

## Отново огромен интерес към Кръглата маса по качеството на храните, организирана от СХП



На 31 май 2016 г. в Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболелите теми в бранша.

Осмата Национална кръгла маса под наслов "Качеството на

хранителните продукти – гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки", беше открита от Председателя на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова с думите:

*„Продължаващата икономическата криза създаде редица*

**на стр. 2**

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



- Излезе първи брой на сп. "Храната на XXI век" **4**
- Българските храни като част от туристическия продукт **5**
- Патронен празник на ПГ „Св. Георги Победоносец“ - гр. Костинброд **6**
- Научно-практически курс „Въвеждане на HACCP системи и вътрешни одити“ **8**
- Пътуващ семинар „Вкусът на Сицилия“ **9**
- Липсата на средни кадри спъва бизнеса **12**
- „СТИГА ВЕЧЕ!“ поредица на БСК **13**
- Проведени одитни мисии и предложени от страна на ЕК финансови корекции по ПРСР 2007-2013 г. **14**
- „Лидл“ стартира проект за здравословно хранене за деца **14**
- Пътуващ семинар до Тоскана **15**
- Еньовден **16**

## Фирми, представени в броя

**ХАРТ**  
new frontier group

на стр. **2**

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. **4**

**DATRA**

на стр. **6**

**ЕКОПАК**  
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. **7**

**HRANMASH**

на стр. **8**

**Tea**  
trading

на стр. **9**

**БЕЛЛА**  
БЪЛГАРИЯ

на стр. **11**

**"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**  
*Въвме слат, сит и тук бидеи нистирова глът на всака тропане!*

на стр. **12**

**50 години**  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

## Отново огромен интерес към Кръглата маса по качеството на храните, организирана от СХП

от стр. 1

проблеми пред бизнеса и контрола на храните в България. Въпросите за оцеляването на фирмите все още вълнуват редица представители на нашата хранителна промишленост, а проблемите, свързани с качество на храните заливат всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения както към производителите, така и към контролните органи. В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните провежда настоящата национална кръгла маса.

Целта ѝ е за пореден път да се обсъдят възможностите за производство на висококачестве-

ни продукти, както и европейските практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусия ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции не само за стимулиране на производството на висококачествени български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители, както и за борба с нелегалните производители и вносители на храни и напитки. Темите, залегнали в днешната дискусия, трябва ни запознаят със спецификата на новата регулаторна система както в ЕС така и в България, стандартите, гарантиращи производството на контролирани храни с постоянно качество.



Фактът, че на този форум присъстват над 140 специалисти, говори, че оценяват важността на темата.”

В приветственото си слово зам. изпълнителният директор на БАБХ доц. д-р Тодорка Янковска поздрави присъстващите и им по-

на стр. **3**

### 43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

**НАУЧИ КАК**

32%

14%

Better Business Through Technology

**ХАРТ**  
new frontier group



## Отново огромен интерес към Кръглата маса по качеството на храните, организирана от СХП

от стр. 2

жела ползотворна работа. Тя акцентира на факта, че само в екип и с общите усилия на всички страни могат да бъдат преборени проблемите в бранша:

*„Ние да се гордеем, че сме част от този форум, защото да се работи усилено е трудна задача, да се ръководи бизнес е въпрос на знания, талант и нюх към успеха, а да се създаде екип не е за всеки – а нашите две организации показват, че това е напълно възможно, когато има желание.*

*Имаше преди години един проект, чието заглавие беше „Безопасност на храните – споделена отговорност“. Днес мога само да добавя, че „Безопасност и качество на храните е споделена отговорност“. Никога не трябва да се забравя, че споделената отговорност означава отговорност както на преработвателите, така и на производителите, на контролните органи и не на последно място на потребителя – каквито сме всички ние.*

*Заедно трябва да преминем през проблемите и да ги разрешим, а те са свързани с липса на интеграция между производителите и преработвателите, ниска покупателна способност на населението, като не се очаква повишение в средносрочен план, силна конкуренцията от страна на ЕС и световния пазар, ниски световни цени и т.н. и т.н.”*

След нея думата бе дадена на инж. Марин Антонов, гл. секретар на ФНТС, който поздравя присъстващите и връчи поздравителен адрес.

Зала №3 на Национален дом на техниката трудно побра присъстващите 140 човека, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми. Сред най-интересните презентации бяха проектът на Закон за хранителната верига, представен от д-р Ди-

митър Димитров, държавен експерт в дирекция „Политики по агрохранителната верига“ МЗХ, Възможностите за подкрепа на производителите в рамките на ОСП 2014-2020, презентирани от Светлана Боянова, Институт за агростратегии и иновации, информационните и образователни ресурси при въвеждане на системите за класифициране на аграрни продукти в България, с които ни запозна проф. Румен Отузбирев, зам.-декан от Стопанския факул-

тет. Етикетирването на храните, определяне на срока на годност, ползите от защитените наименования, акредитираните лаборатории, новостите в ISO 9001:2015 и ISO 14001: 2015, държавен и частен контрол – са само част от темите, които бяха разгледани на Кръглата маса. Програмата беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми. Важното е, че лекторите бяха представите-

на стр. 4

До участниците в  
VIII Национална кръгла маса на тема:  
«Качеството на хранителните продукти –  
гарантия за успешно представяне на пазара  
на храни и напитки»

Уважаеми дами и господа,

Моля да приемете от името на Управителния съвет на Федерацията на научно-техническите съюзи в България и лично от мое име поздравления и най-добри пожелания по случай провеждането на VIII Национална кръгла маса на тема: «Качеството на хранителните продукти – гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки».

