

Македонска кујна



МАКЕДОНСКА КУЈНА

- Ако патот ве нанесе до Битола немојте да пропуштите да не пробате Чкембе чорба, а ако пак дојдете во Прилеп тогаш обавезно нарачајте го прилепскиот специалитет, Ширден.
- Гравот од тетовско е многу познат и кога сте во Тетово купете си едно кило “Тетоец“ и од него направете „Тавче Гравче,,.
- Штип не е познат само по фабриките за текстил туку и по Пастермалијата специалитет сличен како пица.
- Струмица е еден од најтоплите градови во Македонија, но во Струмица се одгледуваат најубавите пиперки. Струмички ајвар “е прсти да изедеш!“
- Кој бил во Охрид на летовање а не пробал охридска пастрмка тој многу нешто пропуштил.
- Кога веќе сте во Охрид наминете до Галичник и пробајте го Галечкото бело сирење и Галичкото кисело млеко.
- Има уште многу, многу други македонски јадења за кои во продолжението ќе ви зборуваме како на пример за Велешкото Ѓомзеле



Тавче гравче



Полнети пиперки

Македонска кујна

- Готвењето е чин на љубовта. Победете ја навиката и желбата да се храните надвор од домот и обидете се да приготвите храна во вашата кунја според своите финансии, желби и способности.
- Ние ќе се обидеме да ви предложиме и претставиме некои наши, типично македонски специјалитети, а ваше е да ги приготвите и поставите на вашите трпези.
- Ќе дадеме преглед на некои по познати македонски предјадења, топли и ладни, потоа главни јадења и на крајот наши македонски десерти.
- Уживајте!



МЕЗЕ

- Си била некогаш во старо време една невеста која си била мераклија да си се напие по некоја голтка ракија или вино. Секогаш кога паурчето со ракија ќе се испразнело, свекорот ја замолувал да слезе долу во визбата и да го наполни од буренцето. Слегувала невестава долу во визбата и на секое полнење си потпивнувала по некоја голтка од ракијата. При секоја испиена голтка таа велела: „Уффф, како ја пијат мажиштана!„
- Еден ден свекорот пуштајќи ја невестава во визбата да наполни ракија решил да ја следи оти нешто му станало сомнително, ракијава му се намалувала.
- И така како и секогаш невестата си пивнувала по некоја голтка и при секое пивнување го велела она истото: „Уфф како ја пијат мажиштана!„ Кога ја слушнал свекорот како невестава пие и прашува, тој и одговорил: „Со мезе невесто, со мезе!„
- **Мезе** е избор на храна сервирана како предјадење со или без пијалок. Некои од нив можат да бидат сервирани и како главно јадење.
- Кај нас во Македонија мезето е најчесто како припратност со пиењето. За секој вид на пиење се одбира и мезе кое ќе одговара за пиењето. За ракија има една врста на мезе, а додека за вино или пиво сосема друго мезе.



Предјадења

ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА

- СУПИ И ЧОРБИ кои можат да бидат од пилешко месо, телешко или чисто вегетеријански супи. Ќе ги споменеме следниве по познати супи:
- Пилешка крем супа, Брокула крем супа
Биено сирење на скара, Топено сирење со печурки и шунка



ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА

- Овде ќе ги споменеме сите наши познати македонски пители, мазници, зелници, пирожки, кифли, а зошто да не и бурекот.
- Предјадења од коктел на разновидно сирење и кашкавал, како и од сувомеснати производи.
- Кесо плато, Ордевери, Мешан ордевер, Урнебес салата



Главни јадења

- Послем предјадењето се сервира главното јадење. Главното јадење нај често е топло и се приготвува од месо, риба или е вегетаријанско. Ова јадење се сервира со компири, леб, ориз и се разбира салата која е обавезна. Главното јадење може да биде печено, динстано, на скара или пак во чорбеста форма и да се јаде со лажица. На пример има главни јадења кои се приготвени од грав а можат да се јадат и со лажица. Некои ова јадење го викаат ”Водест грав,,
- Во Македонија со главните јадења се сервира и напивка како на пример една чаша бело или црно вино. Некои по познати и повеќе сакани вина се Т’га за југ, Вранец, Александрија и Темејаника.



