



АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ

www.aktivnipotrebiteli.bg



Права

Диетични и диабетични храни



Интернет

Сайтове за колективно
пазаруване



Услуги

Как се открива партида за
електроенергия



Пазар

Как да избираме бельо

Тест на пелени

Тест на фотоапарати

ISSN 1314-0353



9 771312 783004 >

Съдържание



Актуално 3-4

Диетични и
диабетични храни 5



Здравословно
хранене 6-7

Сайтове за
колективно
пазаруване 8-9



Как се открива
партида за
електроенергия 10

Сметката за
електроенергия
на ЕОН 11



Въпроси и отговори 12



стр. 13-16

Тест на фотоапарати

Рамките за дигитални снимки продължават
традицията на семейните албуми



стр. 17-20

Сравнителен тест на пелени

Още един продукт, при който евтиното може да
ви излезе по-скъпо



Как да изберем
козунак 21

Как да избираме
бельо 22-23



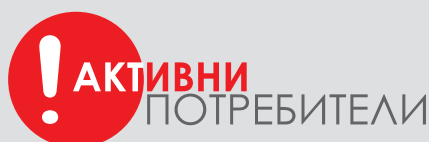
Знаци за обувки 24

Вино и грозде 25

Опасни стоки 27

Списание "Активни потребители!" не публикува търговски реклами. Издържаме се само от вашата подкрепа. Купувайки списанието, вие поддържате независимостта ни от интересите на търговците!

Списание "Активни потребители!" публикува уникални, експертни и независими изследвания, които ви пестят време и пари. Без вашата помощ то няма да може да съществува! Можете да ни подпомогнете като се абонирате за Списание "Активни потребители!"



Списание "Активни потребители!" е списанието, което ви
помага:

- да получавате най-доброто качество срещу парите си
- да познавате правата си
- да сте информирани за важните потребителски теми

Издание на
Българска национална
асоциация Активни потребители

Изпълнителен директор
Богомил Николов

Редакционен екип
Любка Нерезова
Богомил Николов
Ивелина Иванова
Радослав Мирчев
Николай Златев

Разпространение
Венета Пейчева

Печат
Алианс Принт

ISSN 1314-0353

За абонамент
www.aktivnipotrebiteli.bg/abonament/

Банкова сметка
IBAN: BG67 FINV 9150 1000 0652 34
BIC: FINVBGSF
Първа Инвестиционна Банка АД,

За контакт
София 1504
ул. "Врабча" № 26
тел. 02/989 01 06
факс. 02/989 01 07
bnap@bnap.org
www.aktivnipotrebiteli.bg

Новата политика на Google нарушава законодателството на ЕС



От 1 март Google официално въведе нова политика за личните данни на потребителите си. Оказва се, че технологичният гигант може би е избързал с въвеждането й, поне на територията на Европейския съюз.

Еврокомисарят по правосъдието Вивиан Рединг заяви, че “новите правила не са съобразени с европейския закон и че правилата за прозрачност не са били приложени”. Тя обясни, че променената политика нарушава законодателството на ЕС в много отноше-

ния. “Едно от тях е, че не са се консултирали с никого, [новата политика] не се съобразява със закона за прозрачност и тя използва информацията на частни лица, като я предава на трети страни което не е онова, на което са се съгласили потребителите.”

Все още не е ясно какво ще предприеме Европейският съюз по този проблем. От интернет гиганта твърдят, че правилата, които са влезли в сила, са “много по-лесни за разбиране” и че са значително по-опростени и по-ясни.

Шампоан имитация спря КЗК

Детският шампоан „Адвенчър” наподобява марката и цялостния облик на шампоан „Па-Па” на Ален Мак



През 2010 г. Комисията за защита на конкуренцията образува производство по искане на “АЛЕН МАК” АД и наложи имуществена санкция за имитация на “ТИ ЕЙЧ ЕС КОЗМЕТИКС” ЕООД, Пловдив, в размер на 143 220 лв.

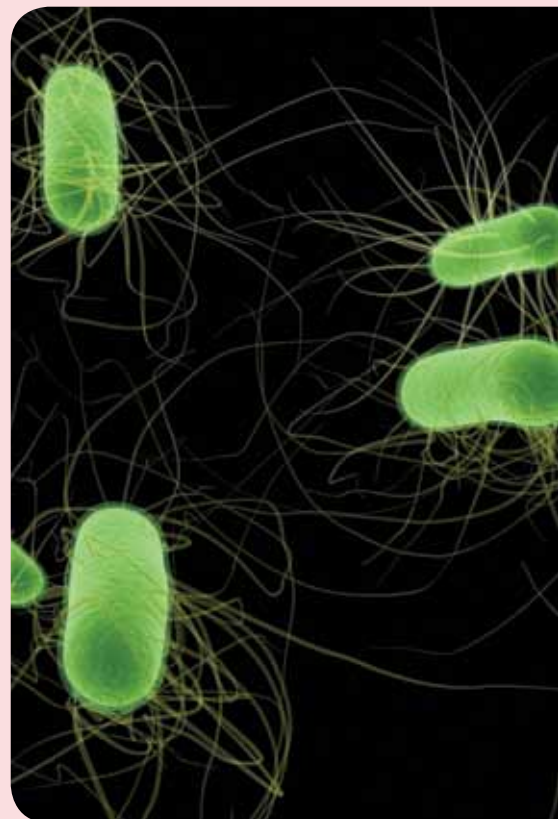
Проучването установи, че ответното дружество произвежда и разпространява в България и Русия детски шампоан „Адвенчър”, който наподобява марката и цялостния облик на отдавна присъстващия на същите пазари шампоан «Па-Па» на Ален Мак. Комисията прецени, че цялостното оформление на шампоана съдържа достатъчно прилики, които могат да заблудят потребителите относно производителя на продукта.

В своето окончателно решение Върховният административен съд възприе изцяло констатациите на КЗК и подчертава, че “много пряка е ползата за имитатора от имитирането на утвърдената марка и много значима е загубата за имитирания субект”, тъй като е “гаранция за качество и облекчен избор на потребителя, който намалява риска от неудовлетворителна покупка”.

Приставка за телефон открива вредни бактерии

Инженери от Калифорнийския университет са разработили външно приложение за мобилния телефон, което може да открие наличието на бактерията Ешерихия коли в храната и водата. То представлява платформа за наблюдение и флуоресцентно заснемане на вредната бактерия, с помощта на камерата на мобилното устройство.

С помощта на лека и компактна приставка към камерата на мобилния телефон, използваща евтини светодиоди (LED), захранвани от батерията на телефона, могат да се идентифицират E. coli частиците. Те могат да бъдат заснети от камерата на телефона, като се използва допълнителен обектив.



Ешерихия коли е вид бактерия, живееща в дебелото черво на топлокръвните животни, която лесно може да попадне в храната. Част тези бактерии са способни да причинят сериозни заболявания, които понякога са от смъртоносен характер.

Затворен супермаркет заради лоша хигиена

Инспектори от Българската агенция по безопасност на храните град Добрич, след извършена проверка, временно преустановиха дейността на обект на „Пени Маркет“ заради лоша текуща хигиена.

При проверката инспекторите на Агенцията са констатирани липса на течаща вода, което е и причината за влошаване на хигиената в обекта. Според информация от управителя на обекта, подаването на вода е било преустановено поради неуредици с местното водоразпределително дружество.

Няколко дни по-късно, след възобновяване на водоподаването и привеждане на обекта в хигиенните норми, комисия към Областна дирекция по безопасност на храните град Добрич, отмени разпоредбата за преустановяване на дейността.



Растителни мазнини в настърган кашкавал



При рутинна проверка и вземане на проби от търговска мрежа, инспектори от Българска агенция по безопасност на храните установиха съдържание на смес от растителна и млечна мазнина в настърган кашкавал пакетирани от фирма „Милктри“ ЕООД.

При проследяването на продукта е установено, че за производството на настърган и преупакован кашкавал „Витоша“ фирма „Милктри“ е използвала продукт на мандра, който не съдържа растителни мазнини. В същото време фирмата преупакова продукт за друг търговец, коректно етикетирани, съдържащи растителни мазнини. Предполага се, че нарушението е в следствие на смесване на двата продукта.

На фирмата нарушител е съставен Акт за административно нарушение. Издадено е и предписание за разработване на график за разделяне по време преработката на двата вида продукти – кашкавал и настърган кашкавал с вложени растителни мазнини, както и поставяне на етикети с различни цветове в склада на обекта.

Всички клиенти са уведомени за изтеглянето от търговската мрежа на проверените партиди. От фирмата търговец са заявили, че ако има налични количества от продуктите, то те ще бъдат насочени за унищожаване в екарисаж.

Консерви от черен дроб на риба треска се изтеглят от търговската мрежа

Консерви от черен дроб на риба треска с произход Полша се изтеглят от търговската мрежа. Причината е наличието на паразит, съобщиха от Областната дирекция по безопасност на храните в град Ловеч.

Взетите от инспекторите проби потвърдиха наличие на паразит с размери 1,5 – 2,5 см. Българска агенция по безопасност на храните разпореди изтегляне на наличните количества консерви от търговската мрежа. Към момента в складовата база, която се намира в град Ловеч под възбрана са 658 броя консерви.

Вероятността консервата да е опасна за човешкото здраве е нищожна, тъй като е преминала през термична обработка на висока температура. Въпреки това фирмата вносител е започнала процедура по изтеглянето от пазара на цялото количество разпространено в търговската мрежа. За случая е известен и Европейският орган по безопасност на храните, както и фирмата производител.



Диетични и диабетични храни

Неясните понятия
отпадат от европейското
законодателство

Реформа на европейското законодателство предвижда понятието „диетични храни“ да отпадне. Причината е, че и до момента няма ясни критерии кои храни са „диетични“. По тази причина подобни продукти сега се пускат на пазара в ЕС с обикновена нотификация, без да се налага да бъдат представяни доказателства за ефектите от тях. Освен подвеждащо, това може да бъде и опасно за здравето на потребителите.

Друго понятие, което няма да се регулира от европейските закони, е „диабетични храни“. Според Европейската комисия не съществува научна основа, на която да бъдат разработени специални изисквания за състава на тази категория храни. Ето защо на диабетиците се препоръчва да се хранят възможно най-здравословно, избирайки хранителен режим, който включва разнообразни храни за нормална консумация.

Липсва на-
учна основа
за състава на
храните за
диабетици

Основните точки, включени в законодателното предложение, регламентират с много по-високо ниво на потребителска защита храните за кърмачета и малки деца, храните с ниско съдържание на gluten, храните за спортисти, храните за отслабване и храните с много ниско съдържание на калории.

Създава се и единен списък на веществата, които могат да се влагат в този тип храни.

През април Европейският парламент в Страсбург ще гласува регламента. Докладчик е българският евродепутат Илиана Иванова. В предложението на евродепутата се предвижда ясно да се определи точно какво могат да съдържат т.нар. „храни с много ниско съдържание на калории“ и те да се използват само под медицинско наблюдение.

Производителите на млека за подрастващи в момента твърдят, че продуктите им

допринасят за растежа и здравето на децата. Илиана Иванова изиска от Европейската комисия да направи проучване дали тези претенции отговарят на истината и да оповести резултатите от него. До провеждането на такова изследване, производителите на въпросните млека трябва да представят подробни доказателства за положителните ефекти, които се твърди, че те имат. Целта е да се избегне подвеждащото етикетирание и възможните рискове за здравето на бебетата и децата.

Предвижда се да има списъци с вещества като витамини, минерали и други, които могат да се влагат в категориите храни, обхванати от регламента. Съществуващите в момента отделни списъци с вещества ще бъдат обединени в един.

Храните за отслабване

Кои видове няма да се регулират от ЕС и кои
влизат в регламента?

Отпадат:

Хранителните заместители и диетичните закуски

Хранителните заместители в момента са регламентирани с Директивата за храни за отслабване 96/8/ЕО (директива за прилагане по PARNUTS), а диетични закуски не са регулирани. Правилата обаче вече са излишни, защото:

- се припокриват с наскоро приетия Регламент за хранителните и здравни претенции, който се отнася до претенции, свързани с намаляване на усещането за глад или увеличение на чувството за ситост, ако е научно доказано;

- няма нужда от специални правила за състава на тези храни, тъй като техните потребители не са уязвими, нито изложени на опасност за здравето от консумацията на хранителни заместители и диетични закуски;

- създаването на специални правила за техния състав би попретило на иновациите в тази ниша (причината, поради която някои по-големи играчи в сектора настояват за специален режим е, че той ограничава по-малките производители и дава на големите възможност да продават продукцията си на по-високи цени).

Влизат в регламента

Храните за отслабване

- 800-1200 ккал („ниско калорични диети“) – сега са регламентирани в Директива 96/8/ЕО за храните за отслабване (директива за прилагане при PARNUTS);

- 400-800 ккал („много ниско калорични диети“) – в момента не се регулират.

