

“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.

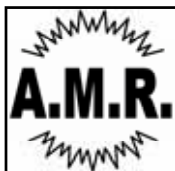
Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

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: 973-85899-5-9

ISBN 13 specific volumului: 978-973-85899-5-7

6411.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

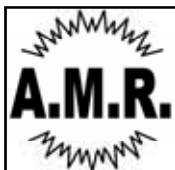
COLECȚIA KUINA

1

CARTE  
DE BUCATE  
MACEDONENE

Editura Macedoneanul  
2006

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 : ДУНИТРЕСКУ Лиана

Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина

Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен

Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

1

МАКЕДОНСКИ  
ТРАДИЦИОНАЛНИ  
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ  
2006



**POFTĂ BUNĂ !**

---

**ДОБАР АПЕТИТ !**



## СУПА ОД ПАСИРАН ГРАВ

Земете:

250 гр. грав,

80 гр. сува сланина

80 гр. суво месо,

една главица кромид,

две чешниња лук,

малку црвен пипер,

сол,

лавров лист и

малку црн пипер.

Гревот се вари и се пасира. Сланината се сече на коцки и се пропржува малку, а потоа се додаваат сувото месо исечено на коцки, кромидот и лукот исечени ситно, црвениот и црниот пипер. Сето тоа се измешува со испасираниот грав и се налева со водата од гравот до потребната густина. Потоа се додава сол по вкус.





## FASOLE BATUTĂ

Ingrediente:  
250 g fasole,  
80 g șuncă,  
80 g carne uscată,  
1 ceapă,  
2 căței de usturoi,  
un pic de boia,  
sare,  
foi de dafin  
piper negru.

Fasolea se fierbe și se pasează. Șunca se taie cubulețe care se prăjeșc un pic, după care se adaugă carnea uscată tăiată cubulețe, ceapa și usturoiul mărunț tăiat, boiaua și piperul negru. Toate acestea se amestecă cu fasolea pasată și cu apa în care a fiert fasolea până se obține un fel de piureu de consistența dorită. La sfârșit se adaugă sare după gust.

## САЛАТА ОД ГРАВ

Земете:

350 до 400 гр. грав,  
две главички кромид,  
неколку чешниња лук,  
два свежи моркови (може и од туршија),  
малку магданос,  
сол,  
оцет и  
масло.

Гравот се вари така што зрната да останат цели. Потоа се процедува и се меша внимателно во стаклена чинија со морковите изрендани на крупно ренде, со кромидот исечен на тенки резанки и се зачинува со оцет и масло, се додава магданосот, и по желба црн пипер. Се служи студена.



## SALATA DE FASOLE

Ingrediente:

350 – 400 g fasole,  
2 cepe,  
câțiva căței de usturoi,  
2 morcovi proaspeți (pot fi și murați),  
puțin pătrunjel,  
sare,  
oțet și  
ulei.

Fasolea se fierbe astfel încât boabele să rămână întregi. Se scurge fasolea de apă și se amestecă atent într-o farfurie de sticlă cu morcovii trecuți prin răzătoare, cu ceapa tăiată rondele subțiri, se condimentează cu ulei și oțet, se adaugă pătrunjel și piper negru după gust. Se servește rece.





## ГРАВ СО СУВИ РЕБРА И ЛУТИ ПИПЕРКИ

Земете:

500 гр. грав,

300 гр. суви ребра,

2 – 3 главици кромид,

неколку лути пиперки,

зачини (сол, магданос, црвен и црн пипер),

две до три лажици масло.

Гравот, одвечер потопен во вода, утредента се процедува и се налева со студена вода и му се додаваат сувите ребра, добро измиени и исечени на поситни парчиња, потоа кромидот, пресечен на половинки, но така што да не се раздели главичката и пиперките. Сето тоа се вари заедно додека гравот не омекне сосем, кога ќе се свари се, се додава сол, а пиперките се вадат од тенџерето и се пасираат, се пропржува на маслото, со две до три лажици грав изваден заедно со нив исто така пасиран. Ова се запржува се додава малку црвен пипер и се заедно се враќа во тенџерето и се остава да се вари уште неколку минути.



## **FASOLE CU COSTIȚA AFUMATĂ ȘI ARDEI IUTE**

Ingrediente:

500 g fasole,

300 g costiță afumată,

2 – 3 cepe,

câțiva ardei iuți,

condimente (sare, pătrunjel, boia și piper negru),

două – trei lingurițe ulei.