ФНТС изразява удовлетворение от факта, че едно от водещите наши Национални сдружения – Съюз по хранителна промишленост е основен организатор на тази значима и престижна проява, към чиято тематика проявяват изключителен интерес специалистите от бранша на Хранително-вкусовата промишленост /ХВП/. Проблемите в бизнеса с хранителните продукти до голяма степен са свързани с качеството на храните и напитките и тяхното решаване е важно за оцеляването на производителите в условията на свободния пазар.

На участниците в проявата ще бъде представена най-актуалната информация за начините за производство на качествени хранителни продукти и напитки, стандартите за тях и Европейските практики за контрол на качеството.

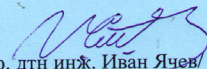
Форумът ще позволи да се осъществят ползотворни дискусии и контакти, да се изслушат доклади и мнения на водещи специалисти в областта на ХВП, представителите на браншовите съюзи ще поставят своите наболели въпроси. Особено важно е, че се предвижда направените предложения да се обобщят и след форума да се изпрати официално Становище до Министерския съвет, Народното събрание, Министерствата, Контролните органи и др.

Всичко това дава основание да вярваме, че тази значима проява ще допринесе за засилване на връзката между производителите и всички заинтересовани ведомства и ще доведе до реални резултати в повишаването на качеството на хранителните продукти. Това са важни стъпки за напредъка в Хранително-вкусовата промишленост, от които в крайна сметка ще спечелим всички ние – потребителите.

Пожелавам успешна и ползотворна работа на VIII Национална кръгла маса на тема: «Качеството на хранителните продукти – гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки», а на участниците в нея – здраве, благополучие и творчески успехи!

30.05.2016 г.  
София

Председател на ФНТС:

  
/проф. д-р инж. Иван Ячев/



## Отново огромен интерес към Кръглата маса по качеството на храните, организирана от СХП

от стр. 3

ли на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите. Имаше лектори от Министерство на земеделието и храните, от Българската агенция по безопасност на храните, от Института за изследване и развитие на храните – Пловдив, от Тракийския университет, Стара Загора, от Национален център по обществено здраве и анализи, МЗ, от Български институт за стандартизация, от Дружеството по европейско право и т.н., и т.н.

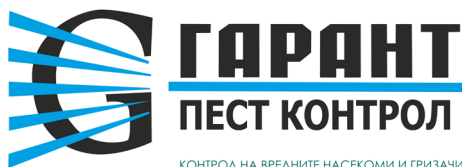
Особено вълнуващ момент на Кръглата маса беше представянето на първия брой на новото списание на Съюза по хранителна промишленост, издавано в сътрудничество с Българската агенция по безопасност на храните „Храната на XXI век“. Красиво и съдържателно, изданието стартира с амби-

циозната задача да защити доброто име на българската хранителна индустрия, да даде трибуна на добрите практики в производството, да говори за новостите и тенденциите в развитието на тази основна за страната ни индустрия. Всички присъстващи на кръглата маса получиха CD с първия пилотин брой за списанието и успеха да се запознаят с темите в него на видеостена. Отзивите бяха положителни и много емоционални, което ни кара да вярваме, че сме на правилния път. Добрите думи обаче много задължават и ние сме амбицирани да ги заслужим отново в следващите издания на сп. „Храната на XXI век“. Както увери в уводната си статия към списанието д-р Светла Чамова, „ние няма да пожалим сили, за да претворим идеите си в реалност, защото искаме най-доброто за бранша и за българския потребител. Нека го направим заедно.“



Списанието вече е изпратено до повече от 5000 фирми и организации в страната. То е качено в сайта на СХП, от където всеки може да си го изтегли - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)

Доверете се на опита!



[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА







## Представители на основни сектори в хранителната индустрия и Българската хотелиерска и ресторантьорска асоциация обединяват усилия за Устойчиво развитие и промоция на българските храни, като част от туристическия продукт

На 26.05.2016 година, с подписването на меморандум между Българската хотелиерска и ресторантьорска асоциация и 9 браншови организации в сектор производство на храни, беше направена първата стъпка към едно дългосрочно партньорство между бизнес и държава, с основна цел насърчаване устойчивото развитие на туристическия бранш в страната и на българското производство на храни с гарантирана автентичност и качество.

Сключването на меморандума е пряко обвързано и с усилията на две министерства - Министерство на туризма и Министерство на земеделието и храните, да бъде изработен и приложен интегриран инструмент за гарантиране качеството на туристическия продукт с насърчаване производството, промотирането и консумацията на българските храни.

Министерството на туризма ще въведе доброволен етикет за качество, основан на прилагането на система от критерии, който ще стимулира предлагането на повече услуги в хотелите и ресторантите. Елемент за неговото получаване ще бъде предлагането на храни, произведени съгласно изискванията на нормативи и стандарти, определящи техни качествени характеристики – БДС, утвърдени и браншови стандарти, традицион-



ни храни, храни със защитени географски означения, храни с нормативно постановени качествени изисквания.

Хранителната индустрия приветства инициативата и желанието на туристическия бранш за партньорство, определяйки я като дългоочаквана стъпка, която доказано гарантира устойчив резултат.

Важни предстоящи следващи стъпки са включването на хранителната индустрия в изготвянето на системата от критерии и правилата по които ще се въвежда, поддържа и промотира отличителния знак за качество за местата, в които се предлагат храните, в обхвата на меморандума. Като времева рамка и основни стъпки на процеса Министерството на туризма се ангажира до края на годината да бъдат разработени и представени всички детайли, свързани с предоставянето и поддържането на знака за качество, като те ще залегнат и в подготвяните промени в Закона за туризма. Хранителната индустрия ще бъде активна в подготовката на критериите и процедурата по предоставяне и поддържане на знака за качество, като наша водеща цел ще бъде включване на максимално широк обхват сектори и продукти, представлява-

щи авангарда на българската хранителна индустрия, гарантиране на прозрачност и обективност при предоставяне на отличителния знак и солидна гаранция за спазване на правилата, при които той има право да бъде обозначаван.

