

THE INFLIGHT MAGAZINE

your complimentary copy

188 (04) / 2026

ON AIR
BULGARIA

The End of the Petrodollar?

ИДЕ ЛИ КРАЯТ НА ПЕТРОДОЛАРА?

An Optimist in a Pessimist Era

ОПТИМИСТ В ЕРАТА НА ПЕСИМИЗМА

Tasty Travels

ВКУСНИ ПЪТЕШЕСТВИЯ

THE HOME THAT YOU DESERVE

Alex Petrov, Partner & Senior Property Advisor, Solvilla
Алекс Петров, партньор и старши съветник в Solvilla

OVER A
MILLION
READERS
PER YEAR!

Bulgaria Air
National Carrier www.air.bg



VIVACOM

Даваме ти **роуминг пакети**,
ти избираш **посоката**.

Национален отбор по
художествена гимнастика -
Ансамбъл жени

TRAVEL PASS
РОУМИНГ ПАКЕТИ

-50%

ЗА 7 ДНИ | 15 ДНИ
с мобилни планове **unlimited**

Активирай през **My Vivacom**

Промоционална цена с 50% отстъпка за всеки активиран роуминг пакет Travel Pass Balkans M/L, World 1 M/L, World 2 M/L или World 3 M към план Unlimited go 31.05.2026 г. За повече информация vivacom.bg



ОТКРИЙТЕ ПОРТУГАЛИЯ С „БЪЛГАРИЯ ЕЪР“

Една от най-далечните, но и най-интересните дестинации в Европа е по-голямата отвсякога с новото разписание на "България Еър". Националният превозвач единствен предлага директни полети от София до Лисабон и Порто, перлите на Португалия.

ЛИСАБОН: ГРАДЪТ НА ОТКРИВАТЕЛИТЕ. Единствената европейска столица, разположена на брега на океана, пази живи спомени за времето, когато е владяла световна империя. Започнете разходката си от емблематичния квартал Белем с едноименната кула и манастира Жеронимуш, където е гробът на Васко да Гама. Повозете се на емблематичните трамвайчета из живописни стари квартали като Байру Алту и Алфам (сърцето на прословутата музика фадю). Децата ви ще запомнят завинаги посещенията в океанариума и ботаническата градина. Лиса-

бон е дом и на най-старата книжарница в света – „Бертран“, отворила врати през 1732. Директните полети до Лисабон започват от 30 май и ще са три пъти седмично (в понеделник, сряда и събота). Цените започват от 139 евро.

ПОРТО: СЪРЦЕТО НА ПОРТУГАЛИЯ. Това пристанище на река Дуро е мястото, дало името на самата държава. Живописната крайречна зона Рибейра е под закрилата на ЮНЕСКО, а на отсрещния бряг ви очакват прословутите винарни на Вила Нова ду Гаи с гегустациите на портвайн. Богата архитектура, чудесна кухня и сърдечно гостоприемство очароват посетителите на този град. Полетите на "България Еър" до Порто се изпълняват от 9 април два пъти седмично (в четвъртък и неделя). Цените започват от 139 евро и включват кабинен багаж и безплатен кетъринг на борда. ■

DISCOVER PORTUGAL WITH BULGARIA AIR

One of the most distant, but also the most interesting destinations in Europe, is now more accessible than ever with the new schedule of Bulgaria Air. The national carrier is the only one to offer direct flights from Sofia to Lisbon and Porto, the pearls of Portugal.

LISBON: THE CITY OF DISCOVERERS. The only European capital located on the ocean coast keeps vivid memories of the time when it ruled a global empire. Start your walk from the emblematic district of Belem with the eponymous tower and the Jerónimos Monastery, where Vasco da Gama's grave is located. Take a ride on the emblematic trams through picturesque old neighbourhoods such as Bairro Alto and Alfama (the heart of the famous fado music). Your children will remember the visits to the oceanarium and the botanical garden. Lisbon is also home to the world's oldest bookstore, Bertrand's, which opened in 1732. Direct flights to Lisbon will start on May 30 and will operate three times a week (on Mondays, Wednesdays and Saturdays). Prices start at 139 euros.

PORTO: THE HEART OF PORTUGAL. This port on the Douro River is the place that gave the entire country its name. The picturesque Ribeira riverside area is under UNESCO protection, and on the opposite bank, the famous wineries of Vila Nova do Gaia await you with port wine tastings. Rich architecture, wonderful cuisine and warm hospitality charm visitors to this city. Bulgaria Air flights to Porto will operate from April 9 twice a week (on Thursdays and Sundays). Prices start at 139 euros and include cabin baggage and free catering on board. ■



SIENA
★ ★ ★ ★ ★
PREMIUM RETREAT



с. Лозенец / ул. Мизия 1

0877 033 233 – за резервации

info@sienapremiumretreat.bg

reservation@sienapremiumretreat.bg

**9 | BUSINESS
ECONOMY**



26 | Марбея е инвестиция не в имот, а в качество на живот

Алекс Петров, партньор и старши съветник в Solvilla, пред Bulgaria ON AIR

30 | Marbella is an Investment Not in Property But in Quality of Life

- 10 | Числа и лица
Facts & Figures
- 12 | На ръба на петролната пропаст
- 16 | On the Edge of the Oil Abyss
- 18 | Предизвестеният край на петродолара
- 21 | The Forewarned End of the Petrodollar
- 36 | Доуе ли пикът на виното?
- 40 | Have We Reached Peak Wine?

**41 | ANALYSIS
POLITICS**



42 | Един оптимист в ерата на песимизма

Лявото вече не е ляво, дясното не е дясно. Но светът става все по-добър, казва Стивън Пинкър

44 | An Optimist in the Era of Pessimism

- 46 | 10-те най-черни години
- 50 | The 10 Darkest Years
- 52 | Третата Балканска война
- 56 | The Third Balkan War
- 58 | Доказателствата са важни
Why Evidence Matters

**65 | SCIENCE
TECHNOLOGY**



78 | Творение в черно

Вдъхновено някога от самия Джон Ленън, Black Badge е като никоя друга автомобилна линия в света

82 | L'Oeuvre En Noir

- 66 | Когато планината гоуе при Мохамед
- 70 | When the Mountain Came to Mohammed
- 72 | Седем дни, които разтърсиха света
- 74 | Seven Days That Shook the World

**85 | TRAVEL
LIFESTYLE**



96 | Апетитни отбивки

10 дестинации, където да избегнете капаните на глобализацията в полза на автентичната местна кухня

96 | Tasty Detours

- 86 | Афиш
Poster
- 88 | Лека нощ, чудовище
- 90 | Good Night, Monster
- 112 | Тайните на забранения плод
- 114 | The Secrets of the Forbidden Fruit



THE INFLIGHT MAGAZINE

БОРДНОТО СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРИЯ ЕР ИМА СРЕДНА МЕСЕЧНА АУДИТОРИЯ ОТ НАД 100 000 ДУШИ, ИЛИ **НАД МИЛИОН ЧИТАТЕЛИ** ГОДИШНО

THE INFLIGHT MAGAZINE ENJOYS AN AVERAGE MONTHLY AUDIENCE OF MORE THAN 100,000 PEOPLE, OR **OVER A MILLION READERS** PER YEAR

ГЛАВЕН РЕДАКТОР
Константин Томов
ktomov@bulgariaonair.bg

ПРЕВОДАЧИ
Global Club

АВТОРИ
Бойко Василев
Димитър Кьосемарлиев
Емил Иванов
Ивайло Петров
Калин Ангелов
Калин Николов
Петър Йовчев

ДИЗАЙН
BRAND NEW DESIGN
ИЗДАТЕЛ
ИНВЕСТИР МЕДИА ГРУП

ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР
Виктория Мумкова

РЕДАКЦИОНЕН АДРЕС
1540 София, бул. Брюксел 1
office@bulgariaonair.bg
тел.: 02 448 40 70
www.bgonair.bg

БАНКОВА СМЕТКА

IBAN: BG57 СЕСВ 9790 1019 1023 03
BIC: СЕСВВGSF
Банка „ЦКБ“ АД – клон Варна
ISSN 1314-2216

Съгласно чл.7а, ал.1 от Закона за задължителното депозирание на печатни и сурови произведения и за обявяване на разпространителите и доставчиците на медийни услуги (изм. и доп.ДВ бр.94 от 13.11.2018г.) действителен собственик на дружеството издател на списание "България он еър" е "Инвестор.БГ" АД, който публично дружество по Закона за публично предлагане на ценни книжа и е под надзора на Комисията за финансов надзор.

CONTRIBUTORS АВТОРИ



БОЙКО ВАСИЛЕВ е един от най-уважаваните телевизионни журналисти в България, водещ и продуцент на "Панорама" по БНТ. Доктор по социология, възпитаник на Софийския университет, специализирал е в Хайделберг, Германия. Автор е на десетки документални филми, включително "Деца на бащите", за който получи Голямата награда "Роберт Шуман" за 2007 година.

BOYKO VASSILEV is one of Bulgaria's most renowned television journalists, and the host and producer of the talk show Panorama (broadcast on the National Bulgarian Television). He holds a Ph.D. in sociology, is a Sofia University alumnus, and has specialized in Heidelberg, Germany. He has authored dozens of documentaries, including The Children of the Fathers, for which he received Bulgaria's 2007 Robert Schuman Journalism Award.



ИВАЙЛО НИКОЛОВ е независим икономист с професионален опит и интереси, свързани с политиките на икономическия преход, развитието на финансовата система, институционалните промени и европейската интеграция на България. Доктор по икономика, обучавал се в Bank of England, Европейската централна банка и Федералния резерв.

IVAYLO NIKOLOV is an independent economist with professional experience and interests related to economic transition policies, financial system development, institutional changes and Bulgaria's European integration. He holds a PhD in Economics and has trained at the Bank of England, the European Central Bank and the Federal Reserve.



BMW X5.

СПЕЦИАЛЕН МОМЕНТ
СЪС СПЕЦИАЛНИ ОФЕРТИ.



За повече информация и оферта, моля свържете се с нашите търговски екипи от М Кар Груп.

М Кар Варна

9023, Варна
бул. "Вл. Варненчик" 320
contact@bmw-mcarvarna.bg
www.bmw-mcarvarna.bg
Тел.: +359 52 918 208

М Кар Плевен

5800, Плевен
кв. "Дружба" 1
contact@bmw-mcarpleven.bg
www.bmw-mcarpleven.bg
Тел.: +359 64 970 804

М Кар Пловдив

4003, Пловдив
бул. "Карловско шосе"
contact@bmw-mcar.bg
www.bmw-mcar.bg
Тел.: +359 32 571 296

М Кар София

1407, София
бул. "Черни Врх" 53
contact@bmw-mcarsofia.bg
www.bmw-mcarsofia.bg
Тел.: +359 2 49 28 335

BMW X5 xDrive40i: Консумация на гориво, комбинирана по WLTP в л/100 км: 9,9–8,5;
емисии на CO₂, комбинирани по WLTP, в г/км: 224–193



ЛЕТЕТЕ С НАС ДО ПАРИЖ - ВЕЧЕ И ОТ ВАРНА

FLY WITH US TO PARIS - NOW FROM VARNA AS WELL

"Париж е винаги добра идея", казва Огри Хепбърн в една от най-прочутите си роли. Хемингуей го наричаше "безкраен празник". Един творец няма друг дом освен Париж, пише преди това Фридрих Ницше. Френската столица е вдъхновявала много гениални творци, и малцина биха ѝ оспорили самоприсъденото звание на най-красивия град в света. От традиционните туристически сбиршища Нотр Дам, Лувъра, Монмартр и Айфеловата кула, до малко познатите бижута като музея "Мармотан-Моне" или Ботаническата градина, това място ще ви остави спомени за цял живот.

Пролетта е най-доброто време да се убедите лично в прелестите на Париж. А тази пролет можете да го направите не само с полетите на "България Еър" от София, но и с новата ни сезонна линия Варна - Париж - Варна. Летете комфортно с нас два пъти седмично, започвайки от 30 април. Нашите самолети кацат в удобни часове на летище "Шарл дьо Гол", а цените започват от 169 евро в икономична класа. За повече подробности проверете www.air.bg

"Paris is always a good idea," says Audrey Hepburn in one of her most famous roles. Hemingway called it "an endless feast". An artist has no other home than Paris, Friedrich Nietzsche wrote earlier.

The French capital has inspired many brilliant creators, and few would dispute its self-assigned title of the most beautiful city in the world. From the traditional tourist attractions of Notre Dame, the Louvre, Montmartre and the Eiffel Tower, to little-known jewels such as the Marmottan-Monet Museum or the Botanical Garden, this place will leave you with memories to last a lifetime.

Spring is the best time to see for yourself the charms of Paris. This spring, you can do it not only with Bulgaria Air flights from Sofia, but also with our new seasonal route Varna - Paris - Varna. Fly comfortably with us twice a week, starting from April 30. Our planes land at convenient times at Charles de Gaulle Airport, and prices start from 169 euros in economy class. For more details, check www.air.bg ■

ПЪТУВАЙТЕ СЪС СТИЛ В БИЗНЕС КЛАСА

TRAVEL IN STYLE
IN BUSINESS CLASS

За тези, които превръщат полета в част от удоволствието, „България Еър“ предлага първокласно изживяване в своята бизнес класа.

Тя е създадена за пътешествениците, които ценят времето и комфорта си, за да се възползват от приоритетна регистрация за полет, качване на борда и достъп до бизнес салоните на летищата. Бизнес класата дава повече лично пространство на борда и специално 4-степенно меню, придружено от подбрани вина и напитки. Пътниците имат по-голям лимит за багаж - 2 броя регистриран багаж до 32 кг всеки, както и гъвкави условия за промени по полета.

For those who turn flying into part of the pleasure, Bulgaria Air offers a first-class experience in its business class.

It is designed for travellers who value their time and comfort, to benefit from priority check-in, boarding and access to business lounges at airports. Business class offers more personal space on board and a special 4-course menu accompanied by selected wines and beverages. Passengers have a larger baggage allowance - 2 pieces of checked baggage up to 32 kg each, as well as flexible conditions for flight changes. ■

DESTINATION BURGAS


★★★★★
GRAND HOTEL & SPA
PRIMORETZ
SINCE 1959


SEA GARDEN


MANY EVENTS, ONE LOCATION



WWW.HOTELPRIMORETZ.BG

 2, Al. Batenberg Str., 8000 Burgas, Bulgaria.

 +359 56 8 12345

 info@hotelprimoretz.bg

НОВИ КРИЛЕ НОВА ДЕСТИНАЦИЯ

ПОРТО



Открий красотата на Порто с удобен директен полет,
с включен ръчен багаж до 12 kg и кетъринг на борда!

Полетите стартират от 9 април за летния сезон!

Резервирай сега на www.air.bg 



ПРИЯТЕН
ПОЛЕТ

ПРИЯТНИ
ЕМОЦИИ





36 | **ДОЙДЕ ЛИ ПИКЪТ
НА ВИНОТО?**
HAVE WE REACHED PEAK WINE?

12 | **НА РЪБА НА ПЕТРОЛНАТА ПРОПАСТ**
ON THE EDGE OF THE OIL ABYSS



26 | **ИНТЕРВЮ: АЛЕКС ПЕТРОВ**
INTERVIEW: ALEX PETROV



ЧИСЛА И ЛИЦА

FIGURES & FACES

22.1

България отдавна се гордее с едни от най-ниските цени на електричеството за бита в ЕС. Но нещата изглеждат по-различно, ако се измерят с т. нар. Purchasing Power Standards (стандарту за покупателна способност) - условна парична единица, въведена от Eurostat. Измерени в нея, цените на тока в България са 22.1 единици за 100 kWh - далеч над тези в Малта (14.1), Унгария (15.1), Норвегия (15.6) или Финландия (18.8). Най-скъпото електричество по този показател е в Румъния (49.5), пред Чехия (38.7) и Полша (37.2).

EN

Bulgaria has long boasted some of the lowest household electricity prices in the EU. But things look different when measured in so-called Purchasing Power Standards - a conditional monetary unit introduced by Eurostat. Measured in this way, electricity prices in Bulgaria are 22.1 units per 100 kWh - far above those in Malta (14.1), Hungary (15.1), Norway (15.6) or Finland (18.8). The most expensive electricity by this indicator is in Romania (49.5), ahead of the Czech Republic (38.7) and Poland (37.2). ■

830

случая на обявена несъстоятелност на фирми са декларираны в България през 2025, което е ръст от 16% спрямо 2024 - най-високият в целия регион Централна и Източна Европа. Данните са от изследване на асоциацията за защита на кредиторите Creditreform. Все още обаче нивата у нас са доста по-ниски от средното за региона. Освен в България, броят на фалитите се увеличава в Румъния, Словения и Чехия. В Хърватия те намаляват с 19%.

EN

830 cases of bankruptcy of companies were declared in Bulgaria in 2025, which is a growth of 16% compared to 2024 - the highest in the entire Central and Eastern Europe region. The data are from a study by the creditor protection association Creditreform. However, the levels in our country are still much lower than the average for the region. In addition to Bulgaria, the number of bankruptcies is increasing in Romania, Slovenia and the Czech Republic. In Croatia, they are decreasing by 19%. ■

71.1%

от българите използват социални мрежи, показват данни на Eurostat. Това е шестият най-нисък показател в Европа, макар и далеч по-висок от този на Италия (56.4%) или Германия (59.2%). Най-голям дял от населението ползва социални медии в Дания (89.7%), Норвегия (88.9%) и Кипър (86.5%).

Числата изглеждат съвсем различно, ако се разгледа само хората между 16- и 29-годишна възраст. Там най-ниският дял на ангажираните в социални мрежи отново е в Италия - но вече 80.3%. В България са 89.4%, а в страни като Кипър, Северна Македония, Сърбия и Чехия надхвърля 97%.

EN

71.1% of Bulgarians use social networks, according to Eurostat data. This is the sixth lowest indicator in Europe, although far higher than that of Italy (56.4%) or Germany (59.2%). The largest share of the population uses social media in Denmark (89.7%), Norway (88.9%) and Cyprus (86.5%).

The numbers look completely different if we look only at people between the ages of 16 and 29. There, the lowest share of those engaged in social networks is again in Italy - but already 80.3%. In Bulgaria it is 89.4%, and in countries such as Cyprus, North Macedonia, Serbia and the Czech Republic it exceeds 97%. ■



1 735 449

Квадратни метра е общата разгъната площ на издадените разрешения за строеж в България през първото тримесечие на 2026 година, разпределени между общо 2302 нови жилищни сгради. Това е ръст от 10.5% на фона на издадените разрешения за същия период на 2025, изчислява Националният статистически институт.

EN

1,735,449 square meters is the total floor area of residential building permits issued in Bulgaria in the first quarter of 2026, distributed among a total of 2,302 new residential buildings. This is a growth of 10.5% compared to the permits issued for the same period in 2025, the National Statistical Institute calculates. ■

pH
9.23⁺

silver
Ag

white
WW[®]
water

БЯЛАТА ВОДА

НАТУРАЛНА МИНЕРАЛНА ВОДА
СЪС СЪДЪРЖАНИЕ НА СРЕБРО



PURE &
NATURAL
FROM EU

www.whitewater.bg



СВЯТ НА РЪБА НА ПЕТРОЛНАТА ПРОПАСТ

Още няколко седмици блокада край Ормуз ще изчерпят всички буфери на глобалната икономика



Текст ПЕТЪР ЙОВЧЕВ / Фотогарафия iSTOCK

На световната икономика напоследък, по всичко изглежда, изобщо не ѝ пука за кризите. Скептичните наблюдатели от години предричат край на безпрецедентно дългия възходящ период - в крайна сметка цикличността е най-сигурният закон тук. Но този край така и не идва. Не го донесе небивалото сътресение на Covid-19 и умствено късогледите "локдауни". Не го донесе войната в Украйна, независимо, че отказът от руския нефт за кратко напомпа международните цени до 129 долара за барел. И, поне засега, не го носи и кризата с Иран. Да, милиони шофьори ежедневно стенат, когато зареждат гориво, и да, много авиокомпании вече масово отменят полети заради недостиг на керосин. Но като цяло животът по планетата си върви, както сме свикнали. Цените на петрола така и не стигнаха до шокови равнища; затишието в началото на май дори ги върна под 100 долара за барел. Големият въпрос е колко още може да продължава това, ако не се постигне трайна договорка между Вашингтон и Техеран.

АКО СЕ СЪДИ ПО ДАННИТЕ от същия период на миналата година, през Ормузкия поток минават малко над 18 милиона барела дневно - над 15% от глобалното потребление. Около 5 милиона от тях сега се компенсират от наземните нефтопроводи на Саудитска Арабия и ОАЕ, които правят байпас на протока.

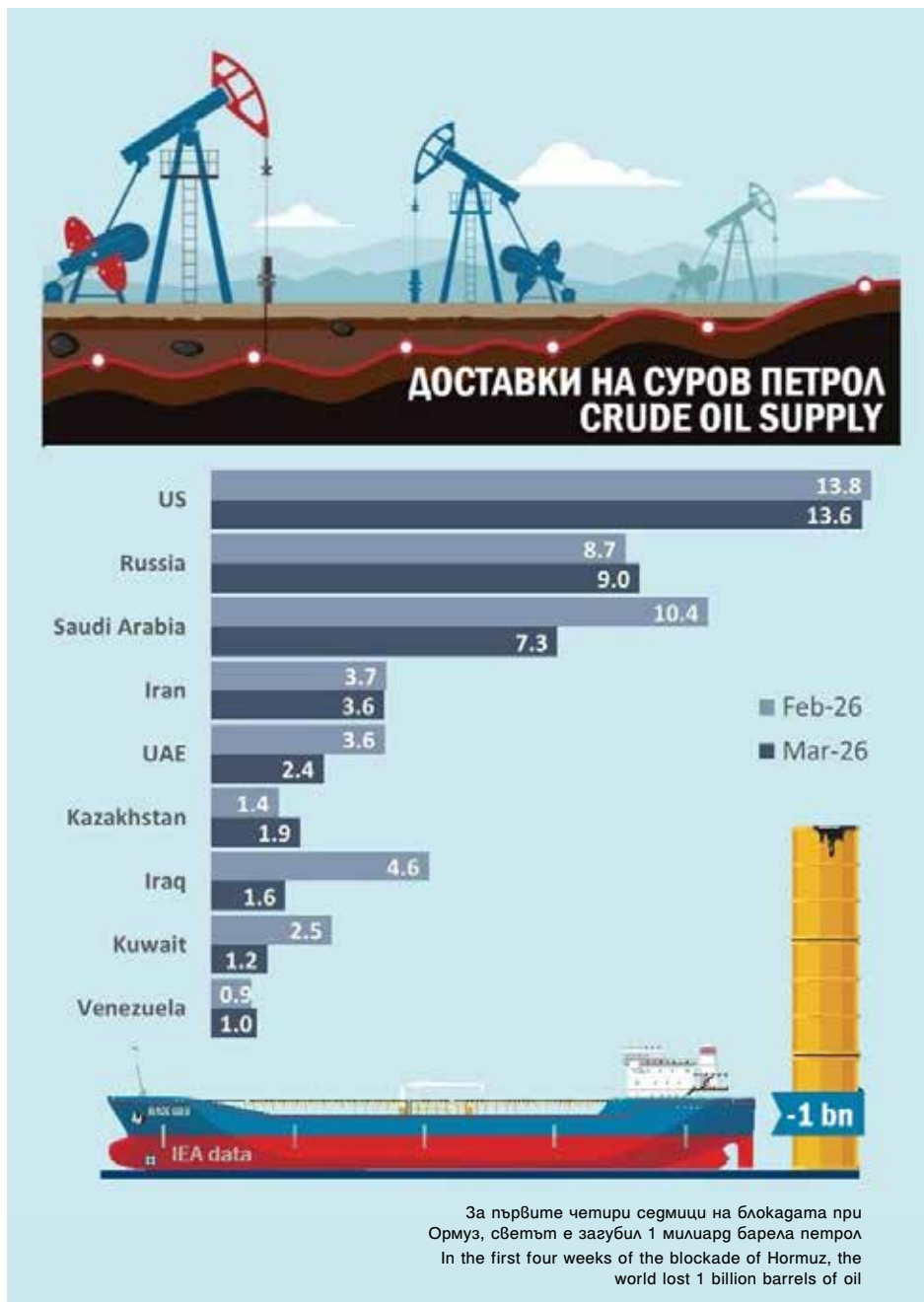
Още около милион се наваксва от увеличеното производство другаде по света. Но пак остава един дефицит от 12 милиона барела дневно, съответстващ на една десета от световните нужди. За сравнение санкциите срещу Русия след началото на войната в Украйна лишиха европейските икономики от едва 3 милиона барела дневно - а и това количество не изчезна, а в голяма степен се пренасочи към Азия.

ОБИЧАЙНИТЕ НАЧИНИ ЗА КОМПЕНСИРАНЕ на такива дефицити са три, както припомни The Economist. Може да се увеличи производството другаде. Може да се посегне на стратегическите резерви, за да се компенсират временният недостиг. И накрая повишените цени автоматично понижават търсенето, докато се стигне до нов баланс на пазара.

И трите механизма се задействаха още с началото на блокадата, за да предпазят глобалната икономика от катастрофа. Проблемът е само, че ресурсът и на трите изглежда на изчерпване.

Потреблението на петрол е намаляло с около 5 милиона барела дневно заради високите цени. Глобалните резерви от петрол са се стопили с 200 милиона барела, или с темпо от 6.6 млн. барела дневно, по данни на S&P Global Energy, цитирани от FT. Обичайните флукутации в запасите при кризи с доставките се измерват в стотици хиляди, най-много до 1 милион барела, подчертават анализаторите на S&P. До началото на май световният пазар е загубил общо към 1 милиард барела петрол заради кризата с Иран, и драстичното повишаване на цените изглежда неизбежно, коментират те.

КОЛКОТО ДО УВЕЛИЧАВАНЕТО на производството другаде, има един малък проблем: онези, които са в състояние да го направят, се намират от погрешната страна на Ормузкия проток. В последните години тъкмо саудитските и емиратските мощности бяха най-лесният балансатор. Сега някой трябва да балансира и заради тях. Въпросът е кой. Русия на теория би могла да изпомпва допълнително около четвърт милион барела дневно, което пак е крайно недостатъчно, а и е спорно доколко е постижимо на практика заради влошеното състояние на инфраструктурата и украинските удари по нея. Шистовият сектор в САЩ се нуждае от доста технологично време, за да увеличи добивите, но по-големият проблем е в логистиката: и резервоарите, и корабните терминали работят с максималния си капацитет дори и в този момент. Потенциално големи производители като Венесуела и Либия са в разруха заради външни намеси; Нигерия си има свои, вътрешни проблеми.



За първите четири седмици на блокадата при Ормуз, светът е загубил 1 милиард барела петрол
In the first four weeks of the blockade of Hormuz, the world lost 1 billion barrels of oil

Колкото до увеличаването на производството другаде, има един малък проблем: онези, които са в състояние да го направят, се намират от погрешната страна на Ормузкия проток

ПОВЕЧЕТО ЕКСПЕРТИ СА КАТЕГОРИЧНИ, че продължаването на блокадата дори само с още няколко седмици ще доведе до драстичен недостиг на горива. Той вече е факт в повечето африкански държави; въпрос на време е и в Азия (с изключение на Китай) да ги последва. България на този етап не е пряко

засегната от кризата в Ормуз: страната доскоро получаваше петрола си от Русия, а след санкциите диверсифицира - поне на теория - доставките си от Казахстан, Иран и Тунис. Но глобалният недостиг е като прилива: последният повдига всички логки, но първият повдига всички цени. ■



ЯПОНСКОТО МАЙСТОРСТВО СРЕЩА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО БЪДЕЩЕ

НОВАТА, ИЗЦЯЛО ЕЛЕКТРИЧЕСКА MAZDA 6e

Вдъхновена от изчистената японска естетика, новата Mazda 6e впечатлява с изваяни линии и просторен, внимателно изпипан интериор. Качество, което се усеща с всяко докосване и във всяка детайлно преценена повърхност. Изберете между компактна батерия с ултрабързо зареждане – до 235 км само за 15 минути – или по-голяма батерия с пробег до 552 км. И двата варианта предлагат плавно, тихо и уверено пътуване, независимо накъде сте тръгнали.

6
YEAR
MAZDA
WARRANTY

DRIVE TOGETHER



ON THE EDGE OF THE OIL ABYSS

A few more weeks of blockade near Hormuz will exhaust all the buffers of the global economy

By PETAR YOVCHEV / Photography iSTOCK

By all accounts, it would seem that the global economy has forgotten it is vulnerable to crises. For years now, sceptical observers have been predicting an end to the unprecedentedly long positive period - after all, cyclical is the many times proven law here. But this end never comes. The unexpected shock of Covid-19 and the mentally short-sighted "lock-downs" did not bring it. Neither did the war in Ukraine, even though the rejection of Russian oil briefly pumped international prices to \$129 per barrel. And, at least for now, the Iran crisis does not bring it either. Yes, millions of drivers groan every day when they fill up with gasoline, and yes, many airlines are already cancelling flights en masse due to a shortage of jet fuel. But life on the planet goes on as usual. Oil prices have not reached shock levels; the lull in early May has even returned crude oil to below \$100 per barrel. The big question is how much longer this can con-

tinue if a lasting agreement is not reached between Washington and Tehran.

JUDGING BY DATA FROM THE SAME PERIOD last year, just over 18 million barrels a day pass through the Strait of Hormuz - over 15% of global consumption. About 5 million of these are now compensated by the land oil pipelines of Saudi Arabia and the UAE, which bypass the strait. Another million or so are being made up by increased production elsewhere in the world. But there is still a deficit of 12 million barrels a day, corresponding to one-tenth of global needs. For comparison, sanctions against Russia after the start of the war in Ukraine deprived European economies of only 3 million barrels a day, and this amount did not disappear but was largely re-directed to Asia.

THERE ARE THREE COMMON WAYS to compensate for such deficits, as The Econo-

mist recalled. Production can be increased elsewhere. Strategic reserves can be tapped to make up for temporary shortages. Finally, higher prices automatically reduce demand until a new balance is reached in the market. All three mechanisms have been activated since the beginning of the blockade to protect the global economy from catastrophe. The only problem is that the resource of all three seems to be running out.

Oil consumption has fallen by about 5 million barrels per day due to high prices. Global oil reserves have melted by 200 million barrels, or at a rate of 6.6 million barrels per day, according to S&P Global Energy data, cited by the FT. This is shocking given that usual fluctuations in stocks during a supply crisis are measured in the hundreds of thousands, up to 1 million barrels at most, S&P analysts emphasise. By the beginning of May, the global market had lost a total of about 1 billion barrels of oil due to the crisis with Iran, and a drastic increase in prices seems inevitable, they add.

AS FOR INCREASING PRODUCTION elsewhere, there is a small problem: those who are able to do so are on the wrong side of the Strait of Hormuz. In recent years, Saudi and Emirati capacities have been the easiest balancer. Now someone has to balance for them. The question is who. Russia could theoretically pump an additional quarter of a million barrels per day, which is still woefully inadequate, and it is debatable how achievable it is in practice, given the deteriorating state of the infrastructure and the Ukrainian attacks on it. The US shale sector needs a lot of technological time to increase production, but the bigger problem is logistics: both storage and shipping terminals are operating at maximum capacity even at this moment. Potentially large producers such as Venezuela and Libya are in ruins due to external interference; Nigeria has its own internal problems.

MOST EXPERTS ARE ADAMANT that continuing the blockade for even a few more weeks will lead to a drastic shortage of fuel. It is already a fact in most African countries; it is only a matter of time before Asia (with the exception of China) follows suit. Bulgaria is not heavily affected by the Hormuz crisis at this stage: until recently, the country received its oil from Russia, and after the sanctions, it is diversifying - at least in theory - its supplies from Kazakhstan, Iraq and Tunisia. But the global shortage is like the tide: the latter lifts all boats, but the former raises all prices. ■





Saints Constantine and Helena Resort

STUNNING SEA-VIEWS • HEALING THERMAL WATERS • CENTURIES-OLD NATURE • PREMIUM ACCOMMODATIONS



Book your spring escape at:
visitstconstantine.bg

Sts. Constantine and Helena Resort | Varna | Bulgaria | 0700 70 799



**ASTOR GARDEN
HOTEL**
Sts. Constantine and Helena Resort



**ASTOR GARDEN
HOTEL**
Sts. Constantine and Helena Resort



ensana
AQUAHOUSE HOTEL



AZALIA
HOTEL BALNEO & SPA
★★★★

PRIMORSKI
HOTEL & SHOPPING CENTER



ПРЕДИЗВЕСТЕНИЯТ КРАЙ НА ПЕТРОДОЛАРА

Доминиращата позиция на американската валута бе в основата на световния ред половин век. Но сега натискът за отслабването ѝ се засилва - и идва най-вече от самата Америка



Текст ИВАЙЛО НИКОЛОВ / Фотография iSTOCK

Кризата около Иран предизвика вълна от коментари за край на системата на петродолара, стояла в основата на световната търговия с петрол и благодетелствала икономиката на САЩ в продължения на десетилетия. Това не е нещо ново. Предсказания за залез на американския долар се появяват при всяка глобална криза – особено когато Съединените щати се оказват в епицентъра ѝ.

НАПОСЛЕДЪК ОБАЧЕ В САМИЯ ВАШИНГТОН се чуват гласове за преосмисляне на международната роля на долара. Стратегическите интереси на американската икономика може би трябва да се адаптират към новите геополитически и технологични реалности. Какво е бъдещето на долара и какви ще бъдат ефектите за света, включително еврозоната?

Въпросните нови реалности включват периодичните опити на някои държави износители на петрол да скъсат с американския долар, продавайки петрола си в друга валута. Според популярни конспиративни теории американските военни интервенции срещу Либия, Ирак и Венесуела са били провокирани именно от такива опити.

САЩ СЯКАШ НЕ МОГАТ ДА ДОПУСКАТ разпадане на петродоларовия механизъм. Той датира от далечната 1974, когато Хенри Кисинджър сключва историческо споразумение със Саудитска Арабия. Тя получава гаранции за сигурност и военна подкрепа от САЩ, срещу което се задължава да определя цената на петрола си в долари и да го продава също в долари. След това Саудитска Арабия инвестира постъпленията от износа обратно в американски активи (основно държавни ценни книжа, с които се

финансира американският бюджетен дефицит) и в американско въоръжение.

Постепенно още страни от Персийския залив се присъединяват към това споразумение и то заработва като перфектно смазан механизъм в полза на американската икономика. САЩ изнасят долари и държавни ценни книжа, получавайки срещу това както нужния за икономиката им петрол, така и финансиране на своите дългове.

ЕКСПЕРТИ ОБАЧЕ КАЗВАТ, че тази история отдавна не е актуална. Някъде след 2015 в резултат от добива на шистов нефт САЩ престават да бъдат зависими от вноса на петрол, а към 2020 стават нетен износител на петрол и петролни продукти. Днес САЩ са най-големият производител на суров петрол в света.

Междувременно Саудитска Арабия започва мащабни икономически реформи, за да не разчита вече само на петролния износ. Амбициозен план, наречен Vision 2030, акцентира върху развитието на високите технологии и привличане на инвестиции за диверсифициране на икономиката. Освен това вместо познатите от години излишъци, пустинното кралство вече има дефицити във външната търговия, които се финансират чрез облигационни заеми от чужбина.

Така Саудитска Арабия вече не рециклира към чужди икономики получени от петрола капитали, а сама се нуждае от тях. И нито тя, нито САЩ са зависими от петродолара както преди.

ОЩЕ ДВЕ ТЕНДЕНЦИИ ОБАЧЕ ПОДХРАНВАТ очакванията за залез на долара.

Първо, немало държави търсят алтернативи, за да се предпазват от санкции. Страни като Русия и Иран от години из-

питват на гърба си „финансови оръжия“ от рода на изключване на достъпа до международната система за банкови преводи SWIFT или блокиране и изземване на средства от банкови сметки и активи в чужбина.

Второ, непредвидимата напоследък американска политика предизвиква несигурност у някои инвеститори. Това би следвало да намалява интереса към долара – валутата за достъп до американските активи, които винаги досега са привличали инвеститори от цял свят.

Ситуацията се променя и поради технологичните иновации и дигитализацията във финансовата сфера, които намаляват ролята на долара като международно разплащателно средство.

ВПЕЧАТЛЯВАЩ НАПРЕДЪК ОТБЕЛЯВА КИТАЙ.

Той насърчава използването на тяхната национална валута извън страната – при фактуриране на цените при внос и износ, при набиране на капитали чрез облигации на световните пазари и при отпускане на заеми в юани. Китай развива валутни пазари за юани и охотно установява суап линии (споразумения за предоставяне на ликвидност) с други гържави. Съответно делът на китайската валута в световните плащания се изкачва от 35-о място през 2010 до 5-о място през март 2026.

