

Slow Food®
Macedonia

Иницијална листа на традиционални производи



Издавач: Slow Food Macedonia, 2019

Уредник: Николче Николовски

Автори: Емилија Неделковска,
Елена Каровска

Дизајн и графичко уредување: Горан Трсунов
Фото кредит: © Slow Food Macedonia архива,
Иво Данчев, Different photography

Печати: Бабук, Битола
Тираж: 150 примероци

Проект
"Создавање иницијална листа со традиционални производи за одржливи рурални средини - СИЛОС"

Овој проект се реализира како регрант на проектот „Национален Рурален Парламент како глас на руралното население" и е финансиран од Европската Унија.

Координатор на проектот
Емилија Неделковска

Ассистент на координатор
Елена Каровска

Оваа публикација е изготвена со помош на Европската Унија и Национален Рурален Парламент како глас на руралното население. Содржината на публикацијата е единствена одговорност на Слоу Фуд и на никаков начин не може да се смета дека ги одразува гледиштата на Европската Унија и Национален Рурален Парламент како глас на руралното население.



СОДРЖИНА

1. Вовед 5

2. Потреба и значење на листата 7

- Индустријализацијата, глобализацијата и традиционалната храна 7
- Моментална состојба 7
- Предизвици за нашата храна 8

3. Методологија за изработка на листата 11

- Критериуми за формирање на листата 11
  - Арка на вкусови 12
  - Президиуми 13
  - Европски регулативи 13
  - Национално законодавство 14
  - Примена на критериумите на терен 14
- Собирање на материјалот 15
- Обработка и систематизација на материјалот 16

4. Листа на традиционални производи 17

- Листа на традиционални производи во Република Северна Македонија со нивни описи 18
- Мапирани традиционални производи 50

5. Идни чекори и препораки 59

6. Литература 61



1. Вовед

Република Северна Македонија е мошне богата со разновидни земјоделски производи и храна благодарение на својата географска положба, каде се вкрстуваат различни климатски влијанија,разигран релјеф и различни почвени типови, потоа водените ресурси, како и традиционалните занимања и економијата на населението, во контекст на историските,културните и верските влијанија.

Важноста на традиционалната храна за секоја земја е голема, бидејќи локалното производство на храна влијае врз регионалната култура, зачувувањето на биодиверзитетот и придонесува за социјална и економска стабилност. Традиционалнатахрана е културно наследство, а за многу рурални подрачја нејзиното производство и продажба може да биде важен економски двигател. Голем број од земјите членки на Европската Унија имаат воспоставен систем за заштита на традиционалната храна, давајќи им посебна важност на локалните производители со цел да можат да ги продаваат своите висококвалитетни локални производи. Како што се менуваат начините на живеење, така ипотрошувачите го менуваат мислењето за традиционалната храна. Кај повеќето потрошувачи постои тенденција кон купување на земјоделски производи и храна со повисок квалитет, повкусна, побогата со хранливи материи, произведена на традиционален начин од некој определен регион, или пак храна произведена во согласност со принципите за заштита на животната средина.

Поаѓајќи од овие искуства, а водени од својата филозофија и визија, Слоу Фуд во нашата земја веќе 10 години делува со цел да се заштитат и промовираат автентичните македонски прехранбени производи. До денес, на Арката на вкусови се поставени 36 производи од Република Северна Македонија, а се воспоставени 5 Президиуми, асоцијации на производители, кои произведуваат автентични производи, репрезенти на нашата земја на голем број меѓународни саеми за храна. Истовремено, државата иако ги донесе поголем дел од законските решенија за заштита на традиционалната храна, имаме само еден регистриран производ со ознака за квалитет.

Тоа беше мотивот „Слоу Фуд Битола“ во партнерство со „Слоу Фуд Осогово“ и „Президиум Буково“ да работат на проектот „**Создавање иницијална листа со традиционални производи за одржливи рурални средини - СИЛОС**“, со цел подготовка на Листата со традиционални производи, како иницијален чекор во процесот назаштита на традиционалните производи со „ознаки за квалитет“ и алатка за лобирање пред институциите и со која ќе се даде на важност на темата.





2.Потреба и значење на листата

Индустријализацијата, глобализацијата и традиционалната храна

Кога се зборува за односот на традиционалната и индустриската храна, мора да се каже дека традиционалната храна била доминантна сé до почетокот на 20-тиот век. Со почетокот на индустријализацијата, индустриското производство на храна го заменило традиционалниот начин на производство. Тогаш започнало проучувањето на методите за производство на традиционална храна од научен аспект, а целта била масовно производство на еден или на група прехранбени производикои би се продавале по доста пониски цени. Денес се плаќаат многу скапи рекламни кампањи со кои потрошувачите се убедуваат дека тие производи се: „традиционални“, „здрави“, итн., што придонесува за постоење на цел еден пазар сотакви производи кој слободно може да се каже дека го носат само називот „традиционални“. Такви примери за производи се: „растителниот кашкавал“, каде млечната маст е заменета со растителна, „растителниот протеин“ каде млечните протеини се заменети со протеини од соја итн. Предизвиците со кои денес се соочува нашата земја се поврзани со системот на храна и се причинети од ефектите на индустријализацијата и глобализацијата, при што се придонесува за губење на биолошката разновидност и автохтоните сорти и раси, загадувањето на почвата, водатаи уништување на животната средина. Од друга страна пак се појавуваат и здравствени проблеми кај возрасните и децата, се зголемува бројот на неухранетост-каде (450.000 жители немаат еден оброк) или прекумерна тежина (5.000 тони годишно изнесува бројката на фрлена храна). Нашата земја се соочува и со се поголемите социјално-економски предизвициво поглед на развиеноста на руралните средини и процентот на искористеност на обработлива земјоделска површина кои настануваат како резултатна депопулацијата на руралните средини и стареењето на населението.

Моментална состојба

Клучен елемент на одржливиот рурален развој е зголемувањето на можностите традиционалната храна да стане конкурентна на пазарот, која во овој момент за жал сеуште не е. Акосепогледнекон статистичките податоци од државниот завод за статистика во поглед на процентуалната искористеност на обработливото земјоделско земјиште,

карактеристиките на земјоделските стопанства, процентот на вработени и производството на храна во Република Северна Македонија, тогашсостојбата е следна:

- Вкупниот број на земјоделски стопанства изнесува 178.125;
- Вкупното користено земјоделско земјиште од страна на земјоделските стопанства изнесува 320.738 хектари, а од вкупниот број на стопанства, 60,8% користат до 1 хектар земјоделско земјиште;
- Земјоделството, заедно со прехранбената индустрија вработува 10% од вкупно вработените кај правните лица, а во вкупниот БДП учествува со 18%, од кое само земјоделството и рибарството со 12% а со 6% прехранбената индустрија. Со производство и преработка на храна се занимаваат 7100 претпријатија;
- Земјоделството како една од најважните стопански гранки вработува приближно една четвртина од вкупното население, односно околу 25% од работоспособното население;
- Збирно гледано, прехранбената индустрија има вредност од околу 177.500.000€ или 250.000.000$

Сите наведени параметри укажуваат на огромната важност на прехранбената индустрија и во Европа и во Република Северна Македонија.Компаративна анализа за значењето на малите стопанства за земјоделството во земјите членки на ЕУ покажува дека само во Романија делот на тие стопанства е повисок над 99%, но нивните разлики се знатно поголеми, бидејќи стопанисуваат во над 62% од користената земјоделска површина. Во Унгарија, Латвија, Литванија, Словачка малите стопанства исто така имаат важна улога во нивното земјоделство (со учество на 90%). Кај некои постари од земјите членки на ЕУ (Грција, Италија, Португалија) исто така се забележува големо значење на малите стопанства чиј дел во структурата учествува со 70%.

Во нашата земја социјално – економското значење на малите земјоделски стопанства за развој на земјоделството и селските реони може да се резимира во следните насоки:

- Помагаат за одржливо и интегрално развивање на селските реони. Имаат значење за развој на општините, за културното наследство и специфичните карактеристики.
- Малите земјоделски стопанства овозможуваат диверзификација на производствотои зголемување на алтернативно вработување што придонесува директно кон локалната економија
- Имаат исто така важна улога во управувањето на земјоделското земјиште, заштита на животната средина, биолошката разновидност

Предизвици за нашата храна

Условите на заострени критериуми на пазарот од аспект на безбедноста, квалитетот и пребирливоста на потрошувачите на земјоделско прехранбените производи, ја наметнува потребата од стандардизација, регистрација и заштита на одделни земјоделско прехранбени производи.

Зошто еден производ треба да биде регистриран со посебна ознака и истата да биде заштитена?

Само тогаш се гарантира квалитетот и тие производи се издвојуваат од другите производи слични на нив, кои се незаштитени и нерегистрирани. При тоа се создава нова перцепција кај потрошувачите, дека овие производи се единствени и посебни, а од другата страна, тие се заштитуваат од злоупотреби и фалсификати.

Со регистрацијата, заштитата, промоцијата и маркетингот на одделните земјоделско прехранбени производи многу се влијае и врз развојот на руралните средини, а особено во подрачјата со ограничени можности за производство, преку зголемување на приходите на земјоделските производители и нивното задржување во тие подрачја.

Со оглед на тоа дека производители на ваквата храна семикро, мали и средни претпријатија, тоа значи и можност за зголемување на нивното производство, извоз и конкурентност.

Исто така, Европската Унија силно ги поддржува иновациите и трансферот на технологии во производството на традиционална храна. Тоа ќе придонесе да се модернизираат сите аспекти на нејзиното производство, вклучувајќи ги и логистиката и дистрибуцијата, при што ќе се поддржува нивната безбедност и висок квалитет.

Клучен аспект на иновациите е да се направи идентификација, евалуација и трансфер на соодветна технологија во индустријата на традиционална храна.

Другиот важен аспект во трансферот на знаења лежи во самата индустрија. Заради промена на животниот стил во ЕУ но и кај нас, постои опасност од губење на локалното знаење и вештини. Систематското истражување и регистрацијата на традиционалната храна можат да помогнат таа да се одржи и да се развие во силна индустрија со голем акцент на развој на туризмот согледан од повеќе аспекти.

Предизвик при воведувањето на иновации во производството на традиционална храна се:

- Зголемување на конкурентноста;
- Задржување на безбедноста и квалитетот на храната;
- Почитување на барањата и очекувањата на потрошувачите

Во Република Северна Македонија во моментот не постои листа на традиционални производи со нивен детален опис и историска поврзаност со регионите. Такви листи постојат во повеќе европски држави (Италија, Франција, Шпанија...), додека во случајот на Полска, креирањето на ваквата листа беше задолжително по влегувањето во ЕУ (2004). Во нашата земја постои само Национална листа на автохтони земјоделски растенија и раси на добиток, каде се евидентирани вкупно 410 автохтони растителни сорти од различни видови и 5 автохтони раси на добиток и истата беше основа за воведување на дополнителни субвенции за одгледувачите на автохтони раси животни.

Оттаму листата на традиционални производи би била основен предуслов за подобра имплементација на програмите во областа на земјоделството и руралниот развој, поточно во спроведување на политиките за заштита на квалитетот на земјоделските и прехранбени производи со што во целост ќе им се помогне на производителите од мал обем во руралните средини кои произведуваат традиционални производи.

Традиционалната храна се смета за наследство што се пренесува со генерации и потрошувачите очекуваат специфични сензорни својства и висок квалитет на храната. Во исто време, традиционалната храна мора да биде безбедна од микробиолошки и физички - хемиско аспект, без претерана преработка и да не содржи конзерванси.

Традиционалниот прехранбен производ *е производ што често се консумира или е поврзан со специфични прослави и / или сезони, вообичаено пренесен од една генерација на друга, направен со грижа и на специфичен начин во согласност со традицијата и културата на исхрана, со малку или без обработка, кој се разликува и е познат поради неговите сензорни особини и лесно се поврзува со одредена локална област, регион или држава.*

Традиционални методи за производство *се начини за производство на храна кои во текот на процесот вклучуваат природни материјали, едноставни чекори и алатки за преработка на суровината, а исклучуваат употреба на адитиви и нови технологии.*





3.Методологија за изработка на листата

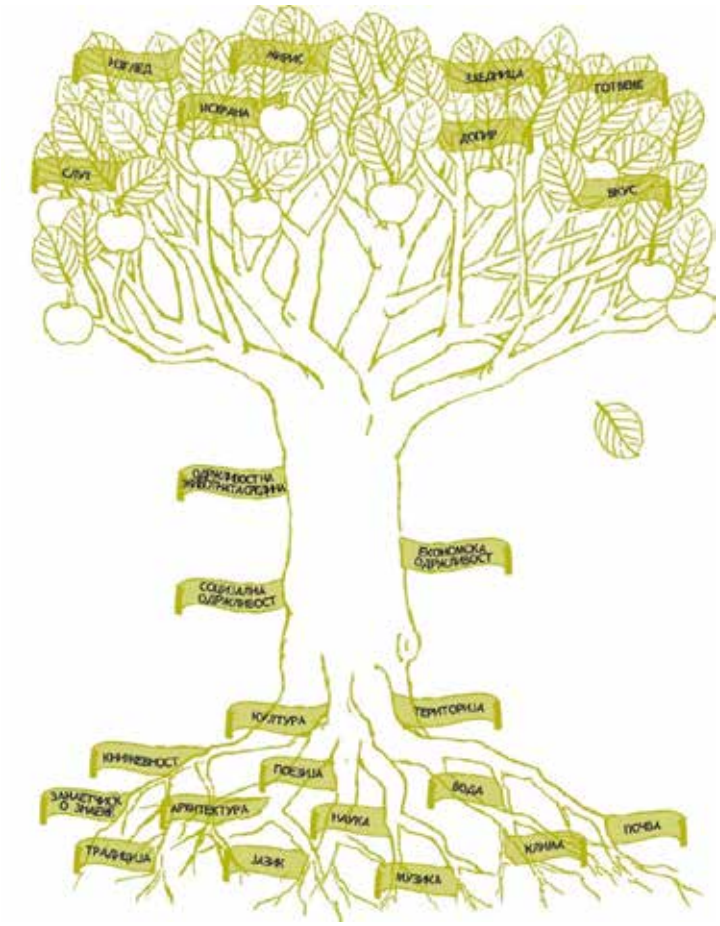
3.1. Критериуми за формирање на листата

Во формирањето на критериумите според кои се мапираа и селектираа производите за листата најпрво се дефинираше поимот традиционална храна, а потоа икарактеристиките на малите производства во нашата држава.Појдовна основа беше сопственото искуство како Слоу Фуд во нашата земја,стекнато од 2009 година при примената на програмите и алатките (Арка на вкусови и Президиуми) кои пак беа развивани во изминатите 20 години од страна наСлоу Фуд Интернационал.

Уште од самото формирање Слоу Фуд во центарот на сопствената мисија го поставизачувувањето на биодиверзитетот. Локалниот биодиверзитет на храна е почетна точка во формулирањето на критериумите за селекција на традиционалните производи. Но што е всушност биодиверзитет и каква е неговата поврзаност со храната, сликовито може да се претстави преку „дрвото на храната“. Според СлоуФуд, храната претставува мноштво од многу различни гледишта кои се надоврзуваат едно со друго.

Потребно е храната да се разгледува и споредува со едно големо дрво, со длабоки корени кои се раширени во сите насоки, со дебело стебло, високи гранки кои се осипани со лисја, цветови и плодови.

Корењата ги симболизираат регионот, климата, надморската височина, сончевите денови и специфичниот мозаик од вегетативните типови. Но за еден регион не се карактеристични само почвата и климата, туку и културата, знаењето и занаетчиските техники и како тие влијаат врз природните пејзажи, животните, плодовите и т.н. Тие имаат историја и континуитет и се важен дел на малите производства на храна. Како што се разгрануваат корените во сите насоки така се надоврзуваати нови описни карактеристики на храната, па така храната е одраз и на јазикот, музиката, поезијата, обичаите на заедницата... Корените се длабоки и на нивното патување се среќаваат со корените на другите дрва, и при секоја нивна средба стапуваат во контакт со различни култури, јазик и истории. Овие подземни средби го збогатуваат нашето дрво. Стеблото ја симболизира неопходната поддршка за добро производство: правично за производителите и чисто за животната средина. Потоа тука се гранките на кои има безброј лисја, цветови и плодови кои ги претставуваат вкусот, мирисот, видот, допирот и готвењето кое може да биде традиционално или иновативно и ја прави храната незаборавно искуство. Храната е извор на витамини, минерали, протеини, јаглехидрати и масти. Тоа е физички и духовен баланс. СлоуФуд смета дека сите овие елементи заедно се избалансирани. Секој производ претставува семе, земја, култура, еколошка и социјална одржливост, храна и вкус.



Затоа во рамки на проектот „Создавање иницијална листа со традиционални производи за одржливи рурални средини – СИЛОС“ , СлоуФуд Битола заедно со партнерите, направи еден преглед на **живите традиции** на производство на земјоделски и прехранбени производи во осумте плански региони во нашата земја, ставајќи ги во фокусот автентичните традиционални производи во Пелагониискиот, Југоисточниот и Североисточниот плански регион.

Останатите плански региони се опфатија преку наведување на ваквите производи во скратена форманабројани по име, категорија и регион на производство. И едните и другите се иницијална каписла за откривање на националното богатство од традиционални автен тични производи, па се очекува по теркот на овој пример да се направи проширување и реплицирање во сите региони и категории на производства.

Арка на вкусови

Арката на Вкусови е онлајн каталог на производи на кои им се заканува опасност од исчезнување, а истите се дел од одредени култури и традиции на локалните заедници од целиот свет. https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-arca/macedonia-en/

Општата цел е повторно да се откријат, промовираат и да им се придаде вредност на локалните генетски ресурси, традиционалните техники и знаење, во насока на развој на локалните економии.

Критериумите за селекција на производите се:

- Производите мора да располагаат со специфичен квалитет и можат да бидат: разни видовидомашни растителни сортии автохтони животински раси; дивирастителни и животински видови (но само доколку се поврзани со процес на сезонски берби и користење на традиционални техники) и преработени производи.
- Производите мора да се одликуваат со одличен сензорен квалитет, кој е дефиниран како резултат на употребата на локалните традиции

- Производите мора да се тесно поврзани со територијата, идентитетот и традиционалната култура на локалната заедница
- Производите мора да се произведуваат во ограничено количество.
- На производите мора да им се заканува опасност од исчезнување

Арката на Вкусови е создадена да го истакне постоењетона овој вид производи, да истакне дека им се заканува опасност од исчезнување и да ги повика сите да преземат акции за нивна заштита, преку нивното откривање, купување и нивно консумирање, промовирање на нивната приказна, поддршка на нивните производители и во некои случаи (како загрозените диви видови), нивна конзервација и размножување.

Президиуми

Додека Арката на Вкусови е каталог на производи (за кој што производителите не мора да бидат споменати), фундаментална карактеристика на Президиумите е врската со производителите, формирањето на групи производи и развивањето на конкретни иницијативи за нивна поддршка.
Президиумите можат да ги зачуваат:

- Традиционалните производи на кои им се заканува опасност од исчезнување (производ од Арка на Вкусови);
- Традиционални техники на производствона кои им се заканува опасност од исчезнување (на пр. риболов, одгледување, преработка или култивирање);
- Рурални површини илиекосистеми на кои им се заканува опасност од исчезнување.

За да се создаде Президиум потребно е секогаш да се исполнуваат два критериуми

- Еколошка одржливост(“чиста”)
- Социјална и економска одржливост(“правична”)
- Проектот ги обединува изолираните производители и ги поврзува со алтернативни и достапни пазари кои повеќе ја разбираат нивната ситуација и ги ценат нивните квалитетни производи.

Европски регулативи

Во Европа постојат многу различни култури, секоја со свои, често потполно различни традиции во начинот на исхрана. Традиционалната храна подразбира храна што локално или регионално се консумира со генерации. Методите за подготовка на оваа храна се пренесувале од генерација на генерација и таа станала составен дел од секојдневниот живот на различни заедници. Во некои случаи оваа храна не е посебно документирана со рецептура, туку се поврзува со позитивните ефекти врз здравјето, а често и со локалната историја.Оваа разновидност на традиционални производи претставува богатство на избор за потрошувачите и значаен потенцијал за конкурентната предност на европската прехранбена индустрија.

Постојат 3 типа на заштита на традиционалните производи, односно: ЗОП (Заштитена ознака за потеклото), ЗГО (Заштитена географска ознака) и ГТС (Гарантиран традиционален специјалитет).Треба да се каже дека системот на „гарантиран традиционаленспецијалитет“ се разликува од системот на ЗОП и ЗГО, бидејќи не се однесува на потеклото на производот.Но, често доаѓа до мешање на поимите и забуни при пријавување на определени земјоделски и прехранбени производи како ЗОП или ЗГО, а во суштина тоа се ГТС производи и обратно.Сорегулативата ЕУ бр.1151/2012 се утврдуваат шемите за квалитет врз основа на кои се врши идентификација на производите и онаму каде што е соодветно, заштита на имиња и термини кои пред сè ги означуваат или опишуваат земјоделските производи со нивните:

- Карактеристики за додадена вредност кои се однесуваат на сензорниот квалитет (вкус, мирис, боја, форма, големина...), или
- Карактеристикикои му даваат на производот посебна додадена вредност како резултат на методите кои се применуваат во текот на одгледувањето или преработката, или пак придонесуваат за еколошка и/или друга заштита на местото каде што се произведуваат или продаваат.