Включени на този етап в обхвата на меморандума са храните, произведени при спазване на БДС - за мляко и млечни продукти, утвърдените стандарти „Стара планина“ - за месни продукти от свинско, говеждо и птиче месо; утвърдените стандарти „България“ - за хляб и брашно; браншовия стандарт за бутилирано рафинирано слънчогледово олио; браншовия стандарт „Лютеница“, българските натурални минерални, изворни и трапезни води, соковете и нектарите, конфитюрите, желетите, марма-

ладите и шоретата, храните с традиционно специфичен характер, храните със защитени наименования за произход и защитени географски указания, като: Панаярска луканка, филе „Елена“, роле „Трапезица“, Кайсерован врат „Тракия“ и Горнооряховски суджук.



## 6 май - Гергьовден

### Патронният празник на Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство „Св. Георги Победоносец” - гр. Костинброд

*Колективът на ПГВМСС „Св. Г. Победоносец” от 1991 година чества 6-ти май Гергьовден като патронен празник на училището. Във връзка с това по предложение на директора д-р Румен Граховски бе решено да се изгради параклис, като проектът беше реализиран през 2009 г. по случай честването на 50-годишния юбилей на гимназията.*

И тази година ПГВМСС „Св.Г.Победоносец” спазва дългогодишната традиция да се чества Гергьовден. Параклисът „Св.Георги Победоносец” отвори своите врати за всички ученици, учители и жители на град

Костинброд. Специално за случая са спазени всички традиции, свързани с празника – беше заклано жертвено агне, отец Серафим отслужи празничен молебен, приготвени са обредни ястия като питка, курбан чорба и



други кулинарни шедеври от учениците, обучаващи в кетъринговите паралелки на нашето учили-

ще. С кратка програма учениците припомниха

на стр. **7**

1784 София, бул. ”Йерусалим” 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@datrabg.com

**ДАТРА ЕООД** е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

#### Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия** - [www.tomra.com](http://www.tomra.com)

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери / черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия** - [www.fam.be](http://www.fam.be)

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия** - [www.frymakoruma.com](http://www.frymakoruma.com)

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания** - [www.cabinplant.com](http://www.cabinplant.com)

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV** - [www.sormac.nl](http://www.sormac.nl)

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS** - [www.popvriendseeds.nl](http://www.popvriendseeds.nl)

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевича и спанак.

- **RADEMAKER Холандия** - [www.rademaker.nl](http://www.rademaker.nl)

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland** - [www.eillert.nl](http://www.eillert.nl)

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO** - [www.scanico.com](http://www.scanico.com)

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни - плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша** - [unidex.pl](http://unidex.pl)

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания** - [www.fomaco.com](http://www.fomaco.com)

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO – R Сърбия** - [www.pigo-r.com](http://www.pigo-r.com)

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия**

[www.metalinzenjeringdoo.co.rs](http://www.metalinzenjeringdoo.co.rs)

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.





## 6 май - Гергьовден

### Патронният празник на Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство „Св. Георги Победоносец” - гр. Костинброд

от стр. 6

на гостите историята на Гергьовден, свързан с богатата му обредност, обхващаща всички области от стопанския и социален живот на хората, за Св. Георги - традиционно е приеман като повелител на пролетната влага и плодородието, покровител на земеделците и най-вече на овчарите и стадата. Разказаха за традициите и обичаите, които се спазват на Гергьовден.

На тържеството при състваха кметът на об-



щина Костинброд г-н Трайко Младенов, д-р Ат. Тенев - председател на Общинския съвет, г-н Милен Димитров - общински съветник и председател на ТТСУ и други гости.

#### ПРИЕМ 2016/2017 г.

##### ЗА ВАС, СЕДМОКЛАСНИЦИ

###### ● Професия: „РЕСТОРАНТЬОР“

Специалност: „КЕТЪРИНГ“

С интензивно изучаване на английски език  
Срок на обучение – 5 години

БАЛООБРАЗУВАЩИ ПРЕДМЕТИ: Български език и литература (БЕЛ); География

###### ● Професия: „ВЕТЕРИНАРЕН ТЕХНИК“

С интензивно изучаване на английски език

Срок на обучение – 5 години

БАЛООБРАЗУВАЩИ ПРЕДМЕТИ: Български език и литература (БЕЛ); Биология; Химия

##### ЗА ВАС, ОСМОКЛАСНИЦИ

###### ● Професия: „РЕСТОРАНТЬОР“

Специалност: „КЕТЪРИНГ“

Срок на обучение – 4 години

БАЛООБРАЗУВАЩИ ПРЕДМЕТИ: Български език и литература (БЕЛ); География; Математика

###### ● Професия: „ВЕТЕРИНАРЕН ТЕХНИК“

Срок на обучение – 4 години

БАЛООБРАЗУВАЩИ ПРЕДМЕТИ: Български език и литература (БЕЛ); Биология; Химия

###### ● Професия: „СТРОИТЕЛ-МОНТАЖНИК“

Специалност: „ДОГРАМА И СТЪКЛОПОСТАВЯНЕ“.

Срок на обучение – 4 години Гарантирана професионална реализация и практическо обучение в реална работна среда.

