

SELECT BOUTIQUE

# Moments

SPRING 2026

Drops  
*of* God

# AQUA CENTER

**НАЙ-ЛУКСОЗНИЯТ СПА ШОУРУМ В СТРАНАТА**  
НА 4 ЕТАЖА С НАД 1500 КВ. М. РАЗГЪРНАТА ПЛОЩ

БЕЗПЛАТНА КОНСУЛТАЦИЯ ЗА НАЙ-ИЗТЪНЧЕНИТЕ СПА СЪОРЪЖЕНИЯ ЗА  
ВАШИЯ ДОМ И ГРАДИНА:

- ДЖАКУЗИТА И SWIMSPA СЪОРЪЖЕНИЯ
- ФИНЛАНДСКИ И ИНФРАРЕД САУНИ ЗА ВЪНШЕН И ВЪТРЕШЕН МОНТАЖ
- КОМПАКТНИ ГРАДИНСКИ БАСЕЙНИ
- ХИДРОМАСАЖНИ И СВОБОДНОСТОЯЩИ ВАНИ
- ДИЗАЙНЕРСКИ МЕБЕЛИ ЗА ГРАДИНА
- ЯПОНСКИ КАЦИ И ЛЕДЕНИ ВАНИ

📍 София, ул. Околовръстен път 73  
(срещу Ботаническа градина)

☎ +359 877 500 066

✉ info@aquacenter.bg

🌐 www.aquacenter.bg







# съдържание CONTENT

## DROPS OF GOD

- 6** Сериалът на Apple TV, легендарни вина и още  
*The Apple TV series, legendary wines and more*
- 16** Zornitza Wine Society
- 20** Алхимията на вината в AYA Estate  
*The Alchemy of wine at AYA Estate*
- 24** Вкусовете на лятото в ресторант ADOR  
*The flavours of summer at ADOR restaurant*
- 28** Една чаша. Един разказ. Ресторант Monty  
*One glass. One story. Monty restaurant*

## SELECT BOUTIQUE EXPERIENCES

### Small Luxury Hotels

- 32** Flora Boutique Hotel
- 38** Hilton Honors

- 40** Преживяването Design Hotels  
*Design Hotels experience*

## PERU

- 48** Cirqa Relais & Châteaux
- 52** Титикака и чудесата на света  
*Titicaca and the wonders of the world*
- 56** Шеф Фильов от Черноморието до Андите и обратно  
*Chef Filyov from the Black Sea coast to the Andes and back*

## SUMMERTIME

- 62** BlackSeaRama highlights
  - 64** Season digest
- Balchik Municipality
- 70** Конците на Времето  
*The threads of time*



Снимка на корицата:  
Лозя на остров Ланзароте  
Cover photo:  
Lanzarote vineyards  
Adobe Stock Images



## SLOW JOURNEY

- 76** Европа по вода  
*Europe by water*
- 82** Да яхнеш Вятъра  
*Riding the wind*

## Sandanski Municipality

- 88** AYA Equestrian Centre

## HOME IN NATURE

- 94** Защо да инвестирате в Lozenitsa Estate?  
*Why invest in Lozenitsa Estate?*

## LONGEVITY

- 100** Dr-Denkova Dermatology
- 104** Д-р Георги Гајдурков  
*Dr. Georgi Gaydurkov*
- 108** Ренесансът на ферментацията  
*The Renaissance of fermentation*
- 114** Философията Вим Хоф  
*Wim Hof philosophy*



## ART

- 120** Съгласни форми  
*Consonant forms*
- 124** Даманхур – осмото чудо на света  
*Damanhur – the Eight wonder of the world*
- 130** Наследството на Валентино  
*The legacy of Valentino*



## РЕДАКЦИОНЕН ЕКИП

### EDITORIAL TEAM

- |   |  |
|---|--|
| <b>Пролет Йорганова</b><br>Главен редактор<br>prolet@me.com                     | <b>Prolet Yordanova</b><br>Editor in Chief<br>prolet@me.com                          |
| <b>Росен Йорганов</b><br>Графичен дизайнер<br>rossenjordanov@me.com             | <b>Rossen Yordanov</b><br>Graphic Designer<br>rossenjordanov@me.com                  |
| <b>Ваня Тенева</b><br>Реклама<br>marketing@blacksearama.com<br>+359 876 143 046 | <b>Vanya Teneva</b><br>Advertising<br>marketing@blacksearama.com<br>+359 876 143 046 |
| <b>Изгamel</b><br>СЕЛЕКТ БЪЛГАРИЯ КЛУБ ООД                                      | <b>Publisher</b><br>SELECT BULGARIA CLUB LLC   |



SELECT BOUTIQUE  
EXPERIENCES  
BULGARIA

Списание Select Boutique Moments е официално издание на клуб Select Boutique Experiences. Излиза два пъти годишно и се разпространява приоритетно в обектите, членуващи в клуба.

Select Boutique Moments magazine is the official publication of the Select Boutique Experiences club. It is published twice a year and is distributed with priority to the club's member properties.



[www.elegantliving.bg](http://www.elegantliving.bg)



ELEGANT  
LIVING

*Всичко, за което  
домът мечтае*

бул. Черни Врх №136, гр. София

+359 876 751 761



Ако още не сте открили сериала на Apple TV Drops of God, сте за завиждане, защото ви предстои да се потопите в един фин и загълбочен разказ за вино и различни култури. Вдъхновени от него, потърсихме редки и иконични вина, сортове и реколти – както по света, така и у нас.

# DROPS of GOD



If you haven't yet discovered the Apple TV series Drops of God, you're in for a treat – because you're about to dive into a refined and deeply layered story about wine and different cultures. Inspired by it, we sought out rare and iconic wines, varieties, and vintages – both around the world and right here at home.

**В**ина, които са не просто напитка, а културни артефакти: търсят се като картини шедьоври, съхраняват се като бижута и често се отварят само веднъж в живота.

Понякога това е бутилка, която пази почти забравен сорт, спасено лозе или история, разказана чрез един етикет.

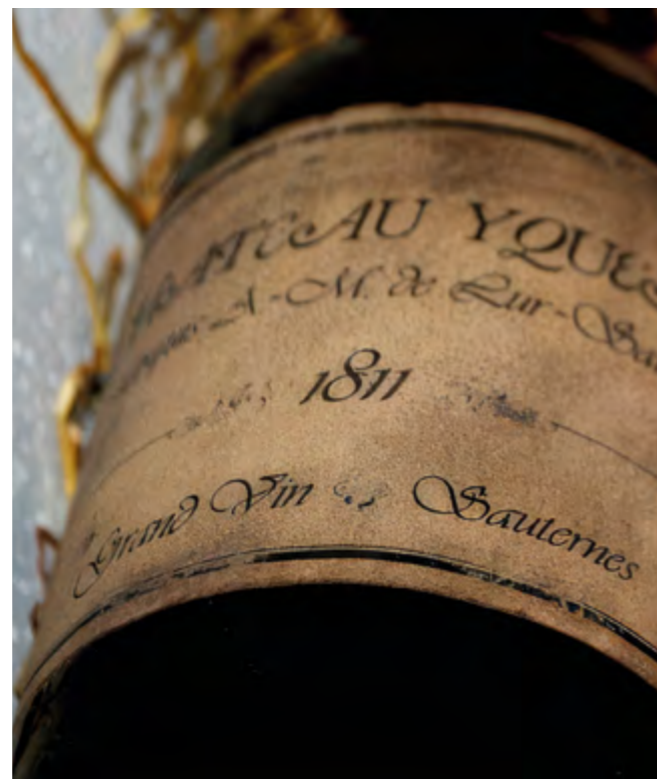
В такива моменти чашата се превръща в портал към друг свят – свят, в който няколко божествени капки могат да съберат векове култура и памет.

Списъкът ни не е изчерпателен, а само покана да се потопите още по-дълбоко в магията на виното.

### Вина легенди

Един от най-легендарните примери е Château d'Yquem реколта 1811 – бутилка, която през 2011 г. бе купена за над 100 000 долара от френския сомелиер Кристиан Ванек. Това сладко вино от Сотерн е прочуто с невероятната си дълголетност, но именно реколтата 1811 придобива митичен статус заради т.нар. „кометна година“ – астрономическото явление, наблюдавано тогава в Европа, съвпада с изключително благоприятни климатични условия за лозята. Днес всяка оцеляла бутилка е почти музейна реликва.

В Бордо има и друга легенда – Pétrus от 1982 г. Вината от малкото имение в Померол са сред най-търсените в света, а тази реколта се счита за една от най-добрите. Производството е ограничено, лозята са малко, а почвата придава на мерлото плътност и кадифена структура. За редица колекционери бутилка Pétrus често е върхът на винената амбиция.



**W**ines that are not merely a drink, but cultural artifacts: sought after like masterpieces, treasured like jewels.

Sometimes it's a bottle that preserves an almost forgotten variety, a saved vineyard, or a story told through a single label.

In such moments, the glass becomes a portal to another world – a world where a few divine drops can encapsulate centuries of culture and memory.

Our list is not exhaustive, but merely an invitation to immerse yourself even deeper in the magic of wine.

### Legendary wines

One of the most legendary examples is the Château d'Yquem 1811 – a bottle that was purchased in 2011 for over \$100,000 by French sommelier Christian Vannequé. This sweet wine from Sauternes is renowned for its incredible longevity, but it is the 1811 vintage that has attained mythical status due to the so-called “comet year” – an astronomical phenomenon observed in Europe at the time that coincided with exceptionally favourable climatic conditions for the vineyards. Today, every surviving bottle is almost a museum relic.

There is another legend in Bordeaux – the Pétrus 1982. The wines from this small estate in Pomerol are among the most sought-after in the world, and this vintage is considered one of the very best. Production is limited, the vineyards are small, and the soil gives the Merlot richness and a velvety texture. For many collectors, a bottle of Pétrus is often the pinnacle of their wine-collecting ambition.



Бургундия също има своите свещени граали. Domaine de la Romanée-Conti, познато сред ценителите просто като DRC, произвежда едни от най-скъпите вина в света. Лозето Romanée-Conti е едва около 1,8 хектара, а годишното производство е 5000–6000 бутилки. Някои реколти се продават на търгове за десетки хиляди евро.

### Тайните съкровища

Има и бутилки от различни региони, които предизвикват същото възхищение, както легендите от Бордо или

Burgundy also has its own holy grails. Domaine de la Romanée-Conti, known among connoisseurs simply as DRC, produces some of the most expensive wines in the world. The Romanée-Conti vineyard is only about 1.8 hectares, and annual production is 5,000–6,000 bottles. Some vintages sell at auctions for tens of thousands of euros.

### Hidden treasures

There are also bottles from various regions that evoke the same excitement as the legends of Bordeaux or Burgundy.



### МИТЪТ НА РИОХА

Един от най-култовите испански етикети е Castillo Ygay Gran Reserva Especial на изба Marqués de Murrieta в региона Риоха. Това вино се произвежда само в изключителни реколти и понякога между две издания минават повече от десет години. Най-знаменитата съвременна реколта – 2010, получава максималните 100 точки от критиците и затвърждава репутацията на виното като един от големите символи на класическата Риоха.

Дългото отлежаване в дъб и бутилка създава изключителна комплексност – сушени плодове, тютюн, подправки и кадифена текстура, която може да се развива десетилетия.

### THE MYTH OF RIOJA

One of the most iconic Spanish labels is Castillo Ygay Gran Reserva Especial from the Marqués de Murrieta winery in the Rioja region. This wine is produced only in exceptional vintages, and sometimes more than ten years pass between two releases. The most famous modern vintage – 2010, received a perfect 100 points from critics and cemented the wine's reputation as one of the great symbols of classic Rioja.

Extensive aging in oak and bottle creates exceptional complexity – dried fruits, tobacco, spices, and a velvety texture that can evolve for decades.



They captivate with history, a rare variety, an unusual terroir, or a bold concept.

It is precisely these wines that often become true "hidden gems" for collectors.

One of the most exciting examples comes from Northern Italy – the white wine made from the Timorasso grape, produced by the Vigneti Massa winery. The Derthona Timorasso wine is a symbol of a true wine renaissance. In the 1980s, the ancient Timorasso variety nearly disappeared from Piedmont, displaced by more popular white varieties. Winemaker Walter Massa, however, decided to save it. Today, his wines display incredible complexity – aromas of honey, herbs, dried apples, and a minerality reminiscent of white Burgundy wines.

In Spain, a similar magic unfolds with a red wine from Priorat – L'Ermita, crafted by the exceptional winemaker Álvaro Palacios. The vineyard plot where this wine comes from is steep and rocky, planted with old Garnacha vines. Production is small, but the philosophy is clear: an expression of the terroir, not of technology. The result is a wine of almost mystical elegance – aromas of wild herbs, cherries, and wet stone.

Greece also hides similar treasures. On the island of Santorini, the vines grow on volcanic soil and are shaped into characteristic "baskets," carved into the ground to protect them from the strong winds. One of the most interesting



В Испания подобна магия се случва с едно червено вино от Приорат – L'Ermita на изключителния винар Алваро Паласиос. Парцелът, от който идва това вино, е стръмен и каменист, засаден със стари лози Гарнача. Производството е малко, но философията е ясна: израз на мястото, а не на технологиите. В резултат се получава вино с почти мистична елегантност – аромат на диви билки, череши и мокър камък.

Гърция също крие подобни съкровища. На остров Санторини лозята растат върху вулканична почва и се оформят в характерни „кошници“, издълбани в земята, за да бъдат защитени от силните ветрове. Един от най-интересните примери е Assyrtiko Wild Ferment на изба Gaia Wines. Сорът Асиртико дава изключително минерални вина с ярка киселинност и соленост – сякаш морският въздух е запечатан в чашата. Тези вина имат способност да стареят над 10 г. – нещо рядко за бели вина в този ценови диапазон.



Бургундия. Те очароват с история, рядък сорт, необичаен тероар или смела идея. Именно такива вина често се превръщат в истински „тайни съкровища“ на колекционерите.

Един от най-вълнуващите примери идва от Северна Италия – бялото вино от сорта Тиморасо, създавано от изба Vigneti Massa. Виното Derthona Timorasso е символ на истинско винено възрождение. През 80-те години древният сорт Тиморасо почти изчезва от Пиемонт, изместен от по-популярни бели сортове. Винарят Валтер Маса обаче решава да го спаси. Днес неговите вина показват невероятна комплексност – аромат на мед, билки, сушени ябълки и минералност, която напомня белите бургундски вина.

### THE OLDEST VINES IN THE WORLD

In Australia, there is a wine often cited as one of the finest examples of old-vine production: Penfolds Grange from Penfolds.

Created in the 1950s by the legendary winemaker Max Schubert, this wine was initially so different from the traditional Australian style that the company even temporarily halted its production.

Today, Grange is a national icon. It is based primarily on Shiraz from very old vines and is renowned for its ability to age for decades – some vintages are magnificent even after half a century.



examples is Assyrtiko Wild Ferment from Gaia Wines. The Assyrtiko grape produces exceptionally mineral-driven wines with bright acidity and salinity – as if the sea air were sealed in the glass. These wines have the potential to age for over 10 years – a rarity for white wines in this price range.



### НАЙ-СТАРИТЕ ЛОЗИ НА СВЕТА

В Австралия съществува вино, което често се споменава като един от най-добрите примери на продукт от старо лозе: Penfolds Grange на Penfolds.

Създадено през 50-те години от легендарния енолог Макс Шуберт, това вино първоначално е било толкова различно от традиционния австралийски стил, че компанията дори временно спира производството му.

Днес Grange е национална икона. Основава се предимно на Шираз от много стари лозя и е известна със способността си да старее десетилетия – някои реколти са великолепни дори след половин век.



В Португалия едно червено вино често изненадва дори опитни дегустатори – Charme от легендарния производител Niepoort. То се прави от стари лозя в Дору с множество местни сортове, винифицирани заедно. Резултатът е изключително фино, почти бургундско вино от регион, известен основно с портвайн.

In Portugal, a red wine often surprises even experienced tasters – Charme from the legendary producer Niepoort. It is made from old vines in the Douro region using a blend of local varieties vinified together. The result is an exceptionally refined, almost Burgundian wine from a region known primarily for Port.

В Централна Европа чешкото вино St. Laurent постепенно се превръща в откритие за винените барове на Виена и Прага. Сортът е генетично свързан с Пино ноар и дава елегантни вина с аромат на червени плодове, подправки и лека земена нотка. Някои малки изби произвеждат едва няколко хиляди бутилки годишно, което ги прави истински колекционерски находки.

In Central Europe, the Czech wine St. Laurent is gradually becoming a discovery for the wine bars of Vienna and Prague. The variety is genetically related to Pinot Noir and produces elegant wines with aromas of red fruit, spices, and a light earthy note. Some small wineries produce just a few thousand bottles a year, making them true collector's treasures.



Сериалът Drops of God е базиран на японска манга поредица за виното. Написана е през 2004 г. от Тадаши Аги – псевдоним, използван от творческия екип Юко и Шин Кибаяши (брат и сестра), с илюстрациите на Шу Окимото. В класацията на Decanter за най-важните явления във винения свят през 2009 г. комиксът е поставен на 50-о място и е описан като „може би най-влиятелното издание за вино през последните 20 г.“

Drops of God tv series (神の雫, *Kami no Shizuku*) is based on a Japanese manga series about wine. It was written in 2004 by Tadashi Agi, a pseudonym employed by creative team of sister and brother Yuko and Shin Kibayashi, and illustrated by Shu Okimoto. In Decanter's 2009 Power List, the comics was placed at number 50, and described as, 'arguably the most influential wine publication for the past 20 years'.

## ТЕЧНАТА ИСТОРИЯ НА УНГАРИЯ

Сред великите сладки вина по света неизменно се споменава Tokaji Aszú от региона Токай в Унгария. Още през XVII в. то е било толкова ценено, че Louis XIV го нарича „виното на кралиците и кралят на вината“. Виното се прави от грозде, засееното от благородна плесен (*Botrytis*), което концентрира захарите и ароматите. Най-редките версии могат да стареят десетилетия и дори век – бутилки от XIX в. все още се отварят в колекционерски дегустации.

## THE LIQUID HISTORY OF HUNGARY

Among the world's great sweet wines, Tokaji Aszú from the Tokaj region of Hungary is always mentioned. As early as the 17th century, it was so highly prized that Louis XIV called it "the wine of kings and the king of wines". The wine is made from grapes affected by noble rot (*Botrytis*), which concentrates the sugars and aromas. The rarest versions can age for decades and even a century – bottles from the 19th century are still opened at collector tastings today.

## ЕТИКЕТИ ЗА КОЛЕКЦИОНЕРИ

Колекционерската стойност често се крие и в етикета. Един от най-известните примери е Château Mouton Rothschild. От 1945 г. насам всяка реколта получава специален етикет, създаден от световноизвестен художник. Сред авторите са Пабло Пикасо, Салвадор Дали, Марк Шагал, Анди Уорхол и Дейвид Хокни. За колекционерите това означава, че бутилката е едновременно великолепно вино и произведение на изкуството. В Италия подобна традиция съществува и при Ornellaia. Проектът Vendemmia d'Artista всяка година кани съвременен художник да интерпретира характера на реколтата чрез серия етикети и арт инсталации. Някои от тези бутилки се продават на благотворителни търгове и достигат изключителни цени.

## LABELS FOR COLLECTORS

Collector value often lies in the label itself. One of the most famous examples is Château Mouton Rothschild. Since 1945, each vintage has received a special label created by a world-renowned artist. Among the artists are Pablo Picasso, Salvador Dalí, Marc Chagall, Andy Warhol, and David Hockney. For collectors, this means that the bottle is both a magnificent wine and a work of art. In Italy, a similar tradition exists at Ornellaia. The Vendemmia d'Artista project invites a contemporary artist each year to interpret the character of the vintage through a series of labels and art installations. Some of these bottles are sold at charity auctions and fetch exceptional prices.

## БЪЛГАРСКИ КОЛЕКЦИОНЕРСКИ ВИНА

Ще споменем няколко етикета, които често попадат в различни видове класации за вино от най-висок клас. Списъкът няма претенция за изчерпателност, а цели да насочи вниманието към някои от най-добрите примери в българското винопроизводство.

**Edoardo Miroglio Reserve Elenovo Mavrud Karadere**, особено реколти 2018 и 2019. Това вино е ярък представител на сорта Мавруд, отличава се с дълбочина, елегантност и способност да отлежава дълги години.

Сериозно внимание заслужава и **Ivo Varbanov Syrah & Viognier "I Got Rhythm" (2017)** – вино с ясно изразен международен стил и ограничено производство. Комбинацията от Сира и Вионие, заедно с прецизния почерк на производителя, го правят разпознаваемо и извън България, а високите му оценки го превръщат в желана бутылка за колекционери.

Друг класически пример е **Minkov Brothers Enoteca Cabernet Sauvignon (2017)**. Част от серия, създадена с идеята за дълго отлежаване, това вино впечатлява със структурата, плътността и потенциал да се развива повече от десетилетие.

При местните сортове не може да се пропусне **Dragomir Grand Reserve Rubin (2015)**. Създадено в лимитирана серия, виното показва отличния потенциал за развитие във времето на един от българските автохтонни сортове. А рядкостта му допълнително повишава интереса към него.

**Bratanov 3-Blend (2018)**, купаж от Каберне фран, Мерло и Рубин, който съчетава традицията и модерността. Виното се отличава с баланс и комплексност, което го прави особено привлекателно за хора, които търсят съвременния облик на българското винарство.

## BULGARIAN COLLECTIBLE WINES

We will mention a few labels that frequently appear in various rankings of top-tier wines. This list does not claim to be exhaustive but aims to highlight some of the finest examples of Bulgarian winemaking.

**Edoardo Miroglio Reserve Elenovo Mavrud Karadere**, particularly the 2018 and 2019 vintages.

This wine is a shining example of the Mavrud variety, distinguished by its depth, elegance, and ability to age for many years.

Also deserving of serious attention is **Ivo Varbanov Syrah & Viognier "I Got Rhythm" (2017)** – a wine with a distinctly international style and limited production. The combination of Syrah and Viognier, together with the producer's precise touch, makes it recognizable even outside Bulgaria, and its high ratings make it a coveted bottle for collectors.

Another classic example is **Minkov Brothers Enoteca Cabernet Sauvignon (2017)**. Part of a series created with long-term aging in mind, this wine impresses with its structure, density, and potential to develop for over a decade.

Among the local varieties, **Dragomir Grand Reserve Rubin (2015)** is not to be missed. Produced in a limited series, the wine demonstrates the excellent aging potential of one of Bulgaria's indigenous varieties. Its rarity further enhances its appeal.

**Bratanov 3-Blend (2018)**, a blend of Cabernet Franc, Merlot, and Rubin, combines tradition and modernity. The wine stands out for its balance and complexity, making it particularly appealing to those seeking the contemporary face of Bulgarian winemaking.



## Лозя нанук

На Канарските острови, и по-специално на Лансароте, лозарството изглежда почти сюрреалистично – истински апотеоз на изкуството да преодоляваш непреодолимото. Вместо редове по склоновете, лозите се отглеждат в малки изкопи, издълбани в черната вулканична почва. Така се предпазват растенията от силните ветрове и се задържа ценната влага в сухия климат. На остров Лансароте лозите се засаждат в изкопите, наречени „хойос“, дълбоки до 2–3 м и широки около 4–5 м. Те улавят нощната влага от пасатите и я задържат във вулканичната пепел. Всяка лоза често е защитена с полукръгла каменна стена.

В Ла Херия – прочутия винарски район на Лансароте, има над 10 000 хойос, покрити с черна вулканична пепел, ръчно изкопани, без напояване.

Уникалните лозя тук дават вина с интензивна минералност и изключителна свежест. ●

## Vines in hoyos

In the Canary Islands – on Lanzarote in particular, viticulture appears almost surreal, a true apotheosis of the art of overcoming the impossible. Instead of neat rows along rolling slopes, the vines are cultivated in individual hollows carved into the island's black volcanic soil. This method shields the plants from the winds while preserving moisture in the arid climate. On Lanzarote, the vines are planted in excavations known as hoyos, reaching depths of up to 2–3 m and spanning roughly four to five meters in diameter. These hollows capture nocturnal moisture carried by the trade winds, retaining it within the porous volcanic ash. Each vine is often further protected by a semicircular stone wall, carefully constructed to deflect the wind. In La Geria – the island's celebrated wine region, more than 10,000 of these hand-dug hoyos punctuate the landscape, each one blanketed in black volcanic ash and cultivated without irrigation. The extraordinary vineyards here yield wines of striking minerality and remarkable freshness. ●



Zornitza Wine Society е новото винено пространство на Zornitza Family Estate, създадено за истински ценители и приятели на виното. Клубът е основан от семейство Стойчеви с идеята да обедини хора, които ценят характера на тероара, но и търсят историята и преживяването зад всяка бутилка.

**З**а повече подробности се обърнахме към Юлия Костадинова от екипа на Zornitza Family Estate. Едно от най-уважаваните и разпознаваеми имена на българската винена сцена, днес Юлия работи активно за развитието на Zornitza Wine Society и инициативите, свързани с винената общност около имението. В основата на усилията, които полагат заедно с целия екип, е стремежът да създават преживявания, които свързват хората с виното по по-дълбок начин – чрез срещи, разговори, дегустации и споделени моменти.

#### Как пътят ви доведе до Zornitza Family Estate?

Зад гърба си имам доста години, в които изучавах виното, дегустирах го на редица международни конкурси, опитвах се да го опозная чрез пътувания и срещи с различни хора и култури, преподавах го и развивах винената култура в България. Смятам, че от тази гледна точка съм подготвена да развивам този бутиков формат на винена общност, която преди всичко се обединява около културни ценности.

#### Разкажете ни за новия Zornitza Wine Society?

Клубът е естествено продължение на философията на имението: виното като израз на земята, но и като споделен момент, който остава. В Zornitza Family Estate ще откриете онова незаменимо усещане за дом, което само семейните винарни могат да дадат. Целта ни е да създадем пространство за споделяне на знания, дегустации и специални събития, в което членовете да могат да откриват нови вина, идеи и вдъхновения.

#### Кой и как може да стане член на Zornitza Wine Society?

Член може да стане всеки, който има интерес към виното и желае да бъде част от тази общност. Клубът е създаден в бутиков формат с ограничен брой места, за да запази личния характер на срещите.



Добре Welcome  
дошли в to the  
ZORNITZA  
WINE  
SOCIETY!

Zornitza Wine Society is the new wine space at Zornitza Family Estate, created for true connoisseurs and friends of wine. The club was founded by the Stoychev family with the idea of bringing together people who appreciate the character of the terroir, but also seek the history and experience behind every bottle.

**F**or more details, we spoke with Yulia Kostadinova from the Zornitza Family Estate team. One of the most distinguished names on the Bulgarian wine scene, Yulia is currently actively working on the development of Zornitza Wine Society and initiatives related to the wine community at the estate. At the heart of the efforts she and the entire team are making is the ambition to create experiences that connect people with wine on a deeper level – through meetings, conversations, tastings, and shared moments.

#### How did your path lead you to Zornitza Family Estate?

I have many years of experience studying wine, tasting it at numerous international competitions, trying to get to know it through travel and encounters with different people and cultures, teaching it, and developing wine culture in Bulgaria.

Като жест към първите членове, първата година от членството се предоставя безплатно.

#### Какви активности планирате за членовете на клуба през 2026 г.?

През 2026 г. предвиждаме богат календар от тематични дегустации, специални клубни срещи и събития с ограничен достъп. Членовете ще получават приоритетни покани за лимитирани формати, както и възможност да опитват селекции от вина, които ще бъдат достъпни само в рамките на клуба. Идеята е всяко събитие да бъде не просто дегустация, а преживяване – среща с хора, истории и вкусове.

I believe that I am well prepared to develop this boutique format of a wine community, which is primarily united around cultural values.

#### Tell us more about Zornitza Wine Society?

The club is a natural extension of the estate's philosophy: wine as an expression of the land, but also as a shared moment that lingers.

