

“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.

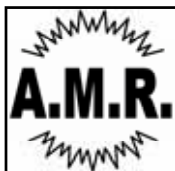
Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

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: 973-85899-8-3

ISBN 13 specific volumului: 978-973-85899-8-8

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

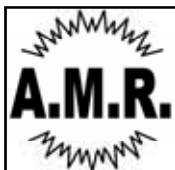
COLECȚIA KUINA

4

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

4

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ
2007

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !

ДВОДЕЛНИ ВОЈВОДСКИ КОПИРИ

Земете:

1 кг компири,

100 гр путер,

4 – 5 јајца,

2 лажици салца од домати,

сол.

Излупете ги компирите, измијте ги исечете ги на парчиња и ставете ги во сад со студена вода. Кога водата ќе зоврие, посолете ги и оставете ги да варат 20 минути. Потоа исцедете ги, ставете ги во тавче и засушете ги во топла рерна неколку минути додека не добијат белузлава обвивка. Од така приготвените компири направете пире. На тивок оган, мешајки со дрвена лажица, додајте го путерот во пирето, а потоа во смесата додајте и 4 матени жолчки. Разделете го пирето на два еднакви дела и на едниот внимателно додајте ја салцата од домати. Со шприц за толумби редете ги купчињата пире во тава претходно премачкана со путер. На ист начин пригответе го и другиот дел од пирето. Според желбата можете војводските компири да ги премачката со изматена жолчка. Ставете ги во топла рерна на 170 – 180 степени целзиус 10 – 15 минути и служете ги додека се топли.



JUMĂTĂȚI DE CARTOFI DOMNEȘTI

Ingrediente:

1 kg cartofi,

100 gr unt,

4 – 5 ouă,

2 linguri pastă de tomate,

sare.

Cartofii se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari și se pun la fiert în apă rece. Când apa s-a încălzit adăugați sarea și lăsați-i să fiarbă 20 de minute. Scoteți-i din oală și puneți-i pe o tavă în cuptor pentru câteva minute până capătă o culoare aurie. Pasați cartofii astfel pregătiți și adăugați untul și cele patru gălbenușe bătute. Împărțiți piureul în două jumătăți egale. Într-o jumătate adăugați cu grijă pasta de tomate. Pe o tavă unsă cu unt formați cu șprițul din piureul de cartofi mici grămăjoare de mărimea unei nuci mai mari. Băgați tava la cuptorul încins la 170-180 grade și țineți-o 10-15 minute. Se servesc calzi cartofii astfel pregătiți.



ПИТА ОД КОПИРИ

Земете:

1 килограм компири,
80 грама свинска маст,
сол,
црн пипер.

Излупете ги компирите, исечете ги на подебели тркалца и изрендјајте ги на крупно ренде така да добиете долги и сосема тенки стапчиња. Измијте ги, исцедете ги и ставете ги во крпа. Врзете ги четирите краја на крпата и убаво стегнете за добро да се исушат компирите. Одврзете ја крпата, посолете и ставете црн пипер. Дното на тавчето истријте го со малку сол со помош на крпа, а потоа солта отстранете ја. Добро загрејте ја тавата. Стоплете ја потоа свинската маст, ставете ги компирите и оставете ги на оган 5 минути без да ги мешате. Смалете ја температурата, поклопете го тавчето и компирите нека се пржат уште 5 минути без да ги мешате. Превртете ја питата од компири врз капакот на тавата, остатокот од свинската маст истурете ја и вратете ја питата во тавата, но со потпечената страна нагоре. Ставете ја питата околу 3 минути на посилен оган, потоа уште 5 минути на потивок оган без капак. Пред да ја послужите ставете ја питата во тркалезна чинија за служење претходно обложена со неколку листови зелена салта.





PLĂCINTĂ DE CARTOFI

Ingrediente:

1 kg cartofi,
80 g untură de porc,
sare,
piper negru.

