

“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.”

C.D.

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.

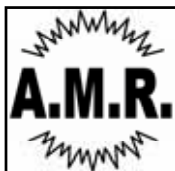
За тебе се човеку !

Останува да ја уважите гастрономијата полна со македонственост.”

K.D.

Пофта буна !
Добар апетит !

Această carte este editată de
ASOCIAȚIA MACEDONENILOR DIN
ROMÂNIA



cu sprijinul
GUVERNULUI ROMÂNIEI



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Carte de bucate macedonene / Asociația Macedonenilor din
România - București : Macedoneanul, 2006-

ISBN 978 - 973 - 85899 - 3 - 3

Vol. 9. - 2008. - ISBN 978 - 973 - 88226 - 3 - 4

I. Asociația Macedonenilor din România (București)

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

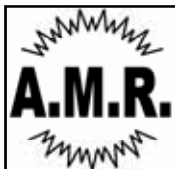
COLECȚIA KUINA

9

CARTE
DE BUCATE
MACEDONENE

Editura Macedoneanul
2008

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-2008

Главен уредник : ДУМИТРЕСКУ Лиана
Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина
Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен
Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

9

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ
2008

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !

ПОЛНЕТИ МОДРИ ПАТЛИЦАНИ

Земете:

10 модри патлициани
250 гр. овчо сирење
6 јајца
масло
сол
магдонос

Измијте ги патлицианите, исечете ги дршките и ставете ги да се варат се додека не омекнат. Патлицианите извадете ги од врела вода и веднаш налејте ги со студена вода. Кога патлицианите сосема ќе се оладат пресечете ги на половина по должина, извадете го семето така да остане еден дел од кората. Земете тава, намачкајте ја со масло и наредете ги еден до друг, така да вдлабнатата страна стои нагоре. Сирењето испасирајте го, додајте 6 жолчки, ситно сецкан магдонос и посолете. Направете снег од 4 белки, измешајте го со сирењето и полнете ги патлицианите, а во секој патлициан ставете по една лажица масло. Ставете ги во рерна и печете ги на тивок оган. Се служат како предјадење.





VINETE UMLUTE

Ingrediente:

10 vinete,
250 g brânză de oaie,
6 ouă,
ulei,
sare,
pătrunjel.

Se spală vinetele, se taie codițele și se pun la fiert în apă până aproape s-au înmuiat. Se scot din apă și imediat se toarnă peste ele apă foarte rece. După ce s-au răcit se taie în două pe lungime și se scobește conținutul astfel încât să mai rămână ceva pe coaja vinetelor. Pe o tavă unsă cu ulei se pun vinetele cu coaja în jos și partea scobită în sus. Separat se bat spumă 4 albușuri peste care se adaugă brânza dată prin răzătoare amestecată cu gălbenușurile și pătrunjelul tăiat mărunt. Se umplu cu acest conținut vinetele iar pe deasupra se pune un vârf de cuțit de unt. Se pun la cuptor la foc domol. Se servesc ca antreu.

СУТЛИЈАШ

Земете:

1 шолја (од 250 мл., рамно наполнета) ориз

800 мл. млеко

200 мл. вода

100 г. шеќер (количеството по желба се зголемува или намалува)

мелен цимет

100 г ореви мелени и печени

На тивок огон (со постојано мешање за да не загори), се варат млекото, водата и оризот, се' додека оризот не биде сварен. Потоа се става шеќерот и се продолжува со варење додека не се добие саканата густина. Не се препорачува сутлијашот да биде многу густ, затоа што тој и отпосле губи течност и се суши. Варениот сутлијаш се тура во адекватни садови и се остава да се излади. Пред сервирање се попрскува со мелен цимет.



OREZ DULCE

Ingrediente:

1 ceașcă (de 250 ml, până sus) orez,
800 ml lapte,
200 ml apă,

100 g zahăr (după dorință și gust se poate mări
sau micșora cantitatea),
scoțișoară pisată,
100 g nuci prăjite și măcinate.

Pe aragaz, la foc domol (amestecându-se
continuu pentru a nu se prinde) se fierb apa, orezul
și laptele până este gata orezul. Se adaugă
zahărul și se fierbe în continuare până când avem
consistența dorită. Compoziția nu trebuie să fie nici
prea groasă pentru că atunci când se va răci ea se
va usca. Cât este încă caldă se pune în castroane
mici pentru a se răci. Deasupra se presară nucă și
scoțișoară după gust.