Регулативата има за цел да им помогне на производителите на земјоделски и прехранбени производи соодветно да ги пренесат карактеристиките на своите производи до купувачите и потрошувачите, а со тоа да се обезбеди и:

- праведна конкуренција помеѓу производителите на земјоделски и прехранбени производи со карактеристични својства и додадена вредност;
- достапност на сигурни и точни информации до потрошувачите за ваквите производи;
- почитување на правата на интелектуална сопственост и
- зачувување на интегритетот на внатрешниот пазар.

Национално законодавство

Основниот законски акт преку кој може да се врши заштита на земјоделските и прехранбените производи е Законот за квалитет на земјоделски производи кој е донесен во2010 година („Службен весник на Република Македонија“бр.140/2010), а потоа и неговите дополнувања 53/2011, 55/2012, 106/2013, 116/2015, 149/2015 и 193/2015). Во дел III од овој Закон дадени се основните начелаза заштита на традиционалните производи кои во принцип се усогласени со барањата во Регулативите од ЕУ. Во нашата земја воведени се заштитени називи за земјоделските и прехранбените производи со цел да се зачува специфичниот и традиционален карактер на одредени домашни производи.

Со овој Закон е дефинирана заштитата на називите на ваквите земјоделски и прехранбени производи со повисок квалитет и притоа утврдени се и условите под кои тие можат да се употребуваат. Основната цел на развивањето на ознаките е создавање на квалитетни производи, кои гарантираат безбедност, постојан квалитет, но и специфичност, уникатност при производството, а со тоа и зачувување на локалните и регионалните традиционални производства. На овој начин е овозможено сите производители кои произведуваат такви производи, да можат истите да ги заштитат и на тој начин да им гарантираат на потрошувачите за посебниот квалитет на нивните производи.

Во Република Северна Македонија развиени се три називи за квалитет на земјоделски производи и храна и тоа: „заштитена ознака за потекло“ (ЗОП), „заштитена географска ознака“ (ЗГО) и „гарантиран традиционален специјалитет (ГТС).Заеднички елементи на сите три ознаки се:

- сите заштитени производи носат лого на МК (може и на ЕК- ако истите се регистрираат во ЕУ), кое ги одликува како производи со повисок квалитет;
- заштитата се однесува на називите на производите, а не на одделни производители како што е тоа случај кај заштитата на трговска марка.

Примена на критериумите на терен

1. Секој од нас има свои канали, искуства и мрежи. Најпрво мора да се потсетиме дали некогаш во нашиот професионален или приватен живот сме сретнале одреден производ кој повеќе не е присутен на пазарот или пак може да се најде во мали количини.

2. Неопходно е да дознаеме дали веќе некој пред нас има направено или е во тек некое истражување во регионот и дали постојат некои каталози во кои се наброени различни вариетети на производи, семиња, дали постојат книги со рецепти во кои се опишани сите сурови состојки кои се употребуваат за подготовка на производот. Доста корисна е и посетата на градини, банка на семиња како и разгледување на каталози на производи кои се во сопственост на земјоделски училишта, универзитети или истражувачки центри.

3. Не е доволно да најдеме производ од некој каталог, на интернет, во музеј или да го бараме во банка на семиња или некоја ботаничка градина.Затоа мора да се најде одговор на следните прашања: Дали овој производ сеуште постои? Дали во моментот се продава на пазарот? Доколку не, дали сеуште се произведува во домовите?

4. Не е задолжително да се знаат производителите на тој производ или да се посетат нивните фарми. Може да откриеме производ кој ќе биде дел од арката преку разговор со постари жители, готвачи, новинари, експерти (пр. локалните ветеринари, агрономи, технолози на прехранбени производи или антрополози), трговци, и т.н. секако при разговор со производителите можеме да добиеме повеќе детални информации, но

тоа не е многу важно.

5. Важно е да се посетат локалните пазари, и да се обрне внимание на помалку застапените производи и при тоа да се поставуваат безброј прашања. Запишете го името на производот (на сите јазици и дијалекти на кои е познато), купете еден примерок од тој производ, однесете го дома, пробајте го и покажете им го на локалните готвачи, агрономи или постари луѓе и прашајте ги дали го препознаваат овој производ, доколку конкретниот производ ги има задржано истите карактеристики во текот на годините, и притоа да се забележи доколку производот е променет.

6. Целиот процес на откривање, опишување и запознавање на производот е пријатен и интересен, но и прилично комплексен. Тоа е еден вид на работа кој ја работат новинарите кога истражуваат за некоја приказна, или уште поопишно еден вид на "истражувач на вкусови". Опишувањето на производот бара трпение. Мораме да поставуваме многу прашања кои се поврзани со производот и најчесто да ги повторуваме на многу различни луѓе, се со цел да ги споредиме одговорите. Никогаш не застанувајте со истражувањето кога ќе го добиете првиот одговор. Производителите, готвачите и сите оние кои го купуваат и консумираат производот може да споделат различни информации за еден ист производ. Затоа мораме да ја продлабочиме истрагата. Најчесто малите детали се оние кои еден производ го прават уникатен, како на пример: употреба на специфичен зачин, типот на ферментација или метод на чадење, на пример. Но понекогаш при истрагата за откривање на специфичен производ и поставувањето на директни прашања не помага, на пример: "Дали нешто посебно се произведува во вашата област? ","Дали постои производ кој се произведува, продава или консумира за време на некоја локална слава?"

7.Вкусувањето е неопходен инструмент кој се користи при оценувањето на производот. Сепак многу е важно да се внимава дека тоа е од субјективна природа. Секое вкусување е условено од личната наклонетост и културните искуства на дегустаторот. Вкусувањето секогаш е поефективно кога ќе се направи споредбено, и тоа не само со еден примерок туку со повеќе производи од различни производители. Споредбеното дегустирање ни овозможува да ги откриеме основните карактеристики и квалитет кои му даваат на производот посебен идентитет.

Секој може да номинира производ и при тоа не мора да е експерт, да се поседува одредено знаење или да е СлоуФуд член. Може да номинирате производ од вашата област, од други заедници или земји. Номинирањето се врши со пополнување на едноставен формулар за номинација составен од повеќе прашања.

3.2. Собирање на материјалот

Како резултат на повеќегодишното работење на терен „СлоуФуд Битола" до сега има собрано податоци за 33 производи во различни категории на производи од повеќе региони во земјатаврз база на гореспоменатите критериуми и насоки за примена на истите, кои се веќе на он лајн листата Арка на вкусови (https://www.fondazioneslowfood.com/en/nazioni-arca/macedonia-en/). Во рамки на проектот „СИЛОС" се користеше истата методологија за теренско истражување веќе утврдена и докажана како ефективна, но во конкретниот случај се направи мапирање на нови производи во соодветните региони, и дополнување на податоци за некои од постоечките.

Во периодот на спроведување на проектот СИЛОС и теренските истражувања во рамки на истиот беа собрани околу 200 производи, но според првичните податоци и сознанија 153 производи беа мапирани и прифатени како дел од листата. Од нив, 51 производ беа опишани подетално, преку сите критериуми и параметри кои се наведени и разработени погоре. Во фокусот на истражувањето сепак беа ставени три пилот плански региони и тоа Пелагонискиот, Југоисточниот, Источниот и Североисточниот. Сите 153 производи се опишани со име, регион на производство, категорија и поткатегорија/типологија на производот. Собраните и обработени податоци за 51 производсе релевантна бројка со која може да се докаже разновидноста на регионите и да се долови суштината на она што ги отсликува традиционалните производи. Описите кои се дадени, генерално содржат податоци во однос на потеклото и името (локалното и стручното на секој производ), технологијата и методите за производство, историјатот на произво-

дот, производната област, како и тоа што го прави производот специфичен и каде се наоѓа или може да се купи.

Вклученоста на партнерските организации „Президиум Буково“ и „СлоуФудОсогово“, придонесува за јакнење на нивните истражувачки капацитети и за проширување на податоците со кои располага „СлоуФуд Битола“, како резултат на директни контакти со локалните производители.

3.3. Обработка и систематизација на материјалот

Пристапот кој СлоуФуд го користеше за систематизација на собраниот материјал се заснова на европските правила и прописи за спецификација на производи со цел добивање заштитена ознака. Конкретно беа искористени примери од спецификации на производи во Обединетото Кралство. Од друга страна Италија како земја која има најголем број производи кои се дел од дата базата на Европската Унија (DOOR http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html), беше земена како референца за изработка на иницијалната листа на традиционални производи.

СлоуФуд за прв пат во рамки на проектот примени методи на систематизација и обработка на квалитативни податоци, преку соодветно организирање на податоците за производите и поставување на категории,подкатегории и филтри за пребарување. Оттаму, деталите за мапираните производи покажуваат кои региони располагаат со најголем број производи и во кои категории на производи има најголема фрекфенција. Останатите детали се опфатени во интерната анализа која се направи за потребите на проектот.

Генералниот впечаток е дека најбогат регион со најголем број производи е Југоисточниот плански регион со 30 производи, а после него следува Вардарскиот плански регион со 29 производи. Североисточниот е исто така богат со производи со вкупен број од 25 производи, но таму отскокнуваат општините Кратово и Крива Паланка, додека другите општини скоро и да немаат производи. Во Пелагонискиот регион кој беше и еден од фокусните региони, се сумираа 21 производ. Југозападниот и Источниот имаа 18 односно 17 производи, соодветно. Најмалку производи во ова мапирање и истражување, произлегоа во Полошкиот (8) и Скопскиот (5) плански регион.

Според категоријата на производи, најмногу производи постојат во категоријата со број5. Растителни производи, свежи или преработени. Детално, дури 50 производи се во категоријата број 5, додека 43 производи се во категоријата број 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи. Сите останати категории имаат од 2 – 16 производи. Позитивен податок е бројката од 16 односно 11 производи соодветно за двете категории 2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки и 3. Сирења и млечни производи, за кои општиот впечаток е дека во нашата земја не се доволно застапени. Додека пак податокот за вкупно 9 производи во категоријата 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети) јасно покажува дека постои уште голем број на изоставени производи кои треба да се мапираат и окарактеризираат.



4.Листа на традиционални производи

Врз основа на воспоставената методологија за собирање, обработка и систематизација на добиените податоци, беа мапирани 153 производи (Табела 1), од кои 51 понатаму подетално се истражија и опишаа. Со цел обезбедување на поголема видливост, се изготви иницијална листа со традиционални производи, која претставува основа и модел кој нуди можност за натамошно доградување.

Предлог листата на традицинални производи од Република Северна Македонија за заштита како ГТП производи, групирани во класи според Регулатива на Комисијата (ЕС) 1151/2012.

Категории на производи

1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери
2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки
3. Сирења и млечни производи
4. Масти и масла
5. Растителни производи, свежи или преработени
6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
8. Преработки од риба и мекотели
9. Мед и производи од пчели
10. Зачини и чаеви

Производите се мапирани и географски категоризирани според осумте планските региони во Република Северна Македонија:

1. Вардарски регион
2. Источен регион
3. Југозападен регион
4. Југоисточен регион
5. Пелагониски регион
6. Полошки регион
7. Североисточен регион
8. Скопски регион



Име: Ајвар
Локација: Струмица
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: преработка од пиперка

Зборот ајвар доаѓа од турскиот збор hayvar, што значи „солена икра, кавијар“ Ајварот претставува растителна преработка. Подготовката на ајварот е макотрпен процес и за најголемиот број на домаќинства е карктеристична домашната подготовка. Најчесто употребувана сорта на пиперка за производство на ајвар е сортата кама/и - тип на црвени пиперки. Камите се карактеризираат со убави и рамни површини кои се поедноставни за рамномерно печење на пиперката, а воедно имаат и подебели ѕидови со што по лупењето се добива поголема количина на пиперка за подготовка на ајвар. За производство на ајвар потребни се следните состојки: 40кг. пиперки од сортата ками, 2 литри масло и 9 лажици сол.

Пиперките најпрво се мијат и бришат со крпа. Се печат и се затвораат малку да остинат па се лупат и чистат од лушпи и семки. На машина за мелење се мелат низ сито и се ставаат во сад за зимница над оган. Се пржат еден и пол саат без масло на умерена температура, се додава масло 1,8 литри и се меша постојано. Пред да се извади од оган се ставаат полни лажици со сол, се остава колку да се истопи солта и се бери жежок во врели тегли, а одозгора се полева со преостанатото врело масло (200 мл.) Готовиот ајвар се собира во тегли кој однапред се подготвуваат со затоплување на 50 ° С и убаво се затвораат. Според обичајниот народен календар, 15 септември е вистинско време за почеток на правење на ајвар, но и друга зимница, вели обичајниот народен календар. Најдобро е да се здружите со соседите или членовите на поширокото семејство, бидејќи правењето на ајвар и други традиционални зимници има и широко општествено знчење. Така во првата половина на XX век беше обичај во селата и градовите да се соберат жени во големи дворови каде со размена на искуствата и дружење подготвувале храна за зимските месеци. Во струмица се организира фестивал „Ајваријада“ посветен на ајварот.

Ајаврот е национален традиционален специјалитет и е застапен скоро во сите региони на државата. Во овој случај се издвојува Струмичкиот регион (југоисточен плански регион), кој претставува регион во кој најчесто одгледувана градинарска култура е пиперката. Подготовката на ајварот е макотрпен процес и за најголемиот број на домаќинства е карктеристична домашната подготовка. Овој производ е редовно застапен на пазарот, односно и во големите маркети но и на зелените пазари. Индустриски произведениот ајвар може лесно да се купи и најде во големите маркети, еден од најпознатите индустриски брендови е Mama’s food кој се наоѓа во Струмица а произведениот ајавар е по традиционален рецепт. Од друга страна пак одредени фамилии кои го произведуваат во домашни услови исто така го продаваат директно на потрошувачите.

Име: Анасон (Лат. Foeniculum vulgare var. dulce; fam. Umbelliferae)
Локација: Велес
Плански регион: Вардарски регион
Категорија: 10. Зачини и чаеви
Поткатегорија: лековито, ароматично, зачинско растение

Растението што кај нас, во нашата земја, го нарекуваме анасон не е анасон во ботаничка смисла, туку е крупно семен вариетет на феникулумот. Кај нас се одгледува вариететот Foeniculum dulce или Македонски анасон. Тој е едногодишно растение, има само едно стебло кое расте до 80 cm во височина и е слабо разгрането.Повеќегодишниот анасон има меснат корен, разгрането вретенесто стебло, кое достига височина од 1 до 2 метри. Листовите се игличести, кончести и разделени, како и кај другите растенија кои припаат во групата на зачини.

Анасонот е топлољубиво растение и за онтогенетскиот развој бара умерена клима со топли лета и благи зими. Семето почнува да рти на температура 6-8°C, а најголема ртливост има на 15-16°C. Подготовка на почвата. За да поникне брзо и рамномерно, на феникулумот му е потребна добро обработена почва со многу влага. Задолжително се

врши длабоко есенско орање, додека напролет се врши плитко орање и претсеидбена обработка на почвата.

Сеидба. Се сее што е можно порано во пролет, до средината на март. Кај нас не може да се набави сертифициран семенски материјал, па за сеидба се користи семе од претходната година. Сеењето се врши рачно. Семето од феникулумот созрева нерамномерно. Се бере рачно, обично два пати. Прв пат во средината на август, а вториот кон крајот на септември. Времето на жетва е кога на семето ќе се појават надолжни сиви линии, а бојата преоѓа од зелена во жолтеникавозелена

Во нашата земја главно се одгледува во централните и јужните делови, а особено во поширокото подрачје на Велес. Нашата земја има поволни услови за одгледување на анасон. За жал, точните површини на кои се одгледува ова растение, официјалната статистиката не ги бележи. Се употребува исто како и кимот, како карминатив, лаксатив, галактогог и експекторанс.

Употребатра на анасон може да биде како чај од анасон, за чија подготовка потребни се од 2 до 5 грама сув и иситнет плод од анасон кој се прелива со 150 милилитри врела вода. Исто така анасонот е една и од главните состојки за производство на анасонка и мастика.

Име: Ар`мк
Локација: Кратово
Плански регион: Североисточен регион
Категорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: специјалитет - десерт

Уште позната и како Кратовска раванија, парен десерт, кој е присутен о различни краишта на нашата земја. Кратовскиот рецепт се издвојува по неговара ровкост и интензивна жолта боја, заради изборот на домашни јајца во подготовката на рецептот. Се подготвува со брашно, гриз, јајца, кои се бијат и се печат во калап, потоа се попарува со подготвен шербет. Овој десерт се подговтува за Прочка за одбележување на овој празник со кој се послужуваат гостите Североисточниот регион, посебно Кратово од каде потекнува рецептот и името на десертот. Се подготвува во домаќинствата за прославата на прочка и со истиот се послужуваат гостите.

Име: Афионова сол
Локација: Радовиш
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 10. Зачини и чаеви
Поткатегорија: зачин

Афионова сол или според радивички дијалект К'цна афионова сол претставувамрсна црна смеса на која што се додава одредена количина на сол. Начин на производтсво: ставете ги во сито афионовите семиња со цел да се отстрани прашина. Истурете ги афионовите семиња во сува тава и ставете ја во рерна, мешајќи постојано со дрвена лажица. Семето се потпечува во рерна на 100 степени околку 30 минути, се промешува на секои 5-8 минути за да не прегори (афионот кој е прегорен не се користи) Кога семето ќе добие светло кафена дава пријатен мирис. Намалете ја температурата и продолжете со печење, мешајќи повремено. Потоа тргнете го од рерната, и оставете да се излади на собна температура. (Загревањето помага подобро и побрзо да се ослободат масите со семките). Потоа во дибек (или аван) истолчете (иск'цајте) го убаво, повремено додавајќи сол по вкус.

Семејната традиција на подготвување к'цана афионска сол во фамилите од Радовишко се практикува од колено на колено, неколку векови наназад. Најзастапено производство на афионова сол е забележано во Радовиш како и околните села близу општината. Она што го прави карактеристичен овој зачин е тоа што за нејзино производство се користи Блатечкиот афион односно семето, но исто така дополнителни особини се пренесуваат и со рачното толчење во дибек (или аван) со повременото додавање сол по вкус. Афионовата сол е одличен додаток на многу од нашите традиционални јадења. Може да се конзумира со парче леб, сирење и зрел црвен домат. Овој производ е најчес-

то наменет за домашна консумација иако некои домаќинства кои го произведуваат го продаваат директно на потрошувачите.

Име: Афионово семе Лат. - Papaver somniferum L. Народно име: Мак
Локација: Радовиш/с.Прждево, Неготинско
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: растителна култура

Растението има високо стебло со типичен цвет, обично еден, со бела, розова, портокалова, црвена или синао-виолетова боја; на средината има темна (црна) дамка. Некои видови, кои се одгледуваат повеќе години, имаат и други бои, од еднобојни темни видови до нежни, пастелни нијанси. Средината на цветот има кривулести прашници опкружени со низа од четири до шест тркалезни или пердувести и со нерамни ивици. Семето од афион е она што се деривира добива и преработува од растението афион (Papaver somniferum L.). Кај нас се одгледуваат сорти од опиумскиот афион кои имаат сина боја на семето.Во нашите климатски услови, тој се сее од наесен.Кај нас оптималниот период за сеидба е од септември до 15 октомври. При порана сеидба и при недостиг на влага, семето поникнува нерамномерно.Се култивира и окопува 2-3 пати на мали површини, рачно или машински. Култивирањето се прави за механичка заштита од плевели и растресување на површинскиот слој на земјата.Афионот се бере кога чушките се во полна зрелост. Се препознаваат по тоа што се со темносива боја, семето е отпаднато од плацентата и се слуша специфичен звук кога ќе се протресе чушката. Се прибира рачно. При рачното прибирање чушките се отсекуваат со дел од дршката и се ставаат во густо ткаени вреќи, за да семето не се истресе. Семето се чува во суви и проветриви складишта во вреќи кои се редат по три една врз друга. Влажноста на семето не треба да премине повеќе од 10%.

Приказната за афионот почнува уште од почетокот на 19 век, кога Турците виделе перспективна дејност во оваа култура за економско раздвижување на Македонија и за зголемување на рентабилноста на турските поседи. Првиот афион е посеан во 1835 година во околината на Штип, а анегдотата вели дека афионовото семе е донесено во цевка од пушка. Во нашата држава производството на афион е регулирано со Законот за контрола на опојни дроги и психотропни супстанции (Сл. Весник на РМ бр. 103/2008). Алкалоид е единствениот индустриски капацитет кој организира контрола откуп и преработка на афионовите чушки. Афионот денеска се произведува исклучително од страна на индивидуалните земјоделски стопанства.Индивидуални производители на афион има во подрачјата на општините Виница, Велес, Штип, Радовиш, Струмица и Скопје. Афионовото семе сеуште е дел од македоската традиционална кујна како дел од поголем број на специјалитети, а се користи и афионското семе кое исто така, може да се користи за производство на масло.