ЗАЯВИТЕЛ НА ОБУЧЕНИЕТО: Фирма „Ролпласт“ ЕООД

За контакти: 0721-66464 - директор

0721-66177 - пом.-директор и канцелария

0721-66197 - гл. счетоводител

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, [www.ecopack.bg](http://www.ecopack.bg)







## Научно-практически курс “Въвеждане на HACCP системи и вътрешни одити”

През май 2016 г., Съюзът по хранителна промишленост за пореден път организира националния тридневен научно-практически курс на тема: “Въвеждане на HACCP системи и вътрешни одити / Codex Alimentarius- CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002/”

Темите, свързани с разработване и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, тяхното одитиране, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора инж. Кирил Нинчев. Той представи стандартите FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification) който се приема от големи търговски вериги, напр. METRO и запозна участниците в обучението с изискванията на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1, съдържащи изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните. Новият международен стандарт FSSC 22000/ISO 22002 е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стан-



дарт може да замени сертификатите, които се изискваха досега варигите (IFS Version 6 и BRC Food).

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците разделени на групи по специалности работиха активно и с удоволствие, тъй като наученото ще доведе до по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности. В края на курса участниците попълниха тест за оценка, а успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

# HRANMASH

## Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail: [office@hranmash.com](mailto:office@hranmash.com)  
тел./факс 042 600 450, 042 600 451  
Стара Загора, ул. "Цар Иван Шишман" 64







## ВКУСЪТ НА СИЦИЛИЯ

*Под това мото премина осемдневния пътуващ семинар до о-в Сицилия, организиран от Съюзът по хранителна промишленост. Над 90 души участваха в това пътуване. Настанени в хотелски комплекс, приличащ на малък оазис, участниците успяха да съчетаят чудесната почивка на топлия плаж край Средиземно море със знанията и опита на експертите, водещи семинара, а като допълнение имаха възможност да посетят и четири предприятия.*

### Кое никога няма да забравим от това пътуване?

Това е огромната информация, която получихме за хранителните продукти и кухнята на Сицилия! Информация, особено важна за нашите производители, които на живо имаха възможност да се запознаят как се приготвят сицилианските специалитети!

Казват, че който не е видял Сицилия, не познава Италия. И който не е опитвал автентичната сицилианска кухня, няма никаква представа от гастрономията на Италия. Една-единствена дума обединява кулинарните традиции на острова - простота. Местните зеленчуци, плодове, риба, месо и млечни продук-

ти са така неповторимо вкусни, заради средиземноморския климат и вулканичната почва, че никой никога не е помислял да замаскира това вкусово богатство със сложни готварски техники и прекалена обработка.

Всяка храна в Сицилия носи своя неповторим местен привкус, а островитяният диалект е дал на ястията странни мелодични имена, които у запознатите предизвикват асоциации с незабравимо вкусни преживявания. Рецептите за паста са високо ценени заради ясно открояващите се и семпли вкусове.

При месните ястия определено преобладават тези с агнешко и телешко. Без домати и патладжани сицилианската



кухня би загубила доста от своята самоличност. Рибните рецепти, разбира се, са безброй. Рибата Тон има особена тежест, но не бива да забравяме рибата меч, чиито впечатляващи глави дават колорита на местните рибни пазари. С огромно уважение се ползват разнообразните сицилиански хлябове и тестени вкуснотии, сред които се срещат и такива екзотични като пане ка'меуса, т.е. питка с плънка от далак и други дреболии.

Сред легендарните десерти, родени на острова, престижно място заемат марципановите плодове, невероятните сладоледи и леденият крем гранита. Но прочути са също и шоколадът от Модика, и различни крехки сладки с баде-



ми, кедрови ядки, цитруси, канела и лавандула. А канолите са сред най-вкусните сладости, които предлага слънчевото Средиземноморие.

Качокавало - едно от местните сирена на Сицилия, с крушовидна форма, произведено от овче или от краве мляко. Днес е популярно в цяла Италия, а думата, която означава конска стъпка, се е разпространила и на Балканите, за да даде наименованието на нашия кашкавал, а също и на подобни сирена в съседните ни държави.

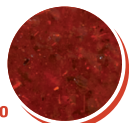


### Примолио Гирос-червен зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремобразната си консистенция се залапа за месото и го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- домашно пикантна на лук, чесън и градински подправки
- за скара, грил, шишчета и печено



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

WIBERG

### Мероприятия в Сицилия:

**1. Семинар на тема: Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки**

Интересните презентация на двамата лектори – Надежда Василева

и проф. Йордан Гогов предизвикаха десетки въпроси и коментари по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми за дискусии

на стр. **10**





## ВКУСЪТ НА СИЦИЛИЯ

от стр. 9

съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара.

### 2. Посещения на четири предприятия

Първото посещение на участниците в семинара бе на цех за шоколад в Модика – с демонстрация и дегустация на производството. Векове назад, испанците донесли от Мексико какаовото семе. От тогава до сега, в Модика се пази традицията и ритуалът за получаването на шоколад при ниска температура. Той е зърнист, тъй като какаото се обработва на не повече от 50 градуса и захарта се запазва цяла. Но, това, което никой не е и сънувал е шоколад със сол. Има много и различни видове: с плодове и пълнежи, с люти чушки, но със сол е нещо неповторимо като реализация и вкус.



Следващото ни посещение бе на местна винарна **Quignonnes, Campobello di Licata**. Лично от собственика на винарната бяхме запознати с технологията на производство и процесите на обработка на бялото и червеното вино. Последва дегустация на червено вино **Nero d'Avola** и бяло **Insolia** с брускети с характерни за района песто и зехтин.

Посещението продължи с дегустация на **Passito** и натурален шоколад.

В сицилианската кухня са напластени влиянията на всички народи, които са владели острова - от елини и древни римляни, през араби, до нормани,



Хабсбурги и Бурбони - французи и испанци.