РАЧИ (ПОЛНЕТИ РАЧИ – СУВИ ЦРВЕНИ БАБУРИ)

Земете:

12 парчиња бабури(суви црвени пиперки

250 гр ориз

500 гр кромид или

4 главици праз

100 гр брашно

400 мл зејтин

250 мл сос од домати

200 мл вод

една помала кисела зелка

сол,

бибер,

чубрика

Се вари оризот, кромидот(празот) ситно исецкан се потпржува, се мешаат оризот со кромидот, со $\frac{3}{4}$ од брашното, со сол и бибер по вкус. Се мијат добро бабурите се чистат од непотребните делови, се потсекуваат малку на врвот и се полнат со композицијата од ориз и кромид. Секоја бабура се поминува низ брашно од страната од која е полнета. Во тава се распоредува рамномерно киселата зелка ситно исецкана, се додава сосот од домати, маслото и се посолува со чубрика. Се редат полнетите бабури на ситно исецканата зелка, се попрскуваат со вода и се ставаат во добро загреана рерна се додека не поцрвенат добро и додека не се свари зелката.



RACI (ARDEI UMPLUȚI)

Ingrediente:

- 12 bucăți raci (ardei roșu uscat),
- 250 g orez (o cană de ceai),
- 500 g ceapă sau 4 fire de praz mai mari,
- 100 g făină,
- 400 ml ulei,
- 250 ml suc de roșii,
- 200 ml apă,
- 1 varză acră mai mică,
- sare,
- pipер,
- cimbru.

Se fierbe orezul și se călește ușor ceapa tăiată mărunt (prazul). Se amestecă orezul cu ceapa, cu $\frac{3}{4}$ din făină, cu sare și piper după gust. Se spală ardeii bine, se curăță de semințe, se crestează la vârf și se umplu cu compoziția de orez și ceapă. Fiecare ardei, cu partea pe unde s-a umplut, se trece prin făină. Se așază uniform în tavă varza murată tăiată fideluță, se toarnă suc de roșii, uleiul și se presară puțin cimbru. Se așază ardeii umpluți peste varză, se stropesc cu apă și se dau la cuptorul încins până se rumenesc bine și se fierbe varza.

ЧОРБА ОД РАЧИ (СУВИ ЦРВЕНИ БАБУРИ)

Земете:

12 парчиња бабури(суви црвени пиперки)

500 гр кромид или 4 главици праз

2 рендани моркови

300 гр брашно

2 л расол од зелка

300 мл масло за готвење

200 мл паста од домати

100 мл сос од домати

4-5 компири

сол, бибер

магданос, млад лук

Се сецка ситно кромидот и се потпржува, се додава пастата од домати и брашното и се добива една смеса која потоа се зачинува. Се мијат добро бабурите се чистат д непотребните делови, се потсекуват на врвот, се полнат со смесата, се затвораат со парче од компир и се поминуваат низ брашно. Се ставаат бабурите во добро совриениот расол, се додава сосот од домати и се врие околу половина час. Потоа се додава зеленилото.



CIORBĂ DE RACI (ARDEI UMPLUȚI)

Ingrediente:

12 bucăți raci (ardei roșu uscat),
500 g ceapă sau 4 fire de praz mai mari,
2 morcovi rași,
300 g făină,
2000 ml zeamă de varză,
300 ml ulei,
200 ml pastă de roșii,
100 ml bulion,
4-5 cartofi ,
sare, piper,
leuștean, pătrunjel.

Se taie ceapa mărunt și se călește. Se adaugă pasta de roșii și făina și se obține o pastă care se condimentează. Se spală ardeii bine, se curăță de semințe, se crestează la vârf, se umplu cu compoziția de mai sus și se căpăcesc cu o felie de cartof sau se dau prin făină. Se pun ardeii în zeama de varză clocotită, se adaugă bulionul și se fierb aproximativ o jumătate de oră. Apoi se adaugă verdeța.





МАЛАИ (КАЧАМАК)

Земете:

3 јајца

400 мл јогурт

100 мл масло за готвење

500 гр фино мелено пченкарно брашно

250 гр бело брашно

1 пециво

сирење или спанак

Се матат добро јајцата а потоа се додаваат по ред јогуртот, маслото, пченкарното брашно, пецивото сето тоа добро мешајки се. Се ситни сирењето или се сецка ситно спанакот. Се додаваат на тестото. Се премачкува тавата и се додава тестото, се става во загреана рерна на соодветна температура. Се сече на парчиња во тавата.



MĂLAI

Ingrediente:

6 ouă,
800 ml iaurt (trei căni),
200 ml ulei (1 cană de ceai),
500 g mălai măcinat fin (2 căni de ceai),
250 g făină albă (o cană),
un praf de copt,
brânză sau spanac.

