

“Bucură-te de plăcerea de a pregăti bucate după rețete macedonene.

Cu o privire le vei sorbi, sunt pline de prospețime savuroasă, potrivite dorințelor tale.

Sunt pentru tine omule !

Rămâne să apreciați gastronomia plină de spirit macedonean.”

Poftă bună !  
Dobar apetit !

“Уживај во задоволството на подготвувањето на македонските традиционални јадења.

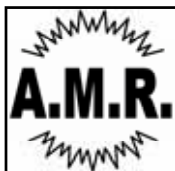
Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

За тебе се човеку !

Останува да ја уважите гастрономијата полна со македонственост.”

Пофта буна !  
Добар апетит !

Această carte este editată de  
ASOCIAȚIA MACEDONENILOR DIN  
ROMÂNIA



cu sprijinul  
GUVERNULUI ROMÂNIEI



**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**  
**Asociația Macedonenilor din România**

**Carte de bucate macedonene / Asociația Macedonenilor  
din România**

București: Macedoneanul, 2006

ISBN 10 general: 973-85899-3-2

ISBN 13 general: 978-973-85899-3-3

ISBN 10 specific volumului: 973-88226-0-2

ISBN 13 specific volumului: 978-973-88226-0-3

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traduc`tor : MIHAJLOV Marjan

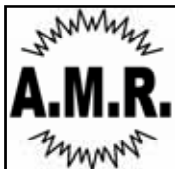
COLECȚIA KUINA

6

CARTE  
DE BUCATE  
MACEDONENE

Editura Macedoneanul  
2007

Оваа книга е издадена од страна на  
Друштвото на Македонците од Романија



Со помош на  
РОМАНСКАТА ВЛАДА



**СIP - Каталогизација во публикација Национална  
Библиотека на Романија**

***Друштвото на Македонците од Романија***

**Македонските традиционални јадења /  
Друштвото на Македонците од Романија**

Букурешт : Македонецот-2006

641.55

Главен уредник : ДУМИТРЕСКУ Лиана

Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина

Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен

Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

6

МАКЕДОНСКИ  
ТРАДИЦИОНАЛНИ  
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ  
2007



**POFTĂ BUNĂ !**

---

**ДОБАР АПЕТИТ !**



## ШКЕМБИЊА СО СЛАНИНА

Земете:

400 гр. шкембиња,  
50 гр. сува сланина,  
1 главица кромид,  
малку црвен пипер,  
2 свежи домати,  
3 чешниња лук,  
сок од половина лимон,  
лист од лорбер,  
50 гр. сирење рендано.

Сланината исечете ја на коцкички и испржете ја на маснотија, додајте го ситно исечканиот кромид и малку пропржете го, додајте ги чешнињата лук, црвениот пипер, исечканите домати и сето тоа налејте го со вода. Во вака припремениот сос додајте ги варените и исечкани шкембиња и ловоровиот лист и заедно варете го -10 минути. Додајте го сокот од лимон, солта и црниот пилер. Вака подготвените шкембиња служете ги со рендано сирење.





## BURTĂ DE VITĂ CU SLĂNINĂ

Ingrediente :

400 g burtă de vită,

50 g de slănină uscată,

1 ceapă,

puțin piper roșu,

2 roșii proaspete,

3 căței de usturoi,

sucul de la o jumătate de lămâie,

foi de dafin,

50 g de brânză răzuită.

Tăiați slănina în cuburi și prăjiți-o în ulei, adăugați ceapa tăiată mărunt, usturoiul mărunțit, piperul, roșiile tăiate cubulețe și puțină apă. Burta se spală, se curăță bine și se fierbe în apă cu sare. În sos adăugați burta fiartă și lăsați la distuit cam 10 minute. Burta astfel preparată se servește cu brânză răzuită.

## ШКЕМБИЊА СО ДОМАТИ

Земете:

1 кгр. шкѐмбиња,  
сол,

3 лажици салца,  
2дцл. говедска супа,  
црн пипер,  
рендано сирење.

