

Честита  
Нова 2026 година!



## Рецепта за шедьовър: Панетоне според науката (La receta de una obra maestra: el 'panettone' según la ciencia)



**Автор:**  
Хавиер Сервера Марч -  
Иновационен агент във  
FoodUPV, Политехнически  
университет във Валенсия

**Декларация за  
оповестяване:**  
Хавиер Сервера Марч  
не получава заплата, не  
извършва консултантска  
работа, не притежава  
акции и не получава

финансиране от компания  
или организация, която  
би могла да се възползва  
от тази статия, и е  
декларирал, че няма връзки  
извън гореспоменатата  
академична позиция.

Статията е публикувана в  
*The Conversation*.  
Преводът е на „Пламък“

Какво е панетоне?  
Италиански коледен  
сладкиш? Бриош с  
размер XL? Калорична  
бомба? Тесто, съставено  
от глутенови мрежи,  
желирани нишестета,  
захари, ароматизанти  
и въздушни джобове?  
Отговорът е всичко това,  
тъй като зависи от вашата  
гледна точка. Онова,

което изглежда безспорно,  
е, че си имаме работа с  
кулинарен шедьовър.

От Италия до света  
Панетоне е много известен  
италиански сладък хляб,  
на който се наслаждават  
по целия свят, особено  
по Коледа. Има типична  
куполообразна форма и  
е висок приблизително

12 до 15 сантиметра.  
От няколко години  
насам той става много  
популярен и в Испания,  
споделяйки трапезата  
с други традиционни  
коледни сладкиши като  
*turrón*, *polvorones* и *roscón  
de Reyes*. Всички тези  
продукти са вкусни и се  
свързват с щастливи или  
дори вълшебни моменти

със семейството и  
приятелите.

Въпреки че „вълшебен“  
е много привлекателен  
термин, особено за децата,  
е добре да се помни,  
че тези продукти имат  
солидна научна основа.  
Всичко, което ядем,

*Прод. на стр.2>>*

**МОРСКИ ПРЕВОЗ  
ДО БЪЛГАРИЯ**  
и всички държави  
в Европа и Азия.

**стр.10, 25**

Обадете се на Мето:  
**647-773-3823**

**GOLDEN DOOR TEAM**

**SELL A HOUSE  
BUY A CONDO**

**SOLD OVER ASKING**

**LINA Gueorguieva**  
BROKER SRS, CNE, SRES, AREN

**647-862-2339**

LinaGluxury@gmail.com  
www.MyHomeForSaleToronto.com

Right at Home Realty

е базирано на науката и благодарение на науката можем да се насладим на тези коледни лакомства.

От гастрономическа гледна точка, панетоне може да се определи като вид хляб бриош, голям и гъбест, приготвен с квас и силно брашно, изискващ няколко ферментации, периоди на почивка... и дори последно обръщане! - нещо доста необичайно.

Майстор пекар би могъл да предложи по-елегантно описание, но аз съм хранителен технолог, така че на мен се пада да го опиша от научна гледна точка.



### Повече глутен, повече обем

Първата стъпка в приготвянето на панетоне е приготвянето на префермента. За целта използваме силно брашно, което осигурява повече протеин, способен да образува глутен, високоеластична мрежа, действаща като „скеле“, способно да улавя газ и да придава обем на продукта. Ето защо продуктите без глутен са толкова трудни за възпроизвеждане.

Добавяме също така закваска и/или хлебна мая, т.е. живите микроорганизми, които ще ферментират тестото, генерирайки CO<sub>2</sub>, аромати и вкусове и които омекотяват текстурата му.

Казано по-просто, закваската е тестото, в което живите микроорганизми са били запазени, където узряват и генерират по-сложни аромати и вкусове. За сравнение, закваската е като изкуствен интелект в последните си актуализации, с по-бързи и

по-сложни реакции, докато прясно приготвеното тестото с прясна мая е като по-основен изкуствен интелект, функционален, но не сложен.

Добавят се също вода, захар, масло и жълтъци - съставки, които хидратират и осигуряват храна за микроорганизмите (захари), както и ензими и мазнини.

Тестото за панетоне е специално, защото трябва да бъде едновременно гъвкаво и еластично. Трябва да се разтяга, за да втаса, но без да се чупи. Това изисква дълга и внимателна ферментация, за да може вътрешната структура да се развие правилно и стабилно.

### Месене, газове и аромати

Правилното месене, използващо движения на сгъване, е от решаващо значение, за да се гарантира, че всички съставки са добре интегрирани и глутеновата мрежа се развива. Постепенно сместа се превръща в тестото, а нишестето в брашното се хидратира и удължава своите амилозни и амилопектинови вериги (молекули нишесте), което води до сгъстяване на сместа.

Този процес на месене, който варира по продължителност, завършва с първо тестото, което престоява на стайна температура за около 2 часа, позволявайки на присъстващите дрожди да ферментират захарите (защото това е най-простият процес; след това те ще преминат към други компоненти), генерирайки газове (отговорни за мехурчетата) и ароматни съединения като алдехиди и органични киселини.

### Решетката на панетоне

След това първо преферментирано тестото се добавя втора партида от

същите съставки, заедно със сол, ванилия, портокалова кора или шоколадови парченца (могат да се добавят и стафиди или други плодове). Тази нова смес се меси отново и се оставя да престои за същото време, позволявайки на структурата да интегрира новите съставки и на дрождите да продължат да ферментират тестото и да генерират газове, вкусове и аромати.

Когато тестото удвои обема си, то се разделя и оформя на топки; тоест, вземат се порции и се оформят на стегнати, кръгли топки. Броят на топките зависи от желания брой панетони. Важно е това да се направи бързо, за да се избегне прекаленото обезгазяване на тестото или нарушаване на структурата, която вече е образувана от непрекъсната фаза, комбинираща глутеновата мрежа с желираните гранули от нишесте, заедно с диспергирана фаза, съставена от газ, задържан в алвеолите.

След като топките тестото са оформени, те се поставят в типичните форми за панетони и се оставят да втасат, докато отново удвоят обема си. След като втасат (когато тестото е нараснало), горната част може да се намаже с жълтък или пудра захар, което ще предпази повърхността по време на печене, предотвратявайки прекомерното ѝ изсъхване или дори изгаряне.

### Печене и обръщане

Процесът на печене, който отнема около 40 минути при 180°C (350°F) в предварително загрята фурна, ще доведе до физическа и химическа трансформация на тестото, достигайки крайния си обем. Този процес включва карамелизация, денатурация на протеини и реакции на Майяр (които са отговорни за характерния цвят и

аромат на препеченото тестото). Глутеновата мрежа се укрепва, а нишестето се втвърдява, придавайки характерната гъбеста структура и размера на въздушните джобове. За да проверим дали печеното е завършено, използваме традиционния тест с клечка за зъби или нож: ако излезе чиста, значи е готово; ако излезе с тестото, значи се нуждае от още малко време.

След като се извади от фурната, следва една много характерна стъпка: обръщането нагоре по дъното. Това се прави, за да се предотврати „срутването“ на панетона. Тестото е все още много горещо и може да потъне. Докато се охлажда, вътрешната структура ще бъде напълно консолидирана и няма да потъне. Това е често срещано например при приготвяне на пандишпан, но като се има предвид, че панетонът е много висок, ако позволим на тестото да потъне, това би довело до много по-компактен и твърд продукт, а не толкова гъбест и мек.

Има и научна основа за това - онова, което се случва, е ретроградирането на амилозата в нишестето по време на охлаждане, пренареждането ѝ и по този начин фиксирането на структурата на трохите. С това нашият панетон е завършен, отвъд всякакви външни декорации, които са въпрос на вкус и маркетинг.

И последната стъпка: яденето му. Наистина е вълшебно, че можем да се насладим на такова прекрасно лакомство. Весели празници!

-----  
- Статията е публикувана в The Conversation <https://theconversation.com/la-receta-de-una-obra-maestra-el-panettone-segun-la-ciencia-271972>

# РАБОТА ЗА ШОФЬОРИ НА КАМИОНИ А-Z



HERE FOR THE LONG HAUL

# DRIVE WITH TRUST



## HIRING COMPANY DRIVERS A-Z

Are you an experienced truck driver looking for your next opportunity? At Transam Carriers, we understand what matters most: steady work, reliable income, and respect for your expertise. Join a team that values you and your contributions. Apply today.

### Our requirements:

- two years of verifiable experience
- clean record
- eligible to cross the US border



### Contact us

**T. 416-907-8101 x5**

Toll-Free: 877-907-8101

Address: 205 Doney Crescent, Concord, ON L4K 1P6

Email: hr@transamcarriers.com

**ALL JOB OPPORTUNITIES ARE ON OUR WEBSITE**

[transamcarriers.com/careers](https://transamcarriers.com/careers)

Facebook: @TransamCarriers Instagram: @Transam\_Carriers



# ПРЕДЛАГАМЕ РАБОТА

Като една от най-големите частни пекарни в Северна Америка, **FIERA FOODS COMPANY** и свързаните с нея компании има невероятна история на разширяване, иновации и качество през последните 30 години.

Търсим изключителни хора, които да се присъединят към нашия изключителен екип;

- **Производство;** Скалери, Пекари, Оператори на производствена линия, Общо производство, Оператори на мотокари, Спедитори
- **Професионални работници;** Електротехници, Механици, PLC Техници
- **Продажби;** Възможности и за Канада и за САЩ
- **Мениджмънт;** Бригадири, Супервайзори, Мениджъри, Инженери-проектанти

Нашият ангажимент за качество и съвършенство на продуктите са превишени само от нашия ангажимент за безопасност.

Превъзходна комуникация, работа в екип и внимание към детайла са основни умения, за да сте в нашия екип!

Благодарим предварително на всички за оказания интерес, но само тези, които бъдат избрани за интервю, ще бъдат потърсени от нас.



Моля изпратете автобиографията и очакванията си за възнаграждение на имейл:

✉ [jobs@fierafoods.com](mailto:jobs@fierafoods.com)

или се обадете на

☎ **(416) 746-1010 (ext.1357)**

## Обръщение на Негово Светейшество Българския патриарх Даниил за новата 2026 г.



Източник: Българска  
Патриаршия  
(bg-patriarshia.bg)

Възлюбени в Господа  
чеда на светата ни  
Църква,  
Посрещнали още една  
година от Рождеството  
по плът на нашия  
Господ и Спасител  
Иисус Христос, ние  
отново размишляваме  
върху тайната на  
живота. Прекланяме  
се пред величието на  
Твореца и синовно  
Му благодарим за  
Неговата безпределна  
любов към нас, за  
Неговата милост  
и човеколюбие.  
Заедно със светия  
пророк Даниил, днес  
изповядваме: „Да бъде  
благословено името  
на Господа отвека и  
довека, защото у Него  
има мъдрост и сила; ...  
Той променя времена  
и години, ... дава  
мъдрост на мъдри и  
знание на разумни; ...  
и светлината живее в  
Него“ (Дан. 2:20-22). А  
щом светлината живее  
в Него, това значи, че и  
ние – които „чрез Него  
живеем, и се движим,

и съществуваме“  
(Деян. 17:28) – живеем  
и пребъдваме също  
в тази светлина, в  
което ни уверява и  
светият апостол Павел:  
„Защото всички вие сте  
синове на светлината и  
синове на деня“ (1 Сол.  
5:5).