Име: Ашуре Турски: aşure
Локација: Радовиш
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: Слатка варена пченица со ореви и други зрнести плодови

Името на овој производ ашуре има потекло од турскиот јазик што значидесет, десетти или десетти ден од месецот Мухарем, првиот месец по исламскиот календар. За продготовка на ашуре се потребни следните состојки: половина филџан наут, филџан пченични зрна, филџан бел ориз, еден и пол филџан шеќер, половина филџан сечкани печени лешници, половина филџан фстаци, половина филџан пињоли, една кафена лажица ванила, третина филџан „златно“ суво грозје, една третина филџан сечкани суви смокви, една третина суви кајсии, малку корки од портокал, 2 супени лажици ружина вода. Додека пак за декорација се ставаат две мали лажици цимет, половина филџан сварени и излупени бадеми, половина филџан зрна од калинка.

Начин на подготовка: најголем дел состојки треба навечер да се потопат во вода и да се остават до следниот ред. Во еден сад се потопува наутот, се прелива со вода и

исто така се остава прекуноќ. Пченицата и оризот добро се мијат и се преливаат со вода. Сувите смокви, кајсиите и корките од портокал се потопуваат половина час во врела вода, се цедат, а водата во која стоеле се чува. Потоа се сечкаат, се мешаат со сувото грозје и се оставаат настрана. Наутот се става во тенџерето и се налева со четири и пол литри вода. Се остава да проврие и потоа се вари на средна температура додека да омекне (околу еден час). Додека се вари наутот, ставете три литри вода да зоврие, а во нив се додаваат пченицата и оризот. Се варат со често мешање, додека пченицата и оризот не омекнат (околу еден час). Потоа се мешаат со наутот.Во сместа се додава и водата зачувана од потопувањето на сувото овошје, шеќерот, исечканите лешници, фстаците и пињолите и сè заедно се вари во тенџерето на умерена температура, со постојано мешање. Треба да врие и постојано да се меша триесетина минути, сè додека мешавината не згусне, како густа чорба. Се додаваат ванилата, сувото грозје, смоквите, кајсиите и корките од портокал, па потоа се вари уште 20 минути со постојано мешање. Се трга од огнот и се додава ружината вода. Ашурето се остава на собна температура еден час или подолго. Се посипува со цимет, се украсува со бадеми и со зрната од калинка.

Денес е застапено во Радовиш каде долги години се негува традицијата на негово производство.

Се состои од десетица производи кои создаваат заеднички вкус, а од друга страна ги заштитуваат своите вкусови, поточно не се претопуваат една во друга.Производот е наменет исклучиво за домашна консумација

Име: Буковска пипер, дијалект: Буковец
Локација: Буково
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: зачин

Подготвениот пипер е прав со зрнеста структура, чии гранули се одликуваат со неправилна и најчесто плочеста форма, помешани со цели семки или делови од семки. Посакуваните својства на пиперот се да биде растресит и не многу компактен, да има убава црвена боја, мирисот да е пријатно ароматичен, но не јак, со јасно изразени мирисни компоненти на сува пиперка. Мирисот на буковската пипер лесно се шири и се апсорбира во непосредното опкружување. И денес во Буково се раскажува како во минатото кога се отворале фурните со печени низи пиперки, целото село мирисало на пипер. Вкусот се движи од благ до средно лут. Производството на буковската пипер има долга традиција и речиси во целост е зачуван традиционалниот начин на изработка. И денес, како и некогаш, пиперката минува низ истите фази: миење, сушење, требење, грушење и толчење. Уште од најрани времиња постојат записи за одгледувањето на Буковската пиперка и проозводството на Буковската пипер уште позната како Букоец која и денес се среќава на пазарите но не во толкави количини како во минатото. Сите површини непосредно до селото Буково што се наводнувале од двете реки биле опфатени со производство на пиперки. Се оценува дека кон крајот на 19 век производството на пиперки во с.Буково опфаќало простор од 30 ха. Се произведува исклучиво во атарот на селото Буково, на источните падини на Пелистер (Баба Планина) и на дел од пелагониската рамнина.Како места во селото каде што најмногу се сади пиперката се спомнуваат месностите Кутлиште, Боишта, Мулојца, Бавча, Бистричко Џаде, Пероски лозја и Гулејца. Површините на кои индивидуалните одгледувачи садат пиперка варираат од 50 квадратни метри, до 2 декара по производител. Се проценува дека денес во Буково се произведуваат околу 7 тони пиперки годишно. Поголемиот дел од производителите добро ја знаат постапката на одгледување пиперки од старото семе. Буковската пипер се среќава многу често на локланите зелени пазари во Битола но и во останатите градови, исто така редовно се среќава и во ресторaните. Денес се произведува и од страна на поголем број на индустрии со што често може да се најде во големите маркети но има и случаи кога некои индустриски производства го извезуваат овој производ и во европските и прекуокеанските земји.

Во домашната употреба се користи како додаток во повеќе готвени јадења и тоа: компири со пиперки, леб со сало и буковска пипер, суви печени пиперки, домашни колбаси, полжави со буковска пипер, солило/свирипиле итн.

Име: Буламач
Локација: Берово
Плански регион: Источен регион
Категорија 3. Сирења и млечни производи
Поткатегорија: млечен намаз

Името на производот потекнува од старо турскиот збор „буламач“ што значи каша, густа смеса. Буламачот претставува традиционален млечен производ кој ги има следните органолептички карактеристики:изглед - пивтиеста маса, која зависно од староста може да варира од потечна кога е помлад, до погуста во зимските месеци; боја - типично бела, на овчо млеко; конзистенција - густа и кремаста, при пресек со лажица, може да се забележат меурчиња од гасови, кои се создаваат во текот на бавната ферментација; мирис - на овчо млеко, прилично рамен без изразена нагласеноста на видот животното од кое потекнува млекото; вкус - киселкаст, млечен и солен, прилично комплексен, без нагласен млено-кисел вкус, што произлегува од начинот на негова ферментација

Свежо измолзеното млеко се става да се вари на тивок оган во сад кој претходно е ставен во друг поголем сад со вода, со цел да се избегне заварување на млекото врз садот. Се вари бавно се додека не се достигне температура од 30°C, со повремено промешување со дрвена лажица. Потребно е во текот на варењето да испари дел од водата од млекото со цел да се постигне посакуванатагустина. Откако ќе започне да врие се меша интензивно, што се продолжува и во текот на неговото ладење на собна температура до 25°C. Мешањето е неопходносо цел да се спречи формирање на кора на површината на млекото.По завршеното ладење се додава сол во количество од околу 2 - 3% што е важна операција од која понатаму зависи неговата коагулација. Во следните 3 до 4 дена, на секои 2 до 3 часа во текот на денот се промешува со дрвената лажица. На четвртиот ден, вообичаено млекото коагулира во текот на 12-24 часа, по што се остава млекото уште еден ден, до целосната коагулација на собна температура од 20 – 25°C . Иако се работи за варено млеко кон кое не се додава никаква култура, коагулацијата и ферментацијата на буламачот се случува под дејство на заостанатата микрофлора во млекото, термостабилните ензими од млекото и потпаднатите микроорганизми во млекото во текот на мешањето на млекото, после неговото ладење. Времето кое е потребно за производството на буламач е од 5 до 6 дена.

Буламачот претставува „млечна зимница“која се подготвува на крајот од летото, а во минатото се консумирало во текот на зимските месеци, како храна со концентрирани протеини и масти. Познати се примери од минатото, кога се произведувал буламачот во бачилата на планините, каде овчарите го оставале за наредната година, кога во пролетните месеци со овците се враќале на испаша. Во минатото и денес, Ѓурѓовден (св. Ѓорѓи) и Митровден (св. Димитар) претставуваат најважни сточарски празници бидејќи се поклопуваат со циклусот на сезонските миграции на сточарите.Денес се произведува во Смојмирово, село во источниот регион, на патот помеѓу Берово и Пехчево, кое претставува центар на малешевијата. Поради специфичноста на производот, во минатото а и денес најчесто се користи за домашна консумација.

Име: Валандовска калинка (Punica granatum), сорта бејнари
Локација: Валандово
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени

Морфолошки карактеристки: Листопадна овошна грмушка или мало дрво од семејството на врбиците (Lythraceae) висока од 5 до 8 м. Во нашата земја калинката е особено застапена и најмногу расте во југоисточните краишта со влијание на средоземноморската клима. Коренот на калинката е доста разгранет. Има големо асорпциона способност што му овозможува добро да се развива и во лоши услови, во почви каде што има помалку влага.Стеблото му е средно високо. Крошната е доста разгранета. Кората кај младите стебла е глатка а кај постарите пука. Листовите се јајцевидни и долги. Имаат сјајна цветло зелена боја и лисјата наесен паѓаат. Цветот на калинката е составен од 6 до 7 чашкини ливчиња и од 5 до 7 венечни. Во средината се наоѓа толчникот а околу него се наоѓаат прашниците. Цветот во целина има многу убав изглед што доаѓа до црвената боја на чашкините и венечните ливчиња. Плодот не е многу голем и има средна големина додека зрната се многу крупни по која што е и позната оваа сорта. Зрната се крупни, црвени, сочни, меки и сокот е многу сладок. Кората по боја е жолта попрска-

на со многу дамки. Валандовската калинка редовно и обилно раѓа.Има големо асорпциона способност што му овозможува добро да се развива и во лоши услови, во почви каде што има помалку влага

Калинката од најстари времиња е затекната во јужниот дел на нашата земја поточно во месноста Собри. Денес се среќава на локалните зелени пазари во валандовскиот крај но истото така е распространета и на национално ниво.Во Валандово се организира и ден на калинката. Калинката користи и за домашна консумација, но и повеќе домаќинства произведуваат сокови од калника и останати готвени слаткарски специјалитети и слатка.

Име: Валандовски Дренак црвен; Синоними Струмички дренок, Петлово јајце, Пармак, Пупулига
Локација: Валандово
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: грозје

Станува збор за локален растителен генетски ресурс или македонска автохтона сорта на грозје пренесена од Турција.

Ботанички опис

Бујност: Лозата има голема бујност. Таа е една од најбујните сорти.
Ластар: Врвот на младиот ластар е средно кукаст повиен, белузникав, прелиен бронзесто и покриен со мов. Младиот ластар има бујна вегетација , цилиндрично аглеста форма, обоен бледо – зелено. Зрелиот ластар е долг и прилично дебел. Ластарот има меко дрво и широка срцевина.
Окце: Големо, конусовидно со многу проширена основа. Лушпите што го покриваат окцето се обоени црвенкаво – кафеаво.
Лист: Голем најчесто петоделен. Лицето е зелено и малку мрежесто набрчкано. Опачината е бледозелена. Има големи и остри запци. Дршката е долга и месеста, мазна без влакненца и мов.
Цут: има изразито функционално женски цут. Прашниците се поставени ниско. Ртливоста на плодот е сведена на нула односно поленот е стерилен. Ова се главно и причините за слабото оплодување.
Грозд: Голем конусовидно издолжен при основата проширен а кон врвот постепено се стеснува. Се јавува често во нееднакви форми.
Зрно: поставено е и добро прикрепено на долга и дебела дршка. Зрното е големо и има јајцевидна издолжена форма. Зрното е обоено розе со преливање на разни нијанси од потемни кон посветли.

Врз основа на главните морфолошки и биолошки карактеристики, сортата Црвен Валандовски Дренок може да се класира во еколошко географската група на источните сорти (Proles orientalis Negr.) а во подгрупата антазијатика (Subproles antasiatica Negr.).Во наши услови започнува вегетацијата кон средината на април, а цути во третата декада на мај и првата на јуни. Зрее во IV епоха. Тоа е доцна сорта. Може да вирее на средно плодни почви а дава резултати на послаби и на суви терени. Многу добро издржува суша.Најмногу е раширена во Валандовско - Гевгелискиот регион. Валандовската котлина е со површина од 331 km² и е расположена во Долното Повардарје. Во регионот владее изменета средоземна клима како последица на отвореноста кон југот. Главна стопанска гранка на населението е земјоделството особено одгледување на житни култури, винова лоза, бостан и градинарски култури.

Оваа сорта на грозје покрај тоа што е типично десертна сорта е и автохтона сорта каракјтеристична за валандовскиот регион. Дава слаб принос на шира. Отпадот се ползува првенствено за варење на ракија.

Име: Валандовски Дренак црн; Синоними – Струмички црн дренок, Црна Пупулига
Локација: Валандово
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: грозје

Станува збор за локален растителен генетски ресурс или македонска автохтона сорта на грозје пренесена од Турција.

Ботанички опис

Бујност: лозата има голема бујност

Ластар: Врвот на младиот ластар е средно кукаст, повиен, белузликав. Младиот ластар има бујна вегетација и цилиндрично аглеста форма. Зрелиот ластар е долг и прилично дебел. Ластарот има меко дрво и широка срцевина.

Окце: Големо конусовидно со многу проширена основа, поставено е вертикално на ластарот и е со исправен врв кон надворешната страна. Лушпите што го покриваат окцето се обоени црвенкаво – кафеаво.

Лист: голем и најчесто петоделен. Горните синуси се тесни и средно длабоки, додека долните се послабо изразени. Лиската колку што е широка толку е и долга, мека, но дебела. Лицето е зелено и малку набрчкано. Има големи и остри запци. Дршката е долга и месеста, мазна без влакненца и мов, а делумно е обоена винесто.

Цут: има изразито функционално женски цут. Поленот е стерилен. Тие се главно и пречките за слабото оплодување и за честата појава на прнење.

Грозд: голем конусовидно издолжен при основата проширен а кон врвот постепено се стеснува. Најчесто е растресит или средно збиен.

Зрно: Поставено е и добро прикрепено на долга и на дебела дршка. Зрното е дебело и големо и има јајцевидна и издолжена форма.

Најмногу е раширена во валандовско - гевгелискиот регион. Во регионот владее изменета средоземна клима како последица на отвореноста кон југот. Зрее во IV епоха што и дава карактеристика на многу доцна сорта што би значело дека зрее во првата половина на Октомври.Содржи просечно 18 – 22 % шеќер и 5 % киселини. Издржува многу добро долг транспорт, па покрај тоа е погодна за чување во ладилници во кои може да остане 5 – 6 месеци.Има голем убав грозд со јадри зрна. Тоа е типочно десертна сорта. Дава слаб принос на шира. Отпадот се ползува првенствено за варење на ракија. Оваа сорта на грозје е наменета најчесто за домашна консумација.

Име: Валандовско бело зимско грозје; синоними Јарма; Бел валандовски дренок
Локација: Валандово
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: грозје

Автохтона сорта на грозје, кое според главните микробиолошки и биолошки карактеристики се класифицира во еколошко географската група на источните сорти – Proles orientalis Negr. Традицијата на одгледување на виновата лоза, на овие простори е позната уште многу одамна при што била азвиена посебна технологија за транспорт и заштита од расипување.

Ботанички опис

Бујност: лозата има средна бујност

Ластар: Врвот на младиот ластар е малку кукасто свиен и е со жолтеникаво - зелена боја, Зрелиот ластар е средно развиен и тенок.

Окце: средна големина, покриени со лушпи и се обоени кафеаво-винеста боја.

Лист: средно голем најчесто петоделен. Лиската е дебела, кожеста и мазна. Обоена е бледо зелена со слаб метален сјај.

Цвет: има морфолошки и функционално хермафродитен цвет со нормална застапеност на сите цветни органи.

Грозд: големи крилат, во својата основа се разгранува во две три и повеќе крилца. Поставен е на куса, дебела и во основата здрвенета цврста дршка.

Зрно: големо, елипсовидно има зеленикаво жолта боја, а зрелите гроздови се карактеризираат со жолто – портокалева боја. Месото е цврсто но и доволно сочно.

Застапена е главо во топлиот централен вардарски регион, а најмногу е карактеристична за Валандовскиот регион. Според климатските карактеристики и класифика-

ција на ЕУ, нашата земја се смета како III-C-b зона за одгледување винова лоза. Гевгелиско-валандовското виногорје е област на која отпаѓа најголемиот дел од производството на грозје и вино во РМ (околу 30%).Се одликува со висока ртливост на поленот што во голема мера го потпомогнува оплодувањето кај оваа сорта. Тоа е самооплодна сорта и може да се сади во чисти лозови насади. Во мали количини се среќава на пазарите. Доброто и зрело грозје се користи за правење на вино, а отпадот за производство на ракија

Име: Дојранска маслинка
Локација: Дојран
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: маслинка
Маслинка односно научно Olea europea, е мало дрво од фамилијата Oleaceae, што значи „европска маслинка“. Маслиновото дрво расте на сиромашна почва, скоро и без вода, но во изобилство на сонце. Се среќава во Средоземјето од Португалија до Левант, Арабискиот полуостров и јужна Азија, па источно до Кина. Автохтоната сорта дојранска маслинка е исто така застапена, но преовладуваат увозните сорти. Дојранската кралска маслинка е карактеристична по својата изразито црвена боја и округла форма со мала семка. Но, постојат варијации во однос на родот, кој некои години е голем, други изразито мал, зависно од климатските услови во тековната година. Од дојранската маслинка се добиваат неколку видови производи, „сторена“ маслинка, сушени маслинки, маслиново масло и чај од маслиново дрво. Сепак, маслинката својата популарност ја стекнала поради маслото, кое се наоѓа во нејзиниот плод. Во село Негорци, постоело старо маслиново дрво со обиколка на стеблото од приближно 7 метри или како што кажуваат локалците „со пречник колку 3 мажи да опфатат“, за кое се сметало дека е старо околу 2500 години. Од друга страна зачувани се рецептури за конзервирање на маслинки стари и по 200 години, што значи маслинката е одамна застапена во регионот. Маслинарството, односно одгледувањето на маслинки во нашата земја е најзастапено во крајните југоисточни предели, каде преовледува средоземноморската (медитеранска) клима со топли влијанија од Егејското Море. Најмногу маслинови насади се одгледуваат во Дојранската Котлина, односно околината на Дојран, Богданци, Валандово и Гевгелија. Па така во нашата земја маслинките може да ги сретнеме југоисточно од Беласица и Стар Дојран, па северозападно до селото Петрово на планината Кожув. Се одгледуваат повеќе сорти маслинки во околината на Дојран. Најчесто сорти од Италија и Албанија, но има и сорти од Шпанија. Околу 12 сорти успешно вегетираат во споменатиот регион, на вкупна површина од 140 ха. Уникатни ги прави добрата суровина која се добива на ова подрачје и традиционалната технологија која се користи за: „Сторената“ маслинка се добива во 7 месечен процес, за разлика од индустриската која е спремна за јадење по само неколку недели. 2. Сушените маслинки кои траат 3 - 4 години. Најголемиот дел од производите кои се добиваат од дојранската маслинка се наменети генерално за продажба. Истовремено, еден помал ден од локалното население конзервира маслинки за сопствена употреба, така што дури и семејствата кои немаат сопствени дрва маслинки или истите се стари дрвја кои даваат мали ситни плодови, си купуваат маслинки од одгледувачите на маслинки и ги конзервираат за домашна употреба.

Име: Еврејски семки
Локација: Штип
Плански регион: Источен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: Печени семки од кајсија

Останати локални имиња за печените семки од кајсија покрај еврејски семки се и: спорија од кајсија; ценцерови семки (Неготино); благосемки (Виница). Еврејските семки се прават од spsалии. (вид кајсии). Од семката е изолиран т.н. амигдалин или витамин Б17. На оваа супстанца и се препишани силни антиканцерогени својства. Меѓутоа истата ја има само во свежите семки, па оттаму печени се користат како апетисани, а свежи како лек. Во вториот случај доволни биле до 5 семки/дневно. Повеќе од 30 свежи се

отровни. Семки од кајсии, сол и вода по потреба. Семките од кајсија откога ќе се исчистат од плодот се оставаат 7 дена на сонце да се исушат. Потоа се кршат од лушпата и се одваруваат во 10 води за да се извади горчливоста, но и за да се направат јадливи, бидејќи живите семки содржат многу витамин Б17 кој пак е цијанидно соединение, а цијанидот во поголема количина е отровен. Се ставаат семките со вода да се покријат и се става на оган да вријат. Од кога ќе зоврие, се оставаат 5 минути да вријат и се така 10 пати.Откога ќе се одварат се ставаат во ладна вода и се лупат. Се цедат убаво се посолуваат и се ставаат во загреана рерна да се запечат. Откога ќе се испечат, се оставаат убаво да се изладат и се собираат во стаклени тегли. Постапката за благи семки од кајсија е иста само што се одваруваат во 5 води.

И горчливите семки се јадат, но треба да се сварат во 10 солени води. Локалните евреи им го предале рецептот на Штипјани, но познати се и информациите дека се подготвуваат и во Велес, Свети Николе и Кавадарци. А се споменуваат и Виница, Неготино...

