



# Тервел

ИЗДАНИЕ НА ОБЩИНА ТЕРВЕЛ

Година X  
брой 9  
сряда  
1 април 2015

разпространява се безплатно

## РУБРИКА

## ПРЕДСТАВЯМЕ ВИ

# ТЕРВЕЛ ПРЕЗ ГОДИНИТЕ - 1969 ГОДИНА

В районен преглед на естрадната и сатиричната самодейност са участвали драматичните състави на Тервел, Орляк, Каблешково и Зърнево.

Представени са пиесите "Тревога," от Орлин Василев, "Пробният брак на Ани," от Божидар Божилов, "Щастие," от О.Василев и комедията "Бой на



Откриване на читалището през 1969 г.

петли,.. За окръжния конкурс в Толбухин журито класира съставите на Тервел и Орляк.

На 9 септември в Тервел пристига поетът Назъм Хикмет. Освен, че се среща с жители на града, той участва в откриването на първото ТКЗС в с. Гуслар.

Там той е по покана на самите гусларци, които именуват селскостопанското си сдружение с името на поета.

склад, течаща вода, интериорът е завършен с осветителни тела от ковано желязо. Според авторът на съобщението



Кооператори от с. Поп Груево с бригадир Иван Станков

Георги Габровски, това е единствената кафе-сладкарница в окръга, направена в битов стил.

20 години са изминали от изграждането на кооперативит

В с. Божан е открита кафе-сладкарница. Обзавеждането - столове, маси, покривки и пердета е в битов стил. Създаден е специален оджак за варене на кафе. Новият търговски обект разполага с хладилно съоръжение, помощен

е в Жегларци, Орляк и Зърнево. Промяната в тези села е изключително

Слеghа на стр.2

## НОВИ АВТОМОБИЛИ ЗА ПАТРОНАЖА В ТЕРВЕЛ

Община Тервел достави два нови автомобила за разнос на храна. Возилата са предназначени за домашния социален патронаж в Тервел. Стойността им е 36 300 лв. без ДДС. Финансирането е осигурено чрез общински проект в МИГ Тервел-Крушари, т.е. по Програма за развитие на селските райони.

Идната седмица Общината ще обяви още една поръчка за доставка на автомобил за разнос на храна. Инвестицията също е по Програма за развитие на селските райони. Автомобилът ще обслужва центъра за социални услуги в с. Нова Камена. Строителството на този център приключи успешно. Предстои доставка на оборудването. Последните две дейности също са плод на общински проекти по ПРСР. Общината ще инвестира собствени средства в оформлението на дворното пространство на

социалното заведение. Центърът в Нова Камена ще заработи през м.юни т.г.

От няколко дни се строи и центъра за социални услуги в с. Поп Груево - също с финансиране по ПРСР.



# ОБЩИНА ТЕРВЕЛ ВИ КАНИ НА ПРАЗНИК

## ЛАЗАР ТИ ИДЕ, ЛАЗАР ТИ ШЕТА

с участието на детски лазарски групи от читалища, училища и детски градини в община Тервел

НА 03 АПРИЛ 2015 ГОДИНА  
ОТ 10,00 ЧАСА

В ЗАЛАТА НА ЧИТАЛИЩЕТО

# ТЕРВЕЛ ПРЕЗ ГОДИНИТЕ - 1969 ГОДИНА

Следва от стр. 1

голяма, според авторката на информацията Димка Господинова. Всичко изглежда неузнаваемо. В първите години на ТКЗС е липсвала механизация, оранта е извършвана с рала и животинска тяга, а жътвата - ръчно и много продължително. Добивите от дка пшеница са били едва 80-90 кг/дка. През 1969г. в ТКЗС в Орляк работят 63 трактора, 22 комбайна, 26 автомобила и много друга техника, а жътвата приключва за 15-20 дни. Техника е осигурена и за животновъдството - доенето на кравите и стрижбата на овцете се извършва автоматизирано. Стопанството разполага със собствена ремонтна работилница, снабдена с модерно оборудване. Всички служители в ТКЗС са преминали курсове на обучение и са получили квалификация в сферата на работата им. Гл.инженер Михаил Стрезов има репутацията на майстор, който е способен да разбере "болката", на всеки мотор.