Понякога тази  
божествена светлина  
изглежда отсъства  
от нашия живот  
– затъмнена от  
греховните дела на  
човеците, от цялата  
грозна „сила“ на злото.  
Струва ни се, че Бог  
ни е изоставил. Че  
е оттеглил Своето  
благоволение и  
благодатната Си  
помощ от Своето най-  
любимо творение  
– човека. Понякога  
превесът на силите на  
мрака е толкова голям,  
че ние неволно се  
запитваме къде е Бог  
и защо не се намесва  
в богоборческите дела  
на човеците, носещи  
толкова много омраза,  
разрушение, смърт?  
Дела, които затъмняват  
Божия образ, който  
е вложен в нас, и  
преграждат пътя ни  
към уподобяването на  
Бога, към което сме  
призвани.  
Като християни ние  
най-добре знаем, че  
това противопоставяне  
не е от днес. Знаем  
неговия произход,  
корени, първопричини.  
И водим тази борба,  
на първо място,  
в самите себе си,  
защото всеки от нас  
може да потвърди,  
заедно с апостола, че

„желание за добро  
има у мене, но да го  
върша не намирам  
сили“ (Рим. 7:18). Но  
нима, именно като  
християни, ние не сме  
призовани постоянно  
да свидетелстваме за  
силата на светлината,  
за нейната неугасимост  
– за това, че  
„светлината в мрака  
свети, и мракът я не  
обзе“ (Иоан 1:5)? И  
да свидетелстваме  
не само с думи, а и с  
делата си за силата  
Божия, за Божията  
благодат, която „се  
в немощ напълно  
проявява“ (2 Кор. 12:9).  
За онази светлина,  
която наистина не  
може да бъде обзета  
от мрака, тъй като  
тя извира от Самия  
Източник и Извор на  
светлината и живота,  
с Когото мракът няма  
и никога не е имал  
никакъв дял.  
Нека помним, че  
нашето свидетелство  
е винаги общностно,  
съборно, църковно.  
Нека да се стремим  
винаги да живеем  
като една-единна  
църковна общност,  
да култивираме  
и развиваме в  
себе си истинско  
църковно съзнание –  
съзнанието за това,  
че сме неразделни и  
неразлъчни членове  
на едното Христово  
Тяло, че сме части от  
един Богочовешки  
организъм, от едно  
благодатно общество  
в Светия Дух, в което  
всеки допринася  
според силите и

талантите си. Защото  
само когато живеем в  
съборното единство на  
светата Православна  
църква, в единомислие  
и сплотеност, в  
смирено съзнание за  
високата отговорност,  
която носим като  
православни  
християни, само  
тогава можем да  
бъдем достойни  
благовестници и  
проповедници на  
Божие Слово  
сред всички онези  
човеци, които все  
още не са достигнали  
до познание на  
Христовата истина.  
Нашата отговорност  
е наистина голяма,  
но и освещаващата и  
спасяваща благодат,  
която получаваме  
в светата Църква,  
е действително  
неизчерпаема.  
През настоящата 2026  
г. се изпълват 1080  
години от Успението  
на преподобния  
наш отец Йоан  
Рилски Чудотворец –  
небесния покровител  
и закрилник на  
нашия народ. Да  
имаме такъв велик  
ходатай пред Бога  
представлява голямо  
Божие благословение  
за всички нас. Свети  
Йоан Рилски е  
Божий дар за нашия  
народ. Животът му  
е неугасващ пример  
на нестяжателство,  
покаяние, неуморна  
борба с греховните  
страсти, постнически  
подвиг,

*Прод. на стр.6 >>*



► **MERRY** ◀  
*Christmas*  
and  
**HAPPY NEW YEAR**



Triple "A" Cheese **BULGARIAN FETA**  
available in a variety of sizes

**COME VISIT US AT OUR RETAIL OUTLET STORE**

**7190 TORBRAM RD. MISSISSAUGA 905-678-7053 EXT 205**

**STORE HOURS: MON-FRI 8 AM TO 4 PM**

**WHERE  
TO BUY**



**TRIPLE "A" CHEESE COUPON**

**10% OFF**

For use in Mississauga Triple "A" Cheese Retail  
Outlet and Cash & Carry only located at  
7190 Torbram Road Mississauga

This coupon has No Cash Value



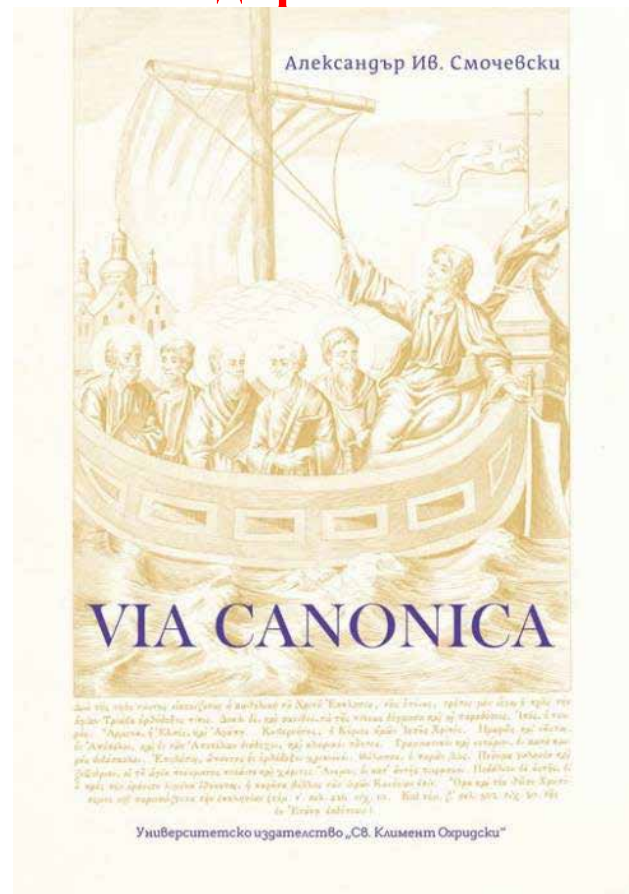
**FOLLOW US  
ON INSTAGRAM**



**WWW.TRIPLEACHEESE.COM**

молитвена вгълбеност и неподатливост пред изкушенията на този свят. Освен закрилник на нашето земно Отечество, той е и наш пътеводител, молитвеник и вдъхновител по пътя ни към Царството Небесно. Нека настъпващата 2026-а година, по молитвите на Пресветата Божия Майка, на преподобни Йоан Рилски и на всички светии, бъде за всички нас година на здраве, светлина, мир и радост! Нека да бъде година на прошката и на примиряването с нашите ближни! Нека да бъде година на духовно преобращение и благодатна промяна на нашия живот! Божият мир и Неговата велика милост да бъдат с всички нас! Честито и от Бога благословено Новолетие!  
† ДАНИИЛ, Патриарх Български и Митрополит Софийски

### Нова книга: „Via canonica – каноничният път на Църквата“ от Александър Смочевски



Източник: Българска  
<https://dveri.bg/> Написано от Иван Ж. Димитров

В годината, в която Православната църква чества 1700-годишнината от създаването на първите правила (канони) на църковния живот от вселенски събор, един интересен сборник с ценни канонически студии излезе от печат. Това е книгата **Via canonica**. Каноничноправни и богословски изследвания (София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 2025, 346 с.) от **д-р Александър Ив. Смочевски**. Нейни научни рецензенти са богословът доц. д-р Мариян Стоядинов от Великотърновския университет и юристът доц. д-р Мария Кьосева от Пловдивския университет.

Книгата на д-р Смочевски представя различни страни от каноничното предание на Православната църква като жив и спасителен път – път на самата Църква (Via Ecclesiae), който поради това е път на спасението (Via salutis). Свещените канони не са разглеждани като външни юридически предписания, а като плод на съборния, колективния опит на Църквата. Този опит е роден под благодатното действие на Светия Дух и призван да служи на църковния живот във всички времена.

Настоящият том събира както канонично-правни и историко-канонични, така и богословски текстове, писани по различни поводи, но обединени от общо разбиране за каноничното право като богословие на Църквата, насочено към опазването на нейното единство, добрия ред в нея и спасително ѝ свидетелство в света. Заслужава да се отбележи също, че част от

текстовете са публикувани през годините в интернет-проекта „Живо предание“ на портала Двери на православието.

В първия раздел – **„Каноничноправни етюди“** – се разглеждат актуални въпроси от съвременния църковен живот в светлината на свещените канони и съборното предание: прекъсването на църковното общение и каноничните последици от това, темата за свещените канони и войната, отношението на Църквата към заразните болести, употребата на извънредни канонични мерки, както и въпроси, свързани с ръкоположението и избора на архиереи. Това са все теми, подсказани и продиктувани от самия църковен живот. Както посочва авторът в предговора на книгата: *„От темата за прекратяването на общение с църковното Тяло като антропологична трагедия, през въпроса за пандемията и за войната в светлината на каноничното Предание, та до проблема за избирателната система в дадена поместна Църква – живият живот е този, който поставя на дневен ред пред нас с особена настойчивост потребността от честен, научно обоснован и богословски издържан отговор“*.

Разделът **„Историкоканонични ескизи“** насочва вниманието към важни, но малко познати страници от историята на междуправославните отношения през 20 в. На основата на архивни извори са представени инициативи за всеправославно сътрудничество,

*Прод. на стр.7 >>*

&lt;&lt; Прод. от стр.6

усилия за преодоляване на разделенията и конкретни примери за взаимодействие между поместните православни църкви. Разгледани са: формирането на конституционните отношения между държава и Църква в Гърция, инициативите на Александрийската патриаршия за свикване на Всеправославен събор, проектите за постоянни всеправославни органи, както и неофициалните преговори за вдигане на българската схизма през 30-те години на 20 в. Тези текстове явно съзнателно са представени като „ескизи“, като се надяваме те да са само наброски към по-нататъшни и по-задълбочени изследвания. Те разкриват историческите причини за възникването на различни проблеми в междуправославното общуване и помагат за тяхното по-добро разбиране.