- И двете категории храни могат да създадат опасности за здравето, особено за уязвими групи потребители (юноши и др.). По тази причина докладчикът Илиана Иванова настоява да се регламентират те да се вземат под лекарско предписание и наблюдение.

Здравословно хранене и отслабване

Наднорменото тегло е проблем, който се дължи на две основни причини – неправилното хранене и обездвижването. Ето нашите препоръки за храненето.

В днешния забързан свят, все повече хора, включително деца, тийнейджъри и възрастни, се сблъскват с един сериозен проблем - наднорменото тегло и затлъстяването. Според Световната Здравна Организация, именно наднорменото тегло и затлъстяването, както и техните неблагоприятни последици за човешкото здраве, са петият основен проблем, причиняващ смъртност по целия свят. Ако обърнем внимание на това какво ядем в България, ще забележим, че храната ни е богата на мазнини (най-вече наситени мазнини), захар и сол, а в същото време менюто ни е бедно на зърнени продукти, зеленчуци и плодове. Също така, няма как да пренебрегнем факта, че хората са все по – малко активни както на работното си място, така и през свободното си време, а модерният начин на живот ни поставя в условията на все по заседнал начин на живот. Тези тенденции, в основата, на които е дисбалансът между приетите и изразходвани калории, са сред основните причини за затлъстяване и наднормено тегло.

Глобална прогноза за наднорменото тегло и затлъстяването
Източник: СЗО, Септември 2006 г.

	2005 г.	Прогноза за 2015 г.
Брой на възрастните (над 15 години) със свръхтегло	1.6 млрд.	2.3 млрд.
Брой на възрастните страдащи от затлъстяване	400 млн.	700 млн.

Според Българското дружество по хранене и диететика през 2011, 45-50% от населението на България страда от наднормено тегло, а половината от тях страдат от затлъстяване. Ако хората не променят своите хранителни навици и начин на живот в поздравословна насока, този процент ще продължи да нараства.

На теория е много лесно да се постигне промяна, която да доведе до загуба на тегло - просто трябва да изразходваме повече калории отколкото приемаме. На практика това често е доста трудно, но усилията си заслужават, имайки предвид ползите за здравето ни. Здравословното тегло намалява риска от сърдечно-съдови заболявания, сърдечен удар, диабет и високо кръвно налягане. Загубата на тегло може да се постигне и чрез промяна в навиците ни на хранене и по-добро познаване на храната, която консумираме, нейните хранителни качества и недостатъци, както и ролята ѝ за отслабването.

Здравословната диета трябва да следва правилата и принципите на тялото ни. Както колата има нужда от гориво, така и тялото ни има нужда всеки ден от определено количество енергия, набавена от конкретни източници, за да извършва своите функции. Нужното количество енергия и различните възможни източници са изброени по-долу и дават основните насоки, които всеки, който е решил да отслабва може да следва, защото при диетата трябва да внимаваме да не загубим мускулна маса.

- 50-60 % калории на ден доставени от въглехидрати (плодове,

GDAs (Препоръчителен дневен прием)	
Енергия	2000 ккал
Протеини (при възрастните)	0.83 г на 1 килограм телесна маса
Въглехидрати	270 г
от които захари	90 г
Мазнини	70 г
от които наситени	20 г
Фибри	25 г
Натриева сол (не повече от)	2.4 г (6 г)

зеленчуци, паста, ориз, захар, сладки, хляб, кексове);

- 20-30% калории на ден от мазнини (от млечни продукти, масло, ядки, месо);
- 10-20% калории на ден от протеини (от яйца, мляко, месо, пиле, риба, пълнозърнести продукти, бобови храни, ядки);
- И около 1,5-2 л. вода на ден.

Тези количества енергия са изразени в грамове и калории в таблицата на препоръчителния дневен прием, (GDAs), препоръчана от Световната Здравна Организация и приета от Европейският орган по безопасност на храните.

Въглехидрати

Въглехидратите, които са важна част от всяка здравословна диета, доставят на тялото нужната му енергия за извършването на физическа дейност и за нормалното функциониране на органите.

С консумирането на „добрите“ източници на въглехидрати си набавяме също и важни витамини и минерали, фибри и други хранителни елементи. Такива въглехидрати могат да бъдат от-



Нашият съвет

Не пропускайте закуската и започнете деня с пълнозърнести храни;

- Консумирайте пълнозърнест хляб на обяд или за следобедна закуска;
- Консумирайте пълнозърнестата паста или смесени тестени изделия, микс между пълнозърнесто и бяло брашно;
- Започнете да консумирате соя и бобови храни редовно. Те са невероятен източник на бавно усвоими въглехидрати, както и на протеини;
- Яжте всеки ден по-голямо разнообразие от зеленчуци и плодове.

крити в плодовете, зеленчуците, бобовите и пълнозърнести храни. Те ни снабдяват с полезни за тялото хранителни съставки, бедни на калории и мазнини, но богати на фибри, като създават чувство на ситост за по-дълго време.

“Лошите” източници на въглехидрати, като белият хляб, белият ориз, тестените изделия, подсладените газирани напитки и други преработени храни, съдържат бързо усвояеми въглехидрати. Тези храни могат да доведат до бързо покачване на теглото и да възпрепятстват опитите ни да поддържаме здравословно тегло. Ето защо, те трябва да бъдат редуцирани в диетата ни.

Мазнини

Въпреки, че имат лоша слава, мазнините са важен източник на енергия за тялото и помагат за усвояването на определени витамини. Количеството мазнини, които трябва да съдържа диетата ни трябва да бъдат не повече от 20-30 %. Също така, е хубаво да имаме предвид, че мазнините съдържат 9 калории на грам, докато въглехидратите и протеините съдържат само 4 калории на грам. Най-важното е да консумирате правилните здравословни мазнини.

“Добрите” мазнини съдържат мононенаситени и полиненаситени мазнини. Мононенаситените мазнини (рапица и зехтин, слънчоглед, соя, царевица, ядки, семена и риба) са тези, които не увеличават “лошия холестерол” в кръвта и поддържат нивото на “добрия холестерол”. Ключът към здравословното хранене се крие в консумирането на храни, които съдържат повече “добри”, отколкото “лоши” мазнини.

Храните, богати на “лоши” мазнини (транс и наситени мазнини), са животинските и пълномаслените млечни продукти. Те увеличават риска от някои болести, тъй като повишават нивото на “лошия” холестерол. Тези храни са червеното месо – телешко, свинско, пилешко (с изключение на бялото месо от пилешки гърди), маслото, сиренето, кашкавалът, сладоледът и други млечни продукти, както и преработени храни, съдържащи транс-мазнини от частично хидрогенирани масла (някои тестени продукти и храната за бързо консумиране).

Храни и/или хранителни съставки	Количество протеин
Соев протеинов изолат	90+ г на 100 г на база сухо вещество
Сварени соеви зърна	12 г на 100 г
Суроватъчен протеинов концентрат	80 г на 100 г* на база сухо вещество
Суроватъчен протеинов изолат	90 г на 100 г* на база сухо вещество
Фъстъци	24 г на 100 г
Хамбургер	26 г на 100 г
Крекха телешка пържола	27 до 34 г на 100 г
Пилешки гърди	31 г на 100 г
Филе от риба тон	30 г на 100 г
Риба тон в консерва	26 г на 100 г
Сирене	14-18 г на 100 г

*средно, зависи от марката

консумираме достатъчно протеини, приемът на които да разпределим равномерно през целия ден, за да се сведе до минимум загубата на мускулна маса и да се максимизира загубата на мазнини.

Източниците на протеини са животинските или млечните продукти (месо, яйца, риба, морски храни, млечни продукти), както и растителни продукти (боб, леща, соеви продукти, сурови ядки). Млечните и животинските протеини съдържат всички аминокиселини, но те са богати и на мазнини. Червеното месо е много добър източник на протеини: една пържола от 170 грама доставя около 40 грама протеини, но също и 38 грама мазнини, 14 грама от тях наситени. Това е повече от 70% от препоръчителният дневен прием на наситени мазнини. Същото количество сьомга доставя 34 грама протеин и 18 грама мазнини, 4 грама от тях наситени.

Растителните източници на протеин, като соята, бобът, ядките и пълнозърнестите продукти, са много добър избор. Сред растителните протеини, соевият протеин е единственият висококачествен пълноценен протеин. Това означава, че той съдържа всички необходими аминокиселини, които са нужни на тялото, за да функционира. Продуктите, съдържащи соеви протеини, могат лесно да заместят животинските храни. Доказано е, че соята е също толкова ефективна, колкото и другите висококачествени протеини за повишаване чувството на ситост и при загубата на тегло.

Здравословното хранене при загубата на тегло върви ръка за ръка с правилното здравословно поведение. Трябва постепенно да променим хранителните си навици и да правим повече физически упражнения. Дразтичните промени често изискват прекалено много усилия, за да бъдат приложени и могат да лишат тялото от необходимите му хранителни елементи или да причинят загуба на мускулна маса, което ще забави метаболизма и ще предизвика ефекта „йо-йо“. Ако искаме да отслабнем, целта ни трябва да бъде да интегрираме постепенно полезните навици, но и да задържим резултатите, след като се достигне здравословното тегло.



Нашият съвет

- Яжте червено месо от време на време, като избирате не големи порции и/или най-крехките меса;
- Като алтернатива на червеното месо консумирайте соеви продукти, леща, боб, риба или крехко пилешко месо.



Нашият съвет

- Намалете приема на червено месо и включете в диетата си по-добри източници на протеини като риба, соеви продукти и бобови храни;
- Заместете маслото със зехтин;
- Яжте храна богата на омега-3 мазнини всеки ден. Мазната риба (като сьомгата и рибата-тон), орехите, олиото от соеви зърна и рапицата съдържат омега-3 мастни киселини, които са важни за нашето тяло и то не може да произведе само.

Протеини

Протеините са важни хранителни вещества, които участват в изграждането на мускулите и играят важна роля в почти всяка дейност в тялото. Освен това, протеините играят ключова роля и при загубата на тегло или контролирането му. Проучванията показват, че богатите на протеини диети имат по-голямо въздействие върху чувството на ситост, отколкото тези с високо съдържание на мазнини или въглехидрати. Важно е да

Колективно пазаруване

Сайтовете за колективно пазаруване бързо превзеха интернет пространството и спечелиха популярност сред потребителите. "Активни потребители" разкрива как функционират те и какви рискове може да срещнем.

Тайната на небивалия успех на сайтовете за колективно пазаруване се крие в мощната комбинация от огромни отстъпки на стоките и услугите (понякога до 75 %), постоянното показване на броя потребители, закупили вече предлаганата офертата и фиксирания период от време, за което се предлагат офертите. Към всяка оферта е прикрепен таймер, показващ оставащото време на активността ѝ. Също така трябва да знаем, че някои от офертите могат да бъдат закупени от определен брой хора, след което офертата става неактивна.

Ако искате например, да си поръчате маникюр на половин цена, почивка или масаж трябва да се регистрирате в дадения сайт за колективно пазаруване, за да получите достъп до офертите им и да получавате имейли за всяка нова сделка. Ако намерите оферта, която ви интересува трябва да вземете ваучера си от сайта за колективно пазаруване, където се намира офертата. Той ще Ви послужи, за да вземете обявената отстъпка от цената на стоката или услугата.

Как функционират сайтовете

Повечето от сайтовете за колективно пазаруване работят по следния начин.

Най-напред трябва да си направите регистрация в съответния сайт. Обикновено за целта ще ви бъде поискано да напишете имейла и местожителството си. Трябва да сте наясно, че правейки това вие автоматично давате съгласието си да получавате на имейла си офертите от този сайт ежедневно и то не само по една на ден. Веднъж регистрирали се, вие можете да преглеждате всички оферти на сайта. Там ще намерите разнообразие от оферти на деня и други текущи оферти. Ще получавате и имейли с последните сделки.

Поръчвайки ваучер трябва да знате, че

- той е валиден за определен период от време

- поръчвайки го имате определен срок, в който трябва да го заплатите – много рядко плащането се извършва при получаване на стоката или услугата.

Много сайтове предлагат и опция за намаления от обявените цени на ваучерите, ако убедите ваш приятел или познат да поръча от съответния сайт. Добре е, да прочетете детайлно информацията относно този вид промоция - често тя важи за определен период или изисква привличането на определен брой ваши приятели.

