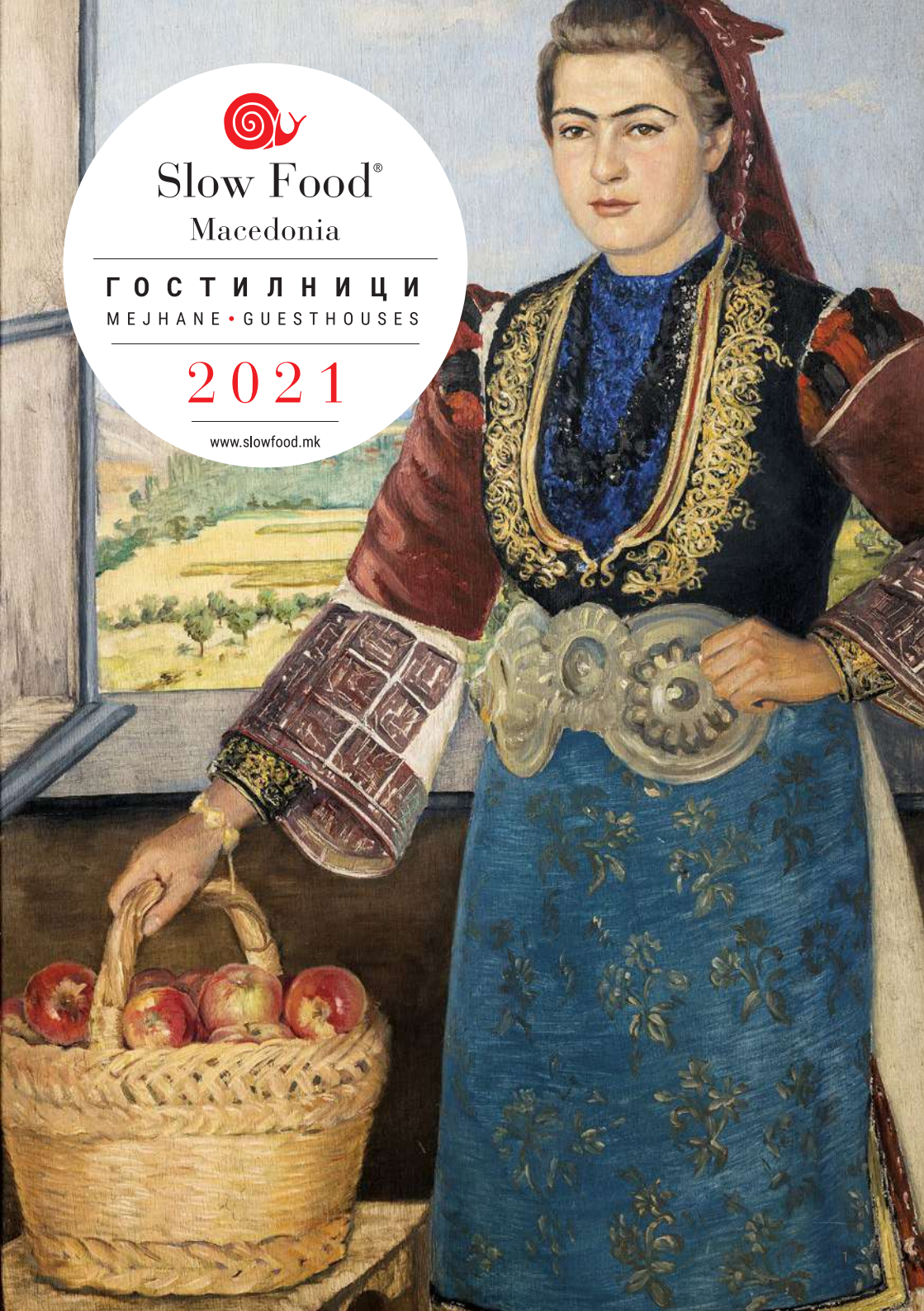


Slow Food®
Macedonia

ГОСТИЛНИЦИ
MEJHANE • GUESTHOUSES

2021

www.slowfood.mk

Оваа публикација е поддржана од регионалниот проект „Поддршка на економската диверзификацијата на руралните области во Југоисточна Европа (СЕДРА)" финансиран од Федералното министерство за економска соработка и развој (BMZ) и имплементиран од Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) и Regional Rural Development Standing Working Group in SEE (SWG RRD).

Анализите, резултатите и препораките во оваа публикација го претставуваат мислењето на авторите и не мора задолжително да го претставуваат ставот на Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ).

Ky publikim është mbështetur nga projekti "Përkrahja e Diversifikimit Ekonomik në Zonat Rurale në Evropën Juglindore" (SEDRA), i financuar nga Ministria Federale për Bashkëpunim Ekonomik dhe Zhvillim (BMZ) dhe implementuar nga Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) dhe Regional Rural Development Standing Working Group në EJL (SWG RRD).

Analizat, rezultatet dhe rekomandimet në këtë publikim janë opinione të autorëve dhe jo domosdoshmërisht qëndrime të Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.

This publication is supported by the Project Support to Economic Diversification of Rural Areas in Southeast Europe (SEDRA), commissioned by the Federal Ministry for Economic Cooperation and Development (BMZ) and implemented by the Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) and the Regional Rural Development Standing Working Group in SEE (SWG RRD).

The analysis, results and recommendations in this publication represent the opinion of the author(s) and are not necessarily representative of the position of the Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.







Slow Food®

Macedonia

ГОСТИЛНИЦИ

MEJHANE • GUESTHOUSES

2021

www.slowfood.mk

РЕДАКЦИЈА

Уредници:
проф. д-р Ангела Крстаноска Паскуале
Николче Николовски

Автор на текст: Валентина Вања Тодоровска

Технички информации: Марјан Костадиновски

Стручни соработници:
проф. д-р Соња Србиновска
Василка Стефановска
Слободен Чокрески
Ивана Симјановска
Маре Јаневска
Александра Атанасовска
Елена Џајкоска
Дејан Карапеев
Бобан Симоновски
Пеце Клечкароски

Превод на англиски и албански јазик:
Селпи Пошка
Агим Пошка

Лектура: Марина Геческа-Василевска

Дизајн и уредување: ОРТОГРАФ
Фотографии: КОНЦЕПТ Продукција

Насловна страница: Репродукција на „Ресенчанка (1939)“ од Катја Ефтимова

Тираж: 500 примероци
Печати: „Арс Ламина“, Скопје

Каталогизација: Универзитетска библиотека „Св. Климент Охридски“, Скопје

Издавач: Slow Food Macedonia © 2021
info@slowfood.mk / www.slowfood.mk

Сите права се задржани. Ништо не смее да се копира и објавува во целина или во делови без писмена дозвола од издавачот.

REDAKSIA:

Redaktorët:
Prof. Dr. Angela Krstanoska Paskuale
Nikollçe Nikollovski

Autori i tekstit: Valentina Vanja Todorovska

Informacioni teknik: Marjan Kostadinovski

Bashkëpunëtorë profesional:
Prof. Dr. Sonja Srbinovska
Vasilka Stefanovska
Slloboden Çokreski
Ivana Simjanovska
Mare Janevska
Aleksandra Atanasovska
Elena Xhajkoska
Dejan Karapeev
Boban Simonovski
Pece Kleçkaroski

Përkthimi në anglisht dhe shqip:
Selpi Poshka
Agim Poshka

Lektorimi: Marina Geçeska Vasilevska

Dizajni dhe redaktimi: Punëtori Grafike ORTOGRAF
Fotografitë: Produksioni KONCEPT

Faqja e kopertinës: riprodhimi i “Resnjarja” (1939) nga Katja Eftimova

Tirazhi: 500 kopje
Shtyp: Ars Lamina, Shkup

Katalogimi: Biblioteka Universitare Shën Klementi i Ohrit, Shkup

Botues: Slow Food Maqedoni © 2021
info@slowfood.mk / www.slowfood.mk

Të gjitha të drejtat janë të rezervuara. Asgjë nuk mund kopjohet dhe botohet tërësisht ose pjesërisht pa lejen me shkrim të botuesit.

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека „Св. Климент Охридски“, Скопје

613.2:640.41(497.7)(036)

ТОДОРОВСКА, Валентина Вања
Slow Food : гостилници = mejhane = guesthouses : 2021 / [автор на текст Валентина Вања Тодоровска = autori i tekstit = author of the text Valentina Vanja Todorovska ; превод на англиски и албански јазик Селпи Пошка, Агим Пошка = përkthimi në anglisht dhe shqip = English and Albanian translation Selpi Poshka, Agim Poshka]. - Битола : Слоу Фуд Македонија, 2021. - 67 стр. : илустр. ; 21 см

Текст на мак., алб. и англ. јазик

ISBN 978-608-65857-3-0

а) Промовирање на храна -- Угостителски објекти -- Македонија -- Водичи

COBISS.MK-ID 54274053

EDITORIAL TEAM:

Editors:
Angela Krstanoska Paskuale PhD
Nikolce Nikolovski

Author of the text: Valentina Vanja Todorovska

Technical information: Marjan Kostadinovski

Professional collaborators:
Sonja Srbinovska PhD
Vasilka Stefanovska
Sloboden Chokreski
Ivana Simjanovska
Mare Janevska
Aleksandra Atanasovska
Elena Dzajkoska
Dejan Karapeev
Boban Simonovski
Pece Klechkaroski

English and Albanian translation:
Selpi Poshka
Agim Poshka

Proof-reading: Marina Gecheska Vasilevska

Design and editing: ORTOGRAF Graphics Workshop
Photos: CONCEPT production

Cover page: reproduction of the "The girl from Resen" (1939) by Katja Eftimova

Circulation: 500 copies
Print: Ars Lamina, Skopje

Cataloging: University Library St. Kliment Ohridski, Skopje

Publisher: Slow Food Macedonia © 2021
info@slowfood.mk / www.slowfood.mk

All rights reserved. Nothing may be copied and published in whole or partially without the written permission of the publisher.



ДОБРЕ ДОЈДОВТЕ

Почитувани гурмани, хедонисти и патници-намерници,

Добредојдовте на страниците на првото издание на водичот „Слоу Фуд гостилници“ со кој сакаме да ви предложиме места кои ја промовираат регионалната кујна и придонесуваат за заживување на местата за јадење, кои особено ги рефлектираат локалните вкусови и идентитетот. Ресторани, гостилници, деликатесни продавници за вино, пекари... – сите тие служат храна позната по нивниот квалитет, вредност и верност кон традицијата и иднината.

Предложените места овозможуваат добро, „старомодно“ гостопримство од страна на домаќините, а локалите поседуваат амбиент каде што можете да поминете неколку часа задоволство без да се чувствувате како некој да ве „опсервира“.

Ги нарековме „Слоу Фуд гостилници“ затоа што се неформални, ја одразуваат традицијата и територијата збогатена со понудата на вина и други домашни пијалаци и во кои, повеќе од кога било во кујните, младите талентирани готвачи и персонал ја задржуваат неформалноста, но сепак ги применуваат принципите на современата кујна.

Кога ќе видите ознака „Слоу Фуд гостилница“ на која се наоѓа црвеното полжавче, на вратите на локалите избрани од страна на Слоу Фуд Македонија, тоа значи дека потеклото на храната е локално, високо квалитетно произведено од малите фармери и занаетчии. Тоа нека ви биде патоказ кон објекти каде добро се јаде и пие, дека токму таму има мени - репрезент на локалната кујна која обезбедува добра вредност за парите со фер цени во менито.

Со овој водич Слоу Фуд Македонија оди чекор напред во афирмирање на вредностите кои се однесуваат на воспоставување локални врски, партнерства и пријателства во локалните заедници, особено во руралните средини, нивно социјално и културно интегрирање во општеството, преку обезбедување егзистенција со вреднување на нивната работа и валоризација на нивниот труд.

Во „Слоу Фуд гостилници“ даваме поглед во иднината и имаме амбиција да претставува референтна точка за сите заинтересирани од светот на угостителството. Нашата задача е заедно да направиме храбар, доверлив, богат и објективен водич, а посветеноста на овој концепт ќе ја надоградуваме во следните изданија кога ќе се вклучат и нови локали од други региони.

