

Вестник на българите в Детройт www.BulgariansinDetroit.com

Брой 4, 2007

Габровски шеги

Между мъж и жена
- Ти чу ли, че Пена била на стриктна диета.
- Ами да я поканим на вечеря тогава.

Синът като бащата
- Тате, колко струва дупката в геврека?
- Нищо не струва.
- Ами тогава ми дай един с най-голямата дупка.

Един ще свърши работа
- Имаш ли снимка на близнаците?
- Имам, я го виж какъв е хубавец!
- Ама това е само единият!
- Другият е досущ като този.

Логика
- Каква е температурата в стаята?
- 15 градуса.
- А от вън?
- 20 градуса.
- Я отвори тогава прозореца да влязат и другите 5.

С тези кратки шеги напомниме, че приближава Първи Април и не се учудвайте ако ви излъжат на този ден. Не е шега обаче, че това е четвъртият брой за 2007 на електронното издание на българите в Детройт, а на 1 май www.BulgariansinDetroit.com ще празнува една година от създаването си. Накратко в броя:

- Предстои един от най-хубавите празници - Великден и свещеник Славчо Панев от църквата "Свети Климент Охридски" се обръща към вас с празнична благословия. По-сръчните българки се подготвят за месенето на сладките козинаци (блазе ви ако имате баба) и боядисването на яйцата. Представяме ви рецепти от Нели Асенова.
- Много именници ще почерпят този месец - Живко, Живка, Лазар, Калина, Виолета, Божура, Върбан, Цветан, Цветана, Камелия, Невена, Маргарита, Лиляна, Явор, Ясен, Велеслав, Величка и други.
- На 6-ти април ще отвори врати **София Маркет**, където ще можете да намерите богат асортимент от вкусни български и други европейски храни. Магазинът ще работи 7 дни в седмицата от 10 сутринта до 9 вечерта. Адресът е: 47764 Pontiac Trail, Wixom, MI 48393. За повече информация: Кристиан Томов, 248-755-9836.
- До 17 април се приемат данъчните декларации за лица. Много нови изисквания има тази година, така че е най-добре е да потърсете помощта на счетоводител. Собствениците на банкови сметки в чужбина с повече от \$10,000 трябва да попълнят специална форма TDF 90-22.1, Report of Foreign Bank and Financial Authority преди 30 юни, 2007. Това е резултат от новите мерки, които взема Америка срещу тероризма.
- Женският месец март отмина, а да се надяваме, с това и зимата. Първа пролет ни поднесе слънце - дано и април бъде такъв, но да не забравяме, че все пак сме в Мичиган. Някои взеха да стягат куфарите за България, а други все още обмислят планове за лятото.
- Българската телевизия придобива все по-голяма известност и феновете няма да пропускат мачовете на България за Евро 2008. Качеството на образа е много добро и всеки ще се намери по нещо интересно за гледане - новини, спорт, любовни сериали, музика. Така и децата ще чуват родна реч от телевизора, и дано това помогне за научаването на българския език. Ако имате въпроси или се колебаете, пишете ни: tv@bulgariansindetroit.com. Телевизията може да бъде демонстрирана на място в дома ви.

<http://www.bulgariansindetroit.com/> ви уведомява за и за най-новата промоция на TV River. Всички нови клиенти ще получат **един безплатен месец**, за да пробват IP телевизията. Промоцията работи по следния начин: при регистрацията се заплаща IP устройството (M10), абонамент за един месец и доставката. Ако клиентът реши да запази абонамента, тогава вторият месец ще бъде безплатен. **Прочетете още за офертата**. Ако клиентът се откаже до един месец, TV River ще върне парите за устройството, както и цената на едномесечния абонамент. **Поръчайте телевизия тук**.

- Месечна такса - има 2 пакета за "\$29.95/месец" и за "\$35.95/месец".
- Цената на M-10 (TV сигнал преобразувателя, включващо всички необходими кабели и упътвания) - \$99.95. Безжичен M-10 - \$129.95 (+ \$10 Shipping & Handling).