At Zornitza Family Estate, you'll find that irreplaceable sense of home that only family-run wineries can offer. Our goal is to create a space for sharing knowledge, tastings, and special events, where members can discover new wines, ideas, and inspiration.





▲ Дегустациите на емблематичните вина Fifty-Fifty и Terroir на Zornitza Family Estate вече се провеждат в новата винарна в близост до езерото със статуите на Павел Койчев. Цветомир Веселинов, когото познавате от ресторант aEstivum, посреща гостите на избата от сряда до неделя от обяд до вечеря.

*Tastings of Zornitza Family Estate's signature Fifty-Fifty and Terroir wines are now taking place in the new winery near the lake with the statues of Pavel Kouchev. Tsvetomir Veselinov, whom you know from the aEstivum restaurant, welcomes guests to the winery from Wednesday to Sunday from lunch to dinner.*

**Как дейността на Zornitza Wine Society ще допринесе за развитие на клубната култура в България?**

Всички, които сме част от Zornitza Wine Society, вярваме, че винената култура се развива най-силно чрез общности. Zornitza Wine Society има за цел да създаде именно такава среда – място, където хората могат да опознаят по-добре виното, неговия произход и философия. Чрез дегустации, срещи и разговори се изгражда по-дълбоко разбиране за тероара, стила на вината и работата на винопроизводителите. Надяваме се, че по този начин ще допринесем за по-осъзната и любопитна винена публичка в България. ●



Новата винарна на семейство Стойчеви е единственото място, където любителите на виното могат да намерят колекция от отлежали вина Zornitza, включително Fifty-Fifty от 2017 и 2018 г., Rubin от 2019 г. и Terroir от 2020 г.

▲ *The Stoychevi family's new winery is the only place where wine lovers can find a collection of Zornitza aged wines, including Fifty-Fifty from 2017 and 2018, Rubin from 2019, and Terroir from 2020.*

Всички вина на Zornitza Family Estate са достъпни и онлайн в електронния магазин [www.zornitzaestate.com](http://www.zornitzaestate.com), както и в Le Petit Quche на ул. „Оборище“ 16 в София.

► *All Zornitza Family Estate wines are also available online at the online store [www.zornitzaestate.com](http://www.zornitzaestate.com), as well as at Le Petit Quche at 16 Oborishte Street in Sofia.*



Новата реколта вина Zornitza е готова за дегустация. Освен емблематичните Fifty-Fifty и Terroir, на ваше разположение вече са и добре познатият Coupage в стил Бордо, Cabernet Franc и „Лилавата“ Syrah. Новост е виното Melnik Blauer – първото и единствено в България вино от сорта Блауер португизер, което изненадва с леко доловима нотка на кафе.

► *The new harvest of Zornitza wines is ready for tasting. In addition to the iconic Fifty-Fifty and Terroir, the well-known Bordeaux-style Coupage, Cabernet Franc and the "purple" Syrah are now at your disposal.*

*An exciting new label is the Melnik Blauer wine – the first and only wine in Bulgaria from the Blauer Portugiser variety, which surprises with a slightly perceptible note of coffee.*



**Who can become a member of the Zornitza Wine Society, and how?**

Anyone with an interest in wine who wishes to be part of this community can become a member. It is a boutique club with a limited number of members to preserve the intimate nature of our gatherings. As a gesture to our first members, the first year of membership is complimentary.

**What activities are you planning for club members in 2026?**

For 2026, we have a rich calendar of themed tastings, special club meetings, and limited-access events. Members will receive priority invitations to exclusive events, as well as the opportunity to taste wine selections available only within the club.

The idea is to transform every event into more than just a tasting – an unforgettable experience, where people, stories, and flavours come together.

**How will the Zornitza Wine Society's activities contribute to the development of club culture in Bulgaria?**

All of us who are part of the Zornitza Wine Society believe that wine culture thrives most strongly through communities. The Zornitza Wine Society aims to create precisely such an environment – a place where people can better understand wine, its origins, and its philosophy. Through tastings, gatherings, and conversations, a deeper understanding of the terroir, wine styles, and the work of winemakers is fostered. We hope that in this way, we will contribute to a more informed and curious wine-loving public in Bulgaria. ●



## Алхимията на вината в AYA ESTATE

### The alchemy of wine at AYA ESTATE

Мария и Кирил Миладинови – за синхрона, интуицията и първата реколта на винарната

**В**иното рядко е резултат от работата на един човек. По-често то се ражда в диалог – между тероар и време, между знание и интуиция, между хора, които умеят да се слушат. В AYA Estate, където посоката на винопроизводството се води от визията и опита на Дилияна Василева, този диалог намира своето естествено продължение в работата на екипа. Мария и Кирил Миладинови са от онези енологични тандеми, при които балансът се усеща почти веднага – същият баланс, който днес оформя стила на вината в AYA Estate. Тя мисли за виното като за композиция – прецизна, елегантна, изградена на пластове. Той носи спокойствието на човек, който знае, че всяко вино има собствена посока на развитие. Между двамата

Maria and Kiril Miladinov – on harmony, intuition, and the winery's first vintage

**W**ine is rarely the result of a single person's work. More often, it is born of a dialogue – between terroir and time, between knowledge and intuition, between people who know how to listen to one another. At AYA Estate, where the direction of winemaking is guided by the vision and experience of Dilyana Vasileva, this dialogue finds its natural extension in the work of the team. Maria and Kiril Miladinov are one of those winemaking duos where the balance is felt almost immediately – the same balance that today shapes the style of the wines at AYA Estate. She thinks of wine as a composition – precise, elegant, built in layers. He carries the calmness of someone who knows that every wine has its own path of development. Between the two of them there is a professional synergy that sometimes manifests itself in just a glance – enough to make a decision.

та съществува професионален синхрон, който понякога се изразява само в поглед – достатъчен, за да се вземе решение.

И двамата говорят за виното като за личен избор. За Мария този момент идва, когато дегустира първото вино, което е създала изцяло сама – от гроздето до бутилката. За Кирил – когато за първи път влиза в производствения процес и разбира, че това е повече от професия.

Днес те стоят зад вината на AYA Estate – вина, които описват с думи като елегантност, сложност и характер. За тях всяка реколта е разказ. Никога не се повтаря и никога не следва рецепта. И може би именно в това е привлекателността на професията – в непрекъснатия опит да се открие най-доброто възможно изражение на една година, на едно място и на хората, които стоят зад него.

Разговаряме с Мария и Кирил за реколтата като памет – за виното, което продължава да разказва историята си дълго след като е напуснало винарната.

Both speak of wine as a personal choice. For Maria, this moment comes when she tastes the first wine she has created entirely on her own – from the grape to the bottle. For Kiril - when he first enters the production process and realizes that this is more than just a profession.

Today, they stand behind the wines of AYA Estate – wines they describe with words like elegance, complexity, and character. For them, every vintage is a story. It never repeats itself and never follows a recipe. And perhaps that is precisely the appeal of the profession – the constant quest to discover the best possible expression of a single year, a single place, and the people behind it.

We talk with Maria and Kiril about the vintage as memory – about the wine that continues to tell its story long after it has left the winery.



*Как тази година промени начина, по който работите заедно?*

Мария: Тази реколта беше първата, която реализирахме в нашата винарна – едно дългоочаквано начало за AYA. Влязохме в нова среда, с нов екип и с много високи очаквания. Това изискваше бърза адаптация. Работата ни направи по-динамични и по-решителни. В същото

*How did this year change the way you work together?*

Maria: This harvest was the first we produced at our winery – a long-awaited beginning for AYA. We entered a new environment, with a new team and very high expectations. This required quick adaptation. The work made us more dynamic and more decisive. At the same time, we realized how important patience is – giving the people around you time to understand



време разбрахме колко е важно търпението – да дадеш време на хората около теб да разберат процеса и да се почувстват част от него. А когато дойде моментът за енологични решения, трябва да реагираш мигновено.

Кирил: Това беше една от най-интензивните кампании, които съм преживявал. Предизвикателствата бяха много, но спокойствието, което Мария внесе в работата, се оказва решаващо. Когато гроздето пристигне, времето за размисъл е кратко – остава само ясното решение.

*В създаването на голямо вино често има повече интерпретация, отколкото рецепта. Как намирате общ език, когато интуицията ви води в различни посоки?*

Мария: Рецепта няма – и точно това прави работата толкова интересна. В лозята на АYA всяка реколта е различна. Нашата задача е да насочим процесите така, че потенциалът на гроздето да се разгърне. Понякога имаме различни идеи за това, но в разговора обикновено се ражда правилното решение.

the process and feel part of it. And when the moment comes for oenological decisions, you have to react instantly.

Kiril: This was one of the most intense campaigns I've ever experienced. There were many challenges, but the calmness Maria brought to the work proved decisive. When the grapes arrive, there's little time to think – only a clear decision remains.

*In creating a great wine, there's often more interpretation than a recipe. How do you find common ground when your intuition leads you in different directions?*

Maria: There is no recipe – and that is exactly what makes the work so interesting. In the AYA vineyards, every harvest is different. Our task is to guide the processes so that the grapes' potential can unfold. Sometimes we have different ideas about this, but the right solution usually emerges through conversation.

Kiril: I don't like the word recipe. It is precisely because wine doesn't follow a formula that I chose this profession. The most important thing is to envision the wine's future – how it will evolve over time. We often start from different perspectives, but gradually everyone adds something of their own to the final result. In the glass, this reveals itself as complexity – something we strive for in AYA Estate wines.

*When does the conversation about wine cease to be technical and become a conversation about style and identity?*

Maria: Style is at the heart of everything. Technical decisions are the tool through which we achieve it.

Kiril: Technical issues are usually resolved quickly. Then the real conversation begins – about the detail, the nuance that makes AYA Estate wines so recognizable.

*If this vintage were opened a decade from now, what would you want it to reveal first – the terroir, the time, or the relationships behind it?*

Maria: Probably all three. Wine is a complex product, and every taster will discover a different layer. For me, it's important to have that complexity – a sign that we've managed to create something sustainable.

Kiril: Over time, both the terroir and the attitude toward it are revealed. The best part is when a wine can transport you somewhere – no matter where you are when you taste it. That is the experience we want people to discover in AYA Estate's wines.

## ABOUT AYA ESTATE

AYA Estate is a project that, from the very beginning, has gone beyond the scope of a traditional winery. Conceived as a unique wine gallery, it combines winemaking with contemporary art, sustainable agriculture, and a deep connection to nature.

Today, this vision is expanding even further with the acquisition of the hotel, villas, and adjacent agricultural assets of Zornitza Family Estates, located in close proximity to the vineyards. The accommodation area is now known as AYA Homes & Residence and remains a member of the prestigious international association Relais & Châteaux.

The AYA Equestrian Centre – a facility for sport horses, is also set to join the project later this year,

Кирил: Не харесвам думата „рецепта“. Именно защото виното не следва формула, избрах тази професия. Най-важното е да си представиш бъдещето на виното – как ще се развие с времето. Често започваме от различни позиции, но постепенно всеки добавя нещо от себе си към крайния резултат. В чашата това се разкрива като комплексност – нещо, към което се стремим във вината на АYA Estate.

*Кога разговорът за виното престава да бъде технически и се превръща в разговор за стил и идентичност?*

Мария: Стилът стои в основата на всичко. Техническите решения са инструментът, чрез който се стига до него.

Кирил: Техническите въпроси обикновено се решават бързо. След това започва истинският разговор – за детайла, за нюанса, който прави вината на АYA Estate така разпознаваеми.

*Ако тази реколта бъде отворена след десетилетие какво бихте искали да разкрие първо – тероара, времето или отношенията зад нея?*

Мария: Вероятно и трите. Виното е комплексен продукт и всеки дегустатор ще открие различен пласт. За мен е важно да има многопластовост – знак, че сме успели да създадем нещо устойчиво.

Кирил: С времето се разкриват както тероарът, така и отношението към него. Най-хубавото е, когато едно вино може да те пренесе някъде – независимо къде се намиращ, когато го опитваш. Това е преживяването, което искаме хората да откриват и във вината на АYA Estate.

## ЗА AYA ESTATE

AYA Estate е проект, който от самото начало надхвърля рамките на традиционната винарна. Замислен като своеобразна винена галерия, той съчетава създаването на вино със съвременно изкуство, устойчиво земеделие и дълбока връзка с природата.

Днес тази визия се разгръща още по-мащабно с придобиването на хотелския комплекс, вилите и прилежащите земеделски активи на Zornitza Family Estates, в непосредствена близост до лозята. Хотелската част вече носи името AYA Homes & Residence и остава част от престижната международна асоциация Relais & Châteaux.

Към проекта предстои да се присъедини и AYA Equestrian Center – база за спортни коне, която ще разшири присъствието на марката и в професионалния конен спорт.

Така в АYA Estate винопроизводството, гастрономията, изкуството, устойчивото земеделие и спортът се развиват в обща философия. Дългосрочната амбиция е Долината на Струма да се утвърди като разпознаваема европейска дестинация за винен, гастрономически и културен туризъм. ●

expanding the estate's presence in professional equestrian sports.

Thus, at AYA Estate, winemaking, gastronomy, art, sustainable agriculture, and sports are developed within a shared philosophy. The long-term ambition is for the Struma Valley to establish itself as a recognizable European destination for wine, gastronomic, and cultural tourism. ●





ПРОЛЕТ ЙОРДАНОВА  
Снимки РОСЕН ЙОРДАНОВ

Това можеше да е един текст, посветен на ризото с морски дарове. Рядко се опитва ястие колкото красиво, толкова и вкусно, колкото традицион-но, толкова и оригинално. Ще му отгледим заслуженото в детайл, но ще ви го представим заедно с още две отлични ястия, в съчетание с вино, с подчертан Вкус на незабравимо лято в столичния ресторант ADOR в хотел InterContinental Sofia.

Кулинарното преживяване ADOR този път включва три емблематични ястия от пролетно-лятното меню, съчетани с превъзходни вина. И среща с вдъхновяващи професионалисти, които разказват увлекателно за това, което правят: шеф Димитър Бояджиев и Ирина Карадакова, директор „Храни и напитки“ на хотел InterContinental. Ирина ни представя винената листа на ресторанта – богата и ясно позиционирана във високия клас, с акцент върху престижни региони и производители.

# Вкусовете на лятото в ресторант ADOR

## The flavors of summer at ADOR restaurant

PROLET YORDANOVA  
Photos ROSEN YORDANOV

This could easily have been a piece devoted entirely to seafood risotto. Rarely does one encounter a dish that is at once so beautiful and so delicious, so rooted in tradition yet so strikingly original. It will receive its due attention, but we choose to present it alongside two other outstanding creations, paired with wine and infused with the taste of an unforgettable summer at ADOR restaurant in the InterContinental Sofia.

The ADOR culinary experience brings together three signature dishes from the Spring-summer menu, each thoughtfully paired with exceptional wines. It also offers a meeting with inspiring professionals who speak passionately about their craft: chef Dimitar Boyadzhiev and Irina Karadakova, Director of Food & Beverage at the InterContinental. Irina introduces the restaurant's wine list – rich, clearly positioned in the premium segment, and focused on prestigious regions and producers. Champagne and Italy feature prominently, alongside classic French appellations. There is also a fine balance between international labels and Bulgarian wines made from distinctive indigenous varieties such as Mavrud, Rubin, and Misket. We take our seats on the restaurant's sumptuous terrace, surrounded by lush greenery and offering impressive views of Narodno Sabranie Square and St. Alexander Nevsky Cathedral. Our senses attune to chef Boyadzhiev's style – consistently original, artistic, and, this time, elegantly paired with wine.

Особено силно присъстват Шампан и Италия, както и класически френски апелации. Има добър баланс между международни етикети и български вина от уникални местни сортове като мавруд, рубин, мискет.

Наставяваме се на разкошната тераса на ресторанта, потънала в зеленина и с впечатляваща гледка към пл. „Народно събрание“ и „Св. Александър Невски“. Настроиваме сетивата си за винаги оригиналните и артистични ястия на шеф Бояджиев, този път съчетани с вино. Началото е повече от впечатляващо, задаващо очаквания за свежест и за лято: миди Сен Жак крудо. Отбелязваме колко рядко у нас може да се намерят достатъчно пресни и качествени морски продукти, за да се предлагат в сурово състояние. В ястието, което опитваме, Вкусът на море прелива във всяка хапка. Сочните миди са нарязани на тънко, овкусени с цитрусов дресинг, сервирани с фин бруноаз от селъри и зелена ябълка и фреш селъри, ябълка и лайм. За завършек – пикантен и розов пипер, пресен естрагон и див лук.

Изборът на Ирина за това въшебно ястие е Chablis Le Classique Pascal Bouchard, чиято свежа киселинност, минералност и деликатни цитрусови нотки подчертават естествената сладост и фината текстура на мидите.



The opening is nothing short of captivating, setting the tone for freshness and summer: Saint Jacques mussels crudo. It is worth noting how rare it is locally to find seafood of sufficient freshness and quality to be served raw. In this dish, the taste of the sea unfolds in every bite. The succulent scallops are thinly sliced, dressed with a citrus vinaigrette, and accompanied by a delicate brunoise of celery and green apple, along with fresh celery, apple, and lime juice. A finishing touch of pink and spicy pepper, fresh tarragon, and chives completes the composition. Irina's pairing for this exquisite dish is Chablis Le Classique by Pascal Bouchard, whose vibrant acidity, minerality, and subtle citrus notes enhance the scallops' natural sweetness and refined texture. Next comes the seafood risotto already mentioned – one of those dishes that satiates even at first glance: a vivid, aromatic meal brimming with an extraordinary abundance of seafood – cuttlefish, mussels, octopus, shrimp, seaweed... Each element is prepared separately before becoming part of this marine symphony, preserving its individual character while achieving a profound umami effect.

“My inspiration for this risotto came from a dish at the Michelin-starred restaurant Le Calandre near Padua: cuttlefish cooked in its ink and placed at the bottom of a glass shaped like a cuttlefish, topped with a potato espuma resembling a delicate foam cap.



Следва ризото с морски дарове, за което вече стана дума. От онези ястия, с които се засища дори само като гледаш – красива, цветна, ухання картина с невиджано изобилие на морски дарове: сепия, мида, октопод, скарида, водорасли... Всеки елемент е приготвен отделно, преди да стане част от тази морска симфония – така се запазват Вкусовете и се постига истински умами ефект.

„Вдъхновението ми за това ризото дойде от едно ястие в ресторант Le Calandre със 3 звезди Мишелен близо до Падуа: сепия, приготвена с мастило и поставена на дъното на чаша с формата на сепия, а отгоре – картофена еспума, която стои като каймак. Главният готвач на този ресторант Масимилиано Алаймо е най-младият в света, получил 3 звезди Мишелен – едва на 28 г. Мислех си за преживяването там, докато приготвях ризото, импровизирах, комбинирах техники и идеи“, споделя шеф Бояджиев. За наистина перфектен Вкус дегустираме с Vermentino Bolgheri Marchesi Antinori. Охладеното бяло вино с балансирана киселинност и фини плодови и минерални нюанси хармонизира кремообразността на ризото и същевременно подчертава и запазва деликатния морски характер на ястието.

И за финал – сочно заешко. Звучи като оксиморон, защото заешкото обикновено се приема за твърде сухо месо, но не и когато бонфилето е убито в гуанчале и приготвено су-вид. Към този нежен и свеж протеин шеф Бояджиев добавя ризото от лимец с пюре от прясна коприва, бейби моркови, овкусени с кимион, кориандръ и див фенел, и крехки броколини. Отлично блюдо за комбинирани с елегантно червено Peppoli Chianti Classico Marchesi Antinori. С умерените си танини и добра киселинност виното подчертава деликатния Вкус на месото, без да го натоварва.

Ястия, които ще запомним, вина, които разкриват изкуството и на пеъринга, и на желанието да претворим лятото в чиния.

Вече са налични в менюто на ресторант ADOR.

А лятото е съвсем близо. ●



InterContinental Sofia  
 пл. „Народно събрание“ 4, София 1000  
[www.ador-restaurant.com](http://www.ador-restaurant.com)  
 Телефон за резервации: 087 734 0000



### LOBSTER&CHAMPAGNE

„Скоро ще представим в ADOR специално меню Lobster&Champagne, в което виното ще бъде водещият елемент. Виното се превръща в главен герой, когато търсим по-изразено преживяване и изграждаме ястието около неговия характер“, споделя Ирина Карадакова.

### LOBSTER & CHAMPAGNE

“We will soon introduce a special Lobster&Champagne menu at ADOR, where wine will take the leading role. Wine becomes the protagonist when we seek a more expressive experience and build the dish around its character,” shares Irina Karadakova.

The restaurant’s head chef, Massimiliano Alajmo, became the youngest chef in the world to earn three Michelin stars – at just 28. I was thinking about that experience as I prepared the risotto, improvising, combining techniques and ideas,” chef Boyadzhiev shares. For a truly perfect pairing, we taste it with Vermentino Bolgheri by Marchesi Antinori. The chilled white wine, with its balanced acidity and fine fruit and mineral nuances, harmonizes with the risotto’s creaminess while preserving and highlighting its delicate maritime character.

Then comes a dish with succulent rabbit. It sounds almost like an oxymoron, as rabbit is often considered too lean, but not when the tenderloin is wrapped in guanciale and cooked sous-vide. To this gentle, fresh protein, chef Boyadzhiev adds spelt risotto with fresh nettle purée, baby carrots seasoned with cumin, coriander, and wild fennel seeds, and tender brocolini. An excellent dish to pair with the elegant red Peppoli Chianti Classico by Marchesi Antinori. With its moderate tannins and well-balanced acidity, the wine underscores the meat’s delicate flavor without overwhelming it.

Dishes to remember, wines that reveal the art not only of pairing but of serving summer on a plate.

Now available on the Spring-summer menu at ADOR restaurant.

And summer is just around the corner. ●

InterContinental Sofia  
 Sofia Center, 4 „Narodno sabranie“ sq., 1000 Sofia  
[www.ador-restaurant.com](http://www.ador-restaurant.com)  
 For reservations, please call: 087 734 0000





Пътешествие през  
винени култури,  
вкусове и емоции

**Ч**аши вино никога не е просто напитка. Тя е момент. Пауза в динамиката на деня, начало на разговор или неговото естествено продължение. Понякога – спомен, който тепърва ще се случи.

В един от най-добрите ресторанти по Черноморието – Monty в курорта „Св. св. Константин и Елена“, вярват, че виното не стои до храната. То е част от нея. Част от цялостното преживяване, което започва още с първата глътка и се развива с всяко следващо ястие.

Една вечер в Monty често започва леко – с чаша свежо бяло вино, поднесено с хляб и първокласен зехтин. Разговорът постепенно намира своя ритъм, а виното създава онази невидима връзка между хората на масата. С всяко следващо ястие изборът се променя – по-интензивен вкус, по-дълбока структура, повече характер.

## Една чаша. Един разказ. Ресторант Monty

One glass.  
One story.  
Monty  
restaurant

creates that invisible bond between the people at the table. With each subsequent course, the selection changes – more intense flavour, deeper structure, more character. Not by rule, but by feel. Behind this apparent ease lies a carefully crafted philosophy.

A journey through wine  
cultures, flavours, and  
emotions

**A** glass of wine is never just a drink. It is a moment. A pause in the flow of the day, the start of a conversation, or its natural continuation. Sometimes – a memory yet to be made.

At one of the best restaurants on the Black Sea coast – Monty in the resort of Saints Constantine and Helena, they believe that wine isn't just a pairing of food. It is part of it. Part of the overall experience that begins with the very first sip and unfolds with each subsequent course.

An evening at Monty often starts off lightly – with a glass of fresh white wine, served with bread and premium olive oil. The conversation gradually finds its rhythm, and the wine

не по правило, а по усещане.

Заг тази привидна лекота стои внимателно изградена философия.

Винената селекция на Monty не е просто списък от етикети, а колекция, създадена с ясна идея – всяко вино да има своето място в менюто.

В основата ѝ стоят четири винени култури – Франция, Италия, Испания и България. Всяка от тях носи различна философия, различен ритъм и различен подход към виното, но заедно създават хармония, която отразява духа на ресторанта.

Френските вина са еталон за елегантност и баланс. В тях тероарът не е просто понятие, а идентичност. Това са вина, които не се стремят да впечатлят на всяка цена, а да останат в паметта.

Италия внася гастрономична душа. Италианските вина са създадени за масата – естествен партньор на храната. Те носят непринуденост и радост, онази лекота, която прави всяка вечер по-споделена и истинска.

Испания добавя характер и дълбочина. Там виното съчетава традиция и модерност – от класически отлежали стилове до по-смели интерпретации. Испанските вина често носят топлина и плътност, но също така и баланс, който ги прави изключително универсални.

Най-специалното място в селекцията заема България.

От местни сортове като Мавруд, Рубин и Мелник до съвременни интерпретации на класически сортове, българските изби създават вина с дълбочина, енергия и ясно изразен стил. В тях има слънце, земя и история, но и модерно мислене, прецизност и внимание към детайла. В селекцията на Monty това се усеща ясно.

Вино като Midalidare Estate Reserve показва модерното лице на българското винопроизводство –

Monty's wine selection is not just a list of labels, but a collection created with a clear vision – that every wine has its place on the menu.

At its heart, it draws upon four rich wine cultures – France, Italy, Spain, and Bulgaria. Each brings its own philosophy, rhythm, and approach to wine, yet together they compose a harmony that captures the very spirit of the restaurant.

French wines are the benchmark for elegance and balance. For them, terroir is not just a concept, but an identity. These are wines that do not seek to impress at any cost, but to linger in the memory.

Italy brings a gastronomic soul. Italian wines are made for the table – a natural partner to food. They bring ease and joy, that lightness that makes every evening more shared and authentic. Spain adds character and depth. There, wine blends tradition and modernity – from classic aged styles to bolder interpretations. Spanish wines often carry warmth and richness, but also a balance that makes them exceptionally versatile.

Bulgaria holds the most special place in the selection.

From local varieties like Mavrud, Rubin, and Melnik to modern interpretations of classic varieties, Bulgarian wineries create wines with depth, energy, and a distinct style. They embody sun, earth, and history, but also modern thinking, precision, and attention to detail.

This is clearly evident in Monty's selection.

A wine like Midalidare Estate Reserve reveals the modern essence of Bulgarian winemaking – gracefully structured, balanced, and imbued with an elegance that makes it ideal for pairing with fine cuisine.

On the other hand, "The Bulgarian Treasure" Mavrud embodies the spirit of tradition. Fuller, more profound, and with a distinctly expressive character, this wine tells a story – of its grape, its region, and its identity.

Тодор Петронов ▼ Todor Petronov



добре структурирано, балансирано и с елегантност, която го прави изключително подходящо за съчетаване с храна.

От друга страна, „Българското съкровище“ Мавруд носи духа на традицията. По-плътно, по-дълбоко и с ясно изразен характер, това вино разказва история – за сорт, за регион, за идентичност.

Точно тази комбинация между модерност и корен прави българските вина толкова силен елемент в концепцията на Monty.

Средиземноморската кухня, която стои в сърцето на менюто, естествено определя и стила на вината. Свежите продукти, зехтинът и балансът във вкусовете изискват вина с добра киселинност, чистота и финес. Затова селекцията избягва тежестта и търси хармонията – вина, които подчертават храната, а не я доминират.

Често най-добрите съчетания са именно тези, които изненадват – минерално бяло вино до риба, леко червено към зеленчуково ястие или елегантно червено, което допълва, без да натоварва. Това не са строги правила, а резултат от разбиране и опит.

Именно тук идва ролята на екипа. В Monty не налагат избор, а го откриват заедно с госта – чрез кратък разговор, чрез усещане за настроение и предпочитания. Избират според вечерта, според компанията, понякога дори според това от какво имате нужда в конкретния момент – лекота, дълбочина или просто удоволствие.