Китай е създал собствена глобална мрежа за межубанкови преводи в юани (Cross-Border Interbank Payment System, CIPS). Показателен за интереса към тази алтернативна платежна инфраструктура е следният пример. Докато през 2025 средният дневен обем на трансакции през CIPS е бил между около 80 и 105 милиарда долара, сега през март той надхвърля 130 милиарда долара, а през април достигна дневни стойности от близо 180 милиарда долара. Нарастването съвпада с началото на военните действия в Иран. Това едва ли е случайно – над 80% от износа на петрол от Иран отива към Китай и изглежда все по-голяма част от плащанията се извършват в юани.

За Иран (както впрочем за всяка гържава под тежки западни санкции) все по-важни стават и криптовалутите. По данни на аналитичната компания Chainalysis, специализирана в областта на блокчейн, през 2025 операциите с криптоактиви в Иран са достигнали почти 8 милиарда долара. Лица, свързани с Корпуса на гвардейците на Ислямската революция, са получили над 3 милиарда долара в криптоактиви. В тези обеми все по-популярни стават стейбълкойните, използвани за разплащания, заобикалящи санкциите.

Друга амбициозна инициатива е проектът BRICS Pay, подкрепен от Китай, Индия, Русия, Бразилия и Южна Африка. Той



представлява платформа за международни плащания, която свързва съответните национални платежни системи и използва модерни технологии, включително блокчейн. Това, поне на теория, позволява търговски и парични операции по целия свят без участие на долари.

ВЪПРЕКИ ВСИЧКО АМЕРИКАНСКИЯТ ДОЛАР все още има около 57% дял в международните валутни резерви на централните банки в света (за сравнение делът на еврото е около 20%). Въпреки трайния спад през последните две десетилетия, този дял е горе-долу колкото е бил преди около 30 години. Доларът също участва в над 51% от световните плащания (при дял на еврото около 21%).

Засега не се събдват и пророчествата, че доларът губи привлекателност за инвеститорите. След началото на бойните действия в Иран той започна да поскъпва, а фондовите пазари в САЩ отбелязаха нови ценови рекорди.

Американската валута продължава да властва над световната парична система и търговия, въпреки всички превратности и конкуренцията от други валути. И ако все пак назрява времето за някакви промени, най-интересното е че те може да не бъдат причинени отвън, а дирижирани вътре в самите Съединени щати.

ВАЛЕРИ ЖИСКАР Д'ЕСТЕН, БИВШ ПРЕЗИДЕНТ на Франция, някога наричаше уникалната световна роля на долара „прекомерна привилегия“ за САЩ. Напоследък обаче сегашната американска власт раз-

съждава дали световната доминация на долара всъщност не носи по-скоро негативи. Финансовият министър Скот Бесент споделя, че превръщането на долара в световна валута е сред факторите за огромните търговски дефицити на САЩ. Евтиният внос на стоки разрушава американската индустрия и създава зависимост от чужди икономики.

По тази логика САЩ биха имали полза от известно отслабване на долара – както на курса му спрямо други световни валути, така и на цялостната му глобална роля. Това обаче не означава да изгубят големите ползи от световната популярност на долара – възможностите за финансиране на американската икономика и налагане на финансови санкции и ограничения върху лица, фирми и правителства по целия свят.

СЛЕДОВАТЕЛНО МОЖЕ БИ НАСТЪПВА ПЕРИОД на преначертаване на световната валутна карта. Тя ще изглежда по-цветна, отколкото досега, и на нея може да се оформят две големи валутни зони – една около САЩ и една около Китай. Всяка ще разполага със собствена инфраструктура, технологии и регулации. Те ще бъдат независими, но с потенциал за оперативна съвместимост.

На тази карта засега изглежда, че еврозоната ще се намира някъде по средата. Тя ще бъде гравитационно привличана към някоя от останалите валутни зони според геополитическите настроения и силата на европейските икономики.

А петроларът, разбира се, отдавна ще е забравен. ■

THE FOREWARNED END OF THE PETRODOLLAR

The dominant position of the American currency has been the foundation of the world order for half a century. But now the pressure to weaken it is increasing - and it comes mostly from America itself

By IVAYLO NIKOLOV / Photography iSTOCK

The crisis over Iran has triggered a wave of comments about the end of the petrodollar system, which was the basis of the global oil trade and benefited the US economy for decades. This is nothing new. Predictions of the decline of the US dollar appear with every global crisis - especially when the United States finds itself at its epicentre.

RECENTLY, HOWEVER, VOICES HAVE BEEN HEARD in Washington itself for a rethinking of the international role of the dollar. The strategic interests of the American economy may have to adapt to new geopolitical and technological realities. What is the future of the dollar and what will be the effects for the world, including the eurozone?

The new realities in question include periodic attempts by some oil-exporting countries to break with the US dollar by selling their oil in another currency. According to popular conspiracy theories, US military interventions against Libya, Iraq and Venezuela were provoked by such attempts.

THE US SEEMS UNABLE TO ALLOW the petrodollar mechanism to collapse. It dates back to 1974, when Henry Kissinger concluded a historic agreement with Saudi Arabia. It received security guarantees and military support from the US, in return for which it undertook to set the price of its oil in dollars and to sell it in dollars as well. Saudi Arabia then invested the proceeds from exports back into US assets (mainly government securities, which finance the US budget deficit) and into US armaments. Gradually, more Gulf countries joined this agreement, and it worked as a perfectly well-oiled mechanism for the benefit of the US economy. The US exports dollars and government securities, receiving in return both the oil needed for its economy and financing for its debts.

THIS STORY IS NO LONGER RELEVANT, experts say. Sometime after 2015, as a result of shale oil production, the United States ceased to be dependent on oil imports, and by 2020, it became a net exporter of oil and petroleum

products. Today, the United States is the largest producer of crude oil in the world.

Meanwhile, Saudi Arabia is embarking on large-scale economic reforms to no longer rely solely on oil exports. An ambitious plan called Vision 2030 emphasises the development of high technology and attracting investment to diversify the economy. In addition, instead of the surpluses it has known for years, the desert kingdom now has foreign trade deficits, which are financed through bond loans from abroad.

What is the future of the dollar and what will be the effects for the world, including the eurozone?

The new realities in question include periodic attempts by some oil-exporting countries to break with the US dollar by selling their oil in another currency.

According to popular conspiracy theories, US military interventions against Libya, Iraq and Venezuela were provoked by such attempts

Thus, Saudi Arabia is no longer recycling capital obtained from oil to foreign economies, but needs it itself. Neither it nor the United States are as dependent on the petrodollar as before.

TWO MORE TRENDS ARE FUELING EXPECTATIONS of a decline in the dollar.

First, many countries are looking for alternatives to protect themselves from sanctions. Countries such as Russia and Iran have been tasting "financial weapons" for years, such as blocking access to the international SWIFT bank transfer system or blocking and seizing funds from bank accounts and assets abroad. Secondly, the recent unpredictable US policy is causing uncertainty among some investors. This should reduce interest in the dollar, the currency for accessing US assets, which has always attracted investors from all over the world.

The situation is also changing due to technological innovations and digitalisation in the financial sphere, which are reducing the role of the dollar as an international means of payment.

CHINA IS MAKING IMPRESSIVE PROGRESS.

It is promoting the use of its national currency outside the country - when invoicing prices for imports and exports, when raising capital through bonds on world markets and when lending in yuan. China is developing foreign exchange markets for yuan and is willing to establish swap lines (liquidity agreements) with other countries. Accordingly, the share of the Chinese currency in world payments rises from 35th place in 2010 to 5th place in March 2026. China has created its own global network for interbank transfers in yuan (Cross-Border Interbank Payment System, CIPS). The following example is indicative of the interest in this alternative payment infrastructure. While in 2025 the average daily volume of transactions through CIPS was between about 80 and 105 billion dollars, now in March it exceeded 130 billion dollars, and in April it reached daily values of nearly 180 billion dollars. The increase coincides with the beginning of military operations in Iran. This is hardly a coincidence - over 80% of Iran's oil exports go to China, and it

seems that an increasing part of payments are made in yuan.

For Iran (as for any country under heavy Western sanctions), cryptocurrencies are becoming increasingly important. According to the analytical company Chainalysis, which specialises in the field of blockchain, in 2025, crypto-asset transactions in Iran reached almost \$8 billion. Individuals associated with the Islamic Revolutionary Guard Corps received over \$3 billion in crypto-assets. In these volumes, stablecoins used for payments that circumvent sanctions are becoming increasingly popular.

Another ambitious initiative is the BRICS Pay project, supported by China, India, Russia, Brazil and South Africa. It is a platform for international payments that connects the respective national payment systems and uses modern technologies, including blockchain. This, at least in theory, allows trade and monetary transactions around the world without the participation of dollars.

DESPITE EVERYTHING, THE US DOLLAR still has about 57% of the international currency reserves of the world's central banks (for comparison, the share of the euro is about 20%). No matter the steady decline over the past two decades, this share is roughly the same as it was about 30 years ago. The dollar also participates in over 51% of global payments (with the euro's share of about 21%).

So far, the prophecies that the dollar is losing its appeal to investors have not come true. After the start of hostilities in Iran, it began to appreciate, and stock markets in the United States set new price records.

The American currency continues to dominate the global monetary system and trade, despite all the vicissitudes and competition from other currencies.

And if the time is ripe for some changes, the most interesting thing is that they may not be caused from outside, but orchestrated from within the United States itself.

VALÉRY GISCARD D'ESTAING, FORMER PRESIDENT of France, once called the dollar's unique global role an "excessive privilege" for the United States. Recently, however, the current American government has been considering whether the dollar's global dominance actually brings more negative consequences. Treasury Secretary Scott Besant says that the dollar's transformation into a global currency is one of the factors behind the huge US trade deficits. Cheap imports of goods are destroying the US industry and creating dependence on foreign economies.

By this logic, the US would benefit from some weakening of the dollar – both in its exchange rate against other world currencies and in its overall global role. However, this does not mean losing the great benefits of the dollar's



Март 1989: оригиналният Часовник на националния дълг, монтиран в Ню Йорк от строителния магнат Сеймур Дърст, разтревожен от нарастването на дълга. Днес въпросният дълг е не 2.7, а 38.9 трилиона долара

March, 1989: the original National Debt Clock, installed by the real estate investor Seymour Durst, who was worried by the ever growing US debt. Today, it is not 2.7 but 38.9 trillions of dollars

global popularity – the ability to finance the US economy and impose financial sanctions and restrictions on individuals, companies and governments around the world.

THEREFORE, A PERIOD OF REDRAWING the world currency map may be coming. It will look more colourful than before, and two large currency zones may take shape on it – one around the US and one around China. Each will have

its own infrastructure, technology and regulations. They will be independent, but with the potential for interoperability.

On this map, it currently looks like the eurozone will be somewhere in the middle. It will be gravitationally drawn to one of the other currency zones according to geopolitical sentiment and the strength of European economies.

And the petrodollar, of course, will be long forgotten. ■



PREMIUM DECKING SOLUTIONS FOR YOUR GARDEN FROM JAF BULGARIA

Durable, easy to maintain, and impressive in appearance.
Suitable for homes, hotels, and commercial spaces.



www.jaf.bg
0700 20 30 2




футуризм

с Антон Груев

Всеки
четвъртък

21:00

Bloomberg
TV Bulgaria

 [bloombergtv.bg](https://www.facebook.com/bloombergtv.bg)

Д-Р АНГЕЛ РАДЕВ: „СЪВРЕМЕННИТЕ ТЕХНОЛОГИИ НИ ПОЗВОЛЯВАТ С МИНИМАЛНА НАМЕСА ДА ПОСТИГНЕМ МАКСИМАЛЕН РЕЗУЛТАТ“



ВЕНОЗЕН
ЛАЗЕРЕН
ЦЕНТЪР

Д-р Радев, казвате, че технологиите не просто променят медицината и работата на лекарите, а цялата философия на лечение – как?

Да, действително технологиите не просто промениха инструментите, с които работим – те промениха радикално подхода и самата философия на лечение. През последните години се наложи т.нар. минималноинвазивен подход, основан на медицината на доказателствата. Ако преди се мислеше как пациентът да бъде опериран, днес вече мислим как да го излекуваме без операция и с минимален дискомфорт. От фокус основно върху болестта преминахме към фокус и върху по-бързото възстановяване, комфорта и качеството на живот на пациента. Високите технологии ни позволиха да бъдем едновременно по-прецизни и по-щадящи, без да травмираме излишно пациента.

Вие сте специализиран във венозната медицина. Връщайки лентата назад преди 15-20 години, какво се промени?

Разликата е огромна. Преди 20 години лечението на разширени вени означаваше операция, разрези, шевове, обезобразяващи белези и дълго възстановяване. Пациентите идваха със страх, защото знаеха, че ги очаква нещо тежко. Днес сме в съвсем различна епоха – благодарение на съвременните методи за лечение можем да постигнем много по-добри резултати без хирургическа намеса. Процедурите се извършват амбулаторно и без необходимост от болничен престой. Казано накратко – при лечението на разширени вени преминахме от старата хирургия към високотехнологична и прецизна медицина, при която възстановяването и качеството на живот са също толкова важни, колкото и самият лечебен резултат.

Какво можете да правите по-добре сега? Какво преди не можеше да се прави, но вече може?

Днес можем да направим неща, които преди звучаха немислимо. Успяваме с минимална намеса да постигнем максимален резултат, тъй като разполагаме с технологии и експертиза, благодарение на които можем да лекуваме увредени вени за по-малко от час - без операция и само с местна упойка. Благодарение на комбинацията от лазерни и ултразвукови технологии, както и на добавената реалност всичко се извършва с много голяма прецизност и минимален риск от усложнения, което в миналото не беше така.

Обикновено ходим на лекар със страх и притеснение – новите технологии дават ли повече сигурност?



Притеснението и страхът от неизвестното в някаква степен винаги ги има, но за мен един от най-удовлетворяващите моменти е когато след лечението пациентите ни с удовлетвление попитат: „Ама това ли беше?“. Днес технологиите дават сигурност, но истинското доверие не идва само от машините – то идва и от човешкото отношение. Те имат още по-голям смисъл само когато зад тях стои и човечност. Именно комбинацията от двете променя преживяването на пациента – от страх към спокойствие, от несигурност към увереност и комфорт.

Процесът на възстановяване и естетиката също са важни – обръща ли се внимание на това?

Да, абсолютно. В съвременната медицина вече не е достатъчно просто да излекуваш пациента – важно е да обърнем внимание и на това как се чувства, как изглежда след проведеното лечение и колко бързо се връща към нормалния си начин на живот. При нашите пациенти възстановяването е изключително кратко. Вярвам, че модерното лечение трябва да оставя не само здраво тяло, но и добро самочувствие и качество на живот. Пациентът трябва да си тръгва не само без болка, а и с увереност и спокойствие.



МАРБЕЯ Е ИНВЕСТИЦИЯ НЕ В ИМОТ, А В КАЧЕСТВО НА ЖИВОТ

Алекс Петров, партньор и старши съветник в Solvilla, през Bulgaria ON AIR

Текст КОНСТАНТИН ТОМОВ / Фотография АКОС ИСТВАНДИ

Г-н Петров, Solvilla е водещият инвеститор и посредник за луксозни недвижими имоти в Марбея. В последното десетилетие това е един от най-бързо развиващите се пазари в този сегмент в Европа. Какви са факторите за това развитие?

Основните фактори са три: климатът, достъпността и интернационалната среда. Тук имаме над 300 слънчеви дни в годината, с умерени температури - лятото не е прекалено горещо, зимата е много мека. Природните гледености са в основата. Но не само те. В края на краищата, има много дестинации със слънчев климат и красива природа. Но Марбея е и много лесно достъпна. Летището на Малага е третото най-голямо в Испания, до него има полети от почти всяка точка на Европа. Това прави региона много привлекателен за онези, които търсят ваканционно жилище.

Друг съществен фактор са местните хора. Испанците са много сърдечни, приветливи, и покрай тях всеки се чувства много комфортно тук.

Освен това, да се строи е сравнително лесно и свободно. В Италия, да речем, също има прекрасни дестинации, но често са със старинни сгради, защитени от закона, с изключително много рестрикции за нови проекти.

Марбея е популярна дестинация от десетилетия, но интересът се увеличи драстично след Covid-19. Покрай пандемията хората осъзнаха, че могат да работят и дистанционно. Това даде един изключително силен класък на Марбея, защото много северноевропейци - шведи, белгийци, англичани - избират да живеят и работят тук. Времето е чудесно, дните са дълги. Можеш спокойно да пуснеш децата си да играят на улицата.

Миналата година бе рекордна за компанията, с продажби за над половин милиард евро. Какво очаквате от 2026 - госта непревдигима година в много отношения?

Честно казано, годината започна необичайно - с леко по-слаба активност. Докато през 2025 първите месеци бяха изключително силни, сега се усеща известно колебание у хората, което донякъде се дължи на глобалната несигурност. Продължаваме да имаме много силен интерес от клиенти. Но решенията за покупка се вземат доста по-бавно. Може би има някакво усещане, че сме на ръба на преломен момент, че ще има задържане на цените или дори спад... Според мен, сериозен спад е малко вероятен. Пазарът тук е стабилен, не е спекулативен, повечето клиенти купуват със собствени средства, а не с ипотеки... За сметка на това леко забавяне на сделките, имаме небивал интерес към по-скъпи имоти. Никога не сме имали толкова много клиенти с бюджет 20 милиона евро и повече.

Един от индикаторите, които следим, за да прогнозираме пазара тук, е нивото за резервации в хотелите. Това, което научаваме, е, че годината и при тях е започнала по-слабо от миналата, но резервациите за втората част от годината са на рекордно високи нива. Поради този факт сме позитивни, че ще имаме добра година и в имотния пазар.

През миналата година средната цена на продаден имот от Solvilla беше над 5 милиона евро, нали така?

Да, средно 5.6 милиона евро. Има изгледи тази година да е по-висока. Самите цени на имотите растат, което е логично заради поскъпването на строителството и увеличаването на цялостния интерес към тази дестинация.

Само за последните две години цената на строителството



В Европа се е увеличила с около 25%. Отчасти заради поскъпването на суровини и енергия, но до голяма степен и заради работната ръка. Тук има бум на строителството, и няма достатъчно строители. Като говорим за очаквания и прогнози, на времето, когато се случи Brexit, си мислехме, че пазарът ще се срине, тъй като над една трета от клиентите бяха англичани. Не само не се срине, но и още повече се засили. Същия ефект забелязахме при Covid-19 и след началото на войната в Украйна. По някакви причини Марбея е от онези пазари, които се облагодетелстват, когато има кризи по света. Същото важи и за онава, което се случва в Близкия изток в момента. Още не сме усетили ефекта в продажбите, защото това отнема малко повече време, но сме свидетели на огромен интерес от клиенти, които преди това са мислели за Дубай, да речем. Ние сме съдружници в една компания за имоти под наем, където вече има изключително силен тласък от хора, които са се пренасочили към Марбея от Дубай.

Solvilla на практика затваря цикъла - компанията е инвеститор, проектант със собствени архитекти, брокер, съветник, предлага поддръжка и управление на активите. Какви са предимствата за клиентите от такъв подход?

Компанията е на 12 години. Ражда се, когато Торгер Вемстад-Холанд, нашият председател на борда, се мести в Марбея от Норвегия с идеята да строи вили. И бързо си дава сметка, че за да предложиш правилния продукт, трябва да разполагаш и с брокери. Именно брокерите са реалната връзка с клиента, те знаят какво се търси, какво се харесва и какво - не. Мисля, че това е нашето най-голямо предимство - че се срещаме с много голям брой клиенти страшно много клиенти, между 70 и 100 всяка седмица. Това ни позволява да разпознаваме тенденциите в реално време. Примерно след пандемията имаше тренд за оборудване на офиси у дома, за допълнителни развлечения, като домашни кинозалони, спа и уелнес... Ние разполагаме с тази светкавична обратна връзка и я използваме, за да създаваме имоти, които да отговарят на търсенето. Има предимства и за купувачите - фактът, че ние сме инвеститори в пазара, че имаме skin in the game, както се казва, а не сме само посредник - естествено буди повече доверие, и дава на клиентите допълнителна сигурност.

Преди няколко години в Чехия, ако не греша, стана много популярен един пост в социалните мрежи, който показваше абсолютното еднаквата цена на неугледно жилище в покрайнините на Прага и на вила



с басейн в Южна Испания. Как изглеждат цените във високите сегменти в Марбея, сравнени с тези в България?

Трябва да призная, че не познавам толкова добре пазара в България. Мои приятели - брокери и инвеститори - ми казват, че и там цените доста са се вдигнали. България има много предимства, включително привлекателни данъци, и знам, че доста чужденци се насочват към нея заради това.

Колкото до цените тук, аз в момента държа рекорда за най-скъпата продажба в Испания - един апартамент на първа линия в най-престижния комплекс, който бе продаден за 51,000 евро на квадратен метър. Средната цена в Марбея е около 6,000 евро на квадрат, но имотите, които ние продаваме, обикновено се движат между 10,000 и 15,000, а в някои случаи - до 20,000 евро на квадрат.

Цените тук не се определят само от локацията - ако вземете два съседни имота на една и съща улица, единият може да е двои-

но по-скъп. Голяма роля играят елементи като дизайн, обзавеждане, качество на материалите, субективното усещане в дома. Забелязал съм, че инвестицията в тези неща винаги се изплаща за предприемача, колкото и да е голяма. По-скоро губят пари онези, които се опитват да спестят, да сложат по-посредствени мебели, по-малко обзавеждане.

Това, между другото, е съществена разлика между пазарите в България и Испания. Тук се продават най-вече изцяло завършени имоти. Наричаме ги "къщи - четки за зъби" - за да се нанесеш, трябва само да си донесеш четката за зъби. Всичко друго вече е там. Докато необзаведените имоти се продават по-трудно и бавно. Хората все повече ценят времето си и не искат да го губят с допълнителни работи.

Какъв е балансът между клиентите, които искат дом, и онези, които търсят инвестиция? Привлекателни ли са в инвес-

тиционен отношение имотите в Южна Испания, каква доходност би донесло таква вложение?

Повечето ни клиенти купуват имоти за себе си. Има и инвеститори, но те са не повече от 20%. Каква е възвръщаемостта? Ако купиш апартамент в Марбея и го отдаваш пог наем, той носи доход около 4-5%. Прилично, но не е нещо впечатляващо, и със сигурност е далеч от доходността на по-спекулативни пазари. Инвестицията в Испания е една солидна дългосрочна позиция, която, закупена добре, ще расте с 5-8 % годишно.

По-важното е, че тук хората инвестират в качеството на живот. Да имаш 320 слънчеви дни в годината, да свършиш работа в шест следобед и да имаш още три часа слънчево време, да можеш да поиграеш тенис или да потичаш по плажа през януари... Аз съм свидетел колко много се променя начинът на живот на хората, които се местят тук. Една реклама на наши конкуренти, сложена на едно от най-натоварените кръстовища тук, гласи: "Може да си заседнал в трафика, но все още си в рая".

Има и още нещо, което често ми споделят клиентите с опит от други подобни дестинации - Южна Франция, Италия, Маями. Тук луксозният стил на живот съществува в много по-хармонична симбиоза с автентичната Испания. Много лесно можеш да отидеш от луксозния плажен клуб в някое малко, скъпано местно ресторантче, където да получиш великолепа храна на цени, смешни

"Инвестицията в Испания е една солидна дългосрочна позиция, която, закупена добре, ще расте с 5-8 % годишно"

гори по българските стандарти. Или да се качиш на колата и след половин час да си в някое автентично, красиво селце. В Марбея получаваш гостъп го най-доброто от тези два свята. Освен това тук има несравнимо повече автентична местна култура, отколкото ще усетите в Дубай или Маями. Пабло Пикасо е родом от Малага. Салвадор Дали е бил голям почитател на Марбея, и тук има една цяла улица с дарени от него статуи.

Концепцията за "зимния дом" - място, където да избягаш от суровия климат у дома - тепърва започва да набира популярност у нас. Забелязвате ли повишен интерес от български клиенти в последните години?

България все още е пренебрежимо малък пазар за нас, но в последните години видимо нараства. Макар че голяма част от българските ни клиенти всъщност живеят във Великобритания или в Америка. Класическият профил на нашия клиент е човек, който е развил много бизнеса си и след това или го

е продал, или го е оставил да го управляват други. Но напоследък тук се местят и все повече млади семейства. Целият регион на Коста дел Сол се разви много в последните 10 години. Големи международни компании откриха офиси в Малага - компании като Oracle, Google... Наскоро Mercedes откри тук развоен център за изкуствен интелект.

Когато аз се преместих тук преди 10 години, летището в Малага обслужваше 12 милиона пътници годишно. Сега са над 20 милиона и се налага летището да се разшири. Откриват се нови бизнеси, училища...

Разбира се, за българите Марбея никога няма да бъде масов избор, защото онези, които търсят само дестинация с топъл климат и море, имат Гърция. Но тук е много по-интернационално. Нидерландци, скандинавци, американци, мексиканци - имаме клиенти от всяка националност. В миналото имаше госта руснаци, но още след началото на конфликта в Украйна те намалеха.

Този интернационален профил е другият фактор, който прави пазара тук толкова устойчив. Не разчитаме само на една определена националност или на определен регион от света.

Какво трябва да знаят потенциалните купувачи на имоти в Коста дел Сол от гледна точка на разходи, административни процедури, данъци и изобщо цена на живота?

Данъците върху имотите тук са сравнително ниски. За един двустаен апартамент плащаш около 1000 евро на година, което може и да е високо в сравнение със ставките в България, но е несравнимо по-малко от повечето страни в Западна Европа, да не говорим за Съединените щати.

Освен това повечето комплекси имат т. нар. community fees - такси за поддръжка на басейни, градини, фитнеси, за охрана. Те могат да варират много - от стотина евро на месец до над хиляда за най-луксозните комплекси.

Колкото до административните процедури, нещата в Испания са малко старомодни, всичко е на хартия, и всичко минава през нотариуса. Но става лесно. Повечето клиенти се свързват с местен адвокат, който на практика върши всичко от тяхно име.

Купувачите трябва да знаят също, че има госта първоначални разходи по придобиването на имота - най-вече данъкът по прехвърлянето, който е 7% за имоти втора ръка

и 10% за нови. Като добавите адвокатски хонорари и нотариални такси, цената на практика се увеличава с 10-12 процента.

Какъв тип имоти се търсят най-много в момента в най-високите сегменти? Променят ли се архитектурните предпочитания?

Търсят се, както споменах, най-вече напълно обзаведени, готови имоти. Когато се преместих тук, тенденцията беше да се строят модернистични сгради - кубове с бели стени, с големи прозорци. Напоследък този тренд отминава и се завръща класическата андалусийска архитектура, с керемидени покриви, с каменни елементи и повече текстура по фасадите.

Много се търсят затворени комплекси - хората мислят за сигурността си. Наличието на консьерж услуги е предимство. Другото, към което има все повече интерес, са енергийно ефективни домове, със smart home системи, които позволяват дистанционен контрол върху всичко в жилището.

Другата явна тенденция е към все повече възможности за фитнес и уелнес. Във все повече домове инсталираме легени душове, сауни... Високо се котират къщи с кортове за тенис или пагел.

Вие сте старши съветник и партньор в Solvilla. Какъв е пътят, отвел един българин до върховете на имотния сектор в Южна Испания?

Чист късмет, честно казано. Аз съм от София, възпитаник на СМГ, с което много се гордея. След това заминах да уча в чужбина. Програмата ми в университета изискваше стаж в чужбина, който се случи в Мадрид. Оттам гоюдох го Марбея за една кратка ваканция. И се влюбих в мястото. Впрочем това е отговорът на повечето хора, които са се преместили тук: гоюдох на почивка, хареса ми и останах.

Преди да започна работа в Solvilla, която е безспорният пазарен лидер, натрупах опит в други две фирми. Мисля, че дипломата по финанси, и фактът, че мога да разговарям с клиентите за икономическата страна на нещата, ми дават допълнително доверие.

Другото условие е изключително много работа. Клиентите, особено във високите сегменти, обикновено са много възискателни. Да си брокер тук, означава да си на разположение на клиентите денонощно. Но пък удивителната култура на испанците прави нещата по-лесни. Ако спечелиш местните хора с добро отношение, ще направят всичко за теб. Един адвокат в Германия надали би ти вдигнал телефона в събота. Но тук, ако си създадеш добър контакт с него, той ще е готов да ти помогне по всяко време. И ще направи повече, отколкото очакваш. ■

MARBELLA IS AN INVESTMENT NOT IN PROPERTY, BUT IN QUALITY OF LIFE

Alex Petrov, Partner and Senior Property Advisor at Solvilla, talks to Bulgaria ON AIR

By KONSTANTIN TOMOV / Photography AKOS ISTVANDI

Mr Petrov, Solvilla is the leading investor and broker for luxury real estate in Marbella. In the last decade, this has been one of the fastest-growing markets in this segment in Europe. What are the factors behind this development?

There are three main factors: climate, accessibility and cosmopolitan environment. Here, we have over 300 sunny days a year, with moderate temperatures - summer is not too hot, winter is very mild. Natural resources are the basis, but it's not just them. After all, there are many destinations with a sunny climate and beautiful nature. Marbella, however, is also very easily accessible. Malaga airport is the third largest in Spain, with connections to almost every point in Europe. This makes the region very attractive for those looking for a holiday home.

Another important factor is the local people. The Spanish are very warm and welcoming, and everyone feels very comfortable here.

In addition, construction is relatively easy and free. In Italy, for example, there are also wonderful destinations, but they often have old buildings protected by law, with extreme amount of restrictions for new projects.

Marbella has been a popular destination for decades, but interest has increased dramatically after Covid-19. During the pandemic, peo-

ple realised that they can also work remotely. Many northern Europeans - Swedes, Belgians, English - choose to live and work here. The weather is great, the days are long. You can safely let your children play in the street.

Last year was a record for the company, with sales of over half a billion euros. What do you expect from 2026 - a rather unpredictable year in many respects?

To be honest, the year started unusually, with slightly weaker activity. While in 2025 the first months were extremely strong, now there is a certain hesitation among customers, partly due to global uncertainty. We continue to have very strong interest from clients. But purchase decisions are being made much more slowly. Perhaps there is some feeling that we are on the verge of a turning point, that there will be a price hold or even a decline... In my opinion, a serious decline is unlikely. The market here is stable, it is not speculative, most clients buy with their own funds, not with mortgages... Despite this slight slowdown in transactions, we have unprecedented demand for more expensive properties. We have never had so many customers with a budget of 20 million euros or more.

One of the indicators that we monitor to forecast the market here is the level of hotel reser-

vations. What we are learning is that the hotels also had a slower start to the year, but bookings for the second half are at record highs. Because of this fact, we are positive that we will have a good year in the property market as well.

Last year, the average price of a property sold by Solvilla was over 5 million euros, right?

Yes, an average of 5.6 million euros. There are prospects that this year it will be higher. Property prices themselves are growing, which is logical because of the increase in the cost of construction and the increase in the overall demand for Marbella.

In the last two years alone, the cost of construction in Europe has increased by about 25%. Partly because of the increase in the cost of raw materials and energy, but also largely because of the labour costs. There is a construction boom here, and there are not enough builders.

Speaking of expectations and forecasts, at the time when Brexit happened, we thought that the market would collapse, since over a third of the customers were English. Not only did it not collapse, but it even strengthened. We noticed the same effect with Covid-19 and after the start of the war in Ukraine. For some reason, Marbella is one of those markets that benefits



when there are crises around the world. The same goes for what is happening in the Middle East at the moment. We have not yet felt the effect in sales, because it takes a little longer, but we are witnessing a huge demand from clients who were previously thinking about Dubai, for example. We are partners in a rental property company, where there is already an extremely strong influx of people redirecting to Marbella from Dubai.

Solvilla practically closes the loop - the company is an investor, a designer with its own architects, a broker, an advisor, and offers maintenance and asset management. What advantages does that bring for customers?

The company is 12 years old. It was born when Torgeir Wemmestad-Haaland, our chairman of the board, moved to Marbella from Norway with the idea of building villas. He quickly realised that to offer the right product, you also need to have brokers. Brokers are the real connection with the customer; they know what is in demand, what is liked and what is not. I think this is our biggest advantage - that we meet with a very large number of clients, between 70 and 100 each week. This allows us to recognise trends in real time. For example, after the pandemic, there was a trend for equipping offices at home, for additional entertainment, such as home cinemas, spas and wellness... We have this lightning-fast feedback, and we use it to create properties that meet demand.

There are advantages for buyers too - the fact that we are investors in the market, that we have skin in the game, as they say, and are not just an intermediary - naturally inspires more trust, and gives clients additional security.

A few years ago, in the Czech Republic, I think, a post on social networks became very popular, which showed the absolutely same price of an unsightly apartment on the outskirts of Prague and a villa with a pool in southern Spain. How do the prices in the high segments in Marbella look compared to those in Bulgaria?

I must admit that I don't know the Bulgarian market that well. My friends - brokers and investors - tell me that prices have risen quite a bit there too. Bulgaria has many advantages, including attractive taxes, and I know that many foreigners are heading there because of this.

As for prices here, I currently hold the record for the most expensive sale in Spain - a first-line apartment in the most prestigious complex, which was sold for 51,000 euros per square meter. The average price in Marbella is around 6,000 euros per square meter, but the properties we sell usually range between 10,000 and 15,000 euros per square meter, and in some cases, up to 20,000 euros.

Prices here are not only determined by location - if you take two neighbouring properties on the



same street, one may be twice as expensive. Elements such as design, furnishings, quality of materials, and the subjective feeling in the home play a big role. I have noticed that the investment in these things always pays off for the developer, no matter how big it is. Those who try to save money, to put in mediocre furniture, or less furniture, tend to lose money.

This, by the way, is a significant difference between the markets in Bulgaria and Spain. Here, mostly fully finished properties are sold. We call them "toothbrush houses" - to move in,

you only need to bring your toothbrush. Everything else is already there. While unfurnished properties sell harder and more slowly. People increasingly value their time and do not want to waste it on home finishing and furnishing.

What is the balance between customers who want a home and those who are looking for an investment? Are properties in southern Spain attractive from an investment perspective? What kind of return would such an investment bring?

Most of our customers buy properties for themselves. There are also investors, but they are no more than 20%. What is the return? If you buy an apartment in Marbella and rent it out, it brings an annual income of about 4-5%. Decent, but not impressive, and certainly far from the profitability of more speculative markets. Investing in Spain is a solid long-term position, which, bought well, will grow by 5-8% per year. More importantly, people here invest in the quality of life. Having 320 sunny days a year, finishing work at six in the afternoon and having at least three more hours of sunshine, being able to play tennis or run on the beach in January... I am a witness to how much the lifestyle of people who move here changes. An advertisement by one of our competitors, placed on one of the busiest intersections here, reads: "You may be stuck in traffic, but you're still in paradise."

There's something else that customers with experience from other similar destinations - the South of France, Italy, Miami - often tell me. Here, the luxury lifestyle exists in a much more harmonious symbiosis with authentic Spain. You can very easily go from a luxurious beach club to some small, hidden local restaurant, where you can get great food at prices that are ridiculous even by Bulgarian standards. Or get in the car and in half an hour be in some authentic, beautiful village. In Marbella, you get access to the best of both worlds. In addition, there is incomparably more authentic local culture here than you will experience in Dubai or Miami. Pablo Picasso was born in Malaga. Salvador Dali was a great admirer of Marbella, and there is an entire street here with statues donated by him.

The concept of a "winter home" - a place to escape the harsh climate at home - is just starting to gain popularity in our country. Have you noticed increased interest from Bulgarian clients in recent years?

Bulgaria is still a negligibly small market for us, but it has been growing noticeably in recent years. Although a large part of our Bulgarian customers actually live in the UK or the US. The classic profile of our client is someone who has developed their business a lot and then either sold it or left it to be managed by others. But recently, more and more young families have been moving here. The entire Costa del Sol region has developed a lot in the last decade. Large international companies have opened offices in Malaga - companies like Oracle, Google... Mercedes recently started a development centre for artificial intelligence here.

When I moved here 10 years ago, Malaga airport served 12 million passengers a year. Now it's over 20 million, and the airport needs to be expanded. New businesses and schools are opening...

"If you buy an apartment in Marbella and rent it out, it brings an annual income of about 4-5%. Decent, but not impressive, and certainly far from the profitability of more speculative markets. Investing in Spain is a solid long-term position, which, bought well, will grow by 5-8% per year"

Of course, Marbella will never be a mass choice for Bulgarians, because those who are only looking for a destination with a warm climate and sea have Greece. But it is much more international here. Dutch, Scandinavians, Americans, Mexicans - we have customers of every nationality. In the past, there were quite a few Russians, but after the conflict in Ukraine began, their numbers decreased.

This international profile is the other factor that makes the market here so stable. We do not rely only on one particular nationality or on a particular region of the world.

What should potential buyers of property on the Costa del Sol know in terms of costs, administrative procedures, taxes and the cost of living in general?

Property taxes here are relatively low. For a two-bedroom apartment, you pay about 1,000 euros per year, which may be high compared to the rates in Bulgaria, but it is incomparably less than most countries in Western Europe, not to mention the United States.

