

“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.

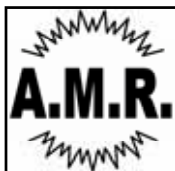
Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

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, 2007

ISBN 10 general: 973-85899-3-2

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

ISBN 10 specific volumului: 973-858997-7-5

ISBN 13 specific volumului: 978-973-85899-7-1

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

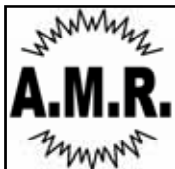
COLECȚIA KUINA

3

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 : Македонецет-2006

641.55

Главен уредник : ДУНИТРЕСКУ Лиана

Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина

Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен

Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

3

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ

2007

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !

СВИНСКО СО ПИПЕРКИ ОД ТУРШИЈА

Земете:

700 – 800 гр свинска удина,
½ кг пиперки од туршија,
три четири лажици пченкарно брашно,
една шоличка масло,
две до три главички кромид,
црвен пипер,
сол по вкус.

Месото се сече на средно големи парчиња, се посипува со црвен пипер и една чашка жешка вода и се вари додека не омекне во поклопеното тенџере. Пиперките посебно се сечат на резенки и се пржат неколку минути, им додавате пченкарно брашно, го пропржувате уште малку сето тоа, а потоа целата смеса, заедно со месото ја ставате во земјено тавче (по потреба се додава уште една чаша жешка вода) и се вари во рерна уште половина час. Јадењето се сервира топло.



CARNE DE PORC CU ARDEI MURAȚI

Ingrediente:

700 – 800 de gr carne dezosată de porc,
½ de kg ardei murați,
trei patru linguri de mălai,
un pahar de ulei,
două – trei cepe
piper roșu,
sare după gust.

Carnea se taie în bucăți nu foarte mari, se presară cu piper roșu și cu o cană de apă fierbinte se fierbe întrun vas acoperit până când carnea se înmoaie. Separat ardeiul se taie rondele și se prăjește câteva minute, se adaugă mălaiul după care îl mai prăjiți câteva minute. Toată compoziția împreună cu carnea o turnăm într-o tavă de lut (dacă este nevoie adaugăm încă un pahar cu apă) și totul se fierbe în cuptor jumătate de oră. Se servește cald.





ЧОРБА ОД ПРАЗ И КОМПИРИ

Земете:

2 – 3 страка праз,

6 компири,

парченце путер или маргарин,

неколку коцки препржен леб,

сол.

Во водата што врие сварете го празот што сте го исечкале на покрупни парчиња. Кога ќе омекне додајте го исчистениот компир кој што ситно сте го исечкале. Сварениот зеленчук исцедете го, изгмечете го со вилушка и прелејте го со врела вода. Сето тоа оставете го да се вари неколку минути, па кога сосема ќе омекне зачинете го со путер или маргарин и посолете го според вкусот. Во чорбата додајте едно разматено јајце. Пред да ја служите додајте ги коцкичките препржен леб.



CIORBĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI

Ingrediente:

3 fire de praz,

6 cartofi,

bucațică de margarină sau unt,
câteva bucățele de pâine prăjită,

Sare.

Se fierbe prazul pe care l-am tăiat pe bucățele mai mari în apă. Când se înmoaie adăugați cartofii pe care i-am tăiat în bucățele mai mici. Legumele fierte le stoarcem, le pasăm cu furculița și turnăm peste ele apă fierbinte. Toată compoziția o lăsăm să fiarbă câteva minute și când se va înmuia foarte bine adăugăm untul sau margarina și sărăm după gust. În ciorbă adăugăm un ou. Înainte de a o servi adăugați bucățele de pâine prăjită.

ЈАЈЦА ВО ПРАЗ

Земете:
2 страка праз,
4 јајца,
маснотија,
едно лажиче брашно,
малко црвен пипер,
сол,
оцет.

Исчистениот и измиен праз исечете го на покрупни парченца и обарете го во солена вода. Потоа празот посолете го, посипете го со брашно и со црвен пипер. Сето тоа прелејте го со малку млака вода или супа, па варете го неколку минути. Во подлабок сад истурете ја посолената вода и закиселете ја со оцет и оставете ја да проврие. Во таа вода ставете ги искршените јајца но внимавајте тие да останат цели и да не се распаднат при варењето. Сварените јајца наредете ги во плитка чинија и прелејте ги со подготвениот праз.