Когато разгърнете менюто, откривате как творческият размах на шеф Станислав Петков среща изключителния нюх на познавача на вината Тодор Петронов. „Виното не се избира, то се усеща“ – така представя винената листа на Monty Тодор Петронов, познавач на добрия вкус и изкуството на съчетаване на храна с вино. За гостите на ресторанта той предлага няколко запомнящи се комбинации: миди от Галата с Мидалидаре Делукс Брут, калкан по Варненски на жар с Бонония Естейт Димят, Българска роза – неустоим десерт с кисело мляко и бял шоколад, в съчетание със Season of Memories, бяло десертно вино от „Братя Минкови“...

И разбирате, че виното не е просто част от вечерята. То е самото преживяване. ●



Станислав Петков ▲ Stanislav Petkov

It is precisely this combination of modernity and tradition that makes Bulgarian wines such a strong element in Monty's concept.

Mediterranean cuisine, which lies at the heart of the menu, naturally dictates the style of the wines. Fresh ingredients, olive oil, and the balance of flavours call for wines with good acidity, purity, and finesse. That is why the selection avoids heaviness and seeks harmony – wines that enhance the food rather than dominate it.

Often, the best pairings are precisely those that surprise – a mineral-driven white wine with fish, a light red with a vegetable dish, or an elegant red that complements without overpowering. These aren't strict rules, but rather the result of understanding and experience.

This is where the team's role comes in. At Monty, they don't impose a choice but discover it together with the guest – through a brief conversation, by sensing the mood and preferences. They choose according to the evening, according to the company, and sometimes even according to what you need at that very moment – lightness, depth, or simply pleasure.

When you open the menu, you discover how Chef Stanislav Petkov's creative flair meets the exceptional palate of wine connoisseur Todor Petrov.

"Wine isn't chosen, it's felt" – this is how Todor Petrov, a connoisseur of fine taste and the art of food and wine pairing, presents Monty's wine list. For the restaurant's guests, he offers several memorable pairings: Galata mussels with Midalidare Deluxe Brut, Varna-style grilled turbot with Bononia Estate Dimyat, Bulgarian Rose – an irresistible dessert with yogurt and white chocolate, paired with Season of Memories, a white dessert wine from Minkovi Brothers winery...

And you realize that wine isn't just part of the dinner.

It is the experience itself. ●



ROSEBLOOD  
D'ESTOUBLON



ЕКСКЛУЗИВЕН ВНОСИТЕЛ И ПРЕДСТАВИТЕЛ  
www.winebox.bg



Първият  
планински  
бутиков  
хотел в  
България,  
част от  
Small  
Luxury  
Hotels

# Flora Boutique Hotel

Bulgaria's  
first  
mountain  
boutique  
hotel,  
part of  
Small  
Luxury  
Hotels



**В** края на февруари в сърцето на Боровец отвори врати хотел от най-висок клас – Flora Boutique Hotel, проект на българската строителна група „Главболгарстрой“. Той е първият български планински хотел, част от групата на Small Luxury Hotels of the World (SLH), и наскоро се присъедини към българския клуб Select Boutique Experience.

„Визията зад проекта беше хотелът да се вписва в историята и средата на Боровец и да допринесе за развитието му като водещ планински курорт“, споделя Радослав Котларов, изпълнителен директор на ГБС Инвест. „За нас Flora не е просто хотел, а място, което съчетава международните стандарти на луксозното хотелиерство с автентичния дух на българската планина. Присъединяването ни към SLH е естествена стъпка в тази посока и признание за усилията на целия екип“, допълва Виктория Симчева, изпълнителен директор на Flora Boutique Hotel.

**A**t the end of February a top-tier hotel – Flora Boutique Hotel, a project by the Bulgarian construction group Glavbolgarstroy, opened its doors in the heart of Borovets. It is the first Bulgarian mountain hotel to join the Small Luxury Hotels of the World (SLH) group and recently became a member of the Bulgarian Select Boutique Experience club.

“The vision behind the project was for the hotel to blend into the history and environment of Borovets and contribute to its development as a premier mountain resort,” shares Radoslav Kotlarov, CEO of GBS Invest. “For us, Flora is more than just a hotel; it is a place where the international standards of luxury hospitality meet the authentic spirit of the Bulgarian mountains. Joining SLH represents a natural progression in this journey and a tribute to the dedication of our entire team,” adds Viktoria Simcheva, CEO of Flora Boutique Hotel.

### За хотела

Flora Boutique Hotel се намира само на 50 м от централната станция на кабинков лифт Ястребец и на 100 м от четириседалковите лифтове Мартинови бараки и Ситняково експрес. Дворецът „Царска Бистрица“ е само на 700 м. Хотелът е замислен като многофункционална дестинация, съчетаваща възможностите за планински и културен туризъм в близост до столицата с уютната и спокойна атмосфера на курорта Боровец.

Flora Boutique Hotel отговаря едновременно на очакванията на авантюристите и на търсещите уединение ценители на природата и българските традиции. Подходящ е както за индивидуални ваканции, така и за бизнес срещи и посещения.

Архитектурната и интериорната концепция залагат на естествени материали като дърво, камък и мед, които присъстват както в общите пространства, така и във всеки от 17-те индивидуално създадени суита. Петнадесет от тях са с площ до 45 кв. м и съчетават функционалност и комфорт, а два едноспални апартамента предлагат допълнително пространство и уединение. Всеки суит носи име, вдъхновено от планината, и притежава собствена идентичност, допълваща цялостната философия за персонализирано преживяване.

### Гурме и уют

Важна част от хотела е ресторант Roots, който предлага автентична тероарна кухня, вдъхновена от местни и сезонни продукти, съчетавайки уюта на планински ресторант с аромата на подправки и истории, поднесени с внимание. Концепцията му следва идеята за връзка с природата и културното наследство на региона, превръщайки храната в естествено продължение на бутиковото изживяване. Главният готвач



### About the hotel

Flora Boutique Hotel is located just 50 m from the central station of the Yastrebets gondola lift and 100 m from the four-seater lifts at Martinovi Baraki and Sitnyakovo Express. The Tsarska Bistritsa Palace is just 700 m away. The hotel is designed as a multifunctional destination, combining opportunities for mountain and cultural tourism near the capital with the cozy and peaceful atmosphere of Borovets resort. Flora Boutique Hotel meets the expectations of both adventurers and nature lovers seeking solitude who appreciate Bulgarian traditions. It is suitable for both individual vacations and business meetings and visits.

The architectural and interior design concept focuses on natural materials such as wood, stone, and copper, which are featured in both the common areas and in each of the 17 individually designed suites. Fifteen of them, up to 45 sq. m, blend functionality with comfort, while two one-bedroom apartments offer extra space and privacy. Each suite bears a name inspired by the mountains and features a unique character, complementing the overall philosophy of a personalized experience.

### Gourmet and coziness

A highlight of the hotel is the Roots restaurant, which offers authentic terroir cuisine inspired by local and seasonal products. It blends the warmth of a mountain retreat with the aroma of spices and stories thoughtfully presented. Its concept follows the idea of a connection with nature and the region's cultural heritage, transforming the food into a natural extension of the boutique experience. Chef Veselin Kalev is among the most renowned names on the Bulgarian culinary scene and one of the four Bulgarian members of the prestigious JRE gourmet association. The restaurant also features a year-round garden with elegant interiors, providing both comfort and scenic views of the surrounding nature.





Веселин Калев е сред най-разпознаваемите имена на българската кулинарна сцена и един от четиримата български членове на престижната гурме асоциация JRE. Част от ресторанта е и целогодишната градина с елегантен интериор, осигуряваща комфорт и гледка към природата.

В изискания лоби бар топлината на камината среща нежната музика на самосвирец роял и внимателно селектирана библиотека за моменти на уединение и вдъхновение.

### Релакс и фитнес

На последния етаж на хотела ви очаква релакс зона с панорамна гледка към снежните писти и атмосфера на абсолютен покой. Пространство, където природата и уелнесът се срещат в хармония. На Ваше разположение е външно и вътрешно джакузи, сауна, инфрачервена сауна, парна баня и камина, създаваща неповторима атмосфера на топлина и спокойствие (adults only). Допълнителната релакс зона и плувен басейн в непосредствена близост до сградата са на разположение за деца и възрастни.

Хотелът разполага и с прожекционна зала, функционален тренировъчен фитнес център с уреди Matrix и ски гардероб с индивидуални шкафчета за максимално удобство. Преживейте почивка, изпълнена с история и уединение, дълбоко в прегръдката на планината! ●



In the sophisticated lobby bar, the warmth of the fireplace meets the gentle music of a self-playing grand piano and a carefully curated library for moments of solitude and inspiration.

### Relaxation and fitness

On the top floor of the hotel, a relaxation area awaits you with a panoramic view of the snow-covered slopes and an atmosphere of absolute tranquillity. It is a space, where nature and wellness come together in harmony. Guests are invited to indulge in both indoor and outdoor jacuzzies, a traditional sauna, infrared sauna, steam bath, and a fireplace that infuses the space with an unmistakable sense of warmth and calm (adults only). The additional relaxation area and swimming pool located right next to the building are open for both children and adults.

The hotel also features a screening room, a functional fitness centre equipped with Matrix machines, and a ski wardrobe with individual lockers for maximum convenience.

Experience a vacation filled with history and seclusion, deep in the embrace of the mountains! ●



ЕКСКЛУЗИВЕН ВНОСИТЕЛ И ПРЕДСТАВИТЕЛ  
www.winebox.bg



Due Lune Puntaldia Resort & Golf, Sardegna, Italy

## How Hilton Honors complements Small Luxury Hotels

In today's tourism industry, guest loyalty is being rewarded more and more generously, and one of the most recognizable programs in this field is Hilton Honors. Created by the global hotel company Hilton, it offers its members the opportunity to earn points during stays, which can be redeemed for free nights, exclusive services, and various experiences.

Traditionally, the Hilton brand has been associated with large, modern hotels and resorts, but in recent years, the company has been moving in new directions. One of the most interesting examples is the partnership with Small Luxury Hotels of the World (SLH) – a prestigious collection of independent boutique hotels known for their unique design, individual style, and personalized service.



San Canzian Hotel & Residences Croatia

This collaboration allows Hilton Honors members to book and earn points at select properties within the SLH portfolio. The shift is significant, given that SLH traditionally brings together small, often family-run hotels.

The partnership between Hilton and Small Luxury Hotels combines the best of both worlds: the reliability and scale of a global brand with the intimacy and individuality of boutique experiences. For travellers, this means more choice – from luxurious urban retreats to secluded vacation destinations, without having to give up the benefits of their loyalty program. ●

## Как Hilton Honors допълва Small Luxury Hotels

В съвременния туризъм лоялността на гостите се възнаграждава все по-щедро, а една от най-разпознаваемите програми в тази област е Hilton Honors. Създадена от глобалната хотелска компания Hilton, тя предлага на своите членове възможност да събират точки при престой, които могат да бъдат използвани за безплатни нощувки, ексклузивни услуги и различни преживявания. Традиционно брандът Hilton се свързва с големи модерни хотели и курорти, но в последните години се

предприемат промени в нови посоки. Един от най-интересните примери е сътрудничеството със Small Luxury Hotels of the World (SLH) – престижна колекция от независими бутикови хотели, известни със своя уникален дизайн, индивидуален стил и персонално обслужване.

Тази колаборация позволява на членовете на Hilton Honors да резервират и да печелят точки в избрани обекти от портфолиото на SLH. Промяната е значителна, като се има предвид, че SLH традиционно обединява малки, често семейно управлявани хотели.

Партньорството между Hilton и Small Luxury Hotels съчетава най-доброто от два свята: надеждността и мащаба на глобален бранд с интимността и индивидуалността на бутиковите преживявания. За пътуващите това означава повече избор – от луксозни градски убежища до уединени ваканционни дестинации, без да се отказват от предимствата на своята програма за лоялност. ●



De Witte Lelle, Belgium



Преживяването  
**DESIGN HOTELS**  
по света и у нас  
Discover  
the  
experience

На глобалната сцена на съвременното хотелиерство съществува една общност, която променя начина, по който възприемаме лукса. Това е Design Hotels – международна колекция от независими бутикови хотели, които поставят дизайна, архитектурата и местната култура в центъра на преживяването.

Основана през 1993 г., днес организацията обединява над 300 хотела в повече от 60 държави. За тази впечатляваща география стои внимателна селекция: всеки нов член на Design Hotels преминава през строг процес на куриране. Критериите не се изчерпват с архитектурна естетика или петзвезден комфорт – търси се оригинална концепция, силен характер и автентична връзка с мястото. В тази общност хотелите не са просто пространства за нощувка, а културни и творчески платформи, които разказват историята на своя град или регион. Философията на Design Hotels се ражда в момент, когато традиционният лукс – със своите класически интериори и услуги, започва да отстъпва място на нова естетика. Пътуващите търсят не просто комфорт, а атмосфера, вдъхновение и докосване до местната култура и градски дух. Така се появява идеята за „lifestyle hospitality“ – гостоприемство, което съчетава дизайн, изкуство, гастрономия и архитектура в единна концепция.

On the global stage of contemporary hospitality, there is a community that is transforming the way we perceive luxury. This is Design Hotels – an international collection of independent boutique hotels that place design, architecture, and local culture at the heart of the experience.

Founded in 1993, the organization now brings together over 300 hotels in more than 60 countries. Behind this impressive reach lies a careful selection process: every new member of Design Hotels undergoes a rigorous curation process. The criteria go beyond architectural aesthetics or five-star comfort – they seek an original concept, a strong character, and an authentic connection to the location. Within this community, hotels are not merely places to stay overnight, but cultural and creative platforms that tell the story of their city or region. The philosophy of Design Hotels emerged at a time when traditional luxury with its classic interiors and services began to give way to a new aesthetic. Travelers seek not just comfort, but ambiance, inspiration, and an immersion into local culture and urban spirit. This is how the idea of “lifestyle hospitality” emerged – a form of hospitality that combines design, art, gastronomy, and architecture into a unified concept. Today, the hotels in the collection can be found in some of the world’s most inspiring destinations – from cosmopolitan capitals to secluded corners. Each one is unique: sometimes





Днес хотелите от колекцията може да бъдат открити в някои от най-вдъхновяващите дестинации по света – от космополитни столици до уединени кътчета. Всеки от тях е уникален: понякога това е историческа сграда, превърната в модерно пространство, друг път – авангардна архитектура, която променя облика на градската среда. Общото между тях е смелостта да интерпретират лукса по нов начин – чрез идеи, атмосфера и силно усещане за идентичност. България също има своето място в тази престижна международна общност. Един от най-ярките представители на философията на дизайна у нас е Sense Hotel Sofia – съвременен градски хотел, който се превърна в емблема на модерната софийска естетика. Разположен на булевард „Цар Освободител“, в непосредствена близост до катедралата „Св. Александър Невски“, хотелът предлага впечатляваща панорама към един от най-разпознаваемите символи на столицата. Архитектурата и интериорът на Sense Hotel Sofia са пример за изчистен, съвременен минимализъм. Стъкло, камък и метал създават атмосфера на спокойна елегантност, а пространствата са проектирани така, че светлината и гледките към града да бъдат част от дизайна. Ресторантът и панорамният бар на последния етаж отдавна са сред предпочитаните места за срещи на софийската бохема и бизнес общност. Другият представител на колекцията в София е Junó Hotel Sofia – бутиков градски хотел, който бързо се

it is a historic building transformed into a modern space; other times, it is avant-garde architecture that reshapes the urban landscape. What they share is the boldness to reinterpret luxury in a new way – through ideas, atmosphere, and a strong sense of identity. Bulgaria also has its place in this prestigious international community. One of the best examples of this design philosophy in Bulgaria is Sense Hotel Sofia – an impressive city hotel that has become an emblem of modern Sofia aesthetics. Located on Tsar Osvoboditel Boulevard, in the immediate vicinity of St. Alexander Nevsky Cathedral, the hotel offers a mesmerizing panorama of one of the capital’s most recognizable landmarks. The architecture and interior of Sense Hotel Sofia exemplify clean, contemporary minimalism. Glass, stone, and metal create an atmosphere of serene elegance, and the spaces are designed so that light and views of the city become an integral part of the design. The restaurant and the rooftop bar have long been among the favourite meeting spots for Sofia’s bohemian and business communities. The other member of the collection in Sofia is Junó Hotel Sofia – a boutique city hotel that is quickly establishing itself as one of the most interesting new addresses on Sofia’s design scene. Located on a quiet street in the historic centre, the hotel combines modern architecture with a sense of tranquillity and intimacy – a rare luxury in the dynamic urban environment. With its 34 rooms and penthouse apartment, the project is



утвърждава като един от най-интересните нови адреси на софийската дизайн сцена. Разположен на тиха улица в историческия център, хотелът съчетава модерна архитектура с усещане за спокойствие и интимност – рядко срещан лукс в динамиката на градската среда.

conceived as a contemporary “urban home” – a space where minimalist lines are complemented by natural materials, handcrafted furniture, and a warm colour palette. The interior features stone, oak, leather, and textiles, while the large windows and terraces create a direct visual connection to Sofia’s urban atmosphere.



In the garden, you'll be enchanted by the greenery and works by the renowned Bulgarian sculptor Pavel Koychev, which underscore the connection between contemporary hospitality and the local cultural scene.

On the ground floor, the Cookó Kitchen: Drinks restaurant complements the concept with cuisine that combines Mediterranean and Balkan influences with a modern interpretation of seasonal ingredients.

You'll be offered a menu that fully meets contemporary culinary desires – balanced, simple, seasonal, and above all, delicious food.

In 2025, Junó received a Michelin Key – a recognition for hotels with a distinctive character and creativity that provide memorable experiences.

And here's another cool, urban touch: sometimes on Fridays and Saturdays from 8:30 p.m. to midnight, Cookó is the place to be for music and drinks. DJs, a weekend soundtrack, and signature cocktails in a relaxed atmosphere. Yet another reason to like Junó. ●

Със своите 34 стаи и пентхаус апартамент, проектът е замислен като съвременен „градски дом“ – пространство, в което минималистичните линии се допълват от естествени материали, ръчно изработени мебели и топла цвятова палитра. Интериорът залага на камък, дъб, кожа и текстил, а големите прозорци и тераси създават пряка визуална връзка с градската атмосфера на София. В градината ще ви очароват зелените и произведенията на бележития български скулптор Павел Койчев, което подчертава връзката между съвременното гостоприемство и местната културна сцена. На партерно ниво ресторантът Cookó Kitchen:Drinks допълва концепцията с гастрономия, която комбинира средиземноморски и балкански влияния и модерна интерпретация на сезонни продукти. Ще ви предложат меню, което напълно отговаря на съвременните кулинарни желания – балансирана, семпла, сезонна и най-вече вкусна храна. През 2025 г. Junó получи ключ от Мишелен – признание за хотели с разпознаваем характер и креативност, осигуряващи запомнящи се преживявания. И още нещо яко и градско: понякога в петък и събота от 20:30 ч. до полунощ в Cookó е време за музика и напитки. Диджеи, уикенд саундтрак, авторски коктейли в непринудена обстановка. Още една причина да харесате Junó. ●



ΠΕΡΟΥ

PERU





## ХОТЕЛ CIRQA: пътуване във времето

В колекцията хотели на Relais&Châteaux има няколко десетки, които се помещават в исторически сгради с вековна история. Там освен луксозно преживяване ви очаква завладяващо усещане за пренасяне назад във времето. В повечето случаи става дума за бивши замъци и малки дворци от XVIII в., предимно във Франция и Италия.

Но перлата в короната на тази група е много галеч от Европа, на другия край на света – в Перу. Хотел Cirqa, част от Relais&Châteaux.

### Cirqa

Хотел Cirqa не е сграда, а град в града – в Арекипа, Южно Перу. Помещава се в манастир от XVII в. Единадесетте му стаи са различни и имат пряк достъп от малките средновековни улички като отделни жилища, каквито всъщност са били зад стените на манастира в самия център на града.

## CIRQA HOTEL: a journey through time

Within the prestigious Relais & Châteaux collection, dozens of exceptional properties are housed in historic buildings steeped in centuries of history. Here, luxury is more than comfort – it's an immersive journey back in time. Many of these enchanting retreats are former castles and intimate small palaces from the 18th century, most often found in France and Italy. But the true crown jewel of this group lies far from Europe, on the other side of the globe – in Peru. Hotel Cirqa, part of Relais & Châteaux.

### Cirqa

Hotel Cirqa is more than a place to stay – it's a city within a city, tucked into the heart of Arequipa in southern Peru. It is housed in a 17th-century monastery. Its eleven uniquely designed rooms feel like private residences, each with direct



Чувството за уникалност те обзема още от първия миг – няма го характерното за най-люксовите бутикови хотели помпозно влизане във фоайе с рецепция и кристални полилеи. Входът е обикновена малка дървена врата, зад която се озоваваш в стаичка от петнадесетина квадратни метра, в която трудно се побират повече от 3-4 души. Там ти дават ключ и придружител, който те повежда из каменни улички, широки метър и половина, и вътрешни начупени дворчета, където са разположени стаите. Всъщност това са напълно автентични манастирски килии, с гупки високо на тавана за малко светлина и оборудвани с всичко, което човек може да си представи.

### Арекуна

Вторият по големина град в Перу е известен със своята уникална архитектура, интересна история и невероятна природна красота. Разположен е в южната част на страната, на 2325 м надморска височина. Заобиколен е от величествени вулкани, като Ел Мисти, Чачани и Пичу Пичу, което го прави популярна дестинация за любителите на природата и приключенията.

access from the narrow, medieval streets – just as they once functioned behind the monastery walls in the very centre of the city.

A sense of uniqueness takes hold from the very first moment – there is none of the typical grandeur found in the most luxurious boutique hotels, no monumental lobby, no reception desk, no glittering crystal chandeliers. Instead, the entrance is a simple small wooden door, leading into a modest 15-square-meter room where barely three or four people can stand comfortably. There, guests are handed a key and greeted by a guide who leads them through a labyrinth of narrow stone passages, barely a meter and a half wide, and a series of winding inner courtyards where the rooms are nestled. In fact, these rooms are the monastery's original cells – fully preserved and authentic, featuring small openings high in the ceilings that once allowed in fragments of light. Today, they have been thoughtfully transformed and equipped with every modern comfort one could imagine.

### Arequipa

The second-largest city in Peru captivates with its unique architecture, rich history, and breathtaking natural beauty. It is located in the southern part of the country, at an altitude



Историческият център на Арекуна е включен в списъка на Световното културно наследство на ЮНЕСКО заради своята колониална архитектура, изградена от бял вулканичен камък, наречен силар. В историческия център можете да се насладите на множество впечатляващи сгради, сред които блестят катедралата и манастирът „Санта Катарина“.

„Санта Катарина“ е колоритен манастир с тесни улички, красиви площи и ярки стени. Основата му датира от 1579 г. Мястото предлага уникален поглед върху живота на монахините през колониалния период.

Активният вулкан Ел Мисти е символ на Арекуна и популярен обект за катерене. Изкачването му предлага спираци дъха гледки към града и околността.

Каньонът Колка се намира се на около 3 часа път с кола от Арекуна и е един от най-дълбоките в света. Отлично място за наблюдение на кондори и пешеходен туризъм. ●



of 2,325 m. It is surrounded by majestic volcanoes, such as El Misti, Chachani, and Pichu Pichu, making it a popular destination for nature and outdoor adventure lovers.

The historic centre of Arequipa is listed as a UNESCO World Heritage Site for its colonial architecture, built from white volcanic stone known as sillar.

In the historic centre, you can enjoy numerous impressive buildings, among which the Cathedral and the Monastery of Santa Catalina stand out.

The Monastery of Santa Catalina is a vibrant and captivating complex, defined by its narrow streets, picturesque plazas, and vividly painted walls. Founded in 1579, it offers a unique window into the secluded world of the nuns during the colonial era.

The active volcano El Misti is a symbol of Arequipa and a popular climbing destination. The climb offers breathtaking views of the city and the surrounding area.

The Colca Canyon is located about a 3-hour drive from Arequipa and is one of the deepest in the world. It is an excellent spot for condor watching and hiking. ●



# Титикака, чудесата на света и люкът в облаците

КЪНЧО СТОЙЧЕВ

Не знам дали в днешно време в детските съзнания съществуват загаъчност и дестинации, непостижимо далечни и невъобразими за преживяване. В детството на поколенията, родени през миналия век обаче, се говореше за приказни места в един тогава недостъпно голям свят: Джомолунгма, Калахари, Мачу Пикчу, Килиманджаро, Атакама... Разстоянията в детството ни не бяха преодолими с един клик на клавиатурата или произнасяне на глас пред екрана. Разстоянията бяха въшебство и магия, въображение и мечта... В поредицата най-далечни и най-желани места по света неминуемо присъстваше и езерото Титикака.

# Titicaca, the wonders of the world, and luxury in the clouds

KANCHO STOYCHEV

I don't know if, these days, children's imagination still holds mysteries and destinations that are impossibly distant and unimaginable to experience. In the childhood of generations born in the last century, however, people spoke of fairy-tale places in a world that was then inaccessible: Mount Everest, the Kalahari, Machu Picchu, Kilimanjaro, the Atacama... In our childhood, these distances could not be bridged with a single click of the keyboard or a voice command to the screen. Distances were magic and wonder, imagination and dreams... Lake Titicaca was inevitably included in the list of the world's most distant and most desired places.





### Tumukaka

Допирът до това езеро на инките носи усещане за епичност и детско удивление от чудесата на природата. Няма по-високо езеро в света от Тумикака. Размерът му е два пъти по-голям от този на графство Кент и малко по-голям от най-обширната българска област – Бургаска. Става дума за воден басейн с дължина над 120 км и пределна дълбочина от над 250 м, тоест почти Мраморно море. Намира се на границата между Перу и Боливия, към края на Андите, започващи чак от Кордилерите. Докато му се любуваш, разбираш, че недостигът на кислород не е измишльотина: на 3800 м над морското равнище това е абсолютна реалност.

### Тумилака

Именето Тумилака (с едноименен бутиков хотел) е врязано във водата и като че ли плува в нея. Сякаш се сливаш с водата, напускайки сушата на височина, значително по-голяма от тази на Олимп. Дизайният в стил най-доброто от Hunting Lounge допълва приказната атмосфера в условията на естествен лукс.

### Titicaca

Visiting this lake of the Incas evokes a sense of epic wonder and childlike amazement at the marvels of nature. There is no higher lake in the world than Titicaca. Its size is twice that of Kent County and slightly larger than Bulgaria's largest province, Burgas. We are talking about a water body over 120 km long with a maximum depth exceeding 250 meters – almost like the Sea of Marmara. It sits on the border between Peru and Bolivia, at the end of the Andes, which stretch all the way from the Cordilleras. As you gaze upon it, you quickly realize that the lack of oxygen is not a myth: at 3,800 meters above sea level, it's an absolute reality.

### Titilaca

The Titilaca Estate (with its eponymous boutique hotel) is set right on the water, appearing to float atop it. It feels as if you merge with the lake, leaving behind the land at an altitude far higher than Mount Olympus. The design, inspired by the finest Hunting Lounge style, enhances the enchanting atmosphere, combining it with a sense of natural luxury.



### Colours, hats, and customs

A nation's culture is a collection of symbols that can be expressed in countless ways, even in the colours of a hat. White represents a man, brown – a woman. Size indicates age, and the tassel signifies maturity. Whether it hangs on the left or the right side of the head signals whether a person is ready for marriage. The colours of a seemingly simple, colourful hat actually convey meaningful messages such as "I'm looking for a fiancé" or "I'm currently in a trial marriage." Yes, the latter is possible – in Quechua culture, there is a two-year period during which cohabitation is fully experienced, but with the right to opt out.

After this period, however, divorce is not permitted.



### Цветовете, шапки и нрави

Културата на една нация е сбор от символи, които може да бъдат пресъздадени по безброй начини, включително и в цветовете на една шапка. Бялото е мъж, кафявото е жена. Големината е възраст, пискюлт е зрялост. Това дали виси от ляво или от дясно на главата отмерва дали човекът е готов за брак или не. С цветовете на една наглед просто шарена шапка всъщност се предават значими послания като например „Търся си годеник“ или „В момента съм в пробен брак“. Да, последното е възможно – в кечуа културата има срок от две години, в който съжителството се консумира пълноценно, но с право на отказ. След този срок обаче разводът е недопустим.

