

ГАСТРОНОМИЧЕСКА ИСТОРИЯ



Македонската кухня се влияе от европейската, турската и славянска кухня със съответната употреба на билки, докато подправките придават неповторим вкус на пригответените ястия с внимание и прецизност. Типичното македонско ястие трябва да има сирене, прясна салата, домашно приготвен хляб, месо (главно свинско) и картофи.

ТРАДИЦИОННА ХРАНА

Македонските ястия са: Тавче гравче (боб в тиган), Айвар (печени червени пиперки), Пинджур (лятна чушка и чесън), Малиджано (Салата от син патладжани), кебапчета (мини говеждо кебапче), пълнени чушки (зелени чушки, пълнени с ориз, месо и сирене), бюрек (печено или пържено филе със сирене, месо или зеленчуци), Пастърмалия (солена пита) и плескавица (смес от кайма). Десертите, направени от тесто, потопено в захарен сироп и гарнирано с ядки с аобичайна практика - Баклава, Еклер и Тулумба



МАКЕДОНСКО ВИНО

В Македония има около 80 винарни. Винопроизводството е повсеместна индустрия в селата в Северна Македония, затова хората предпочитат да бягат от ежедневната реалност и да се насладят на традиционните кулинарни деликатеси, заобиколени от зелената природа - ежедневно, но уникално пътешествие.



ЗА ТЕЗИ, КОИТО СЕ НАСЛАЖДАВАТ НА ХРАНАТА
– Северна Македонија - следващата ви дестинация



AGENCY FOR PROMOTION AND SUPPORT OF TOURISM
OF THE REPUBLIC OF NORTH MACEDONIA

North Macedonia
your destination

11 Oktomvri str., No. 13, 1000 Skopje
Republic of North Macedonia
Tel: + 389 (0) 23 223 101
www.northmacedonia-timeless.com
www.tourism.gov.mk



Местните магазини предлагат плодова ракия,
която е всъщност обикновенният домашен алкохол
(Македонска огнена вода) и хартиени торби с
естествени сушени плодове от планината.

RAKIA - MACEDONIAN FIREWATER