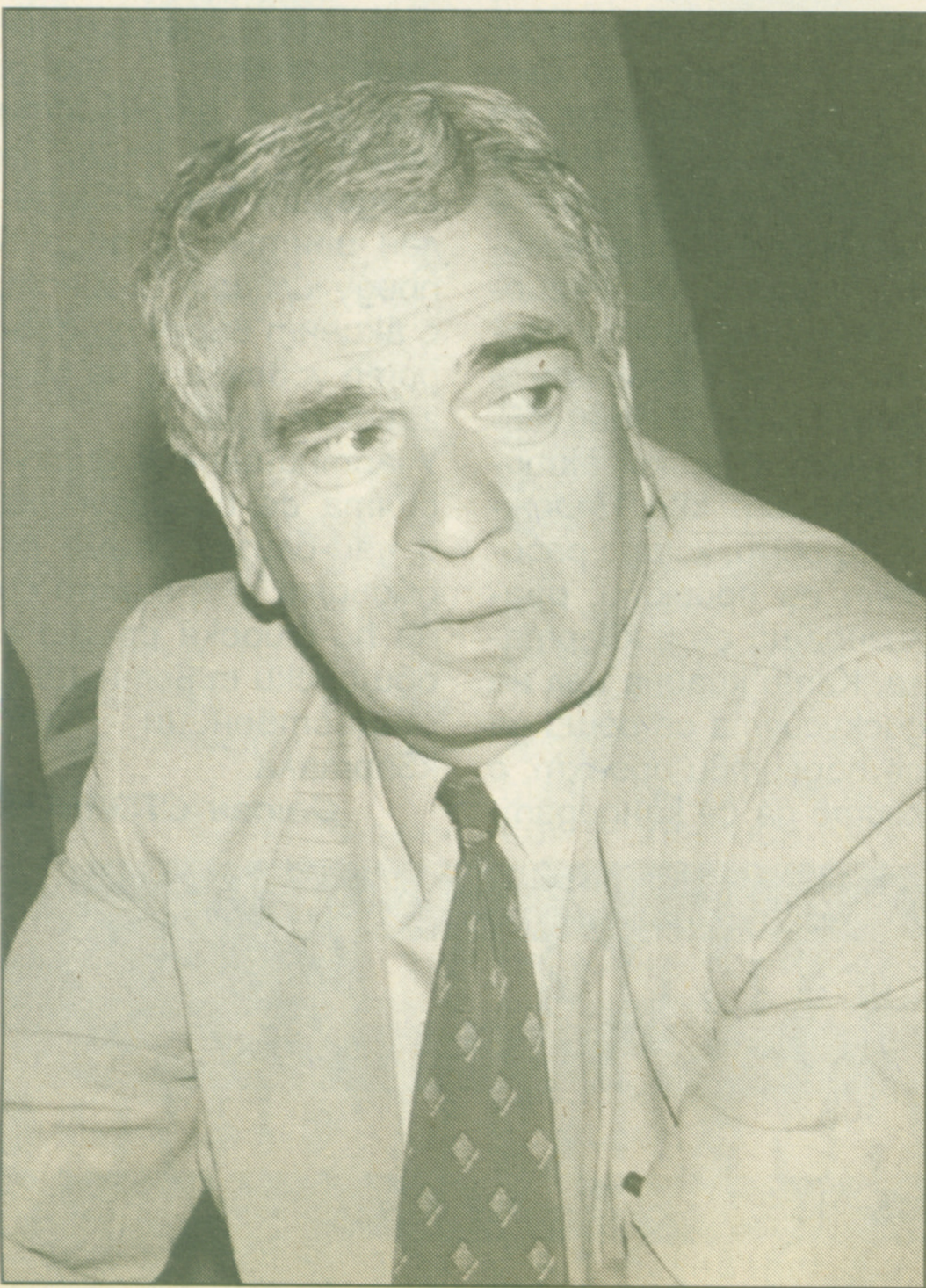


Честит юбилей, другарю Георгиев!



Със скромно тържество в кръчме около Министерството на културата Председателят на Конфедерация на ромите "Ев-

ропа" Петър Георгиев отбеляза своята 60-годишнина. Между първите гости на изтъкнатия софиянец, освен партийни-

те приятели, между които Мирослав Попов, Николай Ирков, Кънчо Кантарджийски, са били и сливенците Господин Колев, Георги Парушев, Николай Василев, както и наскоро хабилитирания доктор на педагогическите науки Йосиф Нунев. Петър Георгиев е роден на 15 ноември 1945 г. в София. Член на БСП, един от учредителите и съпредседател на Конфедерация на ромите в България. Работил е като организатор "експлоатация" в Градски транспорт. Народен представител в 37-то Народно събрание, член на Комисията по труда, социалните и демографските въпроси. Междувременно станало ясно, че г-н Георгиев е назначен на работа в МТСП в екипа на заместник-министър Явор Димитров

г.р.о.м.е.н.д.а.р

Нечувана трагедия погуби три деца

Около три часа през нощта на 26 Ноември, след пожар загинаха три момченца: 7-годишния Тодор, 5-годишния Асен и тригодишния Костадин. Те спели в една стая заедно с родителите си. Шестчленното семейство живее в приземен етаж на улица "Витоша" 31 в Плевен. Топлели се с печка на дърва. 26-годишната Станка Велчева усетила дим. Съпругът ѝ, 32-годишният Недко, взел на ръце най-малкото дете и хукнал навън. След като огънят бил потушен, пожарникарите открили обгорените тела на трите деца. В критично състояние е майката Станка. Тя е с 40 процента изгаряния и е настанена в Пирогов в София. Бащата и дъщеричката Елеонора са с по-малко изгаряния и са на лечение в плевенската болница. Според пожарникари-

