ГАСТРОНОМСКА ПРИЧА

На македонску кухињу утичу европска, турска и словенска кухиња уз правилну употребу биља, а зачини дају јелима јединствен укус у судовима куваним са пажњом и прецизношћу. Типични Македонац током оброка треба да има сир, свежу салату, домаћи хлеб, месо (углавном свињетину) и кромпир. месо, месо (углавном свињски роштиљ) и кромпир.

ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА

Македонска јела су: Тавче гравче (пасуљ у тави), Ајвар (печена црвена паприка), Пинџур (летња паприка и бели лук), Малиџано (салата од модрог парадајза), ћевапчичи (мини ћевапи од говедине), пуњене паприке (пуњене рижом, месом и сиром), бурек (печен са прженим филом сира, месом или поврћем), пастрмајлије (слана пита) и Плескавица (мешавина од меса за плескавицу). Десерти направљени од теста умоченог у шећерни сируп и посутог орасима уобичајена су пракса - Баклава, Еклер и Тулумба.

МАКЕДОНСКО ВИНО

У Северној Македонији постоји око 80 винарија. Производња вина је свеприсутна индустрија у селима широм Северне Македоније, па људи више воле да побегну од свакодневне стварности и уживају у традиционалним кулинарским деликатесима, окружени природном зеленилу - свакодневно, али јединствено путовање.

МАКЕДОНСКА ВАТРЕНА ВОДА

Не пропустите продавницу локалних производа , препуном ракије на бази воћа (македонска ватрена вода) и папирнатим кесама са природним сушеним воћем из планинских предела.

За оне који желе да једу
Северна Македонија, ваша следећа дестинација

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