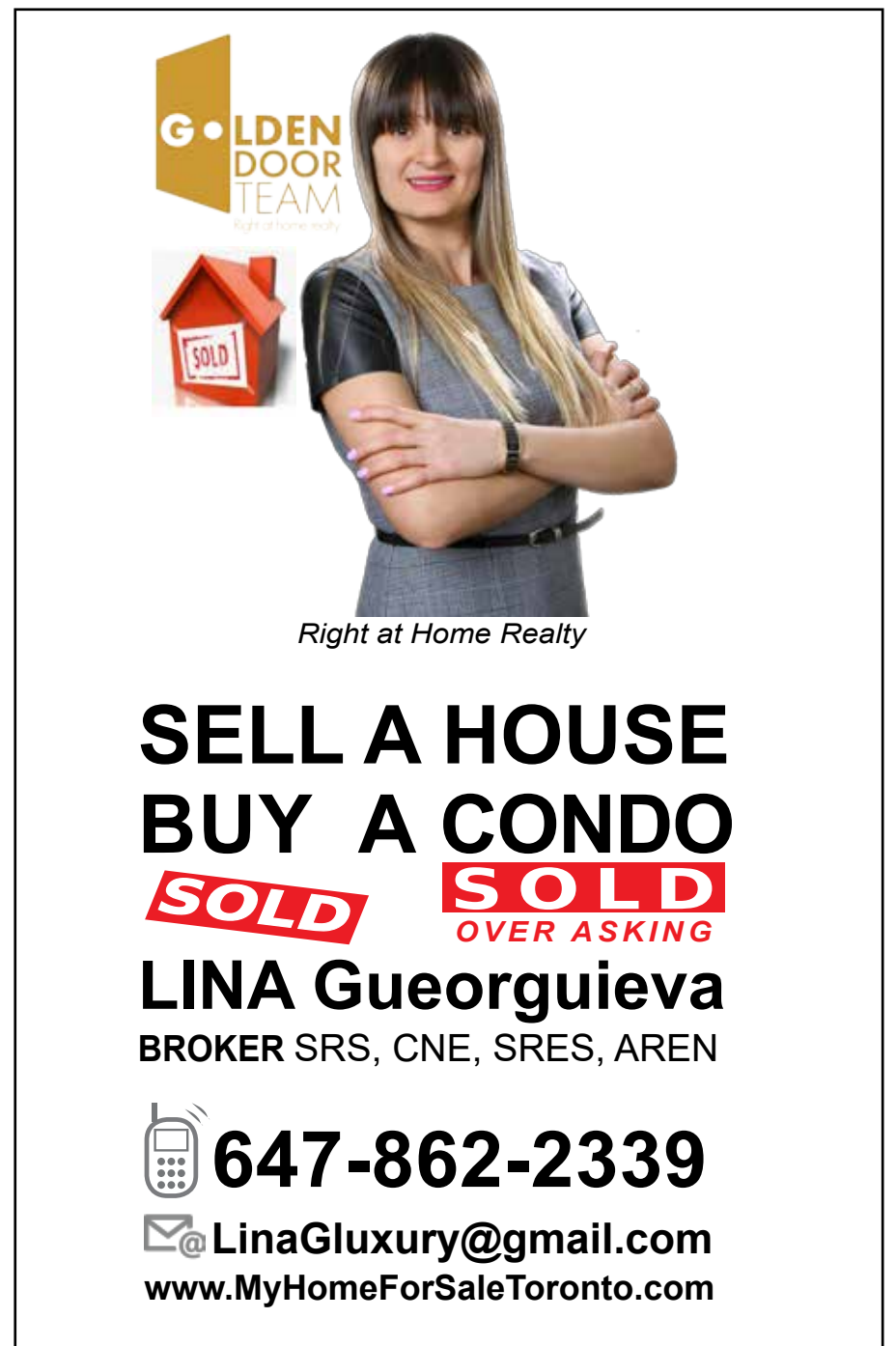
В частта „Каноничноправни становища и интервюта“ са включени експертни мнения по конкретни църковни казуси, сред които: равногласието при гласуване в Св. Синод и особено при архиерейски избори, каноничният статус на светогорските монаси, проблемът за т. нар.

„частни литургии“. Към становищата е добавено и интервю по актуалната тема за регистрацията на т. нар. „Старостилна църква“ у нас, който засяга фундаменталния въпрос за единството и единствеността на Българската православна църква – Българска патриаршия. Тези текстове имат за цел да послужат за ориентация в чувствителни и често полемични теми.

Разделът „Историко-богословски етюди“ показва неразривната връзка между канон и догмат. В него са представени богословските възгледи на прот. Георги Флоровски и на други значими православни мислители. Така се подчертава, че каноничното право извира от богословието и служи на вярата на Църквата. Този раздел завършва с мащабна сравнителна студия върху догматическото богословие на митр. Антоний (Храповицки) и преп. Юстин (Попович) – ключови фигури за православно богословие между двете световни войни.

Книгата завършва с раздел от рецензии на значими нови издания в областта на каноничното и

Прод. на стр.8 &gt;&gt;



**SELL A HOUSE  
BUY A CONDO**  
**SOLD** **SOLD**  
OVER ASKING  
**LINA Gueorguieva**  
BROKER SRS, CNE, SRES, AREN  
647-862-2339  
@LinaGluxury@gmail.com  
www.MyHomeForSaleToronto.com

## Welcome to **Bake N Take!**



Всеки ден предлагаме различни видове хляб и сладкиши директно от фурната и голямо разнообразие на домашно приготвени супи и други вкусни топли храни.



451 Wyecroft Rd, Oakville, Tel: 289-430-0501

Работно време:

Пон. - Съб. 7am - 7 pm, Неделя -затворено

<< *Прод. от стр.7*

църковното право с приносен характер.

В рецензиите по повод на представените книги подробно са разгледани различни теми като например появата и развитието на движението на „коливадите“, въпросът за авторството на гръцката „Кормчая“ (Пидалион), съставена от св. Никодим Светогорец, проблемът за незаличимия характер (Character Indelebilis, ἀνεξίτηλος / ἀνεξάλειπτος χαρακτήρ) на Тайнството Свещенство и др.

Via canonica е предназначена за духовници, богослови, църковни служители, историци и юристи, но и за всички православни християни, които търсят по-дълбоко разбиране за църковния ред, каноничното предание и мисията на Църквата в съвременния свят. Книгата убедително напомня, че верността към каноните не е формализъм, а верност към живота на Църквата и към нейния спасителен път.

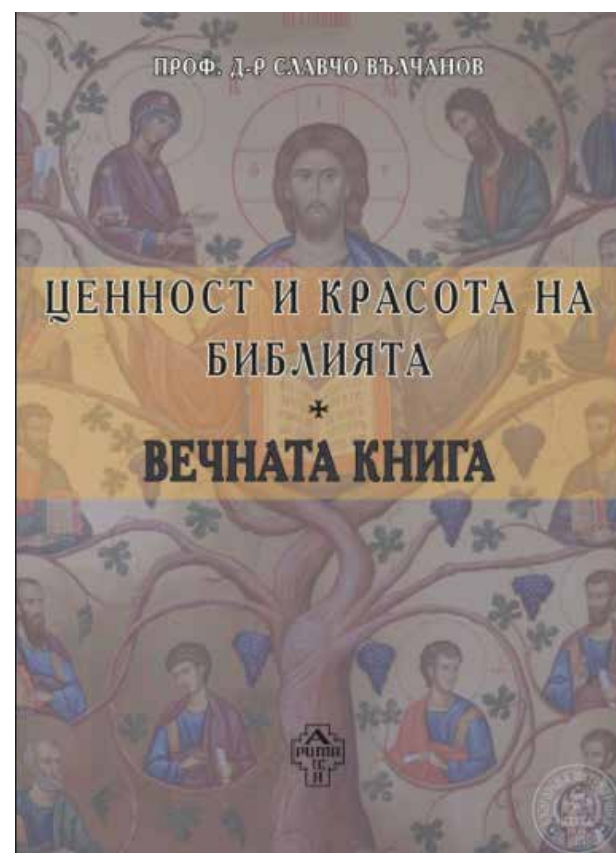
Книгата ще може да бъде закупена след 10 януари 2026 г. в книжарниците в Ректората на Софийския университет "Св. Климент Охридски", в книжарница "Книжици" (градинката до "Кристал" срещу ЦДНА), както и в сайта на Университетското издателство и във веригите "Сиела" и "Озон". Ако някой се затруднява да я намери, нека пише на имейл: адрес: [asmotch@theo.auth.gr](mailto:asmotch@theo.auth.gr)

**За автора:**

*Александър Ив. Смочевски (р. 1988 г.) е богослов и канонист. Магистър по история на философията и по теология от Софийския университет „Св. Климент Охридски“, доктор по теология от Солунския Аристотелев университет с тема на дисертационния труд: „Уреждане на канонични проблеми в Българската църква през 20 век (до 1944 г.)“, работил под научното ръководство на митр. Григорий (Папатомаc), проф. Николаос Мангъорос и проф. Ирини Христинаки-Глару. Ал. Смочевски е първият доктор на Департамента по теология на Солунския Аристотелев университет с оценка „Отличие с похвала“ (Άριστα μετὰ διακρίσεως καὶ ἐπαίνου). След защитата на дисертацията си той е поканен за лектор и постдокторски изследовател в Департамента по богословие към Солунския Аристотелев университет. Член е на Управителния съвет на Европейския институт по канонично и църковно право (Атина) и автор на множество публикации в областта на каноничното право, църковната история и еклезиологията. Член е също*

*на специализирания научен съвет на многотомната поредицата за критическо издаване на ръкописи с каноничноправно съдържание Βιβλιοθήκη Ἑλλήνων Νομοκανόνων [Библиотека „Гръцки номоканони“], издание на отдела „Апостолско служение“ на Гръцката православна църква. Специализирал е в Италия като стипендиант на Римокатолическата църква (Отдел за насърчаване на християнското единство).*

### **Нова книга: „Ценност и красота на Библията – Вечната книга“ на проф. д-р Славчо Вълчанов**



Източник: Българска Патриаршия  
(bg-patriarshia.bg)

В навечерието на Рождество Христово имаме радостта да представим **сборника от научни трудове** на бележития наш приснопаметен библеист-изследовател **професор**

&lt;&lt; Прод. от стр.9

**д-р Славчо Вълчанов  
Славов „Ценност и красота  
на Библията – Вечната  
книга“.**

Професор Славчо Вълчанов е дългогодишен преподавател по Свещено Писание на Стария Завет в Духовната академия „Св. Климент Охридски“ и в нейния приемник – Богословския факултет на Софийския университет. Този сборник се явява обобщен плод на неговия половинвековен труд на полето на родното православно богословие. Така всички включени в сборника текстове са били публикувани през годините, но сега те намират своето ново и компактно издание, посветено изключително на библейската богословска наука. Разпределени са в три основни части, чиято цел е, освен да послужат за улеснение на читателя, да представят по-всеобхватно задълбочената богословска и дълбоко верско-християнска мисъл на автора. Това са: 1) *Статии в сп. Духовна култура*; 2) *Тълкуване на библейските пророци* (пособия за изпитните събеседвания на свещениците, *Тълкуване*

*на книгата на пророк Даниил*, Първо издание, Синодално издателство, 1975, и *Тълкуване на 12-те пророци*, Първо издание, Синодално издателство, 1977; и 3) *Доклади от научни конференции*. Като блестящ оратор проф. Вълчанов впечатляваше със своите празнични проповеди, които произнасяше от храмовия солея. Тях именно ние можем да „съзрем“ в *първата и най-пространна част на сборника*. За целта **подредбата на статиите не е хронологична, а тематична**. Започва се от темите, посветени на основните идеи и ценности на Стария Завет, преминава се през големите новозаветни празници и се достига накрая до изповедничества в Христа на отделни светии и на родни наши личности. Във *втората част* са включени книгите на професора за библейските пророци. Те и досега остават незаменимо пособие за подготовка на свещениците по тълкуване на ветхозаветните пророчески книги. *Третата и последна част* представя загрижеността,

болката и отговорното научно-богословско и православно-църковно виждане на обичния професор за развитието на библейското дело в България. На читателя, свещенопроповедника и изследователя пожелаваме думите на автора, който докрай остана верен на пожизнения си принцип за *stabilitas et dignitas* (неизменност и достойнство) пред олтара на отечественото православно богословие, да зазвучат в духа на Златоустовия възглас, който той толкова обичаше да произнася: „*Слава на Бога за всичко!*“.