Име: Жолто сирење
Локација: Кратово
Плански регион: Североисточен регион
Категорија: 3. Сирења и млечни производи
Поткатегорија: сирење

Жолтото сирење се нарекува уште и старо сирење или тврдо сирење. Надворешно може да има различна форма, но секогаш има не многу тврда кора, со жолтеникава нијанса. На напречен пресек се забележува хомогена конзистенција со ретки шуплини, со изедначена средно тврда текстура со бела боја. Има слабо солен вкус и не многу изразен мирис. Се прави на едноставен начин. Свежото млеко се загрева до температура на вриење, со непрекинато мешање. Потоа се трга од оган за малку да се олади и се додава сол, па се промешува. Потоа со постојано мешање со лажица за готвење се додава оцет (алкохолен оцет, сок од лимон итн), а потоа постепено се додава и кисело млеко. Откако ќе се додадат се остава да се згрутчи. Во некои случаи повторно се загрева без мешање до 88-98 степени целзиусови (10 – 20 минути) додека не се појави згрутчување и издвојување сурутка. Потоа се истура врз цедалка и се остава да се цеди 2 часа и притоа лесно се пресова. Ова сирење се консумира во текот на следните недела дена. Ваквото сирење се среќава во источниот дел на нашата земја (на територијата помеѓу Берово и Кратово) и многу често се служи паралелно со белото сирење. Се произведува во Малешевскиот и Овчеполскиот регион во мали количини. Најпрво млекото се вари. Кога ќе почне да врие се додавало кисело млеко. Откако ќе настапи коагулацијата на белковините под дејство на високата температура и киселината, млекото се трга од огнот и смесата се тура во цедила каде што се цеди. Исцедената сирна маса се пресува традиционално со речни камења за да добие соодветна форма. Формираното сирење се сечи на парчиња (филии) кои се солат со крупна сол и се амбалажираат во дрвени каци. Потоа се дотура саламура и се остава сирењето да зрее во анаеробни услови.
Традиционално произведеното старо или жолто сирење, се користи за домашна употреба или дел од истото за продажба. Денес се произведува од помалите индустриски капацитети во регионот (Николови од Свети Николе и Бучен Козјак од Куманово), како што и самите го декларираат според домашен традиционален рецепт. Се произведува од кравјо или од овчо млеко.

Име: Јанија (Македонска јанија)
Локација: Кратово
Плански регион: Североисточен регион
Категорија: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: готвено јадење од компири и (јагнешко) месо

Зборот јанија потекнува од турскиот збор *yahni* и означува чорбесто јадење кое е мешавина од месо и зеленчук. Стариот оригинален рецепт се приготвува со 250 гр. телешко месо и 250 гр. јагнешко месо, 1-2 главици кромид, 3 – 4 пиперки, 1-2 домати, 2-3 моркови, 2 компира, магдонос, сол, зачин. Месото малку се запржува и се вади на страна, а во истата мрснотија се запржува 1-2 главици кромид. Потоа еден по еден се дода-

ваат останатите зеленчуци. Месото се враќа во тенџерето и се додава малку вода, па се готви додека месото не омекне. Пред месото да биде целосно готово, се додаваат компирите исечкани на коцки. Во друг сад се прави запршка со масло, брашно и црвен мелен пипер и се додава во јадењето. По неколку минути може да се тргне од огнот.
Кога се прави посна, се додаваат и други зеленчуци (бамја и црн патлиџан).

Ова традиционално македонско чорбесто јадење, во минатото многу често се сметало за богато јадење, па се подготвувало за свадби и останати прослави. Овој ручек е идеален за зимските денови, но и за летните денови, особено кога се работи потешка физичка работа. Историски се правела со јагнешко месо, па постојат повеќе варијации од истата: лозарска јанија, македонска јанија со овчо месо, јагнешка јанија со суво месо, јанија со јагнешко месо со тарана, лозарска јанија со јагнешко месо итн. Но, денес многу почесто се прави со телешко, свинско или пилешко месо, па во некои случаи и без месо. Оттаму во различни региони започнува да добива и други имиња, на пример во битолскиот регион е позната како „компир манџа". Примената во секојневието и поврзаноста со македонското население може да се заклучи и од споменувањето во повеќе литературни дела, како на пример „Пролет за приказ" од Петре М. Андреевски, Слободан Мицковиќ, 1969 година (стр 34); „Избор: Прокудени птици" од Видое Подгорец, 1969 година (стр 85); „Вест Ауст" од Божин Павловски, 1985 год (стр 342)...

Се прави на територија на целата држава, па и пошироко на Балканот. Во секој случај само македонската јанија содржи компири и по тоа се разликува од останатите. *Во овој случај е номинирана во Североисточен регион поради големото производство на компир во истиот и немањето решение. Се прави на територија на целата држава, па и пошироко на Балканот. Во секој случај само македонската јанија содржи компири и по тоа се разликува од останатите, кои воглавно се состојат од месо, кромид и црвен пипер, како и свежа пиперка, домат и брашно. Други состојки може, но и немора да има. Готвено јадење, кое најчесто се припрема и користи во домашни услови, а во угостителските објекти скоро и да го нема.

Име: Јувки
Локација: Дебар, Центар Жупа
Плански регион: Југозападен регион
Категорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производ
Поткатегорија: тестенина

Јуфките се традиционални тестенини каде брашното се замесува со јајца и со млеко. Јуфките биле и се најбрзо приготвена храна (за подготвување на еднаш направените јуфки), па ако дојде некој не најавен гостин, за брзо да се направи јадење вареле јуфки и ги користеле како главна храна. Кога се правеле корите се собирале повеќе жени, така што ги сукале корите, ги сушеле и потоа една од жените ги сечела на посебни парчиња во вид на танки ленти. Откако ќе ги исечеле, ги ставале на бел чаршав и ги сушеле на сонце, потоа ги збирале во бела вреќа. За правење на јуфки потребно е 25 килограми брашно, 100 домашни јајца, сол, 5 – 6 литри млеко и малку вода. Јајцата, водата и млекото се мешаат заедно и се додаваат врз брашното. Оваа смеса се меси 1 час, односно се додека не добие смесата жолта боја. Добиеното тесто се дели на топчиња. Топчињата се сучат со окалај (сукало) и се месат врз танур. Потоа се расукуваат кори кои се сушат 1 час. Од кога добро ќе се исушат се расекуваат со нож на ленти и се истураат врз чаршав каде се сушат 3 – 4 дена. Од кога добро ќе се исушат се собираат во платнени вреќи.

Јуфките уште од најстари времиња се правеле во Дебарскиот регион особено во општината Центар Жупа. Основната храна која ја консумираше оваа популација беше леб и многу различни јадења направени со тестенини. До средината на 20 век, лебот и тестенините биле направени од пченкарно брашно. Р'жаното брашно повремено се мешаше со него, додека леб или тестенини од пченица се правеле само за прослави, празници или други свечености. Јуфките сеуште се прават во регионот на општина Центар Жупа која се наоѓа во дебарскиот регион и опфаќа 23 села, од кои некои се сосема раселени. Со иселувањето и напуштањето на родното место, се напушта и долгогодишната традиција на производство на Јуфки. Всушност во овој регион поголемиот број на населението кое сеуште живее во високо планински предели се Турци. Населението во голема мера сеуште ги негува традиционалните турски рецепти и производи. Јуфките нај-

често се користат за приготвување на специјалитети за домашна консумација. Но денес ги има и како комерцијален производ, сепак во најчест случај од мали работилници и производства.

Име: Кад`нки
Локација: Радовиш
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: специјалитет десерт

Каданки или Кад`нки е локален десерт во Радовишко, во форма на топчиња.Млекото се рари со масло, и се додава гриз, потоа се меша да се олади, кога е млако тестото се ддаваат јајцата и прашокот за печење. Се формираат топчиња и се редат во плех за печење. На средината на топлињата им се прават дупки. Се печат на 200°C и потоа се попаруваат со шербет. Рецептот има ориентално потекло и денес се подготвува во селата во радовишко, каде живеат Јуруците. Формата на Каданката го претставува папокот на булата (турската жена). Јуручките села во околината на Радовиш и во градот. Традиционалниот рецепт за нивна подготовка со варење на млекото и замесување со гризот е она што ги прави специфични, како и нивната форма и приказната за тоа. Се послужуваат за различни прослави и празници во локалната средина.

Име: Кратовска пастрмајлија / Локален дијалект - Каратовска пастрмајка
Локација: Кратово
Плански регион: Североисточен регион
Категорија: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: пита со месо

Традиционално, пастрмјалијата е специјална пита од тесто и овчо месо, оттука и нејзиното име пастрмајлија (од зборот пастрма, што значи солено и сушено месо од овца или јагне). Модерната пастрмајлија пак, се подготвува најчесто со свинско месо сецкано на ситни парчиња и поретко со пилешко месо како посна варијанта но и со други додатоци, а со цел да ги пресретне сé поразновидните барања и вкусови на потрошувачите. Кратовската пастрмјалија е единствената која се подготвува исклучително со димено (чадено/пушено) свинско месо.

Тестото се подготвува едноставно, од брашно, вода, сол и квасец и се разбира, со вешти раце. Вкупното време на подготовка е околу 50 минути, при што еднаш замесеното тесто се остава да отстои 30 минути за да стаса, по што повторно се размесува и се остава уште еднаш да стаса околу 10-15 минути. Се премесува уште еднаш и се формира препознатливата долгнавеста подлога за месото. Пастрмјалијата се пече кратко и на висока температура. Се консумира со лути феферонки или со печена сува пиперка.

Кратовската пастрмајлија кратовчани горделиво ја нарекуваат со единствено име – пастрмајка, со објаснување дека таа е мајка на сите други пастрмајлии кои се подготвуваат во околните места и градови. Своевремено таа се подготвувала во големи (градски) фурни на дрва, пред кои се чекало со редови и часови за топла пастрмајлија. Жителите и стопанствениците на гостилниците тврдат дека Кратовско-Злетовската област го носи приматот во правење на пастрмајлии. Денес речиси сите градски гостилници ја подготвуваат кратовската пастрмајка на безмалку истиот начин, со димено (чадено, пушено) свинско месо од многуте (домашни) пушници во градот.

Кратовската пастрмајка е редовен специјалитет на кратовската трпеза во зимскиот период, но ја привлекува и љубопитноста на ретките туристи во градот кои можат да ја вкусат во повеќето ресторани во градот.

Име: Колешински кикири
Локација: Струмица, с.Колешино
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: кикири

Колешинските кикиритки претставуваат неодминлива компонента на домашните трпези. Колешинските кикиритки се географски поврзани со с.Колешино, сместено под падините на планината Беласица во област со бујна вегетација и доминација на костенови дрвја. Колешински кикиритки претставуваат локален растителен генетски ресурс (ЛРГР) со долгнавеста форма и овални краеви, изразито црвено-виолетов мезокарп, со средна големина на мешунката од 40-50 (55 cm), односно 0.8 (0.9)-1.0 cm долги семиња, 0.4 (0.5) cm во дијаметар чиј број варира од 4-5, иако претежно се формираат 4 семиња во мешунката. Ботанички претставуваат семе од плод кај растението Arachis hypogae. Обвивката е грануларна и кикириките внатре се покриени со тенко црвена до розова кора. Семето се зема од производството од претходната година.За проиозвопдство на колешински кикири потребна е плодната и песочна почва. Едно семејство обработува 2000 м2 во просек.Кикириките се посеани како монокултура. Културата се изведува во средината на септември, кога целато ратение се искористува. Растенијата се оставаат да се исушат на сонце (7-10 дена) заедно со кикириките. Зрната се растураат со рака и потоа се сушат на сонце повторно, додека временските услови не дозволуваат тоа, за да се спречи растењето на мувла. Производителите ги складираат на места со добри проветрувања. Колешинските кикирики се користат и во припрема на разни рецептури, иако нивниот богат вкус и мирис ги рангира високо во групата на зрнести легуминози

Специфично е дека за време на подготовката е направена мала мешавина од брашно, вода и сол која се меша со сурови кикири, се превртува неколку пати рачно и се пече во средна загреана печка, внимателно за да се задржи интензивната црвено-виолетова боја на ендокарп. Речиси е вистинска реткост да се најдат на пазар или најчесто се купуваат од домот на производителот по препорака, иако често се случува и да не се наиде на волја за продажба.

Име: Кравја маст
Локација: Стогово
Катеорија: 4. Масти и масла
Поткатегоија: маст

Кравја маст е традиционален млечен производ кој се произведува од сурово овчо или кравјо млеко. За производство на кравја маста потребно е прво да се започне со варење на млекото на тивок оган со постојано мешање во процесот на варење. Првата фаза на производство на маст се карактеризира со правење на кисело млеко кое наредниот ден се става во бутим или уште познат и како чалкан за да се искрши односно избие со чукалото, се со цел да се издвои маста на површина. Во големиот дрвен бутим може да се стават 15 л. кисело млеко а процесот на производство на маст вкупно трае 30 минути.

По ставањето на млекото се започнува со биење, потоа во бутимот се сипат 2 до 3 литри ладна вода и веднаш после тоа 1,5 литар жешка вода. По завршувањето на “чукањето” на млекото завршува кога ќе се издвои маста на површина во форма на грутки со жолта боја. Потоа целата содржина на бутимот се префрла во поголем сад за полесно да се собери маста, што најчесто се врши со дрвена лажица. Собраната маст се мие со ладна вода за да се зацврсти и се испери од заостанатата матеница.

Крајата маст има златно бела до жолтеникава боја, мека и масна конзистенција и млечно-кисел вкус. Добиената маст содржи најмалку 80% млечна маста, која содржи есенцијални масни киселини, витамин А, Д, Е и К, јод и лауринска киселина.

Се користи најчесто за правење на најразлични специјалитети карактеристични за овој регион, меѓу кои и: баклава, пити карактеристични за муслиманскиот празник Бајрам, зелници, јуфки.

Во минатото но и денес сеуште може да се најде на пазарот во Дебар и многу поретко на пазарот во Битола и Охрид. Кравјата масткако традиционален млечен производ кој сеуште се произведува во регионот на општина Центар Жупа која се наоѓа во дебарскиот регион и опфаќа 23 села, од кои некои се сосема раселени. На север, исток и запад општината граничи со општината Дебар, а на југ со Струга. Во општината се наоѓа планината Стогово и Дебарското Езеро.

Име: Кривопаланечки компир / народно име: Паланечки компир
Лкација: Крива Паланка
Плански регион: Североисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегориа: компир

На североистокот на земјава постојат извонредни услови за одгледување на компир, а кривопаланечкото поднебје е идеално за одгледување на добро познатите бел и црвен компир. Компирот од Бела Вода и Калин Камен на Осоговските Планини, и на Герман Планина е надалеку прочуен по својот квалитет. Паланечкиот компир кој се сади на повисоките планинските места и села е подобар од едноставна причина што тој таму не се наводнува, а вода добива од утринските роси и посвежиот воздух, додека во пониските порамните делови каде се садат и поголеми површини, се наводнува со што не е толку благ и со зрнеста структура. Косена трева се користи за ѓубрење на копирот, се собира од една година а се користи во наредната. Се става меѓу редовите, а таквиот компир е посладок – дополнително и еден од начините за органски компир.

На ова подрачје нема земјоделец или семејство што не го произведува и не го користи, а жителите прават разни специјалитети со компир. Паланечкиот компир, кој е меѓу највкусните и најбарани во земјава, е еден од брендовите по кои се препознава Крива Паланка, која може да се пофали дека има квалитетен компир. Осоговските компири се познати, меѓу кои најбарани се оние произведени на Калин Камен, во Бс, Кркља, Станци, Дурачка Река, Нежилово и во околните села. Во кривопаланечкиот регион годишно во просек се засадуваат 700 ха земјоделска површина со компир при што се остваруваат околу 12 тони по хектар или вкупно производство од 8750 тони квалитетен еколошки компир. Претежно се засадува на ридско-планински места, а сортите варираат од агрија, дезире, лејла, пеик и други. Автохтоната сорта „бинтије“ исто така се засадува и постојат обиди за нејзина заштита.

Компирот е неизбежен производ на кривопаланечката трпеза. Тој е со специфичен вкус бидејќи се произведува во идеални услови, со употреба на природно ѓубриво, што го прави еден од највкусните и најквалитетни компири за кои има голема побарувачка.

Име: Крушевски колбас
Локација: Крушево
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки
Поткатегорија: месен производ, колбас

Домашниот Крушевски колбас претставува автентичен тип колбас во нашата земја. Татковината на овој колбас е регионот на Крушево во западниот дел на Република Северна Македонија.Неговото производство е поврзано со Отоманската окупација на Крушево во 1467 година од страна на Хусеин Бej. За време на османлиското владеење, Крушево било мало село, а на крајот на XVIII век му припаѓало на Керим Бej. Овој вкусен колбас бил правен од страна на домаќините во зимската сезона.Овој традиционален колбас припаѓа на групата домашни колбаси и има многу специфични карактеристики. Специфичноста доаѓа од употребените регии на месото и додадените зачини.

Крушевските колбаси се рачно полнети колбаси од сечкано месо. Должината на колбасите е 25-30 см. Имаат убава кафеава боја, со повремени црвени нијанси. Се забележуваат покрупни парчиња месо, а при консумација додадениот праз. Месото и сланината рачно се сечат во парчиња со големина од 1 cm и се мешаат, повторно рачно. Во мешавината се додаваат следниве суровини: сурова морска сол 2%, толчен црвен пипер (буковец) 3%, домашно исушен, свеж и исечен праз 10%, сушено нане (одгледано во Крушевско) 0,2% и црн пипер 0,4%. За производствона овој традиционален колбассе коистат два вида на месо и тоа: свинско месо (од расата бел Јоркшир) и говедско месо (од расата Оберинталец) во сооднос 75: 25%. Свињите треба да бидат околу 100 кг жива мера. Деловите од трупот кои се користат за производство на крушевски колбаси се: говедско обескоскено месо од пределот на градите (меѓу ребрата) и стомакот (пафлак), свинска плешка и свинско сланина од делот на вратот (но додадена само ако месото содржи низок процент на масти).

Тестото кое се состои од месо, сланина и зачини се меша рачно и по мешањето на садот се става во фрижидер 24 часа. По периодот на зреење, мешавината се полни

механички во свинско црево (дијаметар од 32 мм). Во минатото полнењето на цевките се правело рачно со ролна направена од дрво. Должината на колбаси треба да биде 25-30 см. Потоа колбасот се остава на провев на воздух околу 2 дена, по што се чуваат во фрижидер и нивниот рок на траење е околу 3 дена. Овој традиционален колбас може да се конзумира по неговото печење или пржење. Се користи само за домашна консумација и директна продажба во околината.

Име: Крушевски локум
Локација: Крушево
Плани регион: Пелагониски регион
Каегорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: кондиторски

Крушевски локум. Името му има доста интересно значење, од турскиот збор lokum, кој влече арапски корени, што во превод значи - задоволство за грлото. Локумот е ладен десерт со подолг рок на траење, највкусен кога ќе одстои петнаесетина дена и ќе фати тенка кора, бидејќи свежо направениот е многу кревок. Најчесто има форма на коцка или квадар. Генерално мека конзистенција и хомогена внатрешност. Се состои од вода, шеќер, нишесте и лимонска киселина, но за да се погоди најважно е да се најде вистинскиот сооднос на состојките.

Најпознат е локумот со ореви и локумот без ништо, надворешно обложен со шеќер во прав (оригиналниот), а постојат повеќе видови и варијации, и тоа: во внатрешноста – со дробени лешници или бадеми, со сува боровинка или брусница, надворешно – со чоколадо или со кокос и на крај со арома на лимон или цвет од роза итн. Во бакарен сад се става вода и во неа се додава шеќер. Откако ќе зоврие, во врелата водата се истура нишесте претходно растворено во вода, да нема грутчиња низ него, и цело време постојано се меша. Потоа се додава лимонска киселина. Локумот се пече околу три часа, а потоа се истура во дрвени садови и се остава да одстои едно денонoќие. Со оглед на тоа дека се работи за доста густа маса, на која и се потребни најмалку 16-17 часа, добро да се излади и да може да се сече, се остава да стои во просек околу 24 часа. Следниот ден се сече на ленти, а лентите на ситни парчиња и се посипува со шеќер во прав. Сечењето на крушевскиот локум е рачно.

Во Крушево има добра традиција за употреба на локумот. Пред педесетина години, се служел во разни свечени пригоди или се носел при посети на куќи. Се купувал за на свадба за добредојде на свадбарите, веридби, крштевки, а неретко се носи и на помен. Се купува и за имендени, за празникот Проштени поклади, односно Прочка и редовно се користи во текот на постите. Во Крушево и денес, како и некогаш, со кафето се служи локум. Приврзаноста кон овој десерт и сласта со која се консумирал може да се забележи и во еден дијалог од драмата „Чорбаџи Теодос“ од Васил Иљоски, напишана 1937 година. Таму еден од ликовите го губи часовникот и при потрагата друг лик му кажува дека мора да се сети каде го изгубил, бидејќи сигурно неможел да го голтни наместо локум. Рецептот за локум во Македонија го донеле чорбаџии кои имале бизниси во Прилеп и во Битола. Го купиле од Солун, оти своевремено рецептот се продавал, но не почнале да произведуваат туку му го продале на човек од Крушево. Неговите потомци и денес прават локум по тој рецепт. Производството на локум е специфична и тешка работа, па оттаму само неколку мајстори од Крушево традиционално го произведуваат. Додатно, крушевскиот локумот и денес се пече како и некогаш (пред повеќе од 100 години). Се изработува рачно, со исклучок на мешањето со миксер, што всушност е и единствената промена. Традиционалните крушевски мајстори го произведуваат за продажба на крушевскиот или на локалните соседни пазари, а работилници за производство на локум и индустриски капацитети, постојат и во Битола и Прилеп.