Se bat ouăle bine și apoi se adaugă pe rând iaurtul, uleiul, mălaiul, făina, praful de copt, amestecând bine. Se mărunțește brânza și se toacă mărunț spanacul. Se încorporează în cocă. Se tapetează tava și se toarnă compoziția. Se pune în cuptorul încins, la foc potrivit. Se taie bucăți, în tavă.

ФОИЦА 1 (македонски непотквасен фoетаж)

Земете:

300 гр брашно за тесто

100 гр брашно за попрскување на корите

150 гр путер

1 јајце

200 гр шекер

Ванила

Сол

вода колку што прима

Се замесува со јајце, сол и вода додека не се добие едно тврдо тесто. Се сука една тенка кора. Се мешат 150 гр путер со 150 гр брашно се додека не се добие една омпозиција како паста. Се премачкува врз кората. Се преклопува, се сука веднаш една кора колку леб, се става одозгора колку повеќе шекер и ванила. Се става во загреана рерна се додека не добие една кафеава боја и не постане крцкава. Се крши врела.



FOIȚĂ 1 (foetaj macedonean nedospit)

Ingrediente:

300 g făină pentru cocă,
100 g făină pentru tapetat foile,
150 g untură,
1 ou,
200 g zahăr tos,
zahăr vanilat,
un praf de sare,
apă cât cuprinde.

Se frământă făina cu oul, sarea și apa până se obține un aluat consistent. Se întinde pe planșetă o foaie potrivit de subțire. Se freacă separat 150 g untură cu 150 g făină până se obține o compoziție ca o pastă. Se întinde peste foaia de aluat. Se împătorește, se întinde imediat o foaie rotundă, cât o pâine, se presară deasupra zahăr tos din abundență și zahăr vanilat. Se dă la cuptorul încins și se ține până plăcinta capătă o culoare cafenie și devine crocantă. Se rupe fierbinte.





ФОИЦА 2 (македонски непотквасе фоетаж)

Земете:

300 гр брашно за тесто

100 гр брашно за попрскување на корите

150 гр путер

1 јајце

200 гр шекер

ванила

сол

вода колку што прима

Се замесува брашно, јајце, сол и вода се додека не се добие едно непотквасено тесто. Се додава путерот и сето тоа одново добро се размесува. Се додава и шекерот и повторно се размесува. Се сука една округла кора како леб. Се става во добро загреана рерна и се служи топло.



FOIȚĂ 2 (foetaj macedonean nedospit)

Ingrediente:

300 g făină pentru cocă,
100 g făină pentru tapetat foile,
150 g untură,
1 ou,
200 g zahăr tos,
zahăr vanilat,
un praf de sare,
apă cât cuprinde.

Se frământă făina, oul, sarea și apa până se obține un aluat nedospit. Se adaugă untura și se frământă foarte bine din nou. Se adaugă zahărul și se frământă. Se întinde o foaie rotundă, ca o pâine. Se bagă în cuptorul încins bine. Se mănâncă fierbinte.

БАНИЦА СО СИРЕЊЕ

Земете:

500 гр брашно

100 гр путер

квасец

сол по вкус

вода колку што прима

50 гр топен путер

1 кг сирење

100 гр урда

8 јајца

шекер по вкус

150 гр маргарин или путер

Се меси брашното со квасецот, сол и водата се додека не се добие едно нормално тесто. Тестото се сука во не многу тенка кора 3-4 мм, се премачкува со путер после што се попрскува со брашно(околу 50 гр). Се преклопува и се остава на студено 5 мин. Потоа се зема тестото и се сука во кора колку што е можно потенка со дијаметар од околу 80цм. Смесата се зема и се распростира рамномерно врз целата кора. Се зема од едната страна и се мота во форма на штрудла, потоа едниот крај се поставува на центаро на тавата, и околу него се мота во вид на полжав. Се става во загреана рерна и по 20 минути се попрскува со стопениот путер. Се сецка ситно сирењето, се меша со јајцата и шекерот по вкус(може и без шекер) и урда. Се става на кората и потоа се додаваат коцките од путер.



BANIȚĂ CU BRÂNZĂ

Ingrediente:

500 g făină pentru cocă,

100 g untură,

drojdie,

un praf de sare,

apă cât cuprinde,

50 g unt topit,

1 kg brânză,

100 g urdă,

8 ouă,

zahăr după gust (se poate și fără),

150 g unt sau margarină.