Шапката бележи и мястото в социалната йерархия – за духовник е една, за обществен служител е друга. А за кмета шапките са две, при това една върху друга.

### Плаващите острови

Талантът на майките и на инките да строят и живеят в облаците е добре познат и неизменно буди изумление и възхищение. Малко известен обаче е геният на древния народ урос, създал и до днес съществуващи в Тумикака плаващи селища. Те са изградени ръчно от тръстика от местното растение тотора, което расте в плитчините на езерото. Островите са дом на народа урос, който поддържа традиционен начин на живот, запазен от векове. Уросите редовно добавят нови слоеве тръстика, за да поддържат островите стабилни и плаващи. И до ден днешен няколко хиляди души живеят на над стотте плаващи острова в лагуните на Тумикака срещу град Пуно.

### Картофите

Всеизвестно е, че любимите и на Америка, и на Европа картофи всъщност са родом от Андите. Но едва когато отидеш на място откриваш, че в Перу те са не просто няколко десетки вида, а по-скоро стотици. Дори и за местните е трудно да ги изброят, но пък за туриста остава възможността да им се наслади в прекрасните перуански ястия. ●



The hat also marks one's place in the social hierarchy – a spiritual leader wears one style, a public official another. And for the mayor, there are two hats, worn one atop the other.

### The Floating Islands

The talent of the Maya and the Incas to build and live in the clouds is well known and never fails to inspire awe and admiration. Less widely known, however, is the genius of the ancient Uros people, who created – and whose creations still exist today, floating settlements on Lake Titicaca. They are carefully constructed by hand using reeds from the native totora plant, which grows in the shallow waters of the lake. The islands are home to the Uros people, who have preserved their traditional way of life for centuries. To keep the islands stable and afloat, new layers of reeds are regularly added. To this day, several thousand people live on over a hundred floating islands in the lagoons of Lake Titicaca opposite the city of Puno.

### Potatoes

It is well known that potatoes, beloved in both America and Europe, actually originate from the Andes. But it's only when you visit the region that you discover that in Peru there aren't just a few dozen varieties, but rather hundreds. Even the locals find it hard to list them all, but tourists have the chance to enjoy them in delicious Peruvian dishes. ●



## Шеф Христо Филъов ОТ ЧЕРНОМОРИЕТО ДО АНДИТЕ И ОБРАТНО

За звездите Michelin, Noma, Central и важните уроци

ПРОЛЕТ ЙОРДАНОВА

Познавам Христо Филъов от годините, в които беше су-шеф в Zornitza Family Estate Relais & Châteaux, а след това – главен готвач на гурме ресторант Boutique в BlackSeaRama Golf & Villas. Срецихме с него и със спътницата му Елена (майстор сладкар) ти връщат вярата в младото поколение – винаги има какво да научиш и се вдъхновяваш за толкова много нови неща. Затова с нетърпение очаквах срещата ни малко след като се върнаха от едногодишен престой в Перу, където работеха – забележете, в Central, ресторант номер едно в света, и ден преди да поемат отново Boutique ресторанта в BlackSeaRama за новия сезон. Нямахме как разговорът ни да не започне с най-горещата тема в областта на висшата кулинария – датския ресторант Noma и обвиненията на бивши служители, довели до оттеглянето на митичния шеф Рене Реджепи.

## Chef Hristo Filyov FROM THE BLACK SEA COAST TO THE ANDES AND BACK

On Michelin Stars, Noma, Central, and important lessons

PROLET YORDANOVA

I've known Hristo Filyov since the days when he was sous-chef at Zornitza Family Estate Relais & Châteaux, and later head chef at the Boutique fine-dining restaurant at BlackSeaRama Golf & Villas. Meeting him and his partner Elena (a master pastry chef) restores your faith in the younger generation – there's always something to learn, and get inspired by so many new things. That's why I was eagerly looking forward to our meeting just after they returned from a year-long stay in Peru, where they worked – mind you, at Central, the number one restaurant in the world, and just a day before taking over the Boutique fine-dining restaurant at BlackSeaRama for the new season.

Our conversation couldn't help but start with the hottest topic in the world of haute cuisine – the Danish restaurant Noma and the allegations by former employees that led to the resignation of the legendary chef René Redzepi.

"I am firmly against a toxic kitchen environment, but I am very much in favour of creative tension born from the desire for everything to be perfect. Of course, I don't approve the fork-stabbing and stomach-punching that René Redzepi is accused of, even though I do like more intense cuisine. In my opinion, such extremes are reached at the beginning, when you're building a team – while you're still looking for the right people you can trust to follow the established standards. And in René's case, we're not just talking about following standards, but about creating an entirely new order in the kitchen. In other words, we're not discussing some average chef; it's as if we were pointing out Leo Messi's flaws and ignoring his genius.

It's also worth noting that today, the Danish restaurant has nothing to do with what it was during the time of the allegations. For years, Noma has been part of the change, fostering a good working environment – one of the few restaurants where, for example, interns are paid.

Overall, today in top restaurants around the world, everything is very calm and well-organized. There was no stress in the kitchen at Central, since everyone there knows what they're doing. Stress usually stems from poor organization by the head chef – when someone is trying to uphold a standard they don't really know how to enforce, it inevitably leads to shouting and tension."



„Аз съм твърдо против токсична кухненска среда, но съм много „за“ да има творческо напрежение, породено от желанието всичко да бъде свършено. Разбира се, не одобрявам боденето с вилица и ударите в корема, за които обвиняват Рене Реджепи, въпреки че харесвам по-интензивна кухня. Според мен до такива крайности се стига в началото, когато изграждаш екип – докато още търсиш правилните хора, на които да се довериш, че ще следват наложените стандарти. А в случая на Рене говорим не просто за следване на стандарти, а за създаване на изцяло нов ред в кухнята. Тоест не обсъждаме никакъв среднестатистически готвач, а е все едно да вадим кусурите на Лео Меси и да загърбим гения му. Също е добре да се има предвид, че днес датският ресторант няма нищо общо с това, което е бил в периода, за който се отнасят обвиненията. От години Noma е част от промяната и създаването на добра работна среда – един от малкото ресторанти, в които стажантите са платени, например. Като цяло в топресторантите по света всичко днес е много спокойно и добре организирано. В кухнята на Central нямахме стрес, тъй като там всеки знае какво прави. Стресът обикновено идва от лошата организация на главния готвач – когато някой гони стандарт, който не знае как да наложи, следват крясъци и напрежение.“

Няма как да не се съглася с мнението на човек, който е видял нещата отвътре в много първокласни кухни по цял свят. Продължаваме разговора с темата Перу – хора, храна, порядък, ресторантьорство...

### Ресторант Mil

„Най-вълнуващото нещо, което ни се случи в Перу, беше посещението в ресторант Mil, който е на същия собственик като Central – шеф Виргилио Мартинес. Mil се намира в Андите, на 3500 м надморска височина, на час и половина от Куско, на хълма в Свещената долина на инките. Към ресторанта има научна лаборатория, където

It's hard not to agree with someone who has seen the inner workings of many top-tier kitchens around the world. Our conversation then turns to Peru – its people, food, customs, and the world of restaurants.

### Mil Restaurant

"The most exciting thing that happened to us in Peru was our visit to Mil Restaurant, which is owned by the same person as Central, chef Virgilio Martínez. Mil is located in the Andes, at an altitude of 3,500 metres, an hour and a half from Cusco, on a hill in the Sacred Valley of the Incas. Attached to the restaurant is a scientific laboratory where researchers work to



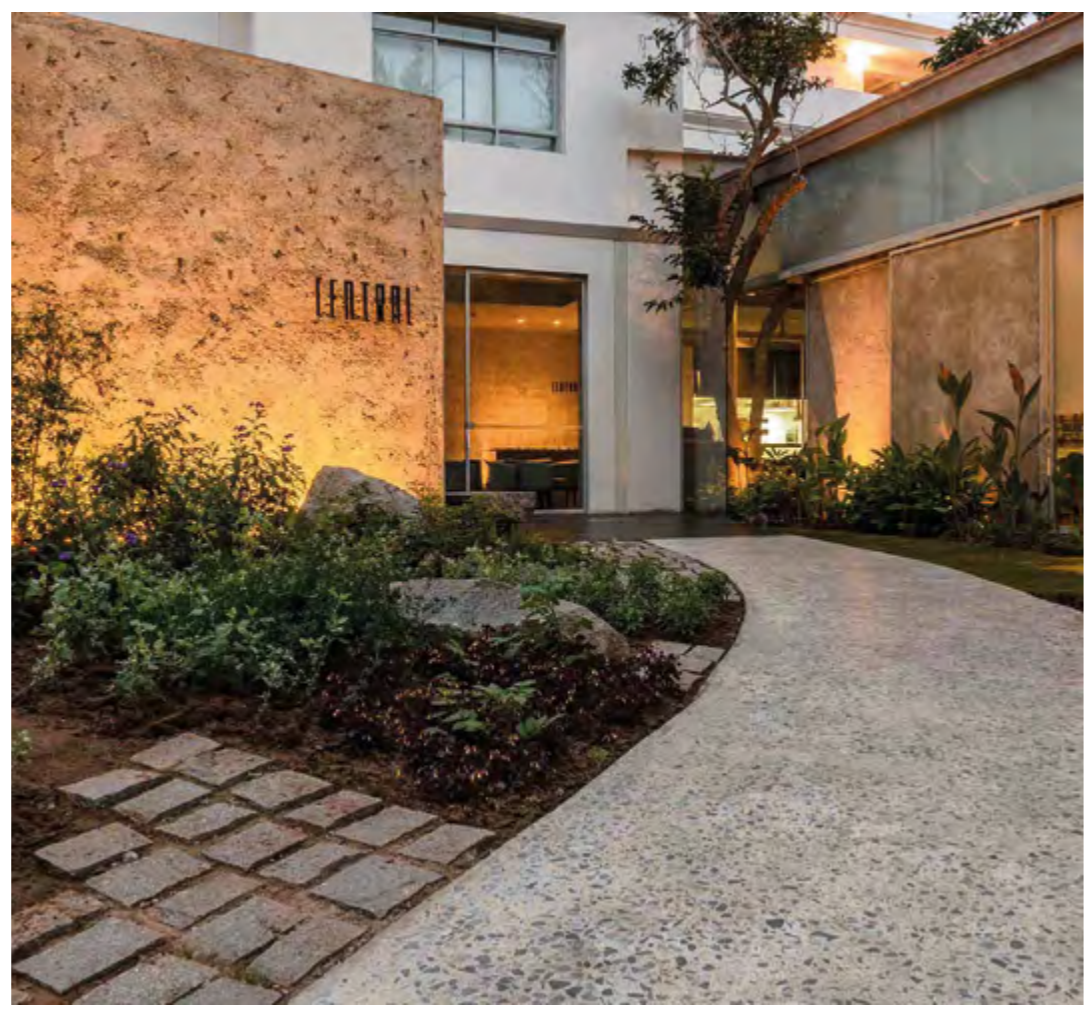


Peru

study extinct plant and animal species and discover new ones. Over 600 people work at Virgilio's nonprofit organization – not just chefs, but also artists, researchers, scientists, and anthropologists. They search for ingredients in the Amazon jungle, in the mountains, and in remote areas. But the Mil experience isn't just about the food. In the Andes, there are many communities that lack access to water and technology and speak the forgotten Quechua language. Virgilio aims to integrate these communities – getting them to work in the restaurant, plant and grow the corn he buys, and even setting up kindergartens for their children. Near Central, there's a traditional old house with a thatched roof where local women weave with llama wool. Visitors can join them in what's called the Immersion experience, which requires a prior reservation. In the morning, you go to their homes, see how they live, pick wild berries used to dye the wool, weave alongside them, learn where they plant their potatoes, and even hike into the mountains for herbs. After that you return to the restaurant, which is open only until 6 p.m., as there is no water or electricity after that."

### Central Restaurant

"The restaurant's façade is a two-meter-high metal gate topped with barbed wire. When it opens, you find yourself in a magical garden with various types of plants and songbirds brought from the Andes.



At Central, they are reviving products and a culture that even the people of Peru themselves are unfamiliar with. There is only one menu with 12 dishes, about 800 grams of food in total, and the meal unfolds slowly, over the course of 2–3 hours. The paper for the menus comes from jungle tribes – they collect trees that have fallen and rotted in the Amazon and process them. All the cutlery is crafted by local artisans, as are the plates – everything is made specifically for the restaurant. The seafood is the most delicious in the world – this is due to the plankton-rich water, as well as the warm current just off Lima. As for pairing dishes with drinks, Central has a special department that creates new flavors using local ingredients. They make all kinds of cocktails, both alcoholic and non-alcoholic. For example, dessert is served with a cocoa fruit distillate; there are drinks made with melons from the Amazon jungle, with vanilla, with cucumber, and so on. Customers come from all over the world: from average Americans and top chefs to Jeff Bezos, all the way to a Bulgarian couple who had dinner at the Boutique fine-dining restaurant in the summer of 2024 and remembered me from there."

на градина с различни видове растения и пойни птички, донесени от Андите. В Central възраждат продукти и култура, които дори самите хора в Перу не познават. Има само едно меню с 12 ястия – около 800 г храна общо, като яденето се случва бавно, в продължение на 2-3 часа. Хартията за менюта идва от племена в джунглата – събират гърбета, паднали и изгнили в Амазонка, и ги преработват. Всички прибори за хранене са изработени от местни майстори, както и чиниите – всичко е направено специално за ресторанта. Морските дарове са най-вкусните в света – това се дължи на водата, богата на планктон, както и на топлото течение точно над Лима. Що се отнася до съчетанието на ястията с напитки, в Central имат специален отдел, който създава нови вкусове с местни продукти. Правят всякакви коктейли – алкохолни и безалкохолни. Например десертът се сервира с дестилат от какаов плод, има напитки с пълнеши от Амазонската джунгла, с ванилия, с краставица и т.н. Клиентите са от цял свят – от средни американци и топготвачи през Джеф Безос до българска двойка, която беше вечеряла в ресторанта Boutique през лятото на 2024 г. и ме помнеха оттам."



Лиофилизацията е натурален процес, който води началото си от инките. На голяма надморска височина заравят картофите в пръстта за няколко дни, за да замръзнат, след което ги отнасят в реките и ги оставят под течащата вода да ги мие – стават чисто бели и много твърди. След това се блендират и с тях се правят супи. Днес технологията се прилага за направа на храна за космонавти.

Freeze-drying is a natural process that dates back to the Incas. At high altitudes, they bury potatoes in the ground for several days to freeze, then carry them to the rivers and leave them under running water to wash – they become pure white and very hard. They are then blended and used to make soups. Today, the same technology is used to prepare food for astronauts.

се работи за изследване на изчезнали растителни и животински видове и за откриване на нови. В неправителствената организация на Виргилио работят над 600 души – не само готвачи, но и творци, изследователи, учени, антрополози. Издирват продукти в джунглата на Амазонка, в планините, в отдалечени райони. Но преживяването Mil не опира само до храната. В Андите има много общности, които нямат достъп до вода и технологии и говорят на забравения език кечуа. Виргилио се опитва да интегрира тези хора – да работят в ресторанта, да засяват и отглеждат царевича, която изкупува, създава за тях детски градини. Край Central има типична стара къща със сламен покрив, където жени от тези общности плетат с вълна от лама. Можеш да прекараш време с тях – преживяването се нарича Immersion и за него ти трябва предварителна резервация. Сутринта отиваш в домовете на тези жени, виждаш как живеят, берете заедно дивите боровинки, с които после оцветяват вълната, плетеш заедно с тях, показват ти къде засяват картофите, отивате в планината за билки. И като приключите, сядате в ресторанта, който работи само до 18 ч., тъй като след този час няма вода и ток."

### Ресторант Central

„Фасадата на ресторанта е двуметрова метална порта с бодлива тел отгоре. Като се отвори, попадаш в приказ-

**БЛИЦ**

*С какво най-много да се гордееш?*

Гордея се с човека, в който се превърнах. С доста инте- ресни хора ме срещна професията и всеки от тях остави позитивен отпечатък върху мен. В Marinela Петър Нико- лов и Андрей Стоилов ми дадоха организационни умения, научиха ме как да бъда добър лидер в кухнята. При Весе- лин Калев в Zornitza Family Estate развих бързина и внима- ние към детайла. Финалните щрихи дойдоха по време на стажа в програмата на Андреас Каминада в Европа и сега в Перу.

*Кой е най-важният ти урок в професията?*

Че каквито и умения да имаш, ако не си човек, на който може да се разчита, да ти се има доверие, нищо няма зна- чение.

*Колко близо или колко далече сме от звезди Michelin в България?*

Най-голямата глупост е да готвиш за звезда. Всеки трябва да готви в своя си стил, храната, която иска да готви, и нещата ще си дойдат сами. Трябва да готвиш за екипа, за госта, не за звездата. Освен това колкото и ние готвачите да се бием в гърдите, също толкова важен е сервизът, постоянството, преживяването на госта. По-добре е да имаш посредствена храна и отлично об- служване, отколкото посредствено обслужване и супер храна.

*Какво да очакват гостите на Boutique restaurant през сезон 2026?*

Сезонно морско меню с продукти от региона, с типични- те за моя стил азиатски привкуси и скандинавски изчис- тени презентации. И неустоимите десерти на Елена. ●



**RAPID-FIRE INTERVIEW**

*What are you most proud of?*

I'm proud of the person I've become. My profession has intro- duced me to some very interesting people, and each of them has left a positive mark on me. At Marinela Hotel, Petar Nikolov and Andrey Stoilov gave me organizational skills and taught me how to be a good leader in the kitchen. Working with chef Veselin Kaley at Zornitza Family Estate, I developed speed and attention to detail. The finishing touches came during my internship with Andreas Kaminada's programme in Europe and now in Peru.

*What is the most important lesson you've learned in your profession?*

That no matter what skills you have, if you're not someone who can be relied upon and trusted, nothing else matters.

*How close or how far are we from Michelin stars in Bulgaria?*

The biggest mistake is cooking for a star. Every chef should cook in their own style, creating the food they truly want to make, and everything else will fall into place. You cook for your team, for the guest, not for the star. And as much as we chefs like to boast, service, consistency, and the guest's experience are just as important. It's better to serve average food with excellent service than amazing food with mediocre service.

*What can guests expect at Boutique fine-dining restaurant during the 2026 season?*

A seasonal seafood menu featuring terroir ingredients, with the Asian flavours typical of my style and Scandinavian mini- malist presentations. And Elena's irresistible desserts. ●

**Boutique**  
hotel + fine dining



**A** Tabiata area, 9600 Balchik  
**M**+359 889 234 506  
**E** boutiquehotel@blacksearama.com  
**W** hotelboutique.bg

**SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD**

# BlackSeaRama SUMMER 2026

## Mondial 2026

9.07

Pool Bar BBQ for the World Cup Final

## Chefs Tour

22.07 Hristiyan Ganchev,  
ONÁ restaurant



1.08 Yonko Dyakov,  
Bratya Gotvachi



15.08 Veselin Kalev,  
ROOTS restaurant /Flora Boutique Hotel/



## Wines&Bubbles

8.08 Taittinger dinner | 12.09 Zornitza Family Estate wine dinner



BLACKSEARAMA  
GOLF & VILLAS

# GOLF Calendar 2026

BlackSeaRama Golf & Villas,  
road E 87, Tabiata area,  
9600 Balchik, Bulgaria

M: +359 886 601 158  
blacksearama@blacksearama.com  
www.blacksearama.com



FRIENDS OF BLACKSEARAMA  
Opening tournament

18.04

THE 6<sup>TH</sup> BULGARIAN SENIOR AMATEUR OPEN

12-14.05

FRIENDS OF BLACKSEARAMA  
Spring tournament

13.06

Scramble tournament

12.07

BLACKSEARAMA VIVACOM PRO-AM

20-23.07

RGA OPEN 2026

13-15.08

FRIENDS OF BLACKSEARAMA  
Summer tournament

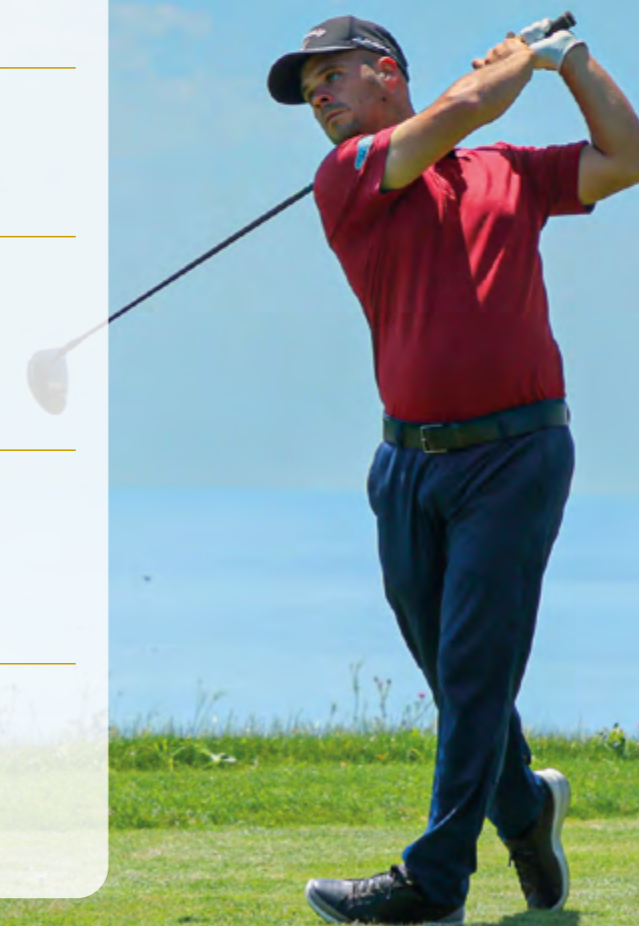
16.08

EUROPEAN SENIOR LADIES' TEAM  
CHAMPIONSHIP

01-05.09

FRIENDS OF BLACKSEARAMA  
Closing tournament

17.10





## Galaxy S26 Ultra

Запознай се с Galaxy S26 Ultra, AI телефон!

Включва персонализиран процесор, система от камери и първия в света вграден Privacy Display на мобилно устройство. И всичко това, за да подобрим ежедневието си. Privacy Display се активира ръчно и използва иновативна технология за защита на личната ти информация чрез скриване на целия екран или отделни приложения.

Galaxy S26 Ultra поставя нов стандарт за Nightography с по-широки бленди и намаляване на шума, които осигуряват ясни и детайлни видеоклипове дори при слаба светлина. С 200 MP широкоъгълна камера Galaxy S26 Ultra е проектиран да улови най-фините детайли, за да осигури богати и реалистични кадри. Да не пропускате и зашемяващия 100xSpace Zoom за ясни далечни обекти.

А с помощта на вградените Galaxy AI може бързо и лесно да се редактират снимки, като се изтриват и добавят обекти.

### Meet the Galaxy S26 Ultra, an AI-powered smartphone

It features a custom processor, an advanced camera system, and the world's first built-in Privacy Display on a mobile device. All designed to enhance your everyday life. The Privacy Display can be manually activated and uses innovative technology to protect your personal information by hiding the entire screen or selected apps. Galaxy S26 Ultra sets a new standard in Nightography with wider apertures and advanced noise reduction, delivering clear and detailed videos even in low-light conditions. With its 200 MP wide-angle camera, the Galaxy S26 Ultra is engineered to capture the finest details, producing rich and lifelike images. Let's not forget the stunning 100x Space Zoom for crystal-clear shots of distant subjects. With built-in Galaxy AI, you can quickly and easily edit your photos – removing or adding objects with ease.

## SwimSpa Amazonas Grand Prix

Сред спортните и хидромасажни съоръжения, съчетаващо лукс и функционалност в 5,5-метрово пространство. Системата W-Flow генерира мощно насрещно течение с регулируема скорост, позволявайки интензивни тренировки без нужда от олимпийски басейн. Двете лежащи зони за хидромасаж с LED инфинити джетове осигуряват дълбоко възстановяване и чувствено блаженство в интимната обстановка на домашния уют.

Wellis' Amazonas Grand Prix SwimSpa is a true gem among sports and hydromassage facilities, blending luxury and functionality in a 5.5-meter space. The W-Flow system generates a powerful counter-current with adjustable speed, enabling intense workouts without the need for an Olympic pool. The two reclining hydromassage zones with LED infinity jets provide deep recovery and sensory bliss in the intimate setting of home comfort.



## Sun Valley Experiences

В Мелнишкия регион, където слънчевите дни надхвърлят 300 годишно, ви очакват незабравими приключения. Ето няколко идеи от платформата Sun Valley Bulgaria, с които ще опознаете и обикнете този край и ще доставите радост на себе си и на любимите си хора.

### ПЪТУВАНЕ В МИНАЛОТО

- Посещение на Форт Рупел в Гърция;
- Потопяне в минералната вода в най-стария хамам в Гърция;
- Античен град Хераклея Синтика;
- Исторически музей Петрич.

### БЕЗВРЕМИЕ

- Либера Естейт;
- Капатово Естейт;
- Лозеница Естейт;
- Домашна кухня в Роженски хан „При Благо“;
- С чаша вино на Мелнишките пирамиди.

In the Melnik region, where sunny days exceed 300 per year, unforgettable adventures await. Here are a few ideas from the Sun Valley Bulgaria platform to help you discover and fall in love with this area while bringing joy to yourself and your loved ones.

### A JOURNEY INTO THE PAST

- Visit Fort Rupel in Greece;
- Immerse yourself in mineral waters at the oldest hammam in Greece;
- Explore the ancient city of Heraclea Sintica;
- Visit the Historical Museum in Petrich.

### TIMELESS MOMENTS

- Libera Estate;
- Kapatovo Estate;
- Lozenitsa Estate;
- Homemade cuisine at Rozhenski Han "Pri Blago";
- Enjoy a glass of wine at the Melnik Sand Pyramids.





**ВИНО ПОД СКАЛИТЕ**

- Арт център Илденци;
- Михови Естейт;
- Виа Верде;
- Вила Дарос – дегустация с пикник.

**НАПЪАНИ СЪРЦЕТО**

- Исторически музей Петрич;
- Античен град Хераклея Синтика;
- Златен Рожен – дегустация и ретро музей;
- Вила Мелник – тур, дегустация и обяд под асмата;
- Ая Естейт;
- Конна база Асгард – разходка с кон и лек обяд.

[sunvalleybulgaria.com](http://sunvalleybulgaria.com)



**WINE UNDER THE CLIFFS**

- Ilindentsi Art Center;
- Mihovi Estate;
- Via Verde;
- Villa Daros – wine tasting with a picnic.

**FILL YOUR HEART**

- Historical Museum Petrich;
- Ancient city of Heraclea Sintica;
- Zlaten Rozhen – tasting and retro museum;
- Villa Melnik – tour, tasting, and lunch under the vines;
- Aya Estate;
- Asgard Equestrian Base – horseback riding and a light lunch.

[sunvalleybulgaria.com](http://sunvalleybulgaria.com)

A1 мотор парк е най-новата състезателна писта в България и на Балканите, сертифицирана от FIA и FIM. Разположена в подножието на Рила, близо до Самоков, пистата е с дължина 4 км, 15 завоя, 21 конфигурации и права за над 280 км/ч. Трасето е проектирано по най-високи стандарти и предлага комбинация от прави участъци и технически завои, които го правят интересно и предизвикателно. Подходящо е както за състезания, така и за тренировъчни сесии и любителски караня. Дължината и конфигурацията му позволяват разнообразни събития, а безопасността е сред водещите приоритети при изграждането му.

Приятно допълнение към преживяването е ресторантът на територията на комплекса. Той предлага разнообразно меню с качествена храна, подходяща както за бърз обяд, така и за по-дълго и спокойно прекарване.

**A1 Motor Park**

A1 Motor Park is the newest racing circuit in Bulgaria and the Balkans, certified by FIA and FIM. Located at the foot of the Rila Mountains, near Samokov, the track is 4 km long, with 15 turns, 21 configurations, and a straight allowing speeds of over 280 km/h.