Шкѐмбињата сварете ги и исечкајте ги на сосема тенки резенки. Ставете ги на маснотија додајте ја салцата што сте ја разредиле со супа, посолете ги и варете ги на тивок оган, зачинете ги со црн пипер, и пред да ги служите додајте што повеќе рендано сирење.



## BURTĂ DE VITĂ CU ROȘII

Ingrediente :

1 kg burtă,

sare

3 linguri bulion,

2 dl de supă de vită,

pipер negru,

brânză răzuită.

Burta se curăță, se spală, se taie fideluță nu prea lungă și se pune la fiert în apă cu sare. Se pune într-o tavă la cuptor burta cu puțin ulei, bulionul îndoit cu supă, sarea și piperul. Când se scoate din cuptor se pune deasupra cât mai multă brânză răzuită.





## ШКЕМБИЊА ВО СОС

Земете:

1 кг телешки или говедски шќембиња,  
6 главици кромид,  
100 гр.сува сланина,  
рендано сирење,  
една китка зелен магданос,  
масло,  
домати,  
лорбер,  
лук неколку чешниња.

Шќембињата добро измијте ги исварете ги заедно со магданосот, лорберот и исечканиот кромид. Кога ќе се сварат извадете ги од водата изладете ги и исечете ги на тенки резанки. Потоа во подлабок сад ставете маснотија и исечкан кромид па тоа испржете го заедно со сувата сланина, потоа додајте ги исечканите чешниња лук, магданосот ставете ги чќембињата и варете го сето тоа заедно. На крајот чќембињата запржете ги со малку брашно и црвен пипер, додајте пире од домати една лажица, о сето тоа налејте го со малку вода за да се направи убав сос. На крајот ставете го ренданото сирење и служете додека е топло.



## BURTĂ CU SOS

### Ingrediente :

1 kg burtă de mînz sau de vită,  
6 cepe,  
100 g slănină mai uscată  
brînză răzuită,  
o chită de pătrunjel verde,  
ulei,  
roșii,  
dafin,  
cîteva căței de usturoi, .

Burta spălată și curățată bine, ceva verdeață, ceva ceapă tăiată mărunt și dafinul se pun la fiert împreună. După ce a fiert, burta se scoate din apă și se taie fideluță. Într-un vas mai adînc se pune uleiul și restul de ceapă tăiată mărunt la prăjit împreună cu slăcina tăiată cubulețe, usturoiul, dafinul și pătrunjelul. La sfârșit se adaugă și burta tăiată fideluță, puțină făină, piperul negru și roșiile tăiate mărunt ca pentru pastă. Odată mîncarea gata, se pune brînză răzuită și se servește caldă.

## ПИРОШКИ

Земете:

250 гр.јогурт или кисело млеко

12 лажици брашно,

прашок за печиво,

2 јајца

по половина лажичка сол и шеќер.

Измаете ги добро јајцата, а потоа додајте ги по ред наведените продукти. Кога ќе се промеша со лажица вадете пирешки и пржете ги во врело масло. Можете да ги посипете со рендано сирење или со шеќер.



## PIROȘTI

Ingrediente:

250 g iaurt sau lapte bătut

12 linguri de făină,

drojdie praf,

2 ouă

o jumătate linguriță sare și zahăr

Se bat bine ouăle și se adaugă la restul ingredientelor. Dacă este necesar se mai adaugă făină deoarece compoziția trebuie să aibă consistența unui aluat de gogoși. Cu lingura se ia din aluat și se pune în uleiul încins. Se servesc cu brânză răzuită sau zahăr.



## БРЗА КОЛПИТА СО ПРАЗ

Земете:

2 јајца,

½ шолја масло,

1и1/2 шолја јогурт или пресно млеко,

1 страк исечкан праз

1 шолја пченкарно брашно,

2 шолји брашно,

1 прашок за печиво,

1лажиче сол.

Јајцата добро изматете ги потоа додајте ги по ред наведените продукти. Се заедно помешано ставете да се пече во подмачкано и подбрашнето тавче на 200°Ц. Питата е многу вкусна и брзо се подготвува. Кога ќе биде готова можете да ја писипете и со рендано сирење.





