

GASTRONOMSKA PRIČA



Na makedonsku kuhinju utječu europska, turska i slovenska kuhinja uz pravilnu uporabu biljaka, a začini daju jedinstven ukus jelima pripremljenim s pažnjom i preciznošću. Tipični Makedonac za vrijeme obroka trebao bi imati sir, svježu salatu, domaći kruh, meso (uglavnom svinjetinu) i krumpir. meso, meso (uglavnom svinjski roštilj) i krumpir.

TRADICIONALNA HRANA

Makedonska jela su: Tavče gravče (grah u tavi), Ajvar (pečena crvena paprika), Pindžur (ljetna paprika i češnjak), Malidžano (salata od patlidžana), Kebapi (mini ćevapi od govedine), punjene paprike (punjena rižom, mesom i sirom), burek (pečen s prženim filom sira, mesom ili povrćem), pastrmajlije (slana pita) i Pljeskavica (mješavina od mesaza pljeskavice). Deserti napravljeni od tijesta umočenog u šećerni sirup i posutog orasima uobičajena su praksa - Baklava, Ekler i Tulumba.



MAKEDONSKO VINO

U Sjevernoj Makedoniji postoji oko 80 vinarija. Proizvodnja vina je sveprisutna industrija u selima širom Sjeverne Makedonije, pa ljudi radije pobjegnu od svakodnevne stvarnosti i uživaju u tradicionalnim kulinarskim delikatesima, okruženi zelenilom - svakodnevno, ali jedinstveno putovanje.





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

