

## GASTRONOMISCHE GESCHICHTE



Die mazedonische Küche ist geprägt von der europäischen, türkischen und slawischen Küche mit der richtigen Verwendung von Kräutern. Die Gewürze verleihen den mit Sorgfalt und Präzision zubereiteten Gerichten einen einzigartigen Geschmack. Ein typischer Mazedonier soll zum Essen Käse, frischen Salat, hausgemachtes Brot,

## TRADITIONELLES ESSEN

Mazedonische Gerichte sind: Tavche-Gravche (Bohnen in einer Pfanne), Ajvar (geröstete rote Pfeffer), Pindzur (Sommerpaprika und Knoblauch), Malijano (Auberginensalat), Kebabs (Mini-Rindfleischkebabs), gefüllte Paprikaschoten (gefüllt mit Reis, Fleisch und Käse), Burek (gebacken mit Füllung von Käse, Fleisch oder Gemüse), Pastrmalia (salzige Torte) und Burger (Burgerfleischmischung). Desserts aus in Zuckersirup getauchtem und mit Walnüssen belegtem Teig sind gängige Praxis - Baklava, Eckler und Tulumba.



## MAZEDONISCHER WEIN

Es gibt ungefähr 80 Weingüter in Nordmazedonien. Die Weinproduktion ist in den Dörfern Nordmazedoniens allgegenwärtig, daher ziehen es die Menschen vor, dem Alltag zu entfliehen und traditionelle kulinarische Köstlichkeiten inmitten von Grün zu genießen - eine tägliche, aber einzigartige Reise.







AGENTUR ZUR FÖRDERUNG UND UNTERSTÜTZUNG DES TOURISMUS  
DER REPUBLIK NORDMAZEDONIEN

North Macedonia  
your destination

---

11 Oktomvri str., No. 13, 1000 Skopje  
Republic of North Macedonia  
Tel: + 389 (0) 23 223 101  
[www.northmacedonia-timeless.com](http://www.northmacedonia-timeless.com)  
[www.tourism.gov.mk](http://www.tourism.gov.mk)



Verpassen Sie nicht das Geschäft, das mit lokalen Produkten, das begeistert mit Obstbränden (mazedonischem Feuerwasser) und Papiertüten mit natürlichen getrockneten Früchten aus den Bergen gefüllt ist.