In addition, most complexes have so-called 'community fees' for the maintenance of swimming pools, gardens, gyms, and security. They can vary greatly - from a hundred euros per month to over a thousand for the most luxurious complexes.

As for administrative procedures, things in Spain are a bit old-fashioned; everything is on paper, and everything goes through the notary. But it is easy. Most customers contact a local

lawyer, who practically does everything on their behalf.

Buyers should also be aware that there are quite a few initial costs for acquiring the property - most notably the transfer tax, which is 7% for second-hand properties and 10% for new ones. When you add lawyer fees and notary fees, the price practically increases by 10-12 per cent.

What type of properties are currently in high demand? Are architectural preferences changing?

As I mentioned, the demand is mostly for fully furnished, ready-made properties. When I moved here, the trend was to build modernist buildings - cubes with white walls, with large windows. Recently, this trend has been fading, and classic Andalusian architecture is returning, with tiled roofs, stone elements and more texture on the facades.

Gated complexes are in high demand - people are thinking about their security. Having concierge services is an advantage. Another thing that is increasingly popular is energy-efficient homes, with smart home systems that allow remote control of everything inside.

The other clear trend is towards fitness and wellness options. In more and more homes, we are installing ice showers, saunas... Houses with tennis or padel courts are highly valued.

You are a senior advisor and partner at Solvilla. What is the path that led a Bulgarian to the top of the real estate sector in southern Spain?

Pure luck, to be honest. I am from Sofia, a graduate of the Sofia High School of Mathematics, which I am very proud of. Then I went to study abroad. My university program required an internship abroad, which happened in Madrid. From there, I came to Marbella for a short vacation. And I fell in love with the place. By the way, this is the answer of most people who have moved here: I came for a vacation, I liked it, and I stayed.

Before starting work at Solvilla, which is the undisputed market leader, I gained experience in two other companies. I think that the degree in finance and the fact that I can talk to customers about the economic side of things give me additional trust.

The other part of it is an extremely high workload. Customers, especially in the high segment, are usually very demanding. Being a broker here means being available to clients 24/7. But the amazing culture of the Spaniards makes things easier. If you win over the locals with a good attitude, they will do anything for you. A lawyer in Germany would hardly pick up the phone on a Saturday. But here, if you establish a good relationship with the lawyer, he will be ready to help you at any time. And he will do more than you expect. ■



DAY OFF: FAMILY TIME

събитие на az-jenata.bg

16 май | 10:00

HIT Max Млагост

INVESTOR
MEDIA **PRO**

investormediapro.bg

с подкрепата на



А ТИ КАКВО ЧАКАШ



Взemi ипотечен кредит

ДОМ ЗА ТЕБ.

Времето е сега.



Централна Кооперативна Банка
Важният си ти.

*5050
www.ccbank.bg

ДОЙДЕ ЛИ И ПИКЪТ НА ВИНОТО?

Агресивните кампании отказват младото поколение от чашката. Само българската винарска индустрия няма от какво да се тревожи - при нея колапсът вече се случи

Текст КОНСТАНТИН ТОМОВ / Фотография iSTOCK

Във виното е истината, казвал Плиний Стари. За Галилей виното е "слънчева светлина, уловена във вода". Луи Пастър смята, че бутилка вино съдържа повече философия от всички книги на света. При победа, заслужаваш шампанско; при поражение се нуждаеш от него, голавя Наполеон. "Виното е бутилирана поезия" за Робърт Луис Стивънсън. "Винаги готвя с вино. Понякога дори го добавям към храната", шегува се Уилям Клод Фийлдс. Вече над 7,000 години, откакто човекът за пръв път се е научил да прави вино (науката спори дали това се е случило в днешна България, или днешна Грузия), тази напитка от ферментирало грозде е била източник на възрождение за най-добрите сред нас. За ужас на винарите обаче, това видимо започва да се променя в наши дни. По подобие на "пика на петрола", прогнозиран от Марион Кинг Хъбърт през 1956 (все още недостигнат), сега експертите говорят за "пика на виното". Само че той, по всичко личи, вече е отминал.

ПРЕЗ 2024 - ПОСЛЕДНАТА ГОДИНА с обобщени данни - глобалното потребление на вино е било с почти 10% по-ниско в сравнение с 2014. Спадът продължава и през 2025, и през 2026, ако се съди по продажбите на големите производители.

Разбира се, имало е отливи от виното и в миналото, най-вече по икономически причини - като цяло то си остава най-скъпият вид алкохол. Но сега за пръв път хората го пренебрегват не защото не могат да си го позволят, а защото не му вярват. Водената от години агресивна кампания срещу алкохола, подкрепяна от Световната здравна организация (същата, която години наред ни съветваше да избягваме яйцата и маслото, преди да обърне палачинката), очевидно дава резултати. Gallup наскоро проведе проучване отвъд океана, според което 53% от американците вече вярват, че дори умереното пиене е опасно за здравето (през 2005 този процент бе едва 22). Куриозното е, че загрижените за здравето си граждани обикновено заменят виното с най-различни химически соди и нискоалкохолни коктейли в кенчета, за вредите от които може да се напише съвсем отделна статия. Или пък с марихуана и халюциногенни гъби...

ДОРИ И В ЕВРОПА, ПОСЛЕДНИЯ БАСТИОН на виното, числата вървят надолу. Но тук, както отбелязва The Economist, причината е и демографска. Европейските общества застаряват - на мястото на многолюдните бейби бумъри и хора от поколението X, идват все по-малко млади хора с интерес към виното. Населението на Европа се попълва най-вече от ислямския свят, където





естественият прираст си остава висок, но пък алкохолът е непопулярен по културни и религиозни причини. Много винари разчитат на Китай като на плодороден нов пазар за разработване, но интересът към виното там достигна пика си през 2017 и оттогава неизменно спада.

В МИНАЛОТО НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ твърдяха, че в умерени дози виното има и благотворни въздействия върху сърдечно-съдовата система. Червеното вино съдържа ресвератрол - вещество, което доказано забавя стареенето. Но напоследък всички изследвания (правени най-вече в САЩ) заклеймяват алкохола, включително виното, като вреден независимо от количеството. Подобни проучвания най-често се финансират от конкурентни индустрии, но това остава скрито за публиката. За Съединените щати, които в миналото харчиха по 50 милиарда долара годишно за вносно вино, подобни кампании влияят добре на платежния баланс. През 2024, по данни, цитирани от Forbes, вносът на вино е намалял до едва 31.6 милиарда долара. Един от най-популярните "телевизионни" доктори на Америка дори настоява на бутилките вино да се

ПОТРЕБЛЕНИЕ НА ВИНО WINE CONSUMPTION

Люксембург / Luxembourg	75.9
Португалия / Portugal	53.5
Белгия / Belgium	48.0
Франция / France	45.8
Италия / Italy	37.7
Швейцария / Switzerland	31.8
...	
Румъния / Romania	22.0
Великобритания / UK	18.3
Испания / Spain	18.2
Германия / Germany	17.3
БЪЛГАРИЯ / BULGARIA	10.2
САЩ / United States	8.5
Гърция / Greece	8.3
Сърбия / Serbia	5.0
Мексико / Mexico	0.1
Египет / Egypt	0.1
Индонезия / Indonesia	0.0

2023, в литри на глава от населението /
2023, litres per Capita

слагат предупреждения за риска от ракови заболявания, като върху цигарите. Въвеждането на допълнително данъчно облагане като за вредни продукти може да се окаже последната капка за и без това страдащата винарска индустрия на Европа.

ПОСЛЕДНАТА ТРЕВОЖНА ПЕРСПЕКТИВА

обаче не притеснява България - просто защото в този случай госта сме изпреварили тенденцията. Българската винарска индустрия отдавна вече се е сгромолясала - първо със сухия режим на Горбачов през 80-те години, и после с хаотичната приватизация през 90-те. От 169,999 хектара през 1970, лозята у нас намаляха до 112,000 през 1990, до 83,000 през 2010, и са едва около 27,730 хектара към края на 2024 (по данни на FAOSTAT).

За тези 55 години производството на вино се е сринало от 409,000 тона годишно до едва 60,000 тона през 2025 - почти седем пъти по-малко от произведеното в Румъния. Прогнозите на експертите са в глобален мащаб да изчезнат масовите, евтини производители, и да оцелеят само елитните, във високата ценови сегмент. У нас, по всичко личи, това вече се е случило. ■

CONNECT
SOURCE
GROW



19-20
MAY
2026

RAI AMSTERDAM
CONVENTION
CENTRE

DETELINA'S

nuts and dried fruits

PLMA 2026

RAI Amsterdam, 19-20 May

We would be delighted to invite you to visit us at the international private label trade show "PLMA – World of Private Label", taking place on 19-20 May 2026 at the RAI Exhibition Center in Amsterdam, Hall 7, Stand 7.L26.



detelina.com

HAVE WE REACHED PEAK WINE?

Aggressive campaigns are denying the younger generation a glass. The Bulgarian wine industry has nothing to worry about, however - its collapse has already happened

By KONSTANTIN TOMOV / Photography iSTOCK

The truth is in the wine, said Pliny the Elder. For Galileo, wine was "sunlight held in water". Louis Pasteur believed that a bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world. In victory, you deserve champagne; in defeat, you need it, Napoleon claimed. "Wine is bottled poetry", wrote Robert Louis Stevenson. "I always cook with wine. Sometimes I even add it to the food", W.C. Fields used to joke. For over 7,000 years, since humans first learned to make wine (scientists debate whether it was in modern-day Bulgaria or Georgia), this fermented grape drink has been a source of inspiration for the best among us. To the dismay of winemakers, however, that is clearly starting to change these days. Similar to the "peak oil" predicted by Marion King Hubert in 1956 (which has not yet been reached), experts are now talking about "peak wine." But it seems to have passed.

IN 2024 - THE LATEST YEAR for which aggregated data is available - global wine consumption was almost 10% lower than in 2014. The decline is set to continue in 2025 and 2026, judging by sales from major producers. Of course, there have been wine declines in the past, mostly for economic reasons - it remains the most expensive type of alcohol overall. But now, for the first time, people are ignoring it not because they can't afford it, but because they don't trust it. The years-long aggressive campaign against alcohol, supported by the World Health Organisation (the same one that, for years, advised us to avoid eggs and butter before changing its mind), is clearly paying off. Gallup recently surveyed Americans in the US, finding that 53% now believe that even moderate drinking is dangerous to health (in 2005, this percentage was only 22%). The curious thing is that health-conscious citizens usually replace wine with various chemical

sodas and low-alcohol cocktails in cans, the harms of which could be described in a whole separate article. Or with marijuana and hallucinogenic mushrooms...

EVEN IN EUROPE, THE LAST BASTION of wine, the numbers are going down. But here, as The Economist notes, the reason is also demographic. European societies are ageing - in place of the populous baby boomers and people of Generation X, fewer and fewer young people with an interest in wine are coming. Europe's population is replenished mostly from the Islamic world, where natural growth remains high, but alcohol is unpopular for cultural and religious reasons. Many winemakers counted on China as a fertile new market to develop, but interest in wine there peaked in 2017 and has been steadily declining since then.

IN THE PAST, SCIENTIFIC STUDIES claimed that in moderate doses, wine also has beneficial effects on the cardiovascular system. Red wine contains resveratrol, a substance that has been shown to slow down ageing. But recently, all studies (mostly conducted in the United States) have condemned alcohol, including wine, as harmful regardless of the amount. Such studies are most often funded by competing industries, but this remains hidden from the public. For the United States, which in the past spent \$ 50 billion a year on imported wine, such campaigns have a positive effect on the balance of payments. In 2024, according to data cited by Forbes, wine imports have decreased to only \$ 31.6 billion. One of the most popular "television" doctors in America even insists that wine bottles should be labelled with cancer risk warnings, like cigarettes. The introduction of additional 'harmful product' taxation could be the last straw for Europe's already suffering wine industry.

THE LATTER WORRYING PROSPECT, however, does not apply to Bulgaria - simply because in this case we are well ahead of the trend. The Bulgarian wine industry has long since collapsed - first with Gorbachev's prohibition regime in the 1980s, and then with the chaotic privatisation in the 1990s. From 169,999 hectares in 1970, vineyards in the country decreased to 112,000 in 1990, to 83,000 in 2010, and are only about 27,730 hectares by the end of 2024 (according to FAOSTAT data).

Over these 55 years, wine production has collapsed from 409,000 tons per year to just 60,000 tons in 2025 - almost seven times less than the quantity produced in Romania. Experts predict that mass, cheap manufacturers will disappear globally, and only elite, high-end manufacturers will survive. In Bulgaria, this might have already happened. ■



"Страхувам се": афганистанка е изправена пред прекъсването на американската хуманитарна помощ. Снимката на Елиз Бланшар е от наградените в World Press Photo 2026 "I'm Afraid": Afghan Women Face US Aid Cuts, by Elise Blanchard - one of the winning images at the 2026 World Press Photo awards



58 | **ДОКАЗАТЕЛСТВАТА
СА ВАЖНИ**

WHY EVIDENCE MATTERS

46 | **10-ТЕ НАЙ-ЧЕРНИ ГОДИНИ**
THE 10 DARKEST YEARS



52 | **ТРЕТАТА БАЛКАНСКА ВОЙНА**
THE THIRD BALKAN WAR





ЕДИН ОПТИМИСТ В ЕРАТА НА ПЕСИМИЗМА

Лявото вече не е ляво, дясното вече не е дясно. Но въпреки това светът става все по-добър, казва Стивън Пинкър

Текст БОЙКО ВАСИЛЕВ / Фотогарафия iSTOCK

Оптимист, рационалист и центрист. Само преди двайсетина години идеалният представител на световния елит щеше да изглежда точно така. И всички щяха да го харесват.

КАЗАНО НА ЧИСТ БЪЛГАРСКИ, такъв беше мейнстриймът. Но вече не е. Слава та сега обират други. За да си популярен, трябва да бъдеш мрачен песимист и мистик с отвъен поглед и странен вид. Освен това трябва да заемеш позиция: колкото по-далеч от центъра, толкова по-добре. Днес, простете за изрази, хейтът прави лайкове.

Стивън Пинкър обаче не се предава. Световноизвестният канадски психолог и когнитивен учен, който преподава в Харвард и живее в САЩ, не изоставя буината прическа, костюма, вратовръзката – и най-важното, вратата в идеала на хуманизма и Просвещението. Той е все така сигурен, че светът се подобрява, всеки ден, всяка година: богатството расте, бедността намалява, човек живее по-дълго.

КАК ЛИ НЕ ГО УБЕЖДАВАХ В ОБРАТНОТО. Провокирах оптимизма му, неестествено разцъфтял в глобалната ера на мрачните вещания. Питам не му ли писна да го стрелят отвсякъде. Не и не. Професорът остана железен.

„Да, уморително е да те удрят от всички посоки“, ми каза Пинкър. „Но съм го приел. Никои не е свършен, всезнаещ, безгрешен. Аз мисля, че съм прав. Но така мислят и всички останали“. Важното е, че си част от система. Критикуваш ти, критикуват и теб.

А те не го щадят. Насим Талеб, авторът на „Черния лебед“, го атакува за тънкостите на статистиката. Консерваторите не харесват атеизма му. Либералите пък не харесват това, че той не харесва т.нар. сапсел култура, културата на изключването. Но авторът на „Просвещение сега“ и „По-добрите ангели на нашата природа“ (издателство Изток-Запад) упорито стои в средата. Така улавя един от големите проблеми на нашето време.

Днешният гебат е отказ от гебат. Десни и леви си крещат от кюшетата около глобалния форум – но не ги напускат, за да се срещнат в центъра. И тук няма невинни.

„ИМА ДОСТАТЪЧНО ВИНА ЗА ВСИЧКИ. Десницата, особено в САЩ, но и другаде, беше буквално похитена от крайния авторитарен популизъм – при Доналд Тръмп или наскоро при Виктор Орбан в Унгария. Те бъркат правилните цели на консерватизма – да не се бърза много, да се уважава традициите. Вместо това се опитват да взривят всичко, особено либералната демократия, която 80 години работи чудесно. А пък лявото бе похитено от т.нар. „уокизм“. Там целта всички групи да са равни и да се демонизират властените белите мъже надделя над истинската цел на левицата – да преготвят явява несправедливостите и да защитава личността“. Нито дясното е дясно, нито лявото – ляво. Политиката е пленена от радикали, които са обърнали понятията с главата надолу.

Да кажеш това, изисква смелост. Хайде, от висините на Харвард е лесно да критикуваш Тръмп, тръмпизма и причудливия консервативен радикализъм (или радикален консерватизъм) на Банън, Тийл и сие. По тези въпроси американската академична общност е що-годе единна. Но я опитай да изобличиш нейните клишета; да предизвикаш ляво-либералните крайности на студентските кампуси, където дори не дават на противника да говори. Ще те оваят в катран и перушина.

СРЕЦНАХМЕ СЕ В СОФИЙСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ „Св. Климент Охридски“. И след като поговорихме, се захех с трудната задача да овладее една препълнена зала, която го питаше и още, и още, и още. А Стивън Пинкър имаше много за казване. Новата му книга описва common knowledge – общото или общоизвестното знание: когато всички знаят, че всички знаят. Отговаряше подробно, методично и с примери. Посрещнаха го и го изпратиха с аплодисменти. За тяхна чест, български-

те университетски среди не страдат от предразсъдци.

С общото знание проблемът е същият, като с диалога – атакува ги всеобщата взаимна непоносимост. Освен това научният факт се дави в море от конспиративни теории и чисти глупости, в които хората искат да вярват. Учудих се, че професорът не обвинява обичайния запозрян – социалните мрежи. Винаги е било така, твърди Пинкър:

„Върнете часовника 120 години назад. Вестниците били пълни с глупости. Бебета, проговорили на латински, двуглави същества, марсианци и морски чудовища – всичко, което продава. Тогава редакторите и издателите се събрали и казали: „Това е смешно, публикуваме само небивалици“. Така се появяват кодексите за професионално поведение в журналистиката. Винаги трябва да се съпротивяваме на човешката склонност да предпочита интересните истории и митовете, които ни карат да изглеждаме в добра светлина“.

ПОПИТАХ ГО ДАЛИ МОЖЕ ДА УБЕДИ ЧОВЕК, който вярва в конспиративни теории. Пинкър призна, че не може. Но отново подчерта вратата си в системата, в институциите. Да, има идиотщини. Но също така има журналистика, парламент, университет, научна общност. Има среда от просветени хора, които, след критично обсъждане, ще се доближат до истината и нормалността.

Но това гарантирано ли е? Вечно ли е? Ами ако институциите бъдат разклатени, компрометирани, даже смачкани? Лесно е да срутеш всичко, изградено от хората. Трудно е да го съградиш отново.

Бих искал да имам оптимизма на Пинкър. Той не се отказа от него дори в България, страна-шампион по скепсис в анкетите. Нещо повече, каза ми, че е щастлив – въпреки непрекъснатия гебат около него. „Препоръчвам и на Вас същата житейска позиция“, бяха последните му думи. Не знам, ще помисля. ■

AN OPTIMIST IN THE ERA OF PESSIMISM

The left is no longer left, the right is no longer right. But despite this, the world is getting better, says Steven Pinker

By BOYKO VASILEV / Photography iSTOCK

Optimist, rationalist and centrist. Just twenty years ago, the ideal representative of the world elite would have looked exactly like this. And everyone would have liked him.

IN PLAIN BULGARIAN, THIS WAS THE MAINSTREAM. But it is no longer. Fame is now stolen by others. To be popular, you have to be a gloomy pessimist and a mystic with a distant look and a strange appearance. In addition, you have to take a position: the further from the centre, the better. Today, forgive the expression, hate gets likes.

However, Steven Pinker does not give up. The world-famous Canadian psychologist and cognitive scientist, who teaches at Harvard and lives in the United States, has not abandoned his lush hairstyle, suit, tie – and most importantly, his belief in the ideals of humanism and the Enlightenment. He is still sure that the world is getting better, every day, every year: wealth

is growing, poverty is decreasing, people are living longer.

I TRIED TO CONVINCHE HIM OTHERWISE. I provoked his optimism, which had blossomed unnaturally in the global era of gloomy news. I asked if he was tired of being shot at from all sides. No, no. The professor remained iron-clad.

“Yes, it is tiring to be hit from all directions,” Pinker told me. “But I have accepted it. No one is perfect, omniscient, or infallible. I think I am right. But so does everyone else.” The important thing is that you are part of a system. You criticise, they criticise you.

And they do not spare him. Nassim Taleb, the author of “The Black Swan,” attacks him for the subtleties of statistics. Conservatives don’t like his atheism. Liberals don’t like the fact that he doesn’t like the so-called cancel culture, the culture of exclusion. But the author of “Enlightenment Now” and “The Better Angels of Our Nature” (East-West Publishing House) stubbornly stands

in the middle. In this way, he captures one of the great problems of our time. Today’s debate is a refusal to debate. Right and left are shouting at each other from the corners around the global forum, but they never leave the corners to meet in the centre. And there are no innocents here.

"THERE IS ENOUGH BLAME FOR EVERYONE. The right, especially in the US, but also elsewhere, has been literally hijacked by extreme authoritarian populism - under Donald Trump or recently under Viktor Orban in Hungary. They are confusing the correct goals of conservatism - not to rush too much, to respect traditions. Instead, they are trying to blow up everything, especially liberal democracy, which has worked wonderfully for 80 years. And the left has been hijacked by the so-called "wokeism". There, the goal of making all groups equal and demonising empowered white men has prevailed over the true





goal of the left - to prevent injustice and protect the individual." Neither the right is right, nor the left is left. Politics has been hijacked by radicals who have turned concepts upside down.

SAYING THIS TAKES COURAGE. Come on, from the heights of Harvard, it is easy to criticise Trump, Trumpism and the bizarre conservative radicalism (or radical conservatism) of Bannon, Thiel and co. On these issues, the American academic community is somewhat united. But try exposing its clichés; challenging the left-liberal extremes of student campuses, where they don't even let the opponent speak. You will be tarred and feathered.

We met at Sofia University "St. Kliment Ohridski". And after we talked, I took on the difficult task of mastering a packed hall that asked him more, and more, and more.

And Steven Pinker had a lot to say. His new book describes common knowledge – the general or generally known knowledge: when every-

one knows that everyone knows. He answered in detail, methodically and with examples. He was greeted and sent off with applause. To their credit, Bulgarian academic circles do not suffer from prejudice.

THE PROBLEM WITH COMMON KNOWLEDGE

is the same as with dialogue – they are attacked by universal mutual intolerance. In addition, scientific fact is drowning in a sea of conspiracy theories and pure nonsense that people want to believe. I was surprised that the professor did not blame the usual suspect – social networks. It has always been like this, Pinker claims:

"Turn back the clock 120 years. Newspapers were full of nonsense. Babies who spoke Latin, two-headed creatures, Martians and sea monsters – anything that sells. Then the editors and publishers got together and said, "This is ridiculous, we only publish nonsense". Thus, codes of professional conduct in journalism appeared. We must always resist the human

tendency to prefer interesting stories and myths that make us look good."

I ASKED HIM IF HE COULD CONVINCE someone who believes in conspiracy theories. Pinker admitted that he couldn't. But he reiterated his faith in the system, in institutions. Yes, there are idiots. But there is also journalism, parliament, the university, and the scientific community. There is an environment of enlightened people who, after critical discussion, will come closer to the truth and normality. But is this guaranteed? Is it eternal? What if the institutions are shaken, compromised, or even crushed? It is easy to tear down everything built by people. It is difficult to rebuild it.

I would like to have Pinker's optimism. He did not give it up even in Bulgaria, a country that is a champion of scepticism in the polls. What is more, he told me that he was happy – despite the constant debate around him. "I recommend the same life position to you," were his last words. I don't know, I'll think about it. ■



10-ТЕ НАИ-ЧЕРНИ ГОДИНИ

Пандемии, войни, инфлация - вероятно и вие си мислите, че времената са тежки. Но всъщност са песен в сравнение с истинските катастрофи в човешката история

Текст КАЛИН АНГЕЛОВ / Фотография iSTOCK

Немалко хора - от обикновени зрители на световните събития до водещи мислители - ще ви кажат, че живеем в незапомнено тежки времена. На пръв поглед такова мнение се потвърждава от новинарския поток: само от началото на това десетилетие станахме свидетели на глобална пандемия, подсилена от напълно неадекватната реакция на повечето правителства; на войни в Украйна, ивицата

Газа и Иран (плюс още няколко, към които CNN не проявява интерес); на тежки природни бедствия в целия диапазон от смъртоносни земетресения до наводнения и пожари; и накрая на глобална инфлация, изяла доходите и спестяванията на обикновените хора. Но основната причина да гледаме толкова мрачно на съвременето си всъщност е информационната революция. Нищо от изредените събития не е ново и уникално за гнешната епоха. Уникално

е само вниманието, което получават те от нас, благодарение на глобализацията и така наречените "социални" медии. Ако погледнем общото състояние на човечеството, излиза, че по-скоро живеем в най-добрите възможни времена, а не в най-лошите. Ако не вярвате, позволете да ви напомним за някои от най-тежките години в историята на човешката цивилизация. И после ги сравнете с това, което до момента ни е погнесла 2026.



ОПОЖАРЕНАТА БИБЛИОТЕКА. 48 преди Христа е годината на големия пожар в Александрийската библиотека - най-голямата съкровищница на човешкото знание от античността. Не знаем кой е предизвикал пожара - някои теории обвиняват Юлий Цезар. Но голяма част от намиращите се там половин милион тома са унищожени без следа. Останалите оцеляват до 640 година, когато арабските завоеватели ползват последните свитъци, за

да подгряват вода за баните. Явно и тези свитъци не са били малко, защото стигат за над половин година. Това е символичният край на търсенето на знания от античната епоха. На нейно място идват Тъмните Векове.

ВУЛКАНЪТ, КОЙТО СЪЗДАДЕ БЪЛГАРИЯ. Много учени сочат 542 - годината на масово разпространение на Юстиниановата чума в Югоизточна Европа, която завина-

ги отслабва Източната Римска империя (и между другото освобождава място на Балканите за прииждащите славяни и българи).

Но корените на 542 водят всъщност към 536 година, когато според учените се случва необикновено по сила вулканично изригване в Централна Америка. Толкова много вулканична пепел е изхвърлена във въздуха, че унищожават посевите в цялото северно полукълбо, и предизвиква всеобщ



Трябваше да минат над две хилядолетия, преди Александрийската библиотека да бъде възстановена - без загубените ръкописи, разбира се

It would be over two millennia before the Library of Alexandria was rebuilt - without the lost manuscripts, of course

глад и мизерия - идеална почва за чумата.

КОРЕНИТЕ НА ПРИКАЗКАТА ЗА ХЕНЗЕЛ И ГРЕТЕЛ. Необикновено гъждовното лято на 1314 година удавя реколтата в Европа и предизвиква мор сред добитъка. През последвалата зима селяните масово изяждат заделеното за посев, за да оцелеят. През 1315 и 1316 много извори говорят за масов канибализъм в Европа. Вероятно оттам води корените си приказката за Хензел и Гретел.

ПРИСТИГАНЕТО НА ЧЕРНАТА СМЪРТ. През октомври 1347 един генуезки търговски кораб акостира в Месина, Сицилия, и за пръв път донася в Европа най-страшната болест на Средновековието - Черната смърт. Причинявана от бактерията *Yersinia Pestis*, пандемията произлиза от днешните Монголия или Киргизстан, и за една година опустошава Европа, отнасяйки между една трета и половината население на континента. След десетилетията междуособни войни на Балканите, чумата е последната капка, обезлюдява Византия и България, и открила пътя за османските нашествия.

"ДАРОВЕТЕ" НА КОЛУМБ. 1492 е особено мрачна година за дотогавашните обитатели на двете Америки: Колумб открива Новия свят. С него на испанските каравели пътуват и множество европейски болести, срещу които коренните американци нямат имунна защита: едра шарка, холера, тиф и прочие. За две десетилетия болестите отнасят 95% от населението

на остров Испаньола (поделен днес между , а и другаде нещата не стоят кой знае колко по-добре.

ВУЛКАНИ И ГИЛОТИНИ. 1783 година носи още едно вулканично изригване, този път в Исландия, за чиито трагични последици научаваме едва напоследък. В продължение на 8 месеца вулканът Лаки бълва пепел и серни съединения в атмосферата, покривайки значителна част от планетата със задушавач облак. Респираторните заболявания стават масови, падналите киселинни гъждове убиват посевите, добитъкът измира, и резултатът от това са няколко извънредно гладни години в цяла Европа. Някои историци търсят в тях корените на Великата френска революция от 1789.

ГОДИНАТА НА РЕВОЛЮЦИИТЕ. Както винаги, революциите са последица от глада. Тежката икономическа криза от 40-те години на XIX век води до "Годината на революциите" - 1848. Бунтовете тръгват от Милано и Сицилия, после заливат Франция, Германия, Австро-Унгария, Русия. Навсякъде либералните движения са смазани от стария ред, но не и напълно задушени, както ще стане ясно по-късно.

ИСПАНСКИЯТ ГРИП. Годините на Първата световна война съвсем не са приятни, но онази, която идва след тях, ги слага в малкия си джоб. Първо, комбинацията от отслабено от глад и лишения население, и циркулиращи по целия глобус войски, води до Испанския грип - една от

най-опустошителните пандемии в историята, отнесла по различни оценки между 17, 50 и дори 100 милиона души. И второ, във Версай победителите във войната налагат такива условия на победените, че правят неизбежна Втората световна война две десетилетия по-късно. О, има и трето: въвеждането на Сухия режим в Америка.

ВОЙНА, ГЛАД И ХОЛОКОСТ. Всяка от годините на Втората световна война заслужава място в класацията. Но ако трябва да изберем една, това ще е 1943: най-активната година на Холокоста, но също годината на незапомнени расови бунтове в Америка, и на убийствен глад в Индия, където зърното и оризът отиват за нуждите на британската армия, довеждайки до смъртта на около 3 милиона изнемогващи индийци, по оценка на ВВС.

ПРАЖКАТА ПРОЛЕТ. 1968 година донесе убийствата на Мартин Лутър Кинг и Робърт Кенеди, началото на "черните пантери" в САЩ, някои от най-лошите сцени от Виетнамската война (включително клането в Ми Лай), майските протести и стачки във Франция.

Но за европейците 1968 ще се запомни с прегазването на Пражката пролет от съветските (а също и български) танкове. 72 чехи и словаци бяха убити при съветското нахлуване, а над 70 000 души емигрираха на Запад. Източна Европа трябваше да чака още 21 години, за да се освободи от съветска власт. ■

BANG &

Beosound Theatre, Beolab 8 & Beolab 28



Surrounded by,
beautiful sound

SOFIA, 53, CHERNI VRAH BLV.
+359 2 8073757
SOFIA@BEOSTORES.COM
WWW.BEOSTORES.BG

OLUFSEN

THE 10 DARKEST YEARS

Pandemics, wars, inflation - you probably think that times are hard. But in fact, they are a bliss compared to the real catastrophes in human history

By KALIN ANGELOV / Photography iSTOCK

Quite a few people - from ordinary spectators of world events to leading thinkers - will tell you that we live in unimaginably difficult times. At first glance, such an opinion is confirmed by the news flow: just since the beginning of this decade, we have witnessed a global pandemic, reinforced by the completely inadequate response of most governments; wars in Ukraine, the Gaza Strip and Iran (plus a few more that CNN is not interested in); severe natural disasters ranging from deadly earthquakes to floods and fires; and finally, global inflation, which has eaten up the incomes and savings of ordinary people. But the main reason we look so bleakly at our time is actually the information revolution. None of the events listed is new or unique to our time. What is unique is the attention they receive from us, thanks to globalisation and the so-called "social" media. If we look at the general state of humanity, it turns out that we are living in the best possible times, not the worst. If you don't believe us, let us remind you of some of the most difficult years in the history of human civilisation. And then compare them with what 2026 has brought us so far.

THE BURNT LIBRARY. 48 BC is the year of the great fire in the Library of Alexandria - the greatest treasury of human knowledge from antiquity. We do not know who caused the fire - some theories blame Julius Caesar. But a large part of the half a million manuscripts located there were destroyed without a trace. The rest survived until 640, when the Arab conquerors used the remaining scrolls to heat water for the baths. Apparently, these scrolls were not few, because they lasted for over half a year. This was the symbolic end of the search for knowledge from the ancient era. In its place came the Dark Ages.

THE VOLCANO THAT CREATED BULGARIA. Many scholars point to 542 - the year of the massive spread of the Justinian plague in southeastern Europe, which forever weakened the Eastern Roman Empire (and, incidentally, freed up space in the Balkans for the arriving Slavs and Bulgarians). But the roots of 542 actually lead to 536, when, according to scholars, an unusually powerful volcanic eruption occurred in Central America. So much volcanic ash was thrown into the air that it

destroyed crops in the entire northern hemisphere, and caused widespread famine and misery - ideal soil for the plague.

THE ROOTS OF THE HANSEL AND GRETEL. The unusually rainy summer of 1314 drowned the harvest in Europe and caused a plague among the livestock. During the following winter, the peasants ate the crops set aside for sowing en masse to survive. In 1315 and 1316, many sources speak of mass cannibalism in Europe. This is probably where the tale of Hansel and Gretel takes its roots.

THE ARRIVAL OF THE BLACK DEATH. In October 1347, a Genoese merchant ship docked in Messina, Sicily, and for the first time brought to Europe the most terrible disease of the Middle Ages - the Black Death. Caused by the bacterium *Yersinia Pestis*, the pandemic originated in present-day Mongolia or Kyrgyzstan, and within a year devastated Europe, taking away between a third and a half of the continent's population. After decades of internecine wars in the Balkans, the plague was the final straw, depopulating Byz-





antium and Bulgaria and opening the way for the Ottoman invasions.

THE "GIFTS" OF COLUMBUS. 1492 was a particularly dark year for the previous inhabitants of the Americas: Columbus discovered the New World. With him, on the Spanish caravels travelled a host of European diseases against which the Native Americans had no immunity: smallpox, cholera, typhus, and so on. Within two decades, diseases claimed 95% of the population of Hispaniola (now divided between Haiti and the Dominican Republic), and elsewhere, things were not much better.

VOLCANOES AND GUILLOTINES. 1783 brought another volcanic eruption, this time in Iceland, the tragic consequences of which we have only recently learned. For 8 months, the Laki volcano spewed ash and sulfur compounds into the atmosphere, covering a significant part of the planet with a suffocating cloud. Respiratory diseases became widespread, acid rain killed crops, livestock died, and the result was several years of extreme hunger throughout Europe. Some histori-

ans seek in them the roots of the Great French Revolution of 1789.

THE YEAR OF REVOLUTIONS. As always, revolutions are a consequence of hunger. The severe economic crisis of the 1840s led to the "Year of Revolutions" - 1848. The revolts started in Milan and Sicily, then swept through France, Germany, Austria-Hungary, and Russia. Everywhere, liberal movements were crushed by the old order, but not completely stifled, as will become clear later.


THE SPANISH FLU. The years of World War I were not pleasant at all, but the one that followed them put them in its own little pocket. First, the combination of a population weakened by hunger and deprivation, and troops circulating around the globe, led to the Spanish Flu - one of the most devastating pandemics in history, which claimed, according to various estimates, between 17, 50 and even 100 million people. And second, at Versailles, the victors of the war imposed such conditions on the vanquished that they made World War II inevitable. Oh, and there is a third: the introduction of Prohibi-

tion in America.

WAR, FAMINE AND THE HOLOCAUST. Each of the years of World War II deserves a place in the ranking. But if we had to choose one, it would be 1943: the most active year of the Holocaust, but also the year of unprecedented race riots in America, and a deadly famine in India, where grain and rice were diverted to the British army, leading to the deaths of some 3 million starving Indians, according to a BBC estimate.

THE PRAGUE SPRING. 1968 brought the assassinations of Martin Luther King and Robert Kennedy, the beginning of the Black Panthers in the United States, some of the worst scenes of the Vietnam War (including the My Lai massacre), the May Day protests and strikes in France.

But for Europeans, 1968 will be remembered for the crushing of the Prague Spring by Soviet (and also Bulgarian) tanks. 72 Czechs and Slovaks were killed in the Soviet invasion, and over 70,000 emigrated to the West. Eastern Europe had to wait another 21 years to free itself from Soviet rule. ■



ТРЕТАТА БАЛКАНСКА ВОИНА

Най-новият конфликт, назряващ на полуострова, не е заради територии и икономически претенции, а заради... рецепта за супа

Текст КОНСТАНТИН ТОМОВ / Фотография ISTOCK

Раждането на националните държави на Балканския полуостров, отприщено от упадъка и рухването на Османската империя, доведе до толкова много и привидно хаотични конфликти, че роди термина "балканизация" на Запад - термин, с който се описва раздробяването на един регион на по-малки, враждебни едни към други единици. През XX век тази "балканизация" въвлече народите на полуострова в безброй войни - от

най-скорошните, при разпадането на Югославия, през двете световни, чак до двете Балкански войни от 1912 и 1913. Сега, малко неочаквано, регионът върви към Третата балканска война - вече не за територии или икономически претенции, а заради... супа.