През 1969г. нагледната агитация е на особена почит. Тя се явява един от основните способности за призови от всякакво естество. През 1969г. обаче цяла България, включително и Тервел, отбелязва 25 години от социалистическата революция през 1944г. За Нагледната агитация е изготвен специален план, одобрен от ГК на БКП с председател Димо Узунов. Планът се осъществява от художника Илия Георгиев. Той има задача да представи в платната си успехите на страната, окръга и Тервел във всички отрасли на живота за 25 години. По план на празника 9 септември Тервел трябва да е домакин и на фолклорен събор. Поради това е обърнато специално внимание на украсата на парка. Общоградската украса е допълнена и от материали на предприятията и учреденията. В тях са показани техните успехи и производства.

През пролетта на 1969 г. продължава залесяването на различни площи около Тервел и съставните села. В участъка на с.Главанци горският надзирател е Васил Александров, който отговаря за засаждането на 600 дка с дъб. В Тервел горските работници са под ръководството на Петър Станев. Засадени са 100 дка с орехи. В цялото горско стопанство през тази година е планирано създаването на 1200 дка нови лесокултури. За това се грижат служителите в разсадника с ръководител Кольо Енчев. Кореспондентът на в-к "Добруджанска трибуна", Димитър Куртев съобщава още, че в горското стопанство са засадени 150 дка люцерна, 170 дка фий, 1500 дка царевица и 70 дка фасул за

фураж на добитъка на стопанството.

С указ на президиума на Народното събрание за постигнати трайни успехи и получени високи добиви от селскостопански култури и висока продуктивност от животните през 1968г. са наградени с Орден "Червено знаме,"



Интериорът на кафе-сладкарницата в с. Божан

следните служители в ТКЗС с.Орляк: Тодор Василев Дечев- председател на ТКЗС, Михаил Петков Стрезов-гл.инженер, Спиридон Пантелеев Йорданов - бригаден механик, Иван Георгиев Гочев - бригаден механик.

Планирани са мерки за подобряване условията на обслужване в търговската мрежа и заведенията за обществено хранене. В с. Орляк към ресторанта е направена лятна градина, с ново обзавеждане, разширена е кухнята, извършено е цялостно обновяване на фасадата на търговката сграда. В центъра е изграден магазин за мебели, електроуреди и домашни потреби. Открит е квартален магазин, павилиони за битови услуги - шивашки, фризьорски и бръснарски, обушарница, работилница за ремонт на радиоапарати и телевизори. Усилено се строи и сладкарница. В село Зърнево магазинът е устроен в бившата училищна сграда, а пивницата е преустроена в магазин за промишлени стоки. Разкрити са цехове за шивашки услуги. В експлоатация е пусната търговска сграда в село Жегларци с магазин за хранителни стоки, конфекция и текстил, ресторант и сладкарница, цехове за мъжко и дамско облекло. Обновяването и строежът на обектите е финансирано от търговски отдел на ТКЗС с.Орляк.

В Тервел е изградена система от оранжерии на площ 5 дка. За тях се грижат градинари с агроном Величко Георгиев. Цялата площ е засадена с домати. Около 35 души са заети с отглеждането на различни зеленчуци - не само в оранжерии, но и на полето: спанак, лук, чесън, краставици, репички.

Продукцията се реализира на местния пазар.

През 1969г. с. Жегларци е напълно обновено. Над 350 семейства живеят в нови къщи, повече от 14000 кв.м. улици са шосирани, асфалтирана е отскоро главната улица. През годината е планирано изграждането на още 10000 кв.м. улици и полагането на 2000 кв.м. тротоари. В центъра е построена двуетажна търговска сграда, недалеч от нея е здравният пункт. Паркът в центъра е на голяма площ, в края му след 3 години е предвиден строеж на триетажно училище. Селото е напълно водоснабдено, включително и голяма част от домовете на кооператорите.