- Започна и последният, преди лятото, футболен сезон на българите в Детройт. Отборът на "тубите" беше отново шампион в лигата за мъже над 30 години. С най-много попадения се отличи Николай Малинов (отсъства от снимката поради контузия). В отбора участваха Митко Райков, Велizar Смилков, Милко Макнев, Йовчо Цуров, Венелин Георгиев и Велеслав Начев.



- В България принцеса Калина роди Симеон, а българското момиче от Трой, Юлия също роди син Симеон - първото българско бебе за района на Мичиган. За останалата част на годината се очакват само момичета. Ако имате информация за появата на ново бебе ? пише ни на info@bulgariansindetroit.com и с удоволствие ще споделим радостната новина.
- Николай Белинов от Canton, MI, регистрира нов безплатен форум за българите в Детройт. <http://bulgariansindet.21.forumer.com>. Новият форум предлага повече възможности и категории. Можете да публикувате всичко, което ви харесва и интересува. Нека това е едно добро начало за обмяна на идеи и информация между българите в Америка. Настоящите форуми на <http://www.bulgariansindetroit.com/>, както и всички мнения ще бъдат запазени.
- **Предстоящи събития за месец май:**
 - Очаквайте тържество за празника на Свети Кирил и Методий на 19 май (събота), организирано от Мати България. Адресът на залата е: VSW Post 1008-1690, 1690 Airport Rd., Waterford, MI 48327. За доброто настроение на присъстващите ще се погрижи **D.J. Emmo**. На най-малките ще бъде дадена възможност да изяват своя талант. Молим майките и бащите да помогнат на децата си да научат български стихотворения и песни, за да не забравяме родната реч.

Обръщение на свещеник Славчо Панев от църквата "Свети Климент Охридски" по повод на приближаващите Великденски празници

*"Нека небесата се радват и земята ликува
Нека целият свят, видим и невидим, празнува,
защото Христос воскрес."*

От литургията за Великден

Възлюбени в Господа братя и сестри,
Няма друго време от годината, когато сме по-сигурни в любовта на Господ, отколкото по време на Великденските празници.
По време на възкресението на Господ-Бог всеки един от нас има вечен живот. Господ не само изпрати своя единствен син да страда на разпятието, но и го възкреси от смъртта, показвайки че милосърдието е по-силно от смъртта.

"О, смърт, къде е твоята сила?" пише Свети Йоан Богослов. "О, ад къде е твоята победа? Христос възкресе и ти си победен."

Вярващи в победата на Господ, ние ще преодолеем предизвикателства и проблеми, които съпътстват ежедневието ни. С вярата ние може да покажем любовта на Господ към християните, както и към всички други напълно непознати хора. Вярата в Неговата милост, можем да простим дори на тези, които са направили големи грешки. На кратко, можем да кажем, че сме деца на Господ, така както Той ни създаде.

Братя и сестри, от името на църковното настоятелство, желая на вас и семействата Ви весели Великденски празници. Нека чрез молитвите покажем любовта си към Господ и търсим Неговата помощ през цялата година.

Христос Воскресе! Во истина Воскресе!

Свещеник Славчо Панев

1 април (неделя), 10.30 а.м. ? Цветница

4 април (сряда), 7.00 р.м. ? Велик Маслосвет

5 април (четвъртък), 10.30 а.м. ? Литургия с даване на причастие

7.00 р.м. ? четат се 12 Евангелия

6 април (петък), 7 р.м. ? Опело Христово (минава се под плащеницата)

7 април (събота), 11.15 р.м. ? Велико Повечерие

8 април (неделя), 11.00 а.м. ? Великден, децата събират яйца

Празник за ново бебе или Baby Shower

Американците имат една хубава традиция - щом се чуе за бебе, всички се втурват да предлагат помощ. Върхът на сладоледа е парти, наречено "baby шауър", което може да се преведе като парти, на което вали "дъжд от подаръци за бебето". От бременната жена не се изисква нищо, а от бъдещия татко да отиде с голяма кола след тържеството и натовари подаръците.