## PLĂCINTĂ RAPIDĂ CU PRAZ

### Ingrediente:

- 2 ouă,
- ½ cană de ulei,
- 1 și ½ cană de lapte bătut sau lapte prins,
- 1 fir de praz curățat și tăiat
- 1 cană de mălai,
- 2 căni de făină,
- 1 pachetel praf de copt,
- 1 linguriță sare.

Ouăle se bat bine după care se adaugă pe rând ingredientele de mai sus. Se unge și se tapetează cu făină o tavă. Cuptorul se încinge la 200 de grade Celsius. Plăcinta este foarte gustoasă și se pregătește repede. Când este gata se poate presăra pe deasupra și brânză răzuită.



## ГИБАНИЦА

Земете:

1кгр. гтови тенк кори  
5јајца,  
2дцлмлеко,  
ситно сирење (по желба),  
200грама масло и  
2дцл киселавода

Поделете ги корите на три дела и едниот дел наредете го во плех (без да ги прскате со масло). Направете фил од петте јајца сирењето и млекото и половината полијте го врз корите. Потоа се става и вториот дел од корите, па остатокот од филот врз нив и на крајот третиот дел од корите. Уште непечена гибаницата се сече на парчиња и се прелева со врело масло, трите изматени јајца и киселата вода. Плехот добро се растресува и се става да се пече прво на 250степени Ц а потоа на 200.



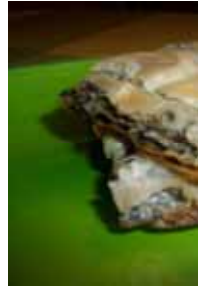
## BANIȚĂ

### Ingrediente:

1 kg foi de plăcintă gata preparate  
5 ouă,  
2 dl lapte,  
brânză bine mărunțită (după gust),  
200 g ulei  
2 dl apă minerală

Împărțiți numărul de foi de plăcintă în trei părți egale. O parte din foi puneți-o într-o tavă fără a le unge cu ulei. Faceți umplutura din cinci ouă, brânză și lapte. Jumătate din ea se toarnă peste foile de plăcintă din tavă. În tavă se mai pune apoi încă o parte din foi, iar peste ele cealaltă jumătate de umplură. Ultimele se pun foile rămase. Crudă fiind, banița se taie bucățele și pe deasupra se toarnă un amestec făcut din ulei cald, trei ouă și apă minerală. Se bagă în cuptor, prima dată la 250 apoi la 200 de grade Celsius. Se așteaptă să se rumenească.





## ЗЕЛНИК СО СПАНАЌ

Земете:

4 жолчки,

1 шолја масло,

1 шолја млеко или јогурт,

200 гр изгмешено сирење,

14 лажици брашно,

снег од 4 белки,

1 пакетче прашок за печиво,

две раце исечкан и измиен спанаќ.

Изматете ги жолчките, постепено додајте го маслото, млекото или јогуртот, сирењето и на крајот добро изматените белки и брашното. Откако смесата добро ќе се изедначи додајте го спанаќот и смесата ставете ја во тавче што сте го премачкале со маснотија и сте го посипале со брашното. Печете на 170 – 200 степени Ц. Зелникот не само што има декоративен изглед туку е и мошне вкусен за јадење. Пред да го послужите посипете го со изрендано сирење. Се служи со јогурт кисело млеко или пиво.



## FOETAJ CU SPANAC

Ingrediente:

4 gălbenușuri,

1 cană de ulei,

1 cană de lapte sau lapte bătut,

200 g de brânză amestecată,

14 linguri de făină,

4 albușuri bătute spumă,

1 praf de copt,

2 legături de spanac bine curățat și spălat.

Băteți gălbenușurile și adăugați treptat uleiul, laptele sau laptele bătut, brânza și la sfârșit albușurile și făina. Ungeți o tavă cu ulei și tapetați-o cu făină. Puneți în tavă compoziția și pe deasupra presărați spanacul. Coaceți la 170-200 de grade Celsius. Nu numai că are un aspect plăcut dar și mai mult spanacul are un gust deosebit. Înainte de a o servi se presară brânză răzuită pe deasupra. Se servește cu iaurt, lapte bătut sau bere.