те, причина за пожара е отделянето на въглероден окис от печката. Впоследствие, след като бащата е отворил вратата, за да изнесе малкото момиче, нахлува кислород и огънят обхваща цялата стая за миг. Огънят се е разраснал и заради струпаните в малката стая горивни материали, допълниха от противопожарната служба. Решетки на прозорците също попречили за спасяването на децата. Комшии споделиха, че никой не е пожелал да помогне на семейството, а в същия момент е имало много българи, които гледали. Даже хората от пристигналата линейка не пожелали да откарат Станка и малката дъщеря в болница, та се наложило по-късно да изпратят друга кола.

Георги ПЕТРОВ

Масово клане на домашни животни

Пълна паника настана в Сливенското село Крушаре, след като в местната кръчма пуснали слух, че вече има птичи грип.

Новината стигнала до ушите на ромите и те побързали и масово изпозаклали домашните си животни: кокошки, гъски, пуйки, та чак овце, ярета и прасета. Учените потвърдиха, че птичи грип у нас няма и призоваха геноцида над домашните животни да спре. За хората няма опасност, предупреждават специалистите, но домашните птици, които са в контакт с прелетни водоплаващи са застрашени.

Димитър
СТОЯНОВ

Бахтало тумаро дивес / зес! Честит рожден ден!



Бони, фолк-певица /Бонка Илиева/
Родена на 12 декември в гр. Сливен.

След като подлуди със своя хит "Полудявам ли" Бони ще изненада до броени дни своите фенове с нов албум. За нея Иван Гарелов казва: "За певицата Бони примерно подозирах, че сме нагласили нещата. Освен че два пъти победи на финал, тя дари парите на един пенсионер. Аз самият се разплаках в този момент."

Софи Маринова, фолк-певица
Родена на 5 декември в гр. Етрополе

През 1994 година излиза първия албум на Софи Маринова с оркестър Супер Експрес "Стари рани". В края на 2003г., след девет години творчество и девет албума, излиза и сборен албум "Best" в две части, в които са включени 35 от нейните златни хитове. Най-новият албум на Софи ще се появи по традиция в навечерието на Коледа.

Кой го търси, за кого да предам?

Преди години, още нямаше мобилни телефони, бях се отказал да звъня на приятел, само защото когато на другия край на жицата се окаже жена му, тя неотменно питаше "Кой го търси?". След като разговарях с нея и ѝ казах, че това е твърде неприлично и въпросът и носи атмосферата на полицейски разпит, тя се смути и изненадващо за мене, не потърси аргументи за демонстрираното си любопитство. От известно време някои от ромските лидери се сдобиха със секре-

тарки и в стила на неотминаващото тоталитарно време те заемат ролята на най-информирания пазител на началството. От тях ще чуем дежурното "За кого да предам?" или по-зробоуатичкото, но пак в техния стил, "Кой го търси?" И когато реакциите, ще ви загавят с вода от девет дерета, включително и с реплики от рога на "А може да е зает в момента, може да не иска да говори с вас." Нека да не може, то иначе какъв началник ще е, ако всеки може да говори с него.

Но нека да знае и това че "за кого да предам", "кой го търси", значи че той е в кабинета си и ако желае би могъл да разговаря. Ако го няма, тези въпроси са излишни. А ако наистина секретарката иска да свърши добра работа на началството, би могла първо да съобщи че в момента го няма и чак след това да предложи услугите си евентуално да прегаде за човека, който го е търсил. Другото е рефлексия на парвенюта, за които народът казва "Пазу Боже сплято да прогледа."



© Стефан Иванов



Около празниците по магазините се продават куп чуждоземни чудесии за хапване - с примамлив вид и лъскави опаковки. А за немските коледни сладкиши се носят легенди. Всъщност, не е толкова трудно да си ги направим у дома.

Коледен сладкиш - Щолен

Продукти: 100 г стафиди, по 100 г ситно нарязани портокалови и лимонени корички, 4 супени лъжици ром, 150 г масло, 100 г захар (може до 300 г), 1,5 кг брашно, 1/4 кубче мая, 1 чаена л. ванилия, щипка сол, 2 яйца, лимонен сок от 1 лимон, 100 г бадеми (или орехи), 1/2 чаена чаша мляко, 100 г пудра захар за украсяване на сладкиша

Начин на приготвяне:

Стафидите, коричките от лимона и портокала и ромът се смесват и се оставят да престоят една нощ. Смесват брашното, разтворената в малко хладко мляко със захар мая, ванилията, солта и лимонения сок. Стопяват маслото, след което прибавят яйцата, бадемите (орехите) и брашното. Бавно прибавят хладкото мляко и замесват тестото. Оставете го да престои около 2 часа в хладилника, докато бухне. Размесват го отново и прибавят към него рома с плодовия микс. Размесват добре, правят овална форма и я сгъват на две, поставят в пергаментова хартия или в добре намазана с масло и поръсена с брашно форма. Печете в предварително загрята фурна на 200 градуса за около 1 час. Веднага след като е изваден сладкишът, докато е още горещ, се маже обилно с разтопено масло и се ръси с пудрата захар - докато се образува плътен захарен слой. Преди да се яде, трябва да престои поне седмица, за да "узрее".