Всяка храна в Сицилия носи своя неповторим местен привкус, а островитяният диалект е дал на ястията странни мелодични имена, които у запознатите предизвикват асоциации с незабравимо вкусни преживявания.

По време на основните храненияе сицилианците консумират предимно вино. Почвените и кли-



матични условия на острова са идеални за отглеждането на лозя. Производството на вино започва още по времето на гръцката колонизация на острова. Днес във всички провинции на Сицилия се произвеждат вина по модерни технологии, които са утвърдени на европейския пазар.

Червените вина са с алкохолно съдържание от 12-13% и обикновено се консумират вечер с печени меса. Сред най-разпространените са **Черазуоло ди Витория** и **Неро д'Авола**. Белите вина и розетата обикновено са със съдържание на алкохол от 11.5 - 12% и се съчетават най-добре с риба, пилешко месо и паста. Произвеждат се също така и множество десертни вина, някои от които **Марсала** и **Малвасиа дел Липари**.

Последва посещение на предприятия за сирене и зехтин, което бе изключително интересно за участниците в семинара.

В Сицилия наричат зехтина **“Течното злато на острова”**. Едни от най-добрите зехтини на световно ниво се произвеждат в Сицилия. Изключително подходящият климат, съчетан с плодородната почва, дават възможност за да се отгледат маслини с много високо качество. В тази фабрика зехтинът се произвежда по студена технология, наричат го още нектар от маслини,

на стр. 11

Пълнеща, дозираща машина за сокове, айрян и др. Почти нова.



Цена - по договаряне

0889787805 - Асен Узун







# ВКУСЪТ НА СИЦИЛИЯ

от стр. 10

защото екстракта се извлича само от меката част на маслината. Имахме удоволствието да вкусим зехтин, направен от четири вида маслини, без примеси и овкусители, със страхотен вкус, намазан на малки филийки от хляб, про-

изведен от твърда пшеница и квас.

В мандрата за сирене IN-CORVAIA MADDALENA в Ликата ни показаха технологията за производство на сирене Рикота и печена рикота, нетипична за нашите, български сирена.

Това беше накратко за нашето пътуване до Сицилия - екзотичен, романтичен остров в Средиземно море, съчетаващ в себе си Средиземноморска екзотика, Италиан-



ска романтика и Европейско обслужване и докосване до неповторимия вкус на Сицилия.



*Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на предприятия и големи изложения на хранителната промишленост до края на 2016 г.*

*Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!*

## БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО

ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА



## ЛИПСАТА НА СРЕДНИ КАДРИ СПЪВА БИЗНЕСА



Бизнесът има нужда от средни специалисти, показват наблюденията на Българската стопанска камара. На същото мнение са и ръководителите на фирми в Монтанско, които изпитват недостиг на такива кадри. Откриването на държавния професионален колеж в областния град е едно от решенията на проблема. Според БСК е нужно и въвеждането на дуално обучение.

Според Томчо Томов от БСК са близо 25 на сто са намалели учениците в професионалните гимназии през последните 10 години. Нарастващ дефицит се наблюдава в 190 специалности от средно професионално ниво - кранисти, оператори, механици, стругари, заварчици, изтъкна той на дискусията за дуалното обучение.

В Монтанско има обявени свободни работни места за деветима

монтъори на електромерети и системи, толкова производители на инструменти, четирима механици, монтажник, трима леяри, трима други квалифицирани работници и сродни на занаятчици.

Точно този недостиг на специалисти ще бъде "покрыт" от професионалния колеж, където практиката и теорията ще си подадат ръка. Над 70 на сто от фирмите в областта са готови да помагат за старта и работата му. Близко половина са съгласни да наемат колежани на почасова работа. 84 процента са готови да организират стаж.

Дружествата биха се включили също с осигуряване на преподаватели и в изготвянето на учебните програми. Всяко пето предприятие е декларирало желание да участва в процеса по валидиране на знания и умения. 30 процента от бизнесмените имат желание да участват в настоятелството, което ги обвързва материално с колежа.

В интегрирания колеж освен теоретични знания ще се придоби-

ват достатъчно професионални умения, което всъщност е големият проблем пред завършващите средно професионално образование. Той ще е нещо ново и различното е, че браншовите работодателски организации ще имат възможност да участват не просто в създаването на учебно заведение, а много повече - в изготвянето на програмите, на контрола, на изпитването.

"Говорим за учебно заведение от нов тип. Там ще се срещнат бизнесът и образованието. Това е предизвикателство и място за взаимодействие", каза на дискусията в Монтана бившият образователен министър и съветник на премиера професор Тодор Танев. Проучване сред 1062-ма ученици от X, XI и XII клас показва, че три четвърти от тях искат да продължат образованието и след завършване на XII клас. 44 на сто проявяват желание да учат в професионален колеж, ако такъв бъде открит в Монтана. Това са основно тийнейджъри, завършващи професионални гимназии и СОУ-та. Мотивът им е повишаване на квалификацията и намиране на сигурна и добре платена работа.