## ГИБАНИЦА СО СПАНАК

Земете:

10 готови тенки кори,  
½ кг кравјо сирење,  
200 гр овчо сирење,  
200 гр кајмак,  
½ кг спанаќ ситно исечкан,  
4 јајца,  
сол по вкус,  
млеко по потреба.

Исечканиот спанаќ посолете го и оставете го да стои половина час, а потоа исцедете го сокот, добро измешајте ги во сад сирењата, кајмакот и јајцата, а потоа додајте го спанаќот. Тавата во која ќе ја печете гибаницата премачкајте ја со масло. На дното ставете две кори една врз друга, попрскајте со масло а потоа корите попрскајте ги со ¼ фил. Така направите и со останатите кори. Завршете со две кори кои не треба многу да ги превиткувате туку да ги ставите рамни една врз друга. Попрскајте ги со масло, прелијте ги со млеко (3 дцл). Печете во рерна на околу 175 степени Ц. Печената гибаница исечете ја на квадратни парчиња и служете ја топла.



## BANIȚĂ CU SPANAC

### Ingrediente:

10 foi de plăcintă subțiri,  
½ kg brânză de vacă,  
200 g brânză de oaie,  
200 g caimac (sau smântână foarte groasă),  
½ kg spanac tăiat mărunț,  
4 ouă,  
sare după gust,  
lapte cât trebuie.

Spanacul mărunțit se sarează și se lasă să stea o jumătate de oră. Se scurge sucul de la spanac care se amestecă cu brânza, smântâna și ouăle după care se adaugă spanacul. Se unge o tavă cu ulei. La fundul tăvii puneți 2 foi pe care le-ați uns cu ulei. Deasupra lor turnați ¼ din umplutura. La fel procedați și cu celelalte foi de plăcintă. Puneți și ultimele foi de plăcintă, ungeți-le cu ulei și pe deasupra turnați lapte (cca. 3 dl). Coaceți-o în cuptorul încins la 175 de grade Celsius. Banița odată coaptă se taie bucățele pătrate și se servește caldă.



## ПРАЗНИЧНА ТОРТА

Се матат 7 јајца со 140 грама шеќер. Откакоубаво ќе се изматат се додаваат 140 грама мелени ореви, 1 лажица брашно, 50 грама рендано чоколадо и се пече во висок сад од 3 килограми. Кога ќе се испече се сече надвадела, а за средината се пече уште еден , дел, и тоа: се матат 3 јајца со 3 лажици шеќер, а на крајот се додаваат 3 лажици брашно и се пече во подмачкан плех број 30. Фил: Од 200 грама шеќер со 200 грама вода се вари шербет (средно густ). Потоа се додава 200 грама чоколадо за готвење и се меша да се истопи. Посебно се изматуваат 4 јајца со 6 супени лажици шеќер кој врие и постојано се меша да се згусне. Кога ќе биде згуснато се тргнува од огнот и додека ќе биде половина оладено се додава 200 грама мелени ореви.







## TORT DE SĂRBĂTOARE

Se bat spumă 7 ouă cu 140 g de zahăr. Se adaugă 140 g de nuci pisate, o lingură de făină, 50 g de ciocolată răzuită și se pune la cuptor într-un vas înalt cu capacitate de 3 kg. Odată ce compoziția s-a răcit se taie în două pe înălțime pentru a se obține două blaturi. Cel de al treilea blat al tortului se obține astfel : se bat 3 ouă cu 3 linguri de zahăr iar la sfârșit se adaugă 3 linguri de făină. Se coace într-o tavă pentru torturi cu diametrul de 30 cm. Pentru cremă : 200 g de zahăr se amestecă cu 200 g apă, se pune pe foc mic și se face un fel de șerbet (să nu fie prea gros), se adaugă 200 g ciocolată menajeră rasă și se amestecă cu restul ca să se topească. Separat se amestecă ușor 4 ouă cu 6 linguri de zahăr. Se toarnă peste compoziția de mai sus care a fost luată de pe foc și se mestecă ușor până se îngroașă. Când aproape s-a răcit se pun și nucile măcinate.

