

TREGIMI I GASTRONOMISË



Kuzhina maqedonase është nën ndikimin evropian, turk dhe slloven me përdorim përkatës të bimëve, ndërsa mëlmesat i japin shije unike në enët e ziera me përkujdesje të saktë. Maqedonasi tipik për ushqim duhet të ketë djathë, sallatë të freskët, bukë shtëpie, mish (kryesisht të derrit) dhe patate, mish, (kryesisht skarë me mish derri) dhe patate.

USHQIMI TRADICIONAL

Ushqimet maqedonase janë: "Tavçe gravçe" (Fasule në tavë), Hajvar , (feferona të kuq të pjekura dhe specia), Pinxhur (specia vere me hudhra), Malixhano (sallatë nga patlixhani i zi), Qebapa (mini qebapa nga mishi i vëçit), Specia të mbushur (specia jeshile të mbushur me orizi, mish dhe djathë), Byrek (të pjekur ose fërguar file të mbushura me djathë, mish ose perime), Pastërmali (pite e kriposur) dhe Pleskavicë (përzierje nga mishi dhe pleskavica). Deserte të bëra nga brumi në shurup të sheqerit dhe në maje me arra janë praktikë e zakonshme – Ballkava, Eklera dhe Tullumba.



VERA E MAQEDONISË

Në Maqedonisë e Veriut ka rreth 80 bodrume të verës. Prodhimtaria e verës është gjithnjë e pranishme nëpër fshatrat në Maqedoninë e Veriut, për këtë shkak njerëzit respektojnë t'i shmangen realitetit të përditshmërisë dhe të kënaqen në delikateset tradicionale kulinare, të rrethuar me natyrë të gjelbër - udhëtim i përditshëm por unikat.



PËR ATA TË CILËT E DUAN HAJEN – Magedonia e Veriut
është destinacioni i juaj i ardhshëm



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

Mos e lëshoni dyqanin për produkte lokale,
me entuziazëm të plotë me raki të përmëve
(Uji i zjarrt magedonas) dhe qese të letres
me peme të thata natyrore nga pjesët
malore.

UJI I ZJARRT MAQEDONAS