*Източник: МонтПрес*

### 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 рекламната		- 18 см	
+ 10 лв.		<b>Височина</b> (по желание)	
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“		- максимум - 24 см	
- 50% от тарифата за реклама		<b>За контакти:</b>	
<b>Фиксирано място</b>		София 1000	
+ 10%		ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
<b>ОТСТЪПКИ</b>		тел./факс: 02/ 987 47 44	
За членове на СХП	10%	e-mail: ufi_sb@abv.bg	
При авансово плащане за 1 г.	20%		
При авансово плащане за 6 м.	10%		
При авансово плащане за 3 м.	5%		

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

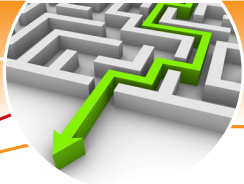
**Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян**

**Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи**

гр.Троян, п.к. 5600  
ул. "Ген. Карюв" № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: troyahleb@abv.bg  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел.: 0884 851478







## „СТИГА ВЕЧЕ!“

### материал на БСК от едноименната поредицата

*Считаме, че темата е актуална не само с оглед кадровите промени в управлението на образователната система, а поради трайно натрупалите се и неотложни за решаване проблеми в тази сфера, която е базова за икономическия и обществен просперитет.*

■ Не се спазва конституционното изискване за задължително образование до 16-годишна възраст!

■ България е трета в ЕС по дял на младите хора (15-34 г.), които нито учат, нито работят. Всеки четвърти (25%) млад човек у нас попада в тази категория, а с по-негативни показатели са само Гърция и Италия. Най-малък е делът (8-10%) на неуучените и неработещи младежи в Исландия, Норвегия, Швеция, Дания, Швейцария, Люксембург, Холандия, Австрия и Германия. В съседката ни Румъния 20% от младежите не учат и не работят.

■ Не се подобрява квалификационната структура на населението и на работната сила, като нараства делът на младите висшисти, но и на тези с начално и по-ниско образование.

■ Нивото на заетост в огромна степен се определя от нивото на квалификация, като за висококвалифицираното население заетостта е над 80%, за средноквалифицираното – над 65%, а за нискоквалифицираното – под 30%. Тези стойности са почти равни със средните за ЕС. За групата на младите хора (15-24 г.), обаче, е налице много по-ниско от средното за ЕС ниво на заетост, особено за младежите с ниско или без образование (5% за България при средно за ЕС 18%).

■ За 10 години коефициентът на записване в системата на образование нараства във висшите и в средните училища, но при началното и прогимназиалното образование се наблюдава спад.

■ В периода 2009-2014 г. с около 4% намалява общият брой на

приетите студенти. Въпреки световната тенденция за търсене на кадри от т.нар. STEM-специалности (наука, технологии, инженеринг и математика), приемът на студенти в специалността „математика и статистика“ намалява с 40%, в „архитектура и строителство“ – с 14,5%, в „технически науки“ – с 8,6%, в „химически и физически науки“ – с 6,4%. Положителна тенденция е увеличението на приема на студенти в „Информатика“ (ръст с 20,5%), „Подготовка на учители“ (27,2%) и „Здравеопазване“ (44%).

■ Над 23 000 български студенти учат в чужбина, като най-предпочитаните дестинации са Германия и Великобритания, следвани от Австрия, Холандия и Франция. Най-много студенти в чужбина са тези в степен „бакалавър“ (14 675 души), следвани от степените „магистър“ (6 776 души) и „доктор“ (590 души).

■ С 16% намалява броят на завършилите образование в периода 2004-2014 г. Ръст (38%) има единствено при завършващите висше образование, а в средното и основното образование е налице намаление, съответно - с 29 и с 33%.

■ Слабо намалява делът на напусналите образование, но е налице сериозен ръст на напускащите поради заминаване в чужбина (от 11% през 2003 г. на 34% през 2013 г.), което е косвен индикатор за нивото на емиграция.

■ България води негативната класация в Европа по дял на 15-годишните ученици с ниво 1 и по-ниско по критерия „способност за четене“<sup>[1]</sup> – дял 39,4% при средно

за ЕС 19%. В Румъния делът им е 37,3%, в Гърция – 22,6%. С най-добри резултати по този показател са учениците в Естония (9,1%), Ирландия (9,6%) и Полша (10,6%).

■ 1,2 чужди езика научава всеки български ученик по време на престоя си в образователната система, при средно за ЕС 1,6. По този показател с по-слаби резултати от българчетата са само учениците в Австрия, Ирландия, Унгария и Великобритания. Най-много чужди езици владеят учениците в Люксембург (2,5), Финландия (2,2), Малта и Холандия (с по 2,1). По два чужди езика владеят учениците в Естония, Италия, Кипър, Румъния, Исландия, Лихтенщайн и Македония. Почти толкова (по 1,9-1,8) езици знаят и учениците в Гърция, Швеция, Дания, Литва и Полша.

■ За 10 години (2004-2014 г.) общият брой на преподавателите намалява с 16,4%, като най-сериозно намалява броят на учителите в прогимназиалната степен на образование (-32,4%) и в началното образование (-21,7%). Налице е намаление и застаряване на преподавателите в общообразователните училища.

■ Общият брой на учебните институции в периода 2004-2014 г. намалява с 25%, като най-голямо е намалението при общообразователните и специалните училища (25%), а висшите училища се увеличават с около 2%.

■ Разходите за образование в периода 2002-2012 г. се увеличават с 98%, като публичните разходи растат с 92%, а частните – със 137%. Разходите за обучение на един завършил нарастват с 1,5 пъти, а за един учащ – с 1,74 пъти!

<sup>[1]</sup> Способността на учениците да използват писмена информация в житейски ситуации. Грамотността за четене се възприема от PISA като възможност за развитие на знанията и потенциал за участие/представяне в общество. „Ниво 1“ = учениците имат сериозни затруднения при използването на четивни умения като ефективен инструмент за ускоряване и разширяване на знанията и уменията си в други области.





