиран, разказва Ангелов.

Машината е немско производство, работи се със сертифицирани бои и безвредни за крайния потребител пигменти.

„Цялата концепция покрай варено боядисаните яйца формира едно ново предприятие, което черпи опит от цяла Западна Европа, за да се получи най-добрият резултат. Фабриката произвежда един продукт, който отговаря и надминава всички европейски изисквания. Към момента това е една от най-новите водещи технологии“, споделя Ангелов.



### Организация на работа

„Предприятието е конструирано да отговаря на всички изисквания на хранителната индустрия. Няма засичане на потоците, движението е в една посока. Има отделни рампи за „мръсни“ артикули като опаковки, миялна зала и „чисти“ рампи, където се съхраняват чистите опаковки и се сглобяват кашоните. Движим се по коридор, който минава от мръсна към чиста зона, има едноръчно движение на материала. Обособено е така, че да има възможност за развитие в бъдеще и увеличаване на капацитета от 2 до 3 пъти.

Продуктът, който предлагаме е иновативен за страната“, коментира още той.

### Продуктът няма да бъде сезонен

„Яйцата няма да се предлагат само за Великденските празници, а целогодишно в най-различни форми като пикник яйца, коледни яйца, яйца за училище, тъй като са минали термична обработка и са напълно безопасни.

Можем да предлагаме и продукт за болници, който е обработен по специфичен начин, там където се налага хората да имат специфичен начин на хранене, за бързо хранене, за домакините, за тези фабрики, които произвеждат сандвичи салати“, допълва още той.

**Източник: Агрозона**



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

Специалност **ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ** (трета квалификационна степен) от **05.04 до 09.04.2021 г.**

*Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!*

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия. за валидиране на неговите знания.

**Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.**

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на **5, 6, 7, 8 и 9 април 2021 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията на участниците е на 05.04.2021 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса трябва да бъде от 5 до 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Таксата за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени разходите по провеждане на обучението теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, Дър-

жавен изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

**ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ** с копие от платечно нареждане и имената на участниците, се изпращат до 30.03.2021 г. на адрес:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44

GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg

Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

**БАНКОВА СМЕТКА НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:**

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBVBG33, IBAN: **BG 05BPVI 7942 1019 1562 01**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

## Покана за професионално обучение

### за придобиване на професионална квалификация по професията

## ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

### специалност

## ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ

### (трета квалификационна степен)

**19 - 23.04.2021 г., град ДОБРИЧ**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 два модула по 5 пет дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.**

Първия модул на обучението ще се проведе на **19, 20, 21, 22 и 23 април 2021 г.** в гр. Добрич, на адрес: ул. „Димитър Петков“ № 4 ет. 2. Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за Държавния изпит. Присъствието на I - я модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е **пет дни по 8 часа**. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.

Броят на участниците в курса трябва да бъде от 5 до 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването става по реда на пристигане на заявките!

**Курсът ще започне на 19.04.2021 г.** от 11,00 ч. Заниманията ще се провеждат в гр. Добрич, ул. „Димитър Петков“ №4 ет. 2. Регистрацията на участниците е на 19.04. 2021 г. от 10,00 до 11,00 часа.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по теория и практика, учебни материали, Държавен изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски за първия модул. В цената не е включен хотела.

**Заявки за участие** с копие от платено нареждане и имената на участниците се изпращат **до 12. 04. 2021 г.** на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ София 1000, ул. Раковски 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987-47-44, GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка на Съюз по хранителна промишленост:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг ВИС код: BPBIBGSF

**IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# Наближават ВЕЛИКДЕНСКИТЕ ПРАЗНИЦИ



**ЦВЕТНИЦА** се отбелязва в неделята след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Исус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят вкъщи и се поставят пред домашната икона, портите се окичват с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпълнява и лазарският обичай – “кумичене”. Преди обяд всички лазарки се отправят към реката. Всяка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлябче, наричано “кукла”. Момите се подреждат една до друга край брега и едновременно пускат китката, венеца или хлябчето. Онази девойка, чийто венец или хляб излезе най-напред, се избира за “кумица” или “кръстница” на лазарките. В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизащи от названия на растения и цветя.



**ВЕЛИКДЕН** е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Исус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоене и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в който се добавят нечетен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: “Христос Воскресе!”; Отговорът трябва да е “Воистина воскресе!”. Това е поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.



## Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