ЕСТЕСТВЕНО, ТОВА Е ШЕГОВИТО ПРЕУВЕЛИЧЕНИЕ, но е факт, че едно безобидно ястие създава растящо напрежение между Гърция и Турция. Пре-

тенции за въпросното ястие биха могли да имат и всички останали държави на Балканите, включително България, така че спорът на кого принадлежат пачата и шкембе чорбата ще бъде следен с все по-изострено внимание. Независимо, че в цялата история на региона е трудно да се намери по-безсмислен и неоснователен спор.

Напрежението бе създадено от инициативата на един солунски собственик на шкембеджийница, на име Димитрис



Царухас, който иска супата пача - на гръцки ratsas - да бъде защитена като национално гръцко ястие пред ЮНЕСКО. За целта Царухас и авторката на книгата за пачата Лена Офлиди са изпратили пълно досие на ястието до гръцкото Министерство на културата. То трябва да се произнесе и да направи евентуалната заявка пред ЮНЕСКО. Разбира се, тази претенция веднага изпраща на нокти множество ресторанти в Турция, които смятат шкем-

бе чорбата (iskembe corbasi) за свое национално ястие. Турски историци се позоваха на съчиненията на големия пътешественик Евлия Челеби, който описва в детайли стотиците павилиони за шкембе в Истанбул в средата на XVII век. Гърците отговориха с позоваване на "Одисеята" на Омир, в която кандадите за ръката на Пенелопа пирували уж с пача (в действителност гревният поет говори за стомах на козел, пълен с мазнина и кръв, което е госта



Надеждни куриерски услуги за страната и чужбина

Доставяме пратки навсякъде
в България на следващия
работен ден, за по-малките
населени места - по график.

Заедно с **GLS** доставяме колетни
пратки навсякъде в Европа.





Ресторантче за пача в Истанбул и образец от ястието, което е малко по-различно от познатото ни в България
 A pacha restaurant in Istanbul and a sample of the dish, which is slightly different from what we know in Bulgaria



галеч от шкембе чорбата). Все още спорът не е стигнал назад до времето на гревните храмове от Гъобекли тепе, преди 12,000 години, но вероятно това е само въпрос на време. Освен ако някой не успее да внуши на двете спорещи страни, че претенциите им са еднакво абсурдни.

ПРЕДИ ДА ОБЯСНИМ ЗАЩО, Е ВАЖНО да уточним какво е пача, какво е ratsas и какво е шкембе чорба. Смисълът на тези понятия варира в различните страни от региона - а често и в различните райони на всяка от тези страни. И съответно всеки си има своята собствена рецепта - или рецепти. В Турция "пача" се нарича супа, приготвяна най-често от агнешки глави, но може да съдържа и крака, и шкембе. İskembe sığması е основно от телешко шкембе, но и в нея може да има други съставки.

В Гърция с думата ratsas се означава супа, която повече напомня на турската iskembe - основно телешко шкембе, но често се добавят и крачета за гъстота на бульона. Подправките включват кимион, гафинов лист, розмарин. В България двете понятия отгавна са се отделили. Шкембе чорбата се приготвя само от шкембе, сварено обаче в мляко (макар че в готварските книги отпреди Втората световна война неизменно пише то да се вари със свински крака, кости или лоу - за гъстота). Пачата в българския си вариант е най-често от свински крачета - или като гореща супа, или като студено прегястие,желирано по естествен път. В Родопите се добавя и език, и дори царе-

вица. В тракийската пача има свински бузи и дори бекон. И така нататък. В другите страни от региона е същото: има местна версия (например, ciorba de burta в Румъния или шкембич в Сърбия), която си има своите отличителни характеристики.

КОЙ Е ПЪРВОИЗТОЧНИКЪТ? Каквото и да ви говорят "патриотично" настроените ресторантьори, на това не е възможно да се отговори. Рецептите никога не са се съобразявали с националните граници. Всъщност по времето, когато са се появили пачата и шкембе чорбата, националните гържави в днешния си вид дори не са съществували. Но все пак има едно нещо, което дава известна ориентация за произхода на храните - и това е името им. Обикновено ястията се заемат от чуждите култури с оригиналното им име, макар и често силно видоизменено. По този показател гръцките претенции звучат съвсем нелепо: ratsas е очевидно мутирало от турското раџа (понеже в гръцкия език липсва звукът "ч"). На турски раџа означава или краката на заклано животно, или крачоли на панталон (в подготвения от Найген Геров "Речникъ на българский языкъ" от 1901 думата "пача" също е обяснена като синоним на "крачол").

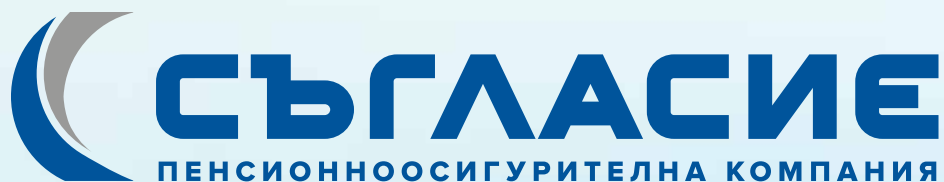
НО ВСЪЩНОСТ ОРИГИНАЛНАТА ДУМА НЕ Е ТУРСКА, а персийска - расхе, което значи овнешки крак. Персийската супа, комбинираща агнешка глава и крака, се нарича kalleh-rasheh - оттам и kalle раџа в Турция. Това не е нещо необичайно: османската кулинарна традиция често черпи вдъхновение

от хилядолетната история на големия регионален съперник Персия. В днешен Иран "кале паче" се сервира обикновено в ранни зори в специализирани ресторанти, наречени Kale Pazi или Tabbakhî. Много близка рецепта е популярна и в Афганистан, и в части от Таджикистан.

Думата "шкембе" също произлиза от фарси - от shekambe, както и думата "чорба" - от shurba, супа. На това равнище в спора биха могли да се намесят и арменците, чиито "хаш" е също супа от глави, шкембе и крака, подправяни с чесън, и описани преди хиляда години от автори като Григор Магистрос и Мхитар Хераци.

ДАЛИ ПЕРСИТЕ СА ПРЕПИСАЛИ ОТ АРМЕНЦИТЕ, или обратното? Или пък и дните, и другите са наследили рецептите от още по-гревни народи? Няма никакъв начин да разберам. А и не е необходимо. Пачата и шкембето очевидно принадлежат на всички, и всеки народ и регион е допринесъл за развитието и обогатяването на рецептите. Опитите за присвояване са нелепи за ястие, което по начало е замислено не да разделя, а да събира хората (независимо колко чесън сипете в своята порция). А може би и целта на злополучния Царухас не е такава: пред AP човекът, положил началото на днешните спорове, обясни, че искал "традиционната гръцка кухня да заеме полагащото ѝ се място, така че старците да си спомнят, а младите - да научат". Такава цел вероятно може да бъде подкрепена от всички замесени. Поне докато не приключат съдебните дела около битката между гирова и джонера. ■

30
години



Повече от 30 години С ПОГЛЕД КЪМ ТВОЕТО БЪДЕЩЕ

- ПЕНСИОННО ОСИГУРЯВАНЕ
- ЖИВОТОЗАСТРАХОВАНЕ
- ОБЩО И ЗДРАВНО ЗАСТРАХОВАНЕ



THE THIRD BALKAN WAR

The latest conflict brewing on the peninsula is not over territory or economic gains, but over... a soup recipe

By KONSTANTIN TOMOV / Photography iSTOCK

The birth of nation-states on the Balkan Peninsula, unleashed by the decline and collapse of the Ottoman Empire, led to so many chaotic conflicts that it gave rise to the term "Balkanization" in the West - a term used to describe the fragmentation of a region into smaller, mutually hostile units. In the 20th century, this "Balkanization" involved the peoples of the peninsula in countless wars - from the most recent, with the breakup of Yugoslavia, through the two world wars, all the way back to the two Balkan Wars of 1912 and 1913. Now, somewhat unexpectedly, the region is heading towards the Third Balkan War - no longer over territory or economic claims, but over... soup.

OF COURSE, THIS IS A MASSIVE EXAGGERATION, but it is a fact that a harmless dish is creating growing tension between Greece and Turkey. All other countries in the Balkans could also have claims to the dish in question, including Bulgaria, so the dispute over who owns the pacha and tripe soup will be followed with increasing attention. Despite the fact that it is dif-

ficult to find a more senseless and unfounded dispute in the entire history of the region.

The tension was created by the initiative of a Thessaloniki owner of a tripe restaurant, named Dimitris Tsarouchas, who wants the pacha soup - patsas in Greek - to be protected as a national Greek dish by UNESCO. To this end, Tsarouchas and the author of a book about patsas, Lena Oflidi, have sent a complete file on the dish to the Greek Ministry of Culture. The ministry must decide and make a possible application to UNESCO.

Of course, this claim immediately angered many restaurateurs in Turkey, who consider tripe soup (iskembe corbasi) their national dish. Turkish historians cited the writings of the great traveller Evliya Çelebi, who described in detail the hundreds of tripe stalls in Istanbul in the mid-17th century. The Greeks responded by citing Homer's *Odyssey*, in which the suitors for Penelope's hand supposedly feasted on tripe (in reality, the ancient poet was talking about a goat's stomach full of fat and blood, which is a far cry from tripe soup). The argument has not yet reached as far back as the ancient tem-

ples of Göbekli Tepe, 12,000 years ago, but it is probably only a matter of time. Unless, of course, someone manages to convince both sides that their claims are equally absurd.

BEFORE EXPLAINING WHY, it is important to clarify what pacha, patsas, and tripe soup are. The meaning of these concepts varies in different countries in the region - and often in different regions of each of these countries. Accordingly, everyone has their own recipe - or recipes.

In Turkey, "paca" is the name of a soup, most often made from lamb heads, but can also contain legs and tripe. Iskembe corbasi is mainly made from beef tripe, but it can also have other ingredients.

In Greece, the word patsas refers to a soup that is more reminiscent of the Turkish iskembe - mainly beef tripe, but trotters are also added to thicken the broth. Spices can include cumin, bay leaf, and rosemary.

In Bulgaria, the two concepts have long since separated. Tripe soup - Shkembe - is made only from tripe, boiled in milk (although cook-



Българската шкембе чорба си има своите особености, които я отличават от тези на съседите
Bulgarian tripe soup has its own characteristics that distinguish it from those of its neighbors

books from before World War II invariably say to boil it with trotters, bones or tallow - for thickness). The Bulgarian version of pacha is most often made from pork legs - either as a hot soup or as a cold appetiser, naturally jellied. In the Rhodopes mountains, tongue and even corn are added. The Thracian pacha has pork cheeks and even bacon. And so on.

In other countries in the region, it is the same: there is a local version (for example, ciorba de burta in Romania or skembich in Serbia), which has its own distinctive characteristics.

WHO IS THE ORIGINAL SOURCE? No matter what "patriotic" restaurateurs tell you, it is impossible to answer this. Recipes have never respected national borders. In fact, at the time when the pacha and tripe soup appeared, national states in their present form did not even exist. However, there is one thing that gives some orientation about the origin of foods - and that is their name. Usually, dishes are borrowed from foreign cultures with their original name, although often heavily modified. By this indicator, the Greek claims sound completely

ridiculous: patsas is clearly a mutation from the Turkish paça (since the Greek language lacks the sound "ch"). In Turkish, 'paça' means either the trotters of a slaughtered animal or trouser legs (in the "Dictionary of the Bulgarian Language" prepared by Nayden Gerov from 1901, the word "pacha" is also explained as a synonym for "trouser leg").

HOWEVER, THE ORIGINAL WORD IS NOT TURKISH, but Persian - pache, which means leg of mutton. The Persian soup, combining lamb head and legs, is called kalleh-pacheh - hence Kalle paça in Turkey. This is not unusual: the Ottoman culinary tradition often draws inspiration from the thousand-year history of the great regional rival Persia. In modern-day Iran, "kalleh-pacheh" is usually served early in the morning in specialised restaurants called Kale Pazi or Tabbakhi. A very similar recipe is also popular in Afghanistan and parts of Tajikistan. The word "shkembe" also comes from Persian - from shekambe, as does the word "chorba" - from shurba, soup. At this level, the Armenians could also intervene in the dispute. Their

"khash" is also a soup of heads, tripe and legs, seasoned with garlic, and described a thousand years ago by authors such as Grigor Magistros and Mkhitar Heratsi. Did the Persians copy from the Armenians, or vice versa? Or did both inherit the recipes from even more ancient peoples? There is no way to know. And there is no need.

THE PACHA AND THE TRIPE SOUP obviously belong to everyone, and every people and region has contributed to the development and enrichment of the recipes. Attempts at appropriation are ridiculous for a dish that was originally designed not to divide, but to bring people together (no matter how much garlic you put in your portion). And perhaps the unfortunate Tsarouchas' goal is not like that: in front of the AP, the man who started today's disputes explained that he wanted "traditional Greek cuisine to take its rightful place, so that the old can remember and the young can learn." Such a goal can probably be supported by all involved. At least until the lawsuits surrounding the battle between gyros and doner are over. ■

ДОКАЗАТЕЛСТВАТА СА ВАЖНИ

WHY EVIDENCE MATTERS

Фотожурналистиката никога не е била лесна работа, казва Кира Полак, председател на журито на World Press Photo of the Year. Основан през 1955, един от най-престижните световни конкурси за репортажна фотография е вече в 71-ата си година. "Тази професия никога не е била доходна, безопасна или пък е гарантирала публика", продължава Полак. "И все пак фотографите отиват. В съдебните зали и в зоните на конфликти, в тихите ъгълчета на света, където историята се прави без свидетели. Отиват, защото вярват, че е важно да виждаме какво става. Доказателствата са важни". Предлагаме ви част от отличените снимки от тазгодишното издание.

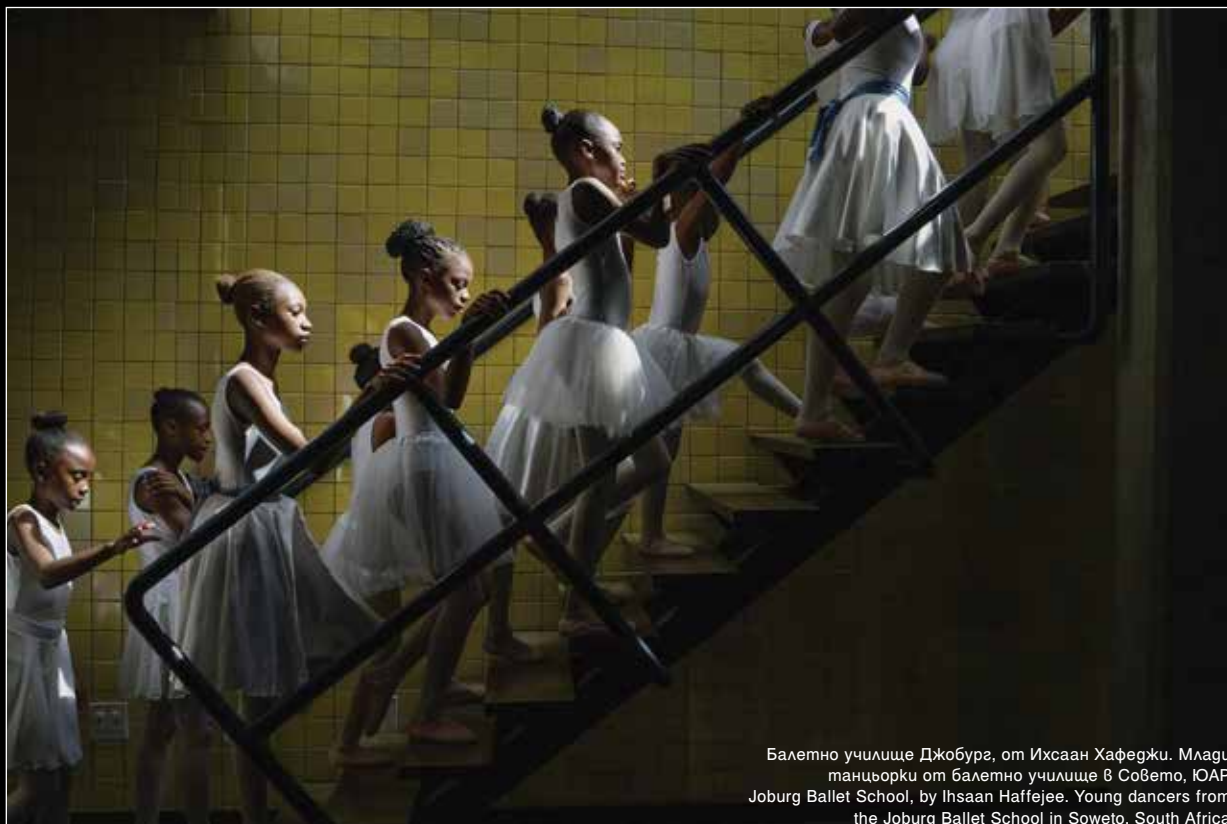
"Photojournalism has never been easy work, says Kira Pollack, global jury chair of World Press Photo of the Year.

Founded in 1955, one of the world's most prestigious contests for news-related photography is now in its 71st year. "Photojournalism has never been lucrative, or safe, or guaranteed an audience", continues Pollack, "and yet photographers go. To the courthouses and the conflict zones, to the quiet corners of the world where history is being made without witnesses. They go because they believe that seeing matters. That evidence matters". Here we publish some of the award-winning photos from 2026 edition.

All images courtesy of World Press Photo Foundation



Война с дронове, от Дейвид Гутенфелдър. Украински войник подготвя FPV дронове за атаки срещу руски позиции край Харков
Drone Wars, by David Guttenfelder. A Ukrainian soldier prepares FPV drones for attack missions on Russian positions in the Kharkiv region



Балетно училище Джобург, от Ихсаан Хафеджи. Млади танцьорки от балетно училище в Совето, ЮАР
Joburg Ballet School, by Ihsaan Hafejee. Young dancers from the Joburg Ballet School in Soweto, South Africa



Лос Анджелис гори, от Итън Суоп
Los Angeles on Fire, by Ethan Swore



Фотографията на годината: Разделени от ICE, от Карол Гуси. Дъщерите на Луис се притискат към баща си, задържан от имиграционните агенти в Ню Йорк
Photo of the Year winner: Separated by ICE, by Carol Guzy. Luis's daughters cling to their father as Immigration and Customs Enforcement agents detain him in New York



Хуманитарна помощ в Газа, от Сабер Нуралдин
Aid Emergency in Gaza, by Saber Nuraldin



Ема социалният робот, от Паула Хорникел. Този робот разпознава лица и запомня предишни разговори
 Emma the Social Robot, by Paula Hornickel. A robot that recognizes faces and Remembers past conversations



Отчаян зов, от Тайрон Сю. Г-н Уон Крещи в отчаяние, докато огънят поглъща жилищна сграда в Хонконг. 168 души загинаха в пожара, включително съпрузата му
 A Desperate Plea, by Tyrone Siu. Mr Wong cries out in anguish as fire engulfs a housing complex in Hong Kong. 168 victims remained trapped inside, including his wife



Аржентина на Милеи, от Татео Бурбон. Полицията арестува отец Чуеко Ромеро при протест на бедстваци пенсионери в Буенос Айрес
 Milei's Argentina, by Tadeo Bourbon. Police detain Father Chueco Romero during a pensioners' protest in Buenos Aires

Последните ловци на делфини, от Матю Абът. Фаналей, един от Соломоновите острови, е сведен до тясна ивичка пясък и корал от надигащото се морско равнище

The Last Dolphin Hunters, by Matthew Abbott. Fanalei, one of the Solomon Islands, has been reduced to a narrow strip of sand and coral by rising seas



Сватба в потопа, от Арон Фавила. Булка влиза в наводнена църква в Малолос, Филипините

Wedding in the Flood, by Aaron Favila. A bride prepares to enter the flooded church in Malolos, Philippines

Въстанието на поколението Z в Непал, от Нарендра Шрестна
Nepal's Gen Z Uprising, by Narendra Shrestha



Полярна мечка се храни с трупа на кашалот, от Роие Галиц
Polar bear feeds on a sperm whale carcass, by Roie Galitz

Процесите на жените от племето Ачи, от Виктор Блу. Жените ачи, държани в плен и насилвани от патрули през 1983, стоят пред съдебната зала в Гватемала Сити. Насилниците им най-сетне бяха осъдени на 40 години затвор

The Trials of the Achi Women, by Victor J. Blue. Achi women, who were held captive and assaulted by defense patrollers in Guatemala for weeks in 1983, stand outside a Guatemala City court. Their abusers were finally sentenced to 40 years in prison



Планински обитател на Уанглан, от Роб Дж. Грийн. Дива гигантска панда, уловена от скритата камера в резервата Уанглан в Сичуан, Китай

Mountain Resident of Wanglang, by Rob G. Green. A wild giant panda captured by a camera trap in the Wanglang National Reserve in Sichuan, China



Когато падат гигантите, от Халден Крог. Професионални ловци убиват семейство слонове, предвидени за премахване, в Зимбабве

When Giants Fall, by Halden Krog. Professional hunters shoot a family of elephants identified for culling in Zimbabwe



ЦКБ Сила
пенсионноосигурително
акционерно дружество

С грижа за Вас!

**ИЗБЕРИ ПОАД „ЦКБ-СИЛА“:
ПЪРВОТО УЧРЕДЕНО В БЪЛГАРИЯ ПЕНСИОННООСИГУРИТЕЛНО ДРУЖЕСТВО ПРЕЗ
ФЕВРУАРИ 1994 Г.**

**КЪМ 31.12.2025 Г. – С НАД 403 ХИЛЯДИ КЛИЕНТИ И 1.38 МИЛИАРДА ЕВРО (2.7 МИЛИАРДА ЛЕВА)
УПРАВЛЯВАНИ НЕТНИ АКТИВИ ВЪВ ФОНДОВЕТЕ „ЦКБ-СИЛА“ (ДАННИ НА КФН: WWW.FSC.BG).**

**ИЗПЛАЩА ПЕНСИИ ОТ ДОБРОВОЛЕН ПЕНСИОНЕН ФОНД ОТ МАРТ 1996 Г.,
ОТ 2019 Г. ИЗПЛАЩА ПЕНСИИ ОТ ПРОФЕСИОНАЛЕН ПЕНСИОНЕН ФОНД,
ОТ ОКТОМВРИ 2021 Г. ИЗПЛАЩА ПОЖИЗНЕНИ ПЕНСИИ И РАЗСРОЧЕНИ ПЛАЩАНИЯ
НА ОСИГУРЕНИ ЛИЦА В УНИВЕРСАЛЕН ПЕНСИОНЕН ФОНД.**

**Посочените резултати нямат по необходимост връзка с бъдещи резултати.*



78 | **ТВОРЕНИЕ В ЧЕРНО**
L'OEUVRE EN NOIR

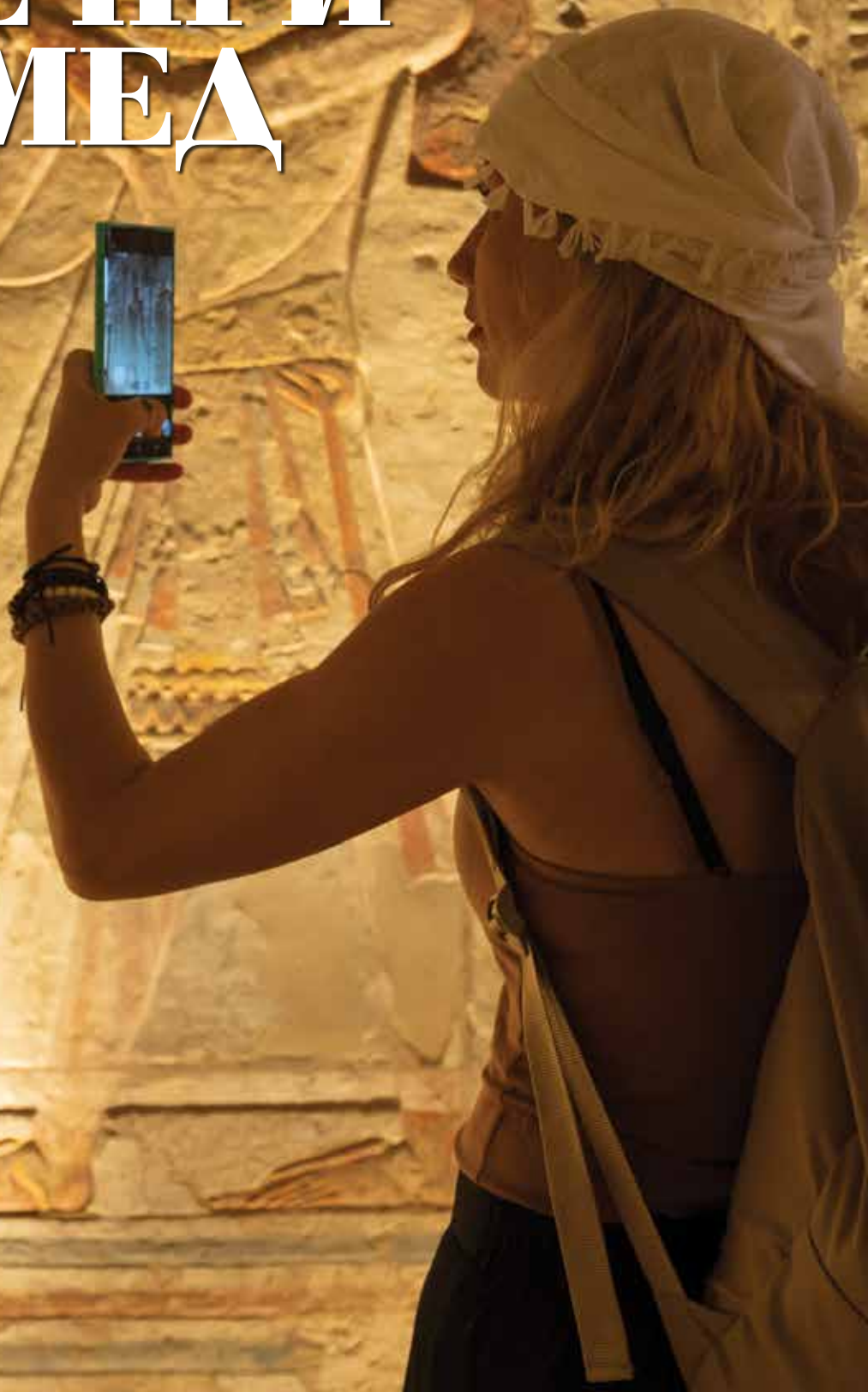
66 | **ПЛАНИНАТА ДОЙДЕ ПРИ МОХАМЕД**
THE MOUNTAIN CAME TO MOHAMMED



72 | **АВТОСАЛОНЪТ В ПЕКИН**
AUTO CHINA 2026



КОГАТО ПЛАНИНАТА ДОИДЕ ПРИ МОХАМЕД



Мобилният телефон промени не само представите ни за комуникацията, но и живота като цяло. Но малцина познават историята му

Текст КАЛИН АНГЕЛОВ / Фотография iSTOCK

Този април бележи 43-ата годишнина от едно изобретение, което може би в най-голяма степен е променило живота ни - и което отдавна вече приемаме за даденост. Става дума за мобилния телефон. Разбира се, неговият трансформационен - и дори революционен - ефект върху обществото бе постигнат не самостоятелно, а в комбинация с интернет. Какъвто онези първи работещи "мобифони" от 1983 все още нямаха. Но именно те промениха из основи представите ни за комуникацията - за пръв път средствата за комуникация дойдоха при хората, вместо хората да отиват при тях. Планината, както казват в арабския свят, дойде при Мохамед.

В БЪЛГАРИЯ ВИДЯХМЕ ПЪРВИЯ мобилен телефон в киното - в ръцете на Майкъл Дъглас в нашумелия "Уолстрийт". Актьорът, изпълняващ ролята на печения финансист Гордън Гeko, с ефектен жест вдигаше към ухото си първия мобилен телефон, заснет в Холивуд. Днес същата сцена предизвиква несдържани усмивки, защото телефонът е с големината на ортопедична обувка и тежи около килограм. Удивително е какъв път е изминала техниката между този модел от 1986 година, способен само на старомодни обаждания, и днешните ни джобни компютри, с милиони пъти повече изчислителна мощ от компютъра, който пръв закара човек на Луната през 1969.

НАЧАЛОТО Е ПОЧТИ АНЕКДОТИЧНО: мениджърът на Motorola Мартин Купър непрекъснато се спъвал в кабела на телефона си. След поредния тежък удар в пода през 1973 му хрумнала блестящата идея за подвижен телефон без директна

кабелна връзка. Обадил се по телефона на Руди Кролър, леко налудничав, но гениален механик, прочут с нестандартните си изобретения. Кролър обаче не се запалил много по идеята, оправдал се с голяма заетост. Все пак обещал да помисли по въпроса, "когато остане време". Няколко дни по-късно изнервеният Купър му звъннал и лаконично му казал: "Имаш шест седмици".

"В екипа бяхме 12 души, което днес изглежда много - спомняше си много години по-късно Руди. - Тогава обаче всичко трябваше да си правим от нулата, изрязвахме макети от картон и всякакви такива глупости. Но след три безсънни денонощия вече имахме основата". Кролър се беше оттеглил кротко в пенсия, без да вдига много шум около факта, че е поставил началото на една от най-печелившите индустрии на XXI век. Той си отиде през юни 2023, току-що навършил 93 години.

В НАЧАЛОТО БЕ "ТУХЛАТА". Екипът на Руди явно здравата е поработил, защото на 3 април 1983 година Мартин Купър прави първото в историята обаждане по мобилен телефон. Той набира от колата си номера на Джоуъл Енгел, своя конкурент от компанията Bell, за да му каже, че само след половин час ще оповести пред света първенството на Motorola в новата технология.

На 21 септември компанията официално пуска в продажба първия портативен телефон - ДупаТАС 8000х. За дизайна Кролър се вдъхновил от чифт обувки, затова и апаратът бил наречен "Телефонът-обувка". Странната идея хрумнала на Руди от телевизионния сериал "Инспектор Сمارт", където героят имал миниатюрна радиостанция в чепиците си. Първи-

те купувачи обаче бързо прекръстили устройството на "Тухлата" - заради общото му тегло от 1,12 килограма. Освен това апаратът имал нужда от 10 часа зареждане, които стигали само за 35 минути разговор.

ЦЕНАТА - КОЛКОТО ПОЛОВИН КОЛА. Основната причина "Тухлата" да не добие популярност било не теглото, а цената - 3995 долара. По онова време това се равнявало на половината от цената на нов автомобил. В първите месеци били реализирани едва около стотина продажби. И все пак началото вече било поставено. Седмици по-късно своя първи прототип представила и компанията "Америтек", която с гръмка реклама се захванала да създаде и първата мрежа за клетъчни телефони в света. "Нямахме никаква представа какво вършим - разказва за онези дни Скот Ериксън, един от инженерите в проекта. - Налагаше се да импровизираме и да изобретяваме в движение. Аз лично не вярвах, че цялото нещо някога ще стане особено популярно".

Постепенно обаче рекламата си казала гумата и търсенето на "магическия" телефон започнало да нараства с невероятни темпове. Само за година-две мобифонът се превърнал в задължителен символ за богатите и преуспелите. Компаниите изграждали все нови и нови централи - по онова време всяка от тях била с размерите на апартамент. Днес всичко това се побира в кутия за обувки.

БЪДЕЩЕТО Е НЕПРЕДВИДИМО. През пролетта на 2003 година телевизионен екип се срещна с Руди Кролп и между другото му показва тогавашния най-нов модел на Motorola, с тегло 99 грама. Старецът призна, че изпитва носталгия по доброто старо време. "Телефоните станаха толкова мънички, че хората вече изглеждат смешни - сякаш си говорят сами. Помня как навремето трябваше куфар, за да носим първия си апарат. Често ме питат какво ще е бъдещето на мобифоните. Нямам никаква представа. Погледнете само как се развиха те в последните пет години, и ще разберете, че всякакви прогнози са невъзможни", каза тогава Кролп. Оказа се напълно прав - само четири години по-късно, на 9 януари 2007, Стив Джобс представи пред света първия iPhone, и преобрази из основи този бизнес.

ИДЕЯТА Е ОТ 1910 ГОДИНА. В действителност идеята за подвижен телефон е на над столетие. За неин автор е признат екстравагантният шведски изобретател Ларс Магнус Ериксон, дал името

Мартин Купър на съвещание в Motorola в началото на 80-те
Martin Cooper at a meeting at Motorola in the early 1980s



ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ТЕЛЕФОНИ
THE LARGEST PHONE MANUFACTURERS



си на Ericsson - бившия производител на телефони и днешен телекомуникационен гигант. През 1910 Ериксон внезапно решил да съчетае в едно двете големи технически новости на епохата - телефона и автомобила. Всъщност шведът нямал никаква вяра на колата си и затова се заел да измисли система, чрез която да може да вика помощ в случай на авария. Когато искал да телефонира, спирал колата, а жена му Хилда се подавала и чрез две дълги антени, закачени за главата ѝ, се свързвала с телефонните жици. В това време Ларс въртял манивелата, за да прати сигнал до най-близката централа. Тази странна система може да се смята за първия "мобилен" телефон на планетата.

РАДИОКОЛИТЕ. Чак през 50-те години идеите на Ериксон били доразвити чрез създаването (пак в Швеция) на радиокולי. Купувачите им били предимно лекари, които чрез радиовръзката могли по-

бързо да реагират на повикванията на пациентите. Самото устройство в автомобилите било с гигантски размери: приемникът, предавателят и контролните уреди изпълвали целия багажник и задната седалка на колата. Радиотелефонът черпел електричество от акумулатора и всеки разговор, по-дълъг от минута, водел до пълното му изтощаване.

Постепенно обаче техниката набирала скорост. След още 20 години се стигнало до появата на първия наистина мобилен телефон. В следващите 20 той се превърнал от огромен и неудобен лукс, достъпен само за богатите, в удобно миниатюрно устройство за масова употреба. Днес по света има над 7.6 милиарда смартфона, без да броим другите мобилни устройства като таблети например. И също над 8.3 милиарда абоната за мобилни телефонни услуги - малко повече, отколкото е цялото население на планетата. ■



ОТВОРИ ВРАТИ

ЕСТЕТИЧНА КЛИНИКА ЕО ДЕНТ
OPENED ITS DOORS AESTHETIC CLINIC EO DENT

EO Dent
DENTAL CLINIC

УСМИВКИ ОТ
БЪДЕЩЕТО!

SMILES FROM THE FUTURE!



SOFIA / 11 ARSENALSKI BLVD. 8TH FLOOR



ЛЕЧЕНИЕ С ЛАЗЕР
ДЕНТАЛНА ЕСТЕТИКА
ИМПЛАНТОЛОГИЯ
ОРАЛНА ХИРУРГИЯ
ПАРОДОНТОЛОГИЯ
ДЕТСКА ДЕНТАЛНА МЕДИЦИНА
ОРТОДОНТИЯ
ОРТОПЕДИЯ
ФИЗИОТЕРАПИЯ
АЛЕРГОЛОГИЯ

LASER TREATMENT
DENTAL ESTHETICS
IMPLANTOLOGY
ORAL SURGERY
PERIODONTOLOGY
CHILDRENS DENTISTRY
ORTHODONTICS
ORTHOPEDY
PHYSIOTHERAPY
ALLERGOLOGY



WHEN THE MOUNTAIN CAME TO MOHAMMED

The mobile phone changed not only our ideas about communication, but also life in general. Very few people, however, know its history

By KALIN ANGELOV / Photography iSTOCK

This April marked the 43rd anniversary of an invention that has perhaps changed our lives the most - and which we have long taken for granted. It was the mobile phone. Of course, its transformational - and even revolutionary - effect on society was achieved not independently, but in combination with the Internet. Those first working "mobile phones" from 1983 still did not have it. But it was they who fundamentally changed our ideas about communication - for the first time, the means of communication came to people, instead of people going to them. The mountain, as they say in the Arab world, came to Mohammed.

IN BULGARIA WE SAW THE FIRST mobile phone in the cinema - in the hands of Michael Douglas in the acclaimed "Wall Street". The actor, playing the role of the burnt financier Gordon Gekko, with a spectacular gesture raised the first mobile phone filmed in Hollywood to his ear. Today, the same scene causes uncontrollable smiles, because the phone is the size of an orthopaedic shoe and weighs about a kilogram. It is amazing how far technology has come between this 1986 model, capable only of old-fashioned calls, and today's pocket computers, with millions of times more power than the computer that first put a man on the moon in 1969.