Според българските традиции нищо не трябва да се подготвя преди да дойде бебето, защото може нещо лошо да се случи. Може и да има нещо вярно, но лично на мен американската традиция ми харесва повече. Правенето на тържеството около месец преди раждането дава време на бъдещите родители да видят какво имат и да закупят останалото. Не че няма да има тичане до магазина в последния момент за нещо пропуснато, но поне по-големите неща - легло, количка, люлки, ще са на лице. Майката ще има време да изпере дрехите и ги подреди преди да са започнали безсънните нощи (за някои почват още по време на бременността).

Била сам на доста тържества и организатор на няколко. Българският вариант винаги включва много храна, някои игри, снимки и разбира се най-хубавата част - отварянето на подаръците. Обикновено baby shower-а се прави само за първо дете или за второ, ако първото е родено в България или пък разликата е голяма и няма нищо запазено. Няколко жени се заемат с организацията и разгласяването на партито. Събират се пари и се купуват големи предмети от списъка, които майката е направила в някои от магазините.



На снимката: Севие Харлева

Думата ми е за целта на тържеството - помагане на семейството. Не е нужно да познавате майката или таткото, просто мисълта, че помагате на хора, които имат нужда е достатъчна (поне за мен). Често се учудвам на коментари от рода "Ама аз не ги познавам". Точно това е целта - да се помогне на хора, които не познаваме, хора които са дошли в Америка наскоро. На тези, които познаваме ще купим подаръци и без baby shower. Малцина от нас имат родители или роднини тук, затова приятелите са тези, които играят най-важната роля във всички житейски събития.

Стана традиция да се предават бабешки играчки, дрехи и помагала от майка на майка. Ето това се казва помощ! От личен опит зная, че това спестява много средства. Бебешките неща са като нови и няма проблем да бъдат ползвани отново и отново. Да помагаш на другите е благодател, която ни прави по-добри хора.

Даниела Начева

Данъци - 2006 година

Има една сентенция, че данъците и смъртта са неизбежни, при това данъците се дължат всяка година.

Чрез информацията тук искам да напомня, че приближава крайният срок за подаване на данъчните декларации за 2006 година - 17 април. Това е датата и за федералната (Form 1040) и за щатската декларация (MI-1040), освен ако не поискате удължение на срока с още 6 месеца. Удължението на срока за подаване на декларациите обаче не важи за плащането на данъците и се начислява лихва. Ново за 2006:

Федерална Данъчна Декларация:

- Кредит за плащане на long distance такси, като част от сметката за телефон. Сумата на кредита зависи от броя на живеещите в домакинството: двама души - \$40, трима - \$50, четирима - \$60.
- Ако очаквате да получите пари обратно, може да посочите до 3 банкови сметки за превода
- Кредит за инсталирани съоръжения, които спестяват енергия ? прозорци, врати, специални покриви, бойлер. За повече подробности вижте инструкциите към Форма 5695.
- Ако използвате автомобил за бизнес цели, може да пресметнете разходи от по 44.5 цента на миля.
- Кредит за нов автомобил с алтернативно гориво (хибрид). Всяка компания има квота за тези автомобили и ако мислите да купувате такъв, проверете дали ще може да вземете кредита.
- Учителите все още могат да получат \$250 кредит за закупени материали през годината
- След месец август 2006 ви трябва бележки за всички парични дарения, които сте направили.

Данъчна Декларация за Мичиган

- Има нов адрес за изпращане на формата.
- Не забравяйте да напишете колко пари сте платили за медицинска застраховка на формата MI-1040CR.
- Ако учите може да вземете кредит не само на федералната декларация, но и на щатската. Всяка година Мичиган публикува лист с одобрените колежи, и ако сте вземали класове в тези училища може да получите кредит.
- Ако искате да инвестирате в обучението на децата си, можете да го направите чрез образователните фондове на Мичиган (www.misaves.com). Парите, които плащате се признават като кредит на данъчната декларация за Мичиган.