\*\*\*

Книгата се издава по добрата инициатива и всестранна подкрепа на Пенка и Даниела в памет на техните родители Славчо и Иванка ВЪЛЧАНОВИ.

Издание е на издателска къща „Ариматея“. С твърди корици, 520 стр. Четливо и удобно оформена.

*За справки и поръчки:*

тел. 0878804222 / 0879510166  
e-mail: arimatheanhouse@gmail.com



## BOBBI DONEVA

Вашият тревел агент

Т: (905) 849 4664

С: (647) 999 2010

E: info@friendlytravel.ca

W: www.friendlytravel.ca



- Самолетни билети
- „All inclusive“ почивки
- Cruises
- Visitors to Canada Insurance
- Туристически застраховки



TICO # 4631602

407 SPEERS RD, Suite 203, OAKVILLE, ON, L6K 3T5

**Четете вестник Пламяк онлайн:**

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



# P H A R M A C Y

FAITH HOPE AND LOVE

**Аптеката предлага:**

- ✓ Лекарства с рецепта и витамини
- ✓ Безплатна доставка на лекарства
- ✓ Разпределяне на лекарства в опаковки
- ✓ Специална отстъпка за пенсионери
- ✓ Спомагателни медицински продукти
- ✓ Преглед на лекарствата с консултация с фармацевт
- ✓ Издаване на рецепти за леки заболявания
- ✓ Ваксинация



Hurontario St  
Tomken Rd  
Bloor St

**Работно време:**

Пон - Пет 10ам - 6pm  
Събота 10ам - 2pm  
Неделя - Затворено

[faithhopeandlovepharmacy.ca](http://faithhopeandlovepharmacy.ca)



Tel: 905.848.4485 Fax: 905.803.8068

**1030 Burnhamthorpe Rd. East  
Mississauga**

[faithhopeandlovepharmacy@gmail.com](mailto:faithhopeandlovepharmacy@gmail.com) Tomken/Burnhamthorpe

## Туристически кораб потъна край Созопол



/СНИМКА: БНР/

Туристическият кораб «Магелан» потъна заради силния вятър на 4 януари след удар в кейовата стена в Созопол. Инцидентът е станал в района срещу бившето военно поделение, където плавателният съд е бил закотвен.

Корабът, дълъг 25 метра, е отнесен от пристанището от ураганния вятър, след като се къса котвата му, предаде БНР.

Плавателният съд се блъска в камъните на кейовата стена. Отваря се пробойна в корпуса му и прави 80-градусов крен, след което е потънал, предаде още БНР. Корабът «Магелан» бе една от емблематичните летни атракции на Созопол. През годините на него се организираха етно партита, дискотеки и различни събития, които привличаха както туристи, така и жители на града.

## Жители на Нова Загора на протест срещу пияните шофьори



/Снимка: БТА/

Жители на Нова Загора организираха протест срещу шофирането след употребата на алкохол. Протестът под надслов «Стига толерантност към безотговорността на пътя» бе провокиран от трагичен инцидент в града, при който шофьор с отнета книжка и положителна проба за алкохол причини смъртта на двама души.

Протестиращите блокираха за около 40 минути кръстовището в града, където е станал инцидентът. За това съдейства и полицията, която бе разположила патрулни автомобили, предаде БТА.

След това протестиращите поеха в мирно шествие към сградата на Районното полицейско управление. Около десетина души, сред които и семейства на пострадали при пътни инциденти бяха приети в кабинета на началника.



Krop  
BioResonance  
Studio

**Joanna Krop, MA, BRT**



"Treatment here has been the healing experience of a lifetime"  
~ H.Ferrie

**Mississauga 905-816-9657**  
[ecohealthcentre.ca](http://ecohealthcentre.ca)

Ecohealth and Wellness 2285 Dunwin Dr. #11, Mississauga ON

## Открийте основната причина, поради която се чувствате зле

Биорезонансът открива какво блокира здравословната функция на тялото ви и след това използва честотно лечение, за да изчисти блокажите, да балансира хормоните и функцията на органите и да регулира нервната и имунната система - без сложни диети, детоксикации или хапчета.

Вicom Bioresonance Technology от Германия Напълно компютъризирано сканиране на тялото и биорезонансни сесии:

- Детоксикация от токсини
- Борелия/Лаймска болест
- Паразити
- Токсичност от плесени и Кандида
- Адренална умора и прегаряне
- Симптоми на менопауза
- Хранителна непоносимост
- Сезонна чувствителност
- Хормонален баланс

На 31 декември около 17:00 ч. на кръстовище в Нова Загора двама души загинаха при тежка катастрофа. Лек автомобил «Ауди», управляван от 28-годишен мъж, не е спрял на подаден сигнал за спиране от полицейски екип, увеличил е скоростта и се е ударил в лек автомобил «Опел». В резултат на удара са загинали водачът на «Опела» и жена - пътник в същия автомобил. Пробата за употреба на алкохол на водача на «Ауди» е дала положителен резултат. Протестиращите заявиха, че случаят не е изолиран и поставя остро въпроса за ефективността на контрола и превенцията по пътищата. По думите им управлението на автомобил след употреба на алкохол не е грешка, а смъртоносен риск за невинни хора.

Иванка Кашкавалджиева, която е сред организаторите на протеста, разказа, че нейната дъщеря е била в автомобила минути преди инцидента и по чудо се е спасила, защото е решила да слезе. Семейство Валентина и Григор Пенкови

разказаха за почти идентичен инцидент, в който те самите са станали участници. Колата им е била блъсната от пиян, дрогиран и неспособен шофьор, като, по думите им, само автомобилът ги е запазил живи. Шофьорът се е разминал само с пробация, посочиха те и настояха за повече контрол, както и за промяна в организацията на движение на кръговото кръстовище.

Атанас Борунсузов от Нова Загора, който участваше в протеста, разказа, че неговият син е станал жертва на пътен инцидент, но вече година и половина след случилото се, няма развитие по случая, защото не е била назначена експертиза.

**Българин загина след преобърнала се лодка в Гърция**

Български рибар е загинал, след като лодката му се преобърнала в Северна Гърция, съобщават гръцките медии, цитирани от БТА и БНР. Властите са получили информация за изчезнали български рибари с лодка



Налична за продажба  
Available for sale now

Demetra Vino Prospera Inc. • www.bsgold.bg • office@demetravp.ca



**VIN DE GARAGE**

**ORDER A BATCH OF  
20 LITRES OF MERLOT ARGENTINA  
FOR \$79**

**Tel: 416.740.4411**

28 Millwick Drive, Toronto, On, M9L 1Y3

For all our products and prices,  
visit our web site:

**www.vindegarage.com**

100% guaranteed. In business since 1997

в устието на река Струма.

В спасителната операция са участвали водолази, кораби на брегова охрана и хеликоптер.

Лодката на българите се е преобърнала заради силния южен вятър, докато се приближавала към пристанището на селището Кердилия. Единият мъж се е удавил, а другият е спасен от водолазите и е настанен в болница в Офринио и е с диагноза хипотермия. Тялото на загиналия българин е транспортирано до Ставрос на Халкидики.

**Баща и син са задържани за въоръжен грабеж в магазин в ЖК «Красно село» в София**



/Снимка: bTV/

Бащата и син, извършили грабеж на 29 декември, отличаващ с голяма дързост. Бащата е закарал сина си с автомобил до квартален магазин и е останал да го чака навън, докато синът е влязъл вътре. Маскиран, въоръжен

с автомат и с предмет, наподобяващ граната, нападателят е заплашил продавачката и е отнел оборота на търговския обект - около 2,200 лева. Цялото нападение е продължило едва 10-15 секунди.

След извършването на грабежа двамата са избягали и са се укрили в жилищна кооперация на улиците «Дебър» и «Дойран», където се намира и адресът им на регистрация. Районът бил отцепен, а за задържането им са били включени и специални полицейски части. Бащата и синът са били заловени помалко от три часа след престъплението.



/Снимка: bTV/

От прокуратурата съобщиха, че делото е в начален етап и е образувано на 30 декември 2025 г. При обиска на автомобила е открита макетна граната, която също ще бъде подложена на експертна проверка. Синът, който е на 45 г., има тежко криминално минало - осъждан е за убийство през 2000 г., за което е излежал 15 години, а впоследствие е получавал още 2 ефективни присъди

«лишаване от свобода». Излязъл от затвора преди около шест месеца.

Бащата е на 65 години и не е криминално проявен. Съседите го описват като спокоен и добър човек, без конфликти с живеещите в блока, и изразяват изненада от участието му в престъплението.

**Измама с вила под наем в Разлог в новогодишната нощ**



Сигнал за измама с резервации за Нова година е получен от NOVA. Пострадалите твърдят, че превели пари за нощувка уж за вила в Разлог, но след това разбрали, че резервацията им отпада, а парите им автоматично ще бъдат преведени за лечението на болен младеж, без да са питани или информирани, съобщава NOVA.

Сред жертвите на измамата е Никита Димитрова, която заедно със свои приятели изгубила пари по този начин. Тя разбира, че пострадалите са десетки.



Момичето разказа в ефира на «Здравей, България», че по банков път изпратили капаро от 500 лева, а после превели и останалата сума – още 500 лв. След проведена кореспонденция получават съобщение, в което ги уведомяват, че резервацията отпада, а парите им ще бъдат използвани за дарителска кампания за болен човек. Никита подчерта, че човекът, който е посочен в кампанията, не е получил парите. Хората, които стоят зад благотворителната инициатива, потвърдили, че става дума за измама от страна на човека, който предлага резервацията.

В обявата също така е използвана снимка на реална къща, но нейният собственик не знае за това.



Димитрова обясни, че са подали сигнал до полицията, имат и извлечение от банката, за да докажат, че са превели парите.

&lt;&lt; Прод. от стр.10

„Предполагаме, че доста хора са вкарани в тази схема”, каза още тя.

### Опит за грабеж на златарско ателие в центъра на Сливен



Сигнал за опит за грабеж в златарско ателие в централната част на Сливен е получен на телефон 112 на 30 декември, съобщиха от Областната дирекция на МВР. В близост до обекта се е намирал служител на ОДМВР - Сливен, който е задържал извършителя при опит да избяга, предава bTV.

Задържан е 31-годишен криминално проявен мъж от Сливен. По първоначални данни той е проникнал с взлом в ателието и е отправил заплахи към служителите. Благодарение на бързата им реакция опитът за грабеж е осуетен.

Извършителят е отведен в РУ-Сливен. По случая е образувано досъдебно производство, а работата по изясняване на всички

обстоятелства продължава от служители на сектор «Криминална полиция» към районното управление. По случая е образувано досъдебно производство, а работата по изясняване на всички обстоятелства продължава от служители на сектор „Криминална полиция“ към районното управление, предава БТА.

### „Наръчник за луди“



Автор: Елена Денева

„Тъкмо мислех за нищото и нещо стана. Зъб изгуби луната и гръб изви. И с протеза от светлина мечтана осветиха къртицата остри треви. Пожелай си фенер и не хващай светулка. Прочети заклинанието на смеха.