THE BEGINNING IS ALMOST ANECDOTIC: Motorola manager Martin Cooper kept tripping over his phone cable. After another heavy blow to the floor in 1973, he came up with the brilliant idea of

a mobile phone without a direct cable connection. He called Rudy Krolopp, a slightly crazy but brilliant mechanic, famous for his unconventional inventions. Krolopp, however, was not very enthusiastic about the idea, explaining that he was very busy. He still promised to think about it "when he had time." A few days later, the nervous Cooper called him and laconically said, "You have six weeks." "There were 12 of us in the team, which seems like a lot today," Rudy recalled many years later. "But back then, we had to do everything from scratch, cut out cardboard models and all that nonsense. But after three sleepless nights, we already had the foundation." Krolopp had quietly retired, without making much noise about the fact that he had started one of the most profitable industries of the 21st century. He passed away in June 2023, having just turned 93.

IN THE BEGINNING, THERE WAS "THE BRICK". Rudy's team must have worked hard, because on April 3, 1983, Martin Cooper made the first-ever mobile phone call. From his car, he dialled Joel Engel's number, his competitor from the Bell company, to tell him that in just half an hour he would announce to the world Motorola's leadership in the new technology.

On September 21, the company officially launched the first portable phone, DynaTAC 8000x. For the design, Krolopp was inspired by a pair of shoes, which is why the device was called the "Shoe Phone". Rudy got the strange idea from the TV series "Inspector Smart", where the character had a miniature radio station in his boots.

However, the first buyers quickly renamed the device "The Brick" - because of its total weight of 1.12 kilograms. In addition, the device needed 10 hours of charging, which was enough for only 35 minutes of talk.

HALF THE PRICE OF A NEW CAR. The main reason "the Brick" did not gain popularity was not its weight, but its price - \$ 3,995. At that time, this was equal to half the price of a new car. In the first months, only about a hundred sales were made. And yet, the beginning had already been made. Weeks later, the company "Ameritech" presented its prototype, which, with loud advertising, set about creating the world's first cellular telephone network. "We had no idea what we were doing," says Scott Erickson, one of the engineers on the project, about those days. "We had to improvise and invent on the fly. I personally did not believe that the whole thing would ever become particularly popular."

Gradually, however, the advertising had its say, and the demand for the "magic" phone began to grow at an incredible pace. In just a year or two, the mobile phone became an obligatory symbol for the rich and successful. Companies were building more and more new headquarters - at that time, each of them was the size of an apartment. Today, all this fits in a shoebox.

THE FUTURE IS UNPREDICTABLE. In the spring of 2003, a television crew met with Rudy Krolopp and, among other things, showed him the then-newest Motorola model, weighing 99 grams. The

old man admitted that he was nostalgic for the good old days. "Phones have become so tiny that people look funny - as if they were talking to themselves. I remember when we needed a suitcase to carry our first phone. I am often asked what the future of mobile phones will be. I have no idea. Just look at how they have developed in the last five years, and you will understand that any predictions are impossible," Krolopp said at the time. He turned out to be absolutely right - just four years later, on January 9, 2007, Steve Jobs presented the first iPhone to the world, and fundamentally transformed this business.

THE IDEA DATES BACK TO 1910. In reality, the idea of a mobile phone is over a century old. Its author is recognised: the extravagant Swedish inventor Lars Magnus Ericsson, who gave his name to Ericsson, the former telephone manufacturer and today's telecommunications giant. In 1910, Ericsson suddenly decided to combine the two great technical innovations of the era - the telephone and the automobile. In fact, the Swede



had no faith in his car, so he set about inventing a system that would allow him to call for help in the event of an accident. When he wanted to make a phone call, he would stop the car, and his wife, Hilda, would reach out and connect to the telephone wires via two long antennas attached to her head. At that time, Lars would turn the crank to send a signal to the nearest exchange. This strange system can be considered the first "mobile" telephone on the planet.

RADIO CARS. It was not until the 1950s that Ericsson's ideas were further developed through the creation (again in Sweden) of radio cars. Their buyers were mainly doctors, who could respond to patients' calls more quickly through radio communication. The device itself was gigantic: the receiver, transmitter and control devices filled the entire trunk and back seat of the car. The radio telephone drew electricity from the battery, and any conversation longer than a minute led to its complete depletion.

Gradually, however, the technology gained momentum. After another 20 years, the first truly mobile phone appeared. In the next 20 years, it turned from a huge and inconvenient luxury, accessible only to the rich, into a convenient miniature device for mass use. Today, there are over 7.6 billion smartphones in the world, not counting other mobile devices such as tablets. And also over 8.3 billion subscriptions to mobile phone services - a little more than the entire population of the planet. ■

FLORA BOUTIQUE HOTEL – ПЪРВИЯТ ПЛАНИНСКИ ХОТЕЛ В БЪЛГАРИЯ, ЧАСТ ОТ SMALL LUXURY HOTELS

В основата на концепцията му стои връзката с природата и българските корени

В сърцето на курорта Боровец, само на 60 км от столицата, отвори врати първият в България планински бутиков хотел – „Flora Boutique Hotel“.

Той вече е част от престижната международна организация Small Luxury Hotels of the World (SLH) и към момента е единственият планински хотел у нас с това признание. Заг проекта стои българската строителна група „Главболгарстрой“, а членството в мрежата на SLH е доказателство за качеството, индивидуалния характер и високите стандарти на обслужване, които хотела следва.

„Визията заг проекта беше хотела да се вписва в историята и средата на Боровец и да допринесе за развитието му като водещ планински курорт. Затова изборът ни да инвестираме именно тук беше напълно логичен. Ангажиментът на компанията към региона е дългосрочен и включва не само конкретни инвестиции, но и последователна работа по модернизацията на инфраструктурата“, сподели Радослав Котларов, изпълнителен директор на ГБС Инвест. Идеята за създаването на



хотела възниква преди няколко години в отговор на ясно очертаната тенденция, че гостите днес търсят емоция, автентичност и лично отношение. Именно заради това, Flora Boutique Hotel е насочен към български и чуждестранни посетители, които ценят и търсят уюта, природата и усещането за истинско откъсване от динамиката на ежедневието, като е подходящ освен за индивидуални ваканции, така и за бизнес срещи и конференции. Архитектурната и интериорната концепция залагат на естествени материали като дърво, камък и мед, които присъстват

както в общите пространства, така и във всяка от 17-те индивидуално създадени суитове и шалеа. Част от хотела е и ресторант „Roots“, който предлага автентична тероарна кухня, възобновена от местни и сезонни продукти. Концепцията му следва идеята за връзка с природата и културното наследство на региона, а заг гурме специалистите стои почеркът и визията на шеф-готвач Веселин Калев - един от само четирима български шеф-готвачи, членове на престижната гурме асоциация JRE – Jeunes Restaurateurs.

СЕДЕМ ДНИ, КОИТО РАЗТЪРСИХА СВЕТА

Пекин 2026 се оказа най-голямото автомобилно изложение не само за годината, а и изобщо в историята. Водещите тенденции през погледа на Automedia

Текст КОНСТАНТИН ТОМОВ / Фотография AUTOMEDIA.BG

Повече от половин век епицентърът на автомобилната година беше през март, на автосалона в Женева. Но сега нещата са се променили и най-важното събитие в света на автомобилите е през април - или в Пекин, или в Шанхай.

ТАЗГОДИШНОТО AUTO CHINA 2026 в Пекин е не само най-голямото изложение за годината, но и най-голямото автомобилно изложение изобщо в историята.

Чисто новият изложбен център в Пекин има 380,000 квадратни метра площ - представяне си 55 футболни игрища - които са изцяло запълнени с 1451 нови модела, над 180 световни премиери, и 221 пресконференции, което прави горе-долу по една на всеки две минути и половина.

Подобна грандомания не е само, за да се натрие носът на конкурентния автосалон в Шанхай (локациите на китайския автосалон се редуват през година). Китайската автомобилна индустрия навлиза в най-критичната си фаза. Конкуренцията на вътрешния пазар е стигнала такива мащаби, а клиентите дотолкова са свикнали с щедро субсидираните цени, че повечето производители вече продават на загуба у дома. Даже BYD, рекламният постер на китайската автоиндустрия, отчете 55% спад в печалбата за първото тримесечие

В СЪЩОТО ВРЕМЕ КИТАЙСКОТО ПРАВИТЕЛСТВО доста категорично заяви, че очаква консолидация и оцеляване само на онези, които могат да печелят от дейността си. В същото време продължават да се появяват нови и нови марки - като например стартъпа за електрически въсдеходи Fox, или пък Aistaland, резултат на партньорството между GAC и Huawei. Китай вече има над 160 автомобилни марки - близо три пъти повече от всички европейски гържави, взети заедно. Вместо да намаляват, конкуренцията и гъмпингът все повече се засилват.

Какво е спасението от тази патова ситуация? Ако се съди по двете най-ярки тенденции на Auto China 2026, то е в две посоки: все по-агресивен интерес към външните пазари, и пренасочване към по-скъпи и ходни модели.

ПОЧТИ ВСИЧКИ ОСНОВНИ ПРЕМИЕРИ в Пекин тази година бяха на големи, луксозни SUV модели. Като например Ericland X9, продукт на новата съвместна марка на Huawei и Dongfeng. Или пък BYD Great Tang, най-големия модел на водещия китайски производител до момента, с дължина над 5.30 метра и със сгъващи се масички на втория ред седалки.

BYD е чудесна илюстрация и за втората тенденция - все по-агресивна насоченост



към външни пазари, начело с Европа. Denza Z9GT - спортният модел на гъщерната премиум марка на BYD - не крие амбициите си да преизвика Porsche и BMW на тяхна собствена територия.

ВПРОЧЕМ ЕВРОПА ВЕЧЕ УСЕЩА ЕФЕКТИТЕ от това внимание. За първото тримесечие търговският баланс на ЕС с Китай се е влошил до рекордния пасив от 83 милиарда евро. Продажбите на китайски автомобили допринасят за това с почти 21 милиарда евро - двойно повече, отколкото преди година.

За страни като България обаче тази тенденция може да донесе и ползи. От всичките над 1400 автомобила, изложени в Пекин, най-интересният за нас бе новият Ora 5 на Great Wall Motor (GWM). Просто защото тази кола съвсем скоро ще върне България на картата на страните-автомобилни производителки. От китайския гигант потвърдиха пред Automedia.bg, че планът за производство на електрическата версия в Ловеч е вече в ход и дори има фиксирана дата за началото на производството - която е през тази година.

Междувременно GWM показва и други модели, които ще участват в европейската офанзива. Като луксозния ван Wey 8, с автоматизирани седалки, които сами могат да ви свалят от автомобила. В България



съвсем скоро ще гоиде и Naval H7 - наследник на познатия ни Dargo.

КЪМ БЪЛГАРСКИЯ ПАЗАР СА СЕ ЗАПЪТИЛИ и госта други марки от изложените в Пекин - от прословутата Hongqi - "Червено знаме", чиито лимузини возят отговорните партийни другари в Китай, до Leras, най-новия премиум бранд на Chery. Въпрос на седмици е лансирането у нас и на Zeekr - премиум марката на Geely и братовчед на Volvo. По време на пекинския автосалон бе потвърдено и идването в България на XPeng - не автомобилен производител, както подчертават създателите му, а компания за AI мобилност. На лансирането у нас през юни ще видим не само моделите G6, G9 и P7 Plus, но и хуманоидния робот IRON, който компанията започва да произвежда серийно тази есен. И колите, и роботът се захранват от новия суперчип Turing, разработен от XPeng по пътя към така наречения "физически изкуствен интелект".

На автосалона имаше поне 10 отделни щанда на компании, които разработват изкуствен интелект за управление на автомобили. Успяхме лично да тестваме един от тях в пекинския трафик, където за двайсетина минути се наложиха само три намеси на човека зад волана - през останалото време колата се управляваше съвсем сама. Компании като DeepRoute и PonyAI вече раз-

полагат с флотилии от хиляди автомобили по пътищата. Това включва и множество роботаксите, и микроавтомобили за доставки. Автономното управление галеч не се изчерпва с леките коли. Kargobot например е дъщерна компания на DiDi - "китайския UBER" - която вече има над 35 милиона километра изпитания на камиони без шофьор.

ДРУГИ ПЪК ВЕЧЕ НЕ СЕ НУЖДАЯТ И ОТ ПЪТИЩА. Поне седем производителя, между които XPeng и CATL, се готвят за серийно производство на летящи машини до края на тази година. Но основната дейност на CATL, естествено, си остава производството на батерии. Чието последно поколение, показано на автосалона, вече може да се зарежда от 10% до 97% за едва 6 минути. В зората на електрическата ера, китайските компании за батерии държат около 5% от глобалното производство. Сега дялът им надхвърля 70%. EVE Energy е от новите играчи на този пазар - и от най-високотехнологичните. Компанията вече доставя клетки за нашумялата гама Neue Klasse на BMW.

Компании като самата BMW също са тук, разбира се - баварците избраха тъкмо Пекин за световната премиера на обновената си 7 Series. При Mercedes акцентът бе върху фейслифта на S-класата, с няколко любезни напомняния за историческата роля

на марката в раждането на автомобила. Напомняния, към които публиката в Пекин не прояви видим интерес.

ДЕЛЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ намаля съществено в последните две години, но Китай все още си остава ключов за тях. Както и за азиатските, разбира се. С Ioniq V, Hyundai лансира в Пекин изцяло нов дизайнерски език, с който се надява да плени местните потребители. VW и Audi създават специални модели за китайския пазар, разчитайки и на местните си партньори. Honda произвежда тук електрическият си Insight и после го изнася в Япония - нещо немислимо десетина години по-рано. Mazda, Toyota и Nissan също са фокусирали производството си на електромобили в Китай. Stellantis обмисля да повери голяма част от развойната си дейност на китайския си партньор Leapmotor. Ford преговаря с Geely за ползване на технологии от тях. Тук галеч не става дума само за електромобили. Horse, джойнт-венчър на Geely и Renault, разработва нови двигатели с вътрешно горене и хибридни решения.

Изобщо Китай отпадна вече не е само привлекателен пазар. Ако изложението Auto China доказва нещо, то е, че в автомобилната индустрия са се променили не само датите и сцената. Изпълнителят на главната роля също вече е друг. ■

SEVEN DAYS THAT SHOOK THE WORLD

Beijing 2026 turned out to be the biggest auto show not only of the year, but also in history. Leading trends through the eyes of Automedia

By KONSTANTIN TOMOV / Photography AUTOMEDIA.BG

For more than half a century, the epicentre of the automotive year was in March, at the Geneva Motor Show. But now things have changed, and the most important event in the automotive world is in April - either in Beijing or Shanghai.

THIS YEAR'S AUTO CHINA 2026 in Beijing is not only the biggest exhibition of the year, but also the biggest auto show in history.

The brand-new Beijing Expo covers 380,000 square meters—think of 55 football fields—and is packed with 1,451 new models, over 180 world premieres, and 221 press conferences, which is about one every two and a half minutes.

Such grandiosity isn't just to rub the noses of its rival Shanghai (the Chinese Auto Show rotates the two locations every year). The Chinese auto industry is entering its most critical phase. Domestic competition has reached such a level, and customers are so accustomed to generously subsidised prices, that most manufacturers are already selling at a loss at home. Even BYD, the poster child of the Chinese auto industry, reported a 55% drop in profits for the first quarter.

THE CHINESE GOVERNMENT has made it quite clear that it expects consolidation and the survival of only those who can profit from their activities. At the same time, new brands

continue to emerge - such as the electric SUV startup Rox, or Aistaland, the result of a partnership between GAC and Huawei. China now has over 160 car brands - nearly three times more than all European countries combined. Instead of decreasing, competition and dumping are increasingly intensifying.

What is the salvation from this deadlock? Judging by the two brightest trends of Auto China 2026, it lies in two directions: an increasingly aggressive interest in foreign markets, and a shift towards more expensive and profitable models.

ALMOST ALL THE MAJOR PREMIERES in Beijing this year were of large, luxury SUV models. Such as the Epicland X9, a product of the new joint brand of Huawei and Dongfeng. Or the BYD Great Tang, the largest model of the leading Chinese manufacturer to date, with a length of over 5.30 meters and with folding tables in the second row of seats. BYD is also a great illustration of the second trend - an ever more aggressive focus on foreign markets, starting with Europe. Denza Z9GT - the sports model of BYD's premium subsidiary brand - does not hide its ambitions to challenge Porsche and BMW on their own territory.

EUROPE IS ALREADY FEELING THE EFFECTS of this attention. In the first quarter,

the EU's trade balance with China deteriorated to a record deficit of 83 billion euros. Sales of Chinese cars contributed to this with almost 21 billion euros - twice as much as a year ago.

However, for countries like Bulgaria, this trend can also bring benefits. Of all the 1,400 cars exhibited in Beijing, the most interesting for us was the new Ora 5 by Great Wall Motor (GWM). Simply because this car will soon put Bulgaria back on the map of car-producing countries. The Chinese giant confirmed to Automedia.bg that the plan to produce the electric version in Lovech is already underway and even has a fixed date for the start of production, which is this year.

Meanwhile, GWM is also showing other models that will participate in the European offensive. Like the luxury van Wey 8, with automated seats that can get you out of the car themselves. Haval H7 - the successor to our well-known Dargo - will soon be coming to Bulgaria, too.

MANY OTHER BRANDS from those exhibited in Beijing have also made their way to the Bulgarian market - from the notorious Hongqi ("Red Flag"), whose limousines are driven by responsible party comrades in China, to Lepas, Chery's newest premium brand. The Bulgarian launch of Zeekr - Geely's premium brand and Volvo's cousin - is a matter





of weeks. During the Beijing Auto Show, the arrival in Bulgaria of XPeng was also confirmed. Xpeng is not a car manufacturer, as its creators emphasise, but an AI mobility company. At the June launch in Sofia, we will see not only the G6, G9 and P7 Plus models, but also the humanoid robot IRON, which the company will begin mass producing this fall. Both the cars and the robot are powered by the new Turing superchip, developed by XPeng on the path to the so-called "physical artificial intelligence".

At the auto show, there were at least 10 separate stands of companies developing artificial intelligence for driving cars. We managed to personally test one of them in Beijing traffic, where in about twenty minutes, only three interventions from the human behind the wheel were required - the rest of the time, the car was driving itself. Companies such as DeepRoute and PonyAI already have fleets of thousands of cars on the roads. This includes numerous robotaxis and micro-delivery cars. Autonomous driving is far from limited to passenger cars. Kargobot, for example, is a subsidiary of DiDi - the "Chinese Uber" - which already has over 35 million kilometres of driverless truck testing.

OTHERS DON'T NEED ROADS ANYMORE. At least seven manufacturers, including XPeng and CATL, are preparing for mass production of flying machines by the end of this year. But CATL's main business, of course, remains the production of batteries. The lat-

At the dawn of the electric era, Chinese battery companies held about 5% of global production. Now their share exceeds 70%



est generation, shown at the auto show, can now be charged from 10% to 97% in just 6 minutes. At the dawn of the electric era, Chinese battery companies held about 5% of global production. Now their share exceeds 70%. EVE Energy is one of the new players in this market - and one of the most high-tech. The company already supplies cells for BMW's acclaimed Neue Klasse range. Companies like BMW itself are also here, of

course - the Bavarians chose Beijing for the world premiere of their updated 7 Series. At Mercedes, the emphasis was on the facelift of the S-Class, with a few polite reminders of the brand's historical role in the birth of the car. Reminders that the audience in Beijing showed no apparent interest in.

THE SHARE OF EUROPEAN MANUFACTURERS has declined significantly in the last two years, but China remains key for them. As it is for Asian ones, as well. With the Ioniq V, Hyundai is launching a completely new design language in Beijing that it hopes will captivate local consumers. Volkswagen and Audi are creating special models for the Chinese market, also relying on their local partners. Honda builds its electric Insight here and then exports it to Japan - something that was unthinkable until recently. Mazda, Toyota and Nissan have also focused their production of electric cars in China. Stellantis is considering entrusting a large part of its development activities to its Chinese partner Leapmotor. Ford is in talks with Geely to use their technologies. This is far from just about electric cars. Horse, a joint venture between Geely and Renault, is developing new internal combustion engines and hybrid solutions. In general, China has long ceased to be just an attractive market. If the Auto China exhibition proves anything, it is that not only have the dates and the scene changed in the automotive industry. There's also a new leading actor. ■

ТВОЯТ ВИРТУАЛЕН АСИСТЕНТ

НА ЛИНИЯ **24/7**

Открий **Беа** във **Viber** и лесно
получи информация относно
услугите и продуктите на **ЦКБ**.



Централна
Кооперативна
Банка
Важният си ти.



Беа отговаря на въпросите ти през
Viber, **CCB Mobile** и **www.ccbank.bg**

ТВОРЕНИЕ В ЧЕРНО

Вдъхновено някога от самия Джон Ленън, Black Badge на Rolls-Royce е като никоя друга автомобилна линия в света

Текст КОНСТАНТИН ТОМОВ / Фотография ROLLS-ROYCE

Обикновено започваме автомобилните ревята с някой граматичен факт: като например, че това е най-бързият и най-мощният Rolls-Royce в цялата 122-годишна история на тази компания. Но в случая с Black Badge Спрестре бързината и мощността не са най-важните неща.

BLACK BADGE Е НЕЩО КАТО ОТДЕЛНА ГАМА - в Rolls-Royce я наричат "алтер его" - която се появи преди точно 10 години и която преобрази и продажбите, и клиентелата на най-реномираната автомобилна марка в света. Но не по начина, по който бихте очаквали.

Почти всяка компания в премиум и луксозния сегмент си има и едно подделение, което да прави колите ѝ още по-специални. Обикнове-

но това означава по-спортни, по-екстремни, по-агресивни.

Black Badge обаче няма нищо общо с агресията. Всъщност Black Badge е вдъхновен от човека, говорил може би най-много за мир през XX век.

Човек на име Джон Ленън.

ПРЕЗ 1964, С ПЪРВИЯ СИ НАИСТИНА ГОЛЯМ ХОНОРАР от филма "A Hard Day's Night", Ленън си поръчва мечтания Phantom V. Но изрично настоява всички блестящи елементи в него да бъдат вместо това боядисани в черно. В онези години блестящият сребрист хром е символ на престиж и лукс. Така че решението на Ленън е наистина бунтарско. Естествено, колите на The Beatles се развиват също толкова бързо като музиката им, и две години по-късно Джон преобоядисва



черния си Rolls в психеделичните цветове, които той носи и до днес в музея. Но той е сторил достатъчно - черното вече е модерно.

Сега Black Badge Spectre отива една стъпка по-далеч даже от Ленън, защото тук затъмнени са не само праговете, джантите, гръжките на вратите и решетката, но и емблемата и даже Духът на екстаза на предния капак. За целта инженерите на компанията са създали един от най-наситено тъмните оттенъци в автомобилната индустрия, постиган с процедура, отнемаща три дни. Black Badge получава също свои собствени уникални джанти от алуминий, титан и въглеродни влакна, създадени по технология, взета директно от NASA.

ХАРАКТЕРЪТ НА ЧЕРНА ОВЦА в семейството се подчертава и в интериора. Основната част от таблото е изработена от въглероден композит, но не по начина, по който този материал се използва от останалите компании. Тук целта не е да се пести тегло - при обща маса от 2.9 тона, това не би имало много смисъл - а да се създаде различна, уникална Black Badge атмосфера.

Основата за това табло е едно екзотично южноамериканско гърво, наречено боливар, върху което на ръка се заплитат метални и въглеродни нишки в диамантена шарка. След това цялото нещо се шлифова, получава шест последователни слоя лак и накрая ръчно се полира.

Основен акцент вътре е и така наречената алюминирана "фаша" - декорацията пред пътника вдясно, която се състои от 5500 оптични влакна, изобразяващи звезди и, в зависимост от гледната точка, или сегмент от галактиката, или стилизирана част от знака на безкрайност. Който знак е всъщност символът на Black Badge поделението.

ВСЕ ПАК НЕ МИСЛЕТЕ, ЧЕ BLACK BADGE означава само малко черна боя и свръхтехнологични декорации. Инженерите от Гугууд са променили и самия характер на този автомобил. Пренастроили са качването, реакциите на автоматичната скоростна кутия. И, не на последно място, са дали още малко допълнителна мощност на двата електромотора, които задвижват четирите колела. Обикновеният Spectre - доколкото можем да използваме гумата "обикновен" за един Rolls-Royce - има 584 конски сили мощност. Този има 590, което не звучи като кой знае какво увеличение. Докато не натиснете обаче един таен бутон на волана и не отключите още 70 коня, до общо 660.

Максималният въртящ момент на този автомобил е 1050 нютонметра. Напълно достатъчно да превърне магистрала Тракия в плисирана полчица.



За да не създаваме излишни грижи на любимите ни хора от Агенция Пътна инфраструктура, го изпробвахме на практика по шосетата на департамента Вар в Южна Франция.

При обикновените Rolls-Royce бутонът Low позволява временно да намалите предавателните числа на автоматичната трансмисия - примерно ако карате върху сняг или кал. Не че това се случва често на един Rolls-Royce. Тук обаче натискането му произвежда съвсем различен ефект - включва режима Infinity Mode, и превръща тази кола в най-мощния Rolls досега.

ОСВЕН INFINITY MODE ОБАЧЕ ИМА ОЩЕ ЕДИН режим, който се казва Spirited Mode. За да го задействате, натиснете го долу спиралката и после газта. Колата произвежда една лека вибрация, за да потвърди, че сте се справили. След това трябва само да пуснете спиралката... внимателно. И да се изстреляте с ускорение, каквото Rolls-Royce никога преди не е постигал, поне в автомобил.

В някоя друга компания това щеше да се нарича launch control. Но в Rolls-Royce потръпват неволно, когато техните автомо-

били се споменат в едно и също изречение със спортни термини. Затова англичаните твърдят, че тази система по-скоро е вдъхновена от един стар темен двигател, наречен Merlin, използван не в автомобили, а в самолети - в легендарния изстребител Spitfire от Втората световна война.

Този двигател имал една тайна функция, която давала на пилотите внезапен тласък от допълнителна мощност - и им позволявал да се измъкнат от критични ситуации. След което, естествено, двигателят е трябвало да се сервизира основно, за да не приключи живота си. Тук обаче нямаме такъв проблем и можем да си използваме този Spirited Mode колкото пъти поискаме - докато имаме батерия.

БАТЕРИЯТА НА BLACK BADGE е същата като на обикновения Spectre - 102 kWh използваем капацитет, и е монтирана в пода. Това ѝ позволява да изпълнява още две допълнителни функции освен тази да ви придвижва. Едната е, че осигурява допълнителна стабилност и допълнителна устойчивост на усукване на шасито. Втората е, че действа като шумоизолатор. Благодарение на нея на практика никакъв шум от гуми-



те и асфалта не влиза в салона. Всъщност Spectre е толкова тих, че при магистрални скорости бихте чували собственото си дишане. Понеже това е потискащо за много хора, от Rolls-Royce са добавили един синтезиран звук, който напомня на галечния грохот на промишлена турбина, или на реактивен двигател. И който чудесно подчертава характера на автомобила.

Даже и с този лаунч контрол обаче, Spectre няма да ви удари главата в подглавника и няма да докара до нервна криза оператора ви, както навремето постъпи Porsche Таусан с нас.

Не че тази кола няма силата да ускорява по същия начин. Но съзнателно избира да не го прави. В един истински Rolls нещата винаги трябва да се случват плавно, без видимо усилие. Не ме разбирайте погрешно. Това е много бърза кола. Ускорението от 0 до 100 км/ч в нормален режим отнема 4.3 секунди - по-бързо от Lamborghini Gallardo.

ROLLS-ROYCE НЕ НАБЛЯГА НА ТАКИВА ЧИСЛА, но в независими тестове колата падна и под 4 секунди при задействан Spirited Mode. Специалното Black Badge окачване и електронната система за противодействие на

Rolls-Royce Spectre Black Badge

650

к. с. максимална мощност
hp maximum power

1050

Нм максимален въртящ момент
Nm maximum torque

4.3

секунди 0-100 км/ч
seconds 0-100 km/h

102

кВтч капацитет на батерията
kWh battery capacity

накланянето се справят фантастично дори и с най-острите завои. Завиващите задни колела дават пързавина, напълно неочаквана за машина с дължина пет метра и половина. Изобщо това е кола, с която можете да изпреварите всички останали, независимо от пътя.

Но Rolls-Royce не е марка за хората, които изпитват нужда да го правят. Rolls-Royce е марка за онези, които няма какво повече да доказват на останалите, защото вече са постигнали всичко.

Аз обаче не съм от тях, така че съвсем спокойно мога да си давам газ - и установявам, че дори една почти тритонна машина може да бъде много, много забавна за каране.

Разбира се, подобно шофиране се отразява на максималния обхват. По официалните тестове той е 530 километра в час. Преди две години, когато карахме обикновения Spectre по потискащо тесни планински пъчета край Вердон, успяхме да го увеличим до над 600 километра. Днес, с далеч повече газ, обхватът ни пада под 400. Но мисълта за обхвата, която при всяка груга марка е източник на тревога, тук е без всякакво значение. Както ни каза преди време шефът на Rolls-Royce Крис Браунридж, "за разстояния над 300 километра нашите клиенти обикновено ползват самолетите си".

Между другото, Black Badge има исторически корени и при груги високоскоростни машини извън Spitfire.

СИМВОЛЪТ INFINITY, БЕЗКРАЙНОСТ, е вдъхновен от още една забележителна личност: сър Малкълм Кембъл, журналист, автомобилен състезател и автор на повече рекорди за скорост от всеки груг в европейската история - и на суша, и на вода.

Повечето от тях, естествено, постигнати с двигатели Rolls-Royce.

Между нас казано, символът за безкрайност добре илюстрира и цените на Rolls-Royce. Компанията няма ценови листи, разбира се - тук важи принципът, че ако питаш, значи не можеш да си го позволиш. Долната граница при Spectre Black Badge е около 430,000 евро. Нашият тестов автомобил уверено надхвърля половин милион. Но вероятно си струва, защото това е единствената кола, от която излизаш по-малко уморен, отколкото си влязъл. Нещо като подвижна стая за медитация.

ЦЯЛ ДЕН СЕ ЧУДЕХ ВЪРХУ КАКВО да е акцентът ми на финала. Дали върху рекордната мощност и бързина на тази кола, върху формата ѝ, или върху факта, че това е първият Rolls-Royce без двигател с вътрешно горене. Но всъщност тези километри в Южна Франция ме убедиха в друго - че Spectre Black Badge е просто истински Rolls-Royce. И това И това е съвсем гостатъчно. ■



L'OEUVRE EN NOIR

Once inspired by John Lennon himself, Rolls-Royce's Black Badge is like no other car line in the world

By KONSTANTIN TOMOV / Photography ROLLS-ROYCE

We usually start car reviews with some dramatic fact. Like, for example, that this is the fastest and most powerful Rolls-Royce in the company's 122-year history. But in the case of the Black Badge Spectre, speed and power are not the most important things.

BLACK BADGE IS A KIND OF SEPARATE RANGE - Rolls-Royce calls it an "alter ego" - that appeared officially 10 years ago and transformed both the sales and the clientele of the most renowned car brand in the world. But not in the way you would expect. Almost every company in the premium and luxury segment has a division that makes its cars even more special. Usually, this means sportier, more extreme, more aggressive.

But Black Badge has nothing to do with aggression. In fact, Black Badge was inspired by the man who probably spoke the most about peace in the 20th century. A man named John Lennon.

IN 1964, WITH HIS FIRST REALLY BIG CHECK from the movie "A Hard Day's Night", Lennon ordered his dream Phantom V, but he explicitly insisted that all the shiny elements on it be painted black instead. In those years, shiny chrome was a symbol of prestige and luxury. So Lennon's decision was truly rebellious. Naturally, The Beatles' cars developed as quickly as their music, and two years later, John repainted his black Rolls in the psychedelic colours that it still wears in the museum today. But he had done enough - black has become fashionable.

Now, the Black Badge Spectre goes one step further than Lennon, as it not only darkens the sills, rims, door handles and grille, but also the emblem and even the Spirit of Ecstasy on the hood. To achieve this, the company's engineers created one of the darkest shades in the automotive industry, achieved in a three-day process. The Black Badge also gets its own unique aluminium, titanium and carbon fibre wheels, created using technology taken directly from NASA.

THE CHARACTER OF THE BLACK SHEEP of the family is also emphasised in the interior. The main part of the dashboard is made of carbon composite, but not in the way that this material is used by other companies. The goal here is not to save weight - with a total mass



of 2.9 tons, this would not make much sense - but to create a different, unique Black Badge atmosphere.

The basis for this dashboard is an exotic South American tree called bolivar, on which metal and carbon fibres are hand-woven in a diamond pattern. Then the whole thing is sanded, receives six successive layers of varnish, and is finally hand-polished.

The main highlight inside is the so-called illuminated "fascia" - the decoration in front of the passenger on the right, which consists of 5,500 optical fibres depicting stars and, depending on the point of view, either a segment of the galaxy or a stylised part of the infinity sign. The latter is actually the symbol of the Black Badge division.

HOWEVER, DON'T THINK THAT BLACK BADGE MEANS just a bit of black paint and high-tech decorations. The engineers at Goodwood have also changed the very character of this car. They have retuned the suspension, the reactions of the automatic transmission, and - last but not least - they have given a little extra power to the two electric motors that drive the four wheels.

The regular Spectre - as far as we can use the word "regular" for a Rolls-Royce - has 584 horsepower. This one has 590, which doesn't sound like much of an increase. Until you press a secret button on the steering wheel and unlock another 70 horses, up to a total of 660.

The maximum torque of this car is 1050 Newton-meters. Quite enough to turn the Thrace highway into a pleated skirt.

In order not to cause unnecessary worries for our dear people from the Road Infrastructure Agency, we tested it in practice on the roads of the Var department in southern France.

In regular Rolls-Royces, the Low button allows you to temporarily lower the automatic transmission's gear ratios - for example, if you're driving on snow or mud. Not that this happens often in a Rolls-Royce. Here, however, pressing it has a completely different effect - it engages Infinity Mode and turns this car into the most powerful Rolls yet.

IN ADDITION TO INFINITI MODE, there is another one called Spirited Mode. To activate it, you press the brake all the way down and then the accelerator. The car produces a slight vibration to confirm that you have done it. Then



you just have to release the brake... carefully. And launch yourself with acceleration that Rolls-Royce has never achieved before, at least in a car.

In any other company, this would be called launch control. But at Rolls-Royce, they shudder involuntarily when their cars are mentioned in the same sentence with sports terms. That is why the English claim that this system is more likely inspired by an old engine of theirs called Merlin, used not in cars, but in aeroplanes - in the legendary Spitfire fighter from World War II.

This engine had a secret function that gave pilots a sudden boost of extra power - and allowed them to get out of critical situations. After which, of course, the engine had to be serviced thoroughly so that it would not end its life. However, we don't have such a problem here, and we can use this Spirited Mode as many times as we want - as long as we have a charge in the battery.

THE BLACK BADGE'S BATTERY is the same as the regular Spectre's - 102 kWh usable capacity, and is mounted in the floor. This allows it to perform two additional functions on top of moving you. One is that it provides extra stability and increases the torsional resistance of the chassis. Secondly, it acts as a sound insulator. Thanks to it, practically no noise from the tyres and tarmac enters the cabin.

In fact, the Spectre is so quiet that at highway speeds, you could hear your own breathing. Because this is troubling for many people,

Rolls-Royce has added a synthesised sound that is reminiscent of the distant roar of an industrial turbine, or a jet engine. It wonderfully emphasises the character of the car.

Even with this launch control, however, the Spectre will not hit your head on the headrest and will not cause your cameraman to have a nervous breakdown, as the Porsche Taycan did to us at the time.

It's not that this car doesn't have the power to accelerate in the same way. But it consciously chooses not to. In a true Rolls, things should always happen smoothly and effortlessly. Don't get me wrong. This is a very fast car. Acceleration from 0 to 100 km/h in normal mode takes 4.3 seconds - faster than a Lamborghini Gallardo.

Rolls-Royce doesn't emphasise such numbers, but in independent tests, the car fell below 4 seconds with Spirited Mode activated. The special Black Badge suspension and electronic anti-roll system cope fantastically with even the sharpest corners. The steering rear wheels give agility completely unexpected for a machine five and a half meters long. In general, this is a car in which you can overtake everyone else, regardless of the road.

BUT ROLLS-ROYCE IS NOT A BRAND FOR PEOPLE who feel the need to do it. Rolls-Royce is a brand for those who have nothing more to prove to others, because they have already achieved everything.

I'm not one of them, however, so I can easily give it a go - and I find that even a nearly

three-tonne machine can be very, very fun to drive.

Of course, such driving affects the maximum range. According to official tests, it is 530 kilometres on one charge. Two years ago, when we drove the regular Spectre on the oppressively narrow mountain roads near the Verdon, we managed to increase it to over 600 kilometres. Today, with much more gas, our range drops to under 400. But the thought of range, which is a source of anxiety for any other brand, is irrelevant here. As Rolls-Royce boss Chris Brownridge told us some time ago, "for distances over 300 kilometres, our customers usually use their planes".

INCIDENTALLY, THE BLACK BADGE HAS historical roots in other high-speed machines beyond the Spitfire.