ВАЖНО: До сега, българските студенти, които идваха да работят в Америка по различни програми трябваше също да подават декларации. В началото на тази година бе подписана спогодба (влиза в сила 1/1/2008) между България и Америка, според която до 9 хил. долара годишен доход на български студенти в САЩ, получени от предоставяне на лични услуги, няма да се облагат. Същото ще важи и за американските студенти у нас. На всеки пет години двете правителства ще преразглеждат сумата на необлагаемия праг. В спогодбата са уточнени механизмите и начините на облагане доходите на местните лица на България и на САЩ на територията на всяка от държавите. Освен че ще намали данъчната тежест, която понасят българските граждани за доходи и печалби от САЩ, споразумението се очаква да стимулира и инвестициите, тъй като доходите от тях вече няма да се облагат и от двете държави.

Даниела Начева, Експерт счетоводител (CPA)

Великденски рецепти

Козунак

Продукти: 1кг брашно, 30-40 гр. мая, 200 гр. масло или 150 гр. мас, 250 гр. прясно мляко, 300 гр. захар, 5-6 яйца, 2 ванилии, кората на 1 лимон, щипка сол

Пресейте брашното в съда, в който ще месите козунаците (този съд трябва да е затоплен), направете кладенче в средата и го оставете на топло.

Сложете маята в половин чаена чаша топло прясно мляко и я разбийте. Прибавете една лъжица захар и 1 лъжица брашно, за да се получи кашичка. Покрийте и оставете да втаса на топло.

Разбийте яйцата и захарта до повеляване и прибавете останалото мляко, кората на лимона и двете ванилий. Щом маята увеличи обема си два пъти, изсипете в брашното яйчената смес, втасалата мая и щипка сол. Замесете тестото, като от време на време наливате по малко от разтопената мазнина или си топите често ръцете в нея. При заместването е най-добре да разтегляте тестото, след това да го събирате на топка и отново да го разтегляте. Когато употребите всичката мазнина и тестото стане гладко ? не залепва по стените на съда и има мехурчета, поръсете го с брашно, покрийте го със затоплена кърпа и го оставете на топло да втаса. Тестото е втасало, когато увеличи двойно обема си.

С намаслени ръце късайте от тестото толкова, колкото ще ви бъде необходимо, за да сплетете плитка от две парчета. Имайте предвид, че при втасването във формата то ще увеличи двойно обема си. Сложете го върху намазана с масло тава и го поръсете по желание с предварително овалени в брашно стафиди и го оставете да втаса на топло. Намажете втасалия козинак с разбито яйце и го набодете с обелени бадеми и захар. Опечете го в умерена фурна на 360 градуса. Извадете го от формата преди да е изстинал напълно.

Великденски бухти

Продукти: 6 жълтъка, 500 гр. прясно мляко, 150 гр. масло, 3 супени лъжици захар, 1 лъжица ром или коняк, кората на 1 лимон (настъргана), 1 супена лъжица мая, щипка сол, брашно.

Маята се приготвя като се поставя в половин чаша топло мляко с 2 супени лъжици брашно и 1 суп. лъжица захар, трябва да бухне.

Когато маята е готова, се омесва тесто с всичките останали продукти. Остава се да втаса около 1 час. Когато тестото е готово се разточва кора дебела около 1 см. Изрязват се кръгчета с водна чаша. Между всеки две питки се слага по желание мармалад или сирене и ги притискаме в края, за да не се отлепят. Оставаме ги да втасат за около 45 мин. След като втасат се пържат в дълбок съд с повече олио. Изкарват се и се поръсват с пудра захар.

Печено агнешко бутче с ориз и спанак

Измийте едно агнешко бутче и го намажете с леко размекнато масло или зехтин. Поръсете го със сол, червен пипер, черен пипер. Върху агнешкия бут сложете стръкчета пресен джоджен, а в тавата, където ще се пече 1 чаена чаша вода и ч.чаша бяло вино. Покрийте го с алуминиево фолио, за да се задуши. Печете на умерена фурна 350-400 градуса за около 3-4 часа. След като се е уварило добре, отворете го да се запече за около 5 минути и го извадете.