Cartofii se curăță, se spală și se taie în runde mai groase care se dau prin răzătoarea mare astfel încât să obțineți niște bețișoare lungi și subțiri. Se spală din nou cartofii și se pun într-o cârpă curată. Se strâng cele patru colțuri ale cârpei și se manevrează astfel încât să se usuce cartofii. Cât sunt încă în cârpă adăugați sare și piper. Pe fundul unei tăvi puneți sare dar nu în exces, băgați-o la cuptor câteva minute până se încălzește bine, după care puneți untura de porc topită, și adăugați cartofii din cârpă în strat uniform. Se ține tava la cuptor 5 minute fără a mesteca în cartofi. Cu ajutorul capacului de la tavă întoarceți stratul de cartofi cu partea prăjită în sus, adăugați restul de untură și băgați din nou la cuptor de data aceasta 3 minute la foc intens cu capacul pus, apoi 5 minute la foc mai domol fără capac. Nu mestecați în cartofi. Plăcinta astfel realizată serviți-o pe un platou ornat cu frunze de salată verde.

ТАВЧЕ СО КОЛБАСИ

Земете:

1 килограм компири,
4 колбаси,
1 литар млеко,
150 грама павлака,
целер,
сол,
црн пипер.

Колбасите избодете ги со вилушка, ставете ги во тава, налејте половина чаша вода и ставете го тавчето на тивок оган. Додека колбасите се пржат, излупете ги компирите. Измијте ги и исечете ги на тенки тркалца. Потоа додајте ги на колбасите па ставете го и млекото. Посолете и ставете црн пипер. Смесата ставете ја да се вари на тивок оган околу 20 минута а капакот од садот да биде половина отворен. Потоа изматете ја павлаката и додајте и една супена лажица исечкан целер. Проверете дали компирите се доволно смекнати и ставете ја павлаката во тавата. Ставете го сето тоа уште една до две минути на огнот.



CÂRNAȚI LA TAVĂ

Ingrediente:

1 kg cartofi,

4 cârnați,

1 litru de lapte,

150 gr smântână,

țelină frunze,

sare,

piper negru.

Cârnații înțepați-i cu furculița, puneți-i în tavă și turnați peste ei o jumătate de cană cu apă. Cât timp stau la cuptor cârnații, curățați cartofii. Spălați-i și tăiați-i în rondele fine. Puneți cartofii peste cârnați, turnați și laptele, adăugați sarea și piperul și băgați din nou tava la cuptor. În cuptor lăsați tava să stea cam 20 de minute la foc rapid. Adăugați smântâna pe deasupra și țelina tăiată mărunt. Verificați dacă cartofii sunt destul de bine pătrunși și mai băgați puțin tava la cuptor.



КОПИРИ СО ПРАЗ

Земете:

1 килограм компири,
½ литар црвено вино,
150 грама сланина,
2 главици кромид,
еден страк праз,
нане,
ловоров лист,
магданос,
сол,
црн пипер.

Излупете ги компирите и исечкајте ги на поголеми коцки. Излупете ги и исечкајте ги на тенки резанки кромидот и празот. Ситно исечканата сланина ставете ја во сад и загрејте ја на тивок оган додека малку не се растопи. Потоа зголемета ја температурата на огнот и промешајте. Кога сланината ќе биде пржена додајте го кромидот и празот. На тивок оган пропржете ги 5 минути. Ставете ги потоа нането, компирите и лаворовиот лист. Налејте со една чаша вино и вода. Поклопете го садот и ставете го на оган да се вари 30 минути. Ако нема доволно сол додајте и сол и црн пипер. На крајот ставете ситно исечкан магданос и служете.





CARTOFI CU PRAZ

Ingrediente:

1 kg cartofi,
½ litru vin roșu,
150 gr slănină,
2 cepe,
un fir de praz,
mentă,
foi de dafin,
pătrunjel,
sare,
piper negru.