Благодарност за придонесот во реализацијата на сите вклучени: донаторите, соработниците и редакцијата на Слоу Фуд гостилници.

Искрено посакуваме водичов да стане придружник за патувачите, туристите кои планираат да ја запознаат нашата земја, нашата богата и длабоко вкоренета историја и гастрономска традиција. Ве покануваме заедно, следејќи ги препораките, да го истражуваме времето и просторот преку вкусовите препорачани на страниците на водичот.

Добар апетит!
Уредниците

MIRËSEVINI

Të dashur gustatorë, hedonistë dhe udhëtarë me qëllim, Mirësevini në faqet e edicionit të parë të udhëzuesit "Slow Food Mejhanet" në të cilin duam të sugjerojmë vende që promovojnë kuzhinën rajonale dhe kontribuojnë në ringjalljen e vendeve që pasqyrojnë në veçanti shijet dhe identitetin lokal. Restorante, mejhane, dyqane delikatesesh për verë, furra buke ... - të gjithë keto shërbejnë ushqime të njohura për cilësinë, vlerën dhe besnikërinë ndaj traditës dhe të ardhmes.

Vendet e propozuara ofrojnë mikpritje të mirë "tradicionale" nga nikoqirët, ndërsa restoranti ka ambient ku ju mund të kënaqeni për disa orë pa u ndjerë sikur dikush ju "vëzhgon".

I quajtëm "Slow Food Mejhanet" sepse janë joformale dhe pasqyrojnë traditën dhe territorin e pasuruar me ofertën e verërave dhe pijeve të tjera të bëra në shtëpi. Këtu, më shumë se kurrë më parë, kuzhinierë të rinj dhe staf i talentuar ruajnë informalitetin por megjithatë aplikojnë parimet e kuzhinës bashkëkohore.

Kur shihni shenjën "Slow Food Mejhanet" mbi të cilën ndodhet kërmilli i kuq, ndaluni në vendet e zgjedhura nga Slow Food Maqedoni, dhe aty ushqimi do të ketë origjin lokale, cilësi të lartë dhe do të jetë i prodhuar nga fermerë dhe zejtarë të vegjël. Le të jetë ky një udhërrëfyes për restorantet ku ju hani dhe pini mirë, aty ku ka një menu - përfaqësues i kuzhinës lokale që ofron vlerë të mirë për të hollat që paguani me çmime të drejta në menu.

Me këtë udhëzues, Slow Food Maqedoni shkon një hap më tej në afirmimin e vlerave që kanë të bëjnë me krijimin e lidhjeve lokale, partneriteteve dhe miqësive në bashkësitë lokale, veçanërisht në zonat rurale si dhe integrimi i tyre shoqëror dhe kulturor në shoqëri, duke sig-



WELCOME

uruar ekzistencë përmes vlerësimit të punës si dhe përmes valozimit të mundit të tyre.

Në "Slow Food Mejhanet" ne hedhim një vështrim drejt të ardhmes dhe kemi ambicien të jemi një pikë referimi për të gjithë ata që janë të interesuar në botën e gastronomisë.

Detyra jonë është që së bashku të bëjmë një udhëzues të guximshëm, të besueshëm, të pasur dhe objektiv dhe përkushtimi jonë për këtë koncept do të azhurohet edhe në edicionet e ardhshme, kur do të përfshihen edhe lokale të reja nga rajone të tjera.

Mirënjohje të gjithë të përfshirëve për kontributin në realizimin e udhezuesit: donatorëve, bashkëpunëtorëve dhe redaksisë së Slow Food Mejhanet.

Ne sinqerisht dëshirojmë që ky udhëzues të bëhet një shoqërues për udhëtarët dhe turistët që planifikojnë të njohin vendin tonë, historinë tonë të pasur dhe me rrënjë të thella si dhe traditën tonë gastronomike.

Ju ftojmë që së bashku, duke ndjekur rekomandimet, të eksplorojmë kohën dhe hapësirën përmes shijeve të sugjeruara në faqet e udhëzuesit.

Ju bëftë mirë!
Redaktorët

Dear gourmets, hedonists and intentional travelers,

Welcome to the pages of the first edition of the guidebook "Slow Food Guesthouses" in which we want to suggest places that promote regional cuisine and contribute to the revitalization of food places that especially reflect local tastes and identity. Restaurants, guesthouses, delicatessen stores for wine, bakeries ... - they all serve food known for its quality, value and loyalty to the tradition and the future.

The proposed places provide good, traditional hospitality by the hosts and the restaurants have an ambience where you can spend a few pleasant hours without the feeling that someone "observes" you.

We named them "Slow Food Guesthouses" because they are informal, reflect the tradition and the territory enriched with wine offers and other home-made drinks, in which more than ever, young talented chefs and staff retain informality but still apply modern cuisine principles in the kitchens.

When you see the sign "Slow Food Guesthouse" on which a red snail can be found, drop by to a food place selected by Slow Food Macedonia, and that means that the origin of the food is local there, it is of high quality and produced by small farmers and craftsmen. Let that be a signpost to the places where you can eat and drink well, to the places where there is a menu – a local kitchen representative, that provides good value for the money and reasonable price in the menu.

With this guidebook, Slow Food Macedonia takes a step forward in affirming the values that lead to the establishment of local net-

works, partnerships and friendships in the local communities, especially in the rural environment, their social and cultural integration into the society, by providing existence through valuating their work and valorization of their labor.

In "Slow Food Guesthouses" we give a glimpse of the future and our ambition is to become a reference point for all those interested in the world of gastronomy.
Our task is to create a courageous, trustworthy, rich and objective guidebook together, and our commitment to this concept will be upgraded in the next editions as well, when new guesthouses from other regions will be included.

We express our gratitude for the contribution to all involved: donors, collaborators and the Slow Food Guesthouses editorial staff.

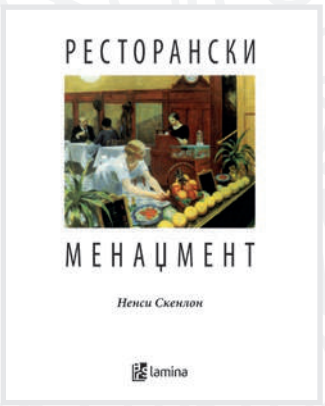
We sincerely wish this guidebook to become a companion for travelers and tourists who plan to get to know our country, our rich and deep-rooted history as well as our gastronomic tradition.

We invite you all together, to explore the time and the space, by following the guidelines and through the tastes recommended on the pages of this guidebook.

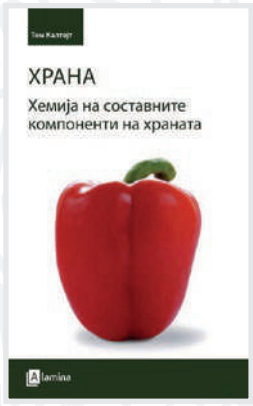
Good appetite!
The editors



ПРЕПОРАЧАНА СТРУЧНА ЛИТЕРАТУРА













lamina

literatura.mk

*достапни во сите книжарници Литература.мк и онлајн.

ГОСТИЛНИЦА НА ИДНИНАТА

Слоу Фуд во последните децении промовира екогастрономија, којашто ги испреплетува уживањето и достапноста на храната, значењето на локално произведените прехранбени производи, зачувувањето на биодиверзитетот и културното наследство, здравата исхрана и влијанието на штетните ефекти на глобализацијата врз прехранбениот сектор и планетата. Својата визија за подобар свет ја гради со промовирање добра храна што значи гастрономско задоволство и бавно темпо на живот, но и на чиста и правична храна која ги потенцира силните врски помеѓу чинијата, планетата, луѓето, политиката и културата.

Гостилниците на Слоу Фуд се олицетворение на таа визија, при што секој гостин треба да се почувствува **добредојден**, во топла и **домаќинска атмосфера**, со гостоприемливост и оригиналност кои создаваат чувство на сигурност и задоволство. Домаќинот и персоналот работата ја извршуваат со љубов, посветеност и **пријателски пристап** кој е помалку формален од приемот во класичните ресторани, но со многу почит кон гостите и нивните потреби.

„Слоу Фуд гостилниците" се претставници на **локалниот идентитет** на регионот во којшто се наоѓаат. Тоа е така не само заради историските, културните, архитектонските и природните обележја и пејзажи, туку и заради употребените локални производи, гастрономските обичаи или стил, понудените локални вина, локалните сирења и сл. Нудат **уникатна локална кујна** преку мени кое треба да биде препознатливо само за таа гостилница.

Носечки мотив и база при подготвувањето на менито секогаш треба да биде **традицијата**, но сепак не смеат да се забораваат и придобивките и научните сознанија што ги носи модерното време. Најдобриот концепт е кога минатото се спојува со иднината во една носталгична, домаќинска, но сепак предизвикувачка и креативна понуда. Притоа, шефот на кујната избира **производи со висок квалитет** кои, пак треба да бидат од сопствено производство или од проверен и сигурен добавувач. Персоналот кој ја послужува храната да биде обучен како умешно да ја понуди и да ја направи уште повпечатлива со раскажување на приказната поврзана со начинот на нејзината подготовка и уникатноста со којашто таа се одликува.

Домаќините ја почитуваат **животната средина** и тоа се огледува во секојдневната примена на одржливи практики, обновлива енергија и селекција на отпад. Поддршката на **локалната заедница**, важна во остварувањето на заедничката цел, преку соработка со локалните производители и даватели на услуги, ќе овозможи нивно економско јакнење, социјално интегрирање и културно воздигнување, што ќе резултира и со подигната јавна свест за сите еколошки и општествени прашања кои ја засегаат заедницата.

MEJHANJA E SË ARDHMES

Në dekadat e fundit Slow Food ka promovuar eko gastronominë, e cila ndërthur kënaqësinë dhe disponueshmërinë e ushqimit, rëndësinë e ushqimit të prodhuar në vend, ruajtjen e biodiversitetit dhe trashëgimisë kulturore, ushqimin e shëndetshëm dhe ndikimin e dëmshëm të globalizimit në sektorin e ushqimit dhe në planetin tonë. Vizionin për një botë më të mirë e ndërton duke promovuar ushqim të mirë, që do të thotë kënaqësi gastronomike dhe një ritëm i ngadaltë i jetës, por gjithashtu duke promovuar ushqimin e pastër dhe të drejtë që thekson lidhjet e forta mes pjatës, planetit, njerëzve, politikës dhe kulturës.

Slow Food mejhanet janë reflektim i këtij vizioni, ku çdo mysafir duhet të ndihet i **mirëseardhur**, me mikpritjen dhe origjinalitetin që krijojnë një ndjenjë sigurie dhe kënaqësie, në një **atmosferë shtëpiake** dhe të ngrohtë. Nikoqiri dhe stafi e kryejnë punën me dashuri, përkushtim dhe një **qasje miqësore** që është më pak zyrtare sesa pritja në restorantet klasike, por me shumë respekt për mysafirët dhe nevojat e tyre.

"Slow Food Mejhanet" janë përfaqësues të **identitetit lokal** të rajonit në të cilin ndodhen. Kjo jo vetëm për shkak të monumenteve dhe peizazheve historike, kulturore, arkitektonike dhe natyrore, por edhe për shkak të produkteve vendase që përdorin, zakoneve ose stilit gastronomik, verërave dhe djathrave lokale që ofrojnë, etj. Ata ofrojnë **kuzhinë unike lokale** përmes një menuje që duhet të jetë e dallueshme vetëm në atë konak.

Motivi dhe baza kryesore për përgatitjen e menusë duhet gjithnjë të jetë **tradita**, por përfitimet dhe njohuritë shkencore që sjellin kohët moderne nuk duhet të harrohen. Koncepti më i mirë është kur e kaluara bashkohet me të ardhmen në një ofertë nostalgjike, shtëpiake, megjithatë sfiduese dhe krijuese. Duke bërë këtë, shefi i kuzhinës zgjedh produkte me cilësi të lartë të cilat, nga ana tjetër, duhet të jenë prodhimi i tij ose nga një furnizues i kontrolluar dhe i besueshëm. Personeli i shërbimit duhet të aftësohet se si ta ofrojnë ushqimin me shkathtësi dhe ta bëjnë edhe më mbresëlënës duke treguar një tregim në lidhje me mënyrën e përgatitjes dhe veçantinë me të cilën ky ushqim dallon.