## БЛАГА ПИТА СО ТИКВА (ЈАБОЛКА)

Земете:  
килограм брашно,  
тиква,  
масло,  
1лажиче квасец,  
млака вода,  
маст.

Тиквата се ренда и со шеќер по вкус се пече во рерна. Се остава да истине. Квасецот се раствара во млака вода. Брашното се просејува и се прави длабнатинка во која се става стасаниот квасец и 3 лажици масло. Со млака вода се прави меко тесто. Кога тестото добро ќе се обработи се сече на мали топчиња (онолку колку што сакаме да имаме кори). Секое топче со сукало се раширува во мала кора. Потоа во секоја мала кора се прави голема кора, се прска со мешавина од масло и маст што претходно сме ја загреале. Откако кората ќе ја испрскаме со маснотија ја поклопуваме и правиме правоаголник во должина на плехот. Се поклопува и реди во плехот. Откако ќе се приготват сите кори се полни плехот. Корите се сечат на парчиња. Попрскана со масло озгора питата се пече во рерна загреана на 200 Ц. Кога ќе се испече се прска со малку вода и се покрива за да биде мека.



## PLĂCINTĂ DULCE CU DOVLEAC (MERE)

Ingrediente:

1 kilogram de făină,  
dovleac,  
ulei,  
1 linguriță drojdie,  
apă caldută,  
grăsime.

Dovleacul se dă prin răzătoare, se amestecă cu zahărul și se pune la topit în cuptor. Se lasă până când a scăzut apa. Drojdia se amestecă cu apa caldută pentru a se realiza maiaua, sa adaugă restul de apă caldută, grăsimea și făina și se face o cocă mai moale. Se împarte în atâtea părți câte foi vrem să avem, după care cu făcălețul se întinde fiecare foaie și se presară cu amestecul compus de ulei și grăsime pe care dinainte le-am încălzit. Din fiecare foaie mică se face câte o foaie mai mare, pe care o ungem cu grăsime și o împăturim în formă de dreptunghi care să corespundă cu dimensiunile tăvii. Se împăturesc și se suprapun în tavă având între ele compoziția făcută din dovleac. După ce s-au pregătit astfel toate foile și după ce se umple tava, foile se taie în bucăți. Plăcinta se presară cu amestecul de untură și se bagă la cuptorul înainte încălzit la 200 de grade. După ce se coace se scoate, se stropește cu apă și se acoperă ca să fie moale.





## **МАСНА ПИТА СО ЈАБОЛКА**

Просејте 200 грама брашно. Додадете 150 грама путер, 1 лажица шеќер, малку рум, 1 лажица кисела павлака и една жолчка. Тестото добро изработете го и развлечете го во големина на плехот. Печете го во рерна. За тоа време направете го филот: пенесто изматете 5 жолчи со 200 гр. шеќер. Додадете 4 поголеми јаболки кои претходно се испечени и изгмечени. Од нив направете смеса со шеќерот. Сето ова промешајте го, ставете 100 грама суво грозје и на крајот цврсто матениот шлаг од 4 белки. Печеното тесто се премачкува со овој фил и повторно се пече. Внимавајте пената премногу да не се исуши. Питата се сече на коцки, се посипува со ванилин шеќер и се служи. (Ако јаболките се кисели ставете повеќе шеќер).



## PLĂCINTĂ CU MERE

Luați 200 grame de făină. Adaugați 150 grame de unt, 1 lingură de zahăr, puțin rom, 1 lingură de smântână și un gălbenuș de ou. Amestecăm bine coca și o întindem în toată lungimea tăvii. Se coace în cuptor. Între timp se pregătește umplutura compusă din : 5 gălbenușuri bine amestecate cu 200 grame de zahăr. Se adaugă 4 mere mari coapte și pasate bine. Din acestea cu zahărul se face o compoziție care se amestecă, se adaugă 100 grame de stafide și la sfârșit se adaugă spuma întărită de la 4 albușuri. Peste coca pregătită se adaugă umplutura și se taie. Atenție să nu se usuce spuma de albușuri. Plăcinta se taie pătrățele, se presară cu zahăr vanilat și se servește. (daca merele sunt prea acre se adaugă mai mult zahăr).