The circuit is designed to the highest standards, offering a combination of straights and technical corners that make it both exciting and challenging. It is suitable for races, training sessions, and recreational driving. Its length and configuration allow for a wide variety of events, while safety has been a top priority in its construction.

A pleasant addition to the experience is the on-site restaurant, offering a diverse menu with high-quality food – perfect for both a quick lunch and a more relaxed, extended stay.



ZORNITZA  
family estate

Wine collection





Five Points в Балчик е едно от онези симпатични места, където усещането за стил, морски вайб и добра кухня се преплитат в безупречна хармония. Тук ще намерите впечатляваща гледка към Черно море и преживяване, което ще оцвети лятото ви с вкусове и емоции.

Интериорът впечатлява с модерна елегантност – минималистични линии, естествени материали и топли тонове. Всяка маса е позиционирана така, че да разкрива панорамата към безкрая на хоризонта. Кулинарната концепция на Five Points е вдъхновена от средиземноморската кухня, но с ясно изразен авторски почерк. Менюто едновременно оправдава очакванията и поднася изненади – от пресните морски дарове до изкусните гурме предложения, всяка чиния е истинско произведение на изкуството. Винената селекция е не по-малко впечатляваща – отлично подбрани етикети от България и света, които допльват вкусовете и подчертават детайлите във всяко ястие. Нещо, което не бива да пропускате: специалната селекция вина Zornitza Family Estate – букет от най-добрите вкусове на Мелнишкия регион. ●

## FIVE POINTS

една от морските спункта това лято  
One of this summer's must-visit seaside spots

The interior impresses with modern elegance – minimalist lines, natural materials, and warm tones. Each table is positioned to reveal the panoramic view of the endless horizon. Five Points' culinary concept is inspired by Mediterranean cuisine, yet features a distinct signature style. The menu both meets expectations and delivers surprises – from fresh seafood to exquisite gourmet offerings, every dish is a true work of art. The wine selection is no less impressive – carefully curated labels from Bulgaria and around the world that complement the flavours and highlight the nuances of every dish. Something you shouldn't miss: the special selection of Zornitza Family Estate wines, a bouquet of the finest flavours from the Melnik region. ●



# Quché

WINE • SWEETS • SOCIAL

▲ София, ул. Оборище 37 | ☎ +359 877 037 037



# Конците на времето

ПРОЛЕТ ЙОРДАНОВА

Галина Миткова е директор на ДКИ КЦ „Двореца“ от 2025 г. Преди това е била директор на административна дирекция в Община Добрич. Магистър „Публични финанси“ и докторант на Софийски университет, специалност „Връзки с обществеността и комуникационно въздействие“. Разговоряме с нея за всичко най-интересно, което предстои този сезон в Държавен културен институт „Двореца“.

Снимки ДКИ КЦ „Двореца“  
Photos: State Cultural Institute –  
Cultural Centre “The Palace”

## The threads of time

PROLET YORDANOVA

Galina Mitkova has been Director of the State Cultural Institute – Cultural centre “The Palace” since 2025. Prior to that, she served as Director of the Administrative Directorate at the Dobrich Municipality. She holds a Master’s degree in Public Finance and is a PhD candidate at Sofia University, specializing in Public Relations and Communication Impact. We speak with her about the most exciting events coming up this season at the State Cultural Institute “The Palace.”



**Г-жо Миткова, какво е мястото на „Двореца“ в туристическата карта на Черноморието и на България?**

С гордост мога да кажа, че Държавен културен институт „Двореца“ е един от най-важните обекти на българската туристическа карта. Доказателство за това са близо 200 000 посетители всяка година. „Двореца“ съчетава история, архитектура, богата културна програма, възможности за отдих и работа. Един сектор, който досега не е много добре развит, но има голям потенциал, е конферентният туризъм. Имаме 4 отлично оборудвани зали и 106 легла на територията на комплекса.

**Какво ново ще предложите на посетителите през сезон 2026?**

На първо място ще спомена двете ни нови експозиционни зали. Възстановяваме шивалнята на кралица Мария. Проектът „Конци на Времето“, който се осъществява по програма „Културно наследство“ 25 на Национален фонд „Култура“, има за цел да съхрани и популяризира нематериалното наследство чрез възстановяване на традиционната шивалня и превръщането ѝ в пространство за обучение, демонстрации и преживяване. Чрез музейни експозиции, автентични занаяти и съвременни интерактивни подходи инициативата ще представи пълния



**Ms. Mitkova, what is the place of “The Palace” on the tourist map of the Black Sea coast and Bulgaria?**

I can proudly say that the State Cultural Institute “The Palace” is one of the most important sites on Bulgaria’s tourist map. Proof of this is the nearly 200,000 visitors it welcomes each year. “The Palace” combines history, architecture, a rich cultural programme, as well as opportunities for both recreation and work. One sector that has not yet been very well developed so far, but has great potential, is conference tourism. We have four well-equipped halls and 106 beds on the premises of the complex.

**What novelties can we expect this season?**

First of all, I would like to mention our two new exhibition halls. We are restoring Queen Maria’s sewing workshop. The “Threads of Time” project, implemented under the “Cultural Heritage 25” programme of the National Culture Fund, aims to preserve and promote intangible heritage by restoring the traditional sewing workshop and transforming it into a space for learning, demonstrations, and hands-on experiences. Through museum exhibitions, authentic crafts, and modern interactive approaches, the initiative will present the full process of working with silk and wool – from the cocoon and raw material to the finished garment, as well as the symbolism woven into traditional costumes and aristocratic attire. The second exhibition we are working on is a Dobruzha-style urban bridal room from the 1930s–1940s. The focus is on the family and the transformation of traditions – from a typical rural lifestyle to the innovations introduced from abroad. How can visitors get involved in the “Threads of Time” project? There will be different events every month during the season:

**June 1–7** – silk reeling

**July 19–25** – dyeing with natural and acid dyes

**August 12–18** – weaving an apron

**September 18–24** – making a headscarf with silk fringes.

Some of the events will offer opportunities for active participation, and the highlight will be the collective weaving of a “prayer rug”, in which everyone will leave their own thread as a symbol of community and shared memory.

The project’s finale is scheduled for October 29 with a presentation of the created items, including two specially crafted traditional costumes, and an exhibition at



**Как гостите на града ще могат да се включат в проекта „Конци на Времето“?**

Всеки месец през сезона ще има различни събития:

**1-7 юни** – свилоточене;

**19-25 юли** – базрене с природни и кисели багрила;

**12-18 август** – тъкане на престилка;

**18-24 септември** – изработване на забрадка с копирени ресни.

Част от събитията ще дават възможност за активно участие, а кулминацията ще бъде колективното тъкане на „молитвен килим“, в който всеки ще остави своя нишка като знак за общност и споделена памет.

Финалът на проекта е предвиден за 29 октомври с представяне на създадените изделия, включително две специално изработени носии, и експозицията в „Шивалнята“, която ще остане за бъдещи срещи с традицията.

**Кои са акцентите в програмата за лятото на 2026 г.?**

Както всяка година имаме много изложби и пленери. Ще проведем Дните на италианската култура през юни, през юли са Дните на румънската култура и Дните на испанско-американската култура.

Искам да акцентирам на нещата, които правим за първи път. На 6-7 юни „Двореца“ ще бъде сцена на „Асамблея на талантивите деца“ и на конкурса „Изпей мечтата си“. Очакваме около 400 деца от цяла България.

На 25 юли на откритата сцена предстоят „Акордеонни импресии“ – проект на Калоян Куманов (Tango, Etno, Classic&Standard Jazz, Progressive Rock&Blues).

Имаме желание да отворим вратите на комплекса и за вечерни събития – надяваме се на 28 и 29 август на открити сцени в парковите пространства да реализираме проекта „Джаз в Двореца“.

**Каква е историята на скулптурата на Балчика Мошеску, която получихте като дарение?**

Бронзовата скулптурата на Балчика Мошеску е изработена през 1945 г. от известния румънски художник Георге Д. Ангел (1904-1966). Балчика е дъщеря на Октавиан Мошеску, последния румънски кмет на Балчик, и красивата българка Пенка Мошеску. Момичето напуска България, но мястото, където е родена и израства, остава в сърцето ѝ. Оана Мария Мъчиуку Каял, дъщеря на Балчика, направи дарението като последна воля на своята майка, починала през 2017 г. Бронзовата скулптура вече е в Тухото гнездо – така, както е пожелала Балчика: да гледа към морето на родния ѝ град. ●

“The Sewing Workshop”, which will remain open for future encounters with tradition.

**What are the highlights of the program for the summer of 2026?**

As every year, we have many exhibitions and open-air workshops. We will host the Days of Italian Culture in June, followed by the Days of Romanian Culture and the Days of Spanish-American Culture in July.

I would like to highlight the activities we’re doing for the first time. On June 6–7, “The Palace” will host the “Assembly of Talented Children” and the “Sing Your Dream” competition. We expect around 400 children from all over Bulgaria.

On July 25, “Accordion Impressions” – a project by Kaloyan Kumanov (Tango, Etno, Classic & Standard Jazz, Progressive Rock & Blues) will take place on an open-air stage.

We would like to open our doors for evening events as well – we hope to host the “Jazz at the Palace” project on August 28 and 29 on open-air stages in the park areas.

**What is the history of the sculpture of Ballica Moşescu that you received as a donation?**

The bronze sculpture of Ballica Moşescu was created in 1945 by the renowned Romanian artist Gheorghe D. Anghel (1904 – 1966). Ballica was the daughter of Octavian Moşescu, the last Romanian mayor of Balchik, and the beautiful Bulgarian woman Penka Moşescu. The girl left Bulgaria, but the place where she was born and raised remained in her heart.

Oana Maria Măciucă Cajal, Ballica’s daughter, made the donation as the final wish of her mother, who passed away in 2017. The bronze sculpture is now placed in the Quiet Nest – just as Ballica wished: facing the sea of her hometown. ●



процес на обработка на коприна и вълна от пащула и суровата материя до готовото облекло и символиката, вплетена в традиционните носии и в облеклата на аристокрацията.

Втората експозиция, по която работим, е добруджанска младоженческа стая от градски тип от 30-40-те години на миналия век. Акцент е семейството и промяната на традициите – от типично селски бит към новостите, внесени от чужбина.



ПЪТУВАЙ БАВНО



SLOW JOURNEY

## ЕВРОПА ПО ВОДА: бавно и красиво пътешествие

## EUROPE BY WATER: A slow and beautiful journey



В свят на бързи самолети и динамични градски уикенди все повече пътешественици откриват очарованието на бавното пътуване. Речните круизи са един от най-елегантните начини да се опознае Европа – без да се местят куфари всеки ден, но с нова гледка всяка сутрин. Старите градове, лозовите масиви, средновековните замъци и оживените столици се редуват като сцени от филм, докато корабът плавно следва течението. Ето някои от най-впечатляващите европейски речни маршрути – истински пътеводител през култура, история и гастрономия.

### **Дунав** – класиката на европейските речни круизи

На нас като българи може и да не ни се вярва, но най-популярният речен маршрут на континента е този по Дунав. Реката пресича сърцето на Европа и свързва цели девет държави – от Германия до Черно море. По течението ѝ се подреждат някои от най-красивите столици на Централна и Източна Европа: Пасау, Виена, Братислава, Будапеща и Белград. Маршрутът предлага приказно разнообразие – барокови дворци във Виена, модерна култура в Будапеща,

**I**n a world of fast planes and fast-paced city get-aways, more and more travellers are discovering the charm of slow journey. River cruises are one of the most elegant ways to explore Europe – without lugging suitcases every day, but with a new view every morning. Ancient cities, vineyards, medieval castles, and bustling capitals unfold like scenes from a movie as the ship glides along the current. Here are some of the most impressive European river routes – a true journey through culture, history, and gastronomy.

### **The Danube** – the classic of European river cruises

We Bulgarians might find it hard to believe, but the most popular river route on the continent is the one along the Danube. The river cuts through the heart of Europe and connects a total of nine countries – from Germany to the Black Sea. Lined along its course are some of the most beautiful capital cities in Central and Eastern Europe: Vienna, Bratislava, Budapest, and Belgrade. The route offers a magical variety – Baroque palaces in Vienna, modern culture in Budapest, the dramatic cliffs of

драматичните скали на Железни Врата и уникалната природа на Дунавската делта. По бреговете на реката се редуват пасторални пейзажи, малки средновековни градчета и внушителни крепости.

Това е идеалният маршрут за първо речно пътешествие из Европа – класически, живописен и културно богат.

### Рейн – романтиката на Централна Европа

Ако има река, която олицетворява европейската романтика, това е Рейн. Извирва в Швейцария и преминава през Германия, Франция и Нидерландия, преди да достигне Северно море.

Едни от най-популярните спирки по маршрута са Базел, Страсбург, Кьолн и Амстердам.

Най-впечатляващият участък е прочутата Долина на Среден Рейн – част от световното наследство на ЮНЕСКО. На сравнително кратък участък тук се издигат над 40 замъка и крепости, кацнали върху стръмни скали. Легендите за рицари, русалки и старата германска аристокрация създават атмосфера, която трудно може да бъде забравена.

### Рона и Сона – гастрономическото сърце на Франция

Любителите на изисканата кухня и доброто вино често избират маршрута по Рона и Сона.

Реките преминават през едни от най-известните гастрономически региони на Франция. Пътешествието обикновено започва от Лион – град, който мнозина приемат за гастрономическа столица на страната. След това корабите се насочват на юг към Авиньон и Арл, където атмосферата на Прованс е осезаема – във всяка гледка и всяка глътка.

По пътя пътешествениците откриват римски амфитеатри, колоритни пазари, лозови насаждения и слънчеви пейзажи, които от векове вдъхновяват художниците.

### Сена – Париж и импресионистите

Плаването по Сена е може би най-артистичният речен маршрут във Франция. Пътешествието започва в Париж. По-нататък реката води към Руан, известен със своята готическа катедрала и връзката си с Жана д'Арк, както и към живописното пристанище Онфлор.



the Iron Gates, and the unique nature of the Danube Delta. Along the riverbanks, pastoral landscapes, small medieval towns, and imposing fortresses alternate. This is the ideal route for a first river journey through Europe – classic, picturesque, and culturally rich.

### The Rhine – the romance of Central Europe

If there is a river that embodies European romance, it is the Rhine. It originates in Switzerland and flows through Germany, France, and the Netherlands before reaching the North Sea.

Some of the most popular stops along the route are Basel, Strasbourg, Cologne, and Amsterdam.

The most impressive stretch is the famous Middle Rhine Valley – a UNESCO World Heritage Site. Over 40 castles and fortresses, perched on steep cliffs, line this relatively short stretch. Legends of knights, mermaids, and the old German aristocracy create an atmosphere that is hard to forget.

### The Rhône and Saône – the gastronomic heart of France

Lovers of fine dining and good wine often choose the route along the Rhône and Saône.

The rivers flow through some of France's most famous gastronomic regions. The journey usually begins in Lyon – a city many consider the country's gastronomic capital.

From there, the boats head south toward Avignon and Arles, where the atmosphere of Provence is palpable – in every view and every sip.

Along the way, travellers discover Roman amphitheatres, colourful markets, vineyards, and sun-drenched landscapes that have inspired artists for centuries.

Тук, в Нормандия, светлината и пейзажите са вдъхновили художници като Клод Моне и други представители на импресионизма. Плаването завършва близо до Атлантическия океан – място, където реката и морето се срещат.

### The Seine – Paris and the Impressionists

A cruise on the Seine is perhaps the most artistic river route in France. The journey begins in Paris. Further on, the river leads to Rouen, famous for its Gothic cathedral and its connection to Joan of Arc, as well as to the picturesque port of Honfleur.

Here, in Normandy, the light and landscapes inspired artists such as Claude Monet and other Impressionists. The cruise ends near the Atlantic Ocean – a place where the river and the sea meet.

### The Elbe – Baroque, cliffs, and history

A lesser-known but exceptionally beautiful route is the one along the Elbe, which connects Germany and the Czech Republic.

Cruises often include a visit to Dresden – a city famous for its Baroque architecture, as well as Prague, which is reached via the Vltava River.

One of the natural highlights is the Saxon Switzerland region – a dramatic landscape of sandstone cliffs, forests, and panoramic views.

### The Main-Danube Canal – an engineering marvel

One of the most impressive infrastructure projects in Europe is the Main-Danube Canal.

It connects the Rhine and Danube basins via the Main and allows navigation from the North Sea to the Black Sea. This means that, in practice, you can cross half of Europe by water alone.

The route passes through the beautiful landscapes of Bavaria, small historic towns, and picturesque canals.



Сена в Нормандия | Seine in Normandy



Рона | Rhône

**Елба** – барок, скали и история

По-малко познат, но изключително красив маршрут, е този по Елба, която свързва Германия и Чехия. Круизите често включват посещения на Дрезден – град, известен със своята барокова архитектура, както и на Прага, до която се достига по река Влтава. Един от природните акценти е регионът Саксонска Швейцария – драматичен пейзаж от пясъчни скали, гори и панорамни гледки.

**Каналът Майн-Дунав** – инженерно чудо

Един от най-впечатляващите инфраструктурни проекти в Европа е каналът Майн-Дунав. Той свързва басейните на Рейн и Дунав чрез Майн и позволява плаване от Северно до Черно море. Това означава, че на практика може да прекосите половин Европа само по вода. Маршрутът преминава през красивите пейзажи на Бавария, малки исторически градове и живописни канали.

**The Po** – Italy's hidden gem

The Po River in Northern Italy is less well-known in cruise tourism but offers an exceptional cultural experience. It flows through Piedmont and Lombardy – regions famous for their wines and superb cuisine. Along its banks, tranquil landscapes, Renaissance towns, and culinary detours alternate, turning every stop into a small celebration.

**The Volga** – the great river of the East

You probably remember from your geography textbooks that the longest river in Europe is the Volga. Through a complex system of canals, river routes can connect Moscow and St. Petersburg. Although international cruises here are rarer, this route remains legendary for lovers of Russian history, architecture, and culture.

**По** – скритото бижу на Италия

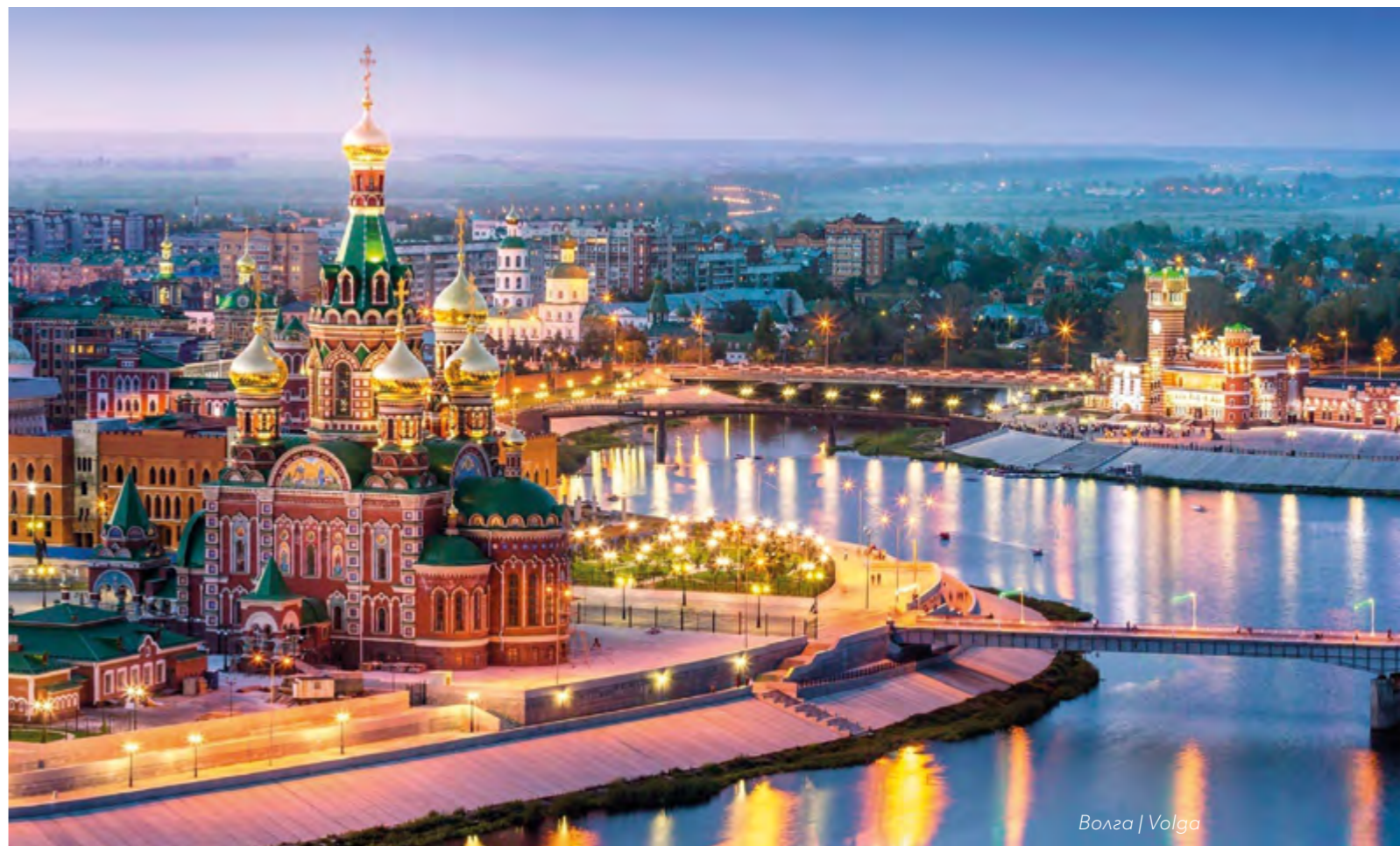
Река По в Северна Италия е по-слабо позната в круизния туризъм, но предлага изключително културно преживяване. Минава през Пиемонт и Ломбардия – райони, известни със своите вина и великолепа кухня. По бреговете ѝ се редуват спокойни пейзажи, ренесансови градове и кулинарни отбивки, които превръщат всяко спиране в малък празник.

**Travel as an Experience**

Europe's river routes combine slow travel, rich history, and stunning landscapes. That is precisely where their magic lies – they offer you an excellent opportunity to slow down and see Europe as it truly is: beautiful, multifaceted, and timeless. ●



По | Po



Волга | Volga

**Волга** – великата река на Изток

Вероятно помните от учебниците по география, че най-дългата река в Европа е Волга. Чрез сложна система от канали речните маршрути могат да свържат Москва и Санкт Петербург. Макар международните круизи тук да са по-редки, този маршрут остава легендарен за любителите на руската история, архитектура и култура.

**Пътуването като преживяване**

Речните маршрути на Европа съчетават бавно пътуване, богата история и прекрасни пейзажи. Именно в това се крие тяхната магия – предоставят ви отлична възможност да забавите темпото и да видите Европа такава, каквато е: красива, многолика и вечна. ●



# Да яхнеш Вятъра

Сърф дестинации в Европа

АНАТОЛИ ПЕТРОВ

Riding  
the  
wind

Surfing Destinations in Europe

ANATOLI PETROV



**М**а едно особено усещане, което се появява в момента, в който вятърът се вдигне достатъчно, за да изпъне платното, а по повърхността на водата се появят къси бели линии. От няколко години за мен лятото е белязано от това усещане – сол по кожата, ранни утрини с прогноза за вятър и надигащ се адреналин, преди да влезеш във водата.

Където и да карате в Европа, независимо дали предпочитате уиндсърф или кайтсърф, ще се запознаете с чудесни свободолюбиви хора, ще се потопите в могъщата презръдка на природата и в богатството на местната култура.

### 1. Тарифа

#### КЪДЕТО ВЯТЪРЪТ НИКОГА НЕ СПИ

Ако трябва да посоча само една европейска столица на вятъра, това е Тарифа. Разположено на южния край на Испания, мястото е прочуто със своите два основни ветрови режима – леванте (силен, сух и поривист) и поненте (по-мек и равномерен).

Ако по време на сутрешното ми кафе духа леванте, знам, че предстои сериозно каране – с високи вълни и много адреналин. Поненте носи по-лежерна атмосфера – идеален за начинаещи, за дълги сесии и фрирайд. Плажовете са безкрайни, а атмосферата – смесица от бохемски дух и спортна страст. Място, където можеш да караш до залез и после да се изгубиш в малките улички с тапаси, музика и летни приключения.



**T**here's a special feeling that comes over you the moment the wind picks up enough to fill the sail, and short white lines appear on the water's surface. For several years now, summer for me has been defined by this feeling – salt on the skin, early mornings checking the wind forecast, and the adrenaline rush before you hit the water.

Wherever you go in Europe, whether you prefer windsurfing or kitesurfing, you'll meet wonderful, free-spirited people, immerse yourself in the mighty embrace of nature, and experience the richness of local culture.

### 1. Tarifa

#### WHERE THE WIND NEVER SLEEPS

If I had to name just one European wind capital, it would be Tarifa. Located on the southern tip of Spain, the place is famous for its two main wind patterns – the Levante (strong, dry, and gusty) and the Ponente (milder and more consistent).

If the Levante is blowing during my morning coffee, I know



### 2. Лимнос

#### БЪЛГАРСКАТА ОБЩНОСТ

Когато за първи път стъпих на остров Лимнос, не очаквах да открия толкова разнообразни места за каране на сърф и толкова много ентузиаста – огромна част от тях българи! Разказаха ми, че всъщност основите на сърф общността тук са поставени от българи. Май и досега имаме мнозинство, ако се съди по номерата на автомобилите, с които се разминавате из острова: предимно софийски. Най-често карам край емблематичния Keros Beach – дълъг ветровит плаж с плитка вода, идеален както за кайт, така и за уиндсърф.

Най-добрите месеци на Лимнос са от края на юни до средата на септември. Именно тогава се събира и най-многолюдна българската общност – ще срещнете много

I'm in for some serious riding – with big waves and plenty of adrenaline. The Ponente brings a more laid-back vibe – perfect for beginners, long sessions, and freeride.

The beaches are endless, and the atmosphere is a mix of bohemian spirit and sporting passion. A place where you can surf until sunset and then get lost in the narrow streets filled with tapas, music, and summer adventures.

### 2. Limnos

#### THE BULGARIAN COMMUNITY

When I first set foot on the Greek island of Limnos, I didn't expect to find such a variety of surf spots and so many enthusiasts – a huge portion of them Bulgarians! They told me that, in fact, the foundations of the surf community here were laid by Bulgarians. It seems we're still in the majority, judging by the license plates you pass around the island: mostly from Sofia.

I usually surf near the iconic Keros Beach – a long, windy beach with shallow water, perfect for both kitesurfing and windsurfing.

The best months on Limnos are from late June to mid-September. That's when the Bulgarian community is at its largest – you'll meet many fellow countrymen who spend their days checking the forecast, riding the waves, and sharing stories over a beer or a glass of the superb local rosé.



3 ►



сънародници, които прекарват дните в очакване на прогноза, каране и разкази за преживяното на по бира или чаша от превъзходното местно розе. Има много яки места за вечерни сбирки в малките селца и градчета – независимо дали предпочитате морска храна, месо, или типични гръцки домашни манджи.



### 3. Парос

**ЛЯТНА КЛАСИКА С ПЕРФЕКТЕН ВЯТЪР**  
 Въпреки че Лимнос е очарователен и вече имам много приятели там, един друг гръцки остров – Парос, заема специално място в сърцето ми. И по-специално – районът на Пунда: един от най-популярните плажове на острова. Морето е перфектно за каране на кайтсърф заради силните ветрове в района, а водата е плътка. Тук можеш бързо да напреднеш, независимо дали учиш нови трикове, или просто искаш да усъвършенстваш контрола си. След сесията се потапяш в онова усещане за безвремие, което само островите могат да дадат.

### 4. Лефкага

**НЕРЕАЛНО ТЮРКОАЗЕНО**  
 И последно от Гърция (но не и по важност) – Лефкага е едно от най-красивите места, на които съм карал. Тюркоазената вода изглежда почти нереална, но вятърът е съвсем реален – и доста надежден. Плажът Василики е легенда сред уиндсърфистите.