Nikoqirët respektojnë mjedisin dhe kjo pasqyrohet në zbatimin e përditshëm të praktikave të qëndrueshme, energjisë së rinovueshme dhe selektimin e mbeturinave. Mbështetja e **komunitetit lokal**, që është e rëndësishme për arritjen e qëllimit të përbashkët, përmes bashkëpunimit me prodhuesit vendorë dhe ofruesit e shërbimeve, do të mundësojë përforcimin e tyre ekonomik, integrimin shoqëror si dhe ngritjen kulturore, gjë që do të rezultojë në rritjen e ndërgjegjësimit publik për të gjitha çështjet mjedisore dhe sociale që ndikojnë komunitetin.

A GUESTHOUSE FROM THE FUTURE

In the recent decades, Slow Food has been promoting eco-gastronomy, which intertwines the enjoyment and availability of food, the importance of locally produced food products, the preservation of biodiversity and cultural heritage, healthy eating and the negative impact of globalization on the food sector and the planet. Slow Food develops its vision for a better world by promoting good food, which means gastronomic pleasure and slow living, but also by promoting clean and fair food that emphasizes the strong links between the dish, the planet, the people, politics and culture.

The Slow Food restaurants are the reflection of that vision, it is where every guest should feel **welcome**, in a warm and **homely atmosphere**, with hospitality and originality that create a sense of security and satisfaction. The host and the staff do their job with love, dedication and have **friendly approach** that is less formal than the one in the classic restaurants, but it is full of respect for the guests and their needs.

The "Slow Food Guesthouses" are **local identity** representatives of the region they are located in. This is not only because of the historical, cultural, architectural and the natural landmarks and landscapes, but also because of the local products they use, the gastronomic style or customs, the local wines and cheeses they offer, etc. They also offer a **unique local cuisine** through a menu that is recognizable only in that particular guesthouse.

Tradition should always be the main motive and basis while creating a menu, however the benefits and the scientific knowledge that modern times bring must not be forgotten. The best concept is the one when the past merges with the future into a nostalgic, homely, yet challenging and creative offer. In doing so, the chef chooses **high quality products** that should be produced by them or by an already proven and reliable supplier. The service staff should be trained to offer the food skillfully and make it even more impressive by telling the story related to the way it is prepared and the uniqueness which makes it distinguished.

The hosts respect the **environment** and this is reflected in the daily application of sustainable practices, renewable energy and the waste selection. The **local community** support, that is important in achieving the common goal, through cooperation with local producers and service providers, will enable them economic strengthening, social integration and cultural uplift, which will result in increased public awareness of all environmental and social issues that affect the community.



DOMATO

ДОМАШНИ ПРОИЗВОДИ
ДОСТАВЕНИ ДО ВАШИОТ ДОМ

DOMATO.MK

ПОБЛИСКУ ДО СЛОУ ФУД

Водичот е инспириран од традицијата на гостилниците во Македонија и примената на филозофијата на Слоу Фуд во ресторанското работење. Конципиран е по примерот на водичот „Остерие д'Италија" (Osterie d`Italia) на Слоу Фуд Италија, а со имплементација на постоечката законска регулатива кај нас.

Со цел полесно да го претставиме концептот на „Слоу Фуд гостилници" и принципите на кои тој е граден и според кои треба да се заслужи „полжавот", идентификуваме неколку карактеристични точки преку коишто може да се креира визијата за современата „Слоу Фуд гостилница".

Тука ги презентираме генералните услови:

• Почетната точка е локацијата на која се наоѓа гостилницата, пејзажот, пристапноста, архитектурата на објектот и **амбиентот**. Гостилницата треба да е горда на својата традиција и корените, но да не е со стар, уморен и монотон изглед. Напротив, треба да е модерна, без да го заборава минатото.

• **Гостопримство** на домаќинот, кој треба да е добро организиран, дружељубив, со чувство за емпатија и искрена посветеност во својата работа.

• **Квалитет** заснован на изборот на локални намирници со почитување на нивната сезонска достапност, локалниот биодиверзитет, традиционалните и одржливи начини на производство. Набавките се вршат од локални мали производители и познати снабдувачи со проверен и стабилен квалитет, набавени по коректна и фер цена. Гостилницата треба да понуди свое домашно вино и локални вина произведени од мали семејни винарии препорачани од Слоу Фуд.

• Почитување на **гастрономските традиции**, коишто во допир со креативноста на готвачот добиваат поатрактивна димензија. Традицијата не треба да биде алиби за нешто што е непроменливо и конзервативно. Гостилницата не ги следи трендовите, туку ги креира преку менито кое го нуди.

• **Фер цена** за која гостинот добива квалитена храна и задоволство, а угостителот прави соодветна валоризација на чинијата.

• **Додадени вредности** како поседување сопствена зеленчукова градина, специјализирани мениа, гастрономски доживувања, поседување сопствена пекара, уредување на продажен штанд со локални производи и други содржини кои ќе придонесат за поквалитетен претстој и впечатоци кај гостите.

• Гостилницата мора да воспостави **интерактивна комуникација** со гостите преку своите профили и страници на социјалните мрежи, каде тие ќе ги оценуваат понудените услуги.

Како „Слоу Фуд гостилници" може да се препорачаат угостителски, хотелски ресторани, етноресторани, фарми, планинарски домови, но и пекари, слаткарници и деликатесни продавници кои ги исполнуваат бараните критериуми. Слоу Фуд Македонија нуди поддршка и насоки за следење на критериумите на сите кои сакаат да запловат во концептот на „Слоу Фуд гостилници".

MË AFËR KONCEPTIT SLOW FOOD

Tradita e mejhaneve në Maqedoni dhe zbatimi i filozofisë Slow Food në biznesin e restoranteve kanë qënë frymëzimi për krijimin e ketij udhëzuesit. Është konceptuar sipas shembullit të udhëzuesit "Osteried'Italia" të SlowFood Itali, dhe me zbatimin e legjislacionit ekzistues në vendin tonë.

Me qëllim që të paraqesim më lehtë konceptin e "SlowFood Mejhanet" dhe parimet mbi të cilat ai është ndërtuar si dhe sipas të cilave meritohet "kërmilli", ne identifikojmë disa pika karakteristike përmes të cilave mund të krijohet vizioni i Slow Food Mejhanes bashkëkohore.

Në vijim janë prezantuar kushtet e përgjithshme:

• Pika fillestare është **vendndodhja** e konakut, peizazhi, aksesueshmëria , arkitektura e ndërtesës dhe **ambienti**. Restoranti duhet të jetë krenar për traditën dhe rrënjët e tij, por nuk duhet të ketë pamje të vjetër, të lodhur dhe monotone. Përkundrazi, duhet të jetë modern, pa e harruar të kaluarën.

• **Mikpritja** e nikoqirit, i cili poashtu duhet të jetë i organizuar mirë, miqësor, me ndjenjën e empatisë dhe me angazhim të sinqertë për punën e vet.

• **Cilësi** e bazuar në zgjedhjen e ushqimeve lokale gjithnjë duke respektuar disponueshmërinë e tyre sezonale, biodiversitetin lokal si dhe mënyrat tradicionale dhe të qëndrueshme të prodhimit. Furnizimet bëhen nga prodhues të vegjël vendorë dhe furnizues të njohur me cilësi të kontrolluar dhe të qëndrueshme, të siguruara me çmim korrekt dhe të drejtë. Majhanja duhet të ofrojë verën e vet të bërë në shtëpi dhe verëra lokale të prodhuara nga kantinat e vogla familjare të rekomanduara nga Slow Food.

• Respektim i **traditave gastronomike**, të cilat në kontakt me krijimtarinë e kuzhinierit marrin një dimension më tërheqës. Tradita nuk duhet të jetë alibi për diçka që është e pandryshueshme dhe konservatore. Majhanja nuk ndjek trendet, por i krijon ato përmes menusë që ofron .

• **Çmim i drejtë** për të cilin mysafiri fiton ushqim cilësor dhe kënaqësi, ndërsa pronari i mejhanes bën valorizimin e duhur të pjatës.

• **Vlera të shtuara** si p.sh. objekti posedon kopësht me perime, menu të specializuara, përvoja gastronomike, furrë, stende për shitjen e produkteve vendore dhe përmbajtje të tjera, të gjitha këto kontribuojnë në një qëndrim më të mirë dhe përshtypje pozitive për mysafirët.

• Mejhanja duhet të ketë **komunikim interaktiv** me mysafirët përmes profileve dhe faqeve të mediave sociale, ku vizitorët do të vlerësojnë shërbimet e ofruara.

Si "SlowFood Mejhane" mund të rekomandohen mejhanet, restorantet e hoteleve, etno restorantet, fermat, shtëpitë malore, por edhe furrat e bukës, pastiçeritë dhe dyqanet për delikatesa që përmbushin kriteret e kërkuara. SlowFood Maqedoni ofron mbështetje dhe udhëzime për ndjekjen e kritereve të gjithë atyreve që duan të zhyten në konceptin e "SlowFood Mejhanet".

CLOSER TO SLOW FOOD

The guidebook is inspired by the tradition of the guesthouses in Macedonia and the Slow Food philosophy application in the restaurant business. It is conceived according to the example of the SlowFood Italy guidebook "Osteried'Italia", and it has been implemented by following the existing legislation in our country.

In order to present more easily the concept of "Slow Food Guesthouses" and the principles upon which it is built and according to which the "snail" is deserved, we identify several characteristic points through which the vision of a modern "Slow Food Guesthouse" can be created.

We thereby present the general conditions:

• The starting point is the guesthouse location, the landscape, the accessibility, the architecture of the building and the **ambience**. The inn should be proud of its tradition and roots, however it should not have old, tired and monotonous look. On the contrary, it should be modern, without forgetting the past.

• The host's **hospitality** and he should also be well organized, friendly, with a sense of empathy and sincere commitment to the work.

• The **quality** based on the local groceries selection by respecting their seasonal availability, the local biodiversity, the traditional and the sustainable ways of production. Purchases are made by local small producers and well-known suppliers with proven and stable quality, secured at a correct and fair price. The inn should offer its own home-made wine and other local wines produced by small family wineries recommended by Slow Food.

• Respect for **gastronomic traditions**, which get a more attractive dimension when in touch with the chef's creativity. Tradition should not be an alibi for something that is immutable and conservative. The guesthouse does not follow trends, but creates them through the menu it offers.

• **Fair price** for which the guests get quality food and pleasure, and the host makes appropriate valorization of the dish.

• **Added values** such as having your own vegetable garden, specialized menus, gastronomic experiences, owning your own bakery, arranging a sales stand with local products and other contents will contribute to a better stay and impressions for the guests.

• The guesthouse must establish **interactive communication** with the guests through its profiles and social media pages, where they will evaluate the services offered there.

Inns, hotel restaurants, ethno restaurants, farms, mountain lodges, as well as bakeries, patisseries and delicatessen shops that meet the required criteria can be recommended as "SlowFood Guesthouses". Slow Food Macedonia offers support and guidance in following the criteria for all those interested to sail in the concept of "SlowFood Guesthouses".

АВТОРИ НА ВОДИЧОТ

AUTORE / AUTHORS



ВАЛЕНТИНА ВАЊА ТОДОРОВСКА
автор на текстови

VALENTINA VANJA TODOROVSKA
autore tekstesh

VALENTINA VANJA TODOROVSKA
author

Своето 25-годишно новинарско искуство го стекна во дневните весници „Вечер“ и „Утрински весник“, политичкиот магазин „Зум“, потоа во магазинот за туризам „Вино Бар“, „Стори“ и „Блеф“. Во светот на гастрономијата навлезе преку ангажманите од оваа област: ПР на Националната асоцијација на готвачи и шефови на кујни од Македонија„Гастромак“ (2019), судија на манифестациите – „Слатка мистерија“ (2018), „Интерскопје кејкс“ (2018), и рецензиите за ресторани што ги пишуваше во „Утрински весник“ од 2007 – 2017 година. Водичот „Слоу Фуд гостилници“, како што вели самата, ѝ беше предизвик поради тоа што е лична карта на нашата домаќинска гастрономија: „Ќе запознаете објекти со вистинска храна што е адут на сите што ја сакаат татковината“.