## ПИТА СО ВИШНИ

Земете:

160 гр брашно,

80 гр путер или маргарин,

160 гр шеќер,

2 јајца,

Лимонова кора.

За филот :

100 гр шеќер,

150 гр путер,

4 жолчки,

3 дцл млеко,

250 гр. Скроб,

1 кг вишни без коски,

Трошки од бисквити.

Јајцата, шеќерот и путерот изматете ги пенесто. Додајте го брашното и струганата кора од лимон. Замесете тесто и развијте тркалезна кора според тавчето од средна големина. Вака приготвената кора ставете ја во рерна, наредете ги вишните врз неа, исцедени од сокот, посипете ја со трошките од бисквитите и шеќерот, прелејте ја со крем и вратете ја питата во рерна, да се сопече. Крем: Жолчките, шеќерот и путерот изматете ги пенесто, додајте ги брашното и млекото и на пареа, мешајќи, варете го, се додека не почне да се згуснува.



## PLĂCINTĂ CU VIȘINE

Ingrediente:

160 gr făină,  
80 g unt sau margarină,  
160 g zahăr,  
2 oua,  
coajă de lămăie.

Pentru umplutură:

100 g zahăr,  
150 g unt,  
4 galbenușuri,  
3 dl lapte,  
250 g amidon,  
1 kg vișine fără sâmburi,  
biscuiți mărunțiți.

Ouăle, zahărul și untul amestecați-le până ajung spumă. Adăugați făina și coaja de lămăie. Din coca astfel pregătită face o foaie de formă rotundă cât pentru un vas de mărime mijlocie. Foaia așa pregătită o băgăm în cuptor, presărăm vișinele strecurate de suc peste ea, peste care se presară biscuiții mărunțiți și zahărul, o glazurăm cu crema făcută din restul ingredientelor și o băgăm înapoi în cuptor, până când se rumenește. Glazura : gălbenușurile, zahărul și untul le bătăm spumă, adăugăm făina și laptele, se fierbe mestecând în continuu, până când începe să se îngroașe.



## КРОФНИ

Земете:

1 квасец,  
500 гр. Брашно,  
80 гр маргарин,  
50 гр шеќер,  
4 жолчки,  
100 гр кисела павлака,  
100 – 150 млеко топло,  
Сол,  
рендана лимонова кора,  
ром,  
мармалад за украсување.

Во брашното се додаваат маргаринот, жолчките, павлаквата, малку сол, кората од лимон, и стасаниот квасец, па со млеко се прави тесто што се мати со миксер. Потоа се продолжува тестото да се меси со раце и се развлекува во кора неподебела од  $\frac{1}{2}$  сантиметар. Крофните се вадат со помош на чаша(големината зависи од вашиот вкус). Се оставаат еден час на топло за да стасаат, а потоа се пржат во врело масло. Готовите крофни се редат во чинија, озгора се украсуваат со мармеладот кој се посипува со шеќер во прав.







## GOGOȘI

### Ingrediente:

1 cubuleț de drojdie  
500 gr făină,  
80 g margarină,  
50 g zahar,  
4 galbenușuri,  
100 g smântână  
100-150 dl lapte cald,  
sare,  
coajă de lămăie,  
rom,  
marmeladă pentru decorat.

În făină se adaugă margarina, gălbenușul, smântâna, puțină sare, coaja de lămăie și drojdia împreună cu laptele încălzit. Se face coca și se mestecă cu mixerul. După care se continuă frământatul cocii cu mâinile și se întinde în foaie nu mai groasă de 1/2 cm. Gogoșile se taie cu ajutorul unui pahar (mărimea - după dorința dumneavoastră). Se lasă o oră să crească, după care se prăjesc în ulei. Gogoășile care sunt gata se pun într-o farfurie, se decorează cu marmeladă și se presară cu zahăr pudră.