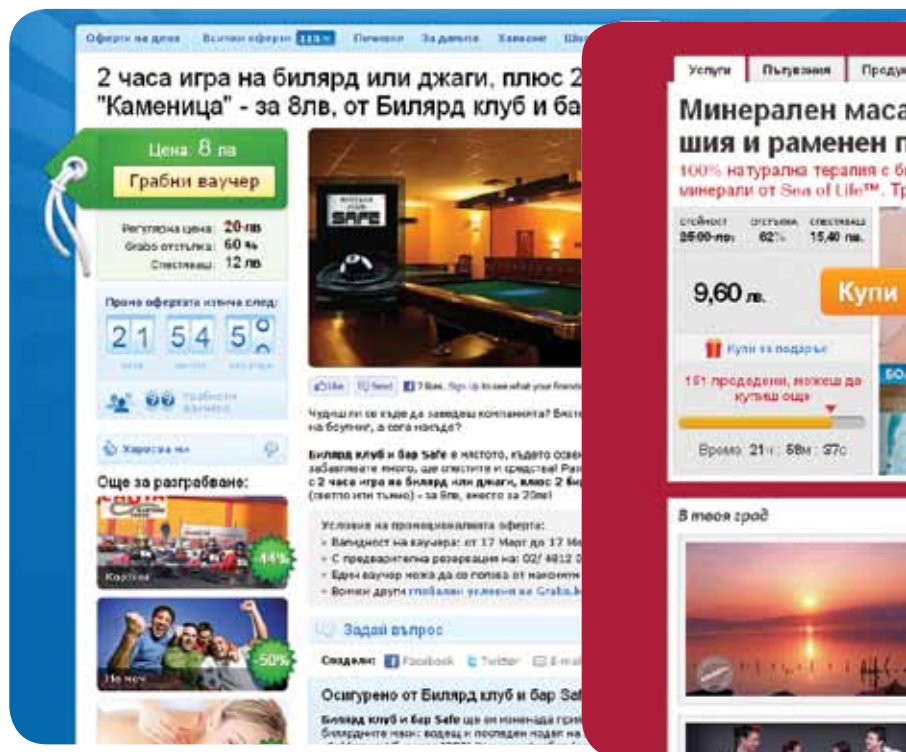
Какво предлагат

Страхотното относно този тип сайтове е че те предлагат много разнообразни видове стоки и услуги. Но може би най-популярните от тях са за намаление в ресторанти, почивки, козметични услуги и различни видове мероприятия-кино, театър и други подобни.

От какво печелят сайтовете

Принципът на действие на подобен вид сайтове е прост - те получават комисионна от предлагането на стоки или услуги на определени търговци, които пък се рекламират пред голяма аудитория и реализират повече продажби наведнъж.

Сайтовете за колективно пазаруване получават доста голяма информация от вас относно вашите потребителски навици и местожителство. Ако искате да бъдете наясно как тази информация се използва от тях, е добре да прочетете техните фирмена политика, преди да се съгласите, тези данни да бъдат използвано от трети лица например.



Какви потребителски права имаме

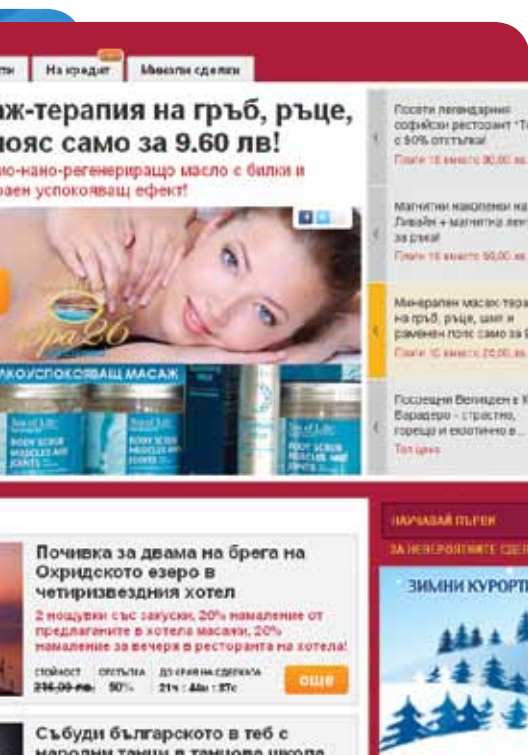
Всички сайтове за колективно пазаруване оперират като „агенти посредници“, което означава, че отговорността за качеството на предлаганите продукти е на самите доставчици, а не на сайтовете. Имайте го предвид, защото ако решите да упражните правото си на отказ в 7 дневен срок при покупка на стока от разстояние, то вие трябва да получите парите си обратно, не от сайта, а от доставчика.

Има ли уловки

Сайтовете за колективно пазаруване предлагат невероятни отстъпки, а някои от тях изглеждат дори невероятни. Затова внимателно анализирайте офертата, за да не се окаже, че има допълнителни такси или високи цени, които трябва да заплатите вече на място при доставчика. Например, примамлива оферта за нощувка в хотел може да е съпроводена от високи цени за паркинг, интернет достъп или други съпътстващи услуги. Нашият съвет е винаги да направите малко по-щателна проверка преди покупката. Винаги посещавайте сайтовете на определения търговец и обърнете внимание на потребителските коментари по негов адрес.

За какво да внимаваме

Бъдете много внимателни специално при офертите свързани с хотели и ресторанти и винаги проверявайте ценоразписите на останалите услуги извън промоцията. Понякога откриваме, че въпреки главозамайващата обявена отстъпка всъщност плащаме най-високата възможна цена за това,



което получаваме и това се отнася с пълна сила за офертите свързани с ресторантите и хотелите. Как става това? Много често предлаганата отстъпка е на база цените на най-високата категория предлагана стая (апартамент, студио), а всъщност вие получавате стандартна двойна или тройна стая, чиято цена е по-ниска и със съответната отстъпка от реалната ѝ цена би струвала в пъти по-малко.

Друг голям проблем за потребителите могат да се окажат и строгите условия и срокове за резервиране на предварителен час за получаване на услуга (напр. за козметичен салон) или ограниченият избор на продукти от менюто на ресторантите или пък някои не упоменати допълнителни такси за получаване на стоката или услугата.

За стоки винаги си правете малко проучване относно цените на избраната стока в магазини или сайтове, които са извън промоцията. Също се случва да има проблеми с наличността на поръчаните козметични продукти и други стоки.

Много от предлаганите оферти са свързани с козметични или медицински процедури. Примери за това са ваучери за почистване на зъбен камък, изобелване, лазерна терапия, фото епиляция, уголемяване на бюст или поставяне на ботокс. Не би трябвало такива инвазивни козметични процедури да бъдат предлагани чрез ограничени във времето оферти. Никои не би трябвало да плаща за нещо подобно преди да е напълно наясно с рисковете и проблемите, които биха последвали в резултат на подобен вид интервенции и процедури.

Списък на сайтове за колективно пазаруване в България

Аванто Груп ООД	www.avanto.bg
АЙВИЕС ГРУП ООД	www.svejioferti.bg
Oferti	vsichkioferti.bg
ПромоГрад	promograd.bg
tupkanica	tupkanica.com
Искам го	iskamgo.com
DADA.bg	www.dada.bg
IzgodnaOferta.com	izgodnaoferta.com
onfire.bg	onfire.bg
Бо Системс	ofertata.bg
Бригада БГ ООД	www.brigadabg.com
Cheaper.BG	www.cheaper.bg
Premia.bg	premia.bg
vaucher.bg	www.vaucher.bg
Вземи оферта	www.vzemioferta.com
vipoferta.bg	vipoferta.bg
bueno	bueno.bg
ГЕЦ 2 ГРУП ЕООД	www.asenovgrad.org
GoldenDeals.bg	www.goldendeals.bg
Grabo.bg	grabo.bg
great.bg	great.bg
Групо ЕООД	grupo.bg
dabe.bg	dabe.bg
Дай5	dai5.bg
Kupuvane.com	www.kupuvane.com
СДЕЛКА.БГ	www.sdelka.bg
Zapazeno.bg	zapazeno.bg
Deals.BG	www.deals.bg
Market-deals.com	www.market-deals.com
DAILYDEALS	www.dailydeals.com
EUROVOUCHER	www.eurovoucher.bg
evtinoto.com	evtinoto.com
groupidon.bg	www.groupidon.bg
Pestia	pestia.com
Namaleno.bg	namaleno.bg
Selecto.bg	selecto.bg
NasamNatam	www.nasamnatam.com
Kakvo.bg	www.kakvo.bg
Kakite.bg	www.kakite.bg
SuperDeal.BG	superdeal.bg
bgkasichka.com	www.bgkasichka.com
Kiwi	www.kiwi.bg
TikTak.bg	tiktak.bg
Kolektiva.bg	bg.kolektiva.net

Колектива Травел	bg.kolektiva.net
Яки.6г	qki.bg
Сурикат.6г	www.surikat.bg
cutplanet.bg	www.cutplanet.bg
FRAS.BG	fras.bg
grupovo.bg	www.grupovo.bg
HitCeni.bg	www.hitceni.bg
PROMOBX.bg	promobox.bg
ImaSdelka.Com	www.imasdelka.com
HappyDeal	happydeal.bg
Kuponi.BG	www.kuponi.bg
Lapni.bg	www.lapni.bg
Sabor.bg	sabor.bg
Member	member.bg
www.kupih-si.com	www.kupih-si.com
dadeno.bg	www.dadeno.bg
zadrujno.bg	www.zadrujno.bg
Napolovina	www.napolovina.com
TeamOn	teamon.bg
Добрата Цена	dobratacena.bg
Dalavera.bg	www.dalavera.bg
MyOffer.BG	myoffer.bg
Atraktivno.bg	atraktivno.bg
OZO.BG	www.ozo.bg
nadalavera	www.nadalavera.net
sdelkite.bg	sdelkite.bg
ofertomat.bg	ofertomat.bg
Izgodni	www.izgodnioferti.bg
Procent.bg	www.procent.bg
promomax.bg	promomax.bg
PromoSdelka.com	promosdelka.com
grizzli.bg	grizzli.bg
DISCOUNTS.bg	discounts.bg
Beautysdelka.bg	beautysdelka.bg
Hvani.bg	hvani.bg
Pyce Про	rusepro.bg
SamoZaJeni.bg	samozajeni.bg
evtinko.com	www.evtinko.com
Kirijka.bg	kirijka.bg
pipeki.bg	pipeki.bg
Vipdeals	vipdeals.bg
За без пари	www.zabezpari.bg
Tynko.bg	tynko.bg
Promo Zona	promozona.bg
kaparo.bg	kaparo.bg

Как да станете клиент на електроразпределително дружество

Какви са процедурите за присъединяване към електрическата мрежа, ако строите нова къща или купувате ново жилище.

Присъединяване

Всеки битов клиент, който желае да присъедини обект към електроразпределителната мрежа и съответно да бъде снабдяван с електрическа енергия трябва да премине през три етапа – проучване на условията за присъединяване на обекта към електроразпределителната мрежа, сключване на договор за присъединяване и сключване на договор за продажба на електроенергия.

Проучване на условията за присъединяване

Необходимите документи, които се изискват на този етап са:

- скица с виза за проектиране на обекта или одобрен от съответната община ПУП (по чл. 140 или чл. 150 от Закона за устройство на територията) и заповед, че ПУП е влязъл в сила;
- документ, удостоверяващ собствеността или правата на владение на имота; при представяне на договор за наем - нотариално заверено съгласие от собственика;
- нотариално заверено пълномощно за подаване на искането (в случай че не е лично);

Сключване на договор за присъединяване

Необходимите документи от страна на клиента на този етап са:

Един от изброените документи



Важно

Срокът за изпълнение на услугата е 7 дни!

- разрешение за преустройство на обекта (за обект, който се преустройва);

- разрешение за строеж съгласно Наредба №6 от 9.06.2004/изм. ДВ бр.25 от 5.03.2008 и ЗУТ;

- разрешение за поставяне на преместваем обект от съответната община; копие от становище/предварителен договор;

- екземпляр от работни проекти - части електро, вкл. Еднолинейна схема на главно разпределително табло и отразено място за монтаж, съгласно становище за присъединяване, архитектура, ВиК и вертикална планировка;

- документ, удостоверяващ собствеността или правата на владение на имота; при представяне на договор за наем

- нотариално заверено съгласие от собственика; нотариално заверено пълномощно за подаване на искането (в случай че не е лично);

Сключване на договор за продажба на електроенергия

Сключване на договор за продажба на електроенергия се извършва след:

- изграждане на съоръженията за присъединяване;

- издаване на служебен документ от електроразпределителното дружество .

- За битови нужди към заявлението се прилага:

- разрешение за използване на обекта или разрешение за строеж (само за временни строителни нужди);

- документ, удостоверяващ собствеността или правата на владение на имота; при представяне на договор за наем - нотариално заверено съгласие от собственика; нотариално заверено пълномощно за подаване на искането (в случай че не е лично); - копие от договор за присъединяване към електроразпределителната мрежа.