## Проведени одитни мисии и предложени от страна на ЕК финансови корекции по ПРСР 2007-2013 г. към 27.05.2016 г.:

Проучване на ЕК	Мярка	Период	Предложена от ЕК санкция	Намалена санкция	Наложена санкции	Решение на ЕК за налагане на санкцията
RD1/2011/810/BG	321, 322, 511	2010-2012	19 538 170.73 EUR	-	19 538 170.73 EUR	РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/103 НА КОМИСИЯТА от 16 януари 2015 година
RD1/2013/810/BG	321, 322	2012-2014	235 000 000 EUR	28 407 691.79 EUR	очаква решение	
RD1/2014/809/BG	321, 322	2012-2014				
RD1/2014/854/BG	321, 322	2012-2014				
RD1/2012/801/BG	121, 123	2010-2014	2 955 437.22 EUR	316 957.85 EUR	316 957.85 EUR	РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/2098 НА КОМИСИЯТА от 13 ноември 2015 година
RD1/2012/806/BG	311, 312	2011-2013	28 230 135.80 EUR	4 776 746.60 EUR	очаква решение	
RD3/2014/004/BG	141	2012-2015	1 365 403.87 EUR	-	очаква решение	
RD1/2010/822/BG	112	2009-2012	4 568 915.23 EUR	-	4 568 915.23 EUR	РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/103 НА КОМИСИЯТА от 16 януари 2015 година
RD1/2011/856/BG						
RD1/2011/811/BG	141, 511	2010-2013	1 600 775.19 EUR	-	1 600 775.19 EUR	РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/103 НА КОМИСИЯТА от 16 януари 2015 година
RD2/2011/016/BG	211, 212, 213, 214	до 2011	няма	неприложимо	неприложимо	
RD1/2015/807/BG	121, 123, 311, 312	2014	12 456 067.62 EUR	-	-	
RD1/2015/832/BG	313, 321, 322	2013-2015	неопределена	-	-	
RD2/2016/004/BG	211, 212, 213, 214	2014-2015	неопределена	-	-	

## “Лидл” стартира проект за здравословно хранене за деца

“Лидл” стартира първия си проект за здравословно хранене, насочен към деца, съобщиха от компанията. Първото “Кулинарно междучасие – Манджицу” се проведе в училище в Троян. Целта на кампанията според организаторите е да се покаже на децата по забавен и лек начин, че здравословното хранене е не само полезно, но може да бъде вкусно и забавно.

Инициативата е първият по рода си проект на “Лидл България” с образователна и кулинарна насоченост, ориентиран изцяло към най-малките ученици от първи до четвърти клас. Идеята е да се

помогне за овладяване на тенденцията, свързана с наднорменото тегло сред подрастващите, посочват от търговската верига. За тази цел по интригуващ и образователен начин на децата се показва колко е важно да изградят и да поддържат здравословни хранителни навици.

Кулинарният урок продължавава 60 минути, през които децата се срещат с утвърден кулинарен специалист и научават любопитни факти за хранителните елементи и здравословното хранене. Те имат възможност да приготвят сами здравословна храна с помощта на професионални готвачи.

На обучението например децата преоткриват омлета, като добавят в него спанак или цвекло, правят вкусни плодови близалки с ядки и сами приготвят сурови бонбони.

За запазване на интереса им е разработено и мобилно приложение “Манджицу”, достъпно за сваляне в Google Play и App Store, което под формата на игра дава информация за различните хранителни елементи, ползите от тях и съвети за правилно хранене.

През ноември 2016 г. проектът “Кулинарно междучасие - Манджицу” ще гостува в пет училища в страната, като всяко



училище може да кандидатства. Участието дава шанс на учебните заведения да спечелят и финансова целева субсидия за подобряване на условията за спорт и отдых на тяхната територия.

Училищата, желаещи “Кулинарно междучасие - Манджицу” да гостува при тях, могат да намерят повече информация на [www.lidl.bg/ninja](http://www.lidl.bg/ninja).

Автор: Регал







## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за НАЦИОНАЛЕН ШЕСТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР на тема:

Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните

## Под НЕБЕТО на ТОСКАНА

София - Загреб - Болоня - Монтекатини - Пиза - Ливорно - Лука - Сиена - Сан Джиминяно - Флоренция. 28.06 - 03.07. 2016 г., пътуване с автобус.

След повече от половин година, изпълнена с денонощен труд и напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, ви предлагаме начин да отгъннете и съберете сили с едно чудесно пътуване до Италия. Ще имате възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш да споделите добри производствени практики, да осъществите нови контакти и запознанства и да се насладите на неповторимите италиански градове Болоня, Пиза, Флоренция и др. Съчетайте пътуването със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма! На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ.



## ПРОГРАМА

## 28.06: София - Загреб

Отпътуване от София в 6.30 ч. Вечерта пристигане в Загреб. Кратка туристическа програма в града. Настаняване в хотел 2 \* / 3 \*.

## 29.06: Загреб - Болоня - Монтекатини

Отпътуване за Италия. Посещение на Болоня: двете кули, пл. „Маджоре“ и „Нетуно“, църквата „Св.Петроний“. Разглеждане на Университета и по желание Националната художествена галерия. Свободно време. Продължаваме за област Тоскана. Вечеря и нощувка в Монтекатини Терме на 70 км от Флоренция.

## 30.06: Пиза - Ливорно - Лука - Монтекатини

Отпътуване за Пиза. Разглеждане на Площад на чудесата с наклонената кула, Катедралата и Баптистерията. Свободно време. Отпътуване за Ливорно. Разглеждане на стария град, катедралата Сан Франческо ди Асизи, Terrazza Mascagni, Паметника на четиримата маври. След обяд продължаваме към Лука - един от най-добре съхранените средновековни градове в Италия. Връщане в Монтекатини Терме.