Eksperiencën e saj 25-vjeçare gazetareske Valentina e fitoi në gazetat e përditshme "Veçer" dhe "Utrinski Vesnik", revista politike "Zum", dhe më pas ne revistën për turizëm "VinoBar", "Story" dhe "Bluff". Ajo hyri në botën e gastronomisë përmes angazhimeve : PR (marrëdhënie me publikun) e Shoqatës Kombëtare të Kuzhinierëve dhe Shefave në Maqedoni "Gastromak" (2019), gjyqtarë në - "Slatkamisteria" (2018), "Interskopjecakes" (2018) si dhe përmes recensioneve që shkruante për restorantet në "UtrinskiVesnik" nga 2007-2017.Udhëzuesi “SlowFoodMejhanet”, siç thotë edhe vetë, ka qënë një sfidë për të sepse ai është letërnjoftimi i gastronomisë të vendit: "Ju do të njihni lokale me ushqim të vërtet që është argument për të gjithë ata që u pëlqen atdheu".

She gained her 25-year journalistic experience in the daily newspapers "Vecer" and "UtrinskiVesnik", the political magazine "Zoom", and then in the tourism magazine "InBar", "Story" and "Bluff". Valentina entered the world of gastronomy through the following engagements in the field : PR of the National Association of Cooks and Chefs Macedonia "Gastromak" (2019), judge in - "Slatkamisteria" (2018), "Interskopjecakes" event(2017), and also through the restaurants’ reviews in “UtrinskiVesnik” she wrote during 2007-2017. She claims that the Slow Food Guidebook, was a challenge for her since it is our home gastronomy identity card: "You will get to know places where real food is served, an alibi for all the people that love their homeland."



МАРЈАН КОСТАДИНОВСКИ
технички информации

MARJAN KOSTADINOVSKI
informacione teknike

MARJAN KOSTADINOVSKI
technical information

Во пивскиот бизнис е од 2005 година со интернет-продавница за пиво. Пишува текстови за пиво во магазини од секторот ИнХоРеКа БАр код (2008-2012) и ИнБар (2014-2015). Последните години организира повеќе пивски салони во Македонија, а учествува и како судија на меѓународни натпревари Birra Del Anno, Италија и Brussells Beer Challenge, Белгија.

Соработката со Слоу Фуд Македонија започна во 2005 г. со реализација на кампањата Slow Beer и подготовка на курсот „Master of food – пиво“. Во 2020 г. повторно ја отвора Пивотеката со фокус на занаетчиски пивари од Европа и првиот увоз од мали пивари од Белгија, Италија и Германија.

Në biznesin e birrës Marjani është që nga viti 2005 me një dyqan për birrë në internet. Ai shkruan tekste për revistat e birrës nga sektori InHoReKaBarcode (2008-2012) dhe InBar (2014-2015). Në vitet e fundit ai ka organizuar disa Sallone Birre në Maqedoni dhe poashtu merr pjesë si gjyqtar në garat ndërkombëtare BirraDel Anno, Itali dhe Brussells Beer Challenge, Belgjikë.

Ai filloi bashkëpunimin e tij me Slow Food Macedonia në vitin 2005 me realizimin e fushatës Slow Beer, si dhe me përgatitjen e kursit “Master of food- birrë”. Në vitin 2020, ai rihapi birrarinë Pivoteka me fokus në birraritë artizanale evropiane si dhe në importin e parë të birrës nga birraritë e vogla nga Belgjika, Italia dhe Gjermania.

Marjan has been in the beer business with an online beer store since 2005. He writes texts for beer magazines from the sector InHoReKaBarcode (2008-2012) and InBar (2014-2015). In recent years he has organized several Beer Salons in Macedonia, and he also participates as a judge at the international competitions BirraDel Anno, Italy and Brussells Beer Challenge, Belgium.

He started his collaboration with Slow Food Macedonia in 2005 by implementing the Slow Beer campaign, as well as by preparing the "Master of Food - Beer" course. In 2020, he reopened the Pivoteka brewery, focused on the European craft breweries and the first beer import from small brewerries in Belgium, Italy and Germany.

МАПА НА ГОСТИЛНИЦИТЕ

HARTA E MEJHANEVE / MAP OF THE GUESTHOUSES

MK

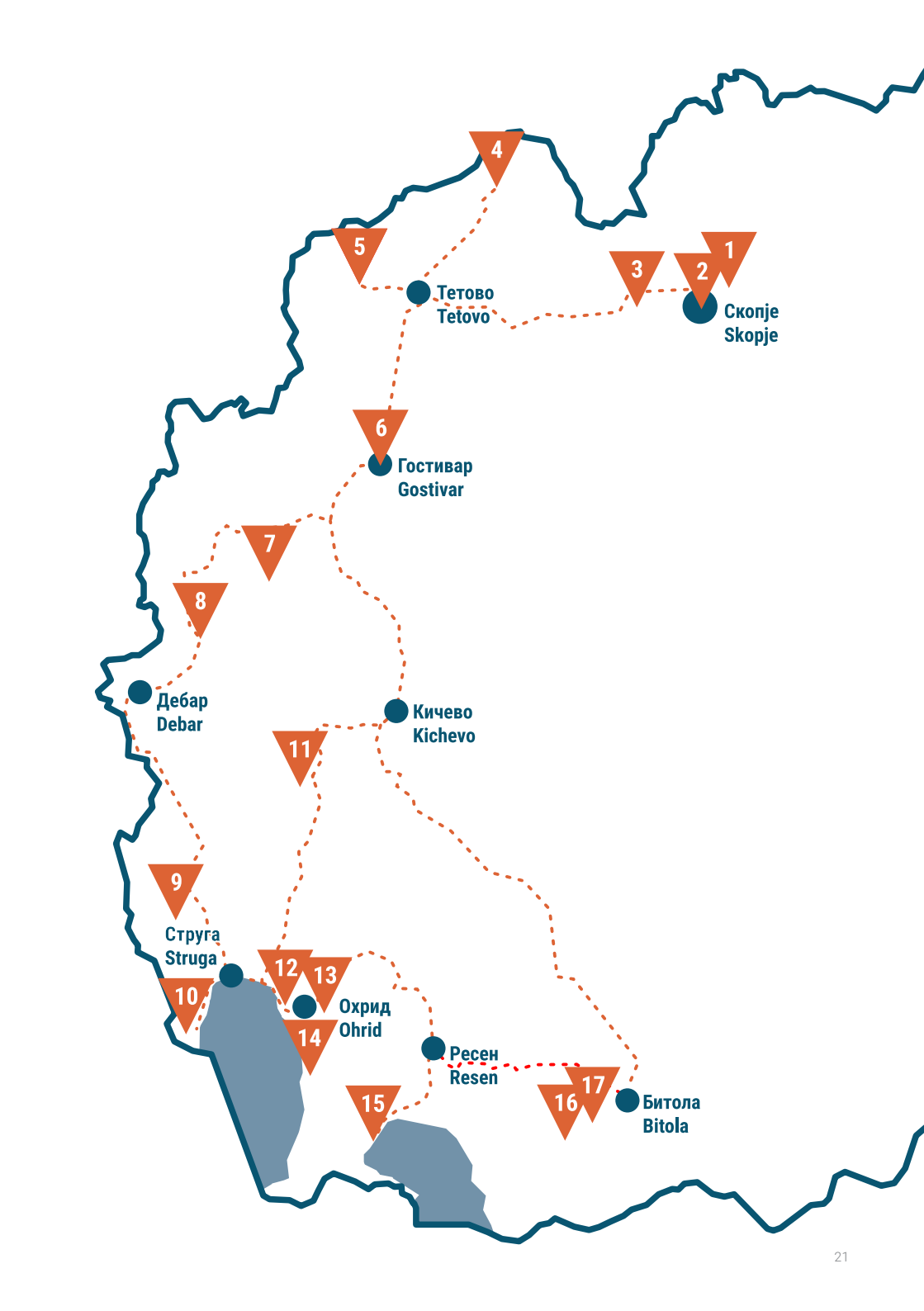
1. Ловна куќа **Камник**, Скопје 22
2. Ресторан **Ореов лад**, Скопје 24
3. Бистро **Гранче**, Скопје 26
4. Хостел **Китка**, Вратница 28
5. Хотел **Скардус**, Попова Шапка 30
6. **Багрдар традиционал**, Гостивар 32
7. Планинарски дом **Царевец**, Маврово 34
8. Хотел **Туто**, Јанче 36
9. Етно пансион **Кутмичевица**, Вевчани 38
10. Вила **Радожда**, Радожда 40
11. Етно село **Андревци**, Годивје 42
12. **Papa`s Food**, Охрид 44
13. Вила и Винарија **Мал Св. Климент**, ОХ46
14. Тераса **Утарна**, Горно Коњско 48
15. **Лејк вју**, Отешево 50
16. **Олд хаус БН**, Дихово 52
17. Вила **Дихово**, Дихово 54

AL

1. Shtëpi Gjuetie **Kamnik**, Shkup 22
2. Restorant **Oreov Llad**, Shkup 24
3. Bistro **Grançe**, Shkup 26
4. Hostel **Kitka**, Vratnicë 28
5. Hotel **Skardus**, Kodra e Diellit 30
6. **Bagërdar Tradicional**, Gostivar 32
7. Shtëpia Malore **CAREVEC**, Mavrorë 34
8. Hotel **Tuto**, Jançe 36
9. Etno - Pansion **Kutmiçevica**, Vevçan . . . 38
10. Vila **Radozhda**, Radozhdë 40
11. Etno - fshat **Andrevci**, Godivje 42
12. **Papa`s Food**, Ohër 44
13. Vila dhe kantina **Shën Klementi i Vogël**, Ohër 46
14. Terraca **Utarna**, Gorno Konjsko 48
15. **Lake View**, Oteshevë 50
16. **Old House BN**, Dihovë 52
17. Vila **Dihovo**, Dihovë 54

EN

1. Hunter's lodge **Kamnik**, Skopje 22
2. Restaurant **Oreov Lad**, Skopje 24
3. Bistro **Granche**, Skopje 26
4. Hostel **Kitka**, Vratnitsa 28
5. Hotel **Scardus**, Popova Sapka 30
6. **Bagerdar Traditional**, Gostivar 32
7. Mountain hut **Carevec**, Mavrovo 34
8. Hotel **Tutto**, Janche 36
9. Ethno Pansion **Kutmicevica**, Vevchani . 38
10. Villa **Radozhda**, Radozda 40
11. Ethno village **Andrevci**, Godivje 42
12. **Papa`s Food**, Ohrid 44
13. Villa & Winery **Mal Sv. Kliment**, Ohrid . . 46
14. Terrace **Utarna**, Gorno Konjsko 48
15. **Lake View**, Otesevo 50
16. **Old House BN**, Dihovo 52
17. Villa **Dihovo**, Dihovo 54


4
5
1
2
3
Тетово
Tetovo
Скопје
Skopje
6
Гостивар
Gostivar
7
8
Дебар
Debar
Кичево
Kichevo
11
9
Струга
Struga
12
13
10
Охрид
Ohrid
14
Ресен
Resen
15
16
17
Битола
Bitola

1. ЛОВНА КУЌА КАМНИК

1. SHTËPI GJUETIE KAMNIK, Shkup
1. HUNTER'S LODGE KAMNIK, Skopje

Престижен и гостопримлив, ресторанот „Камник" ја отсликува ловечката традиција, а концептот – автентичен амбиент, добра храна и љубезен персонал, овозможуваат вип-третман на сите гости. Естетиката е поврзана со животната филозофија на Панче Малинковски од 2004 година, а идејата продолжува оплеменета и разгранета од наследникот Илија.