За благоустрояването на Тервел разказва председателят на ГОНС Христо Влаев. От 1962г. тервелчани са дали доброволен труд за изграждането на града си на стойност 102000 лв. По план за 1969г. са предвидени асфалтирането на 64000 кв.м. улици, 11 улици са напълно готови. До края на годината трябва да приключи асфалтирането на алеите в градския парк, както и изграждането на 7200 метра тротоари. Извършено е масирано озеленяване на градската част с борови дръвчета, липи, плодни дръвчета и рози. В града са уредени 8 паркове и градини със сенчести дръвчета и подредени пейки. Благоустройват се и съседните села - Кочмар, Поп Груево, Божан.

Едно предприятие си пробива път. На северния изход на Тервел, в посока с.Безмер, на площ от 15 дка се простира новооткритата Асфалтова база на Окръжно пътно управление. Ръководител е Георги Терзиев.

На 4 ноември е открита сградата на новото читалище. На тържеството присъстват много граждани и членове на бюрото на ОК на БКП. Първият секретар на партията в града Димо Иванов открива тържеството, а председателят на ГОНС Христо Влаев изказва благодарност на всички, участвали в изграждането и обзавеждането. Първият концерт в новооткритата сцена е изнесен от Хор "Добруджански звуци,..". Сградата е с 1240 кв.м. разгърната площ, зрителната зала разполага с 430 места. Залите са същите, каквито и днес. Строежът е на стойност 400 000лв. Проектите са дело на архитект Огнянов и инж. Габровски, а строителството е извършено с помощта на техническия ръководител Кольо Пъров. Вътрешната облицовка и оборудването са дело на ТПК "Обединение", - Казанлък, ТПК "Освобождение", - София и Промкомбинат "Бряст", в Толбухин.

## ПЕТЪК, 13 МАРТ СЕ ОКАЗА ДОБРО НАЧАЛО ЗА ТЕРВЕЛСКИЯ КВ. "ИЗГРЕВ"

На фаталния ден се постави началото на няколко начинания, свързани с подобряване на условията за живот и облика на този квартал.

Подписан бе първият договор между Кмета на общината и сдружение на собствениците "Златен шанс" за финансиране по Националната програма за енергийна ефективност на многофамилни жилищни сгради. Сдружението представлява гражданите, които живеят в блок 7 на кв. "Изгрев". Блокът има 36 апартамента разпределени в два входа по на шест етажа. Построен е през 1985 година и има разгъната застроена площ от 2730 кв.м.

Отново на 13 март Община Тервел обяви открита процедура, чрез която трябва да избере изпълнители, които ще изпълнят първия, подготвителен етап от работата по санирането: обследвания за

установяване на техническите характеристики на сградите, технически паспорти, конструктивни обследвания, обследвания за енергийните характеристики на блоковете. Изпълнителите ще бъдат ангажирани и с възстановяването на първоначалната техническа документация на сградите, тъй като такава липсва. Офертите на желаещите да участват в процедурата ще се отворят на 15 април в Община Тервел. Поръчката включва две обособени позиции - първа - за технически и конструктивни обследвания, технически паспорти и заснемания и втора - за енергийни обследвания. Общата прогнозна стойност на поръчката е 36 498,00 лв. без ДДС. Дейностите обхващат двата блока, които са регистрирали сдружения на собствениците за участие в програмата - вече сключилия договор с

кмета блок 7 и блок 1 (също в кв. "Изгрев", за който се подготвя сключване на договор).

На 13 март бяха отворени и офертите на фирмите, които участват в поръчката за вертикална планировка на част от кв. "Изгрев". Те са три - по една от Добрич, Варна и София.