Пререгистрация

В случай, че искате да пререгистрате вашата партия, поради смяна на имота, смърт или друго обстоятелство, трябва да се направи следното:

- Подава се заявление по образец в Център за обслужване на клиенти на електроразпределителното дружество;

- представя се документ, удостоверяващ правото на владение върху имота (договор за наем, нотариален акт, заповед за настаняване или друг документ);

- предоставя се нотариално заверено съгласие от собственика (собствениците) на имота или титуляра на вещното право при наемни отношения или Декларация за съгласие (по образец), подписана от собственика в присъствието на служител от Център за обслужване на клиенти;

- представя се за проверка документ за самоличност и/или нотариално заверено пълномощно на лицето, упълномощено да го представлява. Копие от пълномощното се предоставя за досието на заявлението.



Важно

Документите се подават лично или чрез нотариално упълномощено лице!

Срокът за издаване на становище за присъединяване и предварителен договор за присъединяване е 30 дни!

Заплаща се цена по договор за присъединяване.

Приемат се копия на посочените документи!

Фактурата за ток на ЕОН

„Активни потребители“ разяснява фактурите за битови абонати на трите електроразпределителни дружества в три поредни броя

- 1 Име и адрес за кореспонденция на клиента
- 2 Номер и дата на издаване на фактурата
- 3 Данни на клиента
- 4 Адрес и номер на обекта, за който е издадена фактурата
- 5 Клиентски номер - уникален за всеки един клиент на Е.ОН България 10 - цифрен номер. Той прави по - удобно идентифицирането на клиентите и улеснява достъпът им до информация и услуги на www.eon-bulgaria.com, нашия денонощен телефон 0700 1 61 61 (на цената на един градски разговор) или в най-близкия Център за обслужване на клиенти
- 6 Данни на доставчика на електроенергия - Е.ОН България Продажби АД
- 7 Отчетен период - период, за който е отчетена консумираната електроенергия

Отчетен подпериод - съществуват извънредни случаи като смяна на електромер или промяна в цените на електроенергията, в които един отчетен период може да се раздели на два или повече подпериода. Във всички останали случаи, отчетният подпериод съпада с отчетният период.

- 8 Данни за консумираната електроенергия за отчетния период (или подпериод, ако съществува извънреден случай- виж т.7) по тарифи и единични цени, утвърдени от Държавната Комисия за Енергийно и Водно Регулиране

8.1. **Енергия** - цена на консумираната електроенергия по съответните тарифи

8.2. **Зелена енергия** - цена за консумирана електроенергия, произведена от възобновяеми енергийни източници. Тя е дължима от всеки клиент на Е.ОН България Продажби АД

8.3. **Достъп** - цена за достъп на всички потребители до разпределителната мрежа

8.4. **Пренос** - цена за пренос на електрическа енергия през електроразпределителната мрежа

- 9 Сума за плащане с начислен ДДС
- 10 Краен срок за плащане на сметката за електроенергия. След изтичането му започва начисляване на лихва за просрочие
- 11 Следващо отчитане - предстоящата дата на отчитане на консумираната електроенергия

Образец на фактура за електроенергия

e-on | Bulgaria

Е.ОН България Продажби АД

Фактура

№ 0012345678 от дата 31.08.2009

Получател: Иван Иванов Иванов
Идент. номер: 7865432109
ДДС номер: BG7865432109
Адрес: ул. XXXX бл. XX вх. XX гр. XXXX 0000

Номер електромер: 1234567
Адрес на обекта: гр. XXXX 0000 ул. XXXX № XX бл. XX вх. XX ет. X ап. XX
Обект No.: 0123456789

За консумираната от Вас ел. енергия в периода от 03.07.2009 до 04.08.2009 сме отчели:
За периода от 03.07.2009 до 04.08.2009

Тарифи	Показания	Разлика	Служебно	Ед.цена	Стойност
	Старо	Ново	кВтч	лв/кВтч	лева
8.1 Енергия					
Дневна	22145	22302	157	0,10090	15.84
Нощна	11378	11463	85	0,04250	3.62
Обща енергия		242			19.46
8.2 Зелена		242		0,00212	0.51
8.3 Достъп		242		0,00826	2.00
8.4 Пренос НН		242		0,04026	9.74
Общо енергия					31.71
Данъчна основа					31.71
Ставка на ДДС: 20%					
ДДС на данъчната основа:					6.34
Основание за нулева ставка / неначисляване на ДДС:					
9 Сума за плащане:					38.05

Словом сума за плащане: тридесет и осем лева и 05 ст

Дата на данъчното събитие/на плащането: 31.08.2009

Срокът, в който можете да платите Вашата сметка е **25.09.2009**

Следващото отчитане ще се извърши на 03.09.2009

Начин на плащане: в брой / по банков път

Съставил: Тодор Костов

Подпис на съставителя: 003

В случай, че Вашата банкова сметка не може да покрие дължимата сума, моля имайте предвид, че сумата следва да бъде платена навреме на нашите каси или в нашите центрове за обслужване на клиенти.

Съгласно ОУ на ДПЕЕ при просрочване на задълженията следва прекъсване на електрозахранването без допълнително предизвестие 10 дни след крайната дата за плащане.

Настоящата фактура служи за предизвестие за преустановяване на ел. захранването.

1 Иван Иванов Иванов
УЛ. XXXX БЛ. XX ВХ. X АП. XX
ГР. XXXX 0000

Е.ОН България Продажби АД

www.eon-bulgaria.com

Телефон 0700 16 161
на цената на 1 градски разговор

Клиентски номер:
1234567890

Доставчик:
Е.ОН България Продажби АД
Адрес:
гр. Варна, 9009
Бизнес Парк Варна, сграда 6

Идент. номер:
103533691
ДДС номер:
BG103533691

BIC: UNCRBG5F
IBAN BG47UNCR763010EONSALE2
Банка: УниКредит БУЛБАНК Варна

BIC: TBBVBG22
IBAN BG56TBBV94001515068374
Банка: СЖ "Експресбанк" АД

Въпроси и отговори

Как да постъпим при повреден електроуред поради некачествена електроенергия?

Необходимо е да уведомите електроразпределителното дружество за настъпилата щета във възможно най-кратък срок (обичайно в рамките на 3 дни) от датата на събитието, като подадете писмено заявление в Център за обслужване на клиенти. След получаване на уведомлението електроразпределителното дружество изпраща представител за съставяне на констативен протокол за нанесените вреди. След съставяне на протокола дружеството ще Ви уведоми за действията, които ще предприеме, за да Ви обезщети.

Какво ще се случи, ако не заплатя месечната си фактура навреме?

Ако не заплатите дължимата от Вас сума в посочения срок започва начисляване на лихва за забава в размер на законната лихва за всеки просрочен ден и снабдяването с електрическа енергия се преустановява по реда на Общите условия на електроразпределителното дружество. В случай, че снабдяването се преустанови и потребителят не е заплатил всички дължими суми за консумирана електрическа енергия, както и разходите за прекъсване и възобновяване на снабдяването, започва процедура по събиране на просроченото вземане по реда на действащото в България законодателство.

Защо във фактурата ми за консумирана електрическа енергия има акциз?

Във връзка със задължителната хармонизация на българското законодателство с изискванията на европейските директиви в областта на косвените данъци, от 01.01.2007г., електрическата енергия като стока се облага с акциз. Основата за облагане е потребеното количество електрическа енергия за съответния период на отчитане. Акцизът се начислява само върху цената за снабдяване. Той е в размер на 2,00 лв. за мегаватчас за стопанските потребители и има нулева стойност за битовите.

Защо са въведени в цената на електроенергията компоненти-те „добавка за зелена енергия“ и „цена за високоефективно комбинирано производство на топлинна и електрическа енергия“?

Съгласно ангажиментите, поети от страната ни пред Европейския съюз, част от потребяваната електроенергия в страната трябва да произхожда от възобновяеми енергийни източници. Аналогична е политиката на държавата и за стимулиране на производството от високоефективни когенерационни централи, произвеждащи комбинирано топлинна и електрическа енергия при спазване на най-добрите налични техники и екологични стандарти. Тези задължения се налагат в целия Европейски съюз в рамките на инициативите за намаляване на парниковите газове, вредните емисии в атмосферата и запазване на екологичното равновесие.

В зависимост от източника, зелената енергия може да бъде: от биомаса, слънчева, вятърна, водна и геотермална, включително енергия на вълните и енергия на приливите.

С цел стимулиране на производството на електрическа енергия от възобновяеми енергийни източници и високоефективно комбинирано производство Държавната комисия за енергийно и водно регулиране определя преференциални цени за тях. Крайните снабдителите са задължени да изкупуват тези енергии по определените преференциални цени.

В тази връзка, с Решение № Ц – 23 от 25.06.2009 г. на Държавната комисия за енергийно и водно регулиране и с Решение № Ц-30 от 28.06.2010 г. на Държавната комисия за енергийно и водно регулиране, за потребителите са въведени, като отделни компоненти: „добавка за зелена енергия“ и „цена за високоефективно комбинирано производство на топлинна и електрическа енергия“.

Добавката за зелена енергия и цената за високоефективно комбинирано производство на енергия са дължими от всички клиенти в страната, независимо от доставчика им на електроенергия, и се начислява на база отчетеното по електромер потребление на електрическа енергия. Събраните от крайните снабдителите добавки за „зелена енергия“ и „високоефективно комбинирано производство“ се превеждат на обществения доставчик – НЕК.

**ПРИСЪЕДИНЕТЕ
СЕ КЪМ**



**АКТИВНИ
ПОТРЕБИТЕЛИ**

НОВО

Финансов защитник

**ПРАВТА ВИ НА ПОТРЕБИТЕЛ СА НАКЪРНЕНИ?
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ НАС!**

Асоциация „Активни потребители“ предлага:

- правни консултации по потребителски проблеми,
- извънсъдебно уреждане на спорове,
- съвети при избор на жилище, автомобил, потребителски и жилищни кредити и др. стоки и услуги.

Можете да се консултирате с наш адвокат всеки работен ден след предварителна уговорка в офиса на асоциацията.

Повече можете да научите на нашата интернет страница:
www.aktivnipotrebiteli.bg

Ако лихвата по кредита ви е завишена необосновано?

Ако са изчезнали пари от вашата сметка?

Ако правата ви са накърнени от финансова институция?

Обърнете се към нас и станете наш член. Нашите адвокати ще ви консултират и съдействат за решаване на вашия проблем.

За записване и уговаряне на час позвънете на 02/9890106



ТЕСТ на фотоапарати

Изборът на най-подходящ фотоапарат може да бъде истинско предизвикателство сред огромното многообразие на пазара. Предлагаме ви тест на 25 от най-новите модели.

Броят на хората използващи цифрови фотоапарати вече е доста голям. Почти във всяко семейство присъства тази удобна и лесна за употреба технология. Много от потребителите предпочитат малките, удобни и компактни устройства, но други търсят качествени фотоапарати с повече възможности. За професионалистите пък е задължително да разполагат с фотоапарат от типа дигитален огледално рефлексен (DSLR – digital single lens reflex). Точно затова сме ви подготвили тест, включващ различни типове фотоапарати, разположени в голям диапазон от цени. Преценката точно какво ще ви хареса и ви е необходимо, оставяме на вас.

Трябва да отбележим, че не случайно едни от най-скъпите фотоапарати са на върха в таблицата. Това е така, тъй като те са огледално-рефлексни и комплектът съдържа дори допълнителни обективи, което е изключително важно за професионалните фотографии, а както доста често и за любителите маняци. Силата на този тип апарати

е в техните големи и чувствителни сензори, които улавят повече светлина и поради това снимат по-добре при слаба осветеност. Друг голям плюс е записването на файловете в RAW формат, даващо възможност за последваща обработка на изображението в JPEG формат. Така качеството, детайлите и контраста на снимката могат да бъдат внимателно обработвани. Предлагаме ви сами да прочетете плюсовете и минусите на някои от моделите, представени в нашия тест и сами да направите изводите си.

За какво да следим

Увеличение или Zoom.

Проверете дали увеличението, което според производителя притежава апаратът, съответства на реалното (оптично) увеличение. Понякога големите стойности на увеличение, изписани на опаковката са доста подвеждащи. Това е така защото често те отразяват сумата от стойностите на оптичното и цифровото увеличение.

Обявени мегапиксели.

Много често се оказва, че обявените от производителя мегапиксели не съответстват на реално измерените в тестовете. Имайте предвид, че когато реалните мегапиксели не са цяло число (напр. 9,2), почти като по правило производителите закръгляват цифрата нагоре (напр. 10). Съветваме ви да изпробвате настройките на апарата, преди да го закупите, за да видите дали обявените мегапиксели присъстват като възможност за настройка в менюто.

Работа на батерията.

Някои фотоапарати работят със сменяеми стандартни батерии (размер AA или AAA), което не позволява да се даде оценка на енергоемкостта на фотоапарата и съответно издръжливостта на батерията. В случай че изберете такъв апарат, препоръчително е да си набавите и зареждаеми батерии за многократна употреба, за да спестите значителни последващи разходи за нови батерии.