Од градините на Камник се сервираат локално произведени органски зеленчук и овошје: од семка до плод, од жито до леб, со што овој ексклузивен објект потврдува дека квалитетот и хедонизмот одат во пар. Понудата на менито се новите хоризонти во гастрономијата, од Fine Dining до A la carte, а на челната позиција се специјалитетите од дивеч. Многу рецепти го имаат потписот на шеф Никола Мишковски, како што е **колач од зајак** што се подготвува од зајак, вргањ, црн дроб од патка, маслинки, топено сирење, кромид и лук.

Специјалитетот на куќата **гулаш од дивеч** се сервира на домашно интегрално лепче, а храната го има култниот статус и во ловечката салата (домати, печени пиперки, бамја, лук и магдонос), **традиционалното македонско жито**, **штрудлата Шато Камник** (јаболка, ореви, крем прелив од вино, суво грозје) и во **филот во палачинки** – од домашен џем од јаготки и рендани свежи бадеми.

Винската листа е составена од **ексклузивните вина на Камник**, а во колекцијата се и нивните ракии: **Signature Oak aged** и **Kamnik Muscat**.

Restoranti prestigjioz dhe mikpritës "Kamnik" pasqyron traditën e gjuetisë, ndërsa koncepti është ambient autentik me ushqim të mirë dhe staf miqësor ku sigurohet trajtim VIP për të gjithë mysafirët. Estetika lidhet me filozofinë e jetës së Pançe Malinkovski që nga viti 2004, dhe idea vazhdoi të zhvillohet nga pasardhëstij Ilija.

Nga kopshtet e Kamnikut shërbehen fruta dhe perime organike vendase: nga fara deri në produkt, nga drithi deri te buka, dhe kështu ky objekt ekskluziv konfirmon se cilësia dhe hedonizmi shkojnë krah për krah.

Menuja ofron horizonte të reja në gastronomi, nga Fine Dining deri në A la carte, dhe pozicioni kryesor janë specialitetet nga mishi i kafshëve të egra. Shumë receta kanë firmën e kuzhinierit Nikola Mishkovski, siç janë **tortë lepuri** e përgatitur me lepur, boletus, mëlçia e rosës, ullinj, djathë i shkrirë, qepë dhe hudhër.

Specialiteti i shtëpisë **gullash nga mishi i egër** shërbehet në bukë integrale e përgatitur në shtëpi, dhe ushqimi ka statusin kult me sallatën e gjuetisë (domate, speca të pjekura, bamje, hudhër dhe majdanoz), **drithin tradicional maqedonas**, shtrudelin "Chateau Kamnik" (mollë, arra, salcë kremi nga vera, rrush i thatë) **dhe me mbushjen e krepëve** - me reçelin e shtëpisë me luleshtrydhe dhe bajame të freskëta të grira.

Lista e verërave përbëhet nga **verërat ekskluzive në Kamnik**, dhe koleksioni përfshin gjithashtu edhe rakitë e tyre: **Signature Oak aged** dhe **Kamnik Muscat**.

ул. Камник бб, Скопје / Rr. Kamnik pn, Shkup / str. Kamnik bb, Skopje
+389 2 252 3522
info@kamnik.mk
http://www.kamnik.mk
www.facebook.com/HuntersLodgeKamnik
www.instagram.com/hunters_lodge_kamnik
tryspicy/skopje/kamnik

The prestigious and hospitable restaurant "Kamnik" reflects the hunting tradition, and the concept is an authentic ambience serving good food and friendly staff that provide VIP treatment to all the guests. The aesthetics is related to the life philosophy of Panche Malinkovski since 2004, and the dignified idea was continued and extended by his successor Ilija.

The Kamnik gardens provide locally produced organic fruits and vegetables: from seed to fruit, from grain to bread, and just like that, this exclusive facility confirms that quality and hedonism go along.

The menu offers new horizons in gastronomy, from Fine Dining to A la carte, and the main position are the game meat specialties. Many recipes have the signature by chef Nikola Mishkovski, such as the **rabbit cake** prepared with rabbit, boletus, duck liver, olives, melted cheese, onion and garlic.

The specialty of the house **game meat goulash** is served on homemade whole wheat bread, and the food has also got the cult status with the hunting salad (tomatoes, roasted peppers, okra, garlic and parsley), **the traditional Macedonian grain**, the **strudel Chateau Kamnik** (apples, walnuts, wine cream dressing, raisins) and with the **pancakes filling** – homemade strawberry jam and fresh grated almonds.

The wine list is composed of the exclusive Kamnik wines, and the collection also includes their Rakija (fruit brandy): **Signature Oak aged** and **Kamnik Muscat**.









2. РЕСТОРАН ОРЕОВ ЛАД

2. RESTORANT OREOV LLAD, Shkup
2. RESTAURANT OREOV LAD, Skopje

Поради вкусната храна, изолираноста од градот, градината со расцутени патеки, пресни мирисни тревки и две романтични мостиња, хедонистите за спас од бучавата и урбаниот метеж го одбраа „Ореов лад“. Во биографијата на овој семеен ресторан, како плод на семејна угостителска традиција се спомнува 1980, а од 1997 година сопственичката Сузана Стојковска, во менито ја потенцира македонска кујна и потсетува на заборавените вкусови. Наједноставните работи тука се издигнати на ниво на совршенство.

Гостилница е општествена институција, а доказ дека јадењето е привилегија за оние што се сакаат е топлиот амбиент со елегантен ентериер, големите прозорци од каде може да се впие целата надворешна убавина. На сите 6 000 квадрати, заедно со собите за издавање и 4 апартмани, во внатрешниот дел можат да се сместат 100 и во надворешниот – 200 луѓе.

По желба на гостите, готвачите ги прават старите јадења што ги нема во редовното мени, а препорака на куќата е **грнето Ореов лад**, **со микс од месо и зеленчук**, **тегнета пита печена под вршник**, **пастрмката** од сопствениот базен, а многу баран е и пинџурот од пиперките набрани од нивната градина и **дебарските овчи сирења**.

Дека гостинот е на прво место, сведочи и податокот дека во локалот можете да дојдете со домашно галениче, а во лето е активно отвореното кино за деца.

Për shkak të ushqimit të shijshëm, izolimit nga qyteti, kopshti me rrugica të lulëzuara, barërat e freskëta aromatike dhe dy urat romantike, hedonistët zgjodhën “Oreovlad” për të shpëtuar veten nga zhurma dhe bllokimet urbane. Në biografinë e këtij restoranti familjar, si vit pjellor kulinar të familjes përmendet viti 1980, ndërsa nga viti 1997 pronarja Suzana Stojkovska, në menynë e këtij restoranti thekson kuzhinën maqedonase dhe kujton shijet e harruara. Gjërat më të thjeshta këtu janë ngritur në nivelin e përsosmërisë.

Mejhanja është një institucion shoqëror, dhe provë se të ngrënit është një privilegj për ata që e duan veten është ambienti i ngrohtë me enterier elegant, dritaret e mëdha nga ku mund të përthithet e gjithë bukuria e jashtme. Brenda 6000 metrave katrorë, së bashku me dhomat që jipen me qira si dhe 4 apartamentet, mund të strehohen 100 persona brenda dhe 200 persona në ambientin jashtë.

Sipas dëshirës të mysafirëve, kuzhinierët përgatisin ushqime të vjetra që nuk janë në menunë e rregullt, ndërsa rekomandimi i shtëpisë është specijaliteti **“Oreovlad” në vorbë**, një **përzierje mishi dhe perimesh**, **lakror me të tjekur** (kollbyrek) **të pjekur me saç**, **troftë** nga baseni i pronarit dhe poashtu pinxhuri i shumëkërkuar i përgatitur nga specat e mbledhura nga kopshti i tyre si dhe **djathëra dhensh nga Dibra**.

Mysafiri është në vendin e parë, gjë që dëshmohet nga fakti që ju mund të vizitoni restorantin edhe me kafshë shtëpiake, dhe në verë kinemaja aktive për fëmijë është e hapur.

ул. 1, Сарај, Скопје / Rr. 1, Saraj, Shkup / str. 1, Saraj, Skopje
+389 70 279 790
oreovlad@gmail.com
www.oreovlad.com.mk/
www.facebook.com/oreovlad
www.instagram.com/oreovlad
tryspicy/skopje/oreovlad

The hedonists chose to save themselves from the noise and the urban congestion by visiting “Oreov Lad” due to the delicious food, the isolation from the city, the garden with blossoming pathways, the fresh fragrant grasses as well as the two romantic bridges. In the biography of this family restaurant, 1980 is mentioned as the year with fruitful family tradition in catering, while as since 1997 the owner Suzana Stojkovska recalls the forgotten tastes and emphasizes the Macedonian cuisine in their menu. The simplest things are elevated to the level of perfection there.

Guesthouses are social institutions, and a proof that eating is a privilege for those who love themselves is the warm ambience with elegant interior, large windows from where all the external beauty can be absorbed. In the capacity of 6,000 square meters, including the rental rooms and the 4 apartments, the inner part can accommodate 100 and the outer part up to 200 people.

If requested by the guests, the chefs prepare old dishes that are not in the regular menu, however the inn's recommendation is **“Oreov Lad” pot**, which is a **meat and vegetable mixture**, **stretched phyllo baked under a sach** (a specially heated metal lid), **trout** from their own fish ponds, the very popular “pindjur” prepared from the peppers harvested from their own garden, as well as the **Debar sheep milk cheese**.

A prove that the customer always comes first is the fact that you can come to the restaurant with a pet, and during summer there is an active open-air cinema for children.









3. БИСТРО ГРАНЧЕ

3. BISTRO GRANÇE, Shkup
3. BISTRO GRANCHE, Skopje

Гранче е објект каде поради последично-причинските убавини на храната, во лебородна атмосфера се чувствува тивка, гурманска еуфорија. Минатата 2020 година Елена Џајковска, инаку членка на Алијансата на готвачи на Слоу Фуд, го засади своето гранче, кое многу брзо пушти корени, раззелени и еве го – цути.

Можноста гостите сами да прават избор на храна, негувајќи ја филозофијата на Слоу Фуд: користење продукти од мали производители, почитување на животната средина и целосното искористување на храната, веднаш собра армија на следбеници што секојдневно ја покажуваат својата лојалност.

На ова место изгледот на храната секогаш е во функција на вкусот, текстурата. Прегратка на денот е со светото тројство на **салати со грав**, **рукола**, **сланина**, **чаден пипер** и **македонски овчи кашкавал**. Потоа, со **печено цвекло**, **рукола**, **портокал**, **јаболко**, **козјо сирење**, **ореви и мед и мешана зелена салата со наут**, **хариса**, **паста од лук, морков**, **фета**, **суво грозје и буков чаден пипер**.

Патем, рецептите на баба не можат да се имитираат, но можат да се прегрнат со мигот на сегашноста, преку креативното готвење на сопственичката. Кога на внимателно одбрани чинии, Елена ќе послужи **баклава со ореви**, **лешници**, **темно чоколадо и сируп од портокал**, сервирана со **јогурт и ореви**, е тоа е глетка што може да му конкурира на вкусот. И обратно. Вистинска распламтена магија.

Grançe është një objekt ku për shkak të bukurive të ushqimit, në një atmosferë prodhimi ndihet eufori e qetë kulinare. Në vitin 2020, Elena Xhajkovska, anëtare e Aleancës të shefave Slow Food , mbolli fidanin e saj, i cili shpejt zuri rrënjë, u bë i gjelbër dhe tani më lulëzon.

Mundësia që mysafirët të zgjedhin vetë ushqimin e tyre, duke ndjekur filozofinë e Slow Food :përdorimi i produkteve nga prodhuesit e vegjël, respektimi i mjedisit dhe shfrytëzimi i plotë i ushqimit, menjëherë mblodhi një ushtri ndjekësish të cilët tregojnë besnikërinë e tyre çdo ditë.

Në këtë vend, pamja e ushqimit është gjithmonë në funksion të shijes dhe teksturës. Përqafimi i ditës është triniteti i shenjtë të **sallatave me fasule**, **rukola**, **proshutë**, **speca të tymosura dhe djathë-kaçkavall dhensh nga Maqedonia**. Pastaj, me **panxhar të pjekur**, **rukolë**, **portokall**, **mollë**, **djathë dhie**, **arra**, **mjaltë dhe marulë të përzier me qiqra**, **harisa**, **pastë hudhre**, **karotë**, **feta**, **rrush të thatë dhe piper Bukove i tymosur**.

