

Общината обяви прием на документи за финансова подкрепа на хора с репродуктивни проблеми

четете на стр. 2

четете на стр. 6

“Свиленград-1921” завърши с победа сезона, стана 12-ти в крайното класиране



НОВИНИТЕ ОТ СВИЛЕНГРАД И РЕГИОНА

МОСТ

e-svilengrad.com



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

Ако сте млади хора, желаещи развитие, ние Ви предоставяме възможност да станете част от нашия екип.
На участниците в курса се предоставя възнаграждение.
На участниците в курса, които са от други населени места, се осигурява квартира.

ЗА КОНТАКТИ:
merit.grand.mosta@gmail.com,
Тел.: 0889/351907

Шофьорът, вкарал крастави бежанци, остава в ареста

Хасковлията Тян Илиев остава в ареста, рещи Свиленградски районен съд



стр. 2

да се наслаждат на творчеството на талантливата свиленградчанка. Всички те сърдечно поздравиха Елео-

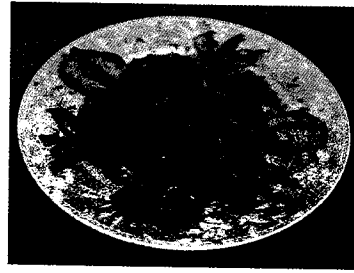
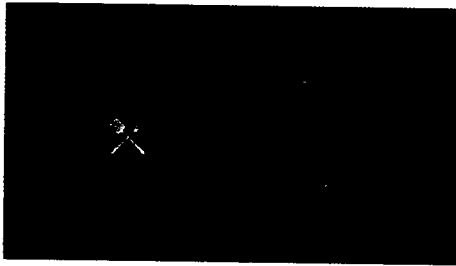
история или пък когато лично преживея нещо. Простото обичам да предавам посланието, което аз съм

Припомняме, че миналата година Елеонора Крушева спечели втора награда от литературния конкурс

от „Женалмайка“ съвместно през 2007 г.

Interreg - IPA CBC Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



ПРОЕКТ „ВИРТУАЛНА КУХНЯ МАРИЦА - МЕРИЧ“

Проектът е съфинансиран от Европейския съюз чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020

Представяме на Вашето внимание още две избрани рецепти от Рецептурник с традиционна кухня „Квалитетните изкушения на пограничния регион Хасково-Мерич“. Рецептурникът е разработен по проект на РСО „Марица“ „Виртуална кухня Марица - Мерич“, № СВ005.1.23.017, финансиран по Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020.

Хасковска манжда с луканка и праз от община Хасково

Необходими продукти:
7-8 стръка праз лук
4-5 бр. домати
1 с. л. червен пипер
300 г луканка (суджук)
½ ч.ч. мазнина
сол на вкус

Начин на приготвяне: Празът се почиства и измива, нарязва се на ситно и се запържва в мазнината, след което се разбърква с червеният пипер и се задушва заедно с нарязаните на дребно домати. Залива се с топла вода (да го покрие), и се вари до омекване. Прибавя се нарязаната на малки парченца луканка. Ястието се посоява на вкус и се оставя да ври до омекването на луканката.

Пиле с ориз (капама) от Мерич

Необходими продукти:
2,5 водни чаши ориз
1 средно голяма лук
1 супена лъжица маргарин
пилешко месо (бут)
6 чаши вода
слънчогледово олио
сол
черен пипер

Начин на приготвяне: Най-напред пилешкото месо се сварява на слаб огън и се оставя да се охлади. По желание можете да добавите лук към водата, в която ще варите пилешкото месо. След това нарязвате лука на ситно и го задушавате в мазнината. Към задушения лук добавяте ориза и запържвате като разбърквате. Запърженият ориз разстилаете в тава за фурна. Поставете отгоре пилешкото месо и налейте водата. Добавете сол и черен пипер и сложете да се пече в зареята фурна на 200 градуса за 35-40 минути. Извадете от фурната и оставете ястието да почива 20 минути.

Очаквайте още рецепти в следваща публикация!



EUROPEAN UNION

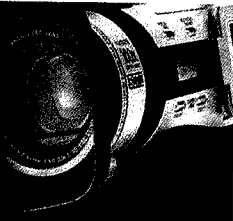
Това прессъобщение е направено с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програма за трансгранично сътрудничество Interreg-ИПП България-Турция 2014-2020, ССИ No 2014TC1615CB005. Съдържанието на прессъобщението е отговорност единствено на РСО „Марица“ и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата.

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

ДАНИЕЛ ДЕЛЧЕВ
ВИДЕООПЕРАТОР

Видеозаснемане на:
сватби, кръщенета,
балове и тържества

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



КРАТОГ - 2 ОО

предлага

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

тел. 0886 645 858