### **Cine suntem noi ?**

Asociația Macedonenilor din România a fost înființată în anul 2000 ca urmare a inițiativei unui grup de macedoneni inimoși.

Din anul 2001 asociația noastră este membră, alături de organizațiile tuturor celorlalte etnii din România, în Consiliul Minorităților Naționale, organ consultativ de specialitate al Guvernului României.

Încă din anul înființării sale A.M.R. a reușit să obțină sprijinul etniei macedonene și implicit voturile necesare pentru a avea reprezentare parlamentară.

La alegerile din anul 2004 susținerea primită de către AMR din partea macedonenilor a fost și mai mare, etnia macedoneană fiind reprezentată acum în Parlamentul României, Camera Deputaților, de către Liana Dumitrescu, vicepreședinte AMR.

Vă puteți adresa dnei. deputat Liana Dumitrescu atât prin intermediul conducerii filialelor AMR, cât și la biroul parlamentar din București str. Thomas Masaryk nr. 29 sector 2, telefon 021 - 212. 09. 22, fax. 021 - 212. 09. 23, de luni până sâmbătă, între orele 10 - 19 sau la e-mailul: [lianadumitrescu2000@yahoo.com](mailto:lianadumitrescu2000@yahoo.com) sau [lianadumitrescu@cdep.ro](mailto:lianadumitrescu@cdep.ro).

### **Care este scopul nostru ?**

Scopul A.M.R. este acela de a:

- Reprezenta public, promova și ocroti interesele etniei macedonene din România;
- Aprofunda cunoașterea culturii, limbii și istoriei macedonenilor;
- Apăra și lărgi drepturile individuale ale membrilor minorității macedonene din România;

- Întări raporturile de colaborare româno-macedonene.

### **Care sunt realizările noastre ?**

Aociația Macedonenilor din România, prin efortul membrilor săi, a reușit să-și concretizeze o parte din țelurile sale:

- Înființarea a 29 de filiale în 11 județe,
- Organizarea de cursuri de limbă macedoneană,
- Editarea de publicații de interes pentru membrii etniei,
- Editarea creațiilor literare ale autorilor de origine macedoneană,
- Organizarea de expoziții și manifestări ale artiștilor aparținând etniei,
- Acordarea de premii și burse celor mai meritoși membri ai etniei,
- Organizarea de seminarii, mese rotunde și dezbateri pe teme de interes specifice,
- Organizarea de tabere și excursii pentru cei mai meritoși membri, în special copii și tineri, în România și în Macedonia,
- Înființarea unei trupe de teatru de copii,
- Înființarea mai multor ansambluri folclorice - ansamblul “Ilinden 2002”, ansamblul “Raze Macedonene”, ansamblul “Sonțe”,
- Sărbătorirea principalelor evenimente laice și religioase din viața macedonenilor,
- Acordarea de ajutoare membrilor etniei aflați în nevoie,
- Dezvoltarea conștiinței de etnic macedonean,
- Păstrarea și transmiterea generațiilor tinere a patrimoniului tradițional macedonean.

### **Planuri de viitor**

- Continuarea programul de promovare și sprijinire a artiștilor din diverse domenii și în special a copiilor și a tinerilor talentați,
- Înființarea unui muzeu etnografic macedonean,
- Organizarea propriului festival folcloric,
- Acordarea de burse naționale și internaționale pentru cei mai meritoși copii și tineri,
- Derularea de programe tradiționale pentru vârstnici,
- Implicarea tinerilor în păstrarea și dezvoltarea moștenirii culturale tradiționale,
- Implicarea dumneavoastră în programele și proiectele noastre aflate în derulare,
- Și multe altele ...



Sediul central al Asociației Macedonenilor din România:  
București, strada Thomas Masaryk, nr. 29, sector 2,  
Telefon : 021 - 212.09.22  
Fax : 021 - 212.09.23  
E - mail : [asmacedonenilor@yahoo.com.sg](mailto:asmacedonenilor@yahoo.com.sg)