There are plenty of great spots for evening get-togethers in the small villages and towns with seafood, meat, and typical Greek home-cooked dishes.

### 3. Paros

**A SUMMER CLASSIC WITH PERFECT WIND**  
 Although Limnos is charming and I already have many friends there, another Greek island – Paros, holds a special place in my heart. And more specifically – the Punda area: one of the island's most popular beaches. The sea is perfect for kitesurfing thanks to the strong winds in the area, and the water is shallow. Here you can make rapid progress, whether you're learning new tricks or just want to refine your control. After your sessions, you'll immerse yourself in that sense of timelessness that only islands can provide.

### 4. Lefkada

**UNREAL TURQUOISE**  
 And last but not least from Greece: Lefkada is one of the most beautiful places I've ever been. The turquoise water



Сутрин водата е спокойна – идеална за начинаещи. Следобед вятърът се усилва и създава условия за по-напреднали. Това, което ме кара да се връщам, е балансът – каране, природа, безбрежие, спокойствие...

### 5. Виана до Каштелу

**ДИВАТА СТРАНА НА АТЛАНТИКА**  
 Португалия винаги ме изненадва изключително приятно – независимо дали става дума за сърф, вино или голф. Районът около Виана до Каштелу не прави изключение: мястото съчетава силен вятър, разкошни вълни и сравнително малко тълпи. Тук Атлантикът показва характера си. Вълните са сериозни, водата – по-хладна, а усещането – сурово и истинско. Всичко това те кара да си по-концентриран и прецизен. Следобед термалният вятър се усилва и карането е малко по-чил. А след това е време за неустойимо португалско вино и радост от живота.

### 6. Сицилия

**ВЯТЪР, МОРСКИ ДАРОВЕ, КАНОЛИ**  
 В Сицилия водните спортове са шеметно допълнение към невероятна храна, богата история и изключителна красота. Ако искате да се научите да карате кайтсърф, най-доброто място е Ло Станьоне – с плътка лагуна и стабилен вятър. Няма силни течения и вълни, водната повърхност е равна и предвидима. Такъв е и цялостният вайб на острова – лежерен и отпускащ. Всъщност тук усещането е, че животът е точно такъв, какъвто трябва да бъде: с вкус на морски дарове, задължителни каноли и островна романтика.



looks almost unreal, but the wind is very real and quite reliable. Vasiliki Beach is legendary among windsurfers. In the morning, the water is calm – perfect for beginners. In the afternoon, the wind picks up and creates conditions for more advanced riders. What keeps me coming back is the balance – riding, nature, the open sea, the sense of calm...

### 5. Viana do Castelo

**THE WILD SIDE OF THE ATLANTIC**  
 Portugal always pleasantly surprises me, whether it's about surfing, wine, or golf. The area around Viana do Castelo is no exception: it combines strong wind, beautiful waves, and relatively small crowds. Here, the Atlantic shows its true character. The waves are powerful, the water is cooler, and the overall feeling is raw and authentic. It makes you more focused and precise. In the afternoon, the thermal wind picks up and the riding gets a bit more intense. And then it's time for irresistible Portuguese wine and the joy of life.

### 6. Sicily

**WIND, SEAFOOD, CANNOLI**  
 In Sicily, water sports are a thrilling addition to incredible food, rich history, and outstanding natural beauty. If you want to learn to kitesurf, the best spot is Lo Stagnone with a shallow lagoon and steady winds. There are no strong currents or waves; the water surface is flat and predictable. That's also the overall vibe of the island – laid-back and relaxing. In fact, here it feels like life is exactly as it should be: flavoured with seafood, must-try cannoli, and a touch of island romance.



# AYA EQUESTRIAN CENTRE

Преживяване от  
най-висок клас



A first-class  
experience

Модерното съоръжение  
ще отвори нова  
страница за конния  
спорт на Балканите

This modern facility will  
open a new chapter  
for equestrian sports  
in the Balkans





**Т**ази година гостите на Община Сандански ще имат възможност да се докоснат до едно ново преживяване от най-висок клас – AYA Equestrian Center. Модерното съоръжение за конен спорт е изградено по международни стандарти и ще предоставя възможност на всеки да придобие и подобри уменията си в ездата.

Тук работят професионалисти и хора със сърца – работят с грижа и за животните, и за природата, и за качествени забавления в региона.

AYA Equestrian Center е част от мащабния проект AYA Estate, който изцяло преобрази туристическата карта на Югозападна България

Владимир Георгиев е сертифициран FEI ниво 2 треньор и утвърден състезател в дисциплината прескачане на препятствия. Има дългогодишен опит както в България, така и в чужбина. Носител на бронзов медал с Националния отбор на България на Балканското първенство по прескачане на препятствия през 2012 г.; двукратен шампион на България; участвал в Купата на нациите, както и в Световното първенство за млади коне в Ланаакен.

Благодарение на неговия опит и интуиция конната база функционира като добре организирана и високоефективна среда – подходяща както за конете, така и за хората, които се грижат за тях.

**Т**his year, visitors to Sandanski Municipality will have the opportunity to enjoy a new, first-class experience – the AYA Equestrian Centre. This modern equestrian facility was built to international standards and will offer everyone the chance to learn and improve their riding skills.

The staff here consists of professionals and passionate individuals – devoted to the well-being of animals, the preservation of nature, and the creation of refined, high-quality experiences for the region.

AYA Equestrian Centre is part of the large-scale AYA Estate project, which has completely transformed the tourism landscape of Southwest Bulgaria

Vladimir Georgiev is a certified FEI level 2 trainer and an established competitor in the discipline of show jumping, with years of experience both in Bulgaria and abroad. Among his achievements are bronze medal with the Bulgarian National Team at the Balkan Show Jumping Championships in 2012, two-time champion of Bulgaria, participation in the Nations Cup and in the World Championships for young horses in Lannaeken.

Thanks to his experience and intuition, the equestrian center functions as a well-organized and highly efficient environment – suitable for both the horses and the people who care for them.

#### *Как бихте описали философията зад AYA Equestrian Center?*

AYA Equestrian Center е създаден като отговор на едно много ясно усещане – че конният спорт заслужава среда, в която детайлът има значение, а стандартът не е компромис, а естествено състояние.

Целта ни е да изградим култура на уважение – към коня, към спорта и към хората, които избират да бъдат част от него. Търсихме баланс между функционалност и естетика, между дисциплина и спокойствие.

AYA не е място, в което просто тренираш. Това е място, в което се променяш – физически, ментално и емоционално.

#### *Как AYA Equestrian Center дефинира грижата за спортните коне?*

В AYA разглеждаме конете като атлети и партньори едновременно. Това означава, че всяко решение – от храненето и дневния режим до възстановяването, е базирано на дългосрочното им благополучие и спортна устойчивост. Интегрирали сме технологии като водна пътека, солна стая, вибрационни системи и специализирани терапии, но най-важното остава наблюдението и усещането.

Нашата цел е не просто да поддържаме конете в отлична форма, а да им създаваме условия, в които да се развиват, да се възстановяват пълноценно и да останат мотивирани.

В AYA няма нищо случайно – от ориентацията на пространствата и светлината в боксовете до ритъма на деня и начина, по който хората комуникират помежду си. Създадохме среда, в която конят може да бъде спокоен, а ездачът – фокусиран.

#### *How would you describe the philosophy behind AYA Equestrian Centre?*

AYA Equestrian Center was created in response to a clear vision – that equestrian sport deserves an environment where every detail matters, and excellence is not a compromise, but a natural state of affairs.

Our mission is to cultivate a culture of respect – for the horse, for the sport, and for the people who choose to be part of it. We have sought a harmonious balance between functionality and aesthetics, between discipline and tranquillity.

AYA is not merely a place to train. It is a place to transform – physically, mentally, and emotionally.

#### *How does AYA Equestrian Centre define the care of sport horses?*

At AYA, we view horses as both athletes and partners. This means that every decision – from nutrition and daily routines to recovery, is based on their long-term well-being and athletic sustainability. We've integrated technologies like a water treadmill, a salt room, vibration systems, and specialized therapies, but the most important thing remains observation and intuition.

Our goal is not merely to keep the horses in top condition, but to create an environment where they can thrive, fully recover, and stay motivated.

At AYA, nothing is left to chance: from the layout of the spaces and the lighting in the stalls to the rhythm of the day and the way people interact with one another. We have created an environment where the horse can be calm and the rider can be focused. Everyone who comes to us immediately understands that AYA Equestrian Centre feels not like a facility, but like an experience. And like a promise – that here, the standard is not a goal, but a starting point.



Всеки, който дойде при нас, разбира веднага, че AYA Equestrian Center се усеща не като база, а като преживяване. И като обещание – че тук стандартът не е цел, а отправна точка.

*Смятате ли, че AYA Equestrian Center може да отвори нова страница за професионалния конен спорт на Балканите?*

Да, и го казвам с ясна отговорност. Балканите имат потенциал, който дълго време остава недо-развит поради липса на инфраструктура и дълго-срочна визия. AYA Equestrian Center е създаден именно с тази мисъл – да бъде мост между локалния талант и международния стандарт.

Ние не се стремим просто да участваме на тази сцена – искаме да я оформяме. Да привлечаме професионалисти, да създаваме събития, да изграждаме среда, в която спортът може да се развива на ниво, съпоставимо с най-добрите в Европа. ●

*Do you think AYA Equestrian Centre can turn a new page for professional equestrian sports in the Balkans?*

Yes, and I say this with full responsibility: the Balkans possess untapped potential, often held back by a lack of infrastructure and long-term vision. AYA Equestrian Centre was founded with precisely this in mind – to serve as a bridge between local talent and international standards.

We do not aim merely to participate on this stage – we aim to shape it. To attract top professionals, to create landmark events, and to build an environment where the sport can thrive at a level comparable to the very best in Europe. ●



# Защо да инвестирате в Лозеница Естейт?



## ПРОЛЕТ ЙОРДАНОВА

През последните години картата на Мелнишкия регион се променя като с магическа пръчка. Появяват се нови луксозни имения, нови забавления, обновяват се обекти от национално значение като Хераклея Синтика. Всичко това привлича все повече премиум туристи от страната и чужбина, които не само посещават региона, но и обмислят закупуване на втори или инвестиционен имот в този приказен край: със средиземноморски климат, лековита минерална вода и великолепна природа.

Най-актуалната възможност за придобиване на къщата на мечтите предлага Лозеница Естейт – мащабен проект, чийто първи етап ще завърши през есента на 2026.

Разговаряме с единия от инвеститорите в проекта Петър Лашов – разпознаваемо име в ресторантьорския бизнес в България. Заедно с партньора му Росен Христов от 7 г. са отпаднали на каузата да разработят продукт от най-висок клас, еднакво атрактивен за живеене и за доходоносна инвестиция – 18 разкошни къщи, всяка с двор и басейн.

## Why invest in Lozenitsa Estate?

### PROLET YORDANOVA

In recent years, the map of the Melnik region has been transforming as if by magic. Elegant new luxury estates are emerging, fresh leisure experiences are taking shape, and landmarks of national significance – such as Heraclia Sintica, are being modernized. All of this is drawing an ever-growing wave of premium travellers from both Bulgaria and abroad – visitors who not only come to explore the region, but increasingly consider acquiring a second home or investment property in this enchanting destination, blessed with a Mediterranean climate, healing mineral waters, and breath-taking natural beauty.

Целият проект е разположен на площ от 500 дека и включва всичко, за което бихте мечтали – за забавление и качествено прекарано време.

Петър и Росен работят с душа и сърце и изпипват всеки детайл, за да се чувстват бъдещите собственици като у дома си и да притежават къща, чиято стойност расте буквално с месеци.

Първите, закупили имоти, получават и специални отстъпки и привилегии. Гарантираната доходност за първите две години е впечатляващите 5%. Цената за поддръжка е само 2.5 евро на кв. м, като срещу това ще получите качествена комплексна услуга.

Къщите са разположени в романтичната среда на 50-годишни лозя, в съседство до най-мащабния проект в региона АYA Estate.

„Много е важно къде се намиращ и какво се случва около теб. Проектът Лозеница Естейт е в най-бързо развиващия се район на България. Тук през последното десетилетие съседите ни направиха велики неща – инвестиции в размер на стотици милиони, които изцяло промениха облика и на региона, и на туриста, който прекарва време тук“, споделя г-н Лашов.

Уточнява, че в Лозеница Естейт не продават квадратура и помещения, а цялостно изживяване и лайфстайл. В който всеки детайл носи добавена стойност.

The most exciting current opportunity to acquire a dream home comes from Lozenitsa Estate - a large-scale development whose first phase is set for completion in the autumn of 2026. We speak with one of the project's investors, Petar Lashov – a well-recognized name in Bulgaria's restaurant industry. Together with his partner, Rosen Hristov, he has spent the past seven years dedicated to the mission of creating a top-tier product, equally appealing as a place to live and as a high-yield investment: 18 exquisite houses, each with its own garden and swimming pool.

The entire project spans an area of 500 decares and includes everything one could dream of – for entertainment and truly well-spent leisure time.

Peter and Rosen put their heart and soul into their work, refining every detail so that future owners feel right at home and own a home whose value literally grows by month.

The first buyers are also offered special discounts and exclusive privileges. The guaranteed return for the first two years is an impressive 5%. The maintenance fee is just 2.5 euros per sq. m, in exchange for a high-quality, fully integrated service experience.

The houses are set in the romantic surroundings of 50-year-old vineyards, adjacent to the region's most impressive development, AYA Estate.

“It's very important where you are and what's happening around you. The Lozenitsa Estate is located in the fastest-growing area of Bulgaria. Over the past decade, our neighbours have made miracles – investments worth hundreds of millions that have completely transformed both the region and the profile of the visitor who spends time here,” shares Mr. Lashov.

He emphasizes that at Lozenitsa Estate they do not sell square footage or rooms, but a complete experience and lifestyle – one in which every detail carries added value. The development offers homes with one or two bedrooms, as well as VIP residences, each designed as a unique piece – both in interior and





Има къщи с по 1 или 2 спални и VIP къщи, като всяка е индивидуална като интериор и като ландшафт. Използват първокласни фирми за дограма, отопление, вентилация. Къщите са солидни и просторни – през зимата е уютно топло, а през лятото – прохладно. Обзавеждането е дизайнерско, с включени удобства както за един уикенд, така и за 12 месеца живеене на час и половина път от София и от Солун.

Къщите не са близо до природата, те са в самата природа, където властват тримата универсални доктори – въздух, вода и слънце. Обгърнати са от много история, енергия и величието на седем планини.

Инвеститорите докарват лековита минерална вода от 3 км от село Хотово, с която ще захранват басейните пред всяка къща. Разработват възможности за забавления за малки и големи, за всеки вкус и всеки сезон. Като част от комплекса е изградено стопанство, два рибарника, конна база, детски кът върху площ от декар и половина. Басейнът за външни посетители ще бъде с впечатляващите 2000 кв. м – ще кандидатстват за най-голям инфинити басейн на Балканите. Освен него ще има бебешки басейн, външна сауна, джакузи, спа център, червен корт за тенис, пагъл кортове, къмпинг с 15 бунгала и 15 места за каравани...

Познавайки стида на Петър Лашов в ресторантьорството от емблематични столични заведения като Кумбарѐ и Будабар, очаквам с нетърпение да ми разкаже за бъдещия ресторант на Лозеница Естейт.

„Ресторантът ще е уау. В една и съща зала ще бъдат разположени ресторант и бар, ще има дегустационна зала, отделна зала за пушачи, открита кухня. Градината е с площ от 1 декар, цялата в зеленина. Кухнята ще бъде гръцка и средиземноморска, с пресни продукти и достъпни цени.“

Следващият етап на проекта предвижда още просторни къщи и изграждане на бутикова винарна на площ от 1500 кв. м, с малък ресторант и капацитет от 20-30 000 бутилки годишно.

„Ела, виж и почувствай! Ще видиш топинвестиционни имоти, на топмясто, направени по топначин“, разказва Петър Лашов с ентузиазъм и увереност, които ме карат наум да пресмятам кога най-скоро мога да отида да видя с очите си. ●

landscape. Only top-tier sub-contractors are used for windows, heating, and ventilation systems. The houses are solid and spacious – warm and cozy in winter, and pleasantly cool in summer. The furnishings are designer-made, with amenities suitable both for weekend escapes and for year-round living, just an hour and a half drive from Sofia and Thessaloniki.

These homes are not simply close to nature they are immersed in nature itself, where the three universal healers reign: air, water, and sunlight. They are surrounded by layers of history, energy, and the grandeur of seven mountains.

The investors are bringing in healing mineral water from a source located 3 km from the village of Hotovo, which will supply the swimming pools in front of each house. Within the Lozenitsa Estate, a wide range of leisure experiences is being developed for all ages, tastes, and seasons. As part of the complex, a farm has been created, along with two fishponds, an equestrian centre, and a children's playground spread over 1.5 decares. The outdoor pool for external visitors will be an impressive 2,000 sq. m – positioned to compete for the title of the largest infinity pool in the Balkans. In addition to this, the project will feature a baby pool, an outdoor sauna, a jacuzzi, and a spa centre, as well as a clay tennis court, padel courts, a camping area with 15 bungalows, and 15 caravan pitches.

Knowing Petar Lashov's style in the restaurant business, shaped by iconic Sofia venues such as Kumbare and Buddha Bar Sofia, I am eagerly looking forward to hearing about the future restaurant at Lozenitsa Estate. "The restaurant will be a wow experience. The dining room and bar will be located in one shared space, there will be a tasting room, a separate smoking lounge, and an open-show kitchen. The garden spans 1 decare, all lush with greenery. The cuisine will be Greek and Mediterranean, featuring fresh ingredients and affordable prices."

The next phase of the project foresees even more spacious residences, along with the development of a boutique winery spanning 1,500 sq. m, complete with a small restaurant and an annual production capacity of 20,000-30,000 bottles.

"Come, see, and feel it! You will discover top investment properties, in a prime location, built to the highest standards," says Petar Lashov with an enthusiasm and confidence that already make me calculate when I can go and experience it for myself. ●



Lozenitsa Estate

SINCE 2017

lozenitsaestate.com

+359 / 878 992 774

**ДЪЛГОЛЕТИЕ**



**LONGEVITY**

# Дълголетие като състояние на баланс

Д-р Радина Денкова за дерматологията като медицина, дисциплина и отговорност

Когато говорим за естетична медицина и за красота в различните ѝ проявления, едно от първите имена, за които винаги се сещаме, е на г-р Радина Денкова. С над 20 г. клинична практика и международно признание, тя е обучила стотици лекари в над 50 държави, изграждайки глобална общност от специалисти, които споделят една философия: дерматологията като медицина, дисциплина и отговорност. Д-р Денкова вярва, че всеки пациент заслужава не просто естетичен резултат, а цялостна трансформация – физическа, емоционална и дългосрочна, основана на здраве, баланс и доверие. Тази философия намира израз в екосистема от брандове и практики, обединени от един стандарт. Dr-Denkova Dermatology е място за медицинска дерматология и естетична медицина, където клиничната експертиза се прилага на най-високо ниво.



DR-IP. Wellbeing Center разширява фокуса отвъд кожата към цялостното здраве, превенцията и дълголетие като система.

Dr-D. Longevity превежда медицинската наука в ежедневни решения чрез продукти, създадени да подкрепят организма отвътре и да отразяват здравето навън.

Разговаряме с г-р Денкова за дълголетие и ключовете към него.

*Какво означава дълголетие – само по-дълъг живот или по-дълго запазване на жизнеността, красотата и вътрешния баланс?*

Истинското дълголетие никога не е било въпрос на години. То е въпрос на качество на живот и на присъствие в тези години. Да живееш дълго няма стойност, ако не живееш добре. Longevity е изкуството да съхраниш енергията, яснотата на ума, хармонията в тялото и оазис вътрешна светлина, която се отразява и върху лицето.

За мен това е синхрон между биология и емоция, между клетъчните процеси и начина, по който живеем. Истинската младост не е възраст, а състояние на баланс.

*Как емоциите и начинът на живот се „изписват“ върху кожата ни?*

Кожата е разказвачът на нашия живот. Тя не може да скрие хроничния стрес, липсата на сън, вътрешното напрежение или обратното – хармонията, спокойствието и радостта.

Всяка емоция оставя следа – микровъзпаление, промяна в микроциркулацията, ускорено стареене или, в по-добрия случай, сияние. Начинът на живот буквално моделира лицето не само като текстура и тонус, но и като излъчване.

Затова модерната естетична медицина не може да бъде само „коригираца“ – тя трябва да бъде и разбираца.

*Кои са трите най-важни стълба на дълголетие?*

Тези три стълба не съществуват отделно – те са единна система.

- **Метаболичен баланс** – правилно хранене, движение, хормонална хармония. Това е основата, върху която се изгражда всичко останало.

- **Ментална устойчивост** – способността да управляваме стреса, да създаваме смисъл и да поддържаме вътрешен мир.

# Longevity as the art of balance

Dr. Radina Denkova on Dermatology as Science, Discipline, and Responsibility

When we speak about aesthetic medicine and the many facets of beauty, one of the first names that comes to mind is Dr. Radina Denkova. With over 20 years of clinical experience and international recognition, she has trained hundreds of physicians across more than 50 countries, building a global community of specialists united by a shared philosophy: dermatology as medicine, discipline, and responsibility. Dr. Denkova believes that every patient deserves more than just an aesthetic result – they deserve a complete transformation: physical, emotional, and long-lasting, based on health, balance, and trust.

This philosophy finds expression in an ecosystem of brands and practices united by a single standard. Dr-Denkova Dermatology is a destination for medical dermatology and aesthetic medicine, where clinical expertise is delivered at the highest level.

DR-IP. Wellbeing Centre expands the focus beyond the skin to overall health, prevention, and longevity as a system.

Dr-D. Longevity translates medical science into everyday solutions through products designed to support the body from within and reflect health outward.

We speak with Dr. Denkova about longevity and the keys to it.

*What does longevity mean – simply a longer life, or the sustained preservation of vitality, beauty, and inner balance over time?*

Longevity has never been about the number of years. It is about the quality of life and the presence within those years. Living a long life holds no real value if it is not lived well. Longevity is the art of preserving energy, mental clarity, harmony within the body, and that inner light which is also reflected on the face. For me, it is a harmony between biology and emotion, between cellular processes and the way we live. Youth is not about age – it is about maintaining a state of balance.



· **Клетъчна регенерация** – тук се намесва медицината: стимулиране на колагена, защита от оксидативен стрес и интелигентни терапии за поддържане на тъканите.

**Кои от така наречените Blue Zones по света сте посетили и какви са впечатленията ви?**

В тези региони хората не „преследват“ дълголетие – те просто живеят в хармония. Общото между тях не е диетата или генетиката, а ритъм – бавен, осъзнат, свързан с природата и с общността. Там разбираш, че дълголетие не е технология, а култура.

И може би най-важното – усещането за принадлежност и смисъл се оказва по-силно от всяка терапия. Били сме в Япония, в Гърция, в Италия, където можете да срещнете истински дълголетници. Между другото, в България в определени райони също има доста столетници, които живеят активно и нищо човешко не им е чуждо.

**Как се променя философията на грижата за красотата в ерата на Longevity?**

Бавно преминаваме към предвиждане и управление на стареенето. Това означава по-ранна грижа, по-фини интервенции и много по-дълбоко разбиране на процеса на стареене при всеки отделен човек.

Пациентите също се промениха – искат да изглеждат като най-добрата версия на себе си, без да губят идентичността си.

**Какви добавки за дълголетие предлагате?**

Подходът ни е строго персонализиран, не вярвам в универсални решения.

Работим със селектирани формули, насочени към:

- антиоксидантна защита;
- митохондриална функция;
- колагенов синтез;
- хормонален баланс;
- помощ за съня;
- сенолитични, справящи се със зомби клетките в тялото;
- пробиотици за по-добро чревно здраве;
- здраве за кожата.

Добавките са само част от цялостна стратегия, която включва и инфузионни терапии, хранителен режим и препоръки за начина на живот. Важно е да се разбере, че те не са „бързо решение“, а дългосрочна инвестиция.

**Какви специалисти работят в Dr–Denkova Dermatology по темата Longevity?**

В нашите клиники работим с мултидисциплинарен екип: дерматолози, анестезиолози и специалисти по парентерално хранене, естетични лекари, нутриционисти, ендокринолози и специалисти по anti-aging медицина.

Това ни дава възможност да разглеждаме пациента като цялостна система.

**Какви anti-age програми предлагате в Dr–Denkova Dermatology в София и Варна?**

Нашите програми включват детайлен анализ на ко-



**How do emotions and lifestyle “show” on our skin?**

The skin is the storyteller of our lives. It cannot hide chronic stress, lack of sleep, or inner tension – nor, conversely, harmony, calm, and joy.

Every emotion leaves a trace: micro-inflammation, changes in microcirculation, accelerated aging or, in the best case, a radiant glow. Lifestyle quite literally shapes the face – not only in texture and tone, but also in its overall expression and presence.

That is why modern aesthetic medicine cannot be merely “corrective” – it must also be understanding.

**What are the three most important pillars of longevity?**

These three pillars are not separate concepts – they function as one unified system:

- Metabolic balance – built on mindful nutrition, consistent movement, and hormonal harmony. It is the essential foundation upon which everything else is formed.
- Mental resilience – the capacity to manage stress, create meaning, and preserve a sense of inner calm and clarity.
- Cellular regeneration – this is where medicine comes in: stimulating collagen production, protecting against oxidative stress, and applying advanced, intelligent therapies to sustain and restore tissue health.

**Which of the so-called Blue Zones around the world have you visited, and what are your impressions?**

In these regions, people do not “pursue” longevity – they simply live in harmony. What unites them is not diet or genetics,



жата и нейните биомаркери, индивидуален терапевтичен план, комбинация от инжекционни, апаратни и регенеративни терапии, както и дългосрочно проследяване. Фокусът е върху естествения резултат – този, при който хората изглеждат свежи, отпочинали и хармонични.

**Отскоро имате клиника и във Виена, какъв е акцентът на дейността ви там?**

Виена е естествено продължение на нашата философия, но на по-глобално ниво. Там акцентът е върху високоспециализирани персонализирани терапии, комбиниращи естетична медицина и Longevity концепции. Работим с международна аудитория, която търси преживяване, основано на експертиза и доверие. ●

but rhythm: slow, mindful, and deeply connected to nature and community. There, you come to understand that longevity is not a technology, it is a culture.

And perhaps most importantly – the sense of belonging and purpose proves stronger than any therapy. We have been to Japan, Greece, and Italy, where you can meet true centenarians. By the way, in certain regions of Bulgaria there are also quite a few centenarians who live active lives and are not following strict restrictions.

**How is the philosophy of beauty care changing in the era of longevity?**

We are slowly shifting toward anticipating and managing aging. This means earlier care, more subtle interventions, and a much deeper understanding of the aging process in each individual.

Patients have also changed – they want to look like the best version of themselves without losing their identity.

**What longevity supplements do you offer?**

Our approach is strictly personalized; I don't believe in one-size-fits-all solutions.

We work with selected formulas focused on:

- antioxidant protection
- mitochondrial function
- collagen synthesis
- hormonal balance
- sleep support
- senolytics that tackle zombie cells in the body
- probiotics for better gut health
- skin health.

Supplements are just one part of a comprehensive strategy that also includes infusion therapies, dietary plans, and lifestyle recommendations. It is important to understand that they are not a “quick fix,” but a long-term investment.

**What specialists work at Dr. Denkova Dermatology Longevity team?**

At our clinics, we work with a multidisciplinary team: dermatologists, anaesthesiologists, and specialists in parenteral nutrition, aesthetic physicians, nutritionists, endocrinologists, and anti-aging medicine specialists.

This allows us to view the patient as a holistic system.

**What anti-aging programs do you offer at Dr. Denkova Dermatology in Sofia and Varna?**

Our programs include a detailed analysis of the skin and its biomarkers, a personalized treatment plan, a combination of injectable, device-based, and regenerative therapies, as well as long-term follow-up. The guiding principle is natural excellence – one where people look fresh, rested, and harmonious.