Fasolea se lasă la înmuiat în apă, după care se scurge, se adugă apă rece și costița bine spălată și tăiată bucățele mărunte, se adaugă ceapa tăiată la jumătate astfel încât să nu se răsfire și ardeii. Toate acestea se fierb până când fasolea se înmoaie bine. După ce a fiert fasolea se adaugă sarea, iar ardeii se scot și se pisează, se prăjesc un pic în ulei împreună cu două trei lingurițe de fasole fiartă. Totul se prăjește, se adaugă un pic de boia și totul se bagă în oală din nou și se lasă câteva minute să fiarbă.

## ТАВЧЕ ГРАВЧЕ

Земете:  
500 гр. грав,  
1 кг. кромид,  
200 гр. масло,  
4 суви пиперки,  
неколку лаврови листови,  
сол и  
помалку црвен и црн пипер.

Гравот се вари во доста вода додека не омекнат зрната, но не и да се сварат сосема. Во мегувреме кромидот се сецка на ситни резенки и се пржи, потоа се посолува, му се додаваат по малку црвен и црн пипер. Во земјено тавче се редат ред кромид ред грав, така што одозгора да биде грав. Сето тоа се налева со водата во која вриел гравот, па се наредуваат сувите пиперки и лавровите листови и сето се потпечува во рерна се додека водата комплетно не испари. Се служи топло, но може и студено, како додаток на свински кременадли или плескавици



## TAVCE GRAVCE

Ingrediente:  
500 g fasole,  
1 kg ceapă,  
200 g ulei,  
4 ardei uscați,  
câteva foi de dafin,  
sare

un pic de piper negru și roșu.

Fasolea se fierbe în apă până când boabele s-au înmuiat. Între timp luăm ceapa o tocăm mărunt și o călim un pic, după care se pune puțină sare și se adugă boiaua și piperul negru. Într-un vas de lut se pune un rând de ceapă, un rând de fasole, astfel încât deasupra să fie ceapa. Peste toate se toarnă apa în care a fiert fasolea. După aceea se pun deasupra ardeii uscați și foile de dafin și așa se pun în cuptor la copt până când a mai rămas doar puțină apă în vas. Se servește caldă, dar se poate servi și rece, ca garnitură la cotlete de porc și chiftele.





## ПИТА ОД ГРАВ

Земете:

½ кг. кори за пита,  
400 гр. грав,  
150 гр. шекер,  
малку цимет,  
2 јајца,  
100 гр. суво грозје,  
малку гриз и масло.

Добро сварен гравот се исцедува, се пасира и се остава да истине, потоа му се додаваат шекерот, циметот и јајцата. Сето се измешува и со смесата се полнат корите. Се стават две кори и низ целата широчина се наредува од смесата(како за пита со јаболка), се додава малку суво грозје и се посипува со гриз, се попрскува со малку масло и се витка во ролна. Свитканите ролни се редат во тава и се печат на умерен оган. Печената пита се сече, се посипува со шекер во прав и се служи и топла и студена.





## PLACINTĂ DE FASOLE

Ingrediente:

½ kg foi pentru placintă,  
400 g fasole,  
150 g zahăr,  
un strop de scorțișoară,  
2 ouă,  
100 g stafide,  
griș și ulei.

Fasolea bine fiartă se strecură, se pasează și se lasă la răcit, după care se adugă zahărul, scorțișoara și ouăle. Toate se amestecă și cu acest amestec se umplu foile. Se întind două foi și pe una din laturi se pune o cantitate de umplutură (ca pentru realizarea plăcintei de mere), se adaugă un pic de stafide și se presară cu griș, se stropește și cu un pic de ulei și se face un fel de rulou. Rulourile așa făcute se pun în tigaie și se coc la un foc moderat. Plăcinta se taie, se presară cu zahăr praf și se servește caldă sau rece.

## ЧОРБА ОД КОПРИВИ

Земете:

½ кг млади коприви,  
3 лажици масло,  
една лажица брашно,  
една чаша кисела павлака или млеко,  
малку лук и  
зачин по вкус.

Копривите се измиваат добро, се ставаат во лонец со жешка и солена вода и ги варите десетина минути додека не омекнат сосем. Посебно правите запршка од брашното и маслото и го додавате лукот ситно исечкан. Копривите ги вадите од водата, ги сечкате ситно и ги додавате во запршката. Сето тоа го варите малку, со додавање првин на студена вода (за да не се направат грутки), а потоа се додава топла вода колку што е потребно. Откако малку ќе се проварат, ги иставате од огинот и ја додавате павлаката или киселото млеко. По желба можете да ставите и едно јајце.



## CIORBĂ DE URZICI

Ingrediente:

½ kg urzici tinere,

3 linguri de ulei,

o lingură făină,

o ceașcă de lapte sau de smântână,

câțiva căței de usturoi și

condimente după gust.