Име: Кукурек / Народно: кукурец
Локација: Битола
Плански регион: Пелагониски регион
Каегорја: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: плетени јагнешки црева и шкембе

Кукурек е вид специјалитет од плетени јагнешки црева и шкембе. Ова јадење е распространето на Балканскиот Полуостров и во Турција. За разлика од нашата земја каде за кукурек се користат само црева и шкембе, во останатите балкански држави се користат и други внатрешни органи како срце и дроб.

За подготовка на овој специјалитет се користат јагнешки изнутрици односно црева и шкембе кои спаѓаат во трета категорија на месо и кои се добиваат од јагне кое пред колењето достигнува тежина од 18 – 20 килограми (жива мера). Пред да се пристапи кон припрема на овој специјалитет неопходно е добро и детално да се исчистат цревата и шкембето од заостаната храна и другите остатоци.Јагнешките црева се мијат под посилен млаз на вода со што со прстите се притискаат од почетокот кон крајот со цел истиснување на преостанатата внатрешност. Шкембето за добро да се исчисти се обарува во вода 2 до 3 минути, при што од кога ќе почне да врие водата шкембето се трга на страна. Вака обареното шкембе се мие под млаз вода а за подобро чистење, со лажица се стружи внатрешноста. Од кога ќе се измие и исчисти добро, шкембето се сече на ленти. Исчистените јагнешки црева и шкембе се плетат на тој начин што се формира „ортома“, при што шкембето претходно исечено на ленти е во средината а околу него се плетат цревата со што се добива надврешен слој. Вака сплетениот кукурек се „бланжира“ односно вари во вода зачинета со ловоров лист, бибер и кромид исечен на половина во времетраење од 40 минути со цел подобро и додатно чистење.Од кога ќе се свари водата се отстранува а кукурекот се плакни со ладна вода. После тоа кукурекот може да се приготви на два начини: исечен на парчиња или како цело црево свиткан во кружна форма.Кукурекот се става во земјена тава при што се додаваат следните зачини: црн бибер, бибер во зрно, вегета, сол, ловоров лист, нане, 2 – 3 чешниња лук, 1 – 2 лажици брашно, црвена пипер, буковска пипер, 100 мл масло и ладна вода количински потребна за да се покрие кукурекот. Сите овие состојки убаво се мешаат. Вака зачинетиот кукурек се става во рерна и се пече од 45 до 60 минути на 200°С. Во нашата земја подготовката и консумирањето на овој специјалитет е поврзан со православниот христијански празник Велигден. Кукурекот е типичен специјалитет кој често се консумира во Пелагониски-от регион, особено во Битола, околните општини и села кои претежно одгледуваат овци. За подготовка на овој специјалитет неопходно е да се поседува техника на плетење на цревата и шкембето. Готово припремените односно плетени црева (кукурек) може да се најдат и купат во локалните месарници. Најчесто овој специјалитет се подготвува во домашни услови и е наменет исклучиво за домашна консумација. Исто така како карактеристичен специјалитет може да се најде и во некои ресторани и гостилници кои служат традиционални специјалитети.

Име: К`цана сол
Локација: Кратово
Плански регон: Североисточен регион
Категорија: 10. Зачини и чаев
Поткатегорија: зачин

К`цана сол е богата со мириси и ароми, полни и весели ноти на пеперминт и рузмарин кои наизменично се надополнуваат, избалансирани со поедноставните мириси на печена пченка и мајчина душичка смиљ, копар, силина, повечеринка, ноктарец, се пиперки (лити или слатки), рузмарин, босилек, диво и питомо нане и мајчина душица. К`цаната сол е редовен приружник на секаков тип на јадења, од месо до традиционалните пити наречени „матиње“ па се до пастрмајлија. „Меѓутоа, к`цаната сол најмногу одговара со едноставните вкусови“

Сите растенија кои се користат за производствона ова сол се сечат со посебен нож, со дрвена рачка и со дрвени ножици за да се зачуваат аромите хемискиотсостав. Растенијата се обесуваат и се сушат две недели. Потоа, кога се е подготвено, се продолжува со дозирањето на секој мирис. Најпрво се потпекува солта, која што традиционално се увезува од Солун („кој се наоѓа на три дена јавање со коњ“) во катар, кој претставува шуплив железен цилиндер во кој што се става солта, кој потоа се врти во печка

од леано железо со помош на долга извртена рачка. Процесот трае неколку минути и е неопходен за да се направи солта ронлива при ударите со толчникот. Слично, и за истата причина се потпекува и пченката која што локално ја нарекуваат кукуруз.Следно што пополека се додава во аванот се пиперки (лити или слатки), рузмарин, босилек, диво и питомо нане и мајчина душица. А потоа следува цела палета на планински зачини: смиљ, копар, силина, повечеринка, ноктарец. Но скоро секое семејство многу љубоморно чува во тајност барем неколку од состојките што нивната сол ја прави единствена и уникатна. Тревките кои што излегуваат најрано во природата се берат во Мај, а најкасните кон крајот на летото. Тоа претставува долга и макотрпна работа бидејќи некои од растенијата цветаат само неколку дена и потоа исчезнуваат.Многу од состојките тешко се наоѓаат и се доста скапи. Некои од најретките тревки се повечеринка, мало тревесто незабележително растение во форма на уво, кое што го шири својот опоен мирис само во мугрите, и ноктарец, медицинско растение со шафран жолта боја, кое некогаш се користело за дезинфекција на рани. Откако ќе се комплетира процесот, крајниот производ претставува фин прав со кафеавкаста бојасоставен од 12 тревки, која што потсетува на вулканските камења кои што се доминантни во пејзажот на Кратово. Во Кратово семејната традиција на подготвување к'цана сол се практикува неколку колена наназад. Таа е дел од свечената трпеза за верскиот празник Велигден, а многу често и за Света Троица. Денес, постојат околу десет семејства во Кратово кои што сеуште произведуваат к'цана сол. Од нив, само две, исто така произведуваат за на пазар, а и за ресторaните во околината, додека пак останатите ја произведуваат само за домашна употреба.

К`цаната сол и античкиот свет кој што таа го застапува можат да бидат сочувани само со одржување на чекор со времето и правејќи го тоа време дел од интегриран туристички, културен и кулинарски пакет.

Име: Мариовско биено сирење
Локација:Мариово
Плански регион:Пелагониски регион
Категорија:3. Сирења и млечни производи
Поткатегорија: тврдо сирење

Според карактеристиките, текстурата и технологијата, ова сирење припаѓа во групата на непресовани сирени, а во согласност со начинот на зреење и складирање на групата кисели и солени сирења зреани во саламура. Биеното сирење е тврдо, полумаслено сирење кое зрее во саламура со голема шареноликост во производството и нестандарден квалитет. Хемискиот состав може да се наведе преку застапеноста на главните елементи: влага 38%, сува материја 62% и масти 25%, додека солта е застапена со 6,76%. По подсирувањето на млекото коагулумот се меша или раздробува со дрвената алатка (ќуркало) во форма на долга дрвена рачка која завршува со дрвен дел во форма на круг на кој има отвори. Раздробувањето се врши во две до три серии со околу 50 удари во секоја серија. По секоја серија удари коагулумот се остава да се одмори по неколку минути. Одкако ќе заврши процесот на раздробување, се врши второ догревање со додавање топла вода на температура од 80 до 90 °C. Потоа водата заедно со суруткатa се вади од пластичниот сад, а сирната маса се обликува со раце во форма на топка и се става во платнено цедило, да се самопресува и да зрее на топло.

Потоа питата се сече на правоаголни парчиња дебели 5–7 cm и парчињата потоа се солат со крупна сол. Традиционално така посолените парчиња, се оставале и на сонце по неколку часа на ден, по што добивале восочно жолта боја и развивале доста интензивна млечнокиселинска ферментација што резултирала со сунѓерест изглед на пресек на самото сирење. На крај, парчињата се редат во канти и се оставаат така да зреат.

Биеното сирење е типично автохтоно традиционално сирење во нашата земја. Неговото производство датира од времето на Отоманската Империја и се појавило многу порано од белото саламурено сирење бидејќи можело да се чува подолг временски период без да се расипе. За време на владеењето на Турците млечната маст се собирала како данок, додека останатиот дел населението го преработувал во сирење кое се чувало во силен концентриран солен раствор и имало долг период на трајност. Селаните често пати го чувале во торби и по неколку дена без да се расипе.

Историски се произведувало во регионот на Мариово. Станува збор за мошне богата и разнообразна флора како резултат на специфичните климатски, геолошки, геоморфолошки, педолошки и други особености како и антропогеното влијание. Во при-

лепскиот дел од Мариово се среќаваат и неколку ретки и интересни растенија со ограничено распространување на територијата на нашата земја. Денес, ова сирење се произведува и од индустриските капацитети и во сите региони на државата, или во мали количини за домашна употреба од крајот на лактацијата. Иако порано било наменето за сиромашните слоеви во општеството, сепак биеното сирење има свои специфични особини и претставува квалитетен и високохранлив производ.

Име: Мармалад од шипка
Локација:Бабуна / Осогово
Плански регион:Вардарски регион
Категорија:5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: растителна преработка

Слаткото од шипки во македонската гастрономија се користи во многу слатки и тестенини. Често, се служи за појадок со леб и путер. Шипинката може да се најде на сите планини во нашата земја. Обично расте на места изложени на сонце, најчесто на јужните падини, надвор од шума, на шумска чистинка или покрај патот.За правење на слаткото се користат плодови кои се зрели и меки, па најдобро е да се собираат во есен кога започнуваат првите ладни денови, а овошките се малку омекнати и добри за подготовка на слатко Може да се бере од есен па се до крајот на зимата, додека плодот не се исуши. На есен плодовите се сеуште тврди и содржат многу витамин Ц. Понатаму во текот на зимата, после првиот мраз плодот омекнува.

За да се добие 10 кг слатко од шипинки, потребни се: 8 кг шипинки, 3 килограми шеќер и 14 литри вода во која што се вари слаткото. На добро измиените шипки им се отстрануваат дршките како и црните капички. Потоа шипинките се ставаат во поголемо тенџере, наполнето со вода по што се варат добро, додека не омекнат. Вака сварените и омекнати шипинки се цедат во „гергев“, а процедената вода во која претходно се вареле шипинките се враќа назад пак во тенџерето. Во самиот гергев шипинката грубо се притиска односно пасира, по што се издвојуваат семките и лушпата. Вака издвоените семки и лушпи се ставаат во сито каде се продолжува со процесот на пасирање. Со цел полесно цедење се додава од водата во самото сито.

Со овој процес се отстрануваат боцките кои може да предизвикаат чешање или иритација на дигестивниот систем доколку се консумираат во големи количини. Процедената содржина се вари во тенџере,со постојано мешање. Слаткото е сварено кога ќе се постигне соодветна густина, која традиционално се одредува со ставање на слатко на тацна, па кога со лажицата ќе се помине преку оладениот мармалад ако се направи „пат“ се сметка дека е сварено.Додека се уште е жешко се собира во жешки тегли, се затвара по што се вакумира и се остава да отстои 24 часа.

Слаткото од шипинки има долга традиција на производство во регионот околу планината Бабуна, но и во осоговскиот регион.Самиот начин на производство му дава специфични карактеристики на мармаладот. Исто така хемискиот состав на шипинката и здравствени придобивки од нејзина консумација му даваат дополнителна вредност на крајниот производ. Малите производители покрај тоа што го користат за домашна консумација, го пласираат и на пазарите или го продаваат за време на одредени саеми и фестивали. Истовремено голем број индустриски компании го произведуваат ова слатко и го продаваат во поголемите маркети.

Име: Мастика
Локација:Гевгелија / Валандово/ Струмица
Плански регион:Југоисточен регион
Категорија:1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери
Поткатегорија: дестилат – ракија

Мастиката спаѓа во категоријата на алкохолни дестилати со минимална содржина на алкохол од 47 проценти %. Доста важно е да се напомене дека во зависност од семејната традиција и рецептот постојат мали варијации во однос на состојките кои се додаваат во мастиката.Вредноста на овој дестилат е тоа што се прави само од природни суровини, односно одински дестилат, анасон и багремов мед. Дел од „тајните“состојки се и мастиксот, каранфилчето и мускатното оревче. За разлика од обичната ракија

која се прави од комина, мастиката се прави од веќе готова ракија која повторно се препечува.

За производство на мастика во казан со капацитет од 140 литри потребни се: 120 литри печена гроздова ракија („чура“ – струмички дијалект за ракија), 3 килограми анасон, а потоа 30 грама мастикс („чам с'кз“ – струмички дијалект за мастикс, кој според етимологијата има потекло од турскиот јазик çam sakızı, име за смолата која се добива од зимзелено дрво – бор кој вирее на крајбрежјето од Средоземното и Црното море), 30 грама каранфилче, 3 до 4 морски оревчиња и 2 кесички ванила.

За производство на мастика се користи казан, во чиј добро исчистен бакарен сад се полнат 120 литри печена гроздова ракија. Важно е ракијата да нема поголема јачина од 32 % алкохол која се мери со мерач за алкохол, додека пак за регулирање на истата се додава вода се додека не се постигне потребната алкохолна јачина. Потоа се додава анасонот кој претходно (24 часа) киснел во ракија, со цел омекнување на зрната анасон и подобра екстракција на потребните ароми и останати состојки. Во аван се толчат останатите состојки. Потоа капакот на бакарниот сад се премачкува со 1 кг мед и од кога добро и рамномерно ќе се нанесе медот,врз него по целата површина на капакот се истураат иситнетите состојки. На крај во самата ракија се додаваат: 3 дуњи сечени на половина, 3 кочани пченка, 3 јагленчиња од дрво и 1 рака крупна морска сол. На самиот излез од цевката од каде тече дестилатот (мастиката) се става во платнена ткаенина 1 кг шеќер во коцки.

Мастиката во нашата земја има многу долга традиција и според кажувањата на постарите луѓе, овој пијалак на овие простори се произведува повеќе од три века. Најдобрата мастика се пече во јгоисточниот дел на државата, а посебно во валандовскиот и струмичкиот регион.Покрај многуте семејства од југоисточниот регион кои ја произведуваат во домашни услови, АД „Грозд“ Струмица се занимава со производство и промет од 1953 година и ја продолжува традицијата на печење на струмичка мастика позната повеќе од 300 години.

Име: Маџун
Локација:Кавадарци
Плански регион:Вардарски регион
Категорија:5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: концентриран гроздов сок (варена шира)

Маџунот е уште познат како „гроздов мед“, а некои го викаат и „божествена течност“ заради ефикасноста врз зајакнувањето на имунолошкиот систем. Зборот се користи и во македонскиот и во турскиот јазик, но означува два различни производи. Гроздовиот маџун претставува природен засладувач кој во суштина е концентриран гроздов сок со специфичен вкус и арома и наликува на сируп или мед. Содржи природен шеќер гликоза кој веднаш се апсорбира во крвта, а брзо потоа и во целото тело.

Се прави од бели и црвени сорти грозје, но се избираат оние поблагите, од кои се добива многу повеќе маџун. Потребно е многу грозје, затоа што од 12-15 килограми грозје се добива еден литар маџун. Грозјето се меле,стои неколку часа како комиње, па се вади ширата. Потоа ширата се запрстува со бела земја (калциум бикарбонат, од локалитетот Мокриште) со која зоврива, со цел да се прекине ферментацијата и да се избистри. Откако ќе отстои 24 часа, се цеди, па се вари околу четири часа. Се вари сè додека не се добие густа течност, малку потечна од медот. Маџунот се знае дека е варен, кога ќе добие темна боја и се собира во тегли или во шишиња.

Маџунот е традиционален и национален македонски производ кој се користел и произведувал масовно се до комерцијалната продажба на белиот шеќер. Во минатото, кога бабите немале шеќер во изобилство како денес, го криеле од децата, заклучувајќи го во старите креденци. Им давале само по малку да пробаат и тоа од празник на празник. Слатките и колачите се подготвувале со маџун. Најмасовно се произведувал во лозарските краеви на нашата земја, од кој најпознат е тиквешкиот од сортата Кратошија. Маџунот е еден од најавтентичните производи од Тиквешкиот регион, но и од кратовскиот регион, кој последниве две-три децении го загуби статусот на лозарски крај, сепак сеуште надалеку се познати прочуеното кратовско вино и гроздовиот маџун од сортата „кратошија”.

Започнувајќи пред помалку 1 деценија, маџунот се повеќе е застапен како помеѓу консументите, така и помеѓу производителите. Притоа не само малите традицио-

нални производители, туку и се повеќе мали индустриски капацитети или мали винарии, го произведуваат и пласираат на пазарот овој производ.

Колку луѓето верувале во неговата лековитост, зборува фактот дека со маџун ги хранеле и бебињата, а денес науката овој начин на исхрана го докажа како исклучително здрав. Меѓу познавачите на маџунот, позната е изреката дека маџунот од бело грозје е храна, а од црвеното грозје е лек.

Име: Млечник
Локација:Битола/Крушево/Прилеп
Плански регион:Пелагониски регион
Категорија:6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: тестенини

Традиционално јадење од Битола и околината. Млечникот се припрема како традиционално јадење со висока хранителна вредност, а прилично евтино и достапно на секое семејство.

Од брашното, солта и млаката вода се замесува тесто како за зелник. Тестото одма се работи, така што се дели на 8 топчиња. Прво се прави долната кора, која се става во намрсена тава, а се прави од 6 топчињаа, кои се расукуваат, па се премачкуваат со масло и се редат едно врз друго. Од нив, така наредени се сука кора, малку поголема од тавата. Кога нема претходно приготвени кори, кои се спремаат во лето, може да се искористат двете останати топчиња, од кои се сукаат кори и се сушат/печат на тивко од сите страни, во рерна. Потоа тавата се става во загреана рерна на 200 степени, да запечи малку, а за тоа време се спремаат јајцата и млекото. Јајцата се матат со жица, се додава млекото и сол по вкус, па се истура смесата во запечената кора и тавата се враќа во рерна да се пече уште 1 час. Кога млечникотќе запече,фати коричка, зацрвени, уште еднаш убаво се попрскува со масло. По 1 час се вади од рерна и се покрива со платнена крпа.

Овој производ е припремен од големо количество млеко и оттука доаѓа неговото име. И во припремата на корите се користи кравјо млеко, а корите се сукаат од локални жени кои си помагаат едни на други на есен кога е летото при крај. Оваа традиција е сеуште зачувана и се практикува и денеска.

Млечникот покрај со Пелагониискиот е поврзан и со под-Огражденскиот регион и е дел од традиционалната храна на ова поднебје исто така. Во подограженскиот регион се припремало од секогаш во домаќинствата кои ја одгледувале традиционалната сорта пченица “босилска рана”, бидејќи таа дава крупно и добро налеано зрно, жолто-кафеаво по боја, од кое се добива бело и меко пченично брашно.

Име: Наутлија погача
Локација:Неготино
Плански регион:Вардарски регион
Категорија:6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: погача со наут

Наутлијата е специфично лебче кое има најчесто овална (поретко округла) форма, најчесто со големина од 20-25x10cm, чие име доаѓа од наутот како една од состојките кој се користи во сирова форма. Во нашата земја наутот се нарекува уште и слануток. Се мисли на семето кое се добива од растението Cicer arietinum. Воглавно доминира крупносемениот наут (var.macrocarpa) кој е многу повеќе погоден за припрема на наутлијата, затоа што семето е значително помеко, со брашнеста структура и полесно кршливо. Ова растение припаѓа на фамилијата легуминозни растенија, богати со протеини и со значајно место во исхраната. Плодот е мешунка со 1-2 семиња.

Наутлијата е производ кој се припрема од пченично брашно и слануток и тоа 500 gr брашно, 150 gr слануток (наут), сол, вода и квасец. Сланутокот се толчи и се става во дрвен сад со топла вода да кисне преку нок. Карактеристично е што садот се става во друг поголем сад и се покрива со брашно. Наредниот ден изутрина се додава на брашното, и заедно со надојдениот квасец се посолува и се замесува со млака вода. Се остава да се откисне и се пече во загреана фурна.

Семето од растението наут му дава специфичен и уникатен мирис и вкус. Во минатото редовно се продавала наутлијата низ пазарите носена во метални тави и претставувала вистински деликатес. Според раскажувањата на постарите лица, продавачите се враќале по неколку пати носејќи тазе наутлии кои веднаш се продавале, а консументите уживале во нивниот мирис кој интензивно се ширел и бил препознатлив. Неготинската наутлија била надалеку позната и секој новодојденец во градот прво што пробувал бил токму овој традиционален производ.Наутот е географски поврзан со неколку локалитети во нашата земја (Неготино, Кавадарци, Св. Николе, Струмица), но денеска се среќава само уште на обработливите ридски површини во околината на градот Неготино.