продължава на стр. 14
www.aktivnipotrebiteli.bg

продължение от стр. 13

Тествайте, преди да купите

Вече почти във всички магазини е възможно да изпробвате устройството, дори без намерение да го купувате. Това е задължително особено ако сте си харесали някои определен модел. Важни характеристики, които задължително трябва да тествате са увеличението – оптично и цифрово, както и работата с менюто, качеството на снимката и нормалната работа на светкавицата и фокуса.

Като извод, а и като се водим по резултатите от нашата таблица, можем да кажем, че понякога наистина цената е заслужена, особено като говорим за висококачествени фотоапарати. Независимо дали сте любител или професионалист, то ние сме сигурни че удоволствието от висококачествено то изображение ще ви зарадва много!

Nikon
1 V1 Kit + 1 NIKKOR
VR 10-30Nikon
D3100 Kit + AF-S G
18-55 VRPanasonic
Lumix DMC-GF2W Kit
+ G Vario 14-42mmSony
alpha 55V Kit +
18-55mm DT SAM
SAL1855**Сравнителен тест на 25 модела дигитални фотоапарати****Резултати от теста**

Производител	Модел	Цена в лв.	Екстри		Изображение				Видео						
			Тъчскрийн	WiFi (WLAN) свързване	Цветове	Снимане при ниска осветеност	Резолюция	ОБЩО изображение	Светкавица	Резолюция на видеото	Макро режим при видеото	Звук на видеото	ОБЩО видео	Екран	Визьор
Canon	EOS 60D + Canon EF-S 18-200mm IS	2900	He	He	A	A	B	A	B	A	B	C	B	B	B
Nikon	1 V1 Kit + 1 NIKKOR VR 10-30	1500	He	He	B	A	B	A	-	A	A	D	B	C	C
Nikon	D3100 Kit + AF-S G 18-55 VR	696\$*	He	He	A	A	A	B	B	B	B	C	B	C	B
Panasonic	Lumix DMC-GF3X Kit + G X Vario PZ 14-42 mm	629\$*	Да	He	C	A	C	B	B	B	C	C	B	B	E
Panasonic	Lumix DMC-GF2W Kit + G Vario 14-42mm	580 €*	Да	He	B	A	B	B	B	B	B	D	B	B	E
Sony	alpha 55V Kit + 18-55mm DT SAM SAL1855	805 €*	He	He	B	B	B	B	B	B	B	D	B	B	B
Olympus	Pen E-P3 Kit + 14-42 mm II R MSC	830 €*	Да	He	B	B	B	B	B	B	A	D	B	B	E
Olympus	Pen Lite E-PL3 Kit + 14-42 mm II R MSC	480 €*	He	He	B	B	C	B	B	B	A	D	B	B	E
Panasonic	Lumix DMC-G3K Kit + G Vario 14-42 mm	624\$*	Да	He	C	A	B	B	B	A	C	C	B	B	B
Sony	alpha 580 Kit + 18-55mm DT SAM SAL1855	1500	He	He	B	B	B	B	B	A	A	C	A	C	B
Nikon	Coolpix P7100	920	He	He	A	A	C	A	C	C	B	D	C	B	D
Panasonic	Lumix DMC-FZ48	650	He	He	B	B	C	B	B	B	A	C	B	B	C
Nikon	1 J1 Kit + 1 NIKKOR VR 10-30	1000	He	He	B	B	B	B	C	A	A	D	B	C	E
Nikon	D5100 Kit + AF-S G 18-55 VR	1400	He	He	A	B	B	B	C	A	B	D	B	B	B
Olympus	SZ-11	400	He	He	C	B	C	B	B	C	B	D	D	C	E
Panasonic	Lumix DMC-ZX3	649\$*	He	He	C	B	C	B	C	D	A	D	C	D	E
Panasonic	Lumix DMC-FT10	370	He	He	B	B	C	B	B	C	B	D	C	D	E
Canon	PowerShot SX220 HS	470	He	He	C	C	C	C	C	B	B	B	B	C	E
Samsung	WB2000	500	He	He	B	B	B	B	C	B	B	C	B	C	E
Sony	Cyber-shot DSC-TX100V	450	Да	He	C	C	B	B	B	A	A	C	A	D	E
Pentax	Q Kit + OI Standard Prime 8,5 mm	590\$*	He	He	A	D	C	C	C	D	C	D	B	C	E
Sony	Cyber-shot DSC-W610	200	He	He	B	B	B	B	C	E	D	D	D	C	E
Samsung	SH100	300	Да	Да	B	C	C	C	B	C	E	B	C	D	E
Fujifilm	FinePix S4000	439	He	He	A	B	D	B	B	D	C	E	D	D	D
Olympus	VG-110	170	He	He	B	B	C	B	C	D	C	E	D	D	E
Sony	Cyber-shot DSC-S2100	220	He	He	C	D	C	D	C	D	D	E	E	D	E

Легенда на оценките в теста

Оценките по отделните показатели са по скалата:

А (най-висока оценка) до Е (най-ниска оценка)

* Цената е в Евро или долари, тъй като продуктът не се продава в България, но може да се поръча чрез Интернет

ОБЩАТА ОЦЕНКА (рейтинг) на продукта е от 0 – 100 точки:

> 61 - Добра

51-60 - Задоволителна

41-50 - Минимална

< 40 - Слаба



Sony
alpha 580 Kit +
18-55mm DT SAM
SAL1855



Panasonic
Lumix DMC-ZX3



Canon EOS 60D + Canon
EF-S 18-200mm IS

Характеристики: разширена възможност за оптично увеличение (11,1x); няма карта с памет, включена в комплекта; няма вградена памет; възможност за сменяне на обектива; възможност за записване на изображения в RAW формат; ръчно настройване на скоростта на затваряне на блендата; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; завъртане на монитора според вертикална или хоризонтална позиция; оптичен визьор; вход за включване на външна светкавица; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; дистанционно; HDMI изход; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; ръчно настройване на опциите на звука; записване на стерео звук от външен микрофон; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Сложен за употреба, голям и много тежък, апарат за професионалисти и полу-професионалисти.



Panasonic Lumix DMC-
G3K Kit + G Vario 14-42 mm

Характеристики: широкоъгълен обектив (28 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; завъртане на монитора според вертикална или хоризонтална позиция; тъчскрийн; електронен визьор; вход за включване на външна светкавица; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; ръчно настройване на опциите на звука при записване; възможност за 3D запис при използване на специален 3D обектив; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Много добър апарат, но предназначен главно за професионално снимане.



Nikon Coolpix P7100

Характеристики: широкоъгълен обектив (28 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; завъртане на монитора във вертикална; оптичен визьор; електронен визьор; вход за включване на външна светкавица; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; дистанционно; HDMI изход; вход за външен микрофон; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; възможност за корекция на деформацията на изображението; стабилизатор на видеото.

Забележки: Обеман апарат с доста малък оптичен визьор, предназначен главно за професионалисти.



Panasonic Lumix DMC-FZ48

Характеристики: разширена възможност за оптично увеличение (24x); широкоъгълен обектив (25 mm); няма включена карта с памет в комплекта; недостатъчна вградена памет (70 MB); възможност за пълна ръчна настройка на снимане; електронен визьор; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; възможност за включване към телевизор, но нужния кабел не е в комплекта; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; възможност за селективно увеличаване на звука при снимане на видео; 3D изображенията могат да бъдат записвани и прегледвани само през HDMI изхода към телевизор, но само със специален 3D обектив; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Няма възможност за включване на външна светкавица.



Nikon 1 J1 Kit + 1 NIKKOR
VR 10-30

Характеристики: широкоъгълен обектив (27 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; няма визьор; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; дистанционно; HDMI изход; няма възможност за включване към телевизор; променлива чувствителност на звука; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; записване на видео на забавен кадър; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Апаратът е предназначен за потребители, по-малко използващи ръчните настройки на менюто, а същевременно е устройство за професионалисти и полу-професионалисти, което е доста странно.

продава на стр. 16
www.aktivnipotrebiteli.bg



Panasonic Lumix DMC-GF3X
Kit + G X Vario PZ 14-42 mm

Характеристики: широкоъгълен обектив (28 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за смяна на обектива; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; тъчскрийн; няма визьор; ръчно настройване на фокуса; оптична система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; филтър, отстраняващ шума на вятъра при снимане на видео; ръчно настройване на опциите на звука при записване; възможност за 3D запис при използване на специален 3D обектив; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: 3D изображенията могат да бъдат записвани и прегледвани само през HDMI изхода към телевизор, но само със специален 3D обектив.



Olympus Pen E-P3 Kit + 14-
42 mm II R MSC

Характеристики: широкоъгълен обектив (28 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; тъчскрийн; няма визьор; вход за включване на външна светкавица; ръчно настройване на фокуса; в комплекта няма зарядно за външно зареждане на батерията; механична система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; 3D изображенията могат да бъдат записвани и прегледвани само през HDMI изхода към телевизор, но само със специален 3D обектив; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Тъчскрийн, но с него не може да се работи в менюто.



Olympus Pen Lite E-PL3 Kit +
14-42 mm II R MSC

Характеристики: широкоъгълен обектив (28 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; завъртане на монитора във вертикална; няма визьор; вход за включване на външна светкавица; ръчно настройване на фокуса; в комплекта няма зарядно за външно зареждане на батерията; механична система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; 3D изображенията могат да бъдат записвани и прегледвани само през HDMI изхода към телевизор, но само със специален 3D обектив; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Няма.

Употреба					
Ръководство за употреба	Скорост на работа с менюто	Удобство при държане в ръце	Фокусиране	Удобство на употреба	ОБЩО (0-100 точки)
В	В	В	В	В	76
В	В	В	В	В	73
В	В	В	В	В	70
С	В	В	В	В	70
С	В	В	В	В	70
С	А	В	В	В	70
С	В	В	В	В	69
С	В	В	А	В	69
С	В	В	А	В	69
С	А	В	В	В	68
В	В	В	Д	В	68
С	В	В	С	В	68
В	В	В	В	В	68
В	С	В	В	В	68
Д	С	С	Е	С	58
С	В	С	Е	С	58
С	В	С	Е	С	58
В	С	В	В	С	57
С	С	С	С	С	57
С	С	С	Е	С	57
С	С	В	В	С	56
Д	Д	С	Е	Д	50
С	С	С	Е	С	50
С	Д	С	Е	С	49
Д	С	С	Е	С	48
В	С	С	Е	С	31



Panasonic
Lumix DMC-FT10



Canon
PowerShot SX220 HS



Samsung
WB2000



Sony
Cyber-shot DSC-TX100V



Pentax
Q Kit + O1 Standard
Prime 8,5 mm



Sony
Cyber-shot DSC-W610



Nikon D5100 Kit +
AF-S G 18-55 VR

Характеристики: широкоъгълен обектив (27 mm); няма включена карта с памет в комплекта; няма вградена памет; възможност за запис на изображенията в RAW формат; възможност за пълна ръчна настройка на снимане; завъртане на монитора според вертикална или хоризонтална позиция; оптичен визьор; вход за включване на външна светкавица; оптична система за стабилизиране на изображението; дистанционно; HDMI изход; възможност за корекция на деформацията на изображението; променлива чувствителност на звука; стабилизатор на видеото; Full HD видео запис с резолюция 1920x1080 пиксела.

Забележки: Прекалено голям, прекалено тежък, а с обектива става още по-тежък.



Samsung
SH100



Sony
Cyber-shot DSC-TX100V



Olympus
VG-110



Sony
Cyber-shot DSC-S2100



Olympus SZ-11

Характеристики: разширена възможност за оптично увеличение (20x); широкоъгълен обектив (25 mm); няма включена карта с памет в комплекта; недостатъчна вградена памет (59 MB); няма визьор; механична

система за стабилизиране на изображението; електронна система за стабилизиране на изображението; HDMI изход; 3D изображенията могат да бъдат записвани и прегледани само през HDMI изхода към телевизор, но само със специален 3D обектив; стабилизатор на видеото.

Забележки: 3D изображенията и записите могат да бъдат прегледани само при свързване с телевизор.



Нашият съвет

Добри предложения за непрофесионални фотографи, но запалени любители или просто хора, желаещи качествени семейни снимки са моделите Olympus Pen Lite E-PL3 и Panasonic Lumix DMC-G3K. Високата им цена си заслужава, ако държите на качествени изображения. Ако не ви е необходимо чак такова качество, то за вас може добър избор да се окажат моделите на Panasonic Lumix DMC-ZX3 и Lumix DMC-FT10, както и модела на Canon PowerShot SX220 HS.

Как тествахме?

В теста на Международната организация за потребителски проучвания и тестове (ICRT) са включени 25 модела дигитални огледално-рефлексни фотоапарати.