Cartofii se curăță, se spală și se taie în cubulețe mai mari. Ceapa și prazul se taie mărunț. Slăcina se taie în cubulețe mărunte și se pune pe aragaz să se topească puțin. După care se mărește focul la aragaz și începeți să mestecați. Când s-a prăjit slăcina, adăugați ceapa și prazul. La foc domol lăsați cam 5 minute după care adăugați menta, cartofii și foile de dafin. Acoperiți vasul în care ați pregătit mâncarea și lasați-o pe foc cam 30 de minute. Adăugați sare și piper după gust. La sfârșit adăugați pătrunjel tăiat mărunț și serviți.

САЛАТА СО ЦЕЛЕР

Земете:

400 грама печурки,
250 грама целер
зачини.

Исчистени 400 грама печурки се сечат на тенки листови, се варат 10 минути во еден децилитар вода и се оставаат да истинат заедно со водата. Еден до два корена целер до 250 грама се варат додека не омекнат и се сечат на стапчиња. Листовите од целерот и една главица кромид се сечкаат ситно. Овие состојки се измешуваат со три лажици оцет, две лажици масло, едно лажиче шеќер, малку сол и црн пипер. Вака приготвена салата треба да отстои два часа на ладно место потоа се служи.



SALATĂ DE ȚELINĂ

Ingrediente:
400 gr ciuperci,
250 țelină rădăcină și frunze
condimente.

Se curăță 400 de gr de ciuperci și se taie solzi fini, se pun într-un vas pe foc, se adaugă 1 dl apă și se lasă pe foc pentru 10 minute. Rădăcinile sau rădăcina de țelină se pune la fiert până se înmoaie, după care se taie în bastonașe fine. Frunzele de țelină se taie și ele foarte fin împreună cu o ceapă. Toate cele de mai sus se amestecă cu trei lingurițe de oțet, două ligurițe de ulei, o linguriță de zahăr, puțină sare și piper. Salata astfel pregătită se pune la frigider sau la loc rece pentru două ore, după care se servește.



ЈАГНЕШКА ПЛЕШКА СО КОПИРИ И КРОМИД



Земете:

една јагнешка плешка,
сол,

црн пипер,

3 лажици путер,

600 грама компири исечени на четвртинки,
20 цели излупени главички кромид пропржени
во путер.

Месото да се одвои од коските, да се посоли и да се посипе со црн пипер. Потоа да се свитка во ролна, да се врзе со тенок конец и да се стави во долг глинен сад во кој има загреан путер. Потоа поклопете го садот и оставете го половина час на силен оган за месото да се потпече одоздола. Потоа наредете околу месото компири и испржени главички кромид и сето тоа посолете го и посипете го со црн пипер. Ставете го јадењето во загреана рерна (225 степени) и печете го додека месото е омекне, преливајќи го одвреме навреме со сок.



SPATĂ DE MIEL CU CARTOFI ȘI CEAPĂ

Ingrediente:

o spată de miel,
sare,
piper negru,
3 lingurițe de unt,

600 de gr de cartofi se curăță, se spală și se taie în patru,

20 de cepe întregi mici curățate și prăjite în unt.

Carnea se dă jos de pe oase, se sarează, se dă cu piper și se taie astfel încât să se dubleze suprafața bucății de carne. Carnea se strânge într-un rulou care se leagă cu ață subțire și se pune într-un vas îngust și lung la cuptor în care înainte s-a pus la topit unt. Se pune capacul la vas și se lasă 30 de minute la aragaz la foc mare. Se adaugă ceapa și cartofii și se bagă la cuptor la 250 de grade Celsius și se ține până când carnea se înmoaie. Nu uitați să mai turnați din când în când sos din tavă peste friptură.

ЈАГНЕШКИ БУТ СО МАГДАНОС

Земете:

1 јагнешки бут,

сол,

црн пипер,

2 лажици путер,

1 филџан свежи трошки од леб,

2 лажици ситно исечкан магданос,

чешниња ситно исечкан лук,

1 лимон исечкан на тркалца.