**You recently opened a clinic in Vienna as well; what is the focus of your work there?**

This is a natural extension of our philosophy, but on a more global level. There, the focus is on highly specialized, personalized therapies that combine aesthetic medicine and longevity concepts. We work with an international clientele seeking an experience based on expertise and trust. ●



## Моята среща с доктор Гайдурков

## My meeting with Dr. Gaydurkov

Запознах се с д-р Георги Гайдурков преди 7–8 г. Чаках за час няколко седмици, въпреки че още тогава вече имаше и доста други популярни нутриционисти.

I met Dr. Georgi Gaydurkov 7–8 years ago. I waited several weeks for an appointment, even though there were already quite a few other popular nutritionists at the time.

### МАРИЕТА ТРИФОНОВА

**И**мах нужда от рестарт на системите в организма си. Убедена съм, че когато желанието за нещо е осъзнато, дълбоко и искрено, пространството те отвежда към хората, които ще ти помогнат да го постигнеш. Той се оказва един от тези хора. Първото, което ме мотивира, е външният вид на доктора – младежко излъчване и завидна фигура на 60+.

Не всичко, което научих от него, прилагам и досега, но направих редица осезаеми и трайни промени, които имат безценен ефект за здравето ми.

И днес, също на 60+, се чувствам по-добре от всякога.

Научих, че промяната започва с воля. Оказа се, че я имам. Наскоро прочетох някъде, че ако имаш воля да контролираш храненето си, значи имаш воля за всичко. Съгласна съм.

Две седмици суровоядство изискват силна воля и задължителна подкрепа от близките. Особено когато обичаш да готвиш и храната не е просто за задоволяване на физиологични нужди, а себеизява, творчество, наслада (така е и досега, но по нов начин).

Много смути, зеленчукови сокове, много салати без сол или зехтин, само с лимон и пасирано авокадо, плодове, ядки, семена, суров яйчен жълтък и за награда – порция телешки дроб, но не както си го представяте.

За пръв път бях готова да се откажа при поредното зелено смути – кашеста безвкусна смес от спанак и други



### МАРИЕТА ТРИФОНОВА

**И**needed to reset my body's systems. I am convinced that when the desire for something is conscious, deep, and sincere, the universe leads you to the people who will help you make it.

He turned out to be one of those people. The first thing that motivated me was the doctor's appearance – a youthful aura and an enviable figure for someone in their 60s.

I don't apply everything I learned from him to this day, but I've made a number of tangible and lasting changes that have had an invaluable effect on my health.

And today, also in my 60s, I feel better than ever.

I learned that change begins with willpower.

It turned out I had it. I recently read somewhere that if you have the willpower to control your diet, then you have the willpower for anything. I agree.

Two weeks of raw food require strong willpower and essential support from the family. Especially when you love to cook and food isn't just about satisfying physiological needs, but self-expression, creativity, and enjoyment. (It's still like that, but in a new way)

Lots of smoothies, vegetable juices, lots of salads without salt or olive oil, just with lemon and mashed avocado, fruits, nuts, seeds, raw egg yolk, and as a reward – a serving of veal liver, but not as you might imagine.

For the first time, I was ready to give up after yet another green smoothie – a mushy, tasteless mixture of spinach and other greens. On the seventh day, I could barely swallow it; I felt like throwing up and cried out of helplessness.



зелени. На седмия ден трудно го преглъщах, получавах позиви за повръщане, заплаках от безсилие.

Зеленчуковите сокове обаче ги обикнах и ги правя и досега – морков, целина, цвекло, тиква, джинджифил, куркума, хрян (според сезона), понякога лимон, портокал или ябълка за баланс на вкуса. Ако слагам куркума (невинаги се намира прясна), задължително добавям чер пипер – без пиперин не се усвоява куркуминът. За усвояване на мастноразтворимите полезни съставки на морковите и тиквата тък добавям няколко капки зехтин. Тъй като вече всички научихме да ползваме в ежедневието AI, може да го попитате какво прави с организма ви този сок, както и да разберете, че джусингът (лечение със сокове) е изключително мощно оръжие срещу всякакви болести. Ядки също хапвам редовно и досега. Използвам ги в десетки рецепти – сурови, понякога наkisнати предварително. Слава Богу, във фермерските сайтове и групи винаги можете да си намерите домашни лешници, бадеми, орехи, белени тиквени семки.

Важно е да отбележа, че допреди срещата с д-р Гайдурков храненето ми включваше много месни продукти – от пържоли и наденички до шунка и луканка, които с години те ставаха все по-изкуствени.

Въпросният телешки дроб според учението на д-р Гайдурков ми се полагаше веднъж седмично по един от следните начини: Маринован; потопен във вряща вода за 30

I did, however, come to love vegetable juices and still make them to this day – carrot, celery, beet, pumpkin, ginger, turmeric, horseradish (depending on the season), and sometimes lemon, orange, or apple to balance the flavour. If I use turmeric (fresh isn't always available), I always add black pepper – curcumin isn't absorbed without piperine. To help absorb the fat-soluble nutrients in carrots and pumpkin, I add a few drops of olive oil. Since we've all learned to use AI in our daily lives, you can ask it what this juice does to your body, and you'll realize that juicing (treatment with juices) is an extremely powerful weapon against all kinds of diseases.

I also eat nuts regularly to this day. I use them in dozens of recipes – raw, sometimes soaked beforehand. Thank goodness, on farmers' websites and groups, you can always find homemade hazelnuts, almonds, walnuts, and shelled pumpkin seeds.

It's important to note that before meeting Dr. Gaidurkov, my diet included a lot of meat products – from steaks and sausages to ham and salami, which became increasingly processed over the years.

According to Dr. Gaidurkov's teachings, I was supposed to eat the aforementioned veal liver once a week in one of the following ways: marinated; dipped in boiling water for 30 seconds; sliced as thin as newspaper and baked in an oven at 40 degrees (it takes hours, but it never gets really cooked). According to the doctor, when consuming meat products,

секунди; нарязан тънко като вестник и печен във фурна на 40 градуса (отнема часове, но никога не става достатъчно сготвен). Според доктора при консумацията на месни продукти канцерогенният ефект идва от топлинната обработка, което се избягва, ако температурата на готвене е 40 градуса или се правят естествено сушени меса.

Към днешна дата веднъж месечно ям телешки дроб – той категорично е супер храна и заслужава да е част от менюто на всеки.

Иначе от менюто на д-р Гайдурков най-вкусен беше пухкавият сладък крем, който се получава като пасираш банан и пресен яйчен жълтък, направо гурме е усещането, особено в период на суровоядство.

Най-трайният ми спомен за безвкусица от този период е свързан със захранването – също двуседмично и също безсолно. Сетих се за детската приказка за царкинята, която казала на баща си, че го обича колкото солта и първоначално си навлякла гнева му. Разбрах я напълно, когато си сготвих леща белуга със зеленчуци, но без никаква сол и подправки. Пак до съзри се стигна, признавам. Споделих мъките си с доктора, който имаше готов отговор за всичко – посъветва ме следващото ястие да подпрavia с пресен сок от целина, който е естествено солен. Това също е хитрост, която използвам и досега.

Най-мотивиращ е фактът как кръвните показатели се променят като с магическа пръчка за този един месец суровоядство и захранване. Както и това, че губиш килограми, а печелиш енергия.

Тъй като месото присъства много пестеливо и изборително в сегашното ми меню, може би най-ценното, което научих от д-р Гайдурков, е как да го заместя в пълноценното си хранене. Оказа се, че комбинирането в едно ястие на зърнени и бобови храни ви осигурява цялостния пакет от аминокиселините, които съдържат месото. Да не говорим как развихрят въображението в кулинарията тези комбинации.

Всъщност друго е най-ценното – откритието, че здравето и дълголетие то голяма степен зависят от теб, от твоите ежедневни избори и волята да ги следваш. ●



the carcinogenic effect comes from heat treatment, which is avoided if the cooking temperature is 40 degrees or if naturally dried meats are used.

As of today, I eat veal liver once a month – it is definitely a superfood and deserves to be part of everyone's diet.

Otherwise, the most delicious item on Dr. Gaidurkov's menu was the fluffy sweet cream made by blending a banana and fresh egg yolk – it's a true gourmet experience, especially during a raw food diet.

My most lasting memory of blandness from that period is connected to the reintroduction phase – also two weeks long and also salt-free. I was reminded of the children's story about the little princess who told her father she loved him as much as salt and initially incurred his wrath. I understood her completely when I cooked beluga lentils with vegetables, but without any salt or spices. It brought me to tears again, I admit. I shared my struggles with the doctor, who had a ready answer for everything – he advised me to season my next meal with fresh celery juice, which is naturally salty. This is another trick I still use to this day.

The most motivating thing is how my blood test results changed as if by magic during this one month of raw food and detox.

As well as the fact that you lose weight but gain energy.

Since meat is present very sparingly and selectively in my current menu, perhaps the most valuable thing I learned from Dr. Gaidurkov is how to replace it in my balanced diet. It turns out that combining grains and legumes in a single dish provides you with the full range of amino acids found in meat. Not to mention how these combinations spark the imagination in the kitchen.

Actually, something else is the most valuable – the realization that health and longevity depend largely on us, on our daily choices, and on the will to stick to them. ●

Ферментацията е една от най-древните кулинарни техники в историята на човечеството и в същото време – една от най-модерните. Днес тя преживява истински ренесанс в световната гастрономия: от домашните кухни до лабораториите на най-авангардните шеф-готвачи и ресторанти със звезди Мишлен. Това, което някога е било практичен начин за съхранение на храната, днес се превръща в символ на изтънчен вкус, здравословен начин на живот и кулинарна иновация. Топ готвачи, нутриционисти и гастрономи виждат в нея перфектното съчетание между вкус, наука и устойчивост.

# The Ренесансът на RENAISSANCE of ферментацията FERMENTATION

Fermentation is one of the oldest culinary techniques in human history and, at the same time, one of the most modern. Today, it is experiencing a true renaissance in global gastronomy: from home kitchens to the laboratories of the most avant-garde chefs and Michelin-starred restaurants. What was once a practical way to preserve food has now become a symbol of refined taste, a healthy lifestyle, and culinary innovation. Top chefs, nutritionists, and food connoisseurs see in it the perfect combination of taste, science, and sustainability.

### Алхимия на Вкуса

Ферментацията е естествен процес, при който микроорганизми – бактерии, дрожди или плесени, преобразуват захари и други съединения в храната. Резултатът: нови аромати, по-дълбок вкус и често значително по-висока хранителна стойност.

Именно ферментацията стои зад т.нар. умами – петиият вкус, който придава дълбочина и сложност на многоястия. Неслучайно тя е толкова ценена от съвременните готвачи: чрез нея те могат да създават вкусове, които иначе са невъзможни.

В различните култури ферментацията се проявява по удивително разнообразни начини – през кимчието, мисото и киселото зеле до комбучата.

### Защо ферментацията е толкова полезна

Освен вкусово богатство, ферментиралите храни предлагат и редица здравословни предимства.

Процесът създава пробиотици – полезни бактерии, които подпомагат баланса на чревната микрофлора. Това е ключово за храносмилането и имунната система. Ферментацията също така улеснява усвояването на хранителните вещества, увеличава съдържанието на някои витамини, разгражда трудносмилаеми съединения и създава естествени консерванти.

### The Alchemy of Taste

Fermentation is a natural process in which microorganisms – bacteria, yeast, or moulds, convert sugars and other compounds in food. The result: new aromas, deeper flavour, and often significantly higher nutritional value.

It is fermentation that lies behind the so-called umami – the fifth taste, which adds depth and complexity to many dishes. It is no coincidence that it is so highly valued by modern chefs: through it, they can create flavours that would otherwise be impossible.

In different cultures, fermentation manifests itself in surprisingly diverse ways – from kimchi, miso, and sauerkraut to kombucha.

### Why fermentation is so beneficial

In addition to rich flavours, fermented foods offer a range of health benefits.

The process creates probiotics – beneficial bacteria that support the balance of the gut microbiome. This is key for digestion and the immune system. Fermentation also facilitates the absorption of nutrients, increases the content of certain vitamins, breaks down hard-to-digest compounds, and creates natural preservatives.



Ресторант Central



◀ Шеф Адурис и неговото плато „Триптих на търтея“ ▶



◀ Chef Aduriz and his plate Triptico Zanganos ▶

### ФЕРМЕНТАЦИЯТА ВЪВ ВИСШАТА ГАСТРОНОМИЯ

В един от най-популярните ресторанти в Европа – испанския Mugaritz, шеф Антони Луис Адурис използва ферментацията като начин да разкрие нови текстури и аромати – от ферментирани зеленчуци до сложни сосове, вдъхновени от азиатските техники.

„Най-голямата магия на ферментацията е, че тя работи бавно. В свят, в който всичко се случва бързо, тя ни напомня, че вкусът изисква време“, твърди шеф Адурис.

Друг емблематичен пример е перуанският Central – ресторант номер едно в света, където шеф Виргилио Мартинес включва ферментирани съставки от амазонски растения и древни перуански продукти, за да разкаже гастрономическата история на страната.

„В Перу ферментацията е древна културна практика. Ние просто я превеждаме на езика на съвременната гастрономия“, споделя шеф Мартинес.

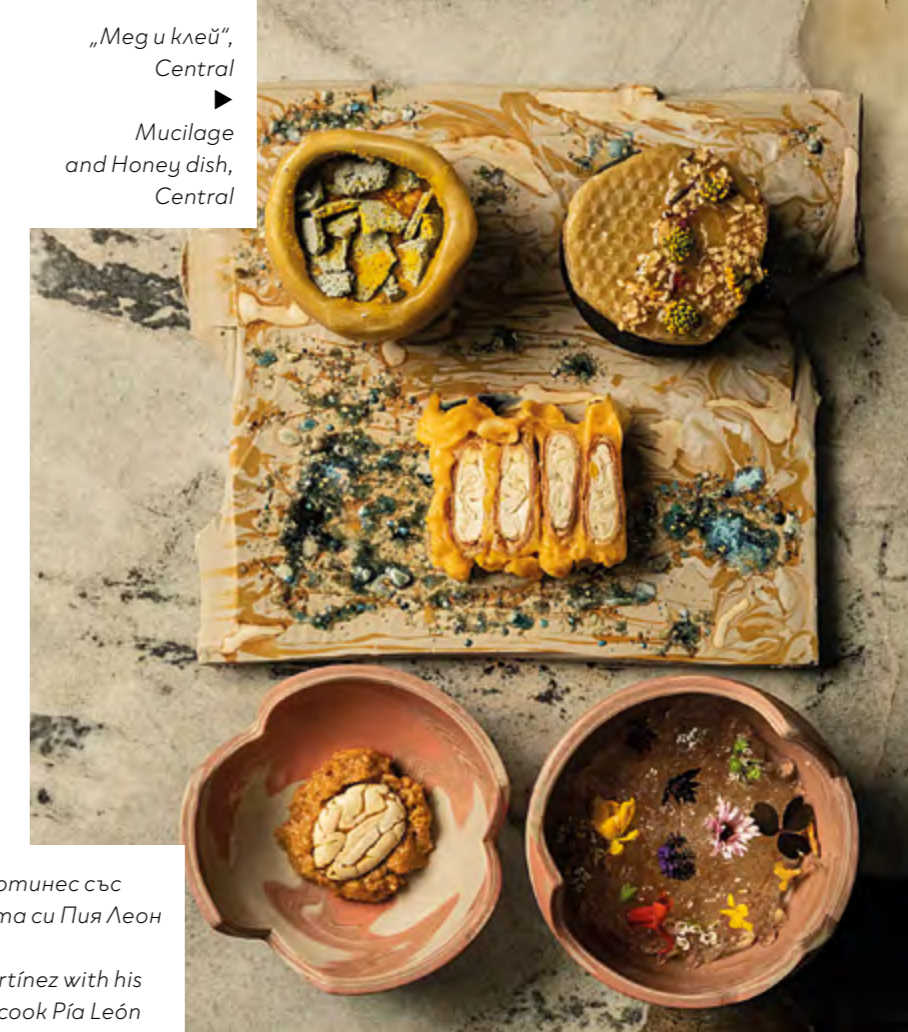
### FERMENTATION IN HAUTE CUISINE

At one of Europe’s most popular restaurants – the Spanish Mugaritz, chef Andoni Luis Aduriz uses fermentation as a way to reveal new textures and flavours: from fermented vegetables to complex sauces inspired by Asian techniques.

“The greatest magic of fermentation is that it works slowly. In a world where everything happens quickly, it reminds us that flavour takes time,” says chef Aduriz.

Another iconic example is Peru’s Central – the world’s number one restaurant, where Chef Virgilio Martínez incorporates fermented ingredients from Amazonian plants and ancient Peruvian products to tell the country’s gastronomic story.

“In Peru, fermentation is an ancient cultural practice. We’re simply translating it into the language of modern gastronomy,” shares chef Martínez.



„Мег и клей“, Central  
▶ Mucilage and Honey dish, Central



Шеф Мартинес със съпругата си Пия Леон  
◀ Chef Martínez with his wife, the cook Pía León

### Бъдещето на древната техника

Ферментацията позволява да се използват сезонни продукти, да се създават нови вкусове без сложни технологии и да се използват сезонни продукти и остатъци от кухнята – практика, която съвпада с философията за устойчива гастрономия. Именно затова мнозина вярват, че следващата голяма революция в кухнята ще бъде в преоткриването на древни процеси като ферментацията. В свят, който все повече цени автентичността и здравословния баланс, тази древна алхимия на вкуса изглежда по-актуална от всякога.

### The future of an ancient technique

Fermentation allows for the use of seasonal ingredients, the creation of new flavours without complex technologies, and the utilization of seasonal produce and kitchen scraps – a practice that aligns with the philosophy of sustainable gastronomy. That is precisely why many believe that the next great revolution in the kitchen will be the rediscovery of ancient processes such as fermentation. In a world that increasingly values authenticity and healthy balance, this ancient alchemy of flavour seems more relevant than ever.

## THE MOST POPULAR FERMENTED FOODS

### Kimchi – the spicy heart of Korea

One of the most iconic fermented foods in the world. In South Korea, kimchi isn't just a side dish – it's part of the national identity and is present at almost every meal.

### Miso – the Japanese depth of umami

A fermented paste made from soybeans, salt, and rice or barley, which matures with the help of koji culture. In Japan, miso can age from several months to several years, developing an incredibly rich aroma.

### Sauerkraut – the European classic

Fermented cabbage not only has a distinctive rich flavour but is also a true probiotic powerhouse and one of the oldest examples of natural vegetable preservation.

## НАЙ-ПОПУЛЯРНИТЕ ФЕРМЕНТИРАЛИ ХРАНИ

### Кимчи – пикантното сърце на Корея

Една от най-емблематичните ферментирани храни в света. В Южна Корея кимчи не е просто гарнитура – то е част от националната идентичност и присъства почти на всяка трапеза.

### Мисо – японската дълбочина на умами

Ферментирала паста от соя, сол и ориз или ечемик, която зрее с помощта на културата коджи. В Япония мисото може да отлежава от няколко месеца до няколко години, развивайки невероятно богат аромат.

### Кисело зеле – европейската класика

Ферментиралото зеле освен че притежава характерен богат вкус, е истинска пробиотична бомба и един от най-старите примери за естествено консервиране на зеленчуци.

### Темпе – индонезийският растителен протеин

Ферментирала соеви зърна, свързани в плътна текстура чрез благородна плесен. В Индонезия темпето е



ежедневна храна, а в съвременната кухня се използва като изключително ценна растителна алтернатива на месото.

### Комбуча – модерната ферментирала напитка

Чай, ферментирал със симбиотична култура от бактерии и дрожди. През последното десетилетие комбучата се превърна в глобален тренд – от малки арткафенета до барове за здравословни напитки.

### Кефир – кавказкият еликсир

Ферментирала млечна напитка, богата на десетки видове полезни бактерии и дрожди. Произхожда от района на Кавказките планини и от векове се смята за ключ към дълголетието.

### Нато – най-смелият вкус на Япония

Ферментирала соя със специфична лепкава текстура и силен аромат. Макар вкусът да е предизвикателство за някои, нато е изключително богат на витамин K2 и пробиотици.

### Гарум – сосът на древния Рим

Тази ферментирала рибна подправка е била изключително ценена в древния Рим. Днес модерни готвачи възраждат гарума в нови версии – от ферментирала гъби до месо и зеленчуци.

### Хляб с квас

Хлябът с квас се прави чрез естествена ферментация на брашно и вода с диви дрожди и бактерии. Резултатът е хляб с характерна киселинност, по-добра текстура и по-лесно храносмилане.

### Българската следа

„Тайната на полезните микроби“ е книга от един от най-популярните български готвачи от последните години – шеф Владислав Пенов, ресторант Cosmos, член на JRE. Практична книга за здраве, ферментация и силен микробиом.

„Тайната на полезните микроби“ разкрива как работи нашият микробиом и обяснява популярното твърдение, че над 70% от имунитета ни зависи от него. Шеф Пенов разказва как ферментацията превръща храната в естествен пробиотик – по-богата на витамини, по-лесна за усвояване и по-полезна за червата. ●

### Tempeh – the Indonesian plant-based protein

Fermented soybeans bound into a dense texture by a beneficial mould. In Indonesia, tempeh is a staple food, and in modern cuisine, it is used as an exceptionally valuable plant-based alternative to meat.

### Kombucha – the modern fermented beverage

Tea fermented with a symbiotic culture of bacteria and yeast. Over the past decade, kombucha has become a global trend – from small artisanal cafes to health drink bars.

### Kefir – the Caucasian elixir

A fermented milk drink rich in dozens of types of beneficial bacteria and yeast. It originates from the Caucasus Mountains region and has been considered the key to longevity for centuries.

### Natto – Japan's boldest flavour

Fermented soybeans with a distinctive sticky texture and strong aroma. While the taste may be a challenge for some, natto is exceptionally rich in vitamin K2 and probiotics.

### Garum – the sauce of ancient Rome

This fermented fish condiment was highly prized in ancient Rome. Today, modern chefs are reviving garum in new versions – from fermented mushrooms to meat and vegetables.

### Sourdough bread

Sourdough bread is made through the natural fermentation of flour and water with wild yeast and bacteria. The result is bread with a distinctive tang, better texture, and easier digestion.

### The Bulgarian Connection

“The Secret of Beneficial Microbes” is a book by one of the most popular Bulgarian chefs of recent years – chef Vladislav Penov of Cosmos Restaurant, a member of JRE. A practical book on health, fermentation, and a strong microbiome.

“The Secret of Beneficial Microbes” reveals how our microbiome works and elaborates on the popular claim that over 70% of our immunity depends on it.

Chef Penov explains how fermentation transforms food into a natural probiotic – richer in vitamins, easier to digest, and better for the gut. ●





## Вим Хоф

Лайфстайл философия  
отвъд зоната  
на комфорт

Здраве и  
хармония  
посредством  
връщане към  
естествените  
способности  
на ума и  
тялото

---

## Wim Hof

A lifestyle philosophy  
beyond the comfort  
zone

zone

Health and  
harmony  
through a  
return to  
the natural  
abilities of  
your mind and  
body

---

Студът хане кожата, дъхът се превръща в облак, а тялото протестира срещу всяка секунда, прекарана извън зоната на комфорт. И точно там – в този първичен сблъсък със студа, започва една от най-любопитните съвременни лайфстайл философии: методът на Вим Хоф.

### Кой е Вим Хоф?

Нидерландски екстремист, известен със способността си да издържа на изключително ниски температури. Наричан „Ледения човек“, той поставя множество световни рекорди, включително плуване под лед и изкачване на планини по къси панталони. Разработва т.нар. „Метод на Вим Хоф“, който комбинира дишателни упражнения до границата на хипервентилацията, студова терапия и концентрация. Според него тези практики могат да подобрят физическото и психическото здраве. Техниките му са обект на научни изследвания, които показват благотворно влияние върху имунната система.

А последователите му по цял свят са категорични, че зад наглед екстремната практика стои нещо далеч по-дълбоко: връщане към естествените способности на човешкото тяло и ум.



### Преживяването: отвъд студа

Първият контакт с метода често започва с дишането. Сядаш удобно, затваряш очи и започваш серия от дълбоки ритмични вдишвания. Тялото постепенно се насища с кислород, появява се леко замаяване, изтръпване в крайниците, а мислите започват да се разреждат. Следва задържане на дъха – момент на тишина, в който усещаш пулса си и нещо като вътрешна яснота.

А после идва студът.

Леден душ или потапяне в студена вода. Първоначалният шок е неизбежен – дишането се ускорява, мускулите се стягат. Но точно тук започва истинската практика:

The cold bites the skin, breath turns into a cloud, and the body protests against every second spent outside the comfort zone. And right there – in that primal encounter with the cold, begins one of the most intriguing contemporary lifestyle philosophies: the Wim Hof Method.

### Who is Wim Hof?

A Dutch extreme athlete known for his ability to withstand very low temperatures. Nicknamed the “Iceman,” he has set numerous world records, including swimming under ice and climbing mountains in shorts. He developed the so-called Wim Hof Method, which combines breathing exercises to the point of hyperventilation, cold therapy, and concentration. According to him, these practices can improve physical and mental health. His techniques have been the subject of scientific studies showing a beneficial effect on the immune system.

And his followers around the world are adamant that behind this seemingly extreme practice lies something far deeper: a return to the natural abilities of the human body and mind.

### The experience: beyond the cold

The first encounter with the method often begins with breathing. You sit comfortably, close your eyes, and begin a series of deep, rhythmic breaths. The body gradually fills with oxygen; a slight dizziness sets in, along with a tingling sensation in the extremities, and your thoughts begin to clear. This is followed by holding your breath – a moment of silence in which you feel your pulse and a sense of inner clarity.

And then comes the cold.

An ice-cold shower or immersion in cold water. The initial shock is inevitable – your breathing quickens, your muscles tense. But this is exactly where the real practice begins: staying calm. Controlling your breathing. Remaining present.

And at some point, something amazing happens – the body relaxes. The cold is no longer an enemy, but a sensation you can observe without fighting it.

### The philosophy: inner strength

At the core of the method lies a simple yet revolutionary idea: humans have far greater control over their bodies and minds than they realize. Through breathing, concentration, and gradual exposure to stressors like the cold, we can train our nervous system.

This isn't just a physical practice – it's a discipline of the mind. In a world where we avoid any discomfort, Wim Hof's Method invites us to do the opposite: to consciously embrace it.

It is precisely in this process that the sense of control is born. Not over the external world, but over our reactions to it.

### The benefits: where science meets sensation

As the method's popularity grows, so does scientific interest. Studies show that the combination of breathing and cold can affect the autonomic nervous system and the immune response. And practitioners often report increased energy and vitality, better stress resilience, improved sleep quality, faster recovery after physical exertion, and enhanced concentration. There are physiological explanations for this. Cold exposure

stimulates blood circulation and can aid muscle recovery. Breathing techniques, in turn, affect oxygen and carbon dioxide levels in the body, which brings a sense of clarity and alertness.

But perhaps the most interesting effect is the psychological one. Every time you stay under the cold shower a little longer than you'd like, you build something far more valuable than physical endurance – you build willpower.

### Философията: силата отвътре

В основата на метода стои проста, но революционна идея: човекът има много по-голям контрол върху тялото и психиката си, отколкото предполага. Чрез дишане, концентрация и постепенно излагане на стресови фактори като студа, можем да тренираме нервната си система. Това не е просто физическа практика – това е дисциплиниране на ума. В свят, в който избягваме всякакъв дискомфорт, методът на Вим Хоф ни приканва да направим обратното: да го приемем съзнателно.

Именно в този процес се ражда усещането за контрол. Не върху външния свят, а върху нашите реакции към него.