Закупуване на тестовите модели: 2011

Проучване на цените: Март 2012

Тествани са следните показатели:

Качество на изображението – качеството на заснемане, цветове, снимане при ниска осветеност, резолюция

Светкавица

Качество на видеото – резолюция, макро режим, звук

Екран

Визьор

Удобство на употреба – ръководство, работа с менюто, удобство на държане в ръце, фокусиране.



Избор на пелена

Разходите за пелени са предизвикателство за всяко младо семейство. Как да направим най-добрия избор? Нашият тест може да ви помогне да се справите с дилемата - пелена за еднократна употреба или за преизпиране?

Изборът на пелени и памперси не е лесен за начинаещите родители. Има много предимства и недостатъци, които трябва да се вземат предвид, но единно мнение по въпроса няма – от вас зависи кой тип ще ви бъде по-удобен за ползване.

Вижте нашите съображения и предложения, и изберете подходящия тип пелена от сравнителния ни тест.

Съхранение на пелените

Добре е да отделите специално кошче за съхранение на пелените, които са подходящи за изпиране и използване многократно. Не ги накусвайте, защото има риск да повредите материята им. Новите пелени са направени от материали, които при накусване могат да променят структурата си и да станат неизползваеми. В случай, че използвате традиционните хавлиени пелени, няма да имате подобен проблем.

Екологични в избора

Средно 5000 – 6000 пелени се използват за всяко бебе, което е близо 4% от битовия

отпадък. Тези цифри не са за подценяване.

Ако използвате памперси с възможност за изпиране и сте убедени, че това е най-екологичното потребление – помислете пак. Енергията и водата, която хабите при изпирането им, сушенето им и т.н. също не са фактори за пренебрегване. Най-доброто решение е да научите детето си от рано да се справя без памперси. Около 2,5 годишна възраст вече можете спокойно да спрете употребата им. Колкото по-рано го направите, толкова по-рано ще намалите разходите и битовите отпадъци.

Споделен опит

Разпитайте познати за техния опит с пелените – какъв тип са ползвали, какво им е било удобно и практично. Със сигурност ще могат да ви дадат безценни съвети.

Информацията в интернет също би могла да ви бъде от полза. Сайтове и форуми като bg-mamma.com и rozali.com преливат от полезни съвети както от майки, споделящи личния си опит, така и от професионалисти и експерти. Дори да не намерите инфор-

мацията, която ви интересува, направете запитване и бързо ще намерите различни предложения за решаване на вашия проблем.

Пелени за еднократна употреба

Еднократните памперси са предпочитани от младите родители пред пелените, които трябва да се перат и за които са нужни повече грижи. Те са по-удобни, но са по-скъпи и създават голямо замърсяване. Вижте основните им предимства и недостатъци:

Предимства:

- изхвърляне веднага след употреба
- лесни за намиране и закупуване
- лесно преносими
- не се перат
- имат високо ниво на абсорбация

Недостатъци:

- висока цена
- нужни са в големи количества
- голямо количество отпадъци

TOUTOURS
(LIDL)HUGGIES
Super dryPAMPERS
ProgressiPAMPERS
Progressi flex ada

LABELL

HUGGIES
Natural fit

Тест 21 модела памперси

Марка	Модел	Размер (kg)	Удобство			Леснота на употреба	Дихаща материя	Абсорбиране и защита от влага – МОМЧЕ			Абсорбиране и защита от влага – МОМИЧЕ			ОБЩО Абсорбиране и защита от влага – момче/момиче	ОБЩО ПРЕДСТАВЯНЕ	ОБЩА ОЦЕНКА (0-100 точки)
			Пригоденост към тялото	Материя на повърхностния слой	ОБЩО Удобство			Ден	Нощ	Общо абсорбиране и защита от влага	Ден	Нощ	Общо абсорбиране и защита от влага			
TOUTOURS (LIDL)		7/18	B	A	B	B	D	A	A	A	A	A	A	A	B	73
HUGGIES	Super dry	9/15	B	B	B	B	C	A	B	A	A	A	A	A	B	73
PAMPERS	Progressi	7/18	B	D	B	B	C	A	A	A	A	A	A	A	B	72
PAMPERS	Progressi flex adapt	7/18	B	D	C	B	C	B	A	A	A	A	A	A	B	70
LABELL		7/18	B	A	B	B	C	A	B	B	B	A	B	B	B	70
HUGGIES	Natural fit	7/14	B	C	B	B	C	B	A	B	A	A	A	B	B	70
HAPPY BABY		8/15	C	C	C	B	C	A	B	B	B	A	A	B	B	69
HUGGIES	Premium	8/14	B	A	B	B	C	C	A	B	C	A	B	B	B	69
PAMPERS	Active fit	9/20	B	E	C	B	C	B	A	A	B	B	B	B	B	67
PAMPERS	Baby dry	7/18	B	D	B	B	C	A	B	B	A	B	B	B	B	67
CHICCO		8/18	B	B	B	B	C	A	B	B	B	A	A	B	B	66
MOLTEX		9/15	C	C	C	B	E	B	B	B	A	A	A	B	B	63
CARREFOUR	Baby	7/18	B	C	B	B	D	A	C	B	C	B	B	B	C	60
HUGGIES	Super dry	7/14	B	B	B	B	C	D	B	C	B	B	B	C	C	59
MOLTEX	Premium	9/15	B	E	C	B	E	C	A	B	C	A	B	B	B	59
BEBINO		7/18	B	C	B	B	E	B	B	B	A	B	B	B	C	58
HUGGIES	Unistar	7/18	B	C	B	B	C	C	C	C	A	A	A	C	C	58
NATURE	Baby care	7/18	B	E	C	B	E	C	A	B	D	A	B	B	C	55
MOLTEX		7/18	B	E	C	B	E	A	A	A	C	B	C	C	C	48
POPOLINI	Ultra fit extra organic	3/15	D	D	D	C	E	D	A	B	C	B	C	C	C	46
CARREFOUR	Ecoplanete	9/18	C	E	D	B	E	D	C	D	C	C	C	D	D	35

Легенда на оценките в теста

Оценките по отделните показатели са по скалата:
A (най-висока оценка) до F (най-ниска оценка)

ОБЩАТА ОЦЕНКА (рейтинг) на продукта е от 0 – 100 точки:

> 61 - Много добра
51-60 - Добра
41-50 - Задоволителна
< 40 - Минимална



HAPPY BABY



HUGGIES
Premium



PAMPERS
Active fit



PAMPERS
Baby dry



CHICCO



MOLTEX



CARREFOUR
Baby



HUGGIES
Super dry



MOLTEX
Premium



BEBINO



HUGGIES
Unistar



NATURE
Baby care



MOLTEX



POPOLINI
Ultra fit extra organic



CARREFOUR
Ecoplanete



Нашият съвет

Използвайте и двата типа пелени в зависимост от ситуацията. Така ще се възползвате от предимствата и на двата вида. Ако сте на път, по-удобни ще ви бъдат пелените за еднократна употреба. От друга страна, въкъщи можете да използвате пелени, които да изпирате веднага след употреба.

продължение от стр. 20

Как да намалим разходите

Предлагаме ви няколко съвета как да спестите пари за памперси:

- **Купувайте големи пакети.**

Купувайки от големите пакети памперси ще спестите време и пари, но бъдете внимателни с размера. Особено при новородените деца не се презапасявайте с прекалено много памперси от един размер, защото детето ще ги израсте бързо.

- **Сравнявайте цените.**

Сравнете цените на различните марки не само за пакет, но и за единична бройка.

Повечето марки предлагат пакети с различно количество памперси вътре. Това може да ви подведе, че купувате евтино, а в действителност да се окаже, че давате повече пари.

- **Компромис с качеството на абсорбация**

През деня можете да заложите на по-евтини памперси, с по-слаби параметри на абсорбация, а през нощта използвайте високо абсорбиращите памперси.

- **Възползвайте се от намаленията**

В големите вериги магазини често има промоции на памперси. Следете намаленията и се възползвайте от тази възможност.



Как да бъдем екологични майки?



- простирайте прането навън, когато е възможно
- не използвайте центрофугата, когато не е наложително
- избирайте енергийно ефективни уреди
- избягвайте да перете над 60°C
- спирайте кранчетата, когато сапунишвате детето, и пестете вода



Любопитно

Оценка на дишащата материя

Измерването на способността на материята на пелените да диша и да не запарява кожата на детето е направено с помощта на синтетична урина и затоплящо устройство.

В памперс са инжектирани 100 мл течност, след което е поставен на парна баня при 37°C за една нощ.

Записано е изменението в теглото на памперса преди и след парната баня, което дава резултат за податливостта на влажния памперс на изпаряване.

Това позволява да се определи склонността на материята да диша и да не запарява кожата на детето.



Как тествахме?

В теста на Международната организация за потребителски проучвания и тестове (ICRT) са включени 21 модела памперси.

Закупуване на тестовите модели: 2011

Проучване на цените: март 2012

Тествани са следните показатели:

Удобство

Включва оценка на пригодеността към тялото на детето и оценка на материята, от която е направен повърх-

ностният слой на пелената. Вzeti са предвид тегло, вътрешни и външни фактори, които имат значение при избора, размер, дебелина и т.н.

Леснота на употреба

Оценена е леснотата на употреба на пелените, като са взети предвид захващащите механизми и поставянето на памперсите върху детето.

Дишаща материя

Оценена е способността на материята на пелените да диша и да не запарява кожата

на детето. Тестът показва слаби резултати за пелените по този показател.

Абсорбиране и защита от влага

Оценени са показателите на пелените за абсорбиране и защита от влага при дневно и нощно ползване. Резултатите са измерени при момичета и при момчета, като и за двете категории са направени нощни и дневни проучвания.

Общо представяне

Оценено е общото представяне на памперсите във всички тествани категории.

* Цените на памперсите варират около 30 лева за пакети от 70 броя пелени.

Как да изберем вкусен козунак

**Преди да купите,
информирайте се**

Всички обичат вкусен козунак за Великден. Но не винаги имат време и сили да приготвят домашен козунак. Какво трябва да знаем, за да си купим наистина качествен козунак?

Качественият козунак

Тайната на качествения козунак се крие в добрите продукти, правилно подбрани и забъркани с много старание и търпение. Някои производители обаче решават, че не е нужно да залагат на качество и добро име, за да имат клиенти и догодина, а прибавят до трикове, които намаляват производствената цена, но заедно с това и качеството. Много хора може и да се изненадат, но най-качественият контрол върху подобни практики се извършва не от някой друг, а от потребителя. Той е този, чийто интерес е най-силно засегнат, и затова е най-чувствителен към теми като качество и цена на продуктите. Той е този, който за пореден път ще се въоръжи с лупа и ще тръгне към магазина...

Какво има в козунака

Козунакът е вид хляб, в който има повече захар и мазнина. В него определено нямат място подобрители, консерванти и оцветители. Оцветители като E103 и E105, консерванти от E200-E299 са се срещали в готови козунаци. Причината е срокът на годност и външният вид. Дългият срок на годност на етикета на продукта винаги трябва да навежда потребителя на мисълта, че козунакът съдържа консерванти.

Козунакът трябва да се прави от натурални продукти, а не от изкуствени прахообразни смеси, заместващи брашното.

Съвети за покупка

Добрите козунаци имат срок на годност от 3 до 4 дни. Оптималното им съхранение е на 18 градуса. Тази информация трябва да се намира на етикета на продукта.

Добрият козунак има мирис и цвят, които максимално се доближават до домашния. Този вид хляб, поради естеството на тестото и замесването, трябва да се цепи

на конци при разчупване. Ако структурата му е гладка и ронлива, това почти сигурно означава, че е забъркан от смеси.

Козунаците се купуват от магазини и фурни, притежаващи необходимите документи за тази дейност. Няма кой да гарантира за качество и безопасност на козунак, купен на улицата.

Цената също може да е показателна при избора. Ако продуктът е твърде евтин, едва ли производителят е имал възможност да използва качествено брашно, мляко и масло.



**Как да
разпознаем
добрия
козунак?**

- Срок на годност 3-4 дни
- Не е съмнително евтин
- Няма подобрители на етикета
- Цепи се на конци при разчупване
- Има жълтеникав, но не ярко жълт цвят

Домашна рецепта

И все пак. Веднъж в годината е Великден. Защо да не му отделим един ден и да не приготвим уникален и вкусен хляб. За ентузиастите, ето и изпитана домашна рецепта:

Съставки за 3 кг:

3 кг брашно
30гр мая
18 яйца
900мл прясно мляко
900гр захар
300гр масло
150мл олио
3бр ванилия
3ч.л. ром
1 ½ кора от лимон
Индийско орехче
200гр орехи (бадеми)
200гр стафиди

Начин на приготвяне

Вечерта. Стафидите се накисват във вода, изцеждат се сутринта и се овалват в брашно.