Посолете го јагнешкиот бут, посипете го со црн пипер, премачкајте го со путерот и испечете го на ражен или во рерна. Пред крајот на печењето извалајте го бутот во трошките измешани со магданосот и со лукот. Притиснете ги што подобро трошките со дланките за да се слепат со месото и потоа, така приготвен, печете го бутот додека трошките не се зацрват. Испечениот бут ставете го во долга затоплена чинија за послужување и украсете го со тркалца од лимон. Сокот од печеното служете го посебно.



PICIOR DE MIEL CU PĂTRUNJEL

Ingrediente:

1 picior de miel,
sare,

pipер negru,

2 lingurițe unt,

1 pahar cu firimituri din pâine,

2 linguri cu pătrunjel proaspăt tocat,

1 căpățână de usturoi tocată mărunt,

1 lămâie tăiată rondele.

Se sarează, se piperează și se unge cu unt piciorul de miel și se bagă la cuptor. Cu puțin timp înainte de a fi pătruns piciorul de miel se tăvălește bine prin pâine, pătrunjel și usturoi, având grijă să se preseze bine carnea de ele astfel încât acestea să se prindă bine de carne. Se bagă din nou la cuptor până pâinea se face maro închis. Piciorul de miel se servește pe un platou mare, încălzit înainte și ornat cu rondele de lămâie. Sosul se servește separat.



МАКЕДОНСКА КАПАМА

Земете:

- 1 кг јагнешко месо,
- 7,5 дцл вода,
- 2 главички ситно исечкан кромид,
- 1,5 дцл зејтин или маст,
- 1 кг спанаќ,
- 1 лажица брашно,
- сол,
- црн пипер.

Месото измијте го, исечете го на парчиња. Полијте го со вода и сварете го напалу. Пропржете го кромидот во зејтинот или маста, спуштете го провареното месо и исчистениот, измиен спанаќ и се ова заедно динстајте го 20 минути. Потоа замешајте го брашното, посолете, посипајте црн пипер и ставете ја водата во која е варено месото. Поклопете го тоа ставете го во умерено загреана рерна (225° Ц) и оставете го полека да врие еден час. Готовата капамa не смее да има многу сок, но не треба ни премногу да е искрчкана. Послужувајте ја со кисело млеко





MÂNCARE MACEDONEANĂ

Ingrediente:

1 kg carne de miel,
7,5 dl de apă,
2 cepe tăiate mărunt,
1,5 dl ulei sau untură,
1 kg spanac,
1 lingură făină,
sare,
piper negru.

Carnea se spală și se taie bucățele și se pune la fiert. Se prăjește ceapa, se adaugă carnea fiartă, spanacul spălat și tăiat și se lasă împreună la distuit cam 20 de minute. După aceea se adaugă sarea, piperul, făina și apa în care a fiert carnea. Se bagă la cuptorul încălzit la 225 grade Celsius și se lasă cam un ceas. Mâncarea când este gata nu trebuie să aibă mult sos dar nici să nu fie prea uscată. Se servește cu iaurt.

МАКЕДОНСКА КАПАМА СО ЈАЈЦА

Земете:

1 кг јагнешко од бут,
сол,
100 г брашно,
300 г маст или зејтин,
500 г стар кромид исечкан на парчиња,
500 г млад кромид исечкан,
4 дцл вода или бистра супа (може од
концентрат),
сол,
црн пипер,
4 јајца,
кисело млено.

Месото исечете го на парчиња, посолете го, извалкајте го во брашното и испржете го во маст или зејтин. Прженото месо извадете го и оставете го настрана. На преостанатата маст во тавата пропржете го најпрвин стариот, а потоа младиот кромид. Вратете го месото во тавата и се заедно пржете 15 минути. Потоа се заедно ставете го во умерено загреана рерна (225°C) и печете додека сокот не изврие допола и додека месото не омекне. Потоа прелијте ја капамата со изматени јајца и вратете ја во рерната за да се потпечат јајцата. Капамата послуживајте ја со кисело млеко.



MÂNCARE MACEDONEANĂ CU OUĂ

Ingrediente:

1 kg de carne de miel de la picior,
sare,
100 g făină,
300 g ulei sau untură,
500 g ceapă uscată tăiată bucățele,
500 g ceapă verde tăiată bucățele,
4 dl apă sau supă făcută din cubulețe,
sare,
piper negru,
4 ouă,
iaurt.