Лебот наутлијаповеќе го нема на продажни места, ниту пак меѓу трговците кои произведуваат пецива и ги продаваат на локалните пазари. Единствено, редовно се припрема за одредени празници, каков што е 28 август кога се слави Пресвета Богородица.

Име: Овчеполско меко сирење
Локација:Овче Поле
Плански регион:Североисточен регион
Категорија:3. Сирења и млечни производи
Поткатегорија: бело сирење

Во Овче Поле се прави исклучиво белото меко сирење. Станува збор за наш национален производ кој се изработува не само на бачилата, туку и во селските домаќинства кои имаат поголем или помал булук на овци.

Веднаш по молзењето и цедењето, млекото се мери и се става во дрвено корито, во кое претходно има послано платнена цедилка. Цедилката треба да ги покрива страните на коритото. Пред да се наполни коритото со млеко, се проверува со прст дали е млекото доволно топло за потсирување. Во зависност од сезоната температурата треба да му е околу 30°C. Доколку е пониска, потребно е да се зголеми односно млекото да се подгрее. Во приготвеното млеко, полека и со постојано мешање се става сириштето, кое може да се добие и од тревата наречена сириштара. Млекото е потсирено кога потсирката лесно се одделува од ѕидовите на коритото, без притоа да се лепи и откако лесно ќе се раздроби, се собираат краевите на платнената цедилка, се врзуваат при што сирењето останува внатре. Цедилката се протресува и се закачува на некое повисоко место.

По час - два сирењето се става во тепсија и се сече на парчиња со големина од околу 8 – 10 см. Се соли со крупна сол и се ложи во дрвено каче, а одгоре се притиснува со камен претходно добро измиен и извриен. По два три дена сирењето ќе пушти пресол. Сирењето треба да биде целосно потопено во пресол. Садот со сирењето со остава во подрум, да зрее на ладно.

Турскиот патописец Челебија и бугарскиот К'нчов, патувајќи низ Балканот, кога дошле на пазарот во Солун забележале и запишале: „Сите го бараат сирењето од полето на овците. Има посебна арома и вкус. Ќе го почувствувате од далеку"; „Чуле сладокусците дека сирењето од Светиниколско од памтивек има посебен квалитет со природна соленост, оти овците пасат на солени пасишта."

Овче Поле или Овчеполието е котлина и област во средишниот дел на нашата земја, источно (од левата страна) на реката Вардар. Посебноста на овчеполското сирење е во тоа што поголем дел од пасиштата се со солена почва и трева. Токму ваквите терени или соленчаци, како што светиниколци ги викаат солените пасишта, го прават и млекото и сирењето ароматично, природно солено и со висок квалитет.

Име: Осоговска мастика
Локација: Штип/Пробиштип
Плански регион:Североисточен регион
Категорија:1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери
Поткатегорија: дестилат алкохолен пијалок

Осоговска мастика се подготвува на навидум идентичен со традиционалниот начин на подготовка на мастиката, но како основа се користи ферментирана комина од локалната сорта на слива од родот Prunus cerasifera или позната како џанка.

Во составот на овој производ влегуваат:семе од анасон во количина од1,5кг; мелено морско оревче, ванила и цимет, секој по околу 50 грама; мастикос во количина од 5 грама; кромид со лушпа (нелупен) околу 5 главици од локално производство; кочани од пченка околу 5 класа, повторно од локална сорта; една тегла мед од локално производство и на крај шеќер во коцки околу 150 грама во коцки под лулата.

Осоговската мастика се подготвува со препечување на еднаш добиената ракија. Поточно, за препек на 100 литри дестилат потребни се околу 500 литри сливова комина, од која со печење се собира дестилатот со јачина до 30 степени. Во дестилатот се додаваат останатите состојки и добро се промешува, а капакот од внатрешната страна се премачкува со тенок слој на мед. При препекот се собира чист дестилат со јачина до 50 степени од лулата. Под оваа јачина постои опасност дестилатот да побели и да изгуби од ароматичноста. Собраниот дестилат од препекот се разредува со дестилирана вода до јачина од 43 степени.

Мастиката нема претходна забележителна историја на подготовка во Осоговскиот регион, меѓутоа сливата џанка се покажува како извонредна ароматична подлога за традиционалниот начин на подготовка на мастиката и оттука носи додадена вредност во традиционалниот начин на подготовка на сливовата ракија. Искуствата од последните години укажуваат на зголемен интерес, како кај традиционалните производители на ракија од Осоговскиот регион, така и кај консументите на традиционалната сливова ракија и преставува основа за натамошни модификации на основниот рецепт во правец на зголемена застапеност на локалните состојки.

Осоговската мастика може да се употребува како аперитив, но и како десертен пијалок во комбинација со домашно подготвено слатко од тиква или јаболка и ролат од ореви.

Име: Оцет од киселици
Локација:Малешевијата
Плански регион:Источен регион
Категорија:5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: киселина

Киселиците се локален растителен генетски ресурс кој се среќававо шумскиот појас на Малешевските планини на надморска височина од околу 1200-1300 m. Припаѓаат на родот јаболко (Malus sylvestis). Растат спонтано (диви), имаат округла не многу правилна форма, изразито зелена боја и дебел егзокарп, голема сочност, кисел вкус и не се многу пријатни за консумација. Од нив населението кое живее во малешевските села припрема оцет на природен начин без употреба на конзерванси.

Оцетот од киселици се припрема така што се дробат 5 kg јаболка киселици и се стават во метална “чингова” кофа која се полни до половина, а потоа се дополнува до горе со вода. Се остават да отстојат односно ферментираат подолго време и тоа 1.5-2 месеца (ако е потопло) односно 3-4 месеци (ако е поладно). Напролет се процедува и собира во стаклени шишиња.

Оцетот од киселици се однесува само на шумските јаболка со локално име киселици. Во минатото населението од нив припремало оцет, а денес некои од жителите на Малешевијата сеуште берат киселици и уживаат во вкусниот, природен оцет. Рестораните и спа ресорти кои практикуваат рурален туризам задолжително во своите кујни користат оцет од киселици припремен од шефовите на кујните.

Киселиците се географски поврзани само со Малешевските планини и селата во нивната околина.Оцетот е вистинска реткост, кој честопати се бара и како алтернативен додаток во третман при одредено заболувањеи нарушена здравствена состојба. Не се среќава на продажни места вомаркетите, но може да се проба во ресторани на падините на Малешевските планини и спа ресортите таму. Може да се купи и за време на некои

локални настани, саеми и останати манифестации од продажен карактер или по порачка од некој локалец.

Име:Пивтија
Локација: Битола
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: желатинозна смеса со месо

Синоним за пивтијата е и зборот пача. И двата збора се среќаваат во турскиот јазик: pıhtı, paça, додека paçë, mish xhelatinoz се среќава во албанскиот јазик. Овој гастрономски специјалитет се среќава во повеќето Балкански земји и претставува лесно јадење, желатинозна маса која се добива како резултат на долгото варење на свински нозе, уши, потколеници и сланина, односно деловите од трупот на животното кои содржат колаген т.е. сврзно ткиво кое пак се состои од два протеини колаген и еластин.

Токму големата процентуална застапеност на колагенот е она што е карактеристично за пивтијата, но тој ја игра и главната улога. Со постигнување на температура од 30°C се зголемува способноста за поврзување на колагенот со водата. Колагенот не се раствора во чиста вода, но затоа пак се раствора во вода во која има растворено сол со минимална концентрација од 4 до 4,5 %.Каква пивтија ќе се направи и дали таа ќе има единечна и цврста желатинозна структура ќе зависи од: количината на месо (удина), количината на потколеница и нозе, температурата на варење и количината на сол.

Пред да се започне со подготовка на овој специјалитет треба добро да се исчистат нозете, ушите и останатите состојки кои се потребни за правење на пивтјата на тој начин што се стават да отстојат во ладна вода. Водата се менува повеќе пати сè додека не е скоро избистрена. Потоа сите состојки се варат заедно, по што првата вода се отстранува со цел да се добие што е можно почиста течност која е всушност и главната состојка на овој специјалитет. Сите состојки повторно се варат од 4 до 5 часа, додека 1/3 од течноста испари и добие нијанса од бела боја. Потоа се става во длабоки садови при што се отстрануваат коските, а течноста се процедува. Се додаваат сол и лук по вкус, а по желба и сварено месо (удина). Се остава во поладни и темни простории со цел да се стврдне.

Овој специјалитет се прави во зима, по завршувањето на Божиќните пости и тоа обичај е да се вари на 5ти јануари, а да се јаде на Божиќ. Таквата пракса преминала во традиција од повеќе причини. Една од причините е да се искористат помалку квалитетното свинско месо и делови од трупот. Од друга страна, после 40 дневниот пост пивтијата која е релативно лесно јадење (некаде се служи и како предјадење) е поволен оброк за организмот. И на крај, ниските температури го дозволуваат тоа. Во нашата држава како регион каде поголем број на фамилии го произведуваат го издвојуваме Пелагонискиот. Пивтијата како специјалитет е наменета за домашна консумација, но последните неколку години се забележува и нејзино производство од страна на неколку месни индустриски компании.

Име:Пелте
Локација: Гевгелија
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: слатко, желе од дуња

Пелте е природно желе кое се прави исклучиво од дуњи. Помеѓу локалците познато и како пиљте.

Нашите локалните сорти дуњи се ситни, но ароматични. Дрвото на дуњата може да израсне и до 7 метри во височина, а често расте во облик на грмушка. Пиљтето претаствува желатинозна смеса, кај која како резултат на варењето на лушпите и срцевината од дуњите се добива многу вкусно желе (пиљте), во кое има пектински материи, пријатен мирис и киселкаст вкус.

Дуњите добро се мијат, се сечат на средни парчиња и се стават во поголем сад. Во тенџерето се додава вода толку колку да се покрие овошјето. Се става на оган и се вари додека дуњите омекнат. Во зависност од сортата на дуњите, тоа може да трае око-

лу половина час.За добивање на пиљтето потребна е течноста. Течноста од дуњите се цеди преку цедилка, а со лажица внимателно се притискаат за да излезе целата течност. Овошјето се трга настрана (тоа веќе не е потребно) а течноста повторно се цеди но овој пат преку газа или некоја памучна ткаенина за да се отстранат и најситните парченца што евентуално се нашле во течноста. Се добива ретка и прозрачна жолто – црвеникава течност.

Течноста треба да се измери. Ова е важно затоа што во неа се додава шеќер и лимонтус во зависност од тоа колку течност е добиена. Садот со течноста и шеќерот, се става на огнот и се варат прво на силен, а потоа на слаб оган се додека се добие потребната густина. Лимонтусот се става пред самиот крај. Најтешка задача е да се утврди колку време треба да се вари течноста за да се добие потребната густина. За таа цел треба да се направат неколку проби. Кога течноста ќе почне да се згуснува, а врие така што се јавуваат тешки меури (локално викани клобурци) на дното од садот, тоа е знак дека треба да се почне со пробите. Во ладнилник се ставаат 2-3 бели порцелански чиничиња за да се оладат, па кога ќе црпнете од течноста и ја ставите на вака оладено чиниче, таа веднаш ќе се олади. Ако пак се добие капка која се разлева, значи дека течноста се уште е ретка и се продолжува со варење. По завршување на варењето пиљтето се собира во тегли и на тој начин се чува.

Многу стар десерт во дојранско-гевгелискиот регион. Доколку станува збор за празнување на некои православни празници или имендени, за подобра декорација после варењето пиљтето се става во калапче најчесто во форма на риба или како цвет, се превртува и како такво се послужува. Според истражувањата најспецифичен е дојранскиот рецепт за подготовка на пиљте, бидејќи за него се користи старата сорта на дуњи.

Име: Пиперки полнети со урда
Локација: Центар Жупа, Дебар
Плански регион: Југозападен регион
Категорија: Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: зимница, полнети пиперки со урда

Пиперки полнети со урда е вид на зимница (туршија) која се произведува со полнење на цели пиперки со урда.

Добивањето на овој специјалитет се состои од две фази: производствона урда и полнење на пиперките и нивно конзервирање. Со цел добивање на поквалитетно и поголемо количество на урда се промешуваат 5 кг. кисело млеко и 15 кг. пресно млеко, по што се стават на оган да се варат. Масата постепено ќе се згуснува, така што на крајот од варењето згрутчената смеса се издвојува на површината, по што се процедува од суротката па и се додава сол во зависност од добиената количина на урда.

За производство на оваа зимница се користат жолти пиперки, кои најчесто се набавуваат од пазарите од Битола, Дебар и Гостивар. Пиперките се отвораат во делот на дршката и се чистат од семето, а напоредно се подготвува смесата која се состои од 5 кг урда и 1 килограм цеден јогурт (кисело млеко) и малку сол, со која се полнат исчистените пиперки. Наполнетите пиперки порано се ределе во каци, но денес во тегли или пластични кофи при што помеѓу секој ред пиперки се додава од преостанатата смеса. Вака наредените кофи се ставаат на ладно место со температура до 10°C каде се чуваат 20 дена, после што се спремни за консумација.

Пиперките со изварка најчесто се произведуваат во текот на месец септември и октомври и претставуваат еден вид на туршија, која се консумира во текот на зимскиот период. Оваа традиционална зимница сеуште се произведува во регионот на општина Центар Жупа која се наоѓа во дебарскиот регион и опфаќа 23 села, од кои некои се сосема раселени. Во општината се наоѓа планината Стогово и Дебарското Езеро.

Она што е карактеристично за овој производ е пред се начинот на производство на урда како и главните состојки од кои се добива смесата за полнење на целите пиперки.

Овој производ е наменет за домашна консумација, но се забележува и во поголемите маркети произведен од некои конзервни индустрии, а може да се најде и на зелените пазари.

Име:Планински чај од Галичица
Локација: Охрид / Стење
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 10. Зачини и чаеви
Поткатегорија: чај

Планинскиот чај од Галичица (синоними: Шарпланински Чај, Пирински Чај, Овчарски Чај) е едногодишна билка(Sideritis raeseri), која расте на високите планини. Позната е во народната медицина по своите лековити својства. Расте на поголема надморска височина преку 1500 метри на високите планински пасишта во суви предели, на песоклива почва, на карпи или карпести пукнатини.

Големата присутност на етерични масла го прави особено ароматичен, а присутноста на железото многу корисен за човековото здравје. Планинскиот чај изобилува со биоактивни состојки меѓу кои најважни се дитерпеноиди, флавоноиди и етерични масла. Богат е и со антиоксиданси и може да се користи за превенција и борба против раки како алтернативен лек против остеопороза.Чајот е најделотворен во борбата против настинките и грипот (делува против бактерии и воспаленија) при алергии, тешкотии во дишењето и јакнење на имунитетот. Исто така ја намалува напнатоста, го регулира варењето и помага при лечење рани по кожата, чиреви и слично. Растението со своите лековите својства било познато уште од античко време. Овај чај го употребувале и Старите Грци за лекување рани од железно оружје, а денес се употребува како лек против сите воспалителни процеси во организмот.

За собирање, носење и чување се врзува во снопчиња и се суши. За конзумирање треба да е исушен. Една лажичка издробен чај (или едно гранче) се става во 2 дл вода, се вари 20 мин и се процедува.

Планинскиот чај од Галичица е посебен поради климатските услови и геолошките педолошки карактеристики на планината. Во поново време, чести се примерите на собирање на охридскиот чај заради понатамошна продажба на локалниот или други пазари.Традиционално, чајот се собирал главно за задоволување на личните потреби. Затоа, може и да се засадува и тоа за време на два периоди (октомври-ноември или февруари-март) и се собира во јули, кога во полн цут.

Име: Подгорски колбас
Локација: Струмица
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки
Поткатегорија: месен производ, колбас

За производство на „подгорскиколбас“ секористи месо од локално гоени свињи кои се одгледуваат на екстензивен начин. Пред свињите да бидат заклани пожелно е да достигнат тежина околу 100 кг (жива мера).

Се користат следните видови месо и маснотии: свински „пафлак“, месо од регијата на главата или поточно мускулот кај вилицата и свинска сланина од вратниот дел и дел од ребрата.Месото и сланината се мелат машински при што се добиваат парчиња со големина од 10-12 mm, а потоа се мешаат и рачно, со што се добива смеса во сооднос на месо спрема сланина од 85:15. Во мешавината се додаваат и следните состојки: морска сол 2%, буковец 1%, свежо сецкан праз 10 %, сушено нане 0,2 % и бибер 0,1%.Добиената смеса рачно се меша во голем сад по што механички веднаш се полни во свински тенки црева со дијаметар од 32 мм.

Во втората етапа од производството полнетите црева (колбасите) се стават на дрвена прачка и се сушат над шпорет, загреан на дрво во времетраење од 2-3 дена. По сушењето, колбасите се печат на жар 4-5 часа, распрострени во спирална форма на мрежа од плетени дренови стапчиња. После тоа, колбасите се ладат и се сечат во должина од 20-25 см, па се пржат еден час во свинска маст на шпорет на дрва на температура од 150-160°C. На крајот се стават во големи керамички садови и се залеваат со врела свинска маст. На овој начин можат да се чуваат на собна температура околу 1 година. Подгорскиот колбас може да се конзумира без дополнителна термичка обработка.

Производството на Подгорскиот колбас се поврзува со започнувањето на Странчинарските игри (обичаи со маски) кои традиционално повеќе од 10 години се одржуваат во село Мокриево. Обичаите со маски се познати на подрачјето на целата држава и тие, најчесто се одржуваат за време на некрстените денови, односно во деновите од

Божиќ до Богојавление, односно Водици. Така, на денот Василица се појавуваат поголеми маскирани групи кои се облекуваат во кожи, со рогови на главите и ѕвонци на вратот и појасот. Овие групи се познати како сурвари. За време на овие игри се приготвува и се послужува каџамак и суџук (подгорски колбас).

Името на Подгорскиот колбас е поврзано со името на селото Подгорје кое се наоѓало под падините на планината Беласица и кое за жал повеќе не постои. Она што е интересно е дека поради близината на селото Подгорје и Мокриево се пренела традицијата за правење на Подгорски колбас во село Мокриево, а истата и денес е задржана. Овој традиционален колбас се произведува со користење на традиционални методи кои опфаќаат сушење, пржење и складирање во свинска маст, што допринесуваат за дополнителни специфични карактеристики. Не припаѓа на ниту една комерцијална категорија. Наменет е најчесто за домашна консумација, но се забележуваат и случаи на директна продажба.

Име: Риба на трска
Локација:Дојран
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 8. Преработки од риба и мекотели
Поткатегорија: Рибен специјалитет

Гастрономски специјалитет кој се подготвува со локална дојранска риба – црвеноперка или уште позната во дојранскиот регион како машкуданка. Рибата која се пржи на скара се става врз трска која исто така се собира од дојранското езеро.

За подготовка на овој специјалитет покрај рибата црвеноперка и трската од езерото која е претходно исчистена и оставена една ноќ во вода, се користат и следните состојки: пример за 3 кг машкудан потребно е 2,5 кг кромид, 2 китки магдонос, 300 грама сол, црн бибер, вегета и масло. Процесот на подготовка започнува со чистење на рибата од крлушките од надворешната страна, па потоа се отстрануваат и внатрешните органи за да може рибата да се наполни со кромид.

Кромидот се сецка па се пржи. Кога ќе се испржи добро, се додаваат зачините и се додава многу магдонос. Напоредно додека се пржи кромидот исчистената црвеноперка која има многу коски се нарежува односно на блиско растојание длабоко се засекува од двете страни, па потоа убаво се посолува. На тој начин и солта и топлината убаво навлегуваат во рибата, што прави малите коски да се стопат во печењето, а поголемите полесно да се чистат. Вака посолената риба се остава да отстои додека се допржува кромидот. Кога кромидот ќе се испржи, заедно со магдоносот и останатиот зачин се полни во рибата. Вака наполнетата риба полиена со малку масло се става врз трската која треба да се накисне од вечерта. Трските се сечат, малку се гмечат и се потчукнуваат со цел подобро да излезе нечистотијата, па потоа се ставаат да киснат во вода. Пред да се стави рибата се бришат од водата. Додека се редат рибите на трските, се подготувува огнот на скарата. Од кога рибата ќе се запече на едната страна и самата трска ќе се залепи за неа, се става и на другата страна трска односно се превртува рибата за да се испече рамномерно. Рибата е убаво испечена кога убаво ќе се зацрвени, од двете страни.

Специјалитетите со риба се основа на секоја дојранска трпеза и ги има многу. Еден од нив е и дојранската риба на трска кој е стар колку и самото езеро. За нејзина подготовка дојранското население го искористило она што во изобилство го има во езерото – рибата и трската. Риба на трска традиционално се подготвувало за празникот Свети Илија, денот на патронот на градот при што секоја куќа го правела овој специјалитет. Дојранското езеро од каде се ловат црвеноперките – машкуданките е најмало по површина но и најплитко во длабочина но сепак има богат рибен фонд и изобилува со риба што е значаен економски фактор за жителите во оваа општина.

Овој специјалитет е уникатен по самиот начин на послужување на рибата заедно со трската, но и видот на риба црвеноперка (машкуданка) која е најпогодна за овој специјалитет. Дополнителна карактеристика дава и самата трска која и дава одредена сочност на рибата. Може да се најде во повеќето ресторани во Дојран но исто така повеќе домаќинства го подготвуваат.