Сутринта фурната се пуска на 350 градуса и вратичката ѝ се оставя отворена. Помещението, в което ще се

месят козунаците, трябва да е затворено, за да се затопли. Брашното се пресява три пъти. С миксер се разбиват половината прясно мляко, яйцата, захарта, ванилията, ромът, лимонената кора и малко настъргано индийско орехче. Останалата част от млякото се затопля. На пипане трябва да е приятно топло. В него се добавя маята и 1 с.л. захар и се гребва от пресятото брашно до получаване на гъста боза. Поръсва се с брашно, за да не хване коричка.

Пресятото брашно, сместа с яйцата и млякото с маята се слагат на печката да се затоплят и маята да втаса, докато увеличи обема си с ¾.

След втасването на маята, тя се прибавя към брашното заедно с яйчената смес и стафидите. Сместа се обърква. Маслото и олиото се затоплят, ръцете се потапят в мазнината и на намазнена маса започва месенето. Меси се 30 минути. Накрая тестото се удря в масата 33 пъти. След това се връща в съда да втаса, който се поставя върху скаричка на един от котлоните на печката (изключен). Покрива се с кърпа и започва да втаса, докато увеличи два пъти обема си (около 2 часа).

Подходящи съдове (тави, тенджери) се намазват с олио и когато тестото втаса, се правят плитки и се слагат в тези съдове за второ втасване. Намазват се с жълтък и се поръсват със захар, орехи (бадеми).

Първият козунак се слага на котлона и когато увеличи два пъти обема си, се поставя във фурната на 180 градуса за 40 минути. На 30-та минута може да се провери с дървена пръчка дали е опечен и се слага фолио, за да не заgorи отгоре. Допича се и пак се проверява с пръчката. Ако по пръчката залепва тесто, се допича още 7 минути, покрит с фолио и пак се проверява.

Тенджерата на готовия козунак се увива със студени, мокри кърпи и се слага на студена повърхност да изстива. След 30 минути се вади от тенджерата, като предварително се отлепва от страни с нож.

Когато козунакът се извади от фурната, другият веднага се слага да се пече, а следващият се поставя на котлона да втаса.

Бельо

Нашите съвети ще ви дадат някои важни насоки, така че да направите най-добрия избор

Повечето от нас носят почти един и същи вид бельо през целия си живот. И при изборът на удобно бельо обаче съществуват множество възможности, но разбира се винаги е доста по-лесно ако знаете какво точно търсите. Важно е освен да харесвате бельото си и да се чувствате удобно в него. Не забравяйте и да се грижите правилно за него.

Модерно или практично

Не се поддавайте на всички модни тенденции. Макар че е нормално да искате да имате едновременно удобно и добре изглеждащо бельо, това не винаги е постижимо, затова поставяйте личния си комфорт на първо място. Някои от основните неща, които трябва да имате предвид, преди да поемете следващия си шопинг тур за бельо са:

- Бельото е върху Вас целодневно. Следователно, трябва да се чувствате комфортно в него във всеки един момент.
- Изборът ви винаги трябва да е комплексен: дизайн, цвят, марка, материя, удобство. Само защото е „марково“ не означава, че е най-доброто за вас.
- Това че опаковката му изглежда добре, не означава че бельото вътре в нея е удобно. Същото важи и за търговския обект и неговия персонал. Вашето собствено чувство за комфорт е истинският индикатор за качеството.
- Дори и да не изглежда толкова атрактивно на витрината, това не е гаранция, че няма да ви стои добре и да ви осигури комфорт.

Правилният размер

Бельо, което стяга, дразни, забива се в кожата или ви причинява други подобни неприятни усещания може да се окаже един от най-лошите ви ежедневни кошмари. Ето и някои от основните начини, да си гарантирате, че избирате правилния размер бельо:

- **Бъдете честни със себе си.** Избягвайте изкушението да си избирате бельо, което е с един размер по-малко от вашия, само защото смятате че бихте изглеждали по-добре в него. В действителност размер, който е твърде малък за вас няма да ви осигури по-атрактивна визия, а само ще притисне прекалено много ко-

жата ви извън очертанията на бельото.

- **Когато избирате сутиен** го измерете правилно преди да го закупите. Той не трябва да притиска гърдната тъкан, защото именно така може да причини увисване или изкривяване при стоене. Винаги коригирайте нивото на стегнатост на презрамките си, когато това е нужно, тъй като формата на гърди ви се изменя с течение на годините.

- **За боксерките и слиповете.** Сравнете размера на вашата талия с този, който е отпечатан на гърба на кутията на бельото. Основните неща, които трябва да имате предвид са, че не е добра идея боксерките да са впити в краката ви, да са ви тесни в талията или да са прекалено увиснали или стегнати и да се забиват в кожата ви.

- **Измерете у дома.** Изпробването на бельо често не е разрешено в магазините от хигиенни съображения. Ако не сте сигурни какъв е точния ви размер, можете да вземете няколко чифта с различни размери и да ги изпробвате у дома. Когато намерите вашия се върнете и си купете повече чифтове от него.

- **Помолете за помощ продавач/ката.** В повечето случаи един добър продавач може да определи точния ви размер само с един поглед.

Търсете качествени материи

Понякога именно материята на бельото може да бъде една от основните причина за дискомфорт, особено ако е дразнеща, спарваща или притискаща. Следните съвети могат да ви помогнат да направите правилния избор на тъкан:

- Когато прокарате ръка през бельото, материята трябва да създава у вас чувство на комфорт, мекота и гладкост.
- Ако е прекалено тънка или прекалено дебела това не е правилният избор за вас. Дебелите тъкани могат да създават усещане за тежест и да не изглеждат толкова добре.
- Търсете меки тъкани. Памукът е най-добрият избор, защото позволява на кожата ви да диша и същевременно е лесна за поддръжка материя. Други добри алтернативи могат да бъдат ликра, микрофибър, кашмир и висококачествен полиестер. Коприната и сатенът са прекрасен избор, но са трудни за под-

дръжка, тъй като изискват ръчно пране. Смесените тъкани често се оказват доста добър избор. Четете внимателно етикетите на бельото, за да сте наясно за предполагаемите проблеми, които бихте могли да имате от съответната материя.

- Не забравяйте, че не трябва да избирате материи, които биха раздразнили кожата ви и биха ви накарали да се чувствате некомфортно в собственото си бельо.

Безшевно бельо.

Въпреки че шевове върху чифт бельо не са грозни и не притесняват повечето хора, всъщност могат да се окажат проблем, ако носите например прекалено прилепнало бельо за по-дълъг период от време. Освен, че могат да предизвикат чувство на дискомфорт и да оставят неприятни следи по тялото ви, при хората с чувствителна кожа могат да предизвикат дори сърбеж и зачервяване.



Съвети

- Антибактериалните и дезодориращи препарати са най-подходящи при бельо от Х-статичен фибър или екоплатове.

- Ако се потите повече помислете за бельо изработено от влагопоглъщащи материи. Този тип бельо трябва да поглъща влагата и да изсъхва бързо. Можете да го тествате с няколко капки вода върху материята: водата трябва да се абсорбира незабавно.

- Подвижните подплънки в сутиените могат да ви създадат комфорта, който търсите и то на цена по-ниска отколкото хирургическата намеса!

- Първоначалната цел за бельото е била е да защитава скъпите горни дрехи от по-деликатно меришещите зони на тялото (подмишниците, слабините). Помислете за това, при избора на бельо.



Изберете своя модел

Бельото пристига в магазините както в различна цветова гама, така и в различни форми и модели. Това че даден вид бельо изглежда привлекателно и удобно или ви е препоръчано от някой не означава автоматично, че самите вие ще се чувствате добре в него. Ето и някои съвети от нас:

- Опитайте различни видове сутиени и долно бельо, за да стигнете до най-правилния избор за самите вас.
- Сутиените например могат да бъдат доста различни модели - с кръстосани презрамки, без презрамки, с предно закопчаване, сутиен тип бриджитка, безшевни сутиени, повдигащи, със сменяеми презрамки, без банели или вграден сутиен.
- Долното бельо също може да варира от прашки до бикини и слипове.

Помислете добре за това как протича денят ви. Ако сте спортист, потърсете удобно спортното бельо, което ще ви осигури нужната свобода на движенията през целия ден. Ако работата ви е в офис, е изненадващо, че същия този тип бельо отново е подходящ за вас. Ако не сте много активни, поради болест или някаква друга причина е най-добре да си изберете нещо удобно и по-отпуснато.

Долното бельо

Проверете до колко е стегната еластичната му лента. Ако е прекалено стегната е възможно да ви стяга, което може да причини спиране притока на кръв или да дразнене на кожата. Ако бельо оставя белези по тялото ви спрете да го носите.

Органично бельо

Този тип бельо е от платове с контролиран произход, но също така е и без избелващи и оцветяващи вещества и пестициди, използвани за производството му. Тъй като бельото ви е в постоянен контакт с кожата тези химикали може

потенциално да предизвикат дразненето й. Това е особено важно, ако тя е много чувствителна. Проблемът е, че на българския пазар такъв тип бельо може да бъде намерен доста трудно.

Премахнете всички етикети и нашивки

Премахването на всички етикети от бельото ви след покупка е задължително. Те могат да предизвикат дразнене особено ако кожата ви е чувствителна. След като бъдат отстранени, винаги можете да ги съхранявате на определено място, ако имате нужда да прочетете инструкциите върху тях.

Грижете се за бельото си правилно.

Подходящата грижа за бельото е от съществено значение, ако искате да удължите живота му и да си гарантирате, че бихте се чувствали достатъчно комфортно в него. Предотвратете преждевременното износване на любимото си удобно бельо, като четете внимателно етикета върху него и го съхранявате на проветриви и чисти места. Ето и някои идеи:

- Поставайте бельото сгънато и подредено в чекмеджета с разделители.
- Сутиените и долното бельо трябва да се съхранява поотделно.
- Използвайте мрежести торби, ако желаете.
- Сутиените могат да се подреждат висящи или наредени на закачалки.
- Пръснете лек аромат върху бельото си, ако искате да си създадете усещане за свежест през целия ден.

Заменяйте бельото си редовно

Не е добра идея да държите старото бельо в гардероба. Както всяка стока и бельото има своя срок на употреба. То започва да губи качествата като външен вид, удобство и комфорт. Редуването на различни чифтове бельо, съчетано с

подходящата грижа за него биха могли да удължат живота му значително. Ето и средния срок на годност на някои видове:

- Сутиени от 3 до 6 месеца и по-дълго, ако ги сменяте редовно, но дори и тогава, трябва да изхвърляте старите си сутиени поне веднъж в годината. От съществено значение е да перете сутиените си на ръка, като използвате подходящ сапун за деликатни тъкани.
- Слипове - 6 месеца.

Втори живот за бельото

Вместо да изхвърлите старото бельо, помислете, дали не може да се използва за друго. Ето и някои идеи, с които да започнете:

- Направете портмоне от стария си сутиен
- Рециклирайте чорапите си
- Използвайте старото бельо като парцали за почистване



Внимание

- Винаги изпирайте новото бельо, преди да го носите. Никога не можете да бъдете сигурни за това кой го е пробвал в магазина преди вас. Така ще премахнете и всякакви остатъчни химикали, останали след производствения процес.
- Не се водете само от цената. Удобството и усещането за комфорт не винаги са обвързани с прекалено високата цена на дадения артикул.
- Не забравяйте, че атрактивното бельо не е задължително и удобно.

Знаци за обувки

Какво означават знаците, които се поставят на етикетите на обувките?