## Основни теми на семинара:

Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

- Етикетиране на храните - РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА за предоставянето на информация за храните на потребителите
- Изисквания към етикетирането на добавки, практически упражнения
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

## 01.07: Сиена - Сан Джиминяно - Монтекатини

Целодневна туристическа програма в сърцето на областта Тоскана. Разглеждане на Сиена - площад „Кампо“, Градския дворец, Камбанарията, Катедралата. Продължаваме към едно от най-живописните селища в областта - Сан Джиминяно. Пешеходна разходка из малките улички на града. Разглеждане на средновековните кули, Катедралния площад, църквите „Св. Франциск“ и „Св. Августин“. Връщане в Монтекатини.

## 02.07: Монтекатини - Флоренция - Словения

Отпътуване за Флоренция. Пешеходна обиколка с местен екскурзовод на бълг. език в историческия център - църквата Санта Кроче, Къщата на Данте, катедралата Санта Мария дел Фиоре, Кулата на Брунелески, Баптистерия със златните врати, палацо Векио с площада на Синьорията и галерия Уфици (отвън), понте Векио до двореца „Пити“. Свободно време. Финален шопинг в голям търговски център. Отпътуване за Словения / Сежана и настаняване в хотел. Нощувка.

## 03.07: Отпътуване за България и пристигане вечерта.

## Пакетната цена включва:

- транспорт с лицензиран автобус
- 5 нощувки със закуски в хотели 2 \*/3\*
- 1 вечеря в хотела в Монтекатини
- екскурзоводско обслужване
- туристическа програма във Флоренция
- такса за участие в семинара, учебни материали и издаване на сертификатите
- Медицинска застраховка

## Пакетната цена не включва:

- Входни и туристически такси
- Информация и цени**
- Един човек в двойна стая: 560 лв.
  - Доплащане за единична стая: 140 лв.
  - деца до 12 г.в стая с 2-ма родители: 420 лв.

## Документи и срокове

- Валидна лична карта, Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноска от 300 лв. **до 10 юни 2016 г.**
- Внасяне на пълната такса: **до 17.06.2016 г.** Може да се внесе и цялата сума наведнъж **до 10.06. 2016 г.**
- В случай на отказ от пътуването се удържат неустойки.

- Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на Туроператора. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.

**Банкова сметка:** ДжиДжи Холидейз ЕООД

IBAN: BG87UBBS80021029048315

BIC КОД: UBBS BGSF, „ОББ“ АД гр.САНДАНСКИ

- Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес: София, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева. За информация: тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi\_sb@abv.bg

## ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в семинар в Италия, Тоскана: 28.06 - 03.07.2016 г.

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... факс ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам лична карта № ..... валидна до .....

Заявявам участие в пътуването, като приемам обявените условия и внасям ..... лв. такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





# На Еньовден без еньовче не може

*В нощта на 23 срещу 24 юни в народната традиция се отбелязва Еньовден - стар езически празник в чест на лятното слънцестоене. В различните части на България той се нарича още Среди лето, Яневден, Иванден, Иван Билъбер. На същата дата източноправославната християнска църква чества Рождение на св. Йоан Кръстител.*

Според народната вяра от този ден продължителността на деня започва да намалява, а годината клони към зима. Преди да поеме дългия си земен път, то спира да си почине, и окъпано в „живата вода“, изгрява много рано сутринта на Еньовден, за да се прости със света, който няма да види до догодина, а в нощта срещу празника водата придобива особена магическа сила.

Смята се, че в нощта срещу Еньовден билките имат най-голяма сила. Според преданията тогава всяка билка добива целебна сила, всяка магия хваща и всяко гадание се сбъдва.

Затова на Еньовден, рано сутрин, моми и жени, врачки, баячки и магьосници берат билки, които използват за лек и магии през цялата година. От набраните билки се увива венец, през който се провират всички, за да са здрави



през годината. В него се вплитат 77 и половина лечебни, магьоснически, любовни и разделни билки, колкото са и болестите по човека.

Еньовденският венец се пази до следващата година и с неговите билки се лекуват заболелите през годината хора и животни.

През тази нощ магическа сила придобиват и водите. Според вярванията водата в реките и кладенците на този ден е лечебна, защото слънцето се е окъпало с нея.

Вярва се, че който види сутрин рано при изгрев окъпалото се в жива вода „играещо“ и „трептящо“ слънце, ще бъде здрав през цялата година. Всички наблюдават сянката си. Ако тя се очертае без глава или наполовина, това предвещава болест.

В Западна България вярват дори в лечебната сила на еньов-

ската роса. Магическата ѝ сила се използва от магьосниците-бродници (житомамници). През нощта срещу Еньовден, голи и възседнали кросно, те бродят по чуждите ниви, произнасяйки заклинания, обират с престилка росата, за да я изцедят в своите ниви. Срещу празника всеки стопанин зажънва по няколко класа от своята нива, за да я намери житомамницата вече обрана.

За да има плодородие, на празника млади жени отиват на нивата, ожънват една ръкойка, изплитат плитка от житото и слагат на кръст плитката и ръкойката. На Еньовден, подобно на Нова Година и на Гергьовден се гадае за здраве, женитба и плодородие.

На този ден своя имен ден празнуват всички с имена Даян, Даяна, Дилян, Диляна, Диян, Дияна, Деян, Деяна, Деан, Деана, Диан, Диана, Енчо, Еньо, Йоан, Йоана, Ивет, Иван, Ивана, Иванка, Калоян, Яни, Яне, Яна, Янка, Янко, Яница, Янин, Янина, Янита, Янета, Янис, Яниса, Янимир, Янимира, Янислав, Янислава, Янизар, Янизара, Янил, Янила, Янилин, Янилина, Янидин, Янидина, Яник, Янек, Янико, Яника, Яно, Яньо, Янчо и всички с имена на билки.

*Честито на всички именници!*

## 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.