OUĂ CU PRAZ

Ingrediente :
bucăți de praz,
2 ouă,
grăsime,
o lingură de făină,
boia,
sare,
oțet.

Prazul spălat și curățat tăiați-l bucățele mai mari și opăriți-l cu apă sărată fierbinte. După aceea prazul îl presărați cu sare și cu făină și un pic de boia. Peste toată compoziția adăugăm apă caldă sau supă și fierbeți totul câteva minute. Într – un vas mai adânc se toarnă apa și acriți-o cu oțet și lăsați-o să fiarbă. În aceeași apă adăugați ouăle sparte, dar atenție să nu se spargă în timpul fierberii. Ouăle fierte puneți-le într-o farfurie și adăugați peste ele prazul deja pregătit.





ПОХОВАН ПРАЗ

Земете:
6 страка праз,
сол,
околу 160 гр брашно,
една лажица маснотија,
три лажици пиво,
едно јајце,
маснотија за пржење.

Од брашното, маснотијата, јајцето, пивото и малку вода, замесете помeko тесто и оставете го да отстои. Очистениот и измиен праз белите делови, пресечете ги во должина. Потоа празот ставете го во солена вода и варете го се додека не омекне. Добро исцедениот праз извалкајте го во тестото и пржете го на врела маснотија. Вака подготвениот праз, според желбата можете да го прелиете со павлака која ќе му даде посебен вкус.



PRAZ PANE

Ingrediente:

6 fire de praz,

sare,

în jur de 160 gr. făină,

o lingură de grăsime,

trei lingurițe de bere,

un ou,

grăsime de prăjit.

Din făină, grăsime, ou, bere și apă, faceți o cocă mai moale și lăsați-o să stea. Prazul curățat și spălat, numai părțile albe se taie în lungime. După aceea prazul se bagă în apă sărată și se fierbe până când se înmoaie. Prazul bine stors îl învelim în coca deja pregătită și îl prăjim în grăsime. Prazul astfel pregătit, după dorință, puteți să-i adăugați și smântână care îi va da un gust deosebit.

ЃУВЕЧ ОД ПРАЗ

Земете:
6 кременадли,
700 гр праз,
еден филџан ориз,
една лажица пире од домати,
сол,
црн пипер,
маст или масло,
магданос.

Посолените кременадли испржете ги од двете страни на врела маснотија додека се вцрват. Очистениот и измиен праз исечете го на покрупни парчиња и сварете го со солена вода. Празот исцедете го и ставете го во маснотијата во која се пржеле кременадлите, за да се испржи. Врз празот наредете ги кременадлите, врз нив ставете пире од домати, посолете зачинете ги со црн пипер и прелејте ги со вода толку колку да се покријат. Јадењето оставете го да се крчка. На крајот додајте го оризот. Кога гувечот ќе биде готов додајте го магданосот. Според желбата можете да ги закиселите со сок од половина лимон.



GHIVECI DE PRAZ

Ingrediente:

6 cotlete de porc medii,
700 gr praz,
o cană de orez,
o lingură pastă de tomate,
sare,
piper negru,
untură sau ulei,
pătrunjel.

Sărați cotletele pe ambele părți și prăjiți-le în untură sau ulei până când se închid la culoare. Prazul curățat și spălat se taie în bucăți ceva mai mari și se pune în apă sărată la fiert. Odată fiert se va prăji în grăsimea în care s-au prăjit cotletele. În tigaie pe lângă praz adăugați cotletele, pasta de tomate și condimentați cu sare și piper după gust acoperind totul cu apă. Lăsați mâncarea să dea în clocot. La sfârșit adăugați și orezul. Când ghiveciul este gata adăugați și pătrunjelul. După gust puteți să adăugați și sucul de la o jumătate de lămâie.



ПИТА ОД КОПИРИ СО ПРАЗ

Земете:

3 страка праз,
1 лажица масло или маргарин,
една лажица брашно,

150 мл млеко,

За тестото:

500 гр компири,
200 гр брашно,
една лажица маргарин,
една жолчка,
еден квасец,
изрендано сирење.