Пиктограми и текстови означения за частите и състав на обувките

Части на обувките	Пиктограми	Текстови означения
Лицева част (сая)		Лицева част
Подплата и стелка		Подплата и стелка
Външно ходило		Външно ходило

Пиктограми и текстови означения за материалите

Материал	Пиктограми	Текстови означения
Кожа		Кожа
Кожа с покритие (с коригиран лицев слой)		Кожа с покритие
Естествени текстилни материали и синтетични или нетъкани текстилни материали		Текстил
Всички останали материали		Други материали

Транскрипция на използваните номера в различни държави

Система	Пол	Номерация															
Европа		35	35½	36	37	37½	38	38½	39	40	41	42	43	44	45	46½	48½
Мексико							4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	9	10	11	12.5
Япония	М	21.5	22	22.5	23	23.5	24	24.5	25	25.5	26	26.5	27.5	28.5	29.5	30.5	31.5
	Ж	21	21.5	22	22.5	23	23.5	24	24.5	25	25.5	26	27	28	29	30	31
Англия	М	3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	10	11	12	13½
	Ж	2½	3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	9½	10½	11½	13
Австралия	М	3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	10	11	12	13½
	Ж	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	9	10½	11½	12½	14
САЩ и Канада	М	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	9	10½	11½	12½	14
	Ж	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	9	9½	10	10.5	12	13	14	15.5
Русия и Украйна	W	33½	34		35		36		37		38		39				
Корея (мм.)		228	231	235	238	241	245	248	251	254	257	260	267	273	279	286	292
Инчове		9	9 1/8	9 1/4	9 3/8	9 1/2	9 5/8	9 3/4	9 7/8	10	10 1/8	10 1/4	10 1/2	10 3/4	11	11 1/4	11 1/2
Сантиметри		22.8	23.1	23.5	23.8	24.1	24.5	24.8	25.1	25.4	25.7	26.0	26.7	27.3	27.9	28.6	29.2

Вино и грозде

Поредица на „Активни потребители“ и Националната лозаро-винарска камара

ПАМИД / PAMID



Това е много стар местен сорт, отглеждан по нашите земи още от траките. В миналото е бил най-разпространеният у нас сорт. Сега площите му са силно ограничени. Отглежда се още в Сърбия, Албания, Турция - около Одрин, Гърция, Унгария, Румъния. Гроздът е средно голям (16,4/10,1 см), цилиндрично- коничен, полусбит до рехав. Зърното е малко (15,6/14,4 мм), овално, слабо заловено за дръжчицата, сочно. Кожицата е тънка, крехка, червена, а при някои вариации - тъмночервена. Памид е среднозреещ сорт - бере се към средата на септември. Родовитостта му е много добра. Средният добив от лоза е 4-5 кг. Гроздето не е достатъчно издръжливо на сиво гниене, има средна устойчивост на ниски зимни температури. Сравнително сухоустойчиво е, не е особено вискателно към почвите. Най- доброкачествено грозде се получава върху хълмисти терени с леки отцедливи почви. Най-подходящата подложка за Памид е Шасла х Берландиери 41 Б. Сортът е предпочитан за консумация в прясно състояние. Натрупва достатъчно захари - от 18 до 24 %, но киселинността му е ниска - 4-5 г/куб дм. Получават се светлочервени, леки трапезни вина за масова консумация. Те имат ниска киселинност и нисък екстракт, поради което не са подходящи за отлежаване, а се консумират млади, веднага след като ферментират и се избистрят.

РКАЦИТЕЛИ / RKATZITELI



Това е грузински сорт, който се отглежда в Кахетия от незапомнени времена и от него се произвеждат известните Кахетински вина. У нас е получил разпространение след 70-те години, поради добрата си плодovitост и устойчивост. Гроздът е средно голям (17/9 см), цилиндричен или цилиндрично-коничен. Най-често е с едно крило, полусбит. Зърното е малко (16/ 14 мм), елипсоидно, сочно, сладко, с приятен, възкисел вкус. Кожицата е тънка, но здрава и жилава, жълто-зелена, покрита със слаб восъчен налеп. При добро узряване придобива слабо розов оттенък. Ркацител е средно до късно зреещ сорт. У нас в по-топлите райони - Пловдивско, Хасковско, Плевенско, гроздето узрява през втората половина на септември, а в Сунгурларската долина, Карловско и Североизточна България - в началото на октомври. Най-подходящата подложка за него е Шасла х Берландиери 41Б при стъблени формиривки Мозер и Омбрела. Атакува се слабо от сиво гниене. Подходящи за него са по-леките канелено-горски, делувиялни и алувиално-песъчливи почви. Развива се добре и на леките черноземни и други почви в почти всички райони на страната. Гроздето натрупва най- често 18-22 % захари, като се отличава със сравнително висока титруема киселинност - 7-10 гр/куб.дм. От него се произвеждат бели, сухи, трапезни вина, без особена индивидуалност, както и виноматрелиали за естествено пенливи вина, предимно в Североизточна България. Виното има високо съдържание на ябълчена киселина и склонност към окисление.

СОВИНЬОН БААН /
SAUVIGNON BLANC



Родината на сорта е Франция и е разпространен предимно на Югозападното крайбрежие на Атлантическия океан и в региона Пей д'Ок. Участва в производството на световно известните полусладки вина от Сотерн и някои престижни сухи бели вина с произход Антр-дьо-Мер и Грав. Култивира се в Австралия и Нова Зеландия под синонима „блан фюме“. У нас се отглежда в Бургаско, Разградско, района на Търговище и в други подходящи за него микрорайони. Гроздът е малък (11/7 см), цилиндричен до цилиндрично-коничен. Зърното е много дребно, кръгло, деформирано, сочно, сладко, с приятен възкисел вкус и обилен восъчен налеп.

Совиньон Блан е среднозреещ сорт - узрява към средата на септември. Напада от оидиум, пероноспора и сиво гниене. В района на Сотерн развива благородно гниене, което придава незабравим характер на вината. Средно устойчив е на ниски зимни температури. За него са подходящи полеките като състав хумусно-карбонатни, канелено-горски и сиви горски почви в проветриви райони. Има добър афинитет към подложките Шасла х Берландиери 41Б и S04.

При узряването си достига захарно съдържание до 20-24% при много добра титруема киселинност - 8-9 г/куб.дм. В зависимост от района и от времето на гроздобера, от него могат да се получат самостоятелно или в купаж елегантни бели сухи вина с много финес, които се смятат за едни от най-трудните за производство. За най-характерни оразличители на аромата на вината, произведени от Совиньон Блан, се приемат уханието на сено, тропически плодове и цариградско грозде. Вкусът е свеж, фин и много хармоничен. Вината се консумират предимно млади.

КАК ДА ПОЛУЧАВАМ СПИСАНИЕ АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ?

1. КАТО СТАНЕТЕ ЧЛЕН НА АСОЦИАЦИЯ АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ

СТАНДАРТНО ЧЛЕНСТВО – 25 лева за 2012 година, включва:

- Абонамент за списание АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ за съответната календарна година.
- Всички информационни издания на АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ, издадени през 2011 г.
- Разширен достъп до информацията в интернет страницата на асоциацията – достъп до резултатите от тестове на продукти и услуги, статии и полезна информация.

ПЪЛНО ЧЛЕНСТВО – 40 лева за 2012 година, включва:

- Всичко, което получавате чрез „Стандартното членство“ плюс безплатна индивидуална правна консултация с юрист и до 3 писмени консултации от специалисти на АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ при разрешаване на потребителски спорове с търговци и производители.

ОН-ЛАЙН ЧЛЕНСТВО – 15 лева за 2012 година, включва:

- Разширен достъп до информацията в интернет страницата на асоциацията – достъп до резултатите от тестове на продукти и услуги, статии и полезна информация

2. АБОНАМЕНТ ЮРИДИЧЕСКИ ЛИЦА – 30 /тридесет/ лева за 10 броя на списанието (издава се фактура).

Най-лесно може да станете член АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ на адрес:

<http://aktivnipotrebiteli.bg/продукти-и-абонаменти>

3. СПИСАНИЕ АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ може да закупите от веригите **Кауфланд, Фантастико, Т-маркет**, както и от следните обекти за плащане на битови сметки в София и Варна:

Район	Адрес
Гр. Варна	
Приморски	Ул.Роза и ул.Ян Палах
Одесос	Ул.Цар Петър и ул.Ал.Рачински
Аспарухово	жк Аспарухово, Спирка с-у ОУ ХР.Ботев
Младост	Ул.Под игото и ул.Капитан Райчо
Владиславо	жк Владиславо, III м.р. до бл.302
Владиславо	жк Владиславо, II м.р. п-р Кайсиева градина
Одесос	Площад "Мусала"
Гр. София	
Сердика	В сградата на Р-н Сердика
Лозенец	П-р "Римска Стена"
Възраждане	"Женски п-р", Адм.сграда
Слатина	Пазар "Ситняково"
Красно село	Пазар "Красно село"
Триадица	Пазар "Иван Вазов"
Овча купел	Пазар „Овча купел 2"
Искър	Пазар „Дружба1"
Връбница	Пазар „Връбница"
Подуяне	Пазар „Хаджи Димитър"
Слатина	Пазар "Слатина"
Искър	Пазар „Дружба" 2
Надежда	Пазар "Толстой"
Лозенец	Пазар "Хлад.-Сребърна"
Възраждане	Метростанция Константин Величков
Подуяне	Пазар „Герена"
Младост	Пазар "Младост 4"
Средец	Метростанция Су "Кл.Охридски"
Изгрев	Метростанция Ж.Кюри
Младост	Метростанция Младост
Люлин	Руски пазар, Абонаментно бюро на ЦГМ
Средец	Метростанция Ст."В.Левски"
Студентски	Метростанция ГМДимитров
Средец	Метростанция Сердика
Връбница	Метростанция Обеля
Люлин	Метростанция Западен парк
Люлин	Метростанция Люлин
Младост	До Р-н Младост, Абонаментно бюро на ЦГМ
Младост	жк Младост 2, РУМ Младост
Илинден	Метростанция Вардар
Триадица	бул. „Ст. Тошев", бл. 221А, вх. „Б", партер
Сердика	Бул. „Първа българ.армия" и бул. „Каменоделска
Студентска	бул."Акад.БорисСтефанов", с-у Зимния дворец
Слатина	ул."Николай Коперник", пред бл.109

Показалец на по-важните теми в списанието

Тестове

Авто навигации	9/2011
Антивирусни програми	3/2011
Автомобили - спирачки	2/2011
Айряни	8/2011
Батерии	4/2011
Батерии	5/2011
Видеокамери	5/2011
Вино	10/2011
Външни хард дискове	4/2011
Вода за уста	7/2010
Дезодоранти	9/2011
Детски колички	6/2010
Дигитални фоторамки	2/2012
Диетичен хляб	1/2011
Електронни книги	6/2011
Енергоспестяващи лампи	4/2011
Кисело мляко	3/2011
Колбаси	10/2011
Мобилни телефони	6/2011
Навигационни системи	6/2010
Перални машини	1/2012
Праховсмукачки	4/2010
Принтери	7/2011
Сирене	2/2011
Слънцезащитни продукти	5/2010
Таблети	1/2012
Телевизори	7/2011
Тоалетна хартия	2/2012
Фотоапарати	8/2011
Хляб	1/2011
Хляб	5/2011
Ютии	9/2010

Проучвания

Здравноосигурителни фондове	1,2,3/2011
Касови банкови преводи	5/2010
Едногодишни депозити	1/2012
Такси при теглене от банкомат в ЕС	5/2011

Справочна информация

Електроуреди рециклиране	5/2010
Е номера - антиоксиданти	6/2010
Е номера - консерванти	5/2010
Знаци за текстил	2/2012
Кодове за времето	1/2012
Мици препарати - символи	2/2010
Символи на пластмасите	2/2011
Сравнение на цени	3,4/2011
България-ЕС	
CO2 емисии от нови автомобили	5,6,7/2011

Опасни стоки

Вид на стоката

Дамски ортопедични чехли



Описание на продукта

Дамски ортопедични чехли „DrLuigi“, цвят бял, лицева част и подплата – естествена кожа, ходило – полиуретан

Страна на произход

Хърватска

Вносител

ЕООД „Адриатик“, България

Опасност/естество на риска:

Химически риск.

Установено е наднормено съдържание на шествалентен, поради което създава сериозен риск за здравето и безопасността на потребителите. Обувките могат да предизвикат алергични реакции при чувствителни индивиди, поради завишено съдържание на хром.

Вид на стоката

Детско креватче



Описание на продукта

Детско метално креватче, комбинация от тръбна конструкция на колелца и плат в розов цвят десениран със изображения на зелени цветчета, в син цвят десениран с изображения на делфинчета и плат в зелен цвят десениран с изображения на овце, с падащи страници от бяла мрежа и плат, марка „Мони“

Страна на произход

Китай

Вносител

„Мони Трейд“ ООД, гр. София

Опасност/естество на риска:

Нараняване.

Актуален списък с всички опасни стоки, забранени за реализация на българския пазар, може да бъде намерен в интернет страницата на Комисията за защита на потребителите на адрес: <http://bit.ly/coNXN9> и в страницата на Държавна агенция по метрологичен и технически надзор на адрес <http://bit.ly/cTkGe0>

В следващия брой четете:



Сравнителен тест на мобилни телефони

Смартфоните вече не са онзи недосегаемо скъп продукт предназначен само за бизнесмени. Въпреки достъпността им, не са за хора, за които телефонът е само слушалка. Ние ще ви представим ползата от многобройните им функции и резултатите от тестовете на нови модели смартфони.



Сравнителен тест на тигани

Изборът на тиган е важен за приготвянето на качествена храна. От нашия тест ще научите повече за качеството на различните модели, така че да получите най-доброто за парите си.



Застрахователните компании

Когато избираме застраховка, не трябва да гледаме само цената. Важни са и много други параметри, които Активни потребители ще започне да разяснява от следващия брой. Ще ви представим сравнение на най-важните срокове и условия при автозастраховките на водещите застрахователни компании в страната.



ул. Врабча 26, София 1504
тел. 989 01 06, bnar@bnar.org
www.aktivnipotrebiteli.bg

Активни потребители не публикува търговски реклами. То се издържа само от вас. Купувайки списанието, вие поддържате независимостта му от интересите на търговците!

