HISTORIA GASTRONOMICZNA

Na kuchnię macedońską ma wpływ kuchnia europejska, turecka i słowiańska z odpowiednim użyciem ziół odpowiednio dobranych, nadają niepowtarzalny smak. Typowy macedończyk chce że każdy posiłek powinien zawierać ser, świeżą sałatkę, domowej roboty chleb, mięso (głównie wieprzowina) i ziemniaki i mięso, (głównie wieprzowy grill) i ziemniaki.

ŻYWNOŚĆ TRADYCYJNA

Dania macedońskie to: Tawcze grawcze (zapiekana fasola), Ajwar (czyli pastę z czerwone papryki), pinjur (pasta z letniej papryki, czosnku), Malidzano (pasta z papryki, czosnku i pomidorów), kebapy (mini kebab wołowy), Faszerowana papryka (zielona papryka faszerowana ryżem, mięsem albo serem), burek (pieczony lub smażony farsz z sera, mięsa lub warzyw) Pastrmajlija (słone ciasto z mięsem) i Pljeskawica (mieszanka mięsa mielonego). Powszechną praktyką są desery wykonane z ciasta zanurzonego w syropie cukrowym i zwieńczone orzechami - baklava, ekler i tulumba.

MACEDOŃSKO WINO

W Macedonii Północnej jest około 80 winiarni. Produkcja wina to przemysł w wioskach w całej Macedonii Północnej, dlatego ludzie wolą uciec od codzienności aby cieszyć z tradycyjnymi kulinarnymi przysmakami, w otoczeniu zieleni - codzienna, ale wyjątkowa podróż.

MACEDOŃSKA WODA OGNISTA

Nie przegap lokalnego sklepu z produktami, entuzjastycznie wypełnionego z rakiem na bazie owoców (Macedońska woda ognista) i papierowe torby z naturalnymi suszonymi owocami z gór.

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

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

DLA TYCH, KTÓRZY LUBIĄ DOBRE JEDZENIE
- Macedonia Północna twój następny cel!