Se frământă făina cu sarea, drojdia și apa până se obține o cocă obișnuită. Coca se întinde pe planșetă, nu foarte subțire (3-4 mm), se unge cu 100 g untură peste care se aruncă în ploaie, peste tot, făină (circa 50 g). Se împătorește și se lasă să se odihnească la rece 5 minute. După ce s-a odihnit se ia din nou coca, se întinde cât se poate de subțire în diametru de cca. 80 cm. Se dă pe răzătoare brânza, se amestecă cu ouăle și zahăr după gust (se poate renunța total la zahăr) și urdă. Se pune umplutura peste foaie și apoi se presără untul tăiat cubulețe. Umplutura se întinde uniform peste foaia de plăcintă. Se ia de la o margine și se rulează cu grijă (arată ca un ștrudel), apoi un capăt al ruloului se așază în centrul tăvii, răsucind plăcintă începând din centru, sub formă de melc. Se dă la cuptorul încins, iar după 20 de minute se stropește cu unt topit.





БАНИЦА СО ПРАЗ

Земете:

500 гр брашно

100 гр путер

квасец

сол по вкус

вода колку што прима

50 гр топен путер

2 кг праз

200 мл масло

300 мл вода

сол, бибер

250 мл супа од праз

Се меси брашното со квасецот, сол и водата се додека не се добие едно нормално тесто. Тестото се сука во не многу тенка кора 3-4 мм, се премачкува со путер после што се попрскува со брашно(околу 50 гр). Се преклопува и се остава на студено 5 мин. Пото се зема тестото и се сука во кора колку што е можно потенка со диаметар од околу 80цм. Смесата се зема и се распростира рамномерно врз целата кора. Се зема од едната страна и се мота во форма на штрудла, потоа едниот крај се поставува на центаро на тавата, и околу него се мота во вид на полжав. Се става во загреана рерна и по 20 минути се попрскува со стопениот путер. Се потпржува празот со водата, маслото, сол и бибер, се додека не испарат течностите. Се полни баницата, се пече 20 минути и се додава врелата супа од праз.



BANIȚĂ CU PRAZ

Ingrediente:

500 g făină pentru cocă,
100 g untură,
drojdie,
un praf de sare,
apă cât cuprinde,
50 g unt topit,
2 kg praz,
200 ml ulei,
300 ml apă,
sare, piper,
250 ml supă (ciorbă de praz).

Se frământă făina cu sarea, drojdia și apa până se obține o cocă obișnuită. Coca se întinde pe planșetă nu foarte subțire (3-4 mm), se unge cu 100 g untură peste care se aruncă în ploaie, peste tot, făină (circa 50 g). Se împătorește și se lasă să se odihnească la rece 5 minute. După ce s-a odihnit se ia din nou coca, se întinde cât se poate de subțire în diametru de cca. 80 cm. Se căleşte prazul cu apă, ulei, sare și piper până seacă. Umplutura se întinde uniform peste foaia de plăcintă. Se ia de la o margine și se rulează cu grijă (arată ca un ștrudel), apoi un capăt al ruloului se așază în centrul tăvii, răsucind plăcintă începând din centru, sub formă de melc. Se dă la cuptorul încins, iar după 20 de minute se stropește cu unt topit. După ce se mai coace 20 de minute banița se adaugă deasupra supă de praz fierbinte.

ЦИГЕР ЧОРБА

Земете:

јагнешко шкембе
јагнешки црева
јагнешки бел дроб
јагнешки цигер
јагнешки бубрези
јагнешка глава
јагнешки врат

четирите јагнешки нозе надолу од коленото
исушен кромид околу 200 гр.
сос од конзервирани домати 800гр.
сол по вкус
чубрика по вкус
еден врзок од зелен леуштан
оцет

Шкембето, цревата, цигерот, дробовите, бубрезите и хранопроводот се плакнат добро со ладна вода и се натопуваат со оцет. Големо внимание се посветува на шкембето и цревата кои се мијат и со сол за да се изгуби мирисот. Откако ќе се измијат се ставаат во еден сад заедно шкембето, цревата и хранопроводот заедно и бубрезите со цигероти дробовите заедно. Откако ќе се сварат се ставаат да се изладат. Откако ќе се изладат се сецкаат на мали парчиња. Во еден сад се става да се сварат главата, опашот, нозете и вратот. Се вади пената која ја создават и кога не ќе има повеќе се додава ситно исевкан кромид и органите исецкани. Се варат се додека се забележи дека се одвојува месото од коските. Во тој момент се додава чубрица, леуштан ситно исевкан, домати исецкани ситно и сол.



CIORBĂ DE GIGHIRI

Ingrediente:

burta de la un miel,
mațele de la un miel,
plămânii de la un miel,
ficatul de la un miel,
rinichii de la un miel,
capul mielului,
coada mielului,
gâtul mielului,
cele patru picioare ale mielului de la genunchi în jos,
ceapă uscată cca. 200g,
roșii în bullion un borcan de 800 ml,
sare după gust,
cimbru după gust,
o legătură de leuștean verde,
oțet.