Recetat e gjyshes nuk mund të imitohen, por mund të përqafohen me momentin e së tashmes, përmes gatimit kreativ të pronares. Kur nëpër pjatat e zgjedhura me kujdes, Elena shërben **bakllavën me arra**, **lajthi**, **çokollatë të zezë dhe shurup portokalli**, të kombinuar me **kos dhe arra**, kjo është një pamje që mund të konkurrojë shijen. Dhe anasjelltas. Magji e ndezur e vërtetë.

ул. Св. Кирил и Методиј 2/1, СК / Rr. Shën Kirill i Metodij 2/1, SK / str. St. Kiril i Metodij 2/1, Skopje
+389 71 200 560
contact@granche.mk
www.granche.mk
www.facebook.com/granchemk
www.instagram.com/granche.mk
tryspicy/skopje/granche

Granche is a building in which due to the food's beauty a quiet gourmet euphoria is felt in a fruitful atmosphere. In 2020, Elena Djajkovska, a member of the Slow Food Chefs Alliance, planted her twig, which quickly took roots, turned green and now it is blooming.

The opportunity for guests to choose their own food, while nurturing the Slow Food phylosophy, moreover, using products from small producers, respecting the environment and using the food fully, immediately gathered an army of followers who show their loyalty on daily basis.

In this place, the appearance of the food is always in service of the taste and the texture. The day's hug is the holy trinity of **salads with beans**, **arugula**, **bacon**, **smoked peppers and Macedonian sheep cheese**. Then, with **roasted beetroot**, **arugula**, **oranges**, **apples**, **goat cheese**, **walnuts and honey and mixed salad with lettuce and chickpeas**, then **harissa**, **garlic paste**, **carrots**, **feta**, **raisins and smoked Bukovska paprika**.

Speaking of, grandma's recipes can not be imitated, they can only be embraced with the moment of the present, through the creative cooking of the owner. When on the carefully selected plates, Elena serves **baklava with walnuts**, **hazelnuts**, **dark chocolate and orange syrup,** served with **yogurt and nuts**, you will get a sight that can compete with the taste. And vice versa. Real flaming magic.









4. ХОСТЕЛ КИТКА

4. HOSTEL KITKA, Vratnicë
4. HOSTEL KITKA, Vratnitsa

Во хостелот Китка, Драгиша Јововски успеал да ја спои љубовта кон она што го работи со страста на луѓето со спортски дух и со добар апетит, држејќи се до девизата „во здраво тело – здрав дух“. Објектот е сместен во селото Вратница, во Долен Полог, во стројна семејна куќа од камен, од 1964 г., а сегашниот лик го има од 2017 година. Располага со 7 соби, 19 кревети, а во дворот од два декара на дрвени маси, гостите со чај и мед го започнуваат денот.

Тие што се навлекле на звуците на природата токму во градината можат да постават шатор и да фаќаат – дење облаци, навечер ѕвезди. Во оваа воздушна бања на 760 метри надморска височина, од 365, дури 360 се сончеви денови.

Најважното правило е што на менито секогаш има 4 јадења: **компир и домашен колбас**, **тетовско тавче гравче**, **полнети пиперки** и **сарма**. Софрата зближува, а вкусовите што се паметат се и **толчено лукче** со ореви, масло, и киселина, **пресолец** (салата со праз и маслинки), **чај од љуботенска мајчина душица**, **компот од дренки и праски**, **мед од костени**, **вргањ** подготвен на локален начин, **„колпите“**, овчо сиреље, црвени лешници од дворот, црвено вино и **дивеч**.

Активен одмор во комбинација со предизвик на велосипед е можност да се посети манастирот Св. Константин и Елена, езерото во Голина, покрај Вратничката река – воденицата на дедо Раде, а со водич може да се истражува мистичниот Љуботен.

Në hostelin “Kitka”, Dragisa Jovovski ka arrit të bashkojë dashurinë për atë që bën me pasionin e njerëzve me shpirt sportiv dhe oreks të mirë, duke iu përmbajtur motos "në trup të shëndetshëm - shpirt i shëndetshëm". Objekti është e vendosur në fshatin Vratnicë, në Pollogun e Poshtëm, në një shtëpi të bukur familjare prej guri, nga 1964, ndërsa pamja e tij aktuale daton nga viti 2017. Objekti ka 7 dhoma, 19 shtretër, dhe në oborrin prej dy dynymë në dy tavolina prej druri, të ftuarit e fillojnë ditën me çaj dhe mjaltë.

Ata që tërhiqen nga tingujt e natyrës mund të vendosin një çadër në kopshtin e objektit dhe gjatë ditës t’i kapin retë, ndërsa natën yjet. Në këtë banjë ajri në 760 metra mbi nivelin e detit, nga 365 ditë, 360 janë ditë me diell.

Rregulli më i rëndësishëm është që në menu gjithmonë ka 4 pjata: **patate dhe salsiçe shtëpie**, **tavçe gravçe Tetove** (fasule), **speca të mbushura** dhe **sarma**. Sofra afron njerëzit ndërsa shijet që mbahen mend janë: **hudhra e shtypur** me arra, vajë dhe uthull, **presolec** (sallatë me presh dhe ullinjë) **çaj trumze Ljuboteni**, **komposto thane dhe pjeshke**, **mjalt gështenjash**, **boletus** i përgatitur në mënyrë lokale, **Kollbyrek**, djathë deleje, lajthi të kuqe nga oborri, verë e kuqe dhe **mish i egër**.

Pushimi aktiv i kombinuar me sfidë biçikletash është një mundësi për të vizituar manastirin e Shën Konstantinit dhe Elenës, liqenin në Golinë, mulliri i gjyshit Rade përgjatë lumit Vratnicë, dhe me një guidë ju mund të eksploroni Ljubotenin mistik.

с.Вратница, Јегуновце / f.Vratnicë, Jegunovc / v.Vratnitsa, Jegunovtse
+389 70 603 383
jovovski@hotmail.com
www.facebook.com/hostelkitka
www.instagram.com/hostel_kitka_vratnica
tryspicy/tetovo/kitka

In the hostel “Kitka” Dragisha Jovovski managed to unite the love for what he does with the passion of the people with sports spirit and good appetite, sticking to the motto "healthy spirit – in a healthy body". The building is located in the village Vratnitsa, in Dolen Polog (Lower Polog region), in a solid family house made out of stone, dated 1964,and its current appearance from 2017. It has 7 rooms,19 beds, and in the two decares yard, guests start the day with a cup of tea and honey enjoying on the two wooden tables there.

Those who are attracted to the sounds of nature in the garden can set up a tent and catch – clouds daily, stars during the night. In this air bath at 760 meters above sea level, from total of 365, even 360 are sunny days.

The most important rule is that there are always 4 dishes on the menu: **potatoes and homemade sausages**, **Tetovo tavche gravche** (beans), **stuffed peppers and sarma**. Food brings people together and the flavors that you are going to recall here are: **crushed garlic** with walnuts, oil and vinegar, **presolets** (salad with leek and olives), **Ljuboten thyme tea**, **dogwood berry and peach compote**, **chestnut honey**, **slippery jack mushroom prepared** according to a local recipe, **kolpite** (homemade Phyllo), sheep milk cheese, red hazelnuts from the yard, red wine and **game meat**.

An active vacation combined with a bicycle challenge is an opportunity to visit the monastery of St. Konstantin and Elena, the lake in Golina, grandpa Rade’s mill along the river Vratnichka, and with a help of a guide you can also explore the mystical Ljuboten.









5. ХОТЕЛ СКАРДУС

5. HOTEL SCARDUS, Kodra e Diellit
5. HOTEL SCARDUS, Popova Sapka

Хотелот „Скардус“ е совршена симбиоза на разновидни светски приказни и финалната станица на сопственикот Хашим Хасани. Сместен е во планинското опкружување на Попова Шапка, на 1800 метри надморска височина, идеален за скијачи и со име што се памети, што на латински значи Шар Планина.

Објектот има и место и биографија: изграден е во 2004 година, а 4-те ѕвездички се класификација за услугите и содржините. Располага со 36 соби, 2 ВИП-апартмани и 140 кревети. Ресторанот внатре има 40, а надвор 18 маси, бар, две конференциски сали и спа-центар. Трофеите од ловот се домаќински вклопени во амбиентот на гостилницата каде навраќаат ловџии од целиот свет, а меѓу гостите најчести се вљубениците во природата што го сакаат авантуристичкиот туризам, велосипедизмот и пешачењето.

Менито е создавано со заедничка, сплотена интелигенција помеѓу традиционалната кујна и италијанската техника на готвење. Секако, застапена е и медитеранската кујна – салати, риби, пасти. Најбарано предјадење е **зеленчук на скара**, а **„бифтек Скардус“ со сос од боровинки**, **сервиран со домашната паста** е најомилената главно јадење.

Мал семеен десерт на подмладокот на семејството Хасани - **панакота со шумски плодови** – боровинки, малинки, јаготки и капини, набрани на планината, одлично им прилега на големите балкански гурмани што најубавото го чуваат за крај.

Hoteli “Scardus” është një simbiozë e përsosur e historive të ndryshme botërore dhe stacioni i fundit të pronarit Hashim Hasani. Ndodhet në rrethinat malore të Kodrës së Diellit, në 1800 metra mbi nivelin e detit, është ideale për skiatorë dhe me një emër që mbahet mend, që në latinisht do të thotë Mali i Sharrit.

Objekti ka vend si dhe një biografi: është ndërtuar në vitin 2004, dhe 4 yjet janë klasifikimi për shërbimet dhe përmbajtjet. Posedon 36 dhoma, 2 suita VIP dhe 140 shtretër. Restoranti ka 40 tavolina brenda dhe 18 jashtë, një bar, dy salla konferencash dhe një qendër SPA. Trofetë e gjuetisë janë përputhur me ambientin e konakut ku vijnë gjuetarë nga e gjithë bota, dhe midis mysafirëve, më të zakonshmit janë dashamirësit e natyrës që e duan turizmin aventuresk, çiklizmin dhe ecjen.

Menuja është krijuar me inteligjencë të përbashkët pra, është shkrirje midis kuzhinës tradicionale dhe teknikave italiane të gatimit. Sigurisht, kuzhina mesdhetare është gjithashtu evidente me sallata, peshk, pasta. Parangrënia më e kërkuar janë **perimet në skarë**, ndërsa nga ushqimet kryesore **bifteku “Skardus” me salcë boronice** i shoqëruar me **pasta shtëpie**.

Ëmbëlsira e vogël familjare është ide e pasardhësve të familjes Hasani - **pannakota me fruta pylli** - boronica, mjedra, luleshtrydhe dhe manaferra, të mbledhura në mal. Kjo ëmbëlsirë në mënyrë të përkryer u përshatet llupësve të mëdhenj ballkanas që ruajnë më të mirën për në fund.

ул. 167, 96 Попова Шапка, ТЕ / Rr. 167, 96, Kodra e Diellit, TE / str. 167, 96, Popova Shapka, Tetovo
+389 70 259 806
info@hotelscardus.com
www.hotelscardus.com
www.facebook.com/hotelscardus2013
www.instagram.com/scardushotel
tryspicy/tetovo/skardus

The “Scardus” hotel is a perfect symbiosis of diverse world stories and the final station of the owner Hashim Hasani. It is located in the mountainous environment of Popova Shapka, at 1,800 meters above sea level. It is ideal for skiers and has a remarkable name, which in Latin means Mountain Shar.

The building has a space and a biography: it was built in 2004, and the 4-stars are a classification for its services and content. It has 36 rooms, 2 VIP suites and 140 beds. The restaurant has 40 tables inside and 18 more outside, a bar, two conference rooms and a spa. The hunting trophies are included in the ambiance of the inn where hunters from all over the world return, and among the guests the most common are the nature lovers who love adventure tourism, cycling and hiking.

The menu is created with a common blended of intelligence between the traditional cuisine and the Italian cooking techniques. The Mediterranean cuisine is also present - salads, fish, pastas. The most popular appetizer is **grilled vegetables**, while as **the steak “Scardus" with blueberry sauce served with homemade pasta** is the most favorite main dish.