Компирите сварете ги со лушпите, излупете ги и испасирајте ги. На тоа додајте го брашното, маргаринот, жолчката, квасецот. Замесете тесто и поделете го на два дела. Во мегувреме направете фил: празот сварете го во посолена вода, исцедете го и исечкајте го на тркалца. На загреаната маснотија испржете брашно и прелејте го со млеко. Сето тоа варете го и одвреме навреме промешувајте го, додека не добиете сос кој не смее да биде многу густ. Сосот посолете го според вкусот и во него додајте го сварениот праз. Во подмачканиот сад ставете половина од тестото, врз него ставете го филот и на крајот додајте го другиот дел од тестото. На крајот тестото посипете го со изрендано сирење, и ставете го да се пече во загреана рерна





PLĂCINTĂ CU CARTOFI ȘI PRAZ

Ingrediente:

3 fire de praz,
1 lingură de ulei sau margarină,
o lingură de făină,
150 ml lapte,
Pentru cocă:
500 gr cartofi,
200 gr făină,
o lingură de margarină,
un gălbenuș,
un cubuleț de drojdie,
brânză răzuită.

Cartofii se fierb în coajă după care se curăță și se pasează. Adăugați făina, margarina, gălbenușul și drojdia. Frământați coca astfel realizată și împărțiți-o în două părți egale. În acest timp realizați umplutura : prazul se curăță, se spală, se taie rondele și se pune la fiert în apă sărată. În uleiul încins puneți la prăjit făina și stingeți-o cu lapte. Astfel ați obținut un sos care trebuie mestecat din când în când și care nu trebuie să fie prea gros. Sosul sărați-l după gust și în el adăugați prazul fiert. Puneți acum în tavă jumătate din cocă întinsă într-o foaie peste care se toarnă umplutura, la sfârșit adăugând ultima foaie de cocă. Pe deasupra se pune brânza răzuită și se bagă în cuptorul încins.

ПРАЗ СО ОВЧО МЕСО

Земете:

3 страка праз,
половина килограм овчо месо,
2 поголеми главици кромид,
2 –3 компира,
2 филџана ориз,
малку пире од домати,
сол,
една лажица вегета,
црн пипер,
маснотија,
црвен пипер.

Празот измијте го и на парченца исецкајте ги белите делови, па прелејте ги со вода колку да се покријат, посолете ги и малку сварете го. Овчото месо исечете го на мали коцки со исечкан кромид, издинствувајте го на маснотија со додавање на малку вода. Кога месото ќе омекне додајте го празот со водата во која се варел, измешајте го излупениот и на кришки исечкан компир, исчистениот компир и варете се додека оризот и компирите не омекнат. Јадењето зачинете го со сол, вегета и со пире од домати и оставете го на тивок оган да се прокрчка.



PRAZ CU CARNE DE OAI

Ingrediente:

3 fire de praz,
jumătate de kilogram de carne de oaie,
2 cepe ceva mai mari,
2 –3 cartofi,
2 căni de orez,
puțină paste de tomate,
sare,
o lingură de vegeta,
piper negru,
grăsime,
piper roșu.

Prazul curățați-l de toate frunzele verzi, spălați-l și tăiați-l în bucățele pe care le puneți la fiert în apă cu sare atât cât să fie acoperite bucățile de praz. Fierbeți puțin. Carnea de oaie tăiați-o în cubulețe mici, tăiați și ceapa în cubulețe mici și împreună puneți-le la distuit în grăsime cu puțină apă. Când carnea s-a înmuiat puțin adăugați prazul și apa în care acesta a fiert. Adăugați apoi cartofii tăiați feliuțe și orezul. Lăsați totul pe foc până se înmoaie orezul și cartofii. Mâncarea sărați-o după gust, adăugați vegeta, pasta de tomate și mai lăsați-o un pic la foc mic.





ПИТА ОД ПРАЗ

Земете:
500 гр лиснато тесто,
4 страка праз,
масло,
2 јајца,
сол.

На маснотијата издинствувајте го празот што сте го исечкале на тркалца, кога ќе се олади додајте ги јајцата. Сето тоа измешајте го и според вкусот посолете го. Лиснатото тесто посолете го на три дела. Секој дел расукајте го посебно, ставете фил што сте го поделиле на три дела и завиткајте го во ролна. Питата наредете ја во подмачкано тавче и печете ја околу половина час.