Име: Слатко од диви смокви
Локација: Дојран, Валандово, Гевгелија, Богданци
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: слатко

Слаткото од диви смокви што потекнува од југо-источниот дел на нашата држава е производ добиен со преработка на диви смокви потопени во шеќерен сируп.

Смоквата е суптропско овошје што бара топла клима и влага, многу слична на медитеранската клима, може да поднесе ниска влажност на воздухот, но не и сува почва. Научниот назив е Ficus carica caprificus, ред Rosales, фамилија Moraceae, род Ficus. Дивите смокви растат на дрва кои никнуваат спонтано во овој регион, на приватни терени или на отворено и не се третираат со никакви средства во текот на целата година. Само најдобрите смокви се собираат за производство на слатко додека останатите се остваат. Се користат главно смоквите собрани од дрвата што се наоѓаат надвор од населените места, бидејќи на тој начин се гарантира здрав производ.

Бербата на дивите смокви е во месец април и се врши рачно. Собирачите користат заштита за рацете (ракавици) за да се избегне контактот со латексот. На Балканот со години се применува конзервацијата на овошје и зеленчук за нивно користење во исхраната, во периодот на нивно созревање. Но, за ова производство како суровина се користат дивите смокви, кои доколку не би се употребиле на ваков начин, не се применуваат во исхраната во свежа состојба.Затоа производството на слаткото од диви смокви претставува сложена процедура која што опфаќа варење на слаткото во 9 води.Ваквиот начин на подготовка на слаткото е благодарение на умешноста и знаењето на жените и овој производ има важно значење за гастронимијата позната надалеку.

Во производните општини секоја година се организира настан посветен на слаткото од дивата смоква, па и самиот настан го носи името „Ден на дивите смокви“. Производот денес претставува вистинско обележје за регионот и може да се најде во секој ресторан, но може да се купи и директно од производителите. Исто така овој производ денес се произведува и од страна на индустриски капацитети.

Име: Собра грав
Локација: Струмица
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: грав

Собрата претставува локален растителен генетички ресурс (РГР), растение кое спаѓа во групата на зрнести легуминози [fam. Fabaceae (Syn.: Leguminosae)] со ситно скоро округло семе кое лесно се тркала за разлика од другите гравови.

Зрното е бело по боја, со силно слепен егзокарп, лесно и брзо се вари, а лушпата (егзокарпот) не се одвојува што значи е со висок квалитет. Богат со протеини, скроб (сложени јаглехидрати), витамини, минерали, сапонини (не големо количество, малку се пени кога се вари). Родна сорта сомешунка која дава 7-8 семиња. Сѐуште се сее, собира и продава помеѓу луѓето, поретко на пазарни места.Се користи за припрема на грав-че-тавче, салата од грав и сл. и е дел од секојдневната исхрана на луѓето од Струмичкиот регион.

За припрема се земаат следните состојки: 500 гр грав собра, 1 голема лажица домашен зачин (подготвен од толчени црвени пиперки, леблебија, пченка и сол), 1 главица кромид, 1 мала лажица црн пипер.Освен струмичка “собра” останатите производи исто така се локални РГР и тоа “црвена долга чушка”, ситен слануток, кромид “костурска аршлама”. Гравот собра се вари при што не се фрла првата вода во која се вари, а потоа се исцедува и се пасира рачно со дрвена лажица и на крај се полева со врело кравјо масло и домашниот толчен зачин.

Не е познато од каде доаѓа името собра, ниту од кога се одгледува, но се знае дека отсекогаш во наведениот регион оваа традиционална сорта се сеела и користела на повеќе од 50% од ораничните површини наменети за одгледување на грав. Се одгледува како “грав приткар” заедно со пченка или самостојно како „грав ползач“ по земја.

Гравот собра е географски поврзан со Струмичкиот регион, особено сместено под падините на планината Беласица во област со бујна вегетација и доминација на костенови дрвја.Собрата сеуште се произведува за сопствени потреби, а некои локални

жители главно посиромашни и за продажба во околината во која живеат за да го надополнат домашниот буџет. Може да се купи со прашување "од човек на човек".

Име: Станушина
Локација: Кавадарци
Плански регион: Вардарски регион
Категорија: 5. Растителни производи, свежи или преработени
Поткатегорија: грозје

Оваа сорта грозје се среќава со повеќе имиња и тоа: „Станушина", „Странушина" (првичното име, кое со тек на време го изгубило гласот „р"), како и изразите „стара или дедова прачка" и „жолта прачка" што пак укажува дека сортата навистина датира од поодамна. Припаѓа на еколошко географската група црноморски сорти, подгрупа balkanica, во сортите на квалитетно црно грозје.

Зрее во почетокот на октомври (во Тиквешкото виногорје). Лозата и е средно бујна со прави и цврсти ластари. Се оплодува редовно и добро и спаѓа во групата на приносни сорти. Се одликува со добра родност на окцата по целата должина на лакот (коефицинет на родност 1.2 – 1.5) па се реже на 2 – 3 родни окца. Многу добро вирее на слаби, суви и карбонатни почви. Дава добри резултати и на плодни почви, а на влажни почви има голема бујност, реулавост и тешко созрева. Средно отпорна е на криптогамски болести (пепелница, пламеница и сиво гниење), а на ниски зимски температури е средно отпорна (издржува до -19°C).

Старите Македонци правеле вино од грозје кое го одгледувале и го мешале со мед бидејќи шеќерите помагале во негово сочувување. Виното го чувале во амфори во кои налевале маслиново масло на врвот за да се сопре дишењето. Потоа ги закопувале амфорите во земја. Традицијата продолжила и за време на Римската империја и ширењето на христијанството, но во периодот на Турската империја згаснала бидејќи виното било забрането во согласност со Исламските закони. Токму во тие околности била зачувана автохтоната сорта грозје „Станушина" и во услови кога за ниедна друга сорта не може со сигурност да се тврди дека е автохтона македонска сорта на грозје, за „Станушината" тоа не е спорно. Селаните барале од бегот да садат од старата прачка. Тој им дозволил со зборовите: "таму на страништето што сакате правете". Па од страниште стана ст(р)анушина. На почетокот на 20-тиот век во Македонија виновата лоза била застапена на 30 000 хектари кои до 1914тата година биле целосно уништени од филоксерата, мал инсект кој ги напаѓа коренот и листот. Пред филоксерата била основна сорта. Во Тиквешкото виногорје сортата Станушина денес е застапена на вкупна површина од 250 ha. Најголем дел од лозовите насади се во локалитетите: Кавадарци, Бегништеи Ресава. Од Тиквешкото е распространета во Охридското, Битолското, Штипското и други виногорја, но како поединични лози. По филоксерата се заменува со други поквалитетни сорти.

Сортата „станушина" треба да остане во сортиментот на Тиквешкото виногорје, првенствено на суви, сиромашни и варовити почви. Таа е сорта која најрационално ги користи слабите терени и е една од најотпорните на суша. Таа е стара хетерогена сорта со повеќе биотипови, која обезбедува суровина за производство на квалитетни црвени и розе вина кои се одликуваат со пивкост, хармоничност и богат аромат.

Име: Стригле
Локација: Берово
Плански регион: Источен регион
Категорија: 3. Сирења и млечни производи
Поткатегорија: сирење

Името на сирењето доаѓа по локалниот назив за сирните зрна на кои се „троши" сирната маса со раце, по цедењето на суруткатa, со цел да се осоли со сува сол. Стриглето претставува традиционално сирење произведено од сурово овчо млеко добиено од локалната раса на овци Праменка, сој Овчеполка.

Се произведува од овчо млеко, во текот на целата лактација на овците. Органолептички се карактеризира со типично бела боја на овчо млеко, мека и масна конзистенција меѓу кои се издвојува потечен дел, сирна маса со зрнест изглед и големина на пар-

чињата од 0,5-2 см, помеѓу кои се распределени парчиња од пиперка. Има млечно-кисел мирис, сличен на саламурено сирење од овчо млеко, а доколку се додадени пиперки, мирисот се збогатува со мирис на пиперки – туршија. Вкусот му е млечно-кисел и солен кој е избалансиран со вкусот од пиперките. Содржината на влага во сирењето изнесува 50-60%, што му дава кремаста структура на истото. Стриглето е производ кој се карактеризира со помал рок на траење, во споредба со други сирења, пред сè поради содржината на влага кој пак дополнително се намалува на 3 до 4 месеци доколку се додадат свежи пиперки.

Производителите најчесто употребуваат млеко од свое стадо. Млекото го догреваат на температура на потсирување на 32-35°C, при што потсирката е готова за еден час. Потоа се пристапува кон кршење на потсиреното млеко, и префрлање во платнено цедило, преку кое се цеди суротката.Се остава да се цеди сирната маса и да се самопресува за време од 2-3 часа. Дополнително пресување не се применува, со цел да се задржи повеќе влага во сирната маса.По завршеното цедење, сирната маса се крши со раце на ситни парчиња. Потоа се додава и сол за да се осоли пресното сирење.Во фазата на солење како комбинација во стриглето може да се додадат зелени пиперки (претходно ситно сечкани и осолени, кои отстојале 5 до 6 часа, со цел да се отстранат вишокот на влага и киселоста од пиперките).

До пред Балканските војни, стриглето бил познат производ дури и на „мас“ пазарите во Солун, каде се носел во дрвени качиња, а денес ретко може да се сретне и тоа само на беровскиот пазар, каде се продава рефус. Карактеристично е за Малешевскиот регион особено за беровските села (пр. Смојмирово) во кои се произведува уште од памти век. Продажбата на ова традиционално сирење сè уште е нивни главен извор на приходи, но поголемиот дел од профитот обично оди кај трговецот или кај преработувачот. Новите хигиенски правила што треба да бидат усвоени се заканууваат да ги направат повеќето земјоделци кои се занимаваат со екстензивно земјоделство „криминалци“ терајќи ги да ги продаваат своите производи на пазарот на сивата економија.

Име: Сусамлија бела алва
Локација: Струмица
Планскирегион: Југоисточен регион
Категоирја: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткагорија: алва со сусам - слаткарски производ

Струмица е познат регион по тоа што во минатото се одгледувал сусам и од таму се дистрибуирал низ целата држава. Во изминатиот 10-годишен период во ген банката се колекционирани 10 локални популации со потекло од струмичките села, но се помалку се сее и одгледува од домаќинствата и тоа на мали површини исклучиво за сопствени потреби. Белата алва сусамлија се припрема од 20 кг шеќер, 3-5 л вода во која се топи шеќерот и со чија комбинација се прави густа смеса со варење на состојките на многу висока температура. Од кога ќе се добие густа зацрнета смеса се остава 30 минути настрана да олади и да фати шеќерен цврст венец на површината. Напоредн се вари корен од цуен (Chenopodium bonus-henricus) да се добие 0.5 л. течност која се додава на смесата и се вари со понатамошномешање на тивок оган скоро 2 часа. Се лади 15 до 20 мин, се става на маса да се меси, тенки кори се прават кои се ечат на долги ленти (10-15 cm широки и се става на нив сусам од двете страни кој се лепи). Лентите се превиткуваат (диплат).

Овој рецепт е стар повеќе од 100 години. Во овој регион алвата билачесто подготвуван од ромското население. На домашните трпези жителите од овој регион ја купуваат за време на Бадник.

Денес иако сеуште неколку домаќинства ја подготвуваат алвата за домашна консумација, во Струмица па и во руги градови од Макеонија се забележува и индустриско производство на бела алва,алва и остнатипроизводи на база на алва.

Име: Урда со пиперки
Локација: Малешевскиот и Осоговскиот регион (Берово, Пехчево, Пробиштип)
Лански регион: Североисточен регион
Категорија: 3. Сирења и млечни производи
Поткатегориа: урда со зелени сецкани пиперки

Урдата со пиперки претставува еден вид на зимница која се консумира во зимскиот период. За производство на овој вид зимница најпрво би се посочил начинот на производство на свежа урда, за чие производство се користи суротка. Во свежата урда се додадаваат зелени исечкани но претходно осолени пиперки. Со цел добивање на добро сврзана маса се додава и варено млеко.

Урдата се прави на следниот начин:суротката, односно исцедената течност од сирењето, се става во котел и се вари. Со варењето суротката постепено се згуснува т.е. се подурдува. Кога ќе биде доволно густа, подурдената маса (згуснатата суротка) се трга подалеку од огнот и се остава малку да се олади. Потоа подурдената маса се истура во сито и се процедува со што се добива свежо сварена урда. Свежо сварената урда се посолува со ситна сол по што следува додавањето на сечкани зелени пиперки. Важно е да се напомени дека пред да се додадат, зелените пиперки прво се сечкаат на парчиња и околу 5 часа отстојуваат во сол со цел да се издвои влагата од пиперките.

За добивање на добро поврзана конзистентна смеса (урдата со сечканите пиперки), се додава сварено млеко и тоа во сооднос 1/10 од целокупната количина (пр. на 1 кг урда со пиперки се додаваат 100 мл варено млеко). Со млекото се подобруваат сензорните особини и се елиминираат одредени странични мириси во урдата. Смесата добро се меси и се амбалажира претежно во пластични кофи кои добро се затвораат и се складираат на ладно место до нивната употреба.Може да се консумира посебно или во комбинација со разни салати, да се пржи со месо или јајца и т.н.

Самиот процес на производство на свежа урда, поголемото количество на сол кое се додадва во урдата но и во зелените пиперки со цел намалување на процентот на влага, како и додаденото варено млеко придонесуваат за специфичниот вкус но и квалитет на овој производ.

Производството на урда со пиперки е карактеристичен за Малешевскиот и Осоговскиот регион (Берово, Пехчево, Пробиштип и т.н.).

Урдата со пиперки се произведува во домашни услови и е карактеристична за поголем број на семејства од овие два регони, но исто така во последниот период се забележува и производството на овој производ од страна на повеќе млечни индустрии кој се пласира во поголемите маркети. Некои млечни индустрии кои произведуваат ваков производ се: Млекарница Малеш ДОО www.mlekarnicamales.clubeconomy.mk ; Млечна индустрија Осогово Милк ДОО кое функционира во рамки на претпријатието „Јого Меркур“ http://jogomerkur.com.mk/ и др.

Име: Циронки
Локација: Стење
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 8. Преработки од риба и мекотели
Поткатегорија: риба, солена сушена

Преспанските циронки се сушени преспански белвици/нивички (латински: Alburnus alburnus belvica).

Рибата која се лови за оваа намена е со старост од околу 4 год. И должина од 12-15 cm. Рибата се лови исклучиво ноќе (од 21 до 3 часот изутрина) во месеците јуни и јули кога рибите доаѓаат на мрестење во овој регион. Откако ќе се уловат и извадат од мрежата, рибите се солат доста обилно, на еден килограм риби се става 300 грама сол. Вака посолените риби се редат во буре, кое се полни скоро цело со риби и одозгора се покриваат со листови лобода врз кои се става поголем плочест камен за да се пресуваат во бурето. Солењето на рибите трае една недела пошто солта интензивно ја извлекува влагата од рибите, додека каменот ги притиска надолу во слениот раствор. После солењето рибите се нижат на низи. На секоја низа се става по 3 кг солена риба. За сушење на рибите потребно е силно сонце, топло време и провев за одведување на влагата од рибите. Во вакви идеални услови рибата се суши и е подготвена за конзумација за 2 – 3 недели. Циронките можат да се служат и како главно јадење и се неизбежен дел од трпезата за време на постите и зимските посни слави, но и како мезе со малку ракија или

вино. Циронките отсекогаш биле „зимница“ на трпезата за сите слави и пости.

Во случајот на циронките со сигурност може да се каже дека рибата плива три пати: во вода, во масло и во вино, што во преспансиот крај е крај е надополнета со „циронките пливаат уште и во сол и се сончаат“. Исто така кога ќе виделе преспани високо и витко девојче го споредувале со циронка. - народни изрреки.Циронките се конзумираат така што се потпекуваат на плотна (скара) па се оставаат некое време во топла вода да набабрат и да се отсолат. После набабрувањето е времето кога циронките се чистат од органите и лушпите. Потоа можат да се служат со масло, магдонос, лук, малку црвен пипер или само отсолени или малку пропржени. Во оваа комбинација може да влезе и мајчина душица која дава извонредна арома на овој специјалитет.

Овој специјалитет е застапен само во југозападниот дел на државата, поточно во околината на Преспанското езеро и селата Стење и Коњско. Традицијата денес е зачувана во Стење каде скоро секоја куќа ги произведува, но скоро само за домашни потреби. Кога во лето се произведуваат целотот село мисира на познатиот мирис на сушена риба. Карактеристично е тоа дека чистењето на внатрешни органи и лушпите се врши при подготовката за конзумирање. И производот има релативно долг рок на траење од 2 години.

Име: Чурек/ Народно: Чурек свадбарски / Турски: çörek што значи печиво или колач
Локација: Валандовско, Струмичко
Плански регион: Југоисточен регион
Категорија: 6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи
Поткатегорија: благ колач

Станува збор за големиот свечен благ колач наречен Чурек кој најчесто се подготвува за веридби, свадби, крштевки, слави... но многумина го купуваат или подготвуваат сами и за секојдневно јадење. За него карактеристично е дека се прави од слатко тесто или конкретно со додавање на локум и суво грозје кои допринесуваат за специфичниот вкус и мирис. Овој колач е повеќе слоен и при секој слој се забележуваат парчиња смокви, сушени зрна грозје или пак парчиња полустопен локум, но поради застапеноста на смоквите во југоисточниот регион често пати низ тестото се додаваат и различни комбинации како ситно исецкано слатко од зелени диви смокви со суво грозје. Начинот на приготвување е како класичен милиброд. Освен брашно и вода составот го сочинуваат и млекото, јајца, шеќер и секако квасец за да се замеси и стаса. По желба се додава и одредена количина масло и секако ванила за арома. Низ него секако се вмесуваат додатоците како сувото грозје, локумот или па слаткото од диви смокви. Во однос на формата овој свечен колач се прави со тоа што се прават многу кифлички кои се редат околу една централна помала топчеста погача и се прават разни форми кои се полнат со сместата која сме ја одрбрале како додаток. Свечениот колач претставува една округла целина. Се пече малку подолго од другото тест, некаде околу 40 минути на 180^{0}C. Од друга страна пак кога се прави чурек за секојдневно јадење тогаш тој се прави во калап во една плетенка. Процесот на припремање на Чурекот не е брз како на обичниот леб или обичната погача. За него е потребно т.н. двојно киснење на тестото или наречено двојно стасување. Откако еднаш тестото ќе искисне со квасец следува второ киснење што пак го дава тој еден природен шмек и мирис на „домашно“зготвено. Значи тестото се замесува со квасец стасува па потоа се размесува па повторно како готово тесто со веќе дадена форма повторно стасува па дури потоа се пече. Нема адитиви па рокот на траење му е 2-3 дена.

Користен за големи семејни слави и свечености чурекот станал неизбежен дел од животот на луѓето и така се вткал во традицијата и навиките на народот. Овој колач е карактеристичен за валандовскиот и струмичкиот регион, чие приготвување се задржало со векови наназад а ќе опстои и понатаму токму поради специфичните комбинации од кои се прави во смисла на додатоци од овошја и други производи и незаборавниот вкус на домашно тесто кое бара време и љубов да се направи. Покрај тоа што се прави за време на одредени свечености и слави се користи и за домашна консумација. Исто така може да се најде и во мали семејни пекари во Валандово кои го произведуваат по традиционален рецепт.

Име: Ширден
Локација: Прилеп
Плански регион: Пелагониски регион
Категорија: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: свеж колбас

Зборот ширден потекнува од истоимениот турски збор şirden, што го означува четвртиот дел од желудникот на преживарите. Во некои краеви на државата ова јадење се нарекува и сириштето на јагнето. Има изглед на тесна инка со должина 20-25 см и убава кафеава боја. Полнет со сечкано месо, при што на пресек се забележуваат покрупни парчиња месо и зрна ориз. За прилепскиот ширден најчесто се користи внатрешниот орган на младо јагне кој претставува продолжение на желудникот. Традиционално се користат 3 вида месо (јагнешко, телешко и свинско), ориз и разни зачини. Трите видови месо се сечкаат на мали парченца, со димензија од еден и пол сантиметар. Во нив се додава исечкан кромид, сол, црн бибер и малку јенибар и ориз. Се запржува месото заедно со кромидот, а потоа смесата се полни во ширденот и се затвора на стариот прилепски начин со шиење. Ширденот е внатрешен орган на младо јагне кој преставува продолжение на желудникот. За оваа намена треба да е добро исчистен. Се додава една чаша вода и се печи на 180 степени, два часа, а се служи топол.

Ширденот е наследен од ориенталната кујна. Како специјалитет, се смета дека е готвено јадење исклучиво од Прилеп и за сите гурмани е голем предизвик. Жителите на Прилеп се горди на истото и секогаш ги парафразираат пофалбите за истото во следната форма: „Тоа јадење не го знае секој и не го вкусил секој, меѓутоа ако еднаш пробате, секогаш ќе имате желба да го јадете.“

Македонско традиционално јадење, симбол на кулинарството во Прилеп. Тајната на ова исклучително прилепско јадење е во изборот на месото. Најдобро е да се подготви свеж и да се готви веднаш. Сепак, за комерцијална намена се третира како полуготов производ. Во минатите периоди се користел само за домашна консумација и директна продажба во околината. Но, денес се нуди во ресторaните со традиционално мени.