Македонска трпеза



Ајде да наздравиме

Македонски специјалитети

- **ПРИЛЕПСКИ ШИРДЕН**

- Прилепчани велат дека ширденот не се подготвува во ниту еден друг град освем во Прилеп.
- Прилепскиот ширден го сочинуваат три типа на месо: јунешко, свинско и сланина. Трите видови месо се сечкаат на мали парченца, со димензија од еден и пол сантиметар. Во нив се додава исечкан кромид, сол, црн бибер и малку јенибар и ориз. Го запржуваме местото, заедно со кромидот. Ширден е внатрешен орган на младо јагне кој преставува продолжение на желудникот. Добро исчистен се полни се затвора на стариот прилепски начин со шиене. Се додава една чаша вода и се печи на 180 степени, два часа
- Ширденот е јадење, прсти да излижеш!



Прилепски ширден

Македонски специјалитети

- **ШТИПСКА ПАСТРМАЛИЈА**
- Секоја година во ноември месец во Штип се одржува фестивал за Пастермалија.
- Фестивал сличен како оној во Прилеп за пивото. Доаѓаат гости од сите делови на земјата и бидуваат послужени со прекрасниот штипски специјалитет Пастрмалија.
- Од другите по познати македонски специјалитети ќе ги спомениме: полнетите пиперки, тавче гравче, сарми, селско месо, плескавици, пилав.
- Има многу јадења кои се припремаат со мелено месо како на пример плескавиците и кебапите.
- Меленото месо е македонски изум. Уште старите македонци знаеле за техниката на мелење на месото.



пастрмалија



кебапчиња

Македонски специјалитети

- **Охридска пастрмка**
- Ако сте во Охрид и во некој од рестораните го порачате охридскиот нај познат специјалитет, Пастрмка на охридски начин,, скоро секој келнер ќе ви го рече и ова;
- **Пастрмката плива во три води: прво во езерскине води, потоа во маслото во тавата и на крајот во квалитетното македонско вино.**
- Овој охридски бисер го има се помалку и помалку. Не работењето на институтот за мрештење на пастрмката, а и не контролираното нејзино ловење доведоа до огромно намалување на оваа убавица.
- За наша среќа мрестењето е обновено а и ловењето е под контрола, па така можеме во најскоро време да очекуваме и нејзино почесто присуство на нашите трпези.



Охридска пастрмка која „пливала само во две води,,.

Македонски специјалитети

- Пастрмка на охридски начин
- Потребни состојки за еден оброк за четворица:
 - 4 пастрмки од 250/300грама, 100 гр. толчени ореви, 50 гр. презла, 1 китка магдонос, една главица лук, 2 лимуна, брашно и масло.
- Припремање:
 - 1. Рибите очистете ги и ипотоа испржете ги.
 - 2. На истото масло ставете ја презлата да се пржи и кога ќе поцрвени додајте ги и оревите. Кога се готови ставете ги во друг сад.
 - 3. ситно иссечениот лук и исцедениот сок на лимунот промешајте ги со испржената маса, а потоа посолете ги со магдоносот. Посолете го
 - 4. Со пола од смесата наполнете ги рибите, а останатото поставете го преку рибите.
 - 5. Оставете ги малку да примат од сокот па потоа сервирајте ги.
- Истив овој рецепт можете да го направите и со бадеми.



Охридска пастрмка со бадеми

Слатки

- **Слатки**

- На македонските трпези најчести се слатките кои содржат многу шеќер, значи се многу благи. Ги има многу и се разноврсни. Како нај познати и најчести се;
- **Баклавата, Тулумбите, питите, рованијата, кадаифот, разноразните колачи, гевреци, торти, ролати, алвата и др.**
- Тие секогаш се послужуваат послем јадењето и заедно со нив се послужува кафе, чај или пак некој освежителен напиток.
- Интересно е да се спомене дека во постаро време кафето беше како добредошлица и гостите прво се послужуваат со кафе и вода за да потоа се започне со другото останато.



Баклава

Направете си тулумби

- Тулумби
- 300 гр. брашно
300 гр. вода
50 гр. маст
6 јајца
1 кгр. и 200 гр. шеќер
1 литар вода
малку сок од лимон
масло

Од 1 литар вода и кило и 200 гр. шеќер сварете го најпрво шербетот и тоа да биде погуст и ставете во него сок од лимон. Ставете ја водата на оган со маста да зоврие и постепено додавајте го брашното. Откако зоврие убаво, тргнете го од оган и оставете го малку да се олади. Потоа додавајте ги едно по едно сите јајца и месете додека не добиете мазно тесто. Ставете на оган маслото да се загрее и низ шприц за тулумби спуштајте ги тулумбите во маслото да се испржат. Готовите тулумби вадете ги со решеткаста лажица и веднаш ставајте ги во шербетот. Провалкајте ги од сите страни во шербетот и редете ги во поголема чинија.