Carnea se taie bucățele, se sarează, se tăvăleşte prin făină și se prăjește în ulei sau untură. Carnea astfel prăjită o puneți deoparte. În grăsimea rămasă prăjiți prima dată ceapa uscată și apoi pe cea verde. Puneți înapoi carnea în tigaie și mai țineți totul pe foc timp de 15 minute. Adăugați apa sau supa și introduceți totul la cuptorul încălzit la 225 grade Celsius. Mâncarea este aproape gata în momentul în care sosul a scăzut la jumătate iar carnea s-a înmuiat. Atunci se scoate mâncarea din cuptor, se bat ouăle și se pun pe deasupra. Totul se bagă din nou la cuptor până se întăresc puțin ouăle. Se servește cu iaurt.



МУСАКА ОД ЦРНИ ПАТЛИЦАНИ

Земете:

3-4 поголеми глави патлициани,
1/2 главица кромид,
2 лажици маргарин,
2 лажици брашно,
една шола млеко,
250 грама домати,
350 грама мелено месо,
една жолчка,
една китка магданос,
маснотија,
сол,
црн пипер.

Патлицаните исчистени измијте ги, исечете ги на тркалца, посолете ги и оставете ги да постојат половина час. Во меѓувреме од маргаринот или путерот, брашното, млекото и мапку сол сварете бел сос, на крајот од варењето додајте една жолчка, исечкан магданос, сето тоа добро измешајте го и сосот оставете го да се олади. Исечканиот црн патлиџан исцедете го од сокот и испржете го во врела маснотија. Црните домати извадете ги од садот во кој се пржеле, намалете ја температурата и во таа маснотија додајте го исечканиот кромид, додајте го меленото месо, излупените и исечкани домати, па сето тоа заедно динствувајте го уште 20 минути. Во садот за печење редете: еден ред црни патлиџани, потоа филот од месото, па пак црни патлиџани и така со ред додека не се потроши сиот материјал. Мусаката прелејте ја со белиот сос и запечете ја во загреана рерна.





MUSACA DE VINETE

Ingrediente :

3-4 vinete ceva mai mari,
1/2 ceapă,
2 linguri de margarină,
2 linguri făină,
o ceașcă de lapte,
250 gr roșii,
350 gr de carne tocată,
un gălbenuș,
o chită de pătrunjel,
grăsime,
sare,
piper negru.

Vinetele se curăță, se spală și se taie în rondele. Se sarează rondele și se lasă la scurs cam o jumătate de oră. Între timp din margarină sau unt, făină, lapte și puțină sare se face un sos alb. Când este aproape gata se adaugă gălbenușul și pătrunjelul tăiat, după care sosul se lasă la răcit. Vinetele după ce s-au scurs se frig în grăsime. După ce ați terminat cu vinetele, în grăsimea rămasă se pune ceapa tăiată, carnea tocată și roșiile decojite și tăiate. Se lasă la distuit cam 20 de minute. Într-o tavă unsă începeți să așezați un rând de vinete, unul de carne tocată pregătită și așa mai departe până se termină ingredientele. Pe deasupra se pune sosul alb și se bagă totul la cuptor.

МУСАКА ОД КОМПИРПИРЕ

Земете:

1 кгр. компири,
400 грама мелено месо,
150 грама млеко,
1 главица кромид,
една шола кисела павлака,
маснотија,
сол,
црн пипер.

Компирите измијте ги излупете ги и варете ги во солена вода, па кога ќе омекнат испасирајте ги. На маснотија испржете го исечканиот кромид, додајте го месото, посолете го, зачинете го со црн пипер и уште малку продолжете со пржењето. Садот за печење намачкајте го со маснотија и редете: еден ред пире од компири, еден ред месо. Постапката повторувајте ја додека не го потрошите сиот материјал. Водете сметка горниот дел да биде од пире. Мусаката прелејте ја со кисела павлака во која сте ги додале изматените јајца и ставете ја само малку да се потпече.