Нарисувай смъртта без коса и качулка. Подхвърли на харпията троха. Окупирай небето. Лети до земята. И защото животът е садистичен шут, окуви статуята на свободата. Разболей Левиатан от скорбут. Да, светът е жесток, но и ти си чудесен. Прегради тишината, изтрий звука. Златната ябълка покрий с благородна плесен. Нарисувай лъжата с безкрайни крака. През каквото минаваш, ще те изправи, ще те въздигне светът

свируп. Но вземи бяла риза със дълги ръкави за Венера Милоска! Или за теб.“

### „Свобода“



Автор: Елена Денева

Прод. на стр.12 >>



<b>SHIPPING TO BULGARIA</b> & other countries in Europe and Asia.	<b>МОРСКИ ПРЕВОЗ ДО БЪЛГАРИЯ</b> и всички държави в Европа и Азия.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• VEHICLES</li> <li>• HOUSEHOLD ITEMS</li> <li>• BOATS</li> <li>• MOTORCYCLES</li> <li>• ATV and other commercial cargo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• КОЛИ</li> <li>• ЛИЧНИ ВЕЩИ</li> <li>• ЛОДКИ</li> <li>• МОТОРИ</li> <li>• ATV и др. товари</li> </ul>

**Предлагаме закупуване на автомобили от търгове.**



- Контейнери до всяка точка на България
- Транспортиране на автомобили, мотоциклети, ATV-та, лодки до България.
- Цели контейнери и частични пратки.
- Оформяне на митнически документи в България.

**Free Storage \***

**Free Pick Up \***

**Small local movings available as well \***

**\*Call for Details**

**Закупуване на автомобили, мотоциклети, ATV-та от дилърски търгове.**

- Цената не е на килограм а на обем.
- Разполагаме с голяма складова база на закрито с постоянно видеонаблюдение за съхранение на всички пратки.
- Изпращане на контейнер всеки месец.



**METSUB Corp.**

Global Shipping and Logistics

*We move freight to all Europe and All North America*

За повече информация на български се обадете на Мето **647-773-3823**,

Email: [metsub.corp@gmail.com](mailto:metsub.corp@gmail.com)

1160 KING ROAD UNIT#17, BURLINGTON, ON L7T 3L7

<< **Прод. от стр.15**

„Имам скоби в сърцето. От полюс до полюс те побират обичаните неща. Заболява ме привечер за човешките болести и човешката нищета. И човешки се свивам в салона за балове на човешките страхове. Свободата ли, Санчо? В будна кома заспала е през човешките векове. Аз ѝ виждам духа. Имам коренче гледане

на приятелска груба длан. Аз навеждам глава, на човешките предана, без да имам какво да дам. Няма нищо да кажа със тон назидателен и изострен от правда глас. Просто знам, че освен прелестните предатели и предадени има от нас. Имам тихи видения. И не съм се излъгала

от уплаха или непосилно тегло. Аз видях свободата да проси на ъгъла за билет до затвора със хляб и легло.“

**„БРЪЧКИ“****Автор: Елена Денева**

„Остаряват ръцете ми. Бръчките стават струни. Миглите тракат своите зъби от страх.

И косите разпускат някакви бели шумове. И убива дори мисълта за зърно от грах. На върха на вретеното стъпват ранени ангели. Доста дълги години съвестта ми ще спи. Остарява духът ми в тяло откраднато. Все едно. Знам, че пак ще цъфтят липи в застоялия въздух на моя празник, с цветовете на моите прашни дни..“

**СВЯТ**

**Пет сетива? Опитайте 33! Учен твърди, че хората имат десетки „скрити“ сетива ...**



Повечето от нас учехме в училище за петте сетива: зрение, слух, обоняние, вкус и допир. Но е време да пренапишем учебниците – поне ако един учен има нещо общо с това.

Професор Бари Смит, директор на Института по философия към Лондонския университет, твърди, че хората нямат само пет сетива. Вместо това, той твърди, че има между 22 и 33 сетива, предава Daily Mail.

„Аристотел ни е казал, че имаме пет сетива“, обясни той в статия за The Conversation. „Но той също ни е казал, че светът е съставен от пет елемента и ние вече не вярваме в това. „Съвременните изследвания показват, че всъщност може да имаме десетки сетива.“ Разсъжденията на професор Смит са, че почти всичко, което правим, е мултисензорно.

„Това, което чувстваме, влияе върху онова, което виждаме, и това, което виждаме, влияе върху онова, което чуваме“, обясни той. „Различните миризми в шампоана могат да повлияят на начина, по който възприемате текстурата на косата. „Ароматът на роза

например прави косата да изглежда по-копринена.

„Миризмите в нискомаслените кисели млека могат да ги направят по-богати и по-плътни на небцето, без да се добавят повече емулгатори.

„Възприемането на миризми в устата, издигащи се до носния проход, се променя от вискозитета на течностите, които консумираме.“

Макар че точният брой сетива, които хората имат, остава неясен, професор Смит казва, че може да е до 33. Това включва проприоцепция (усещането да знаем къде са крайниците ни, без да ги гледаме) и интероцепция.



Интероцепцията е „недостатъчно изучен процес“, чрез който нервната система непрекъснато получава и интерпретира физиологичните сигнали на тялото, за да поддържа жизненоважните функции да протичат гладко.

Това помага да се обясни как мозъкът знае кога да диша, кога кръвното налягане спада или кога се борим с инфекция. Професор Смит също така подчертава „вкуса“ – усещането, когато вкусваме нещо. „Когато вкусваме нещо, ние всъщност изпитваме комбинация от три сетива: допир, мирис и вкус – или

&lt;&lt; Прод. от стр.16

вкус – които се комбинират, за да създадат вкусовете, които възприемаме в храната и напитките“, каза той.

„Вкусът обхваща усещанията, произведени от рецепторите на езика, които ни позволяват да усещаме солено, сладко, кисело, горчиво и солено. Ами мента, манго, пъпеш, ягода, малина?“

„Нямаме рецептори за малина на езика, нито пък вкусът на малина е някаква комбинация от сладко, кисело и горчиво.

„Няма вкусова аритметика за плодовите вкусове.

„Възприемаме ги чрез комбинираната работа на езика и носа. Обонянieto е това, което допринася за онова, което наричаме вкус.“

Въпреки че всичко това може да звучи малко объркващо, професор Смит се надява, че идеята му всъщност ще ви донесе утеха. Той заключава: „Винаги има много неща около вас, които показват колко сложни са сетивата ви, стига само да спрете за момент, за да ги възприемете.

„Затова следващия път, когато се разхождате навън или се наслаждавате на храна, отделете малко време, за да оцените как сетивата ви работят заедно, за да ви помогнат да усетите всички усещания.“

### 33-те сетива

- 1.Светлина
- 2.Червено
- 3.Зелено
- 4.Синьо
- 5.Слух
- 6.Мирис
- 7.Сладко
- 8.Солено
- 9.Кисело
- 10.Горчиво
- 11.Подсолено
- 12.Леко докосване



## ДОСТАВКИ ПО ДОМОВЕТЕ

We deliver everywhere  
in Canada & US  
Check out  
[www.selectbakery.ca](http://www.selectbakery.ca)  
and enjoy Greek pastries,  
cheese, and hundreds of  
grocery products delivered to  
Your doorstep.

Great selection of  
Greek wines & spirits.

405 Donlands Ave.

(416) 421-2400

info@selectbakery.ca

# Old Mill Pastry & Deli

385 The West Mall, Etobicoke

(416) 551-1779

- Внос на европейски продукти, консерви, сирена, кашкавали, салами, пушено месо, колбаси, брашно, захар, кафе, боб, подправки, сокове, вода, айрян и др.
- Домашно приготвени баница, кебабчета, кюфтета.
- Всякакви видове десерти, пасти, торти за рождени дни и др. тържества.



13. Натиск
14. Кожна болка
15. Соматична болка
16. Висцерална болка
17. Ротационно ускорение
18. Линеино ускорение
19. Проприоцепция – положение на ставите
20. Разтягане на мускулите – сухожилни органи на Голджи апарата
21. Разтягане на мускулите – мускулни вретена
22. Топлина
23. Студено
24. Артериално кръвно налягане
25. Централно венозно кръвно налягане
26. Температура на кръвта в главата
27. Съдържание на кислород в кръвта
28. рН на цереброспиналната течност
29. Плазмено осмотично налягане (жажда)
30. Разлика в кръвната захар между артерии и вени (глад)
31. Надуване на белите дробове
32. Разтягане на пикочния мехур
33. Пълен стомах

**7 мистериозни езика, които все още не са разгадани**



Обичате ли да решавате пъзели? Какво бихте направили, ако ви бъде даден чужд код за дешифриране, но нямате ръководство по граматика и речник?

Точно това е проблемът, пред който са изправени археолозите и лингвистите по отношение на редица древни писмени системи, които остават загадка и до днес, въпреки технологичния напредък. Тези писмени системи разказват за



## Sweet Gallery

Since 1974, the Sweet Gallery has been creating the finest European cakes and pastries in the Greater Toronto Area.

- European Tortes and Pastries – Krempita, Dobos, Beigles, Reform, Opera, Caramel Crunch, Figaro and more
- Holiday Desserts including Viennese Strudel, Tutti Fruitti cookies, Stollen, & Christmas Cookie Boxes
- Dessert Tables and European Wedding Cakes
- Slab cakes, Small French Pastry, Petit Fours, European cookies
- Café featuring Burek, Goulash Soup, Quiches, Sandwiches and more

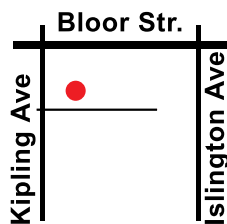
*Owned and Operated by the Jelenic Family*

**350 Bering Ave., Etobicoke**  
**416-232-1539**

www.thesweetgallery.com

 @thesweetgallerycafe

 @thesweetgallerycafe



Повече се знае за Минойската цивилизация, съсредоточена на гръцкия остров Крит. Но от трите ѝ писмени системи само Линеар Б - ранна форма на гръцкия, е дешифрирана. Критските йероглифи и Линеар А остават загадка.

Известният Фестос диск - глинен предмет със спираловидни символи, които вероятно са били отпечатани в глината преди изпичане, е открит на Крит в началото на 20-ти век. Датираща от около 1700 г. пр.н.е., писмеността е впечатляваща, но трудна за дешифриране, тъй като произведението е уникално.

Етруският език - древен език, говорен в централна Италия, също остава загадка. Въпреки че азбуката е четлива, защото произлиза от гръцки, самият език почти няма разпознаваеми роднини. Това затруднява разбирането какво е написано на надписите.



Протоеламитската е най-ранната известна писмена и административна традиция в района, който по-късно става Елам, сега Иран. Знаците са добре каталогизирани, но таблиците често са фрагменти, като съдържанието наподобява административни бележки. Тя не се вписва в никое известно езиково семейство.

### Необходимост от Розетски камък

Всички тези писмености имат един фундаментален проблем: Те нямат еквивалент на Розетския камък - известен артефакт,

## KRONOS INTERNATIONAL SHIPPERS INC.

### Shipping & Moving to Bulgaria

We Specialize in Consolidated Shipments  
& Full Container loads to Bulgaria.



For Full Loads we also serve:

**Bulgaria** Sofia, Varna, Burgas, Plovdiv  
**Macedonia** Bitola, Ohrid, Skopje  
**Albania** Durres port  
And all European Countries!