PLĂCINTĂ CU PRAZ

Ingrediente:

500 gr de aluat franțuzesc din comerț, congelat,
4 fire praz,
grăsime,
2 ouă,
sare.

În grăsime distuiți prazul care a fost în prealabil curățat, spălat și tăiat în rondele, iar atunci când se răcește adăugați ouăle. Amestecați și sărați după gust. Aluatul franțuzesc împărțiți-l în trei părți egale după ce s-a decongelat. Fiecare parte se întinde într-o foaie peste care turnați 1/3 din umplutură. Rulați aluatul peste care ați turnat umplutura. Puneți rulourile în tavă și băgați-le în cuptorul încins unde le țineți ½ oră.

ПРАЗ СО КНЕДЛИ

Земете:
еден килограм праз,
масло,
2 лажици брашно,
½ литар супа,
една чаша павлака,
250 гр мелено месо,
едно јајце,
една лажица трошки,
сол,
црн пипер,
магданос.

На маснотијата испржете го брашното па додајте ја супата и оставете да се свари. Потоа додајте ја павлаката. Исчистениот праз исечете го на тркалца и спуштете го во сосот. Сето тоа динствувајте го додека празот не омекне. Измесете го меленото месо, исчеканиот магданос, јајцето, трошките леб, според вкусот посолете го и зачинете го со црн пипер. Од тоа правете мали кнедли и спуштајте ги во сосот со праз. Кнедлите варете ги десет минути заедно со празот.



PRAZ CU PERIȘOARE

Ingrediente:
un kilogram de praz,
grăsime,
2 linguri făină,
½ litru supă,
o ceașcă de smântână,
250 gr carne tocată,
un ou,
o lingură de pesmet ceva mai mare,
sare,
piper negru,
pătrunjel.

În grăsime se prăjește puțin făina după care se adaugă supa și se lasă să fiarbă. Adăugați smântâna. Prazul se spală, se curăță, se taie rondele și se adaugă la sos. Lăsați să se distuiască până când se înmoaie prazul. Din carne, ou, pesmet, sare, piper și pătrunjel faceți niște perișoare. Puneți perișoarele să fiarbă în sosul cu praz cam zece minute și mîncarea este gata.





ПИЛЕШКА СУПА СО ПРАЗ

Земете:

1 литар пилешка супа од коцки,
еден страк праз,
100 грама шунка.

Сварете супа од коцки. Исчистениот и измиен праз исечкајте го на тркалца и спуштете го во супата. Сето тоа варете го околу 10 минути. Пред да ја служите супата додајте ја исечканата шунка.



SUPĂ DE PASĂRE CU PRAZ

Ingrediente:

1 litru de supă de pasăre făcută din cubulețe,
un fir de praz,
100 gr de șuncă.

Faceți supa din cubulețe. Prazul se curăță, se spală, se taie în runde și se pune la fiert în supă. Fierbeți totul timp de 10 minute. Înainte de a servi supa tăiați șunca și puneți-o în supă.

ПРАЗ СО СУВО МЕСО

Земете:

8 страка праз,
300 грама суво месо или месната сланина,
еден филџан ориз,
 $\frac{1}{2}$ литар супа од коцки.

Празот очистете го и измијте го, па исечете го на парчиња и сварете го во посолена вода. Сувото месо исечкајте го ситно и малку обарете го. Доколку се користи сланина се сече на парчиња и се пропржуват додека не се вцрват. Исчистениот и измиен ориз помешајте го со празот, па еден дел ставете во подмачкан сад и врз него додајте го сувото мелено месо или испржената сланина, потоа додајте го остатокот од филот. Јадењето прелијте го со супа и ставете го во загреана рерна за да се потпече.



PRAZ CU CARNE USCATĂ

Ingrediente:

8 fire de praz,

300 gr de carne uscată sau de slănină cu multă carne,

un pahar de orez,

½ l de supă din cubulețe.

Prazul se curăță, se spală, se taie bucăți și se pune la fiert în apă sărată. Carnea uscată tăiați-o în bucăți mici și înmuiati-o în apă. Dacă se utilizează slănină, atunci ea se taie bucățele mici și se prăjește dar nu prea mult. Orezul se curăță și se spală, o parte din el se pune peste prazul care încă mai fierbe, după care se adaugă carnea tocată mărunt sau slănina prăjită, iar la urmă restul de orez. Adăugați supa și amestecul puneți-l la cuptorul încălzit în prealabil..