The Infinity symbol is inspired by another remarkable person: Sir Malcolm Campbell, journalist, racing driver and the author of more speed records than anyone else in European history - both on land and water.

Most of them, of course, were achieved with Rolls-Royce engines.

Between us, the infinity symbol also illustrates Rolls-Royce prices quite well. The company does not have price lists, of course - if you have to ask, then you can't afford it, is the principle. The lower limit for the Spectre Black Badge is around 430,000 euros. Our test car confidently exceeds half a million. But it's probably worth it, because this is the only car that leaves you less tired than when you got in. Something like a mobile meditation room. ■



96 | **АПЕТИТНИ ОТБИВКИ**
TASTY DETOURS

88 | **ЛЕКА НОЩ, ЧУДОВИЩЕ**
GOOD NIGHT, MONSTER



112 | **ТАЙНИТЕ НА ЗАБРАНЕНИЯ ПЛОД**
THE SECRETS OF THE FORBIDDEN FRUIT



АФИШ



КИНО

В СИВАТА ЗОНА // Култовият режисьор Гау Ричи ("Две димящи гула", "Гепи") се завръща към любимия си жанр с тази история за тайна операция за връщане на откраднато състояние. Актьорският състав също е на ниво: Джейк Джиленхол като самоуверен американски експерт и Хенри Кавил като хладнокръвния му британски партньор. В ролите ще висите още Ейза Гонсалес, Розамунд Паук и Джейсън Уонг.

В кината от 15 май

MOVIES

IN THE GREY // Cult director Guy Ritchie ("Lock, Stock & Two Smoking Barrels", "Snatch") returns to his favourite genre with this story of a secret operation to recover a stolen fortune. The cast is also top-notch: Jake Gyllenhaal as a cocky American expert and Henry Cavill as his cool-headed British partner. The cast also includes Eiza Gonzalez, Rosamund Pike, and Jason Wong.

In theatres May 15



КЛАСИКА

ГИДОН КРЕМЕР // С кариера, намираща се вече в седмото си десетилетие, и с отличия в целия диапазон от премията на конкурса "Паганини" до наградата Grammy, Гидон Кремер е едно от най-значимите имена в съвременната класическа музика. Латвийският цигулар, основател на Кремерата Baltica, ще има нова среща с българската публика през май под диригентството на Наиден Тодоров. Програмата включва творби от Дмитрий Шостакович и Гия Канчели.

София, Зала България, 21 май

CLASSICS

GIDON KREMER // With a career spanning over seven decades, and with awards ranging from the Paganini Competition Prize to the Grammy Award, Gidon Kremer is one of the most significant names in contemporary classical music. The Latvian violinist, founder of Kremerata Baltica, will have a new meeting with the Bulgarian audience in May under the baton of Naiden Todorov. The program includes works by Dmitri Shostakovich and Giya Kancheli.

Sofia, Bulgaria Hall, May 21



СЕРИАЛ

THE BOROUGHES // За онези, които се чудеха с какво ще се заемат братята Мат и Рос Дъфър след епичния финал на Stranger Things, ето и отговора. The Boroughs е история за едно пенсионерско селище, в които нещата много бързо прекарват от реалността в сферата на научната фантастика. В ролите ще видим Джина Дејвис, Алфред Молина, Бил Пулман. И не бихме се изненадали в един момент да се появи и връзката със Stranger Things.

По Netflix.

TV SERIES

THE BOROUGHES // For those wondering what brothers Matt and Ross Duffer will do after the epic finale of Stranger Things, here's the answer. The Boroughs is a story about a retirement community where things quickly move from reality to science fiction. Starring Geena Davis, Alfred Molina, Bill Pullman. And we wouldn't be surprised if there's a Stranger Things connection at some point.

On Netflix.

POSTER

ИЗЛОЖБА

ОТВЪД ПОВЪРХНОСТТА // Това е насловът на тазгодишното, 16-о поред издание на София хартиен арт фест. 117 автори от 18 държави ще изложат във фоайетата на НДК своите творби от хартия. Сред тях са проекти от България, Япония, Бразилия, Полша и Тайван (Република Китай), както и самостоятелни изложби на наградени автори, юбилейни експозиции и гостуващи колекционерски формати. Част от тези изложби ще бъдат включени и в Есенния салон на изкуствата.

София, НДК, до 16 май

EXHIBITION

BEYOND THE SURFACE // This is the title of this year's 16th edition of the Sofia Paper Art Fest. 117 artists from 18 countries will exhibit their works of paper in the foyers of the National Palace of Culture. Among them are projects from Bulgaria, Japan, Brazil, Poland and Taiwan, as well as solo exhibitions of award-winning artists, anniversary exhibitions and visiting collector formats. Some of these exhibitions will also be included in the Autumn Salon of Arts.

Sofia, National Palace of Culture, until May 16



КНИГИ

АЖДЕР // Продължението на нашумелите "Мамник" и "Лехуса" на Васил Попов ни сблъсква с познатите герои пет години след последната им среща с митични създания от българския фолкор - от което вероятно вече сте се досетили, че следва нова среща. Васил Попов, еколог по образование и бивш сътрудник на National Geographic, е автор също на "Вълчи разкази" и "Пермафрост". Сериалът по "Мамник" само засили популярността му.

Издателство "Колibri"

BOOKS

AZHDER // The sequel to Vasil Popov's acclaimed "Mamnik" and "Lehusa" brings us face to face with the familiar characters five years after their last encounter with mythical creatures from Bulgarian folklore - from which you have probably already guessed that a new encounter is coming. Vasil Popov, an ecologist by training and former National Geographic contributor, is also the author of "Wolf Stories" and "Permafrost". The TV series based on "Mamnik" only increased his popularity.

Kolibri Publishing House



КИНО

МАНДАЛОРЕЦЪТ И ГРОГУ // Феновете на "Междузвездни войни" най-после ще дочакат нов игрален филм от вселената на Джордж Лукас през май - първият след The Rise of Skywalker (2019). Замислен като продължение на сериала "Мандалорецът", филмът показва героя на Педро Паскал и ученика му Грогу като помощници на крехката Нова република след падането на империята. Сигърни Уийвър и Джеръми Алън Уайт ще им партнират на екрана.

В кината от 22 май

MOVIES

THE MANDALORIAN AND GROGU // Star Wars fans will finally be able to see a new feature film from the former George Lucas universe in May - the first since The Rise of Skywalker (2019). Conceived as a continuation of the series "The Mandalorian", the film shows the character of Pedro Pascal and his student Grogu as assistants to the fragile New Republic after the fall of the Empire. Sigourney Weaver and Jeremy Allen White will partner them on the screen.

In theatres from May 22



ЛЕКА НОЩ, ЧУДОВИЩЕ



Природонаучният музей в Лондон
The British Museum

Музейните нощувки край динозаври, мумии и акули пленяват деца и възрастни - вече и в България

Текст ТЕОДОР ТЕОДОРОВ / Фотогарафия iSTOCK

Сънят в компания на мумии, динозаври, акули на пръв поглед може и да звучи като наказание за непослушни деца. Но всъщност нощувките в музеи са най-актуалната тенденция в последните години, като програмите с преспиване са ангажирани за месеци напред. Трендът най-сетне достигна и до България, като подобно преживяване предлагат множество институции - от фокусирания върху децата "Музейко" в София до Пловдивския природонаучен музей.

ЦЯЛАТА ТАЗИ МОДА ВСЪЩНОСТ не тръгва от филма „Нощ в музея“ с Бен Стилър (2006), както си мислят мнозина. Филмът всъщност е по едноименната книга на Милан Тренк от 1993, а и тя е вдъхновена от вече съществуващите първи реални кампове в музеи. Целта им е не толкова да донесе на институциите допълнителни приходи, а да разплати любопитството на децата към науката.

Глобалният успех на детското парти провокира поява и на ново - вече изцяло за възрастни. Природните музеи в Лондон (Natural History Museum) и Ню Йорк (American Museum of Natural History) нямат празно място от самото начало, съответно 2013 и 2014. В солената цена влиза вечеря, алкохол, жива музика и тематично шоу/филм преди разпъване на спалните чували под 32-метров

скелет на диплодок или 29-метров син кит. Сходна програма има и във Виена (Naturhistorisches Museum Wien). Соарета и нощувци предлагат също научни академии, аквариуми, художествени галерии.

ПОВЕЧЕ ОТ ПОЛОВИН ВЕК ИСТОРИЯ.

Пътя прокарва още през 1972 научният център (Center of Science and Industry - COSI) в Кълъмбъс, щата Охайо. Field в Чикаго прави детски нощувки вече 30 години. Научният музей на Минесота (Science Museum of Minnesota) навъртя 28, а този в Бостън започна през 90-те и сега подпомага с отстъпки или стипендии госта от гостуващите 20 хиляди ученици годишно.

Скелетите на динозаври са като музейна емблема. Не всички музеи притежават мумии, но повечето имат аквариум, кино, планетариум или обсерватория и ги интегрират в програмите. За забавно-образователни демонстрации се използват машини и симулатори, колекции от дребни бозайници, птици, влечуги, земноводни, паяци, ракообразни, пеперуди и други насекоми. Загължителни са изгри, работилници, изследване на експонатите с фенери, вечеря и закуска. Музеите провеждат 6-20 нощувки на година за деца с придружител, ученически или скаутски групи.

НЕ Е ЗА ПЕЧАЛБАТА. Организирането на подобно мероприятие в музей е свързано с толкова много съпътстващи разходи, че не носи кой знае каква чиста печалба. Британският музей (с 6.48 милиона посетители през 2025), отчита по 2-3 милиона лири приходи от специални събития, но от тях нетната печалба е едва около 50,000 лири.

Най-развита е тази практика отвъд океана. Институтът Smithsonian го пуска нощувки в два от своите 19 музея - историческия и природния във Вашингтон. Същата услуга се предлага от Природонаучния музей в Ню Йорк и от чудесния Franklin Institute във Филаделфия.

„Пингвини+пижами“ на Калифорнийската академия на науките в Сан Франциско осигурява и близки срещи с погводния свят, джунгла с тропически птици и планетариум. В Чикаго „Dozin' with the Dinos“ комбинира големите колекции на Field от динозаври и 23 мумии. Също в Чикаго, Museum of Science and Industry привлича с истински самолети, космически апарати, германска погводница.

КОСМОС И ОКЕАНИ. Децата, които се вълнуват повече от бъдещето, отколкото от миналото, могат да преспят в Carnegie Science Center в Питсбърг, или в легендарния планетариум и телескопи на Chabot Space & Science Center в Оукленд, Калифорния.

GOOD NIGHT, MONSTER

Museum overnight stays with dinosaurs, mummies, and sharks captivate children and adults - now in Bulgaria too

By TEODOR TEODOROV / Photography iSTOCK

Sleeping in the company of mummies, dinosaurs and sharks may sound like punishment for naughty children at first glance. But in fact, overnight stays in museums are the hottest trend in recent years, with sleepover programs booked for months in advance. The trend has finally reached Bulgaria, with many institutions offering a similar experience - from the child-focused "Muzeiko" in Sofia to the Plovdiv Museum of Natural History.

THIS WHOLE TREND didn't actually start with the movie "Night at the Museum" with Ben Stiller (2006), as many people think. The movie is based on the 1993 book of the same name by Milan Trenk, and it was inspired by the first real camps in museums that already existed. Their goal is not so much to bring additional income to the institutions, but to ignite children's curiosity about science.

The global success of the children's party has provoked the emergence of a new one - now entirely for adults. The museums in London (Natural History Museum) and New York (American Museum of Natural History) have not had an empty seat from the very beginning, respectively, in 2013 and 2014. The salty price includes dinner, alcohol, live music and a thematic show/film before stretching out the sleeping bags under a 32-meter skeleton of a diplodocus or a 29-meter blue whale. There is a similar program in Vienna (Naturhistorisches Museum Wien). Soirees and overnight stays are also offered by science academies, aquariums, and art galleries.

MORE THAN HALF A CENTURY OF HISTORY.

The path was paved back in 1972 by the Centre of Science and Industry COSI in Columbus, Ohio. The Field Museum in Chicago has been hosting children's nights for 30 years. The one

in Boston started in the 1990s and now provides discounts or scholarships to many of the 20,000 students who visit each year.

Dinosaur skeletons are a museum emblem. Not all museums have mummies, but most have an aquarium, movie theatre, planetarium, or observatory and integrate them into their programs. Machines and simulators, collections of small mammals, birds, reptiles, amphibians, spiders, crustaceans, butterflies, and other insects are used for fun and educational demonstrations. Games, workshops, lantern exploration of exhibits, dinner, and breakfast are mandatory. The museums hosts 6-20 overnight stays a year for accompanied children, school groups, or scout groups.

NOT FOR PROFIT. Organising such an event in a museum involves so many costs that it doesn't bring in much of a net profit. The British Museum (with 6.48 million visitors in 2025)



СЪБИТИЯТА НАМЕРИХА СВОЯ МАЙСТОР

Не просто кетъринг
а композиция



Instagram icon | [nash.tamasa](https://www.instagram.com/nash.tamasa)

100 грама сладки

Instagram icon | [100gramasladki](https://www.instagram.com/100gramasladki)

В света на детайлите, където вкусът среща естетиката, 100 грама сладки създава ново преживяване за ценителите на красивото. Всяко събитие е композиция от изкуство, аромат и внимание, поднесена с финес и любов към детайла.

Нашите нови арт събития превръщат масата в сцена – тематично декорирана, артистично подредена и изпълнена с изкушаващи сладки акценти. Всеки елемент е внимателно създаден, за да остави не просто вкусен, а запомнящ се красив спомен.

Горди сме да предложим нов начин да отпразнувате специалните моменти – с индивидуална концепция, стилна визия и сладко вдъхновение. Защото вярваме, че истинските събития се усещат... и се запомнят.

100 грама сладки – когато вкусът се превърне в изкуство.



reports £2-3 million in revenue from special events, but the net profit from them is only around £50,000.

This practice is most developed overseas. The Smithsonian Institution allows overnight stays in two of its 19 museums - the history and natural history museums in Washington. The same service is offered by the Natural History Museum in New York and the wonderful Franklin Institute in Philadelphia.

"Penguins + Pajamas" at the California Academy of Sciences in San Francisco also provides close encounters with the underwater world, a jungle with tropical birds and a planetarium. In Chicago, "Dozin' with the Dinos" combines the Field's large collections of dinosaurs and 23 mummies. Also in Chicago, the Museum of Science and Industry attracts with real aeroplanes, spacecraft, and a German submarine.

SPACE AND OCEANS. Children who are more excited about the future than the past can sleep over at the Carnegie Science Centre in Pittsburgh, or at the legendary planetarium and telescopes of the Chabot Space & Science Centre in Oakland, California.

The most popular aquariums with sleepovers near predatory and exotic fish are in Singapore, the American cities of Atlanta and Baltimore, and the Canadian cities of Vancouver and Toronto. Zoo sleepovers are already widespread in the United States, and in Europe, they are offered by Pairi Daiza in Belgium, Beekse Bergen in the Netherlands, and the British Whipsnade Zoo. The London Zoo tests the courage of children with the possibility of a children's camp in the insect building - among spiders, ants, grasshoppers, beetles, cockroaches, bees, and so on.

PRIMITIVES AND VIKINGS. Land of Legends

Lejre is a Danish open-air archaeological museum near Roskilde, with reconstructions of a Stone Age camp (5000 BC), an Iron Age settlement, a Viking market (circa 9th century), an 18th-century farm and craft workshops. Every summer, 55,000 tourists live for a week or weekend in the corresponding conditions, becoming part of the exhibitions.

In London, memorable overnight options include the legendary sailing ship Cutty Sark, as well as a reconstruction of the Golden Hinde, the ship with which the notorious pirate-nobleman Francis Drake made a circumnavigation of the world in 1580.

THOUSANDS OF WATCHES. Sleeping for children and adults among 13,000 watches seems absurd. The National Watch and Clock Museum in a town of 10,000 in the state of Pennsylvania preserves everything from non-mechanical to pocket, wrist and atomic watches. The jewel in the collection is the monumental Engel Clock, with two organs and 48 figures for different scenes. Created in 1876, it toured the East Coast for demonstrations for 10-15 cents per spectator and disappeared after 70 years, only to be discovered in a barn, bought, restored and exhibited.

NUCLEAR THREAT. The Titan Missile Museum in Tucson, Arizona, is the only place with public access to the largest nuclear missile ever built in the United States - the Titan II. For a very modest fee in dollars, you sleep underground in the cabins of the crew, who - like their colleagues from a total of 54 such installations - were on 24/7 alert for two decades because of the danger of nuclear war between the United States and the Soviet Union. The Titan II was designed to deliver a 9-megaton blow to a target up to 10,000 km away. ■

Най-прегнотаните аквариуми с пресливане край хищни и екзотични риби са в Сингапур, американските Атланта и Балтимор, канадските Ванкувър и Торонто. Нощувките в зоопарк вече са масови в САЩ, в Европа ги предлагат Pairi Daiza в Белгия, Beekse Bergen в Нидерландия и британската Whipsnade Zoo. Лондонският зоопарк пък тества куража на децата с възможността за детски лагер в сградата на насекомите - сред паяци, мравки, скакалци, бръмбари, хлебарки, пчели и така нататък.

ПЪРВОБИТНИ И ВИКИНГИ. Land of Legends Lejre е датски археологически музей на открито край Роскилде, с реконструкции на лагер от Каменната епоха (5000 пр.н.е.), селище от Желязната епоха, викингски пазар (около IX век), ферма от XVIII век и занаятчийски работилници. Всяко лято 55 хиляди туристи живеят по седмица или уикенд в съответните условия, ставайки част от изложбите.

В Лондон възможностите за запомняща се нощувка включват легендарния ветроход Cutty Sark, а също и на възстановката на колаба "Златната кошута" (Golden Hinde), с който през 1580 легендарният пират-благородник Френсис Дрейк осъществява околосветско пътешествие.

ХИЛЯДИ ЧАСОВНИЦИ. Сънят за деца и възрастни сред 13 хиляди часовника изглежда абсурд. National Watch and Clock Museum в 10-хилядно градче на щата Пенсилвания пази от немеханични до джобни, ръчни и атомни часовници. Бижу в колекцията е монументалният Engel Clock - с два органа и 48 фигури за различни сцени. Създаден през 1876, той обикаля източното крайбрежие за демонстрации срещу 10-15 цента на зрител и след 70 години изчезва, за да бъде открит в обор, откупен, реставриран и изложен.

ЯДРЕНА ЗАПЛАХА. Titan Missile Museum в Тусон, щата Аризона, е единственото място с публичен достъп до най-голямата ядрена ракета, правена в САЩ - Titan II. Срещу съвсем умерена такса в долари спите под земята в кабините на екипажа, който - като колегите си от общо 54 такива установки - е бил в геноносна готовност две десетилетия заради опасността от ядрена война между САЩ и Съветския съюз. Titan II е проектирана да нанесе удар от 9 мегатона върху цел до 10 000 км. ■



180 DEGREES

Kabakum | Varna | Bulgaria



Carpe Diem
complex

Balchik | Bulgaria



Beachfront properties for sale

Learn more  +359 888 323 432
www.my-home.bg

БЕЗГРИЖНИ ПОЛЕТИ ЗА МАЛКИ МЕЧТАТЕЛИ



- С „България Еър“ самостоятелното пътуване на Вашето дете протича комфортно и безгрижно. Служител го придружава от check-in гишето до предаването му на посрещача.
- Услугата е приложима за лица на възраст от 3 до 18 години.
- Необходима е предварителна заявка минимум 14 дни преди полет.



ПРИЯТЕН
ПОЛЕТ

ПРИЯТНИ
ЕМОЦИИ

За пълни подробности и условия посетете www.air.bg



ЗАСТРАХОВАЙТЕ СВОЯ ДОМ НА ПРОМОЦИОНАЛНА ПРОЛЕТНА ЦЕНА!

Погрижете се за спокойствието
и сигурността на Вашия дом
и имущество със застраховка
„Защитена фамилия“



Армеец

Винаги с вас!

ЗАСТРАХОВАЙТЕ СВОЯ ДОМ НА ПРОМОЦИОНАЛНА ПРОЛЕТНА ЦЕНА. ПОГРИЖЕТЕ СЕ ЗА СПОКОЙСТВИЕТО И СИГУРНОСТТА НА ВАШИЯ ДОМ И ИМУЩЕСТВО СЪС ЗАСТРАХОВКА „ЗАЩИТЕНА ФАМИЛИЯ“.

Какви са предимствата, предлагани от ЗАД „АРМЕЕЦ“:

- 20% отстъпка от застрахователната премия;
- Застрахователно покритие, изцяло съобразено с Вашето жилище и имуществото Ви;
- Бърза процедура и експертна консултация при сключване на застраховката;
- Възможност за избор на застрахователните рискове;
- Покритие срещу кражба чрез Взлом и кражба с техническо средство до 7500 евро без опис на имуществото;
- Навременно изплащане на щетите в случай на застрахователно събитие;
- Осигурен денонощен асисанс център на телефон: **0 700 1 3939**.

Къде можете да сключите застраховка „ЗАЩИТЕНА ФАМИЛИЯ“?

- В офисите на ЗАД „Армеец“;
- При застрахователните брокери и агенти, които са партньори на компанията.

**ПРОМОЦИЯТА Е ВАЛИДНА
ОТ 01.03 ДО 31.05.2026 г.**



АПЕТИТНИ ОТБИВКИ TASTY DETOURS

10 дестинации, където можете да избегнете капаните на глобализацията
в полза на автентичната местна кухня

10 destinations where you can avoid the pitfalls of globalisation
in favour of authentic local cuisine

Текст КАЛИН НИКОЛОВ, КРИСТИНА НИГОХОСЯН / Фотография iSTOCK
By KALIN NIKOLOV, KRISTIN NIGOHOSYAN / Photography iSTOCK

Глобализацията съсипва туризма: често чуваме това оплакване от хора, установили с отвращение, че главната търговска улица на Шанхай или на Лима съдържа абсолютно същите марки и стоки, като главната търговска улица на родния им град. Печалната истина е, че оплакването би трябвало да звучи другояче: туристите съсипват туризма. Почтоно тези туристи, които отиват някъде, само за да търсят познатото. Не бъдете от хората, които пътуват осем часа със самолет, за да потърсят верига за хамбургери. Всяко място на планетата си има своята автентична кулинарна сцена и макар понякога тя да е оставена зад кулисите от глобалните вериги, си струва да я потърсите. В началото на тази година вече ви предложихме пет дестинации, където е добре да отидете с изострен апетит и с желание да пробвате от всичко. Сега допълваме списъка за лятото, съобразен и с новите дестинации на "България Еър".

Globalisation is ruining tourism: we often hear this complaint from people who have discovered with disgust that the main shopping street of Shanghai or Lima contains exactly the same brands and goods as the main shopping street of their hometown. The sad truth is that the complaint should sound different: tourists are ruining tourism. More precisely, those tourists who go somewhere else just to look for the familiar. Don't be the kind of person who flies eight hours to look for a hamburger chain.

Every place on the planet has its own authentic culinary scene, and although it is sometimes pushed to the back alleys by global chains, it is worth seeking it out. Earlier this year, we already suggested five destinations where it is good to go with a whetted appetite and a desire to try everything. Now we are adding to the list for the summer, in line with the new destinations of Bulgaria Air.





АТИНА

На едва около час със самолет от София, гръцката столица е най-лесният начин да се докоснете до кулинарна сцена на световно равнище. Естествено, в наши дни всеки българин отлично познава салатата "хориатики", панираните калмари и свинското сувлаки с tzatziki за гарнитура. Без ни най-малко да ги подценяваме, Атина може да ви предложи много повече от великолепната гръцка кухня - от изровени от архивите старинни рецепти до модерни трактовки на класически ястия. За целта обаче е жизненоважно да избегнете туристическите капани в Плака и Монастираки, и да се разходите до квартали, обикновено пренебрегвани от туристите, като Паграти, Кипсели или Неос Космос.

Там ще откриете места като Topa! (Negri Fokinos 43), което умело комбинира традициите на критската и на испанската кухня, или Mavro Provato, черната овца (Arrianoi 33), която ще ви остави траен спомен със своята паста с бавно задушено говеждо. Таверната Manari (Agion Theodoron 3) е истински храм на месото, с великолепни агнешки пържолки и гроб на скара. А Ama Lachei в района Екзархия добавя към кулинарните си изкушения (всевъзможни мезета в малки чинийки) и чудесен, сенчест двор за прохладните летни вечери.



ATHENS

Just about an hour by plane from Sofia, the Greek capital is the easiest way to get to know a world-class culinary scene. Of course, these days every Bulgarian is well acquainted with the "choriatiki" salad, fried calamari and pork souvlaki with tzatziki as a side dish. Without underestimating them in the slightest, Athens can offer you so much more from the magnificent Greek cuisine, from ancient recipes dug up from the archives to modern interpretations of classic dishes. To this end, however, it is vital to avoid the tourist traps of Plaka and Monastiraki, and take a walk to neighbourhoods usually overlooked by tourists, such as Pagrati, Kipseli or Neos Kosmos.

There you will find places like Topa! (Negri Fokinos 43), which skillfully combines the traditions of Cretan and Spanish cuisine, or Mavro Provato, the black sheep (Arrianoi 33), which will leave you with a lasting memory with its pasta with slow-braised beef. The Manari tavern (Agion Theodoron 3) is a real temple of meat, with magnificent lamb chops and grilled liver. And Ama Lachei in the Exarchia district adds to its culinary temptations (all sorts of appetisers in small plates) a wonderful, shady courtyard for cool summer evenings.



БАРСЕЛОНА

Една особено достъпна и отчасти добре позната на родните туристи дестинация за добро халване. Жертвите на безбройните туристически капани вероятно няма да се съгласят, но ако избегнете най-оживените места, Барселона ще ви възнагради с колосално изобилие от вкусове.

Обикновено свързваме Испания с хамо-на, но местните като цяло наблягат повече на морската храна, допълнена от *ensalada catalana* – салатата с маруля, гомати, лук и маслини. Не търсете тапас барове, защото не са особено популярни в Каталуня. По-добре обиколете Готическия квартал, за да вкусите традиционна каталунска кухня, като например тази в *Can Culleretes*. Мястото за морски специалитети като *suquet de peix* – богата яхния от риба и картофи, или *zarzuela* – задушено с всякакви видове риба, миди и скариди, е крайбрежния квартал Барселонета. Абсолютно задължително е и поне едно посещение на пазара *Boqueria*, който е същинско пиршество за очите – най-разнообразни видове зеленчуци и тропически плодове, морски дарове, колбаси, както и павилиони, където може да се нахраните обилно и доста по-бюджетно, отколкото в ресторант.



BARCELONA

A particularly accessible and partly well-known destination for good food. Victims of the countless tourist traps will probably disagree, but if you avoid the busiest areas, Barcelona will reward you with a colossal variety of flavours.

We usually associate Spain with ham, but locals generally put more emphasis on seafood, complemented by *ensalada catalana* – a salad with lettuce, tomatoes, onions and olives.

Don't look for tapas bars, as they are not particularly popular in Catalonia. Instead, wander around the Gothic Quarter to taste traditional Catalan cuisine, such as that at *Can Culleretes*.

The place to go for seafood specialties such as *suquet de peix* – a rich stew of fish and potatoes, or *zarzuela* – a stew of all kinds of fish, shellfish and shrimp, is the coastal district of *Barceloneta*.

At least one visit to the *Boqueria* market is absolutely essential, as it is a real feast for the eyes – a wide variety of vegetables and tropical fruits, seafood, sausages, as well as kiosks where you can eat heartily and for a much lower price than in a restaurant.



БОЛОНЯ

Известно е относителното високомерие на столицата на Емилия-Романя, що се отнася до гастрономическите ѝ постижения. Дори римляните са готови да признаят кулинарното ѝ превъзходство – все пак това е регионът, дал на света рагу болоньезе, пармезана и мортаделата. Северното ѝ разположение предполага малко по-тежки и сериозни блюда – месото, сметаната и разнообразните видове сирена са сред основните им съставки. Известната местна мортадела може да опитате на пазара Mercato di Mezzo, който е и чудесно място за дегустация на разнообразни сирена. Ако държите на по-шикозна вечеря, вашето място е Diana – сервитьори в бели ливреи ще ви сервират tortellini en brodo – тортелини в димящ бульон, както са го правели и през 1920. Допълнете ги с чаша ламбуско от лозята малко извън пределите на Болоня. Не бива да пропускате и сладолега – за него се отправете към Sorbetteria Castiglione, известна с един от най-качествените замразени десерти в града.

BOLOGNA

The capital of Emilia-Romagna is known for its relative arrogance when it comes to its gastronomic achievements. Even the Romans are ready to acknowledge its culinary superiority - after all, this is the region that gave the world ragu bolognese, parmigiano and mortadella. Its northern location suggests slightly heavier and more serious dishes – meat, cream and various types of cheese are among their main ingredients.

You can try the famous local mortadella at the Mercato di Mezzo market, which is also a great place to taste various cheeses. If you want a more chic dinner, your place is Diana – waiters in white livery will serve you tortellini en brodo – tortellini in a smoky broth, as they did in the 1920s.

Complement them with a glass of Lambrusco from the vineyards just outside Bologna. You shouldn't miss the ice cream either – for it, head to Sorbetteria Castiglione, known for one of the best frozen desserts in the city.





ПОРТО

Най-прочутата съблазн за небцето на този португалски град е едноименното погледено десертно вино (в северна Европа го наричат и портвайн). То е напълно достойно за славата си, разбира се, както ще ви убеди един дегустационен тур из избите на Вила Нова ду Гаиа. Но и храната тук не е за подценяване. Като във всяко атлантическо пристанище, морските дарове са в изобилие: ципура (тук я наричат города), лаврак, треска, скарриди, лангусти... И тук, както и навсякъде в Португалия, ще попаднете на вездесъщото "бакаляу" (bacalhao) - сушена и осолена северноатлантическа треска, която се накисва и след това може да се сготви в над 1000 различни рецепти. Но на не по-малка почит се радва и месото, особено телешкото. А също и греболоите - нещо, по което Португалия госта напомня на България. В Порто особено се гордеят със своя специалитет Tripas a Moda do Porto, което е телешко шкембе, телешко месо и свински ребра, сготвени с чесън, лук, кимион, пирипири, дафинов лист и изобилие от бяло вино.



PORTO

The most famous temptation for the palate of this Portuguese city is the fortified dessert wine of the same name (in northern Europe, it is also called port wine). It is fully worthy of its fame, of course, as a tasting tour of the cellars of Vila Nova do Gaia will convince you. But the food here is not to be underestimated, either.

As in any Atlantic port, seafood is abundant: sea bream (here it is called dorada), sea bass, cod, shrimp, lobsters... And here, as everywhere in Portugal, you will come across the ubiquitous "bacalhao" - dried and salted North Atlantic cod, which is soaked and then can be cooked in over 1000 different recipes. But meat, especially beef, is no less revered. And also the offal, a longing that is shared between Portuguese and Bulgarians.

Porto is particularly proud of its speciality Tripas a Moda do Porto, which is beef tripe, veal and pork ribs cooked with garlic, onion, cumin, piri-piri, bay leaf and plenty of white wine.



ДЖОРДЖ ТАУН

Раят на уличната храна – колкото и гръмко да звучи, Джордж Таун на остров Пенанг в Малайзия може да носи тази титла възможно най-гордо. Защото благодарение на неповторимата смес от малайска, китайска и индийска кухни, и методи на готвене, това е любима дестинация на... всички – от туристически справочници за всеки ентузиаст гурман до кулинарни величия като Антъни Бурдейн, който нееднократно се захласва по местната улична храна. Доста трудно е да се препоръчат само 2-3 места, просто защото това е градът на т. нар. "хокър центрове" – обширни райони с улични сергии, които предлагат единствено храна, при това 24-часа в денонощието. Колкото и време да останете в Пенанг, няма начин да опитате всичко – от агнешко къри с кокосово мляко през къри с рибешка глава до патица с анасон и супа от скумрия с чили. Радостното е, че в повечето случаи порциите са малки, а цените – доста ниски, което означава, че може да опитате почти всичко, което ви кара да слюноотделяте.



GEORGE TOWN

Street food paradise – as loud as it may sound, George Town on the island of Penang in Malaysia can wear this title as proudly as possible.

Because thanks to the unique mix of Malay, Chinese and Indian cuisines and cooking methods, it is a favourite destination of... everyone – from travel guides for every enthusiastic gourmet to culinary greats like Anthony Bourdain, who repeatedly raves about the local street food. It's quite difficult to recommend just 2-3 places, simply because this is the city of the so-called "hawker centres" - vast areas with street stalls that offer nothing but food, and 24 hours a day. No matter how long you stay in Penang, there's no way you can try everything - from lamb curry with coconut milk to fish head curry to duck with anise and mackerel soup with chilli. The good news is that in most cases the portions are small and the prices are quite low, which means you can try almost anything that makes you salivate.



БРЮЖ

Благодарение на филма на Мартин Макдона (In Bruges), Брюж стана популярна туристическа дестинация, което е и причината лятото да го избягвате за сметка на някоя от останалите по-хладни сезони. Така и особено питателните местни специалитети като например фламандската бирена яхния няма да ви натежат. Опитайте я в Den Huzaar, където не е за изпускане версията на главния готвач на прословутата рибена супа буюбес.

Ако си представяте по-изискана и тежка атмосфера с традиционни фламандски манджи, то мястото е Pieter Pourbus, но се подгответе с поне по 60 евро на човек за вечеря. Нашето любимо място обаче е далеч по-непретенциозно – рибният пазар Vismarkt, където през деня може да пробвате от богатия местен улов, а когато вечер опустее, буквално да се пренесете назад във времето. Но да не забравяме и едно от лакомствата, с които Брюж е известен по света – шоколадът. Единодушното мнение е, че идеалното място за пълноценно какаово изживяване е The Chocolate Line, където главният готвач Доминик Персон създава невъзможни комбинации от шоколад - с усаби и авокадо например.



BRUGES

Thanks to Martin McDonagh's film In Bruges, this town has become a popular tourist destination, which is also the reason why you should avoid it in summer in favour of one of the other cooler seasons. So, especially nutritious local specialties such as Flemish beer stew will not weigh you down.

Try it at Den Huzaar, where the chef's version of the famous fish soup bouillabaisse is not to be missed. If you imagine a more refined and heavy atmosphere with traditional Flemish dishes, then the place is Pieter Pourbus, but be prepared to pay at least 60 euros per person for dinner.

Our favourite place, however, is far more unpretentious – the Vismarkt fish market, where during the day you can try the rich local catch, and when the evening falls, you can literally travel back in time. But let's not forget one of the delicacies that Bruges is famous for worldwide – chocolate.

The unanimous opinion is that the ideal place for a full cocoa experience is The Chocolate Line, where chef Dominique Persoone creates impossible combinations of chocolate - with wasabi and avocado, for example.



МИЛАНО

Ако сме честни и наистина класираме градовете според качеството на храната, спокойно бихме попълнили този списък само с места в Италия. Но ще се ограничим с две. Едното, малко неочаквано, е Милано. Бизнес столицата никога не се е славела като първостепенна туристическа дестинация, но в кулинарно отношение тя израсна неимоверно напоследък. В сърцето на това преобразяване е едно движение, наречено neo trattoria - "нова кръчма". Това са не принудени и с разумни цени места, в които обаче традиционните простички ястия са изведени на съвсем нови равнища. За основател на тази тенденция минава Trattoria Trippa (Via Giorgio Vasari, 1), където Диего Роси превръща лишени от блясък съставки като дроб, сърце, бъбреци и шкембе в изискани ястия. Резервацията е задължителна, и то седмици по-рано. Но има и немало талантливи последователи, като Nebbia (Via Evangelista Torricelli, 15), Erba Brusca (Alzaia Naviglio Pavese, 286) и Cucina Franca (Via Friuli, 78). Ако искате една идея по-изискано преживяване, насочете се към Ratana (Via Gaetano de Castillia, 28), където прочутият Чезаре Батисти предлага оригинални и много интересни версии на традиционни ястия, използвайки продукти от малки производители.



MILAN

If we were honest and really ranked cities according to the quality of food, we would easily fill this list with only places in Italy. But we'll limit ourselves to two. One, a bit unexpectedly, is Milan. The business capital has never been known as a top tourist destination, but in terms of cuisine, it has grown incredibly recently. At the heart of this transformation is a movement called neo trattoria - "new tavern". These are casual and reasonably priced places, but where traditional simple dishes are taken to a whole new level. The founder of this trend is Trattoria Trippa (Via Giorgio Vasari, 1), where Diego Rossi transforms unglamorous ingredients such as liver, heart, kidneys and tripe into exquisite dishes.

Reservations are mandatory and made weeks in advance. But there are also quite a few talented followers, such as Nebbia (Via Evangelista Torricelli, 15), Erba Brusca (Alzaia Naviglio Pavese, 286) and Cucina Franca (Via Friuli, 78). For a slightly more sophisticated experience, head to Ratana (Via Gaetano de Castillia, 28), where the famous Cesare Battisti offers original and very interesting versions of traditional dishes, using products from small farmers.