Вземете 10-15 стръка зелен лук, изчистете го и го нарежете на ситно. Сложете го да се запържи в половин чаша зехтин (зехтин, за да не почервенява много лука). Вземете 2 ч.чаши кафяв ориз, измийте го и прибавете към лъка, за да се запържи за около 4-5 минути. Прибавете 1 ч. лъжица сол и черен пипер, вода около 6-7 чаени чаши, оставете го да ври. Преди да е уварен напълно, прибавете една връзка нарязан на средно спанак. Добавете 6-7 стръка нарязан пресен джоджен. Оставете го да ври около 10 мин. и го свалете от огъня. Изсипете ориза в голяма чиния за сервиране и върху него сложете изпечения агнешки бут. Полейте го със соса от бутчето и поръсете с пресен зелен джоджен.

Агнешка супа от дреболии

Вземаме по 1/3 от червата, шкембето и бяла дроб. Измиваме ги добре. Слагаме ги да врят в солена вода. В същото време 5-6 стръка зелен лук и 5-6 стръкчета джоджен се измиват и нарязват на ситно. Прибавят се към супата с половин чаена чаша ориз. Оставят се да врат около половин час. Преди да се свали супата от огъня се прибавят 2-3 лъжици масло и щипка червен пипер. Остава се да ври още 5 минути и супата е готова.

"Да ви е сладко" ви пожелава Нели Асенова.

На Новогодишното парти в Wichom Нели спечели наградата за най-добър кулинар. Като човек, който е опитвал гозбите на Нели ви уверявам, че ще си облизете пръстите.

Идеи за боядисване на великденски яйца

По материал на kulinarno@abv.bg

Яйцата, които ще боядисваме се варят поне 10-12 минути след завирането, за да са твърдо сварени и по-трайни. Слагат се в подсолена студена вода (като преди това се измиват и почистват идеално едно по едно). Минутите за варене се засичат след завирането на водата. След свалянето от котлона се оставят да поизстинат във водата, след което се вадят и се подсушават преди боядисването. Ако е правят с винена киселина, то тя се добавя към края на варенето. Тогава яйцата се покриват с красиви блестящи кристалчета.

1 начин: Известен на всички домакини. Сварените яйца се потапят в предварително разтворената по указания на пакетчетата начин боя и се държат поне 8-10 мин. Колкото повече се държат яйцата, толкова по-наситен става цвета. Ако искаме по-лек цвят ги държим по-малко. След получаването на желания цвят, яйцата се вадят и се поставят на попивателна хартия да изсъхнат и след това се полират с памук напоен с олио. Може върху някои от тях да се залепят лепенки или ваденки по указания начин.



2 начин: Така правеше яйцата баба ми, а предполагам и не само моята баба. В боята разтворена по указания начин се добавят 1-2 с.л. олио. Когато яйцето се потопи, част от олиото полепва по него и не позволява на тези места боята да го боядиса. Така яйцата стават на петна. Могат последователно да се потапят в няколко цвята и тогава ефекта наистина е много добър и пъстър. Вадят се, подсушават се и се полират с олио.

3 начин: Свареното и изстинало яйце се потапя в разтворен на водна баня желатин. След като се извади от желатина яйцето се рисува на ръка с помощта на клечка за уши и различни бои разтворени на гъста каша (боите трябва да са прахообразни, за да могат да се приготвят по този начин с много малко вода). Боята се разлива по желатина и се получават много ярки и красиви яйца. Ако имате добра фантазия и сръчна ръка, то резултатът е гарантиран. Трябва малко повече търпение и желание, но ще останете доволни. Имайте предвид, че яйцата изсъхват бавно.