### Ползите: между наука и усещане

С нарастващата популярност на метода научният интерес също се засилва. Изследванията показват, че комбинацията от дишане и студ може да повлияе на автономната нервна система и имунния отговор. А практикуващите често споделят за повишена енергия и жизненост, по-добра устойчивост на стрес, подобро качество на съня, по-бързо възстановяване след физическо натоварване, засилена концентрация. За това си има физиологични обяснения. Студените експозиции стимулират кръвообращението и могат да подпомогнат възстановяването на мускулите. Дишателните техники пък влияят на нивата на кислород и въглероден диоксид в организма, което носи усещане за яснота и бодрост.

Но може би най-интересният ефект е психологическият. Всеки път, когато останеш под студения душ малко по-дълго, отколкото ти се иска, ти изграждаш нещо много по-ценно от физическа издръжливост – изграждаш воля.

### Дълголетие: балансът като ключ

В контекста на дълголетие методът на Вим Хоф се вписва в по-широка тенденция: търсене на устойчиви практики, които поддържат тялото и ума в баланс. Редовното излагане на умерен стрес като студ или контролирано дишане действат като своеобразни тренировки за целия организъм. В комбинация с осъзнатостта, която практиката изисква, това създава основа за по-здравословен и балансиран живот.

### За кого е тази философия?

Методът не изисква да скачаш в ледени езера от първия ден. Напротив – започва се бавно: с няколко секунди студен душ, с няколко минути дишане.

Той е за всеки, който иска да излезе от автоматичния режим на ежедневието. За тези, които търсят начин да се почувстват по-живи, по-присъстващи и по-свързани със себе си. Защото в крайна сметка философията на Вим Хоф не е за студа. Тя е за срещата със собствените граници и за това как постепенно да ги разширяваме. ●

stimulates blood circulation and can aid muscle recovery. Breathing techniques, in turn, affect oxygen and carbon dioxide levels in the body, which brings a sense of clarity and alertness.

But perhaps the most interesting effect is the psychological one. Every time you stay under the cold shower a little longer than you'd like, you build something far more valuable than physical endurance – you build willpower.

### Longevity: balance as the key

In the context of longevity, Wim Hof's Method fits into a broader trend: the search for sustainable practices that keep the body and mind in balance.

Regular exposure to moderate stressors like cold or controlled breathing acts as a kind of workout for the entire body. Combined with the mindfulness the practice requires, this creates a foundation for a healthier and more balanced life.

### Who is this philosophy for?

The method doesn't require you to jump into icy lakes from day one. On the contrary – it starts slowly: with a few seconds of a cold shower, with a few minutes of breathing.

It's for anyone who wants to break out of the automatic routine of daily life. For those seeking a way to feel more alive, more present, and more connected to themselves. Because ultimately, Wim Hof's philosophy isn't about the cold. It's about encountering your own limits and learning how to gradually expand them. ●





APT

ART

# СЪГЛАСНИ ФОРМИ



## РОСЕН ЙОРДАНОВ

**П**исането само със съгласни букви е най-древната форма на азбуката. Липсващите гласни са там, но не в графичен вид. Те се добавят от грамотния читател по подразбиране. И така смисълът на написаното достига своята пълнота.

С този на пръв поглед странен преамбюл се опитвам да опиша впечатлението от неповторимия графичен език на „графикатурата“. Това визуално изобретение принадлежи на Иван Газдов – един от най-значимите графични на България, чиито творби може да видите навсякъде в пространствата на Boutique hotel в BlackSeaRama.

## CONSONANT FORMS

**W**riting using only consonants is the most ancient form of the alphabet. The missing vowels are there, but not in a graphic form. They are added by the literate reader by implication. In this way, the meaning of what is written reaches its completeness.

With this seemingly unusual preamble, I am trying to describe the impression created by the unique graphic language of “graphicature.” This visual invention belongs to Ivan Gazdov – one of Bulgaria’s most prominent graphic artists, whose works can be seen all around the Boutique Hotel at BlackSeaRama.

ROSEN YORDANOV



Да се върнем на азбуките. Ако се вгледате в графиките на Газдов достатъчно любопитно или поне достатъчно дълго, ще откриете, че там черното е „съгласно“, а бялото „гласно“. Всяка форма е представена със знак, минималистично и с провокация към зрителя – „намерй и дорисувай в съзнанието си“. Формите на противоположното се допълват.

Любителите на статистиката с два клика в мрежата могат да научат броя самостоятелни изложби, награди и биографични постижения на професор Газдов. Завършва Националната художествена академия в класа на Александър Поплилов през 1970 г. Две петилетки по-късно създава този свой стил и според собствените му признания попада в неговия капан с двата крака. Но така е с хубавите неща – няма как три хапки да са достатъчни...

Този „сладък затвор“ му носи международно признание и много почитатели.

През годините създава няколко серии в типичния за него стил: „Майковци и татки“ – с намигване към стереотипите в семейството, „Човешка комедия“ – еротична scherzo-поредица, „Кавър класик“ – авторски интерпретации на класически шедеврови и „Игра на скулети“ – апотеоз на „гласните“ и „съгласни форми“!

Всички те имат представители сред изложените в Boutique hotel творби.

Приятно гледане и вглъбяване! ●



Let's return to the alphabets. If you look closely enough at Gazdov's graphics – or at least long enough, you will discover that there, black represents "consonants" and white "vowels." Each form is presented by a symbol, minimalist and provocative toward the viewer: "find it and complete it in your mind." The forms of opposites complement each other.

Statistics enthusiasts can, with just a couple of clicks online, learn the number of solo exhibitions, awards, and biographical achievements of Professor Ivan Gazdov. He graduated from the National Academy of Arts in the class of Alexander Poplilov in 1970. Two five-year periods later, he created this distinctive style of his and, by his own admission, fell headlong into its trap. But that is the nature of good things – there is no way that three bites can ever be enough...

This "sweet prison" has brought him international recognition and many admirers.

Over the years, he has created several series in his signature style: "Moms and Dads" – a playful nod to family stereotypes, "Human Comedy" – an erotic scherzo series, "Classic Covers" – original interpretations of classic masterpieces, and "Silhouette Game" – an apotheosis of "vowel and consonant forms"! All of them are represented among the works displayed in the Boutique Hotel.

Enjoy viewing – and immersing yourself! ●

# ДАМАНХУР Осмото чудо на света

Какво научих за  
духовността и  
живота като цяло

СИМЕОН КЕРЕМЕДЧИЕВ

**Д**аманхур е духовна общност в северна Италия, съчетаваща екология, изкуство и вътрешно развитие. Носи името на древноегипетски град, което в превод означава „Град на светлината“, и има признание от Организацията на обединените нации като модел за устойчиво развитие.



# DAMANHUR The Eighth wonder of the world

What I learned about  
spirituality and  
life in general

SIMEON KEREMEDCHIEV

**D**amanhur is a spiritual community in northern Italy that combines ecology, art, and personal development. It bears the name of an Ancient Egyptian city, meaning “City of Light,” and has been recognized by the United Nations as a model for sustainable development. Some call Damanhur “the eighth wonder of the world,” while others describe it as “a laboratory for the future of humanity.” Best known worldwide for its underground Temples of Humankind, the community in Damanhur offers an alternative way of life based on harmony with nature and personal transformation. The site has officially been recognized as a work of art by the Italian Fine Arts Authority and attracts tourists from all over the world every year. Anyone can visit to explore the impressive temples, take part in various workshops and rituals, and experience a different rhythm of life.

## The freedom to be who you are is spirituality

In Damanhur, they have managed to achieve something I have always considered essential to the spiritual path: bringing together in one place the knowledge of different religions and spiritual traditions. The great creation of the Damanhurians – the Temples of Humankind, brings together symbols and messages from all religions and spiritual paths to show how powerful and valid each one is on its own. From this comes not dogma, canon, or ritual, but inspiration, direction, and momentum. They are not there to be compared, but to be honoured, without pointing a finger at which is the best and the most significant.

This approach is also applied in the life of the community at the foot of the Alps, near Turin. Everything in the temple, as well as outside it, has been created by the hands of the Damanhurians. “How does such an organization function with the incredible ease that radiates from everyone and everything?” was the first question I asked Emu, a kind and talkative lady who has lived there for 20 years.

The big secret is that everyone is free to do what they truly want, and no one is more important or greater than the others. They have a hierarchy, but it is non-coercive and intuitive. Any Damanhurian can be an artist, a barista, a ritual leader, and a newspaper vendor all at once, if those are the things they enjoy. As a result, each of these activities is carried out with energy and enthusiasm, simply because the person genuinely loves doing them.

One of the large ceramic obelisks in their open-air temple, for example, was made by a former train conductor who had never worked with clay before. Now he continues to be an artist, while also fulfilling other roles in the community that he has chosen for himself.

Някои наричат Даманхур „осмото чудо на света“, а други – „лаборатория за бъдещето на човечеството“. Световноизвестна най-вече с подземните Храмове на човечеството (The Temples of Humankind), общността в Даманхур предлага алтернативен модел на живот, основан на хармония с природата и лична трансформация. Мястото официално е признато за произведение на изкуството от Управлението по изящни изкуства на Италия и всяка година привлича туристи от цял свят. Всеки може да отиде да разгледа впечатляващите храмове, да участва в различни работилници и ритуали, както и да усети различния ритъм на живот.

### Свободата да бъдеш такъв, какъвто си, е духовност

В Даманхур са успели да направят нещо, което винаги съм смятал за ключово за духовния път: да събереш на едно място познанията на различни религии и духовни течения. Голямото творение на даманхурци – Храмовете на човечеството, обединява символи и послания от всички религии и духовности, за да покаже колко силна и вярна е всяка сама по себе си. От това произтича не догма, канон и ритуал, а вдъхновение, посока и импулс. Не са там, за да бъдат сравнявани, а за да бъдат почитани, без да се сочи с пръст коя е най-вярна и най-значима.

Този подход се прилага и в живота на обществото в подножието на Алпите, близо до Турино. Всичко в храма, а и извън него, е създадено от ръцете на даманхурци. „Как една такава организация работи с невероятната лекота, която струи от всеки и от всичко“, беше първият въпрос, който зададох на Ему, мила и разговорлива дама, която живее там от 20 г.

Голямата тайна е, че всеки е свободен да прави това, което наистина иска, и никой не е по-важен или по-голям от другите. Имат си йерархия, но тя е ненасилствена и интуитивна. Всеки даманхурец може да е художник, бариста, водещ на ритуал и продавач на вестници едновременно, ако това са нещата, които му харесват. Съответно всяка една от тези дейности се случва със зрял и настроение просто защото човекът наисти-



As you explore their creations and interact with the people, you are overcome by an all-encompassing sense of spirituality, without needing to define “spirituality” – it is simply a pleasure to be present and to observe.

### Spirituality is also technology

Selfica is an invention of the members of Damanhur, most often made of a copper thread, which can take on a wide variety of forms. Everyone wears at least one such item on their wrist or around their neck. The technology is based on the understanding that physical forms have the ability to capture, channel, and store the subtle energy of the cosmos. This understanding is embodied in all the forms, buildings, artworks, and so on, that surround the Damanhurians in their daily lives.

The most ambitious embodiment is found in the technology of stone spirals, which are present in every nucleo of the community (the various nuclei scattered across the mountain, each typically home to 6-12 people). For a pragmatic mind like mine, it was astonishing that people had transformed acres of fertile farmland into spaces for spirituality. The purpose, function, and effect of each spiral differ – some are for health, others for awareness, stillness, transformation, dreaming, and so on. You enter a spiral with an intention and remain focused

на им се кефи. Един от големите керамични обелиски в отворения им храм например е правен от бивши влаков кондуктор, който дотрени това не е нипал глина. Сега продължава да е артист, но има и други функции в обществото, които сам си е избрал.

Докато разглеждаш творенията и общуваши с хората, те обзема всеобхватно усещане за духовност, без да трябва да дефинираш „духовност“ – просто е удоволствие да присъстваши и да гледаши.



on it as you walk around. Walking around some spirals takes 5-10 minutes, others 20-30 minutes.

Countless ceramic figures depicting deities or everyday activities are scattered everywhere. It feels as if they are there to remind you at every step of the importance of simple human experiences.

### Reality is a collective endeavour

Damanhur differs from the forms of community we encounter every day only on an energetic level. Its members drive cars, run businesses, travel, get angry (but not for long), pay taxes, and vote. In none of these things are they guided by a single, unchanging dogma. On the contrary – even the phenomenal paintings in the temple change periodically as the world evolves. They have a system for proposing new ideas, which, even if not adopted as a standard for the entire community, are still given a chance to exist and develop. This is, in fact, how this smoothly functioning reality was created. Visitors also feel it – as acceptance, kindness, openness, and a sense of shared community.

Едно от най-любопитните изобретения на Даманхур е инсталацията, която превръща измененията в електромагнитното поле на растенията в музика. Устройството измерва електромагнитните полета, създавани от листата и корените на растенията, и ги трансформира в приятни мелодии.

One of the most intriguing inventions of Damanhur is an installation that transforms changes in the electromagnetic field of plants into music. The device measures the electromagnetic fields generated by the leaves and roots of plants and converts them into pleasant melodies.





### Духовността е и технология

Selfica е изобретение на даманхурци, най-често създадено от медна нишка, което може да има най-различни форми. Всеки носи поне по едно такова на ръката или на шията си. Технологията почива върху разбирането, че физическите форми имат свойството да улавят, канализират и съхраняват фината енергия на космоса. Това разбиране е въплътено във всички форми, сгради, изкуство и т.н., с които са заобиколени даманхурци ежедневно.

Най-мощното въплъщение е в технологията на спиралите от камъни, които присъстват във всяко ниво на общността (различните, пръснати по планината ядра, в които обикновено живеят по 6-12 души). За прагматичен ум като моя беше удивително, че хората са превърнали декари плодородна земеделска земя в пространство за духовност. Целта, функцията и ефектът на всяка спирала са различни – за здраве, за осъзнаване, за притихване, за трансформация, за сънуване и т.н. Влизаш в спирала с намерение и оставаш фокусиран в него, докато обикаляш. Обиколката на някои спирали отнема по 5-10 минути, на други – 20-30 минути. Навсякъде са пръснати безброй керамични фигури, изобразяващи божества или съсем ежедневни дейности. Сякаш са там, за да ти напомнят на всяка крачка за значимостта на елементарните човешки преживявания.

### Реалността е групово начинание

Даманхур се различава само енергийно от формите на общност, с които се срещаме всеки ден. И те карат коли, имат си бизнеси, пътуват, ядосват се (но не за дълго), плащат данъци, гласуват. В нито едно от тези неща не са водени от една конкретна и неизменна догма. Напротив – дори феноменалните рисунки в храма се променят периодично според това как се променя светът. Имат система за предлагане на нови идеи, които дори да не бъдат приети за стандарт за цялото общество, получават възможност за живот. Така всъщност е сътворена тази толкова гладко движеща се реалност. Усещат го и гостите – като приемане, доброта, откритост, споделеност. Тръгнах си с усещането, че често търсим нещо, което вече имаме, но не ползваме. Че тези хора не са открили топлата вода, а са събрали топлата вода, която човечеството вече има, и просто си добруват в нея и гледат всячески да не я разливат и цапат. ●

I left with the feeling that we often seek something we already have but do not use. That these people have not discovered hot water, but have gathered the hot water that humankind already possesses, and simply thrive in it, taking every care not to spill or dirty it. ●



Сред най-впечатляващите пространства в Даманхур са Омагьосаната гора и Свещеното дърво.

Омагьосаната гора е внимателно оформено пространство, в което дърветата са засадени така, че да образуват символични структури и енергийни модели. Гората се използва за медитации, ритуали и празници, свързани с природните цикли. В сърцето ѝ стои Свещеното дърво – символичен център, който въплъщава идеята за връзката между небето, земята и човека.

Among the most impressive spaces in Damanhur are the Enchanted Forest and the Sacred Tree.

The Enchanted Forest is a carefully designed space where trees have been planted to form symbolic structures and energy patterns. The forest is used for meditations, rituals, and celebrations connected to the cycles of nature. At its heart stands the Sacred Tree – a symbolic centre that embodies the idea of the connection between heaven, earth, and humankind.

### ХРАМОВЕТЕ НА ЧОВЕЧЕСТВОТО

Работата по храмовете започва през 1978 г. и отнема 16 г. Изкопните работи в скалата са извършвани изцяло на ръка.

Обемът на храмовете е 8500 куб. м. Приказна архитектура, ярки цветове и искрящи светлини спират гъха в сложна плетеница от подземни коридори, ниши и стаи. Стените са покрити със стъклени и камени мозайки, скулптури, инкрустации от гърбо и мед.

Всяка от седемте зали на храмовете е посветена на отделен елемент:

**Огледална зала** – свързана със светлината, въздуха, небето и слънцето. Подът е от гранит, а куполът – от стъкло;

**Зала на водата** – посветена на женските божествени сили. Под купола винаги гори огън;

**Зала на Земята** – две кръгли стаи с изумителен стъклен портал на 30 м под земята;

**Зала на металите** – осемте ѝ прозореца изобразяват осем лица. Посветена е на металите и на времето;

**Зала на сферите** – с девет сфери в ниши в златните стени, които съдържат течности с различни цветове;

**Лабиринтът** – рисунки по стените проследяват историята на човечеството;

**Синият храм** – най-старата стая, построена изцяло на ръка, с мозайка в центъра на пода, която представлява „Звездата“ на Таро.

### THE TEMPLES OF HUMANKIND

Work on the temples began in 1978 and took 16 years to complete. All excavation work in the rock was carried out entirely by hand.

The volume of the temples is 8,500 cubic meters. Their enchanting architecture, vivid colours, and sparkling lights are breathtaking, unfolding into a complex network of underground corridors, niches, and chambers. The walls are covered with glass and stone mosaics, sculptures, and inlays of wood and copper.

Each of the seven halls of the temples is dedicated to a different element:

**Hall of Mirrors** – associated with light, air, the sky, and the sun. The floor is made of granite, and the dome is made of glass;

**Hall of Water** – dedicated to feminine divine powers. A fire always burns beneath the dome;

**Hall of Earth** – consists of two circular rooms with a stunning glass portal located 30 meters underground;

**Hall of Metals** – its eight windows depict eight faces. It is dedicated to metals and time;

**Hall of the Spheres** – features nine spheres set into niches within golden walls, each containing liquids of different colours;

**The Labyrinth** – wall paintings trace the history of humanity;

**The Blue Temple** – the oldest chamber, built entirely by hand, with a central mosaic of the floor representing the “Star” of the Tarot.



## Наследството на The legacy of **VALENTINO GARAVANI**

Смъртта на легендарния италиански дизайнер Валентино Гаравани през януари 2026 г. на 93-годишна възраст затвори една от последните големи глави в историята на класическата висша мода.

The death of the legendary Italian designer Valentino Garavani in January 2026 at the age of 93 marked the end of one of the final great chapters in the history of classic haute couture.



*Римските ревюта* *Висша мода от 60-те и 70-те* – с изящни вечерни рокли, бродерии и панделки, превърнали се в негова запазена марка;  
*Финалното му ревю през 2008 г.* – своеобразно сбогуване с модата, в което всички модели дефилират в различни версии на легендарното Valentino Red.

### Роклите, които влязоха в историята

Малко дизайнери могат да се похвалят с толкова впечатляващ списък от клиентки, избрали именно тях за най-специалните си поводи.

Ще споменем само някои:

1. Сватбената рокля на Джаки Кенеди при брака ѝ с Аристотел Онасис през 1968 г. – кремава рокля с висока яка и дантела, превърнала се в модна икона.
2. Белият тоалет на Елизабет Тейлър на премиерата на филма Спартак през 1960 г.
3. Роклята на Джулия Робъртс на наградите „Оскар“ през 2001 г., често определяна като един от най-красивите моменти на червения килим.

**V**alentino не е просто модна къща – това е естетическа философия, издигнала идеята за красотата до култ.

Кариерата на Валентино се простира в над шест десетилетия и превръща името му в синоним на елегантност, прецизност и чувствена женственост.

В модните среди често се повтаря една негова фраза, която описва философията му: „Обичам красотата. Не е моя вина. И знам какво искат жените – да бъдат красиви“.

След кончината му италианският премиер Джорджа Мелони го нарече „безспорен майстор на стила“, а Донатела Версаче – „човек, който превърна елегантността в универсален език“.

### Емблематичният почерк

Валентино създава своята модна къща в Рим през 1959 г. заедно с дългогодишния си партньор и бизнес съратник Джанкарло Джамети. От самото начало стилът му се отличава с чисти силуети, богати материи и почти архитектурна прецизност на линията.

Неговият най-разпознаваем знак остава прочутият Valentino Red – дълбок, драматичен нюанс на червеното, който постепенно се превръща в символ на марката и на самия дизайнер. Този цвят се появява още в ранните му колекции и е негова визуална визитка на червения килим.

Сред емблематичните му кутюрни колекции са:

*No Color (1967)* – изцяло в черно и бяло, колекцията печели престижната награда Neiman Marcus и утвърждава Валентино като международна звезда;

**V**alentino is not just a fashion house – it is an aesthetic philosophy that elevated the idea of beauty to a cult. Valentino's career spanned over six decades and made his name synonymous with elegance, precision, and sensual femininity.

In fashion circles, one of his quotes is often repeated, describing his philosophy: “I love beauty. It's not my fault. And I know what women want – to be beautiful.”

Following his passing, Italian Prime Minister Giorgia Meloni called him “an undisputed master of style,” while Donatella Versace described him as “a man who turned elegance into a universal language.”

### The iconic signature

Valentino founded his fashion house in Rome in 1959 alongside his longtime partner and business associate Giancarlo Giammetti. From the very beginning, his style was distinguished by clean silhouettes, rich fabrics, and an almost architectural precision of line.

His most recognizable signature remains the famous Valentino Red – a deep, dramatic shade of red that gradually became a symbol of the brand and the designer himself. This colour appeared as early as his first collections and served as his visual calling card on the red carpet.

Among his iconic couture collections are:

*No Colour (1967)* – entirely in black and white, the collection won the prestigious Neiman Marcus Award and established Valentino as an international star



◀1

3▶



2▼



Сред неговите клиентки са също принцеса Даяна, София Лорен, Кейт Бланшет и Ан Хатауей – жени, обединени от една и съща естетика: класическа, драматична и вечна.

### Откъде идва вдъхновението

Вдъхновението на Валентино винаги е било тясно свързано с историята на изкуството и италианската култура. Роден през 1932 г. в град Вогера, той започва да рисува модни скици още като дете. По-късно учи мода в Милано и Париж, където работи в ателиетата на водещи модни къщи.

В интервюта дизайнерът често говори за влиянието на операта, Ренесанса и старото холивудско кино. Тази комбинация – италианска драматичност, френска висша мода и холивудски блясък, оформя неговия стил.

През 70-те години той става част от космополитния арткръг в Ню Йорк около Анди Уорхол и легендарната редакторка на Vogue Даяна Вриланд – контакти, които разширяват влиянието му отвъд модата.



### Where does the inspiration come from

Valentino's inspiration has always been closely linked to art history and Italian culture. Born in 1932 in Voghera, he began drawing fashion sketches as a child. He later studied fashion in Milan and Paris, where he worked in the ateliers of leading fashion houses.

In interviews, the designer often speaks of the influence of opera, the Renaissance, and old Hollywood cinema. This combination – Italian drama, French haute couture, and Hollywood glamour, shaped his style.

In the 1970s, he became part of the cosmopolitan art scene in New York centred around Andy Warhol and the legendary Vogue editor Diana Vreeland – connections that extended his influence beyond fashion.

### Where does the brand stand today?

Valentino retired from active work in 2007, but the fashion house continues to be a key player in the luxury industry. The majority owner of the brand is the Qatari investment group Mayhoola, while the French luxury group Kering is a minority shareholder, with plans to become the sole owner in a few years.

In recent years, the creative team has gone through several different phases. Today, designer Alessandro Michele, known for his work at Gucci, is among the figures shaping the brand's new aesthetic.

His task is a delicate one: to preserve the romantic elegance with which Valentino conquered the world, but also to translate it into the language of the new generation.



### Какво се случва с марката днес

Валентино се оттегля от активната работа през 2007 г., но модната къща продължава да бъде ключов играч в луксозната индустрия. Мажоритарен собственик на бранда е катарската инвестиционна група Mayhoola, а френската луксозна група Kering е миноритарен акционер, с план да стане пълен собственик след няколко години.

През последните години творческият екип преминава през няколко различни етапа. Днес дизайнерът Алесандро Микеле, известен с работата си за Gucci, е сред фигурите, които оформят новата естетика на марката. Неговата задача е деликатна: да запази романтичната елегантност, с която Валентино завладя света, но и да я преведе на езика на новото поколение.

### Наследство отвъд модата

Валентино често е сравняван с величия като Ив Сен Лоран и Коко Шанел – дизайнери, които не просто създават грехи, а определят цяла епоха. Неговата сила беше в отказа да следва краткотрайни тенденции.

„Елегантността е баланс между пропорции, емоция и дисциплина“, казваше той.

И днес роклите на Валентино, особено онези в наситено червено, изглеждат така, сякаш никога няма да остаряят. А наследството му не е просто архив от красиви тоалети. То е философията, че истинската мода трябва да бъде вечна.

### Интересни факти от живота му

Валентино е известен с любовта си към лукса – притежава домове в Рим, Париж, Лондон и Гстаад. Страстен колекционер на изкуство, той събира картини от старите майстори и модерни художници. Дългогодишната му връзка с Джанкарло Джамети е и едно от най-успешните партньорства в модния бизнес.

Животът му е документиран във филма Valentino: The Last Emperor (2008), който показва последните години преди оттеглянето му от модата. ●

### A legacy beyond fashion

Valentino is often compared to greats like Yves Saint Laurent and Coco Chanel – designers who didn't just create clothes, but defined an entire era. His strength lay in his refusal to follow fleeting trends.

“Elegance is a balance between proportions, emotion, and discipline,” he used to say.

And today, Valentino's dresses, especially those in deep red, look as though they will never go out of style. And his legacy is not merely an archive of beautiful outfits. It is the philosophy that true fashion must be timeless.

### Interesting facts from his life

Valentino is known for his love of luxury – he owns homes in Rome, Paris, London, and Gstaad.

A passionate art collector, he collected paintings by the Old Masters and modern artists.

His long-standing relationship with Giancarlo Giammetti is also one of the most successful partnerships in the fashion industry.

His life is documented in the film Valentino: The Last Emperor (2008), which depicts the final years before his retirement from fashion. ●



# le petit Quché



Gay!

# NANI® | ГОТ Е, КОГАТО ТИ Е УДОБНО

[www.nanihome.bg](http://www.nanihome.bg)

Повече от 30 години произвеждаме и търгуваме с мебели в България. Търсим и намираме правилните продукти и решения за вас – нашите Клиенти. Посредничим между дизайнери и фирми за да свържем разнообразието от стилове и опции с вашите нужди, предпочитания и разбирания за индивидуалност. Отчитайки еволюцията, задоволяваме функционалността и създаваме уникална и комфортна обстановка, като придаваме неусетно стойност на обкръжението и живота ви.

**МАТРАЦИ | СПАЛНИ | ДИВАНИ**

**KING LINE** by Nani  
ПРЕМИУМ КЛАС МАТРАЦИ ЗА СЪДНАТ СЪН



Севлиево 5400, ул.Стара Планина 175



0800 40 300

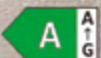


info@nanihome.bg

# SAMSUNG

## Galaxy S26 Ultra | Buds4 Pro

### Galaxy AI ✨



Общият AI дизайн, представен на AI Day, може да се различава. Наличността на функциите, опциите, поддръжките и всички функции на Buds4 Pro зависи от конфигурацията или версията. Продуктите са представени с опции. Създайте профил с AI помощник и работете с програмата. Програмата Running Coach е достъпна на телефони с Android/Android 10 или по-нова версия и изисква синхронизиране с Samsung Health (v5.30 или по-нова версия). Функцията се използва със Samsung профил. Услугата е достъпна само с Galaxy Watch Ultra, Galaxy Watch7 Series или Galaxy Watch7. За да използвате програмата Running Coach, потребителят трябва да направи мест за нито на повече и да получи нито, преди да започне тренировъчната програма.

[samsung.com/bg](https://samsung.com/bg)