ЛИОН

През 1935 прочутият кулинарен критик Кюрнонски го обявява за „гастрономическата столица на света“. Днес Лион може да се похвали с повече от 1000 ресторанта, което го прави градът с най-много заведения за хранене на глава от населението във Франция. Затова и не е чудно, че той предлага най-качествената и наложил се като традиционна френска кухня, и дори я „изнася“ зад граница.

Отчасти зад цялата лионска кулинарна сума тоха се крие името Пол Бокюз – знаменит готвач, родом оттук, станал нарицателно за изключително гастрономическо изящество.

До голяма степен обаче славата на Лион се дължи на изключително качествените местни продукти, станали основа за някои от най-известните френски специалитети - coq au vin (петел във вино), marrons glacés (захаросани кестени), лионската наденица и, разбира се, „скандалния“ гъши гроб.

Край града се раждат и два от най-популярните вида вино от Франция – божоле и кот дю рон. В случай, че сте в Лион специално за местната храна, търсете табели bouchon над ресторантите, което ще ви гарантира автентично кулинарно удоволствие.



LYON

In 1935, the famous culinary critic Cournon-sky declared it the “gastronomic capital of the world”. Today, Lyon boasts more than 1,000 restaurants, making it the city with the most restaurants per capita in France. It is therefore no wonder that it offers the highest quality and traditional French cuisine, and even “exports” it abroad.

Part of the reason for all of Lyon’s culinary excitement is the name Paul Bocuse – a famous chef, originally from here, who became synonymous with exceptional gastronomic finesse.

However, Lyon’s fame is largely due to the exceptionally high-quality local produce that has become the basis for some of the most famous French specialities – coq au vin (rooster in wine), marrons glacés (candied chestnuts), Lyon sausage and, of course, the “scandalous” foie gras.

Two of the most popular types of wine from France are also born near the city – Beaujolais and Côtes du Rhône. In case you are in Lyon specifically for the local food, look for bouchon signs above the restaurants, which will guarantee you an authentic culinary pleasure.



ТЕА АВИВ

Понастоящем Тел Авив не е сред най-препоръчителните дестинации, разбира се, но ако нещата в Близкия изток се поуспокоят, е загължителна спирка за всеки лакомник. Израел е събрал и омешал в неповторими комбинации кухните на Европа, Средиземноморието и Персия. Добавете към това кафе култура, според която няма нищо необичайно да стоите в заведенията с часове, докато похапвате малки порции сочно лабне, свеж хумус, арабски питки, мариновани лукчета, печени червени чушки в очакване на основното ястие. А то може да е миди и ракообразни, свинско или пък такова, в което има едновременно млечни продукти и месо. С други думи – съвсем не кашер. Ресторантите, които не спазват традиционния израелски закони за хранене, стават все по-популярни в последните години. Един от начините да ги разпознаете е, ако все още работят в петък вечер, когато ревностно спазващите традицията евреи започват да се подготвят за шабат. Впрочем кашер ресторантите пък са райско място за любителите на вегетарианска и веган кухня. Тел Авив се слави и с още нещо – изобилието от ферми и произведени тук зеленчуци, плодове, подправки, мед и зехтин. Най-добре ги потърсете на Кармел – най-големия открит пазар за храни.



TEL AVIV

Tel Aviv is currently not among the most recommended destinations, of course, but if things calm down in the Middle East, it is a must-see for every gourmet. Israel has collected and mixed the cuisines of Europe, the Mediterranean and Persia in unique combinations.

Add to this a coffee culture according to which it is not unusual to stand in the establishment for hours while eating small portions of juicy labneh, fresh hummus, Arabic cakes, pickled onions, and roasted red peppers in anticipation of the main course.

And it can be shellfish and crustaceans, pork or one that contains both dairy products and meat. In other words – not kosher at all.

Restaurants that don't follow traditional Israeli dietary laws have become increasingly popular in recent years.

One way to spot them is if they're still open on Friday nights, when devout Jews are preparing for Shabbat. Kosher restaurants are a paradise for vegetarian and vegan food lovers. Tel Aviv is also famous for its abundance of farms and locally produced vegetables, fruits, spices, honey and olive oil. You can find them at Carmel, the city's largest open-air food market.



ПРАГА

В съзнанието на старите поколения българи Прага е място за простишки, но вкусни ястия като свински джолан с кнедли, и, естествено, за по-близък контакт с някои от най-добрите бири на планетата. Но в последните десетилетия чешката столица преоткри кулинарното си наследство и вече има 80 ресторанта, включени в прочутия гид на Michelin. Все пак ви съветваме да започнете стъпаловидно и да осъществите първа среща с чешката кулинару в традиционна пивница, с класическите бирени мезета Utopenці ("удавници" - студени наденички в кисела марината и с лук), и Nakladanu Hermelin (местно меко сирене с обвивка от нежна плесен, което се разръзва на две и обилно маринова с пикантни подправки, оцет и лук). Ако имате вяра в способностите си на лапач, заложете за основно на прословутото "колeно" - свински джолан, запечен с хрян и горчица, както си е обвит в сланина и кожа. Ако търсите по-изискани усещания за небцето, можете да се откъснете от неустоимата Прага и да се насочите към чешката провинция, примерно към изтъчнения Карлови Вари. Целият регион на южна Моравия се слави с кулинаруята си - и с добрите вина, които на някои места тук дори изпреварват по популярност бирата.



PRAGUE

In the minds of older generations of Bulgarians, Prague is a place for simple but delicious dishes like pork knuckle with dumplings, and, of course, for closer contact with some of the best beers on the planet. But in recent decades, the Czech capital has rediscovered its culinary heritage and now has 80 restaurants included in the famous Michelin guide. However, we advise you to start gradually and have your first encounter with Czech cuisine in a traditional pub, with the classic beer appetisers Utopenці ("drowned" - cold sausages in a sour marinade and with onions), and Nakladany Hermelin (a local soft cheese with a soft mould shell, which is cut in half and abundantly marinated with spicy spices, vinegar and onions). If you have faith in your abilities as a glutton, bet on the famous "koleno" - a pork knuckle, baked with horseradish and mustard, while still wrapped in bacon and skin.

If you are looking for more refined sensations for the palate, you can break away from the irresistible Prague and head to the Czech countryside, for example to the exhausted Karlovy Vary. The entire region of South Moravia is famous for its cuisine - and for the good wines, which in some places even overtake beer in popularity.



Забравете света и открийте своя...

**Райският залив на Къмпинг Градина
се подготвя за сезон 2026.**

Резервирайте своето мечтано бягство в бунгало на метри от брега.



За повече информация и резервации:

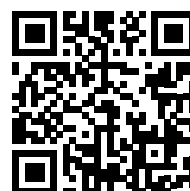
+359 888 77 33 44

office@campinggradina.com

reservations@campinggradina.com

www.campinggradina.com

Виж повече на:



Полет от ново поколение с Airbus A220



НОВИ КРИЛЕ, НОВИ ПРИКЛЮЧЕНИЯ



ПРИЯТЕН
ПОЛЕТ

ПРИЯТНИ
ЕМОЦИИ



www.air.bg



POSOKA.COM

ЗЛАТНИ РЪТ, ХЪРВАТИЯ

ЗАРАДИ КАМЪЧЕТАТА, КОИТО СЕ ДВИЖАТ ОТ
МОРСКИТЕ ТЕЧЕНИЯ ИЗВИВКАТА НА БРЕГА СЕ
ИЗМЕСТВА В ЗАВИСИМОСТ ОТ ПОСОКАТА И СИЛАТА
НА ВЪЛНИТЕ

Резервирай своето вълнуващо
пътуване на www.posoka.com или
се свържи с нас на 0700 17 107

ТАЙНИТЕ НА ЗАБРАНЕНИЯ ПЛОД

Грейпфрутът е обвит не само в загадки, но и в няколко неочаквани заплахи. Което не означава, че трябва да го ценим по-малко

Текст КАЛИН НИКОЛОВ / Фотография iSTOCK

Трудно ще намерите храна, помистериозна и противоречива от обикновения грейпфрут. Някои хора са влюбени в сладко-горчивия му вкус; други никога не успяват да свикнат с него. Някои медици го препоръчват като отличен източник на витамин С и подходящ за всякакви диети; други съветват да бъдем много внимателни, защото в комбинация с определени лекарства грейпфрутът може да бъде много опасен. Колкото го мистериозна му страна, преценете сами: кой не знае точно как се е появил грейпфрутът. Мястото на появата му е възможно най-неочакваното. И дори самото му име - от английските гуми за "грозде" и "плод" - изглежда свършено необяснимо, защото между грейпфрута и гроздето очевидно няма нищо общо. Нека видим какво се крие под всички тези загадки.

ВЕРОЯТНО СТЕ ЧУВАЛИ, ЧЕ ВСИЧКИ ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ, които познаваме днес, са произлезли от един общ прародител, разпространен някога из Югоизточна Азия. Вероятно някаква микропромяна в климата преди около 6 милиона години е стимулирала този прародител да мутира в три вече отчетливо различни вида: помелото (*Citrus Maxima*), мандарината (*Citrus Reticulata*) и цитрона (*Citrus Medica*).

Близки роднини, те се кръстосват изключително лесно помежду си - понякога е достатъчно две растения просто да са близо едно до друго, за да се роди нов хибрид. Именно от тези три гревни вида се е пръкнало цялото днешно огромно многообразие от цитрусови плодове - от лимоните и портокалите до кумквата.

Една от кръстоските между помело и мандарина ни е дала сладкия портокал. Друга





THE SECRETS OF THE FORBIDDEN FRUIT

Grapefruit is shrouded not only in mystery, but also in a few unexpected threats. Which doesn't mean we should value it any less.

By KALIN NIKOLOV / Photography iSTOCK

It is difficult to find a piece of food that is more mysterious and contradictory than the ordinary grapefruit. Some people are in love with its bittersweet taste; others never manage to get used to it. Some doctors recommend it as an excellent source of vitamin C and suitable for all diets; others advise us to be very careful, because in combination with certain drugs grapefruit can be very dangerous. As for its mysterious side, judge for yourself: no one knows exactly how grapefruit came to be. The place of its emergence is quite unexpected. And even its very name - from the English words for "grapes" and "fruit" - seems completely inexplicable, because the grapefruit and the grapes obviously have nothing in common. Let's see what lies behind all these mysteries.

YOU HAVE PROBABLY HEARD THAT ALL CITRUS FRUITS we know today are descended from a common ancestor that once spread throughout Southeast Asia. Probably some micro-change in the climate about 6 million years ago stimulated this ancestor to mutate into three already distinct species: the [P1.1]pomelo (*Citrus maxima*), the tangerine (*Citrus reticulata*) and the lemon (*Citrus medica*).

Being close relatives, they cross extremely easily with each other - sometimes it is enough for two plants just to be close to each other to give birth to a new hybrid. It is from these three ancient species that the whole of today's huge variety of citrus fruits - from lemons and oranges to kum-

quat has come from.

One of the crosses between the pomelo and the tangerine gave us the sweet orange. Another one - the sour yorange (also called Seville or quino-to). The intersection of the sour orange and the citron gave the lemon. And the grapefruit is a hybrid between the sweet orange and the pomelo.

BUT WHILE ALL OTHER HYBRIDS were born somewhere in Asia, the grapefruit was first spotted... on the island of Barbados in the Caribbean. In the beginning, it was called by other names - shaddock (after the enigmatic Captain Shaddock, who allegedly brought the pomelo to the island from China), "the forbidden fruit" and so on. The name "grapefruit" first appeared only in the early nineteenth century. It is disputed where it came from. One theory - that grapefruits grew in clusters like the grapes - is meaningless when looking at a grapefruit tree: the resemblance is undetectable. According to another, quoted by some travellers, the islanders called it so because it tasted like unripe grapes. There are two problems here. First, the tastes of the two have nothing in common. Secondly, there were no vineyards in Barbados at that time and the locals hardly knew the taste of the grapes. However, they had what they called "sea grapes" - actually, a buckwheat-like plant, whose fruits, however, grew in clusters and had a bitter taste, almost like the grapefruit.

FROM THE CARIBBEAN ISLANDS, the grapefruit was taken to Florida, where a retired sailor,

Kimball Atwood, had bought 265 acres of land near Tampa Bay with his savings and planted them entirely with citrus. Atwood gradually made grapefruit a popular breakfast among the upper classes in Boston and New York; it was because of its production that the first railway was laid to the then almost desert swamps of South Florida. So grapefruit is responsible for all the subsequent development of the state and the emergence of cities such as Miami, Orlando and Tampa.

It was in Florida, because of another accidental cross that the pink grapefruit appeared. Until then, all fruits were yellow. The pink one was quickly patented under the name Ruby Red and sold, of course, at a much-inflated price.

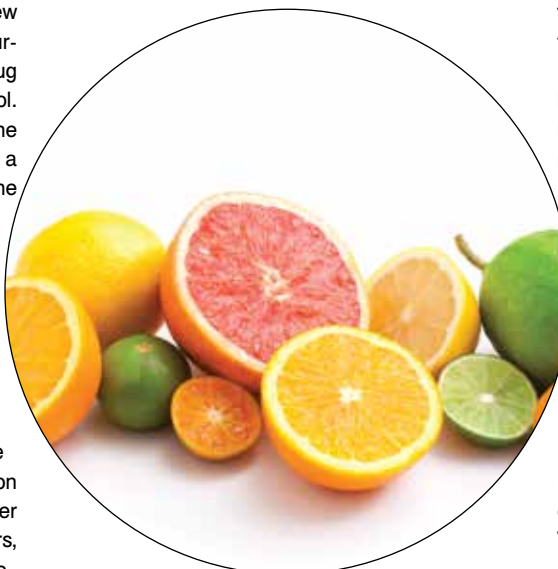
IT IS NOT AT ALL DIFFICULT TO EXPLAIN the growing popularity of the grapefruit. Rich in citric acid and vitamin C (a half of it contains 40% of your daily dose) it has a refreshing effect. And its rich taste activates even the tired palates of the elderly and the inveterate smokers. On top of that, grapefruit juice is an excellent companion to alcohol - it not only masks the more unpleasant aspects of its taste, but also, in our own experience, reduces the negative side effects known as "hangover".

We have no idea what the scientific explanation for the latter is. But it is thanks to the blending with spirits that we know today about the dark side of this fruit.

In the late 1980s, a Canadian pharmacist called

David Bailey conducted clinical trials of a new medicine to regulate blood pressure. The purpose of the tests was to determine if the drug had side effects when combined with alcohol. Bailey worked with two control groups - one took the drug with alcohol, the other - with a soft drink. But for the sake of objectivity of the answers, each of the groups had to be unaware of what exactly they were drinking. The problem was how to disguise the characteristic taste of alcohol? After many experiments, Bailey found that the grapefruit juice perfectly masked the vodka.

EVERYTHING WAS FINE UNTIL THE RESULTS CAME OUT. It turned out that in the control group, drinking alcohol, the concentration of the drug in the blood was many times higher than expected. After numerous trials and errors, Bailey realised that the grapefruit was to blame. An enzyme known as CYP3A4 acts in the human body to break down some potentially dangerous substances in the stomach. It "processes" many of the medications we take, and in fact, a small amount of the active substance in them usually reaches our circulatory system - often only 10-15%. Pharmaceutical companies know this and adjust the doses so that the sur-



China is the largest producer of grapefruit today, with about 5 million tonnes per year, according to FAOSTAT. Followed by Vietnam (0.7 million), the United States (0.6 million), Mexico (0.5 million), South Africa (0.4 million) and India (0.3 million)

The raw grapefruit consists of about 90% water, 8% carbohydrates and 1% protein. One-hundred grams contain 40% of your daily need for vitamin C. Apart from that, there are no other useful substances in significant concentrations.

ving substance reaches a sufficient concentration to work.

However, grapefruit contains a chemical called bergamotin (a type of furanocoumarin) that completely neutralises the enzyme. One glass of juice is enough. The body will then need hours to restore the effectiveness of CYP3A4. This has two possible effects. Some ingested medicines reach the blood in full concentration, causing an overdose. Others that are specifically designed to be degraded by the enzyme virtually lose their therapeutic effect without it.

WHICH MEDICATIONS should one be careful with? First of all, all painkillers and anti-inflammatory drugs containing ibuprofen. Also, some cholesterol-lowering and blood-thinning drugs, Valium and xanax sedatives, amphetamines and even erectile dysfunction drugs such as the famous Viagra.

This should not stop you from eating grapefruit, of course. It remains useful as a source of vitamin C (and as a diluent for vodka). But it may still encourage you to read the leaflets of the medications you are taking. We know that no one reads instructions these days. But sometimes it really is necessary. ■

Bulgaria - Sofia

Two restaurants serving traditional national dishes. Live folklore music! Summer gardens.

Hadjidragan's restaurants take you on a culinary journey through time without leaving the capital. Two restaurants in the heart of Sofia function as museums, with original exhibits donated by old Bulgarian families. Thousands of household items from ancient Bulgarian villages will be brought to life before your eyes, together with stunning costumes, painted carts, a weaving loom, and more.

Come and sample some traditional Bulgarian dishes including freshly Charcoal-grilled lamb chops, slow-cooked and lightly charcoal-smoked whole pork knuckle - Mehandjiski, Banitsa and Salad Bulgare or for large groups, you can also order the massive Voevodska Platter, which serves 10 people with a wide variety of dishes. Choose one of our two welcoming restaurants, relax and enjoy delicious food, complemented by Bulgarian brandy, wine or our amazing homemade cherry liqueur (Vishnovka), as well as any of our desserts.



HADJIDRAGANOVITE KASHTI

tel.: + 359 899 917 837 | www.kashtite.com
N75, Kozloduy street (near Lion's bridge)



HADJIDRAGANOVITE IZBI

tel.: + 359 898 775 936 | www.izbite.com
N18, Hristo Belchev str. (next to Vitoshka str.)



- киселия портокал (наричан още севилски или киното). Кръстоската от киселия портокал и цитрона е гала лимона. А грейпфрутът е хибрид между сладкия портокал и помелото.

НО ДОКАТО ВСИЧКИ ОСТАНАЛИ ХИБРИДИ са се родили някъде из Азия, грейпфрутът е забелязан за пръв път... на остров Барбадос, в Карибския басейн. В началото са го наричали с други имена - шадок (от някакъв енигматичен капитан Чагък, който уж бил внесъл помелото на острова от Китай), "Забранения плод" и така нататък. Името "грейпфрут" се появява за пръв път едва в началото на XIX век. Спори се откъде е дошло. Едната теория - че грейпфрутите растели на скупчвания, подобни на гроздове - се обезсмисля само при един бегъл поглед към грейпфрутово дърво: приликата е неоткриваема. Според друга, цитирана от някои пътешественици, островитяните го нарекли така, защото на вкус напомнял незряло грозде. Тук има цели два проблема. Първо, между вкусовете на двете неща няма нищо общо. И второ, по онова време на Барбадос не е имало лозя и местните хора едва ли са познавали вкуса на гроздето. Имали обаче нещо, което наричали "морско грозде" - всъщност растение от рода на елдата, чиито плодове обаче растели на гроздове и имали възгорчив вкус, почти като на грейпфрут.

ОТ КАРИБСКИТЕ ОСТРОВИ грейпфрутът бил пренесен във Флорида, където един пенсиониран моряк, Кимбъл Атууд, закупил със спестяванията си 265 акра земя край залива Тампа и ги засадил изцяло с цитрусовата култура. Атууд постепенно превърнал грейпфрута в популярна закуска сред висшите класи в Бостън и Ню Йорк; именно заради продукцията му била прокарана първата железница към почти безлюдните тогава блата на южна Флорида. Значи на грейпфрута се дължи цялото последващо развитие на щата и появата на градове като Маями, Орландо и Тампа. Тъкмо във Флорида, в резултат на поредната случайна кръстоска, се появил розовият грейпфрут. Дотогава всички плодове били жълти. Розовият набързо бил патентован под името Ruby Red и продаван, естествено, на доста завишена цена.

НИКАК НЕ Е ТРУДНО ДА СИ ОБЯСНИМ растящата популярност на грейпфрута. Богат на цитрусова киселина и витамин С (половинка от плода съдържа 40% от необходимата ви дневна доза), той действа освежаващо. А наситеният му вкус задейства дори уморените небца на възрастните хора и на страстните пушачи. На всичко отгоре грейпфрутовият сок е отличен



Китай е най-големият производител на грейпфрути в наши дни, с около 5 млн. тона годишно по данни на FAO STAT. Следват Виетнам (0.7 млн.), САЩ (0.6 млн.), Мексико (0.5 млн.), Южна Африка (0.4) и Индия (0.3)

Суровият грейпфрут е около 90% вода, 8% въглехидрати и 1% протеин. 100 грама съдържат 40% от дневната ви нужда от витамин С, извън това в него няма други полезни вещества в съществени концентрации

компаньон на алкохола - не само прикрива по-неприятните аспекти от вкуса му, но и, по собствения ни опит, намалява негативните последващи ефекти, известни като "махмурук". Нямаме представа какво е научното обяснение за последното. Но тъкмо благодарение на връзката с алкохола днес знаем и за мрачната страна на този плод.

В края на 80-те години един канадски фармацевт, на име Дейвид Бейли, провежда клинични изпитания на един нов медикамент за регулиране на кръвното налягане. Целта на тестовете е да се установи дали лекарството има странични ефекти, ако се съчетае с алкохол. Бейли работи с две контролни групи - едната приема медикамента с алкохол, другата - с безалкохолна напитка. Но за обективност на отговорите всяка от групите трябва да е в неведение какво точно пие. Как обаче да се прикрие характерният вкус на алкохола? След много експерименти Бейли установява, че сокът от грейпфрут маскира идеално водката.

ВСИЧКО Е НАРЕД, ДОКАТО НЕ ИЗЛИЗАТ РЕЗУЛТАТИТЕ. Оказва се, че в контролната група, пила алкохол, концентрацията на медикамента в кръвта е в пъти по-висока, отколкото се предполага. След продължителни проби и грешки Бейли разбира, че вината всъщност е на грейпфрута. В човешкия организъм действа ензим, известен като CYP3A4, чиято задача е да разгради някои потенциално опасни вещества в стомаха. Той "обработва" много от медикаментите, които приемаме,

и всъщност го кръвоносната ни система обикновено достига малка част от активното вещество в тях - често едва 10-15%. Фармацевтичните компании го знаят и съобразяват дозите така, че оцелялото вещество да достигне в достатъчна концентрация, за да подейства.

В ГРЕЙПФРУТА ОБАЧЕ ИМА ХИМИКАЛ, наречен бергамотин (вид фуранокумарин), който напълно неутрализира ензима. Една чашка сок е достатъчна. След това на организма ще са му необходими часове, за да възстанови ефективността на CYP3A4. Това има два възможни ефекта. Някои по-голямнати медикаменти достигат до кръвта в пълната си концентрация, предизвиквайки предозиране. Други, които са специално конструирани така, че да бъдат разградени от ензима, на практика губят терапевтичния си ефект без него. С кои лекарства трябва да сте внимателни? На първо място, с всички обезболяващи и антивъзпалителни средства, съдържащи ибупрофен. Също с някои средства за понижаване на холестерола и за разреждане на кръвта, с успокоителни от типа на валиум и ксанакс, с амфетамини и даже със средства срещу еректилна дисфункция като прословутата виагра. Всичко това не бива да ви отказва от грейпфрутите, разбира се. Те си остават все така полезни като източник на витамин С (и като разреждател за водка). Но би могло да ви подтикне все пак да четете листовките на лекарствата, които приемате. Знаем, че в наши дни никой не чете упътвания. Но понякога наистина се налага. ■

НОВИНИТЕ ON AIR

следете всеки ден

централна
емисия

18:30

късна
емисия

21:30

ON AIR
БЪЛГАРИЯ

bgonair.bg



ПРАВИЛА ЗА ПРЕВОЗ НА БАГАЖ ПО ПОЛЕТИТЕ НА БЪЛГАРИЯ ЕЪР

Всички пътници на „България Еър“ имат право на превоз на безплатен ръчен багаж 10 кг + дамска чанта/лаптоп в салона. Броят, теглото и размерите на позволения регистриран багаж за всеки пътник зависи от избраната класа на пътуване - бизнес или икономична, както и тарифата, по която е издаден билета. Превозът на багаж по редовните линии е съобразен и с някои общи правила и политиката на „България Еър“ които трябва да имате предвид. Авиокомпания „България Еър“ спазва системата PIECE CONCEPT, базирана на броя, теглото и размерите на регистрирания багаж.

BAGGAGE ALLOWANCE ON BULGARIA AIR FLIGHTS

All passengers of Bulgaria Air are entitled to free carriage of cabin baggage 10 kg + personal item/laptop, as well depending on the chosen class of service and fare to a checked baggage (in the luggage compartment of the airplane). Baggage transportation on regular flights is based on some general rules and the policy of Bulgaria Air, which you should consider. Bulgaria Air baggage policy complies with the **PIECE CONCEPT** system based on the quantity, weight and dimensions of the checked-in baggage.



ТАРИФИ БЕЗ РЕГИСТРИРАН БАГАЖ

Всеки пътник, закупил билет по тарифа с включен само ръчен багаж, има право да превози в кабината на самолета безплатно: Икономична класа - 1 бр. ръчен багаж до 10 кг. и размери 55x40x23 см (сумарна дължина до 118 см)* и 1 бр. лична вещ (дамска чанта или лаптоп) с размери 40x30x15 см. Максимално общо тегло на двата багажа е 12 кг. При надвишаване на допустимата норма ръчният багаж ще бъде поставен в багажното отделение на самолета и ще бъдат приложени такси за свръхбагаж.

*Сумата от външните размери на дължината, височината и широчината на багажа /l+h+w/. При пътуване от някоя от гръцките дестинации (Атина и Хераклион) регистриран багаж или свръхбагаж може да бъде заявен само чрез издателя на билета или през Центъра за обслужване на клиенти по имейл на callfb@air.bg.

ТАКСИ ЗА БАГАЖ

Първи брой регистриран багаж до 23 кг и до 158 см*:
> Предварително заявяване: 50 EUR / 97,79 BGN за международни линии; 30 EUR / 58,67 BGN за вътрешни
> Заявяване на летище: 70 EUR / 136,90 BGN за международни линии; 50 EUR / 97,79 BGN за вътрешни
> В случай на по-тежък, по-обемен или допълнителен регистриран багаж се прилагат стандартните условия на България Еър.
> Регистриран багаж може да бъде заявен онлайн в процеса на резервация на полет, онлайн след издаване на билет чрез функцията "Проверка на резервацията" през сайта или мобилното приложение, чрез Центъра за обслужване на клиенти на callfb@air.bg, чрез офисите на Авиокомпанията в страната и в чужбина или чрез агента, издател на билета.
> Сумата, доплатена за регистриран багаж за билети, издадени по тарифа без включен такъв, не подлежи на възстановяване.
> Притежанието на карти CCB Club, карта Visa Platinum от ЦКБ, кобрандирана карта от ЦКБ и България Еър, както и златна карта FLY MORE не дава право на безплатен регистриран багаж, когато билета е издаден по тарифа без включен такъв.

*Сумата от външните размери на дължината, височината и широчината на багажа /l+h+w/.
За пътуване от Лондон посочените такси се преваљутират в GBP, от Цюрих в CHF, от Тел Авив в USD спрямо курса на валутата в деня на заплащане.
При пътуване от някоя от гръцките дестинации (Атина и Хераклион) регистриран багаж или свръхбагаж може да бъде заявен само чрез издателя на билета или през Центъра за обслужване на клиенти по имейл на callfb@air.bg.

ТАРИФИ С РЕГИСТРИРАН БАГАЖ

Всеки пътник, закупил билет по тарифа с включен регистриран багаж, има право да превози в багажното отделение на самолета безплатен багаж, както следва:

ПО МЕЖДУНАРОДНИ И ВЪТРЕШНИ ЛИНИИ

КЛАСА НА ОБСЛУЖВАНЕ – БИЗНЕС КЛАСА

Норма на безплатен багаж - 2 броя ръчен багаж с общо тегло до 15 кг. (размери 55x40x23см всеки) и 1 бр. лична вещ (дамска чанта или лаптоп) с размери 40x30x15 см, 2 броя регистриран багаж до 32кг и до 158 см* всеки

КЛАСА НА ОБСЛУЖВАНЕ – ИКОНОМИЧНА КЛАСА

Норма на безплатен багаж - 1 брой ръчен багаж до 10 кг с размери 55x40x23 см (сумарна дължина до 118 см)* и 1 бр. лична вещ (дамска чанта или лаптоп) с размери 40x30x15 см. Максималното общо тегло на двата багажа е 12кг., 1 брой регистриран до 23 кг и до 158 см*

BAGGAGE ALLOWANCE ON BULGARIA AIR FLIGHTS

All passengers of Bulgaria Air are entitled to free carriage of cabin baggage and checked baggage (in the luggage compartment of the airplane) depending on the chosen fare. Free allowances for pieces and weight of baggage may vary depending on the travel class (business or economy) and the fare on which the ticket has been issued. Baggage transportation on regular lines also conforms to some general rules and the policy of Bulgaria Air, which you should consider.

BAGGAGE POLICY ON FLIGHTS OPERATED BY BULGARIA AIR

Bulgaria Air introduces rules for baggage carriage on its destinations for all tickets, issued after May 2, 2011. The PIECE CONCEPT system is based on the quantity, weight and dimensions of the checked-in baggage.

FARES WITHOUT CHECKED BAGGAGE

Each passenger who bought a ticket in a fare that includes only a hand baggage carriage, is allowed to transport in the cabin free baggage allowance as follows:

Class of service – Economy class
Allowance for free of charge baggage - 1 piece hand baggage up to 10 kg and dimensions 55x40x23cm (total length up to 118 cm)* and 1 personal item/laptop bag.

Fees for checked baggage carriage:

First piece of checked baggage up to 23 kg and up to 158 cm*:

Fee 30 EUR - Tel Aviv (30 USD), London (30 GBP), Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Barcelona, Lisbon, Amsterdam, Brussels, Paris (Charles de Gaulle), Moscow (Shermetievo)
Fee 20 EUR - Frankfurt, Berlin, Zurich (20 CHF), Prague, Vienna, Rome-Fiumicino, Milan, Larnaca, Rhodes, Heraklion, Corfu, Athens
Fee 15 EUR - Varna, Burgas

> In case of heavier, above volumes or additional piece of checked baggage, the standard conditions of Bulgaria Air apply.

> Checked baggage can be purchased before the flight at the airport or through the issuer of the ticket.

> The amount paid for checked baggage for tickets issued at a fare without checked baggage is non-refundable.

> Possession of CCB Club card, Visa Platinum card from CCB, co-branded card from CCB and Bulgaria Air, and FLY MORE gold card does not entitle free checked baggage on tariff without baggage.

*The maximum allowed volume is the sum of the external length, height and width of the baggage/l+h+w/.

For travel originating from London, the applicable charges will be converted into GBP; for departures from Zurich – into CHF; and for departures from Tel Aviv – into USD, based on the exchange rate on the day of payment.

When traveling from any of the Greek destinations (Thessaloniki, Athens, Rhodes, Corfu or Heraklion) checked baggage or oversize baggage can be requested only through the ticket issuer or through the Customer Service Center by email at callfb@air.bg or phone +359 2 40 20 400.

FARES WITH CHECKED-IN BAGGAGE

Each passenger who bought a ticket in a fares that includes checked baggage, is allowed to transport in the luggage compartment of the airplane free baggage allowance as follows:

INTERNATIONAL AND DOMESTIC FLIGHTS

CLASS OF SERVICE - BUSINESS CLASS

2 pieces hand baggage with a total weight up to 15 kg (dimensions 55x40x23cm each) and 1 personal item/laptop bag, 2 pieces checked baggage, up to 32kg and 158 cm* each.

CLASS OF SERVICE - ECONOMY CLASS

1 piece hand baggage up to 10 kg and dimensions 55x40x23 cm (total length up to 118 cm)* and 1 personal item/laptop bag, 1 piece checked baggage up to 23 kg and up to 158 cm*.

*The maximum allowed volume is the sum of the external length, height and width of the baggage/l+h+w/.

ИЗКЛЮЧЕНИЯ

Златна карта FLY MORE - 2 броя по 23 кг и го 158 см* Всеки**

За билети заплатени с карта VISA Platinum от ЦКБ - 2 броя по 23 кг и го 158 см* Всеки**

За билети заплатени с кобрандирана карта България Еър и ЦКБ - 2 броя по 23 кг и го 158 см* Всеки**

За членове на програмата „CCB Club“ - 2 броя по 23 кг и го 158 см* Всеки**

Моряци - 2 броя по 23 кг и го 158 см* Всеки***

Бебета от 0-2 години - В случай, че тарифата, по която е издаден билета на възрастния, придружаващ бебето, позволява 1 брой регистриран багаж до 23 кг, то бебето има право на 1 брой регистриран багаж до 10 кг. Превозът на бебешки колички се извършва безплатно, но те следва задължително да се предават и получават непосредствено при качване/слизане на/от самолета. Авиокомпанията не носи отговорност за щети в резултат на транспортиране по багажните ленти в случай, че количката не е предадена/получена на/от самолета.

***Сумата от външните размери на дължината, височината и широчината на багажа /l+h+w/. Пътникът може да превозва и повече от безплатната норма багаж срещу допълнително заплащане. Трети багаж се таксува по таксата за трети свръхбагаж.**

**** Ако билетите Ви са заплатени в сайта на компанията, както и в случаите на: притежание на златна карта FLY MORE, членство в програмата CCB Club, или за билети, заплатени с кобрандирана карта от ЦКБ и България Еър или карта Visa Platinum от ЦКБ, е необходимо да се свържете с нас на е-мейл callfb@air.bg за преиздаване на билета с право на 2 броя регистриран багаж.**

***** За да се възползвате от условията ни за превоз на моряци е необходимо билета да бъде издаден по специална моряшка тарифа. За повече информация и резервация можете да се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на е-мейл callfb@air.bg, офисите на авиокомпанията в страната и чужбина, както и чрез агентската мрежа.**

Притежанието на карти CCB Club, Visa Platinum от ЦКБ, кобрандирана карта от ЦКБ и България Еър, както и златна карта FLY MORE не дава право на безплатен допълнителен регистриран багаж по тарифа без багаж. Правото на два броя багаж за притежател на златна карта FLY MORE и CCB Club и за билети, заплатени с кобрандирана карта България Еър и ЦКБ, както и карта Visa Platinum от ЦКБ, е само за полети, при които опериращ превозвач е авиокомпания България Еър.

ТАКСИ ЗА СВРЪХБАГАЖ - МЕЖДУНАРОДНИ ЛИНИИ

За тегло на багажа между 23 кг и 32 кг:

Предварително заявен - 80 EUR / 156,46 BGN

Заявен на летище - 100 EUR / 195,58 BGN

За големина на багажа между 155 см и 203 см:

Предварително заявен - 80 EUR / 156,46 BGN

Заявен на летище - 100 EUR / 195,58 BGN

За големина на багажа между 203 см и 280 см:

Предварително заявен - 120 EUR / 234,69 BGN

Заявен на летище: 120 EUR / 234,69 BGN

Втори регистриран багаж до 23 кг и 158 см:

Заявен предварително: 70 EUR / 136,90 BGN

На летище: 100 EUR / 195,58 BGN

Трети регистриран багаж до 23 кг и 158 см:

Заявен предварително - 120 EUR / 234,69 BGN

Заявен на летище - 150 EUR / 293,37 BGN

***За пътуване от Лондон посочените такси се превалутират в GBP, от Цюрих в CHF, от Тел Авив в USD спрямо курса на валутата в деня на заплащане.**

При пътуване от някоя от гръцките дестинации (Атина и Хераклион) допълнителен регистриран багаж или свръхбагаж може да бъде заявен само чрез издателя на билета или през Центъра за обслужване на клиенти по имейл на callfb@air.bg.

ТАКСИ ЗА СВРЪХБАГАЖ - ВЪТРЕШНИ ЛИНИИ

За тегло на багажа между 23 и 32 кг:

Предварително заявен - 50 EUR / 97,79 BGN

Заявен на летище - 70 EUR / 136,90 BGN

За големина на багажа между 158 см и 203 см:

Предварително заявен - 50 EUR / 97,79 BGN

Заявен на летище - 70 EUR / 136,90 BGN

За големина на багажа между 203 см и 280 см:

Предварително заявен - 70 EUR / 136,90 BGN

Заявен на летище - 100 EUR / 195,58 BGN

Втори регистриран багаж:

Заявен предварително - 50 EUR / 97,79 BGN

Заявен на летище - 70 EUR / 136,90 BGN

Трети регистриран багаж:

Заявен предварително - 70 EUR / 136,90 BGN

Заявен на летище - 100 EUR / 195,58 BGN

Багаж с тегло над 32 кг може да се превозва само като карго.

За повече информация относно всички видове специален багаж, моля посетете интернет страницата на България Еър www.air.bg.