MUSACA DE CARTOFI

Ingrediente:

1 kg cartofi,
400 g de carne tocată,
150 ml lapte,
1 ceapă,
o ceașcă de smântână fermentată,
grăsime, sare,
piper negru.

Cartofii se curăță, se spală și se pun la fiert în apă cu sare, iar atunci când s-au mai înmuiat se face din ei un piureu. În grăsime se frige ceapa tăiată mărunt și carnea tocată peste care se adaugă puțină sare și piper. Într-o tavă unsă începeți să puneți un rând de piureu de cartofi, un rând de carne tocată și așa mai departe până când aceasta se umple. Trebuie avută grijă ca ultimul rând să fie de piureu. Amestecați smântâna cu câteva ouă și turnați compoziția peste conținutul tăvii. Mai introduceți mâncarea în cuptor doar pentru puțin timp, cât să se rumenească.





МУСАКА ОД ТИКВИЧК

Земете:

1 кгр. тиквици,
400 грама старо овчо сирење,
2 јајца,
200 грама млеко,
малку брашно,
една китка магданос,
сол,
црн пипер,
маснотија

Тиквиците измијте ги, излупете ги и исечете ги по должина. Потоа извалкајте ги во брашно и испржете ги во загреана маснотија. Во сад што сте го подмачкале со маснотија редете: еден ред тиквици, потоа фил од изматени јајца и сирење, исечкан магданос, црн пипер и сол до колку има потреба, потоа тиквички и така се по ред додека не го употребите сиот материјал. На крајот наредете ги тиквичките и мусаката ставете ја во загреана рерна за да се потпече.



MUSACA DE DOVLECEI

Ingrediente:

1 kg de dovlecei,
400 g de brânză uscată de oaie,
2 ouă,
200 ml lapte,
puțină făină,
o chită de pătrunjel,
sare,
piper negru,
grăsime.

Dovleceii se curăță, se spală și se taie în lungime. Se tăvălesc prin făină și se pun la fript în tigaia cu uleiul încins. Se rade brânza și se amestecă cu oăle bătute, sare, piper și pătrunjelul mărunțit. Se unge o tavă și începeți să puneți în ea un rând de dovlecei, unul de brânză ultimul rând trebuind să fie de dovlecei. Tava se pune în cuptorul încins și se mai lasă puțin aici ca să se rumenească.

МУСАКА ОД ПРАЗ

Земете:
800грамапраз,
300грама мелено месо,
сол,
црн пипер,
една главица кромид,
магданос,
едно јајце,
3 чешниња лук,
200 грама млеко,

Белите делови од празот исчистете ги и исечете ги по должина. Потоа сварете ги во солена вода за да омекнат. На маснотија испржете го исечканиот кромид, па додајте го меленото месо. Сето тоа пржете го додека месото не ја промени бојата. На крајот според вкусот филот посолете го и зачинете го со црн пипер. Во подмачкан сад редете еден ред праз, еден ред од месото, Врз секој ред ставајте исечкан магданос. На крајот изматете го јајцето, исечканиот лук и млекото, па со тоа прелејте ја мусаката. Јадењето запечете го во загреана рерна.



MUSACA DE PRAZ

Ingrediente:

800 g praz,
300 g carne tocată,
sare,
piper negru,
o ceapă,
pătrunjel,
un ou,
3 căței de usturoi,
200 ml lapte,

Se păstrează din praz numai părțile albe care sa curăță, se spală, se taie pe lungime și se pun la fiert în apă cu sare până se înmoaie. În grăsime se prăjește ceapa tăiată mărunt și carnea tocată până când aceasta își schimbă culoarea. Se adaugă piperul și sarea. Se unge o tavă și începe să se pună un rând de praz, un rând de carne, un rând de pătrunjel. Deasupra adăugați oul bătut amestecat cu laptele și cu usturoiul tăiat mărunt. Să bagă în cuptor pentru a se rumeni.



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 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 ...



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