Urzicile se spală bine, se bagă într-o oală cu apă fierbinte și sărată și se fierb vreo zece minute până când sau înmuiat bine. Separat prăjim usturoiul și făină în uleiul încins. Urzicile le scoatem din apă, le tăiem mărunt și le adăugăm la compoziția deja pregătită. Toate se fierb un pic, cu adăugarea la început de apă rece (ca să nu se facă cheaguri), după care turnăm și apă rece cât este necesar. Le lăsăm să fiarbă câteva minute după care le luăm de pe foc și le adăugăm smântâna sau laptele. După preferințe se poate adăuga și un ou.





## КОПРИВИ СО СИРЕЊЕ

Земете:

еден кг млади коприви,  
300 гр бело сирење,  
50 гр трапист или ементалер,  
50 гр пармезан,  
малку путер(50 гр) и  
сол по вкус

Копривите, добро исчистени се ставаат во жешка солена вода и се варат десетина минути потоа се процедуваат, се сечкаат ситно, се пасираат, се пропржуваат на путерот и се редат во огноотпорна чинија подмачкана со путер. Врз нив се рендаат траписот и пармезанот, се се измешува а одозгора се ставаат тенки парчиња сирење. Се се става во рерна да се потпече десетина минути. Се служат топли.



## URZICI CU BRĂNZĂ

Ingrediente:

1 kg urzici tinere,  
300 g brânză albă,  
50 g brânză trapist sau ementaler,  
50 g parmezan,  
50 g unt și  
sare după gust.

Urzicile bine curățate se bagă în apă fierbinte și sărată și se fierb zece de minute după care se scurg, se taie mărunț, se pasează, se prăjesc cu un pic de unt și se pun în straturi într-o farfurie de iena unsă cu unt. Peste straturile de urzici se pun straturi de brânză trapist și parmezan, toate se amestecă și deasupra se pun feliuțe subțiri de brânză. Se bagă vasul în cuptorul încălzit și se coace zece minute. Se servește cald.

## **САЛАТА ОД ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ СО КИСЕЛО МЛЕКО**

Земете:

1 кг пиперки,  
50 гр масло,  
300 гр кисело млеко,  
магданос,  
лук и  
сол по вкус.

Пиперките се печат, се лупат, се чистат од семето, се сечат во должина и така преполовени се редат во чинија, се прелеваат со кисело млеко во кое сте ставиле масло, сол, толчен лук и ситно исечкан магданос.



## SALATĂ DE ARDEI COPTI CU IAURT

Ingrediente:

1 kg ardei,

50 g ulei,

300 g iaurt,

pătrunjel,

usturoi și

sare după gust.

Ardei se coc, se decojesc, se curăță bine de semințe, se taie în lungime și așa înjumătățiți se pun în farfurie, după care se toarnă deasupra lor iaurtul în care deja am pus ulei, sare, usturoi pisat și pătrunjelul tăiat mărunt.



## ПОЛНЕТИ ПИПЕРКИ СО СИРЕЊЕ

Земете:

половина кг пиперки,

сирење,

60 гр масло,

едно јајце,

половина кг домати,

40 гр трошки од препечен леб,

40 гр брашно (две лажици),

магданос,

два до три домати или доматна салца.

Одбирате меснати и широки пиперки, ги печете на силен огин, така што лушпата се потпечува наеднаш и пиперките остануваат цврсти, ги лупите внимателно и ги чистите од семето. Посебно ситните сирење и додавате едно јајце, магданос и се добро мешате. Со ваков фил ги полните пиперките. Полнетите пиперки ги валкате првин во брашното а потоа во разматеното јајце со трошки и ги пржите. Во маслото во кое се пржеа пиперките се додаваат два до три домати или доматна салца, за да добиете сос со кој ќе ги прелеете пиперките, откако ќе ги наредите во чинија за сервирање.







## ARDEI UMPLUȚI CU BRÂNZĂ

Ingrediente:  
jumătate de kg ardei,  
brânză,  
60 g ulei,  
un ou,  
jumătate de kg roșii,  
40 g pesmet,  
40 g făină (2 linguri),  
pătrunjel,

Două - trei roșii sau bulion de roșii.