4 начин: Върху парче памук голямо толкова, че да може да се обвие цялото яйце се поръсва от всички цветове разтворена боя. Яйцето се увива стегнато в памука и се оставя 5-10 мин. Колкото повече стои, толкова по-япки и тъмни стават цветовете. След като е готово яйцето се изважда от памука, подсушава се и се полира. Едно парче памук не е желателно да се ползва повече от 2-3 пъти, защото резултатът започва да става незадоволителен. Работата с ръкавици е задължителна ако не искате ръцете ви да добият цвета на яйцата.

5 начин: Този начин знам също от моя баба. Яйцата стават страшно красиви. Ползват се сурови яйца, защото по време на боядисването те се сваряват. Подготвят се предварително по следния начин: всяко яйце се завързва стегнато в парче от дамски тънък чорапогащник като преди това яйцето се обвива в люспа от кромид червен лук. Използват се само най-горните и най-тъмни люспи. Не е нужно люспата да покрива цялото яйце. Трябва добре да се опъне чорапогащника и да се завърже стегнато. Така приготвените яйца се варят колкото е нужно (10-12 мин.). Вадят се от водата и без да се маха чорапогащника се оставят да поизстинат малко. След това се потапят в боя с цвят по желание и след като яйцето постои 5-7 мин се вади и се оставя да се оцеди добре. Тогава се маха внимателно чорапогащника и люспите от лук и след като яйцето изстине напълно се полира. Получават се много красиви мраморни шарки. Ако яйцата просто се сварят във вода в която има люспи от лук, то тогава се получават яйца в жълто-оранжев свят.

6 начин: Върху свареното яйце се поставя листенце от тревичка с интересна форма или някаква изрязана фигурка от непроницаем материал. Яйцето се стяга в чорапогащник и се поставя в боята. След като престои се вади, оставя се да се изцеди и внимателно се маха чорапогащника. На мястото на фигурката или листенцето остава небоядисано. След като изсъхне се полира.

7 начин: По изстиналите напълно яйца се рисува с восък фигурки или надписи. След това се боядисват по нормалния начин, но там където е рисувано с восък боята не хваща и яйцето остава бяло. Така се появяват фигурките, които сме нарисували.

8 начин: Яйцата се рисуват с безвредни боички или моливи на ръка, като вариантите са много в зависимост от вашата фантазия и умения.

ДА СЕ ЛЕКУВАМЕ С ХОМЕОПАТИЯ, ЗАЩОТО ЗДРАВЕТО Е В САМИТЕ НАС!

Даниела Тодорова
Класически хомеопат с 10-годишна практика, завършила
Лондонски Колеж по Класическа Хомеопатия
Тел: 847-290-1847

Изберете хомеопатията и ще откриете ефикасен терапевтичен метод на природна основа, съобразен с факта, че всеки представлява живо същество, уникално със своята индивидуалност и личностни характеристики, със свой ритъм на работа и собствена обкръжаваща среда. Хомеопатичните лекарства са напълно естествени, безопасни, сигурни, ефективни и без странични ефекти.

Хомеопатията е отдавна познат метод на лечение по света. Тя е популярна и уважавана в целия свят, и е удачен метод за лечение на всеки един.

Още от самото начало на развитието си хомеопатията е привличала лекари от цял свят с ефикасното си терапевтично действие в ежедневната медицинска практика. Значителният интерес към хомеопатията е довел до създаването на хомеопатични медицински факултети и болници по целия свят.

Клиничната ефикасност на хомеопатията се доказва ежедневно от 900000 практикуващи я по света, а освен това и от многобройните научни експерименти, провеждани над 50 години по най-строгите критерии на съвременната наука. Клиничните опити, биологичните и физични изследвания са обект на многобройни публикации в международни медицински издания и най-престижни научни списания.

Важно е да се подчертае, че хомеопатичните лекарства бяха едни от първите научно изработени лекарствени средства, изготвени след клинични експерименти при наблюдение на действието им върху болния и фармакологични изследвания на използваните субстанции. Освен като основател на хомеопатията, Кристиан Самуел Ханеман е известен като един от основоположниците на научната фармакология - експериментално изучаване на лекарствата.