#### Int'l Shipping and Moving of:

- ⇒Furniture
- ⇒Trunks
- ⇒Automobiles
- ⇒Commercial Cargo

#### Services we Provide:

- ⇒Wrapping / Packing Supplies
- ⇒Weekly Loadings
- ⇒Free Estimates
- ⇒Excellent Prices

**In Business Since 1982 , We Take Care of Your Belongings,  
Because we Respect our Name**

We work with the best Agents in the area such as Alex BG 2008,  
Alexander Logistics, Miramar etc. to make sure to get the proper service.

Contact us today at:

29 Skagway Ave  
Scarborough, ON

Tel.: (416) 265-4686

Toll Free: 1 (877) 681-3353

Email: info@kronoscanada.com

www.kronoscanada.com





## Kostas Greek Bakery

265 Ellesmere Rd.  
(647)329-3026



## Kostas Meat & Deli

259 Ellesmere Rd.  
(416) 444-3036

Огромно разнообразие на всякакви хранителни стоки.  
Продукти от България.  
Всякакви видове сирена и кашкавали.  
Винаги прясно месо - свинско,  
агнешко, телешко, пилешко, говеждо.



*Най-вкусните "сувлаки" са при нас!*

върху който един и същ текст се появява в три различни писмености, което е позволило на учените, които са могли да четат старогръцки, да дешифрират египетските йероглифи. Без такъв ключ остава трудно да се присвоят знаци на звуци, срички или думи.

Но това не е невъзможно, каза Бонман, както показва дешифрирането на Линеар Б. „Не е задължително да имате нужда от двуезични текстове, но това, от което се нуждаете, е някаква приемственост с историческите времена. Например, имена на места или имена на владетели или богове. Тогава определено можете да го направите.“



Но е трудно, когато има само няколко много кратки текста, тъй като е трудно да се идентифицират модели и да се тестват хипотези. Същото важи и когато местата, където е намерен предмет, носещ език, са унищожени или лошо документирани.

„Винаги работите с фрагменти или остатъци от миналото“, каза Бонман. Тя добавя, че за щастие в Европа има сравнително голямо количество доказателства, но на места като Централна Америка много са били загубени. Тук, обяснява тя, изследователите е трябвало да работят с малкото, „което конкистадорите са оставили след себе си“.

Тя обяснява, че решаващ фактор при дешифрирането на даден език е дали той може да бъде причислен към известно езиково семейство. Ако не, дали има звукови системи, словесни структури или типични граматически модели, спрямо които да се тестват хипотези.

### **10 изненадващи факта за историята на шампанското**



Малко вина се свързват с лукс и блясък толкова, колкото шампанското. Но защо ние, любителите на виното, намираме това благородно пенливо вино за толкова очарователно? За да отговорим на този въпрос, трябва да се върнем назад във времето до мястото, където са положени основите на този великолепен феномен на удоволствието, пише Best of Wines.

В тази статия ще разсеем и няколко мита и ще отговорим на най-важните въпроси. Винаги ли е било шампанското пенливо? Кой всъщност го е изобретил? И защо е било наричано „дяволско вино“ в продължение на два века?

#### **1. Кой е изобретил шампанското?**

„Ела бързо, аз пия звезди!“ Това е точното изречение, което се твърди, че известният Дом Периньон е извикал на свой колега монах, след като е изобретил шампанското и е опитал първата глътка. Хубава история, нали? За съжаление, не е истина! Да, монахът е бил майстор на избата в манастира Отвил

близо до Еперне в края на 17 век. И да, той наистина е отговорен за много постижения. Например, той е признат за създател на практиката да се смесва грозде от различни места, за да се създаде по-хармонично вино. Твърди се, че Дом Периньон е бил истински фанатик на качеството. Вино, което – по някаква причина – внезапно да блести, не би го зараждало, а по-скоро би било трън в очите му.

Фактът, че Дом Периньон все още е честван като изобретател на шампанското, се дължи на неговия наследник, Дом Гросар, който през 1821 г. разкроява и преувеличава делата на своя предшественик в писмо до кмета на Ай, за да направи впечатление. Гросар е бил успешен в дългосрочен план. И до днес статуя на монаха стои пред Maison de Moët et Chandon, която, подобно на марката шампанско Dom Pérignon, принадлежи на луксозната група Moët Hennessy – Louis Vuitton SE (LVMH), в чест на неговите героични дела. Какъв умен маркетинг!

Всъщност шампанското не е

първото пенливо вино в историята. Още през **1531 г. монаси в Лиму произвеждат първото пенливо вино.** Така е било и в Лангедок! Фактът, че през 17 век е имало и пенливо вино от Шампан, е по-скоро въпрос на случайност. И добри търговски отношения с Англия. Вината са били транспортирани до острова в бъчви с кораби. Една от теориите е, че вината са започнали да ферментират отново в горещия трюм на кораба поради известна остатъчна сладост. Втората теория обаче е по-вероятна. Това е така, защото англичаните не само са имали предпочитание към сладките вина по това време, но и вече са имали стъклени бутилки. Виното от Шампан е било бутилирано в тях, рафинирано със

захар и подправки и запечатано. Когато температурата се повишила, втората ферментация започнала в бутилката – и полученият въглероден диоксид не можел да излезе. Признаваме обаче, че историята на Дом Периньон е много по-забавна.

## 2. Защо шампанското се нарича крал на всички вина?

Шампанското е сложен продукт, произхожда изключително от един регион и следователно е рядко и скъпо. В миналото само крале са могли да си го позволят! За съжаление, това също не е напълно вярно. Въпреки че сега е синоним на чист лукс в чаша, заможната буржоазия също е

можела да си позволи пенливото вино през 17-ти и 18-ти век. За да разберем кралската връзка, трябва да се върнем малко по-назад в историята на шампанското. А именно, до 498 г. Тоест, до време много преди шампанското дори да е пенливо. По това време Хлодвиг, първият крал на франките, е кръстен в Реймс.

Именно това кръщение бележи началото на строителството на известната катедрала в Реймс, която е завършена едва през 14-ти век. Оттогава нататък всички крале на франките са коронясвани в Реймс. И на церемониите се е наслаждавало на вино от региона. Още тогава виното от региона Шампан е било наричано „кралско вино“. Но именно Кралят Слънце, Луи XIV, е този, който

е придал последния кралски щрих, като е поръчал шампанско за Версай и го е направил любимата си напитка.

## 3. Защо не само Реймс, но и Еперне е крепост на шампанското?

Благодарение на коронациите и други кралски събития е логично много търговци да се заселват директно в Реймс. До 18-ти век това са били предимно търговци на платове. Тези търговци на платове обаче обикновено са търгували и с вино.

Това обяснява защо Реймс е крепост на шампанското. Еперне, от друга страна, се превръща във втората крепост на шампанското благодарение на Марна, приток на Сена. През 17-ти

Патриция Алексиева и Младен Алексиев



## ЗАСТРАХОВКИ



## Extended Health & Dental

**Medical Insurance for Visitors to Canada,  
Parent Super Visa and Canadian Travellers**

Toll Free: 1-877-838-0020

[www.ExtendedHealthCanada.ca](http://www.ExtendedHealthCanada.ca)

[www.VISITORSinsurance.ca](http://www.VISITORSinsurance.ca)

[www.TRAVELLERSinsurance.ca](http://www.TRAVELLERSinsurance.ca)

*Owned and Operated by Easy Links Financial Inc.*

век стоките са били превозвани оттук до Париж, който е само на 150 километра. Еперне се превръща в много важен търговски център в хода на историята на шампанското. Ето защо много важни къщи за шампанско, като Moët & Chandon, Pol Roger и Perrier-Jouët също са базирани тук.

#### 4. Кога е основана първата къща за шампанско?

Въпреки че англичаните вече са правили пенливо вино от шампанско през 17-ти век, минават още 100 години, преди първата къща за шампанско да бъде основана в Реймс. За съжаление, причината за това не е чак толкова бляскава. Във Франция стъклената бутилка все още не е била широко приета като съд за вино. По това време виното е можело да се продава на други страни само в бъчви! Това е трябвало да затрудни контрабандата и по този начин избягването на мита. Едва през 1728 г. кралски указ разрешава търговията с бутилки за вино. Още през 1729 г. – само година по-късно – търговецът на платове Никола Рюинар основава своята къща за шампанско в Реймс. Това прави Рюинар най-старата къща за

шампанско в света.



#### 5. Защо шампанското е наричано още „дяволско вино“?

Въпреки репутацията, с която шампанското се е радвало във Франция още през 17-ти и 18-ти век, производството му е било истински хазарт. И то опасен! Качеството на бутилките по онова време е било просто ужасно - всички те са били ръчно продухвани. Бутилките, използвани за втората ферментация, са били съответно тънки или неравни, или и двете. Много от тези бутилки не са можели да издържат на нарастващото налягане и са се спуквали.

Освен това, никой по онова време не е знаел как всъщност протича химическият процес на втората ферментация в бутилката, камо ли как може да се контролира. Всички винопроизводители обаче са знаели, че за това е необходима захар. Но колко? Много неправилни дозировки са довели до това, че повече

бутилки са се спуквали поради прекомерното налягане, причинено от твърде много захар. Шампанското се е смятало за непредсказуемо, дори дяволско. Именно затова през 17-ти и 18-ти век е било наричано още „*vin diable*“ или „дяволско вино“. Това се промени едва през 19-ти век, когато Луи Пастър ни помогна да разберем как протича ферментацията във виното.

#### 6. Шампанското винаги е било бистро?

Не! Особено не през 17-ти и 18-ти век! Тогава вината са били по-сиви и мътни. Сивият цвят се е дължал на факта, че е било използвано червено грозде и не е можело да се пресова толкова бързо, колкото днес. Но независимо дали е било използвано червено или бяло грозде, всички шампански по онова време са имали едно общо нещо: били са много, много мътни. Това е било така, защото мъртвите клетки на маята от втората ферментация просто са били оставяни в бутилката.

Едва в края на 18-ти век хората най-накрая започват да премахват маята от бутилките шампанско. Това е раждането на

дегоржажа. Отнемало обаче цяла вечност, за да се събере маята в бутилката. И много вино се губело докато се отстранява! Заедно със своя немски майстор на избата Антон фон Мюлер, вдовицата Барб-Никол Клико-Понсарден, по-известна днес като Вдовица Клико, разработва ремуажа. Това е процес на разклащане на маята върху специални решетки, известни като пупитри. С този процес маята се отделя в гърлото на бутилката само за 3 седмици. По-нататъшно развитие на ремуажа е постигнато от двамата винопроизводители - Клод Казалс от Шампанско Казалс и Жак Дюсион - които патентоват своя жиропалет през 1968 г. Жиропалетът се задвижва от електрически двигатели. Бутилките не е необходимо да се разклащат поотделно на ръка, а се поставят в метални клетки, в които ремуажът се извършва механично.