Alegem ardei mai grași și mai lați, îi coacem la foc mare astfel încât coaja să se ia repede iar ardeii să rămână tari, îi decojim cu atenție și îi curățăm de semințe. Separat mărunțim brânza și adăugăm un ou, pătrunjelul și toate împreună se amestecă bine. Cu această umplutură umplem ardeii. Ardeii astfel umpluți îi trecem mai întâi prin făină apoi prin pesmet amestecat cu ou și îi prăjim. În uleiul în care am prăjit ardeii se adaugă două trei roșii sau bulion de roșii, ca să facem un sos pe care îl vom adăuga peste ardeii umpluți după ce îi vom aranja în farfuriile de servit.

## ПИПЕРКИ СО СИРЕЊЕ И СО ЈАЈЦА НА ОКО

Земете:  
еден кг пиперки,  
200 гр сирење,  
јајца (за секого по едно или по две според  
желба)  
малку црвен пипер,  
магданос и  
сол.

Пиперките се печат, се лупат и се чистат од семето, се сечат на половинки по вертикала и се редат во земјено тавче. Врз нив се иситнува сирењето, а потоа се прават длабнатини со лажицата, онолку колку што јајца сакате да ставите и во секоја вдлабнатина ставате по едно јајце, внимавајќи да не се разлее, потоа одозгора ги посипувате со црвен пипер, магданос, малку сол и по желба црн пипер. Сето тоа го потпечувате во рерна околу десетина минути. Се сервираат топли како предјадење или како додаток на печено месо.



## ARDEI CU BRÂNZĂ ȘI CU OUĂ OCHIURI

Ingrediente:  
un kg ardei,  
200 g brânză,  
ouă(pentru fiecare persoană câte unul sau două  
ouă după dorință),  
un pic de boia,  
pătrunjel și  
sare.

Ardei se coc, se decojesc și se curăță de semințe, se taie în jumătate pe verticală și se aranjează într-un vas de lut. Peste ardei se mărunțește brânza, după care se fac niște adâncituri cu lingura, atâtea câte ouă dorim să mâncăm și în adâncitură punem câte un ou cu grijă pentru a nu se sparge, deasupra presărăm boiaua, pătrunjelul și un pic de sare și piper negru după preferință. Toate acestea le coacem la cuptor timp de zece minute. Se servesc calde ca felul întâi sau ca garnitură la friptură.



## ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ЗЕЛЕНЧУК

Земете:

½ кг пиперки,  
два до три компири,  
една чаша масло,  
два до три домати,  
исто толку кромиди,  
еден до два моркови,  
едно јајце,  
чаша и пол млеко,  
неколку чешниња лук,  
малку магданос,  
сирење.

Свежите пиперки се чистат од семето, се посолуваат малку одвнатре и се полнат со фил што ќе го приготвите вака: кромидот и морковите ги чистите, ги сечете на ситни парченца и ги пржите на тивок оган во поклопено тенџере, додавајќи по малку вода да не загори. Кога сето тоа ќе омекне се додаваат компирите исечени на ситни коцки и половината од исто така исечените домати и лукот. Во сето тоа се додава сирење и магданос и се полнат пиперките. Во земјена или огноотпорна тава ги редите останатите домати, на кои им додавате една чаша вода и една помала чаша масло, потоа ги редите пиперките и сето тоа го печете околу половина час. Кога ќе се испечат ги прелевате со млеко во кое сте разматиле едно јајце и пак ја вратате тавата во рерната за да се потпечат уште неколку минути. Сервирајте ги топли.





## ARDEI UMPLUȚI CU ZARZAVATURI

Ingrediente:

½ de kg ardei,  
doi trei cartofi,  
un pahar de ulei,  
două - trei roșii,  
la fel și ceapă,  
unul sau doi morcovi,  
un ou,  
un pahar și jumătate de lapte,  
câțiva căței de usturoi,  
pătrunjel,  
brânză.

Ardeii proaspeți se curăță de semințe, se sarează un pic pe dinăuntru și se umplu cu umplutura pe care o pregătiți astfel : ceapa și morcovii se curăță, le tăiem în rondele și le prăjim într-un vas acoperit, adăugând câte un pic de apă să nu se prindă. Când toate acestea se vor înmuia se adaugă cartofii tăiați în pătrățele mărunte și jumătate din roșii și usturoiul, ambele tăiate mărunț. la toate acestea se adaugă brânza și pătrunjelul și se umplu ardeii. Într-un vas de lut sau termorezistent punem restul de roșii care au rămas, la care adăugăm un pahar cu apă și un pahar mai mic cu ulei, și începem să aranjăm ardeii în vasul care se va băga la cuptor pentru o jumătate de oră. Când vor fi bine copti ardeii, turnăm peste ei laptele amestecat cu un ou și băgam vasul la cuptor din nou pentru câteva minute. Se servesc calzi.

## ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ОРИЗ И КРОМИД

Земете:

½ кг пиперки,  
една помала чаша масло,  
две до три главички кромид,  
два до три домати,  
една чаша ориз,  
една чаша млеко,  
едно јајце,  
две лажици брашно,  
магданос,  
црн пипер,  
сол по вкус.

Одбирате убави месести бабушки, ги чистите и малку ги посолувате однатре. Посебно го сечкате ситно кромидот и го пржите додека не омекне, потоа го додавате оризот измиен. Сето тоа се пржи неколку минути, се додава сол, црн пипер и половина од домати ситно исечкани, се додава и малку вода за да набабри оризот и магданосот. Со приготвената смеса се полнат пиперките, се редат во подмачкана тава а одозгора се прелеваат со остаток на домати сечкани на тркалца, се налеваат со жешка вода до половината пиперките и се печат околу половина час. Готовото јадење се прелева со сос направен од две лажици брашно, испржени на малку масло, едно изматено јајце и една шола кисело млеко. Се служат топли.



## ARDEI UMLUȚI CU OREZ ȘI CEAPĂ

Ingrediente:

½ de kg ardei,  
un pahar mic de ulei,  
două - trei cepe,  
două - trei roșii,  
un pahar de orez,  
un pahar de lapte,  
un ou,  
două linguri de făină,  
pătrunjel,  
piper negru,  
sare după gust.

Alegem ardeii grași, îi curățăm și pe dinăuntru îi sărăm un pic. Separat ceapa se taie mărunt și se prăjește până când se moaie, după care adăugăm orezul spălat și curățat. Toată compoziția o prăjim câteva minute, adăugăm sare, piper negru și jumătate din roșile tăiate mărunt, mai adăugăm și un pic de apă ca să poată să înflorească orezul și niște pătrunjel. Cu umplutura astfel pregătită se umplu ardei, care se aranjează într-o tavă unsă, iar deasupra lor se presară restul de roșii tăiate rondele, jumătate din apa în care au fiert ardeii și totul se bagă la cuptor o jumătate de oră. Peste mâncarea gata făcută se adăugă sos făcut din două linguri de făină prăjite în ulei, un ou și o cană de iaurt. Se servește cald.



## ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО МЕСО

Земете:

$\frac{1}{2}$  кг месо,

$\frac{1}{2}$  кг пиперки,

една шоличка ориз,

една шоличка масло,

две главички кромид,

два до три домати,

две чаши кисело млеко,

по малку црвен и црн пипер,

сол,

магданос.

За полнење се одбираат здрави месести бабушки или покрупни "капии" и се чистат од семето. Филот се подготвува на следниов начин: кромидот се пржи додека не смекне, му се додава оризот измиен, се пржи неколку минути а потоа се додаваат доматите излупени и ситно исецкани, се пропржува уште малку, се додаваат три шолички жешка вода и се остава сместа да врие околу петнаесет минути, додека зоврие водата, потоа се додава меленото месо, се пржи 5 – 6 минути и се додаваат: црниот и црвениот пипер, сол и магданос. Со оваа смеса се полнат пиперките, се редат во плитка тава, се прелеваат со разреден доматен сос и се крчкааат на тивок оган околу половина час. На крајот се прелеваат се едно јајце разматено со кисело млеко и се потпечуваат неколку минути во рерна.







## ARDEI UMLUȚI CU CARNE

Ingrediente:

$\frac{1}{2}$  de kg carne,  
 $\frac{1}{2}$  de kg ardei,  
un pahar de orez,  
un pahar de ulei,  
două cepe,  
două-trei roșii,  
două pahare de iaurt,  
câte un pic de piper roșu și negru,  
sare,  
pătrunjel.

Pentru umplere se aleg cei mai sănătoși și mai mari ardei grași care se curăță de semințe. Umplutura se pregătește în felul următor: ceapa se prăjește câteva minute până când se înmoaie, se adaugă orezul spălat și curățat, se adaugă roșiile decojite și tăiate mărunt, se adaugă trei pahare de apă fierbinte și se lasă amestecul să fiarbă în jur de un sfet de oră, până când apa nu a început să fiarbă, după care se adaugă carnea tocată și se mai țin pe foc 5 – 6 minute pentru a se adauga : piperul roșu și negru, sarea și pătrunjelul. Cu această umplutura se umplu ardeii, se aranjează într-o tavă unsă, se adaugă sos de roșii și se lasă să stea la foc mic aproximativ jumătate de oră. La sfârșit se mai pune deasupra un ou amestecat cu iaurt și se mai coace câteva minute în cuptor.

### **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 raporturilor 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 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",
- 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)