Хомеопатията може бързо да въздейства. Тя има бързо действие при остри заболявания (грип, кашлица, ларингит, бронхит, храносмилателни разстройства и други). За няколко дни, дори за няколко часа, те регресират и симптомите на болестта изчезват. Хомеопатията действа ефикасно и при хроничните заболявания (екземи, алергии, бронхиална астма, артрит, ревматизъм и други). Това е една от нейните особености. Наблюдава се отслабване на кризите и разреждането им до пълно оздравяване.

Хомеопатията е удачен метод за лечение на хора с активен начин на живот.

Поради начина си на действие, който следва естествената реакция на болния организъм, хомеопатичното лекарство не премахва по брутален начин симптомите на заболяването. То стимулира организма и активира потенциала от здраве, заложен в самите нас.

Хомеопатията - лечение за всички възрасти. Чрез хомеопатия може да се лекуват кърмачета, деца и възрастни. Ефикасността на лечението не зависи от възрастта на пациента. Хомеопатията позволява да се помогне при голям брой заболявания, с които се сблъскваме ежедневно като алергичните прояви през различните сезони, стреса, неврозите, главоболието, стомашни болки и други. Полето на действие на хомеопатията е широко.

Всеки един от нас е различен от другите. Хомеопатичният метод, както и всеки терапевтичен метод, изисква диагностика и личен разговор с квалифициран хомеопат. Вярно е, първия път може да останете изненадан(а) от въпросите, които той ще Ви зададе. Те могат да Ви се сторят без връзка с болестта. Но в същност, за да може да определи най-подходящото лекарство, хомеопатът ще търси, едновременно с необходимите симптоми за диагностика на съответното заболяване, да определи неговите особености в конкретния случай, точния вид на уврежданията и тяхната локализация, усещанията, които имате, промяната в поведението. Едновременно с това, той ще изучи вашите начини на реакция, поведение и чувствителност, за да Ви опознае по-добре и да постави настоящото заболяване в контекста на Вашия чувствителен тип. Прилагайки този подход, хомеопатът ще предложи на всеки пациент индивидуален начин на лечение.

Хомеопатичните лекарствени средства се предлагат в няколко форми: флакон с гранули, доза с глобули и капки. В хомеопатията съществуват 3 500 основни субстанции.

Хомеопатията може да се препоръчва по време на бременност. Бременните жени могат да се лекуват през всички периоди на бременността от крампи, гадене, нарушения на съня, анемия и други проблеми. Хомеопатията помага в хода на раждането и в послеродовия период - възстановяване след раждане, засилване на млечната секреция, рагади по гърдите и т.н.

Чрез хомеопатия се лекуват остри и хронични заболявания. Острото заболяване е това, което ви изненадва без предупреждение. В повечето случаи случайно, на вирусна основа - при грип, диария, гастро-ентерит, или инцидентно ? при изгаряния, травми, изкълчвания и други. Но също така, може да бъде остра проява на хронично заболяване, например: астматична криза, херпес, ревматизъм и т.н. При някои заболявания се забелязват чести рецидиви (рино-фарингити при децата), периодични прояви (сезонни алергии) или постоянни симптоми (хронични синусити, запек). Хомеопатичното лечение е особено подходящо за различните видове емоционални травми ? шок, уплаха, скръб, любовни разочарования, а също така и за различни видове психични проблеми ? тревожност, депресия, страхове, ниско самочувствие, раздразнителност, поведенчески проблеми, забавено развитие, подобряване на концентрацията и други.

В хомеопатията се прави разлика между специфичните симптоми на заболяването и тези, представени лично от болния. Цялата съвкупност от симптоми - физически, емоционални, психически, както и причината за заболяването позволяват на хомеопата да определи най-правилното лечение.

Броя подготвиха:

Даниела и Велеслав Начеви

www.BulgariansinDetroit.com

[*Вестникът се издава с финансовото съдействие на фирма "Билияна" и Мати България.*](#)