#### 7. Винаги ли шампанското е било сухо?

Не. И всъщност, не е задължително да е и днес. Разбира се, абсолютното мнозинство от всички шампански на пазара днес са *brut*, което



**METSUB CORP.**  
Shipping & Removal Company

## SHIPPING TO BULGARIA

*& other countries in Europe and Asia.*

- **VEHICLES**
- **HOUSEHOLD ITEMS**
- **BOATS**
- **MOTORCYCLES**
- **ATV and other commercial cargo**

## МОРСКИ ПРЕВОЗ ДО БЪЛГАРИЯ

*и всички държави в Европа и Азия.*

- **КОЛИ**
- **ЛИЧНИ ВЕЩИ**
- **ЛОДКИ**
- **МОТОРИ**
- **ATV и др. товари**

## Предлагаме закупуване на автомобили от търгове.



- *Контейнери до всяка точка на България*
- *Транспортиране на автомобили, мотоциклети, ATV-та, лодки до България.*
- *Цели контейнери и частични пратки.*
- *Оформяне на митнически документи в България.*

*Free Storage \**  
*Free Pick Up \**  
*Small local movings available as well \**

*\*Call for Details*

## Закупуване на автомобили, мотоциклети, ATV-та от дилърски търгове.

- *Цената не е на килограм а на обем.*
- *Разполагаме с голяма складова база на закрито с постоянно видеонаблюдение за съхранение на всички пратки.*
- *Изпращане на контейнер всеки месец.*



**METSUB Corp.**

**Global Shipping and Logistics**

*We move freight to all Europe and All North America*

За повече информация на български

се обадете на Мето **647-773-3823**,

Email: **metsub.corp@gmail.com**

1160 KING ROAD UNIT#17, BURLINGTON, ON L7T 3L7

означава, че имат между 6 и 12 грама остатъчна захар на 1 литър. Съществуват обаче и сладки (*doux*) сортове, които имат 50 грама остатъчна захар или повече на 1 литър! Но сега те се произвеждат много рядко.

Трудно е да се повярва, че чак до 19-ти век, сладките шампански всъщност са били стандарт. Те обикновено са имали значително повече от 50 грама остатъчна захар и често са били дори по-сладки от Sauternes или дори Trockenbeerenauslese! И тук една смела вдовица е направила следващата стъпка в историята на шампанското. Луиз Помери. Тя е първата жена производител на шампанско, която пуска на пазара *Brut*-версия на шампанското през 1874 г. Англичаните особено много са харесали това сухо шампанско. Оттам *brut* тръгва на своя триумфален поход по света и сега е абсолютният стандарт по отношение на сладостта.

### 8. Кога на пазара се появява първото престижно шампанско?

През 1876 г. Но строго погледнато, това конкретно шампанско не е пуснато на пазара

по това време, а по-скоро в руския царски дом. Защото именно цар Александър II е поръчал на Луи Рьодерер (също II) да произведе шампанско, за което да се използва само най-доброто грозде от най-добрите лозя. С други думи, престиж. Между другото, това шампанско все още се предлага днес. Това е легендарният Louis Roederer Cristal. И днес то все още има специалните атрибути на онова време.

Царят не е бил особено популярен и много се е страхувал да не бъде отровен или убит от взривно устройство. Ето защо е настоявал шампанското да се сервира в прозрачна бутилка - за да може отровата да се разпознае. Освен това бутилката не е трябвало да има типичната конична издутинна на дъното, за да не може да се скрие взривно устройство там. През 1881 г. царят е убит от ръчна граната, въпреки всички тези предпазни мерки. За щастие, тя не е била скрита под бутилка шампанско.

### 9. Гроздето за шампанско само от региона Шампан ли идва?

Това, на което днес можем да отговорим с категорично „да“, не

винаги е било нещо естествено. В началото на 20-ти век нещата са били много различни. От една страна, границите на Шампан са били различни тогава.

В началото на 20-ти век в Шампан настъпва истински недостиг на грозде поради опустошителното бедствие филоксера. Лозите стават жертва на въшката и просто няма достатъчно грозде за производство на шампанско. Къщите за шампанско тогава купували грозде от други френски лозарски региони, като например Лоара. Те дори поръчвали грозде, внесено от Германия!

През януари 1911 г. избухнал натрупаният гняв и в Аи избухнали жестоки бунтове, където били опожарени складове, излети пенливи вина в Марна, а местните шампанско-производители били нападнати. Необходими били 40,000 войници, набързо изпратени от Париж, за да се сложат край на вълненията. На 16 февруари 1911 г. френското правителство приело Закона за шампанското, който ясно изключвал Об – и по този начин Монжо – от производството на шампанско. Ситуацията ескалирала отново и били

съобщени първите смъртни случаи.

През юни 1911 г. правителството най-накрая се предало и класифицирало Об като „втората зона“. Това означавало, че можело да се произвежда „второкласно шампанско“. Благодарение по-специално на упоритите преговори на семейство Божан от Монжо, Об официално става пълноправен и равноправен регион в региона Шампан през 1927 г.

### 10. Шампанското защитено наименование ли е?

Всъщност, да. За съжаление, не е чак толкова просто. В Европа шампанското очевидно е защитено наименование. И това е така от 1990 г. Оттогава на всички други пенливи вина с традиционна ферментация в бутилка не е позволено да се наричат така. Регионът Шампан също има термина „*méthode champenoise*“, защитен от Европейския съюз за тази много традиционна ферментация в бутилка. И защитата на генеричната марка Champagne всъщност се приема много сериозно! В Германия например има производител,

който прави пенливо вино от круша. Сортът се нарича шампанска круша. Когато пенливото вино от круша бе пуснато на пазара и гордо показваше сорта круша на лицевата страна на етикета, последва правен спор с Champagne, който приключи едва през 2022 г. след повече от десет години. Резултатът: отсега нататък сортът круша Шампан може да бъде споменат само на

задния етикет! Извън ЕС обаче Шампан не е толкова лесно да наложи защитата на своята търговска марка. В Съединените щати например всички пенливи вина, произведени там, също могат да се наричат Шампанско. Шампан заведе дело. И не успя. Посочената причина бе, че поради географското разстояние е било ясно, че американските

пенливи вина не могат да произхождат от Шампан.

В Швейцария, много малкото селце Шампан със 750 души и 28 хектара земя е загубило няколко съдебни спора с французите. Швейцарците произвеждат вино от 10-ти век, много преди французите да направят шампанско. И не могат да етикетират областта си като вино от Шампан.

В момента има спор с Русия. Там има закон, че само руски пенливи вина могат да се наричат Шампанско. И тъй като и това е извън ЕС, ще бъде много трудно за Шампан да отстоява собствените си интереси в този случай. Както виждате, историята на Шампан далеч не е приключила!

## СПОРТ

**Уил Феръл се появи на мач на Кингс в пълна съдийска екипировка**



Хоривудската звезда Уил Феръл се появи на 1 януари в пълен съдийски костюм на трибуните на Crypto.com Arena, където хокеистите на Лос Анджелис Кингс бяха домакини на Тампа Бей Лайтнинг, предава People.

58-годишният Феръл разговаря с репортера на Кингс Карлин Бейт по време на мача.

„Винаги съм подкрепял съдиите от NHL“, каза Феръл пред Бейт, шегувайки се, че е бил треньор на двамата

съдии, които свиреха мача. „Те са двама от моите отлични ученици, Брандън и Франсис. Те съдийстват на един страхотен мач“, каза Феръл, добавяйки, че дава съвети на съдиите през целия мач. „Казвам им: „Спокойно, справяте се чудесно“.



„Съдийската униформа, която нося, е „изцяло моя“, добави звездата от „Елф“. „Готов съм във всеки момент, защото никога не се знае, ако някой от тези момчета падне, може да се наложи да сложа кънките и да изляза.“

Феръл призна, че са

минали **15 години, откакто за последно е обувал кънки за лед, но се пошегува: „Много съм пъргав, все още съм готов за игра.“**

Имало е обаче една част от костюма на Феръл, която очевидно е накарала ръководството на Кингс да се притесняват, разкри той. Актьорът каза, че „добрите хора в“ „Кингс“ са го „помолили“ да не свири със свирката си по време на мача, „защото това може да причини проблеми“, но призна, че е „опитал“ от това занимание в почивките. „Работи много добре“, каза той.

А на въпроса как се е подготвил в случай, че се наложи да използва съдийските си умения, Феръл се пошегува, че е ял месо „доколкото е могъл да се добере,

два или три килограма месо“. „Имате нужда от здрава основа, особено по време на празниците.“



В заключение, Феръл сподели мисъл за хокейните съдии, която „току-що му е хрумнала“ по време на интервюто. **„Тези момчета са на кънки, карат назад и прекъсват битки, но някак си все още имат зъби.“**

Кингс загубиха мача с 5:3 от Тампа Бей.

## Бивш нападател Ливърпул и Англия може да влезе в затвора



Бившият нападател на Нюкасъл и Ливърпул Анди Карол се оказва в центъра на съдебна буря и е изправен пред много реалната перспектива за затвор след обвинение в нарушаване на съдебна заповед. 36-годишният футболист е нарушил заповед, чиято същина е да спре някого да се приближава на определено разстояние до конкретен адрес или работно място.

Карол, който е играл девет пъти за националния отбор на Англия и който премина от Нюкасъл в Ливърпул за рекордните £35 милиона през 2011 г., бе арестуван през април, след като бе извършил нарушение предходния месец, предава talkSPORT.

Анди Карол подписа с клуба от Националната лига Юг Дагенхам през юли.

Карол в момента има 6 гола в 11 мача този сезон. Той се присъедини към отбора след престой във френската четвърта

дивизия с Бордо и след като отбеляза 11 гола в 21 мача.

Футболистът попадна в заглавията през април, когато бе драматично задържан от полицията на Есекс на летище Станстед малко след пристигането си с полет от Франция.

Карол проби в Нюкасъл и ги изстреля до титлата в Чемпиъншип през сезон 2009/10 със 17 гола в лигата. След това отиде при „Чуковете“ и игра 142 мача за тях. Последва завръщане в Нюкасъл, два престоя в Рединг и един в Уест Бром.



След което той прекарва кратко време във Франция, преди да се завърне в английския футбол с Дагенхам.

## Джейк Пол отпадна от ранглистата на WBA в полутежка категория след загуба от Антъни Джошуа



Джейк Пол изпадна от класацията на

Световната боксова асоциация (WBA) за полутежка категория след загубата си с нокаут в шестия рунд от Антъни Джошуа. Ютюбърът бе спрял от бившия двукратен шампион в тежка категория в планиран 8-рундов мач в Маями, където Джошуа отбеляза четири нокдауна, преди реферът да прекрати мача в шестия рунд. Пол получи счупена челюст на две места и се нуждаеше от операция след мача, предаде The Guardian.

Пол (12-2, 7 нокаута) влезе в класацията на WBA за полутежка категория под номер 14 през юли, след като победи Хулио Сесар Чавес-младши с единодушно решение в Анахайм, Калифорния. Той бе посочен под номер 15 преди мача срещу Джошуа, въпреки че мачът се проведе в тежка категория и нямаше значение за класирането в тази категория.

Загубата бе първата на Пол след като загуби с разделено решение от Томи Фюри през 2023 г., и сложи край на краткото му присъствие в топ 15 на WBA. Босненецът Един Пухало, който записа 27-ата си победа в кариерата през декември, зае 15-то място.

Включването на Пол в класацията миналата година раздражни много традиционалисти в

спорта, които смятаха, че е изпреварил някои от по-утвърдените претенденти.