When traveling from any of the Greek destinations (Thessaloniki, Athens, Rhodes, Corfu or Heraklion) checked baggage or oversize baggage can be requested only through the ticket issuer or through the Customer Service Center by email at callfb@air.bg or phone +359 2 40 20 400.

EXCEPTIONS

Gold card FLY MORE - 2 pieces of 23 kg and up to 158 cm each**

For tickets paid with VISA Platinum card by CCBank - 2 pieces of 23 kg and up to 158 cm each**

For tickets paid with co-branded card Bulgaria Air / CCBank - 2 pieces of 23 kg and up to 158 cm each**

For members of the 'CCB Club' programme- free checked-in baggage - 2 pieces of 23 kg.

Third piece is charged as third excess baggage**

Seamen - 2 pieces of 23 kg and up to 158 cm each***

Infants 0-2 years of age - If the fare of the ticket of the adult who is accompanying the baby allows 1 piece checked baggage up to 23 kg, the baby is entitled to 1 piece checked baggage up to 10 kg.

Transportation of baby carriages is free of charge, but it is mandatory to hand them over/to receive them immediately before embarkation / disembarkation of the aircraft.

The aviation company shall not be responsible for damages resulting from transportation on baggage belts, in case the carriage has not been handed over/received at the aircraft.

*** The maximum allowed volume is the sum of the external length, height and width of the baggage/l+h+w/. The passenger may carry more than the free of charge baggage allowance for an additional fee. Third piece is charged as third excess baggage.**

**** If your tickets are paid in the company's website, as well as in the cases of: possession of gold card FLY MORE, membership in CCB Club, or tickets paid with co-branded card from CCB and Bulgaria Air or Visa Platinum card from CCB you need to contact us by phone +359 2 4020 400 or e-mail callfb@air.bg to reissue the ticket entitled to free 2 pieces of luggage.**

***** In order to take advantage of our conditions for the transportation of seamen, the ticket must be issued at a special seaman fare. For more information and reservations, please contact the Customer Service Center at +359 2 4020 400 or e-mail callfb@air.bg, any of the Bulgaria Air offices or through the travel agent network.**

Possession of card CCB Club, Visa Platinum CCB, co-branded card from CCB and Bulgaria Air, and Gold Card FLY MORE does not entitle the additional free checked baggage on tariff without luggage.

The right to two pieces of luggage for holders of Gold Card FLY MORE and CCB Club and tickets paid with co-branded card CCB and Bulgaria Air and Visa Platinum card from CCB is only on flights where the operating carrier is Bulgaria Air.

EXCESS BAGGAGE FEES – INTERNATIONAL FLIGHTS

Baggage weight between 23 kg and 32 kg – 50 EUR

For the following destinations Lisbon, Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Tel Aviv*, Moscow, St. Petersburg, Amsterdam, Paris, London* and Barcelona the fee is EUR 60.

For luggage sizes between 158** cm and 203 cm** - 70 EUR

For the following destinations: Lisbon, Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Tel Aviv*, Moscow, St. Petersburg, Amsterdam, Paris, London* and Barcelona the fee is EUR 80

For baggage size between 203**cm and 280 cm** - 100 EUR

For the following destinations Lisbon, Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Tel Aviv*, Moscow, St. Petersburg, Amsterdam, Paris, London* and Barcelona the fee is EUR 120

Extra piece – second bag up to 23 kg x 158 cm** - 50 EUR

For the following destinations Lisbon, Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Tel Aviv*, Moscow, St. Petersburg, Amsterdam, Paris, London* and Barcelona the fee is EUR 60

Extra piece – third bag up to 23 kg x 158 cm** - 100 EUR

For the following destinations Lisbon, Madrid, Malaga, Palma de Mallorca, Tel Aviv*, Moscow, St. Petersburg, Amsterdam, Paris, London* and Barcelona the fee is EUR 120

*** For travel originating from London, the applicable charges will be converted into GBP; for departures from Zurich – into CHF; and for departures from Tel Aviv – into USD, based on the exchange rate on the day of payment.**

****The maximum allowed volume is the sum of the external length, height and width of the baggage/l+h+w/. The passenger may carry more than the free of charge baggage allowance for an additional fee. Third piece is charged as third excess baggage.**

EXCESS BAGGAGE FEES – DOMESTIC FLIGHTS

Baggage weight between 23 kg and 32 kg – 15 euros

Baggage dimensions between 158 cm* and 203 cm* – 40 euros

Baggage dimensions between 203 cm* and 280 cm* – 60 euros

Extra piece – second bag up to 23 kg up to 158 cm* – 30 euros

Extra piece – third bag up to 23 kg up to 158 cm* – 60 euros

Baggage with weight over 32 kg may only be carried as cargo.

In case the ticket entitles a free carriage of 2 pieces of checked baggage and the passenger carries 3 pieces of checked baggage - the third luggage is in the category " Extra piece – second bag up to 23 kg up to 158 cm**.

***The maximum allowed volume is the sum of the external length, height and width of the baggage/l+h+w/. The passenger may carry more than the free of charge baggage allowance for an additional fee. Third piece is charged as third excess baggage.**

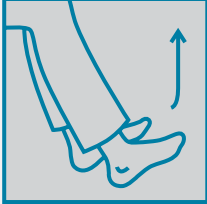
For more information please check Bulgaria Air's website www.air.bg.

ГОТОВИ ЗА ПОЛЕТ

Предлагаме Ви няколко полезни съвета за това как да се чувствате добре по време на полета и след него. Изпълнявайте упражненията бавно и дишайте равномерно.

FIT TO FLY

These handy exercises enable you to stay in top form – both during and after the flight. Perform each move with steady, even breathing.



ХОДИЛА

10 пъти

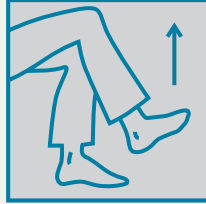
Поставете петите на пода и повдигнете нагоре пръстите на краката. После опрете пода с пръсти и повдигнете петите.



ГЛЕЗЕНИ

15 пъти

Правете кръгови движения първо с единия крак, а после с другия.



КОЛЕНЕ

30 пъти

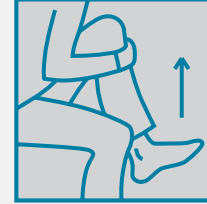
Повдигнете единия крак, докато не усетите напрежение в бедрото.



РАМЕНЕ

5 пъти

Поставете ръцете на бедрата и започнете да описвате кръгови движения с раменете.



КРАКА

10 пъти

Наведете се леко напред. Обгърнете с ръце коленете и ги повдигнете на нивото на гърдите. Задръжте така 15 секунди.



ГРЪБ И РЪЦЕ

15 пъти

Поставете и двете стъпала на пода и стегнете корема. Навеждайте се напред, докато ръцете Ви не опрат пръстите на краката.

FEET

10 times

Placing your heels on the floor, stretch your toes upwards. Then, keeping your toes on the floor, raise your heels upwards.

ANKLES

15 times

Rotate your foot – first in one direction and then the other.

KNEES

30 times

Raise your legs, tensing the muscles in your thighs.

SHOULDERS

5 times

With your hands on your thighs, rotate your shoulders in a circular motion.

LEGS

10 times

Bend forward slightly. Wrap your hands around one knee and raise it to your chest. Hold for 15 seconds. Repeat with the other knee.

BACK AND ARMS

15 times

Place both feet flat to the floor and hold your stomach in. Bend forward, moving your hands down your legs.

ДА СЕ ЛЕТИ НЕ Е СТРАШНО

Статистиката сочи, че летенето със самолет е далеч по-безопасно от много други дейности. Екипажът на Вашия самолет е висококвалифициран и с богат опит. Самолетите на „България Еър“ са с безупречна поддръжка и могат да устоят на всякаква турбуленция.

Опитайте да се отпуснете – вдишвайте дълбоко през носа и задържайте въздуха няколко секунди, преди да го издишате.

RELAX!

Statistics show that flying is much safer than many situations in daily lives. The crew in control of the plane is highly trained and experienced. Bulgaria Air aircrafts are thoroughly maintained and designed to withstand various forms of turbulence

Try to relax – breathe in deeply through your nose, hold for three seconds before exhaling slowly.

ПО ВРЕМЕ НА ПОЛЕТ

Усещате болка в ушите? Запушете носа, затворете устата и започнете да преглъщате или да се опитвате да изкарате въздуха, без да отваряте уста. Дъвченето на дъвка също помага.

Стимулирайте кръвообращението си, като се разходите по пътеката в самолета. Избягвайте да седите с кръстосани крака, защото това може да ограничи кръвообращението. Може да се почувствате по-удобно, ако свалите обувките. Пийте повече вода и по-малко алкохол, чай или кафе.

DURING THE FLIGHT

Ear pain? Pinch your nose shut, close your mouth and swallow or blow out against your closed mouth. Alternatively, chew some gum.

Stimulate your circulation by walking around the cabin and stretching. Avoid sitting with your legs crossed as this restricts circulation. Removing your shoes may provide you with more comfort. Drink plenty of water and not too much alcohol, tea or coffee.

КАК ДА СЕ ПРИСПОСОБИМ ПО-БЪРЗО КЪМ ЧАСОВИТЕ РАЗЛИКИ

Опитайте се да настроите биологичния си часовник към времевата зона на бъдещата Ви дестинация, като вечерта преди полета си легнете един час по-рано или по-късно.

Не прекалявайте с тежката храна и не пийте твърде много алкохол или кафе вечерта преди полета. Яжте богати на протеин храна в подходящи за новата часова зона отрязъци от денонощието.

Когато пристигнете на избраната от Вас дестинация, направете си кратка разходка. Прекарайте поне 30 минути на дневна светлина.

REDUCING JETLAG

Begin adjusting your body clock to the time zone of your destination the night before departure by going to bed earlier or later.

Don't consume too much food the night before you leave, or drink too much coffee or alcohol. Eat protein-rich meals at times that are normal for your new time zone.

At your destination, take light exercise – such as a walk. Spend at least 30 minutes in daylight.

УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТ ВЪВ ВЪЗДУХА

„България Еър“ Ви желае безопасен и удобен полет. Висококвалифицираните ни летци, стюардеси и стюарди са обучени да осигурят безопасността Ви. Ето някои основни моменти от безопасността, с които може да се запознаете, докато почивате и се наслаждавате на полета с „България Еър“.

ВАШЕТО ЗДРАВЕ

Ако имате притеснения за здравето си, свързани с пътуването, и особено ако страдате от дихателни или сърдечно-съдови заболявания, посетете лекаря си преди заминаване. Аптеките могат да Ви предложат лекарства без рецепта, но нашият съвет е винаги да се консултирате с лекар, който е най-подходящ за Вас.

ВАШИЯТ БАГАЖ

Избягвайте тежкия ръчен багаж. Носенето му може да претовари организма Ви. Да седнеш в креслото уморен и изтощен, означава да започнеш пътуването си зле. В ръчния багаж носете само основното, което ще Ви трябва по време на полета.

СРОКЪТ ЗА ЯВЯВАНЕ НА ЛЕТИЩЕТО

Опитайте се да пристигнете на летището рано. Оставете си достатъчно време за формалности, пазаруване и отвеждане към самолета. Времето за регистриране на пътниците е различно на различните летища и може да варира според дестинацията. Добре е да се информирате предварително за часа, в който трябва да сте на летището.

ВАШАТА СИГУРНОСТ

Запознайте се с изискванията за сигурност и ги спазвайте. Не се съгласявайте да пренасяте чужд багаж. Не оставяйте багажа си без надзор. Слагайте ножове, ножици и остри предмети в куфара, който предавате за транспортиране в багажника на самолета. Ако са в ръчния Ви багаж, летищните служби за сигурност ще Ви забранят да ги качите в самолета.

ВАШИЯТ РЪЧЕН БАГАЖ

Сложете тежките предмети под седалката пред Вас, а леките – в багажните отделения над седалките. Не блокирайте с багаж пътя към аварийните изходи и пътеките между креслата. Отваряйте багажниците над седалките внимателно – ако съдържанието им е разместено по време на полета, при отваряне от тях може да паднат предмети.

ПУШЕНЕТО

Пушенето в самолета е опасно. Забранено е на всички полети на „България Еър“. На кабинния екипаж е наредено да следи за изпълнението на забраната. Не пушете в тоалетните, които са оборудвани с датчици за дим.

УПЪТВЕНИЯТА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди заминаване и пристигане кабинният състав на „България Еър“ ще Ви запознае с правилата за безопасност в самолета. Упътването включва сведения за предпазните колани, кислородните маски, изходите, аварийното напускане на самолета, спасителните жилетки. Молим за Вашето внимание по време на демонстрацията. Разгледайте инструкцията за безопасност в самолета, която е в джоба на седалката пред Вас.

КАБИНЕН ЕКИПАЖ

Кабинният екипаж на „България Еър“ се грижи да Ви обслужва отлично и да осигурява безопасността по всяко време. Не се притеснявайте да повикате стюардесите и стюардите, като използвате разположения над креслото Ви бутон, да споделяте коментарите си с тях и да ги уведомявате за потребностите си.

ПРИ ПРИСТИГАНЕ

Пазете багажните си етикети, за да намерите лесно багажа си. Отделете малко време, за да се аклиматизирате след пристигането си.

YOUR COMFORT AND SAFETY IN THE AIR

Bulgaria Air wishes you a safe and comfortable journey. Our highly trained flight deck and cabin crews are here to take care of your safety. While relaxing and enjoying Bulgaria Air's inflight service, you may consider the basic points that follow.

YOUR HEALTH

If you have any medical concerns about making a journey, or if you suffer from a respiratory or heart condition, see your doctor before traveling. There are over-the-counter medicines available, but we recommended always to consult a doctor to determine which are suitable for you.

YOUR LUGGAGE

Try to travel light. Carrying heavy bags can cause considerable stress you may not be used to. Arriving at your sit exhausted and perspiring is not a good start to your journey. In your hand luggage, carry only essential items which you will genuinely need during the flight.

YOUR CHECK IN DEADLINE

Arrive early at the airport. Give yourself plenty of time to check-in, shop and board. Check-in times vary from airport to airport and from destination to destination. Please, inform yourself well in advance to avoid delays/cancellations.

YOUR SECURITY

Do read and follow the security requirements. Do not agree to carry other people's items with you. Never leave your luggage unattended. Store personal knives, scissors and other sharp objects safely inside your suitcase or hold luggage. If you do not, airport security staff will stop you taking them aboard in your cabin luggage.

YOUR HAND LUGGAGE

Please store heavy items underneath the seat in front of you. Stow lighter items in the overhead luggage racks. Please ensure you do not block access to the emergency exits, and do not block the aisle. Please open the overhead lockers with caution: items there may have become disturbed and may fall onto the seats below.

SMOKING

Smoking onboard is dangerous. All Bulgaria Air flights are non-smoking and cabin crew are under strict instructions to monitor observance. Please do not smoke in the lavatories; they are equipped with smoke sensors.

THE SAFETY BRIEFING

Before departure and on approach, Bulgaria Air cabin crew will demonstrate the rules of safety on board our aircraft. The briefing includes information on your seatbelt, how to use your oxygen mask, how to locate exits, how to leave the aircraft in an emergency, and how to use your lifejacket. Please spare a moment to watch their demonstration. Please also consult the illustrated Safety on Board leaflet in the seat pocket in front of you.

YOUR CABIN CREW

The Bulgaria Air flight attendants are on board to provide you with top class inflight service and ensure your safety at all times. Please do not hesitate to use the overhead attendant call button and share comments or request service from your flight attendant.

AT THE DESTINATION AIRPORT

Have your luggage identification tags ready to help you find your luggage. Give yourself some time for initial acclimatisation with the weather and environment of your destination.

От 6 ноември 2006 г. в Европейския съюз са в сила нови мерки за сигурност, които ограничават количеството течности в ръчния багаж. Те трябва да са в самостоятелни опаковки до 100 мл всяка и общо до 1 л, поставени в самозапечатващ се прозрачен плик, който подлежи на проверка от служителите по сигурността. Ограниченията се отнасят за следните течности: вода, напитки, супи, сиропи, аромове, кремове, лосиони, гелове, парфюми, дезодоранти, спрейове, паста за зъби, пена за бръснене и не включват медикаменти и бебешки храни за ползване по време на пътуването, но те подлежат на проверка.

Списъкът посочва някои от забранените за пренос предмети, без да бъде изчерпателен. Моля, консултирайте се с летищния персонал за по-пълна информация.

Уважаеми пътници,

В съответствие с директива на Европейската комисия 68/2004 от 15 януари 2004 г., в охраняемите зони на летищата и в ръчния багаж не бива да се слагат предмети, с които е възможно или изглежда възможно да се причини нараняване. Сред забранените предмети са:

всякакви видове огнестрелно оръжие / катапулти и харпуни / имитации на огнестрелно оръжие, в това число детски изрочки /оръжейни части, с изключение на уреди за телескопично виждане / пожарозащитни / електрошокери уреди / брадви, секири, сатъри, томахакиви / лъкове, къси копия / всякакви заострени метални предмети, които могат да послужат за нараняване / ножове, независимо от предназначението им /саби, мечове / бръсначи, скалпели / ножици, с режеща част, по-дълга от 6 см / бормашини, отвертки, клещи, чукове / кънки за лег / всички видове спортни стикове, бухалки, шекли и тояги / всички видове оборудване за бойни спортове / амунizioni, дрзанами, миши, военни експлозиви / детонатори / газ и газови контейнери / всякакви пиротехнически средства / хлор, парализиращи спрейове, сълзотворен газ / терпентин, разредител и аерозолна боя / напитки с над 70% съдържание на алкохол.

From November 6, 2006 the European Union adopted new security rules that restrict the amount of liquids you can take through security checkpoints, in addition to other prohibited articles. These liquids must be in individual containers with a maximum capacity of 100 ml each, packed in one transparent, resealable plastic bag (with a capacity of no more than one litre). The restrictions apply to liquids such as water, drinks, soups, syrups, make-up, creams, lotions, gels, perfumes, deodorants, sprays, tooth paste and shaving foam. Liquid foods for babies and any medication a passenger may need during a flight are exempt from the above restrictions but must be presented at security checkpoints.

This is not an exhaustive list. If in doubt, please, consult the airport staff who will be happy to provide you with more detailed information.

Dear passengers,

In keeping with European Commission Regulation № 68/2004 of 15 January 2004, any object capable, or appearing capable of causing injury should not be carried into the security restricted areas of the airports and into the aircraft's cabins. These include, but are not limited to:

all types of firearms / catapults and harpoons / replica or imitation firearms, toy guns /component parts of firearms (excluding telescopic sighting devices) / fire extinguishers / stun or shocking devices / axes, hatchets, meat cleavers, machetes / arrows and darts / any type of sharpened metal objects, which could cause injury / all types of knives / sabers, swords / open razors and blades, scalpels / scissors with blades more than 6 cm in length / drills, screwdrivers, crowbars, hammers / ice skates / any type of sport bats, clubs, / sticks or paddles / any martial arts equipment / ammunition, grenades, mines, explosives and explosive devices / detonators / gas and gas containers / any pyrotechnics / chlorine, disabling or incapacitating sprays, tear gas / turpentine and paint thinner, aerosol spray paint / alcoholic beverages exceeding 70% by volume.



Защото знаем, че те са част от Вашето семейство – възползвайте се от услугата ни за превоз на домашни любимци!

При превоза на домашни любимци в пътническата кабина / PETC/ максималното допустимо тегло на животното и клетката е 8 кг, а размерите на клетката 48 x 35 x 22 см. За услугата се заплаща 80 EUR / 156,46 BGN на посока за международни линии и 50 EUR / 97,79 BGN за вътрешни при предварително заявяване. При заявяване на летище, таксите са съответно 90 EUR / 176,02 BGN за международни линии и 60 EUR / 117,34 BGN за

вътрешни. За пътуване от Лондон посочените такси се преваутират в GBP, от Цюрих в CHF, от Тел Авив в USD спрямо курса на валутата в деня на заплащане.

При превоз на домашни любимци в багажното отделение /AVIH/ няма ограничение в теглото на животното, а максималните размери на клетката са 110 x 65 x 70 см. Превозът на домашни любимци задължително подлежи на потвърждение от Авиакомпанията.

Могат да бъдат превозвани само кучета и котки, като единствено до и от Великобритания не се предлага услугата превоз на животни.

Бойните и опасни породи се приемат за превоз само като карго.

Пътниците, които желаят да пътуват с домашен любимец (куче или котка), предварително трябва да се запознаят с инструкциите за превоз на домашни любимци на авиокомпанията на www.air.bg и да спазват всички условия на регламент 576/2013. Регламентът е задължителен за всички страни членки на ЕС. По време на чек-ин документите на любимеца, ще бъдат обстойно проверени. Паспортът трябва да е отоваря на общоприетия международен образец.

За повече информация и размер на таксите за услугата превоз на животни посетете официалния сайт на Авиакомпанията www.air.bg

Because we know that they are part of your family – take advantage of our pet transportation services!

In the passenger cabin (PETC), the maximum permitted weight of the animal is 8 kg, and the cage dimensions are 48 x 35 x 22 cm. Services fees:

EUR 80 / BGN 156,46 per direction for international routes (prior request)

EUR 50/ BGN 97,79 per direction for domestic routes (prior request) If requested at the airport:

EUR 90 / BGN 176,02 per direction for international routes

EUR 60/ BGN 117,34 per direction for domestic routes

For departures from London, the above fees are converted into GBP; from Zurich – into CHF; from Tel Aviv – into USD, according to the exchange rate on the day of payment. In the cargo hold (AVIH) there is no weight limitation for the pet, and the cage dimensions are 110 x 65 x 70 cm.

Pet transportation is subject to mandatory confirmation by the airline.

Only dogs are accepted for transport. The service is not

available to and from the UK. Fighting and dangerous breeds are accepted only in the cargo hold.

Passengers travelling with a pet (dog or cat) must familiarize themselves in advance with the airline's pet transportation instructions at www.air.bg and comply with all requirements of Regulation (EU) No 576/2013, which is mandatory for all EU Member States. At check-in, the pet's documents will be thoroughly checked. The passport must comply with the internationally accepted standard format.

For more information and detailed fees, please visit the airline's official website: www.air.bg



Upgrade до бизнес класа, за да е перфектно

„България Еър“ Ви дава възможност да повишите комфорта на своето пътуване благодарение на услугата Upgrade до бизнес класа.

Upgrade може да бъде закупен от 24 часа до 40 минути преди излитане, при наличие на свободни места. Освен удобство и комфорт, услугата Ви носи още редица предимства като приоритетна регистрация за полет и отвеждане към самолета, допълнителен

регистриран багаж, достъп до бизнес салон на отпратното летище, 4 - степенно меню и повече точки в програмата за лоялност FLY MORE. Съветваме Ви да заявите UPGRADE минимум 3 часа преди планирания час на излитане от София, за да гарантираме, че ще се насладите на 4-степенното меню като част от изживяването Ви на борда. Таксата за услугата Upgrade е 80 EUR / 156,46 BGN на посока за вътрешни линии и 150 EUR / 293,37 BGN за международни.

Можете да закупите Upgrade чрез Центъра за обслужване на клиенти на e-mail на callfb@air.bg,

както и в офисите на „България Еър“, чрез издателя на билета.

**За пътуване от Лондон посочените такси се преваутират в GBP, от Цюрих в CHF, от Тел Авив в USD спрямо курса на валутата в деня на заплащане.*

Upgrade to business class for the perfect trip

Bulgaria Air gives you the opportunity to upgrade the comfort of your flight with its Business Class Upgrade service.

Upgrades can be purchased between 24 hours and 40 minutes before departure, subject to availability. In addition to convenience and comfort, the service offers several other benefits, such as priority check-in and boarding, additional checked baggage, access to the business

lounge at the departure airport, a 4-course menu, and more points in the FLY MORE loyalty program.

We advise you to request an UPGRADE at least 3 hours before the scheduled departure time from Sofia to ensure that you enjoy the 4-course menu as part of your onboard experience.

The fee for the Upgrade service is EUR 80 / BGN 156.46 per direction for domestic flights and EUR 150 / BGN 293.37 for international flights.

You can purchase the upgrade through the Customer Service

Center via email at callfb@air.bg, at Bulgaria Air offices, or through the ticket-issuing agent.

** For travel from London, the stated fees are converted into GBP; from Zurich into CHF; and from Tel Aviv into USD, according to the exchange rate on the day of payment.*



Добавете повече удобство към Вашето пътуване!

До прозорец или до пътека? С повече пространство за краката или до Вашите близки? Чрез услугата "Избор на място" гарантирате предпочитано място за борда за Вас и Вашето семейство.

Услугата е налична за всички директни полети, оперирани от Авиакомпанията. Можете да заявите и заплатите своето място в

процеса на резервация на сайта или чрез мобилното приложение, след издаване на билета чрез функцията "Проверка на резервацията" на сайта, чрез Центъра за обслужване на клиенти на callfb@air.bg, офисите на Авиакомпанията в България и чужбина или чрез агента, издал на билета. Препоръчително е предварителното заявяване на услугата, за да се гарантира наличността. Пътниците са задължени да

се информират за условията и мерките за безопасност, предвидени при настъпване на аварийен изход.

** За повече информация и такси за услугата, моля посетете официалната страница на Авиакомпанията www.air.bg.*

Add more comfort to your journey!

Window or aisle? Extra legroom or seats next to your loved ones? With the Seat Selection service, you can guarantee your preferred seat on board for you and your family.

The service is available on all direct flights operated by the airline.

You can request and pay for your seat during the booking process on the website or via

the mobile app, after ticket issuance through the "Manage Booking" function on the website, via the Customer Service Center at callfb@air.bg, at the airline's offices in Bulgaria and abroad, or through the ticket-issuing agent.

Advance seat selection is recommended to guarantee availability.

Passengers are required to familiarize themselves with the conditions and safety measures applicable to seating at

emergency exits.

** For more information and service fees, please visit the official airline website: www.air.bg.*



Пътуване на деца без придружител

Доверете се на услугата на „България Еър“ за превоз на непридружени деца и бъдете спокойни за своето дете по време на полет!

• За деца между 5 и 11 г. се осигурява служител, който да посрещне детето от изпращача на отпратното летище, както и такъв, който да го предаде на посрещача при пристигане. За детето се заплаща пълната тарифа без детско намаление, плюс UM такса в размер на 70 EUR / 136,90 BGN на отсечка за международни полети и 40 EUR / 78,23 BGN за вътрешни полети. За пътуване от Лондон

посочените такси се преваутират в GBP, от Цюрих в CHF, от Тел Авив в USD спрямо курса на валутата в деня на заплащане.

• По желание на родителите, деца от 12 до 18 г. могат също да се възползват от услугата срещу заплащане на UM таксата. На тях се предоставя същата услуга като за деца между 5 и 11 г. За да се възползват от услугата, е необходимо да отправите запитването си поне 2 седмици преди полета на callfb@air.bg.

Пълните условия можете да намерите на официалния сайт на авиакомпанията www.air.bg

Unaccompanied minors flying

Trust Bulgaria Air's service for transporting unaccompanied minors and rest assured about your child during the flight!

• For children between 5 and 11 years of age, an employee will meet the child at the departure airport and hand them over to the person meeting them upon arrival. The child is charged the full fare without a child discount, plus a UM fee of EUR 70 / BGN 136.90 per leg for international flights and EUR 40 / BGN 78.23 for domestic flights. For travel from London, the above fees are converted into GBP, from Zurich into CHF, and from Tel Aviv into USD at

the exchange rate on the day of payment.

• At the parents' request, children aged 12 to 18 can also use the service upon payment of the UM fee. They are provided with the same service as children between 5 and 11 years of age. To take advantage of the service, you must submit your request at least 2 weeks before the flight to callfb@air.bg.

The full terms and conditions can be found on the airline's official website www.air.bg

THE FACE OF

Bulgaria Air

National Carrier www.air.bg



Airbus A320-214
fleet of 6



Airbus A220-300
fleet of 5



Airbus A220-100
fleet of 2



Embraer 190-100
fleet of 4

CODESHARE PARTNERS

Bulgaria Air's codeshare partnerships give our customers greater flexibility, more flight options, and access to a wider range of destinations. By working with leading international airlines, we make travel easier, more convenient, and seamlessly connected – all with the comfort and reliability of Bulgaria Air.



SOFIA - MADRID/BARCELONA
MADRID - LAS PALMAS/TENERIFE



VARNA/BURGAS/SOFIA - DOHA



A STAR ALLIANCE MEMBER

VARNA/BURGAS/SOFIA - ATHENS
ATHENS - BEYRUT / TEL AVIV / EREVAN /
NICE / TBILISI / LARNACA



VARNA/BURGAS/SOFIA - BELGRADE / TEL AVIV
BELGRADE - GENEVA AND MORE
BELGRADE - GENEVA



VARNA/SOFIA - PARIS
VARNA - PARIS
PARIS - LYON



SOFIA - AMSTERDAM



VARNA/BURAS/SOFIA - ROME/MILAN
ROME - MILAN / TURIN / FLORENCE / GENOVA / NAPLES /
PIZA / VENICE / BOLOGNA / TRIEST / VERONA / CATANIA /
BARI / PALERMO / LAMECIA TERME / BRINDIZI / REGGIO
CALABRIA / MADRID / BARCELONA / AMSTERDAM /
LONDON / PARIS / BRUSSELS / PRAGUE / GENEVA /
MALTA



VARNA/BURGAS / SOFIA - BUCHAREST



VARNA/BURGAS/SOFIA - RIGA
SOFIA - AMSTERDAM - RIGA
RIGA - STOCKHOLM/OSLO/HELSINKI/COPENHAGEN



SOFIA - BAKU

Дестинации Destinations



CODESHARE PARTNERS

Code share партньорството позволява на авиокомпаниите да предлагат на своите пътници повече полети до дадената дестинация при облекчена процедура за резервация, както на собствените полети, така и на полетите на партньора по маршрута.

The Code share partnership enables airlines to provide for their valuable customers more frequencies to each particular destination at facilitating booking procedure, on every own operated or marketing flight en route.



SPA PARTNERS

Special prorate agreement е сред основните търговски договори, предоставящ на партньорските авиокомпани изключителната възможност да увеличат броя на предлаганите дестинации през даден пункт и да отговорят на търсенето на клиентите с приемливи цени.

The Special prorate agreement is among the basic commercial agreements, giving partner airlines a significant opportunity to enlarge number of global beyond destinations offered in response to customer demands at reasonable prices.



INTERLINE PARTNERS:

Interline agreement позволява взаимното признаване на билетите и по този начин съществено допринася за това двете авиокомпани да могат да предлагат продукта на партньора по редовни линии.

The Interline agreement permits the acceptance of each other's airtickets and that way contributes significantly both airlines to be able to offer customers reciprocally their product on schedule services.



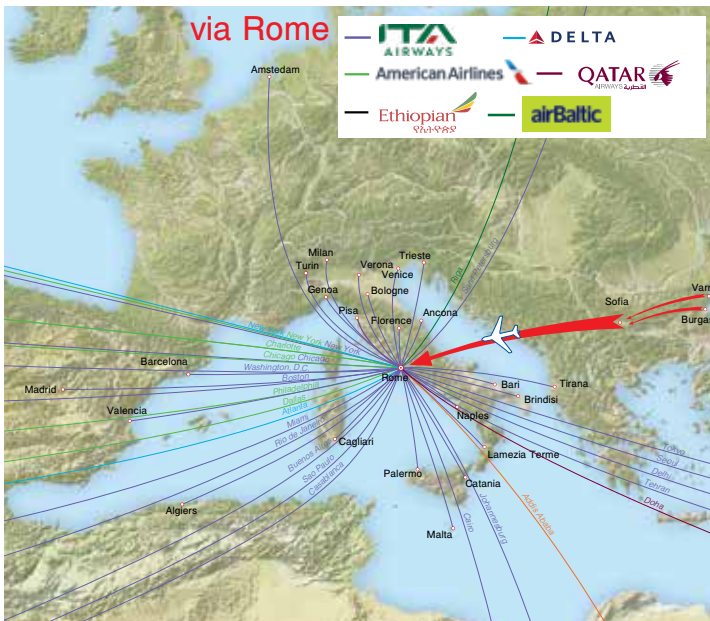
Летете до Всяка точка на света с България Еър и партньори. Fly anywhere across the world with Bulgaria Air and partners.



Летете до всяка точка на света с България Еър и партньори.




Fly anywhere across the world with Bulgaria Air and partners.



БЪЛГАРИЯ ЕЪР: Къде га ни намериме?

BULGARIA AIR: Where to find us?

<p>SOF BOJ VAR</p> 	<p>Customer Service Center</p> <p>1, Brussels Blvd Sofia Airport, Sofia 1540 <i>Working Hours:</i> Every day 08:00-20:00 Local Time</p> <p>phone: +359 2 402 04 00 e-mail: callFB@air.bg www.air.bg</p>
	<p>Head office</p> <p>1, Brussels Blvd Sofia Airport, Sofia 1540 <i>Working Hours:</i> Monday - Friday 09:00-17:30 Local Time</p> <p>fax: +359 2 984 02 03 e-mail: office@air.bg www.air.bg</p>
	<p>Sofia City Office</p> <p>2 Ivan Vazov Street <i>Working hours:</i> Monday - Friday 09:00 - 17:30 Local time</p> <p>phone: +359 2 402 03 93 e-mail: tickets1@air.bg www.air.bg</p>
	<p>FLY MORE Office</p> <p>1, Brussels Blvd Sofia Airport, Sofia 1540 Every day: 9:00 a.m. to 5:00 p.m. (lunch break - 12:00 p.m. to 1:00 p.m.)</p> <p>+359 2 984 02 96 e-mail: flymore@air.bg www.air.bg</p>
	<p>Varna Airport Office</p> <p>Varna Airport Terminal 2, Departures <i>Working hours: Opens 2 hours prior to scheduled departure</i></p> <p>phone: +359 52 573 321 fax: +359 52 501 039 e-mail: varna@air.bg www.air.bg</p>
	<p>Varna City Office</p> <p>55, 8-mi primorski polk blvd <i>Working Hours:</i> Monday - Friday 09:00 - 17:00 Local time (lunch break: 12:30 p.m. - 1:30 p.m.)</p> <p>phone: +359 52 651 101 e-mail: varna_city@air.bg www.air.bg</p>
	<p>Shumen City office</p> <p>Shumen, Patleyna 10 str. <i>Monday-Friday: 09:00-17:00</i></p> <p>phone: +359 887 84 01 71 e-mail: shumen@air.bg www.air.bg</p>
<p>BER</p> 	<p>Germany, Berlin</p> <p>Bulgarian Air Tour Leipziger str 114-115, 10117 Berlin, Germany <i>Working hours:</i> Monday - Friday 09:00-18:00 Local Time</p> <p>phone.: +49 30 2514405 +49 30 2514460 fax: +49 30 2513330 e-mail: info@berlin-bat.de www.air.bg</p>

<p>LON</p> 	<p>United Kingdom, London</p> <p>Airport office Heathrow Ticket Pod 3 (Zone G) Terminal 4 Heathrow Airport TW6 3FB <i>Working hours:</i> Monday - Friday 09:30 - 17:30 Local Time</p> <p>phone: +44 208 745 9833 +44 788 966 4174 e-mail: LHR@bulgaria-air.co.uk www.air.bg</p>
<p>TLV</p> 	<p>Israel - Tel Aviv</p> <p>Open Sky LTD 25 Ben Yehuda Str. Israel 63806, Tel Aviv <i>Working hours:</i> Sunday - Thursday: 09:00-17:00 Local Time</p> <p>phone: +972 379 51 355 Viber & WhatsApp: +972 54 5066020 fax: +972 379 51 354 e-mail: annie@open-sky.co.il www.air.bg</p>
<p>USA</p> 	<p>Mailing Address: 1819 Polk St #401 San Francisco, CA 94109 <i>Working Hours:</i> Monday - Friday 9am - 5pm, Saturday - Sunday 9am - 1pm (EST)</p> <p>phone: 1-855-FLY-TO-BG (359-8624) e-mail: tickets@bulgariaairusa.com www.air.bg</p>
<p>VIE</p> 	<p>Austria, Vienna</p> <p>Intervega Reisen Tiefer Graben 9, A-1010 Wien, Austria <i>Working Hours:</i> Monday - Thursday 09:00-17:30 Local Time Friday 09:00-17:00 Local Time</p> <p>phone: +43 1 5352550 0 900 220013 (domestic line) fax: +431 5352552 e-mail: intervegareisen@aon.at office@intervega.at www.air.bg</p>

LOUNGEKEY PASS с VISA от ЦКБ.

Твоята **Visa** от **ЦКБ**
е тайният ключ към **1600+**
летищни бизнес салона
по света!

Плащай активно с картата
си, натрупай определен
оборот и получи
LoungeKey Pass!

В кампанията участват
карти **Visa Classic,**
Visa Gold, Visa Platinum
и **Visa Infinite.**

Научи повече тук:



Централна
Кооперативна
Банка
Важният си ти.



*A Taste of
Spring Freshness*



Frezco The Lacrima children's series