Отново на 13 март бе подписан и договор за основен ремонт на асфалтови алеи в старата част на кв. "Изгрев".

Фаталният ден се оказа добро начало за живущите в кв. "Изгрев". В края на месец март Българската Банка за развитие, Кмета на Общината и Областна управа подписаха и двата договора за финансиране на санирането на двата жилищни блока.

### РУБРИКА: ИНТЕРВЮ

*Второто ни интервю е поредицата е с един млад и амбициозен тервелчанин, който е свързал реализацията си с една твърде екзотична нетрадиционна част от кулинарното изкуство - подготовката на суши - Владимир Костов. Той е роден в гр. Тервел през 1983 година. Дипломира се в ПГТО „Дочо Михайлов“, през 2001 г., след което отбива 9-месечна военна служба. В търсене на бъдещото си професионално поприще, Владимир преминава курсове за стилист (фризьор), работи като тапицер на мебели, за кратко е на о-в Крит, където се обучава и в тънкоостите на поставянето на гипсокартон. Сблъсъкът с кулинарното изкуство се случва в комплекса „Златни пясъци“, където е майстор на палачинки. Случайно попада в студентата кухня на ресторант „Тамбукту“, и реализацията като майстор започва....*

**1. Представете се с няколко изречения за нашите читатели - име, възраст, семейно положение, професия, интереси.**

- Владимир Николов Костов - 30 години. Неженен. Готвач - суши майстор - технолог. (Сертифициран готвач с международна диплома).

**2. Какво точно Ви насочи към това занимание? А към подготовката на суши - все пак това е много екзотична храна в нашите очи?**

- Случайно попаднах в „Капитан Кук Орбита,“. Работих в студена кухня в „Тамбукту“, „Старо село“, в продължение на 1 година, след това бях поканен за обучение като сушист в „Капитан Кук,“.

**3. Какви успехи имате? Имаме информация, че сте един от авторите на суши-рецептите, предлагани в ресторант „Капитан Кук“, не само във Варна.**

- Пускам рецепти в цяла България, във всички „Нарру“, ресторанти и в „Капитан Кук,“. Не рядко представям рецептите си пред избрани клиенти не само на нашите вериги, но и в други ресторанти.

**4. Работата Ви позволява ли Ви да правите кулинарни изненади у дома и за приятели? Стига ли Ви времето за това?**

- Когато имам свободно време, готвя.

**5. Какви цели имате в дългосрочен план?**

- Разширявам си знанията, чрез споделяне с колеги в тази сфера.

**6. Има ли по-специални хора, с които Ви е срещала работата Ви? Какви са впечатленията Ви от тях?**

- Имал съм честта да работя с китайци и тайландци. В момента работя съвместно с най - добрия готвач на италианска кухня шеф Пламен Петров.

**7. Как се промени животът Ви, преди приемане на предизвикателството да сте суши-майстор?**

- Животът ми се променя в добра насока, развивам се.

**8. Как преминава един Ваш ден? Разкажете нещо от кухнята за кухнята на един реномиран ресторант?**

- Гледайте сериала „Кухня,“ и ще разберете как минава моят ден.

**9. Как и кога се раждат новите рецепти? Имате ли рецепта за това?**

- В процес на работа.

**10. Вашата препоръка към младежите, които биха поели по пътя на майстора-готвач?**

- Да настояват и да творят. Да бъдат по креативни.

**11. Какви са спомените Ви, свързани с Тервел и кой е най-яркият от тях?**

- Прекрасни.

**12. Контактувате ли с други Ваши съграждани?**

- Да.

Следва от стр.3

**13. Колко често се прибирате в Тервел? В каква посока се развива според Вас след Вашето заминаване?**

- Рядко се прибирам в Тервел.

**14. Бихте ли свързали бъдещето си с Тервел?**

- Ако се занимавам за напред със суши - не.

**15. Вашето пожелание за читателите на вестник „Тервел“.**

- Да са живи и здрави. Пишете повече за младите и талантили хора в Тервел.