The small family dessert is an idea of the Hasani family offspring - the **panna cotta with wild berries** such as blueberries, raspberries, strawberries and blackberries collected from the mountain, which perfectly suits the great Balkan gourmets who keep the best for last.









6. БАГРДАР ТРАДИЦИОНАЛ

6. BAGËRDAR TRADICIONAL, Gostivar
6. BAGERDAR TRADITIONAL, Gostivar

Во строгиот центар на Гостивар се наоѓа „Традиционален Бакардан“, гостилница која на душата ѝ дава топлина, а на храната – светлина. Правена е на неколку нивоа: на влезот е шарениот sид, полн со сеќавања, мали, а големи нешта, мали, а големи луѓе и исти такви детали. Интерни карактеристики на градот видени и овековечени низ десетина фотографии и слики.

Пред 13 години ова било кафуле, но откако се направила фурна, бидејќи во околината нема ништо слично, кој и да посака да вкуси некој стар рецепт, ако му протече копнеж низ вените, доаѓа во објектот. Елона Селмани Фејзулаи на гостите им нуди рустични балкански и албански јадења.

Традиционалното **турско кафе** е сварено со сите салтанати, а **бакардан** е специјалитет што се прави цел час, со танцот на сукалото во пченкарно брашно, се служи со **овчо кисело млеко и сирење**. Во целиот концепт „од фарма до трпеза“ се вклопува тоа што семејството поседува фарма со овци, па млекото, сирењето и јагнешкото се нивните производи. **Месото се пече во фурна**, а вистинскиот деликатес е **јагне приготвено во вршник** и, секако, голем избор на пици. Заблажувањето е со **шеќерпаре**, популарниот евергрин колач со гриз, нурнат во шербет, поради што се топи во устата.

Локалот е подеднакво убав и во лето и во зима. Капацитетот располага со 6 маси внатре, кога е полно, можат да седнат 30, а надвор – 40 луѓе.

Në qendër të Gostivarit ndodhet "Bagërdar Tradicional", një mejhane që i jep ngrohtësi shpirtit dhe dritë ushqimit. Lokali është bërë në disa nivele: në hyrje është muri shumëngjyrësh, me plot kujtime, me gjëra të vogla njëkohësisht aq të mëdha, njerëz të vegjël dhe njëkohësisht po aq të mëdhenj dhe detaje të ngjashme. Tipare të brendshme të qytetit mund të shihen dhe të përjetësohen përmes një sërë fotografish dhe imazhesh.

13 vite më parë kjo ishte një kafene, por pasi u bë furrë, dhe për shkak se nuk gjendej gjë të ngjashme në zonë u krijua ky konak ku vjen secili që e merr malli dhe dëshiron të shijojë receta të vjetra. Elona Selmani Fejzullai u ofron mysafirëve ushqime rustike ballkanike dhe ushqime shqiptare.

Kafja tradicionale turke përgatitet me shumë salltanet, ndërsa **kaçamaku** që përgatitet me vallëzimin e oklagut në miellin e misrit është specialiteti që i nevojitet një orë për tu përgatit, dhe shërbehet me **kos dhe djathë dhensh**. Në gjithë konceptin "nga ferma në tryezë" inkuadrohet edhe fakti që familja posedon një fermë dhensh, kështu që qumështi, djathi dhe mishi i qengjit janë produktet e tyre. **Mishi piqet në furrë**, dhe delikatesa e vërtetë është **mishi i qengjit i përgatitur në saç**, dhe natyrisht, ka edhe përzgjedhje të madhe të picave.Ëmbëlsimi bëhet me **sheqerpare**, ëmbëlsira e mirënjohur me semolina, e zhytyr në sherbet, gjë që e bën atë të shkrihet në gojë.

Lokali është i bukur në verë dhe në dimër. Ambienti brenda ka 6 tavolina dhe aty mund të vendosen 30 persona, ndërsa jashtë 40 persona.

ул. Маршал Тито 4, Гостивар / Rr. Marshall Tito 4, Gostivar / str. Marshal Tito 4, Gostivar
+389 78 318 596
elonaselmani@yahoo.com
www.facebook.com/bagerdartradicion
www.instagram.com/bagerdar_tradicional
tryspicy/gostivar/bagerdar

Bagerdar Traditional is located in the center of Gostivar. It is an inn that gives warmth to the soul and light to the food. It is build in several levels and at the entrance you will see a colorful wall, full of memories, little and big things, small and great people and many similar details. Internal features of the city are spotted and captured through a dozen of photographs and images there.

13 years ago, this was a cafe, but after that, it was transformed in a bakery and because of the fact that there is nothing similar nearby, whoever wants to taste an old recipe can drop by in this inn. Elona Selmani Fejzulai offers the guests Balkan rustic and Albanian dishes.

The traditional **Turkish coffee** is prepared with opulence, and the **bakardan** (cornmeal) is a specialty that is made for an hour, by the dance of the rolling pin in the corn flour. It is served with **sheep yogurt** and **cheese**. The family owns a sheep farm and they produce milk, cheese and lamb and that fits in the whole concept "from the farm to the table". The **meat is baked in an oven**, and the real delicacy is **lamb cooked with a sach** (heated metal lid) and they of course offer many kinds of pizzas. The dessert is **sheqerpare** (small butter biscuits soaked in sugar syrup) but also the popular evergreen dessert with semolina, dipped in sorbet, which makes it melt in your mouth.

The restaurant is equally beautiful in summer and winter. The full capacity inside is 6 tables or 30 people, and outside 40 more people can sit.









7. ПЛАНИНАРСКИ ДОМ ЦАРЕВЕЦ

7. SHTËPIA MALORE CAREVEC, Mavrorë
7. MOUNTAIN HUT CAREVEC, Mavroro

Во куќата од камен и дрво, на 3 ката и 80 квадрати, природните материјали сплотени со природата, во срцето на Маврово се наоѓа планинарскиот дом „Царевец“, закитен со 2 ѕвездички, каде можат да престојуваат 20 луѓе. Боите и топлината ги има во целиот простор – во приватното студио со 3 кревети, 1 спална, 1 заедничка дневна соба и одделна спална со 11 легла.

Владимир Ѓорѓиоски и Соња Манчевска веќе пет години ги гледаат зимите обвиткани во бели прекривки и зелените тревни површини околу објектот. Гостите својот престој го резервираат во текот на целата година, со спиење и појадок, но, ако им се допадне домашната кујна, можен е и полн пансион. Вистински елексир се **планинските чаеви од Маврово**, а „силата што преку уста влегува“ е **пројата со коприви**, **бакрдан со печурки (вргањ, лисичарка, смрчка)**, **овчи сиреења** од околните бачила, **пеглани суви пиперки со ориз и печурки**, **енергетски бомбици** со мед и домашната солена и блага **зимница**.

Влатко работи и како ски-инструктор, а Соња е единствениот сертифициран женски водач во регионот – атрактивни активности за нивните гости кои го сакаат пешачењето, возењето велосипеди и уживаат во пикниците во зелените оази на Бистра. Во многуте идеи на оваа млада двојка е и детско катче за најмладите, со содржини што ќе им ја всадат љубовта кон природата.

Në shtëpinë e bërë prej guri dhe druri, në 3 kate dhe 80 metra katrorë, me materiale natyrore të shkrirë me natyrën, në zemër të Mavrovës ndodhet shtëpia malore “Carevec”, e dekoruar me 2 yje dhe aty mund të qëndrojnë 20 persona. Ngjyra dhe ngrohtësi gjinden në gjithë hapësirën – 1 studio private me 3 shtretër, 1 dhomë gjumi, 1 dhomë ndejtje të përbashkët dhe një dhomë gjumi të vëçantë me 11 shtretër.

Ka 5 vite që Vladimir Gjorgjioski dhe Sonja Manchevska shohin dimrat të mbështjellë me mbulesa të bardha dhe barërat e gjelbra përreth godinës. Vizitorët rezervojnë qëndrimin e tyre gjatë gjithë vitit, me fjetje dhe mëngjes, por nëse u pëlqen ushqimi i shtëpisë, ka gjasa që të marrin pansion të plotë. Një eliksir i vërtetë janë **çajrat e malit të Mavrovës**, dhe “fuqia që hyn përmes gojës” është **krelani i misrit me hithra**, **kaçamaku me kërpudha (boletus, cantarela, morel)**, **djathra dhensh** nga stanet përreth, **“speca të thata të hekurosura” me oriz dhe kërpudha**, **ëmbëlsira energjike** me mjaltë dhe **zahire** shtëpie të embla dhe të kripura.

Vlatko gjithashtu punon si instruktor skijimi, ndërsa Sonja është e vetmja guidë grua e çertifikuar në rajon – këto janë aktivitete tërheqëse për mysafirët e tyre që duan ecjen, çiklizmin dhe që duan të shijojnë pikniqe në oazat e gjelbra të malit Bistra. Një nga idetë e shumta të këtij çifti të ri është gjithashtu edhe një këndë fëmijësh për më të vegjlit, me përmbajtje që do të rrënjosin tek ata dashurinë për natyrën.

с.Маврово, Маврово-Ростуше / f.Mavrovë, Mavrovë-Radoshtushë / v.Mavrovo, Mavrovo-Rostushe
+389 72 210 777
carevec.mavrovo@gmail.com
www.carevec.com
www.facebook.com/CarevecMavrovo
www.instagram.com/carevec.mavrovo
tryspicy/gostivar/carevec

The mountain lodge “Carevec” is located in the heart of Mavrovo, in a 3 floor house made out of stone and wood, on 80 metres square, where natural materials are fused with the nature. It is decorated with 2 stars and 20 people can be accommodated in there. Colours and warmth are evident in the whole space – a private studio with 3 beds, 1 bedroom, 1 shared living room and a separate bedroom with 11 beds.

Vladimir Gjorgjioski and Sonja Manchevska have been witnessing the winters coated with white blankets and green grass surfaces around the building for five years now. Guests book their stay all year round, with bed and breakfast, but if they like the homemade food, a full board is possible as well. A real elixir are the **mountain teas from Mavrovo**, and the "power that enters through the mouth" is **the corn pie with nettle**, **bakardan** (a corn dish) **with mushrooms** (**boletus**, **chanterelle**, **morel**), **sheep cheese** from the surrounding sheepfolds, **“ironed” sun-dried peppers with rice and mushrooms**, **energy desserts** with honey and homemade salty and sweet **pickled vegetables**.

Vlatko also works as a ski instructor, and Sonja is the only certified female guide in the region - these are attractive activities for their guests, who love hiking, cycling, and enjoying picnics in the green oases of the Bistra mountain. One of the many ideas this young couple has, is a children's corner for the youngest, with themes that will instill the love for nature in them.









8. ХОТЕЛ ТУТО

8. HOTEL TUTO, Jançe
8. HOTEL TUTTO, Janche

Она што ќе го фати окото, светоглед под планината Бистра, од хотелот „Туто“ кон селото Јанче, е раѓање и тихување на зборот, сето она што го даваат патувањата и сништата. Тефик Тефиковски-Туто оваа автентична творба ја создавал со многу внимание и посветеност за да ја отвори во 2007 година. И бидејќи газдата цел живот се занимавал со градежништво, во просторот е задржана пејзажната архитектура, куќите се од камен и дрво, а хотелот е слеан со природниот амбиент.

Просторната гостилница е вистинска оаза на сè што минува, а остава траги како прошетка низ минатото, преку многуте дребулии, старите телефони, креденчиња полни со чаши, сервиси на нашите баби, ракотворби и дифтици на омилените тетки, розевото култно фиќо...

Во екопродавницата можете да купите слатко од дренки, шипинки, мед, органски чаеви, домашна киселина од диви јаболка, сокови и компоти и сè сезонско што го дава природата: тикви, ореви, лешници, костени.

Храната тука зборува неколку јазици – ќе вкусите италијанска, македонска, ама и мијачка кујна. По оригинална рецептура се прави **реканската пита,** многу се користи говедското месо, во **грне на тутов** начин, **бирјан**, **аландити** (филот е со солена вода, путер и мелени ореви, а се сече на мали парчиња како баклава), **парена мазница**, **изварката** во најдобра варијанта ќе ви ја зготви Туто, **галички кашкавал** и **радичка пастрмка**.