Име: Шкембе чорба/ народно: Чкембе чорба
Локација: Битола
Планси регион: Пелагониски регион
Категорија: 7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)
Поткатегорија: чорба со телешко шкембе

Во шкембе чорбата главна состојка е телешкото шкембе кое треба убаво да се измие и исчисти за што е потребно поголемо искуство и знаење, а одредена карактеристика му дава и телешката коска, како и долгиот процес на варење.

За подготовка на оваа чорба потребно е добро и детално чистење на шкембето кое најпрво се чисти од внатрешниот дел. Потоа се потопува во врела вода околу 3-4 минути, а потоа се чисти со лажица и се гребе од внатрешната страна за да се отстранат сите нечистотии и остатокот од храна. Откако добро ќе се исчисти шкембето се вари во вода околу час и половина заедно со телешка бутна коска. Коската се додава со цел да се подобри вкусот но и да се пренесат од коската р'скавецот и желатинот. По варењето водата се отстранува а шкембето и коските се мијат со ладна вода. Вака измиеното шкембе и коската се варат повторно скоро 3 часа. По второто варење шкембето се цеди на гергев или цедалка, а коската се трга настрана. Измиеното шкембе се се сечка на коцки и повторно се враќа во истата вода и се продолжува со варењето наредни 30 – 40 минути заедно со додаток на ловоро лист, бибер, говетска коцка, вегета, сол и 2-3 чешниња ситно исечкан лук. Додека се вари шкембето настрана се пржи морков кој е ситно рендан и се додава во шкембе чорбата. Настрана исто така се прави и ладна односно бела „запршка“ од брашно кое се раствора во ладна вода. Оваа ладна запршка се додава во чорбата со постојано мешање се со цел да не се згрутчи истата. Количината на брашно зависи од течноста односно од самата чорба. За 6 лица доволно е да се свари 3 кг. шкембе земајќи го во предвид калирањето од 30 до 35 % при самото варење.

Шкембе чорбата придонела за симболичното претставување на битолчани како шкембари со искривени мали прстиња на рацете - од носење шкембиња, кои сепак не станаа генетска аномалија, но анегдотата се задржала по што битолчани се надалеу познати како „шкембари“. Дел од историјата на овој специјалитет се поврзува и со мезеџиите кои биле специјализирани готвачи за правење на мезиња. Мезе е јадење под-

готвено од се› што е внатрешност на добитокот. Мезеџиите имале свои стојалишта, како она на Ленски мост од каде започнува приказната за османлискиот султан Сулејман Решат V, кој во 1911 година три дена престојувал во Битола. Приказната понатаму има и историски факти регистрирани и од снимателот Милтон Манаки, што е доказ дека специјалитетите од шкембе, чорбата, мезето, дури и салатата се задржале како главни јадењаили предјадења „мезе“ и во 21 век. Во секогаш недораскажаното минато на Битола, тоа е храна за сиромаштијата, за некои - храна за отрезнување, а за трети - воведување на момчињата во светот на мажите. Напаѓана или исмејувана, шкембе чорбата си има свои љубители. Поради долгиот процес на варење и потребата од претходно искуство за чистење и подготвување на шкембето се повеќе се напушта припремата на овој специјалитет во битолските домаќинства, но сепак како дел од традиционалната битолска кујна може да се најде во некои градски кафани или гостилници.

Табела 1. Мапирани традиционални производи				
Ред. Бр.	**Име на производ**	**Регион**	**Вид (категорија) на производ**	**подкатегорија (типологија)/ краток опис**
1	**Ајвар**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработка од пиперка
2	**Анасон**	Вардарски регион	10. Зачини и чаеви	лековито, ароматично, зачинско растение
3	**Анасонка ракија**	Југоисточен регион	1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери	дестилат - ракија
4	**Ар`мк**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	специјалитет - десерт
5	**Афионова сол**	Југоисточен регион	10. Зачини и чаеви	зачин
6	**Афионово семе**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна култура
7	**Ашуре**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	Слатка варена пченица со ореви и други зрнести плодови.
8	**Бабина торта**	Источен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	специјалитет - десерт
9	**Бакла**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грав
10	**Беглерка**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
11	**Беровски компир**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	компир
12	**Беровско сирење**	Источен регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
13	**Буковска пипер**	Пелагониски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	зачин
14	**Буламач**	Источен регион	3. Сирења и млечни производи	млечен намаз
15	**Бунгур**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	зрнест / полу готов производ како тестенини
16	**Бучинска аршлама**	Пелагониски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	кромид
17	**Валандовска калинка**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	калинка
18	**Валандовски Дренак црвен**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
19	**Валандовски Дренак црн**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
20	**Валандовско бело зимско грозје**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје

21	**Ванилици**	Пелагониски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
22	**Велешка овча пастрма**	Вардарски регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	сушен месен производ
23	**Велешка пастрмајлија**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	сушен месен производ
24	**Велешко ѓозлеме**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
25	**Галички кашкавал**	Полошки регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
26	**Гурабии**	Скопски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
27	**Дебарска тарана**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	тестенина
28	**Дивка**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработка со уров и р`ж: Злетовски уров
29	**Дојранска маслинка**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	маслинка
30	**Домашно јаре**	Југозападен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	коза
31	**Еврејски семки**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	семки од кајсија
32	**Жалфија**	Југозападен регион	10. Зачини и чаеви	чај и зачин
33	**Жива туршија**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработен зеленук
34	**Жолто сирење**	Североисточен регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
35	**Зрновски праз**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	свеж зеленук
36	**Јанија (Македонска јанија)**	Североисточен регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	готвено јадење од компири и месо
37	**Јувки**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	тестенина
38	**Кад`нки**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	специјалитет -десерт
39	**Кратовска пастрмајка**	Североисточен регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	пита со месо
40	**Колешински кикири**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	кикири

41	**Кори**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	тестенина
42	**Ќофте од икра**	Југоисточен регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	специјалитет дојрански
43	**Кочански ориз**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	ориз
44	**Кравја маст**	Југозападен регион	4. Масти и масла	маст
45	**Кратовска пастрмајка**	Североисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	пециво
46	**Кратовски мантии**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
47	**Кратовско чадено месо**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	сушен месен производ
48	**Кривопаланечки компир**	Североисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	компир
49	**Крушевски колбас**	Пелагониски регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ, колбас
50	**Крушевски локум**	Пелагониски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	кондиторски
51	**Кумановска татлија**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
52	**Кукурек**	Пелагониски регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	плетени јагнешки црева и шкембе
53	**Кумановски суџук**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ, колбас
54	**Кцана сол**	Североисточен регион	10. Зачини и чаеви	зачин
55	**Леб со компир**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	леб
56	**Леблебија**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработен наут
57	**Луканец**	Југозападен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ, колбас
58	**Лутеница**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработки од пиперки и домати
59	**Македонска црна алва**	Полошки регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
60	**Малиџано**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработка од модар патлиџан
61	**Мариовски мед**	Пелагониски регион	9. Мед и производи од пчели	мед

62	**Мариовско Биено сирење**	Пелагониски регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
63	**Мармалад од диви јагоди**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
64	**Мармалад од диви малини**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
65	**Мармалад од шипка**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
66	**Масло од семки од грозје**	Вардарски регион	4. Масти и масла	цедено масло
67	**Мастика**	Југоисточен регион	1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери	дестилат - ракија
68	**Маџун**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	варена шира
69	**Мед од драка**	Југоисточен регион	9. Мед и производи од пчели	мед
70	**Мед со афионово семе**	Југоисточен регион	9. Мед и производи од пчели	мед
71	**Мед со таан**	Вардарски регион	9. Мед и производи од пчели	мед
72	**Милиброд со афионово семе**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
73	**Млечник**	Пелагониски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	погача
74	**Муштеник**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
75	**Наутлија погача**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	погача со наут
76	**Невестинска алва со гриз**	Скопски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
77	**Неготински сусам**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	сусам
78	**Неготински таан**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработен сусам
79	**Ноктец**	Пелагониски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	зачин
80	**Овча пастрма**	Југозападен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	сушен месен производ
81	**Овчеполско јагне**	Вардарски регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	овца
82	**Овчеполско меко сирење**	Североисточен регион	3. Сирења и млечни производи	сирење

83	**Орасници**	Скопски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
84	**Осоговска мастика**	Североисточен регион	1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери	дестилат алкохолен пијалок
85	**Охридски варен ѓеврек**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	ѓеврек
86	**Охридска торта**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
87	**Охридски Ѓомлезе**	Југозападен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	редени питулици на сач
88	**Охридски цреши**	Југозападен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	цреша
89	**Охридско бело грозје**	Југозападен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
90	**Охридско макало**	Југозападен регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	мешавина од лук, краставица
91	**Охридско црно грозје**	Југозападен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
92	**Оцет од киселици**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	киселина
93	**Паланечки багремов мед**	Североисточен регион	9. Мед и производи од пчели	мед
94	**Паланчки симит**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
95	**Папуда**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грав
96	**Пелистерско сирење**	Пелагониски регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
97	**Пивтија**	Пелагониски регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	пача, желатинозна смеса
98	**Пиљте**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	слатко - желе од дуња
99	**Пинџур**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработки од пиперки и домати
100	**Пиперки полнети со урда**	Југозападен регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	полнети пиперки со урда /изварка
101	**Планински чај од Галичица**	Пелагониски регион	10. Зачини и чаеви	чај
102	**Плетварски чај**	Пелагониски регион	10. Зачини и чаеви	чај
103	**Подгорски колбас**	Југоисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ, колбас

104	**Полупримитивна свиња - месо**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	свиња
105	**Праменка - Каракачанка**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	овца
106	**Преспанска аршлама**	Пелагониски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
107	**Преспанско ѓомлезе**	Пелагониски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
108	**Р'жан леб**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	леб
109	**Р`чели**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	слатко од тиква, сусам
110	**Радовишка татлија**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
111	**Радовишки самун**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
112	**Рилкана тарана**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	тестенини
113	**Риба на трска**	Југоисточен регион	8. Преработки од риба и мекотели	Рибен специјалитет
114	**Салеп**	Пелагониски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	преработка од луковица на диво растение
115	**Сарамсаклии**	Североисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
116	**Симит погача**	Скопски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	леб
117	**Сируп од бозел**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
118	**Скопски јабучар**	Скопски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	домат
119	**Слатко од диви капини**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
120	**Слатко од диви смокви**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	слатко
121	**Слатко од млади ореви**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	слатко од ореви
122	**Собра грав**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грав

123	**Сок од дренки**	Источен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	растителна преработка
124	**Солено кисело млеко**	Југозападен регион	3. Сирења и млечни производи	кисело млеко
125	**Сребра пилешко месо**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	кокошка
126	**Станушина**	Вардарски регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грозје
127	**Стригле**	Источен регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
128	**Струмичка татлија**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
129	**Сусам Чалакли**	Југоисточен регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	сусам
130	**Сусамлија бела алва**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	алва со сусам - слаткарски производ
131	**Сусамки (табла)**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	кондиторски производ
132	**Сушен Див Лук**	Полошки регион	10. Зачини и чаеви	зачин
133	**Сушена везена пиперка**	Пелагониски регион	10. Зачини и чаеви	зачин
134	**Таан алва**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	кондиторски производ
135	**Телешко и јунешно месо од буша**	Југозападен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	крава
136	**Тетовска баклава**	Полошки регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
137	**Тетовски грав**	Полошки регион	5. Растителни производи, свежи или преработени	грав
138	**Тиквешка алва со јувки**	Вардарски регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
139	**Тиквешка ж`та ракија**	Вардарски регион	1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери	дестилат - ракија
140	**Тиквешка лозова ракија (бела)**	Вардарски регион	1. Безалкохолни пијалаци, дестилати и ликери	дестилат - ракија
141	**Урда со пиперки**	Североисточен регион	3. Сирења и млечни производи	урда со зелени сецкани пиперки
142	**Циронки**	Пелагониски регион	8. Преработки од риба и мекотели	риба, солена сушена
143	**Чадено месо во тегла со свинска маст**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ

144	**Чурек**	Југоисточен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	благ колач
145	**Џимиринки**	Североисточен регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	месен производ
146	**Шарлаган од афионово семе**	Вардарски регион	4. Масти и масла	масло
147	**Шарлаган од сусам**	Вардарски регион	4. Масти и масла	масло
148	**Шарпланинско јагне**	Полошки регион	2. Месо и делови од месо, свежо и нивни преработки	овца
149	**Шарпланинско сирење**	Полошки регион	3. Сирења и млечни производи	сирење
150	**Шеќер паре**	Полошки регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	десерт
151	**Ширден**	Пелагониски регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	свеж колбас
152	**Штипска пастрмајлија**	Источен регион	6. Свежи тестенини, пекарски производи, слаткарски и кондиторски производи	пециво
153	**Шкембе чорба**	Пелагониски регион	7. Гастрономски производи (готвени специјалитети)	чорба со шкембе





5.Идни чекори и препораки

Заштитата на традиционалните производи придонесува за создавање на идентитет и дава автентичност на регионот, но и на државата. Поврзувањето на производите со одредени региони дава додадена вредност, што придонесува во руралниот развој на регионот, но и на земјата во целина. Со заштитата на производите се заштитува традиционалниот начин на производство (автентични, специфични, различни производи, различни вкусови), се заштитуваат и природните ресурси (биодиверзитетот), а сето тоа има позитивна улога за локалниот и националниот идентитет на една држава. Заштитените автохтони производи може да имаат позитивно влијание врз социо - економскиот развој кај целокупната локална заедница и тоа: со зголемената продукцијата, се отвораат нови работни места и се заштитува од рурален егзодус; производителите добиваат високи цени за нивните производи нудејќи им на потрошувачите гаранција за производствените методи и квалитет; охрабрување на социјалните мрежи и соработка меѓу сите учесници, особено во фазата на аплицирање; подобра редистрибуција на дополнителната вредност во синџирот на производство; зголемена вредност на подрачјето (регионот) на потекло и тн.

Доколку развојот и заштитата на традиционалните производи, е приоритет за сите нас, потребно е секој да даде придонес во развојот на моделот и унапредување на заштитата на традиционалните производи.Неопходна е соработка на производителите и здруженијата со владините институции кои ќе донесат одредени законски отстапувања за специфичнатахрана произведена на традиционален начин и програми за поддршка на производството. Потоа треба да се спроведат низа активности за меѓусебна комуникација и разбирање меѓусоветодавните служби, земјоделците и локалните власти, како и меѓу самите производители. Организирањето на курсеви, семинари, наменети за производителите, како и развивање на практичниалатки за производителите (приручници, видеа...) би допринеле за развој на традиционалното производство.

Улогата на владините институции во развој на традиционалното производство е голема, заради што државата треба да превземениза активност и тоа: .

- подобрување на условите за производство на традиционална храна (обезбедување соодветна инфраструктура,уредување во руранитe подрачја, финансиска и институционалана поддршка за обновување на објектите и сл.;
- промоција на традиционалното производство (брошури, памфлети, написи во јавни гласила, предавања, обукии др.) со цел да се заинтересираатпроизводителите, да се информираат потрошувачите

Институционалната поддршка на заинтересираните производители, потребно е да вклучува и финансиска поддршка за:

- воведување неопходните законски барања за хигиена на храна;
- подготовка на елаборатите – спецификацијата на производот;
- промоцијата на заштитените производи;
- поддршка во изработка на студии за доказ на безбедноста на производот, доколку при производството се користат материјали кои не се во согласност со основните закони за безбедност нахраната.

Производителите, треба да ги знаатпридобивките од „заштитените ознаки“, да ги препознаат заедничките цели и да се здружат. Несомнено е дека традиционалните прехранбени производи спаѓаат во производи со додадена вредност која обезбедува повисоки приходи за производителот. Дополнително, таквата регистрација е форма на заштита која овозможува подигање ипостигнување на „континуиран квалитет на таквите производи“. Исто така, правото на користење на заштитена ознакаго имаат сите производители кои произведуваат доследно според елаборатот или спецификацијата на производот, што овозможува рамноправен развој. И на крај, производите што содржат една од заштитените ознаки се заштитени од „каква било злоупотреба, имитација или употреба на неовластени корисници на овие ознаки“. Овој систем ги охрабруваПроизводителите да се здружуваат и заеднички да пласираат на пазарот, а по процесот на заштита на национално ниво, постои можност за заштита на таквите производи на ниво на Европската Унија.

Имајќи ги во предвид сите придобивки што може да ги носи заштитата за производителите и за заедницатаво целина, потребно е вклучување на сите релевантни актери и нивна заедничка работа,со цел заедно да се зачува богатото наследство, традиционалното искуство и животната средина.



6.Литература

1. Анализа (2018) Анализа на заинтересираноста на производителите во Југоисточниот регион на Република Македонија за означување на нивните традиционални производи, Вјара Стефанова, Slow Food Macedonia
2. Анализа (2018) Истражување за европските и националните политики за квалитет на прехранбените производи, проф Д-р Соња Србиновска, Slow Food Maceodnia
3. Анализа (2014) Национален попис на производи од Албанија, Бугарија и Република Македонија, поврзани со потеклото. Пописот го идентификува и опишува традиционалниот начин на производство на следните производи: буковска пипер, кашкавал од Бистра, сорта на грозје Станушина, слатко од диви смокви, колешински кикирики, вклучувајќи ги и производните карактеристики за секој од производите, FAO
4. (2010) Законот за квалитет на земјоделски производи, „Службен весник на Република Македонија“ бр.140/2010, (дополнувања 53/2011, 55/2012, 106/2013, 116/2015, 149/2015 и 193/2015).
5. Придонес кон руралниот развој (2009) Прирачник за заштита на традиционалните производи, проф. Владимир Какуринов, СИДА
6. Прирачник (2013) Заштитени етикети за квалитетот на земјоделските и прехранбените производи (АЛКА - Центар за одржлив развој);
7. Прирачник (2014) Биодиверзитет, Што е биодиверзитет, каква врска има со нашата секојдневна исхрана и што можеме да направиме да го зачуваме?, Slow Food foundation for biodversity
8. Прирачник (2014) Арка на вкусови, Како да го создадеме најголемиот каталог на вкусови во светот: богатство кое треба да се открие и чува. Slow Food foundation for biodversity
9. Прирачник (2016) Слоу Фуд Президиуми, Како да се создаде Президиум, да се градат врски со производителите и да се организираат активности. Slow Food foundation for biodversity
10. Стратегија (2014) Национална стратегија за земјоделството и руралниор развој за периодот 2014-2020 година, МЗШВ,
11. Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parlament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs
12. Delegated Regulation (EU) No 664/2014 of 18 December 2013 supplementing Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council with regard to the establishment of the Union symbols for protected designations of origin, protected geographical indications and traditional specialities guaranteed and with regard to certain rules on sourcing, certain procedural rules and certain additional transitional rules

13. Implementing Regulation (EU) No 668/2014 of 13 June 2014 laying down rules for the application of Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs

Slow Food Bitola

Буково

Slow Food Osogovo

Листата со традиционални производи е изработена во рамки на проектот ***„Создавање иницијална листа со традиционални производи за одржливи рурални средини - СИЛОС“***

Општата цел на проектот е да се подобри делувањето на граѓанските организации во областите застапување и лобирање во најмалку два плански региони, преку градење на нивните капацитети за размена на знаења и алатки, а во однос на потенцијалите и потребите за рурален развој на сопствениот регион.

Специфични цели се:
1. Да се обезбеди појдовна основа за поголема видливост на локалните традиционални производи, преку воведување на ЛТП со можност за натамошно доградување, а оттаму и во улога на платформа за меѓусебна интеракција и вклучување на различни претставници од различните региони.
2. Да се иницира зголемување на свесноста кај ГО од двата региони за важноста на заедничките активности и комуницирањето со останати локални ГО, институции и/или бизниси, преку спроведување на заедничка кампања и изразување заеднички ставови преку пишани документи.

Проектот е финансиран преку програмата за регрантирање во рамки на проектот “Национален рурален парламент како глас на руралното население”, финансиран од Европската унија.







Проект ***“Национален рурален парламент како глас на руралното население”***, финансиран од Европската унија.

Главната цел на проектот е зајакнување на влијанието на руралните ГО и вклучување во развојот на јавните политики и процесите на донесување одлуки.

Специфичната цел на акцијата е да се зголеми капацитетот на руралните ГО за мрежно поврзување и застапување со цел да се влијае врз процесите на локално одлучување.

Проектот го спроведуваат: Фондацијата за поврзување на природните вредности и луѓето **ЦНВП**, во партнерство со Мрежата за рурален развој на Република Македонија и Акција за рурален развој, во рамки на Програмата за Граѓанско Општество и Медиуми (Civil Society Facility and Media Programme) на **Европската Унија**.

CNVP
Building a Greener Economic Environment

RDN of RM

ARD
ACTION FOR RURAL DEVELOPMENT