На финала на нашия разговор, майстор Влади Костов ни представи своя суши рецепта. Публикуваме я заедно с обяснение на някои термини и разяснения за поднасяне. Рецептата е „Спешал комбо,“ - един микс от сашими, нигири, ура маки и футо маки. Рибата която е използвал е лаврак, съомга и риба тон в комбинация с авокадо и сирене Филадельфия, сосове унаги сос, дракон сос и икура сос.

**НАГИРИ СУШИ (NAGIRI-ZUSHI)** е

Суши, оформено на ръка. Това е най-типичната форма суши и най-разпространената по ресторанти. Състои се от продълговата топка ориз за суши, която се оформя като се стиска в ръка, след това се мацва с малко усаби (**Wasabi**) и отгоре се покрива с тънко резенче суши топинг (**neta**). Може да се върже с тънка лентичка нори (**nori**) - вид морско водорасло. Обикновено се сервира по двойки.

**УРА МАКИ (URA MAKI) Inside-out maki** -

в превод рулце, обърнато наопаки. Средно цилиндрично парче суши с два или повече пълнежа. Ура маки се различава от другите видове маки по това, че оризът е от външната страна, а листът нори е отвътре. Пълнежът е в средата на рулото, след това идва лист нори, който обвива пълнежа и накрая е ориза, който пък е овалян в хайвер или сусам. Този вид маки не е особено популярен в

Япония, а е по-скоро вид суши, напаснат на европейския и



Майстор Владимир Костов на работното си място

американския вкус. Пълнежът може да е както от сурова риба и зеленчуци, така и от риба на грил, крема сирене, панирани скариди, различни паста и сосове.

квадратно парче, по-тънкото се нарича Ито зукури, а най-малкото Каку зукури е тънко почти колкото хартия.

**ФУТО МАКИ (FUTO MAKI)**- Голямо, дебело рулце с риба и/или зеленчуци, обвито с лист нори. Типичното Футо маки е с диаметър **3-4** см. Пълнежът му се състои от **3** различни съставки, съчетани така, че да си пасват и вкусно, и цветово. Футомакито принципно е вегетарианско и може да включва дайкон (японска ряпа) и яйца.

Суши се сервира на дървени или лакирани подноси с геометрична форма. Те са предимно едноцветни или двуцветни, а стилът им е типичен японски минимализъм.

На всеки суши сет се добавя задължително усаби и джинджирил, както и нетрадиционна и екзотична украса. Преди всичко суши е красота и възвишен начин на приготвяне и сервиране на храната. Важна е подредбата и украсата, както и посудата, в която се сервира.

Нетипично за японската кухня, суши се яде с ръце или с клечки. В никакъв случай сушието не трябва да се реже с нож или да се бодне с вилица - обидно е за готвача. Редно е да се започне с по-светлите и с по-умерен вкус хапки и след това да се премине към потъмните и към тези с по-силно изразен вкус. Рибата (не оризът) се потапя леко в соев сос. В по-добрите ресторанти е проява на лош вкус да добавяш усаби в соевия сос, тъй като се смята, че готвачът е поставил на всяка хапка нужното количество.

Сушието никога не се топи в соевия сос от страната на ориза и не се слага прекалено голямо количество от него. Това ще го направи твърде горчииво за ядене и ще развали вкуса на суши, тъй като оризът за суши е достатъчно

овкусен с оцет, внимателно и деликатно и няма нужда от добавяне на още соев сос. В противен случай това ще наруши балансирания вкус на ориза, а той определя вкуса на цялото суши.



Спешал комбо-един микс от сашими, нигири, ура маки и футо маки.

**САШИМИ (SASHIMI)**- Парченца сурова риба без добавка на ориз, като парчето, което се използва, е от най-хубавата част на рибата. Добре отрязаното парче има неповторим вкус. Често рибата е нарязана по различни начини, за да се подчертае външния ѝ вид. Хира зукури е стандартно