Burta, mațele, plămânii, ficatul, rinichii și esofagul se spală foarte bine cu apă rece și se limpezesc cu oțet. O atenție deosebită se acordă burții și mațelor care vor fi spălate și cu sare pentru a le face să-și piardă mirosul. După ce au fost spălate, se pun într-o oală la opărit astfel: mațele, burta și esofagul împreună și plămânul, rinichii și ficatul împreună. Odată opărite se pun la răcit. Când s-au răcit se taie în cuburi mici. Într-o oală se pun la fiert capul, gâtul, coada și picioarele mielului. Se spumează. Când nu mai există spumă de luat se adaugă ceapa tocată mărunt și organelle tăiate în cuburi mici. Se fierb până când se observă că se desprinde carnea de pe oase. În acel moment se adaugă cimbrul, leușteanul tăiat mărunt, roșiile tocate mărunt și sarea. Ciorba se servește cu hrean răzuit ținut în smântână cu sare.





ПИТА СО СИРЕЊЕ

Земете:

кори за пита

4 јајца

250 гр. сирење солено или благо на кое се
додава сол
маргарин

Се обложува со маргарин тавата во која ќе се пече питата. Се ренда ситно сирењето и се меша со јајцата. Се става една кора од питата, се премачкува со малку маргарин, се става малку од мешавината од јајца со сирење, се става следната кора и се продолжува исто така се до полнењето на тавата. Се става во рерна.



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Ingrediente:

foi de plăcintă (un pachet),

4 ouă,

250 g brânză sărată sau dulce căreia i se adaugă

sare,

margarină.

Se tapetează cu margarină o tavă în care se va coace plăcinta. Se răzuiește mărunt brânza și se amestecă cu ouăle. Se pune o foaie de plăcintă, se tapetează cu puțină margarină, se pune puțin din amestecul de brânză cu ou, se pune altă foaie de plăcintă și se continuă tot așa până la umplerea tăvii. Se dă la cuptor.

САЛАТА ОД МОДРИ ПАТЛИЦАНИ

Земете:

6 нормални модри патлициани

зејтин

сол

100 гр печени и мелени оревчиња

Се печат модрите патлициани, се остават да се исцедат добро 3-4 часа потоа добро се мелат додека не се добие една рамномерна паста. Се додава зејтин, сол и печените ореви.



SALATĂ DE VINETE

Ingrediente:

6 vinete potrivite,
ulei,
sare,

100 g nuci prăjite și măcinate.

Se coc vinetele, se lasă să se scurgă 3-4 ore după care se toacă pentru a deveni o pastă omogenă. Se adaugă sarea, uleiul și nucile.





ПИЛАВ ОД ОРИЗ

Земете:

1/2 кокошка

1/2 кг ориз

2 големи главици кромид

2 големи моркови

2 парчиња паштарнак

2 парчиња целер

2 корени магданос

сол и бибер

зелен магданос

200 мл зејтин

Се вари кокошката заедно со зеленчукот. Кога е готова кокошката се цеди од сосот, а пак посебно се става добро измиениот ориз, сол и еден дел од сосот останат од кокошката. Кокошковото месо се сецка ситно и се става во оризот. Кога е готов оризот се става ситно исецканиот свеж магданос. Се служи со салата од црвени печени пиперки или бабури.



PILAF DE OREZ

Ingrediente:

- ½ găină,
- ½ kg orez,
- 2 cepe mari,
- 2 morcovi,
- 2 buc. păstârnac,
- 2 țeline,
- 2 rădăcini pătrunjel,
- sare și piper,
- pătrunjel verde,
- 200 ml ulei.

Se fierbe găina împreună cu zarzavatul. Când este gata găina se strecoară zeama, iar separat se pune orezul bine spălat, uleiul și o parte din zeama de la găină. Carnea de găină se face șuvițe mici și se pune în orez. Când orezul este gata se adaugă pătrunjelul verde tocat mărunț. Se servește cu salată de ardei roșu copt sau gogoșari.

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-mail-ul: lianadumitrescu2000@yahoo.com sau 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 ?

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

- Înființarea a 45 de filiale în 20 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 merituoși membri ai etniei,
- Organizarea de seminarii, mese rotunde și dezbateri pe teme de interes specifice,
- Organizarea de tabere și excursii pentru cei mai merituoși 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”, ansamblul “Fii Soarelui”.
- 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
www.asociatia-macedonenilor.ro