## Ландо Норис: искам още битки с Луис Хамилтън през 2026 г.



Ландо Норис разкри, че би „харесал“ да има още битки с Луис Хамилтън във Формула 1, тъй като е подкрепил пилота на Ферари да се завърне през 2026 г. Норис изпревари Макс Верстапен и съотборника му от Макларън Оскар Пиастри в битката за титлата при пилотите през 2025 г., за да наследи Хамилтън като най-новия световен шампион във Формула 1 за Великобритания, предаде Motorsport Week.

Но докато Норис празнуваше в Абу Даби, Хамилтън съжаляваше за още един ужасен уикенд, като пресече финалната линия на 8-мо място, за да завърши сезона без подиум.

Това сложи край на мрачния му дебютен сезон с Ферари, в който отборът от Маранело не успя да спечели нито една победа и се срина до четвърто място в класирането. С предстоящите

нови правила обаче, Норис предупреди, че би било неразумно да се подценява седемкратният шампион от Формула 1, въпреки скорошните му трудности.

„Вече имахме доста битки. Бих искал да се състезавам малко повече с Луис“, каза той пред Sky F1.

„Очевидно Ферари се затрудниха много повече тази година, отколкото мисля, че

всички очакваха.“

„Луис доказва, че е може би най-добрият за всички времена. Всички знаят, че ако някой може да се възстанови от трудни години, това е Хамилтън и бих искал да се състезавам срещу него повече.“



„Винаги е привилегия

да се състезавам срещу някого, който е най-добрият в света. Има доста такива момчета. Има Фернандо Алонсо, Луис, Макс.

„Много от нас искат да се изкачат по стъпките на тези други момчета. Джордж Ръсел и Оскар са двама от тях, има толкова много други на стартовата решетка.“

Норис призна, че мащабната промяна както на шасито, така и на правилата за силовия

агрегат ще усложни усилията му да запази шампионската титла при пилотите този сезон.

„Следващата година всеки има възможност“, добави той. „Всички я очакват с нетърпение.“ „Хората искат да дойдат да вземат короната ми, а аз искам да се опитам да я запазя. И очаквам с нетърпение тази битка.“



Спортна рубрика:  
Павел Станимиров



## Art & Culture

by Viara Dimitrova, Editor of Bulgarian Flame, PHOTOS © Bulgarian Flame

Editor-in-Chief:  
Viara Dimitrova  
Publisher: VIRAD

408-11 Dervock Cres,  
Toronto, ON, M2K1A6  
Tel: 416-821-9915  
E-mail: info@bulbiz.com  
[www.bulgarianflame.com](http://www.bulgarianflame.com)

**Четете  
в. Пламяк  
онлайн:**

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

**Bulgarian Flame Newspaper**

**Пламяк**

ISSN 1920-5155 (Print), ISSN 1920-5163 (Online)

We are not responsible for writer's content and the content of advertising. The information provided is general and not case specific and must not be relied upon by readers. Please consult with certified professionals for assistance.

Редакцията не носи отговорност за информацията предоставена от авторите и рекламодателите и препоръчва на читателите да се посъветват с лицензирани професионалисти преди да вземат решение. Мнението на редакцията може да не съвпада с мнението на авторите.

Вестникът използва материали от канадската, българската преса и световните информационни агенции.

Идеи за творческо вдъхновение!



Съблечете се, седнете пред огледалото и започнете да се храните.

Тайната на този начин на отслабване се крие в това, че на първата минута ще ви изхвърлят от ресторанта.



В зоомагазина продавали танцуващо хамстерче. Изправено на задни лапички върху тенекиена паничка, животинчето изпълнявало сложни стъпки и потропвало весело.

– Колко? –

заинтересувал се клиент.

– Хиляда!

Много, но за дресирано животно си струва. Бръкнал се човекът, купил хамстера, отнесъл го у дома. Сложил го в паничката – хамстерът се прозял и заспал.

Клиентът се върнал в магазина.

– Какво ми пробутахте? Той изобщо не иска да танцува!

– А вие запалихте ли свещичка под паничката?



– Знаеш ли какво е кактус?

– Не. Какво?

– Дълбоко разочарована от живота краставица!

Знаете ли какво е знаменитост?

Знаменитост – това е човек, който цял живот се е блъскал и лишавал от всякакви удоволствия, за да стане известен, а след това харчи луди пари за тъмни очила, за да не го разпознават на всяка крачка.



Пасе стадо мамути.

В далечината се задава стадо слонове.

Единият мамут уплашено вдига глава: – Да бягаме, идат бръснатите глави!



Разхожда се един по брега на морето, гледа – на пясъка лежи голям, красив рапан. Вдига го, с блажена усмивка го слага до ухото си, за да се наслади на шума на приборя.

Изведнъж пребледнява, маха от ухото си раковината и объркано пита:

– Как така – да вървя на майната си?



Ловец разказва как веднъж с един изстрел е ударил две патици и един заек.

– Всъщност аз се целех в едната патица – разказва той, – но когато я улучих, тя докато падаше, се хвана за друга и двете заедно паднаха на земята.

– Ами заека?

– А, със заека беше друга работа. Пушката така силно ме блъсна в рамото, че паднах по гръб и го премазах докато се опитваше да притича зад мен.



Върви през гората хипопотам – тъжен, претъжен. Насреща му – жираф.

– Какво си оклюмал, братко?

– Остави се – казва хипопотамът. –

Нищо не ми е наред.

Съкратиха ме, вкъщи е бардак, пари няма и не се задават...

Жирафът почва да го успокоява:

– Братче, не се

оклюмвай! Животът

е така – когато на

едно място не ти

върви, на друго ще

ти тръгне! На това му

се вика диалектика

– философите са го

казали – в живота има

и бели, и черни дни.

Ако днес ти е черен

ден, значи утре ще

бъде бял и светъл...

След седмица жирафът

пак среща хипопотама.

Още по-оклюмал.

– Какво ти е, братко? –

Знаеш ли, ти се оказа

прав – отвърща

хипопотамът. – Само

че оня ден се оказа, че

е бил бял...



Директорът на цирка забелязал, че единият от слоновете кашля. За да го излекува, излял в кофата му за вода горещ грог – да загрее

животното.

На сутринта слонът бил съвсем здрав.

Но всички останали слонове кашляли.



Любител на състезателни гълъби показва с гордост питомците си на посетител:

– А това е кръстоска

между пощенски гълъб и папагал!

– Но защо?

– Ако се загуби, да може да попита за пътя!



На площада пред президентството някакъв разхожда пуяк, завързан за канапче. На полицаи не му харесва по толкова важен площад да се разхождат пуяци. – Хей, ти! Разкарай се с пуяка!

– Що?

– Как защо! Ще нацапа тука! И пита още!

– Ами тия гълъби – те да не би да не цапат?

– Много си прост!

Гълъбът е символ на мира!

Човекът се плясва по челото:

– Стига, бе! Сега ако седнеш да ме убеждаваш, че моят пуяк е за война...



Знаете ли, че...

Маймуните са много по-умни от хората. Те нарочно не са се научили да говорят, за да не могат да ги накарат да работят.

Мъжът се връща от лов и гордо подава на жена си застреляния заек. Жената недоверчиво пита:

– А какво е това картонче с цифрите 18.75, привързано към лапичката на заека?  
– А, записах си в колко часа съм го гръмнал!

☺

Две клюкарки коментират съседката:

– Знаеш ли, тя се омъжи за ветеринар!  
– Сериозно? За пенсиониран военен?  
– Не за ветеран, за ветеринар! Така казват на ония, които не ядат месо!

☺

Селският бик подгонва нещастен турист.

Човекът със сетни сили се покатерва на едно дърво и започва да ругае:

– Проклето и неблагодарно животно! Само като си помисля, че от десет години съм вегетарианец!

☺

В магазина докарват кашон с нова стока. Продавачът вади от него пакетче и чете на глас:

– Суха супа. Телешка. С фиде и подправки. Обръща пакетчето на другата страна и продължава:

– При приготвянето на този продукт не е пострадало нито едно теле...

☺

Попитали жабата:

– Жабо, защо си такава гадна, лигава, пъпчива и зелена?

А жабата отговорила:  
– Болна съм... А иначе съм беличка, пухкава...

☺

– Подсъдими, можете ли да ни кажете къде бяхте през деня на трети срещу четвърти май?

– Разбира се! Бях тук и обяснявах какво съм правил през нощта на 20 срещу 21 април!

☺

Двама спират такси.

– Ще ни закараш ли и тримата до летището!  
– Качвайте се! А къде е третият?

Двамата се изненадват:

– Че ти няма ли да

идваш с нас?

☺

Един отива в полицията, защото е изчезнала жена му – излязла да разходи кучето и не се върнала.

– Как изглеждаше съпругата ви?

– Ами... Жена като жена...

– А кучето?

– Пудел, три килограма и двеста грама, с червеникава окраска, четири тъмни петна, на предните две лапички по едно светло, на лявото си ухо има нещо като бяла звездичка, а опашката е около пет сантиметра по-дълга от нормалното...

☺

## Art & Culture

by Viara Dimitrova, Editor of Bulgarian Flame, PHOTOS © Bulgarian Flame



ВАЛЦУВАНИ МЕТАЛНИ ИЗДЕЛИЯ ▶	БЪЛГАРСКА АКТРИСА „МЕТЕОР“ US ФИЛМ С М. БРАНДО И Р. ДЮВАЛ /2001/	МАРКА ГЕРМАНСКИ КАМИОНИ ▶	ГОЛЯМ ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ	КАЗАШКИ ПРЕДВОДИТЕЛ В СТАРА РУСИЯ ▶	ОСНОВНА ОБРАБОТКА НА ПОЧВАТА ▶	СПОРТНА ИЛИ ПАЗАРСКА ЧАНТА ▶	СЛОВООБРАЗУВАЩА ЧАСТ ОТ ДУМА	СИЛЕН ТЛАСЪК ПО НЕЩО: СБЪЛЪСЪК	ПЛОДОВА ТЕЧНОСТ ЗА КОНСУМАЦИЯ ▶	ПРЕПАРАТ ЗА БОРБА С ХЛЕБАРКИ И МРАВКИ
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ГРИЖА ЗА МАЛОЛЕТЕН ▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
АФРИКАНСКО ПИГМЕЙСКО ПЛЕМЕ ▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ВТОРИЯТ МЕСЕЦ ОТ ЛЯТОТО ▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ЖЕЛАНЕ ЗА ЯДЕНЕ ▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ФРЕНСКИ МОДЕЛИЕР /1905-1957/	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ОБТОЧВАЩА КРАИЩА НА ДРЕХА ИЛИ ИВИЦА	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
МЯСТО НА СЪЕДИНЯВАНЕ НА ДВЕ ГРЕДИ	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ОТПРАВЕН УКОР КЪМ НЯКОГО	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ГРЪЦКИ ФУТБОЛЕН ОТБОР	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ВИД ВОДЕН СПОРТ С ЛОДКИ	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
ЯЙЦЕВИДНИ АРХИТЕКТУРНИ ОРНАМЕНТИ	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
СЪЩЕТИЕ ПРИ НЯКОИ РАСТЕНИЯ	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶

\*\*\* ПОМОЩНИК \*\*\*  
ИНАРИ, ТОЛАР, МАКС, ВАТАЛ, НАЙДА, МЕДЕЯ, КАЛИНИН, ПЕРЛИТ, РАД, ОВИ, АСА, АПА, НОМ, КРИ