КОМПИРИ СО ПРАЗ

Земете:

4 страка праз,
еден килограм компири,
200 грама колбаси,
една чаша милерам,
една шоља млеко,
малку маснотија,
сол,
црн пипер,
вегета.

Компирите излупете ги и исечете ги на тенки тркалца, посолете ги оставете ги малку да отстојат. Исечканиот праз малку издинствувајте го, додајте ги колбасите исечени на тркалца, измешајте ги со компирите, маснотијата, црниот пипер и зачинот вегета па сето тоа потпечете го во загреана рерна, долевајќи при тоа по малку вода. Кога јадењето ќе биде готово додајте го милерамот и млекото и потпечете го додека не добие бледо црвеникава боја.



CARTOFI CU PRAZ

Ingrediente:

4 fire de praz,
1 kg de cartofi,
200 gr cârnați,
un pahar de chefir,
o ceașcă de lapte,
puțină grăsime,
sare,
piper negru,
vegeta.

Cartofi se curăță și se taie în rondele subțiri, se sarează puțin și se lasă să aștepte. Prazul curățat, spălat și tăiat în rondele se pune în oală cu puțină grăsime și apă la distuit. Se adaugă cârnații tăiați în rondele, cartofii, grăsimea, piperul, vegeta și totul se bagă la cuptor. Mai adăugați după nevoie apă. Aproape când va fi mâncarea gata, adăugați laptele și chefirul. Este gata când prinde o culoare pală roșiatică.

САЛАТА ОД КОПИРИ

Земете:

- 1 кг компири по можност црвени,
- 6 лажици масло,
- 2 лажици вински оцет,
- едно лажиче сенф,
- 2 помали главици кромид,
- половина чаша бело вино,
- малку магданос,
- сол,
- црн пипер.

Измијте ги внимателно компирите и ставете ги во сад со студена посолена вода. Ставете ги да се варат на тивок оган 20 до 25 минути во зависност од големината на компирите. За тоа време подгответе го преливот: измешајте масло, оцет и сенф во подлабока чинија. Ставете сол и повеќе црн пипер. Излупете и ситно исечкајте една и пол главица кромид, измешајте ја со претходно подготвениот прелив и оставете го настрана. Исечкајте ја на тенки резанки другата половина кромид која ќе ја употребите подоцна. Кога компирите ќе се сварат, исцедете ја водата од садот и оставете ги компирите уште пет минути на тивок оган малку да се засушат. Потоа излупете ги компирите, исечкајте ги на тенки тркалца и ставете ги во чинијата за салатата. Додека се сеуште топли прелејте ги рамномерно со бело вино. Потоа ставете го преливот врз компирите и внимателно измешајте. Посипете ја салатата со подготвените резанки кромид и ситно исечканиот магданос. Салатата се служи топла или студена. Според желбата, наместо бело вно можете да ставите булјон а наместо магданос можете да исечкате млади листови целер.



SALATĂ DE CARTOFI

Ingrediente:

1 kg cartofi dacă se poate roșii,
6 linguri de ulei,
2 linguri de oțet din vin,
o lingură muștar,
2 cepe mai mititele,
Jumătate de pahar de vin alb,
puțin pătrunjel,
sare,
piper negru.

Spălați bine cartofii și puneți-i la fiert în apă sărată. Să stea la fiert cam 20-25 de minute. Între timp amestecați uleiul cu oțetul și cu muștarul într-un recipient adânc. Adăugați apă și piper. Curățați și tăiați mărunț jumătate din cepe și adăugați-le și pe ele la sosul pregătit. Odată cartofii fierți, vărsați apa și mai lăsați-i cinci minute pe aragaz să se usuce. După aceea, curățați cartofii și tăiați-i în rondele fine și puneți-i într-o salatiară. Cât sunt încă calzi turnați peste ei vinul. După aceea adăugați sosul și amestecați cu grijă. Adăugați restul de ceapă tăiată solzi și pătrunjelul tocat fin. Salata se servește caldă sau rece. După dorință în loc de vin puteți pune bulion și în loc de pătrunjel, frunze de țelină.



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 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 ?

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 ...



Sigla de vot

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