Atë që të kap syri, një botëkuptim nën malin Bistra, nga hoteli "Tuto" drejt fshatit Jançe, është lindja dhe heshtja e fjalës, gjithçka që kanë dhënë udhëtimet dhe ëndrrat. Tefik Tefikovski-Tuto e krijoi këtë vepër autentike me shumë vëmendje dhe përkushtim dhe e hapi në vitin 2007. Për shkak se pronari është mar me ndërtim gjatë gjithë jetës së tij, arkitektura e peizazhit është ruajtur në këtë hapësirë, shtëpitë janë bërë prej guri dhe druri, dhe hoteli është shkrirë me ambientin natyror.

Mejhanja e gjerë është një oazë e vërtetë e gjithçkaje që kalon, por lë gjurmë si një shëtitje në të kaluarën, nëpër çikërrimat e shumta, telefonat e vjetër, dollapet plot gota, komplete enësh nga gjyshet tona, punime artizanale dhe sixhade nga hallat e preferuara, fiqoja kult ngjyrë rozë ...

Në eko dyqanin mund të blini reçel thane, kaçe, mjaltë, çajra organikë, uthull i mollës së egër i bërë në shtëpi, lëngje dhe komposto dhe gjithçka sezonale që jep natyra: kunguj, arra, lajthi, gështenja.

Ushqimi këtu flet disa gjuhë dhe ju do të shijoni kuzhinë italiane, maqedonase, por edhe atë të mijakëve. Sipas recetës origjinale, bëhet **byreku i Rekës**, mishi i viçit përdoret shumë, sipas mënyrës së Tutos i përgatitur në vorbë, **byrjan**, **alanditi** (peta të holla të lyera me ujë të kripur, gjalpë dhe arra të bluara, priten në copa të vogla si bakllava), **“maznica”** (petë e lyer me gjalp, shërbehet me djathë dhe kos), **gjizë** dhe Tuto e përgatit atë në mënyrën më të mirë, **djathë-kaçkavall Galichniku** dhe **troftë Radike**.

с.Јанче, Мавровo-Ростуше / f.Jançe, Mavrovë-Radostushë / v.Janche, Mavrovo-Rostushe
+389 71 241 373
info@tutto.com.mk
www.tutto.com.mk
www.facebook.com/hoteltutto
www.instagram.com/hoteltutto
tryspicy/gostivar/tuto

What is visible for the eye, a worldview under the mountain Bistra, from the hotel "Tutto" to the village Janche, it is the birth and the silence of the word, everything that comes from traveling and dreaming. Tefik Tefikovski - Tuto designed this authentic creation that opened in 2007 with a lot of attention and dedication, and since he was engaged in construction, the landscape architecture is preserved in the environment, the houses are made out of stone and wood, and the hotel is fused with the natural ambience.

The spacious guesthouse is a real oasis of everything that passes away but leaves traces like a walk through the past, through the many trifles, old phones, cupboards full of glasses, our grandmothers' glass sets, handcrafts and wool blankets from our favorite aunts', a pink cult "Ficho"(a Fiat 600 old timer)…

In the eco-shop you can buy dogwood berry and rose hip jams, honey, organic teas, homemade wild apples vinegar, juices and compotes and everything that nature gives during the season, such as: pumpkins, walnuts, hazelnuts, chestnuts.

The food here speaks several languages - you will taste Italian, Macedonian, but also Mijak cuisine. You can try **Reka pie** according to the original recipe, **beef**, that is often used in the dishes and here you can try it prepared "Tuto's" way in a pot, **Birjan** (rice), **alanditi** (similar to baklava), maznitsa (phyllo smeared with butter, served with cheese and yogurt), **cottage cheese** and Tuto prepares it in the very best way, but also **Galichnik kashkaval cheese** and **Radika trout**.









9. ЕТНО ПАНСИОН КУТМИЧЕВИЦА

9. ETNO-PANSION KUTMIÇEVICA, Vevçan
9. ETHNO PANSION KUTMICEVICA, Vevchani

Никогаш нема да згрешите доколку менито го направи баба ви – вели сопственикот на „Кутмичевица“ во Вевчани, Настко Богоески, асоцирајќи на вкусот што го имаме во гените. Кога сте во оваа гостилница, семејното наследство од 19 век, аманет од дедо – угостител, како да го слушате дијалогот на минатото и сешаноста и да – оваа констатација е најточната и најдобрата препорака за локал со искуство од 17 години.

Кутмичевица е епархиска област на Св. Климент, тука ја ширел верата, а името претставува силен идентитет што се чувствува и помеѓу сидовите. Гостилницата е реставрирана, доградувана, мераклиски и со многу љубов, а таква е емоцијата и кога ќе ја вкусите храната.

Не постои зимска идила без **пача**, замезена со чашка ракија, **вевчански питули** и **кашаник** (некиснато тесто од пченично брашно без квасец). Надалеку е познато брашното од вевчанските води ници, тие во минатото биле столб на стопанството. Поради тој стандард, месените работи се во изобилие: **домашен золеник** правен со пченкарно брашно и праз, **зелник**, **вевчански гулаш** и **колбас – вевчански луканец**, дел од Арката на вкусови, **свинско месо под сач**...

Голтка од домашното вино го заокружува впечатокот. Голем, навистина голем „испит“ за вегетеријанци кои потпишале капитулација пред богатите зеленчукови салати од зарзават набран директно од градината на домаќините.

Kurrë nuk do të gaboni nëse menynë e bën gjyshja juaj – thot Nasto Bogoevski, pronari i mejhanes "Kutmiçevica" në Vevçan, duke synuar shijen që kemi në gjenet tona. Kur jeni në këtë konak, trashëgimia familjare nga shekulli i 19-të, amanet nga gjyshi poashtu kuzhinjer, është sikur të dëgjoni një dialog mes së kaluarës dhe të tashmes, dhe po, ky është konstatimi më i saktë dhe rekomandimi më i mirë nga një lokal me përvojë 17 vjeçare.

Kutmiçevica është një zonë dioqezane e Shën Klementit, i cili këtu përhapi besimin ndërsa emri përfaqëson një identitet të fortë që ndihet edhe mes mureve. Lokali është restauruar dhe dekoruar me shume merak dhe me shumë dashuri, dhe i tillë është edhe emocioni kur do të provoni ushqimin.

Nuk ka idil dimri pa **paçë**, e shoqëruar me një gotë raki, **petulla Vevçani** (ngjashëm me flitë) dhe **kashanik** (brumë i paardhur nga miell gruri me majë buke). Mielli nga mullinjtë e Vevçanit është i njohur gjerësisht, në të kaluarën ato ishin një shtyllë e ekonomisë. Për shkak të këtij standardi, brumërat janë me bollëk: **zolenik shtëpie** i bërë me miell misri dhe presh, **lakror**, **gulash dhe salsiçe Vevçani** - **llukanec Vevçani** (salsiçe me proshutë dhe mish derri), pjesë e Arkës së Shijeve, **mish derri në saç** ...

Një gllënjkë vere shtëpie e plotëson përshtypjen. Një "provim" i madh, vërtet i madh, për vegjetarianët që kanë nënshkruar kapitullim përpara sallatave të pasura me perime të zgjedhura drejtpërdrejt nga kopshti i nikoqirëve.

с.Вевчани, Вевчани / f.Vevçani, Vevçan / v.Vevchani, Vevchani
+389 70 249 197
kutmicevica@yahoo.com
www.kutmicevica.com.mk
www.facebook.com/Kutmicevica
www.instagram.com/kutmicevica_restaurant
tryspicy/vevcani/kutmicevica

You will never make a mistake if the menu is made by your grandmother- says the owner of "Kutmicevica" in Vevchani, Nasto Bogoeski, associating with the taste we have in our genes. When in this guesthouse, which is a family heritage from the 19th century, you feel like you are listening a dialogue between the past and the present and yes, this statement is the most accurate and the best recommendation for a restaurant with 17 years of experience.

Kutmichevitsa is a diocesan area of St. Clement where he spread the faith, while as the name represents a strong identity that is felt even between the walls. The inn has been restored, extended with lots of love, and that emotion is felt when you taste the food as well.

There is no winter idyll without **pacha** (jellied meat) combined with a glass of rakija (homemade fruit brandy) **Vevchani pituli** (ordered tiny layers of dough) **kashanik** (unleavened wheat flour dough without yeast). The Vevchani flour is widely known since their mills were also considered to be pillars in the economy in the past. Due to that standard the dough products are in abundance such as: **homemade pie - zolenik** made with corn flour and leek, **zelnik** (homemade phyllo), **Vevchani goulash** and **sausages – Vevchanski lukanets**, part of the Ark of Tastes, and also **pork prepared under sach** (heated metal lid)…

A sip of the homemade wine will complete the impression. A big, really big "test" for vegetarians who have signed a capitulation in front of the marvelous vegetable salads with fresh vegetables harvested directly from the hosts' garden.









10. ВИЛА РАДОЖДА

10. VILA RADOZHDA, Radozhdë
10. VILLA RADOZDA, Radozda

Можете да помислите на мир и на среќа, на езеро и риби, или на лето и безгрижност: секогаш невидливите синџири се помеѓу тие два збора. Исто како што се и помеѓу „Вила Радожда“, сместена на самиот брег на југозападниот дел на Општината Струга. Од 2008 година семејството Шопоски е со заедничка цел – што повеќе да се вгради во оваа шармантна гостилница.

Веќе 12 години гостите кои ја покажуваат лојалноста кон локалот, од Велигден до октомври, знаат дека вистинската привилегија е да се јаде дива риба, а тука можете да се нагостите со 4 вида од Охридското Езеро, подготвени на традиционален начин, ама сервирани поинаку од очекуваното.

Добредојде ќе ви посакаат со домашно макало, тазе леб со крцкава коричка и пекарски компир, тоа е поздрав од домаќините кои имаат желба да ги паметите миговите. Можете да нарачате **јагула на струшки начин**, **крап на кромид** – со тајните мирудии на домаќинот, **тресена пастрмка**, **раскошни салати** и вистинска атмосфера пренесена од соседното море. Слаткиот дел е со **раванија** и **домашните колачиња** на Ирена со многу ореви.

Објектот располога со 13 соби, имате можност да седнете на една од 25-те маси сместени на самото езеро, а надвор од сезоната ќе јадете внатре, во просторот со винтиџ белег – многу гоблени и асоцијации од времето кога оваа рачна работа беше вистински хит...

A mund të mendoni për paqen dhe lumturinë, për liqenin dhe peshqit, ose për verën dhe pabrengësinë? Zinxhirë të padukshëm ka gjithmonë midis atyre dy fjalëve, siç ka edhe në "Vila Radozhda", e vendosur në bregun jugperëndimor të Komunës së Strugës. Që nga viti 2008, familja Shoposki ka një qëllim të përbashkët, që të integrojë sa më shumë që të jetë e mundur në këtë mejhane simpatike.

Ka 12 vjet, që mysafirët që tregojnë besnikëri ndaj restorantit, nga Pashkët deri në Tetor, e dinë se privilegj i vërtetë është të hani peshk të egër, dhe këtu ju mund të shijoni 4 lloje të peshkut nga Liqeni i Ohrit, të përgatitur në mënyrë tradicionale, por të shërbyer ndryshe nga që pritet.

Do t'ju mirëpresin me makallo shtëpie(salcë hudhrash), bukë të freskët me kore krokante dhe patate të pjekura, dhe kjo është vetëm përshëndetje nga që nikoqirët kujdesen që të kujtojni momentet e këndëshme. Ju mund të porosisni **ngjalë e përgatitur në mënyrën e Strugës**, **krap në qepë** me erëza sekrete të shtëpisë, **troftë “e shkundur”**(e pastruar nga halat), **sallata luksoze** dhe atmosferë e vërtetë e transferuar nga deti fqinj. Pjesa e ëmbël është **revania** dhe **ëmbëlsirat e shtëpisë** me shumë arra që i përgatit Irena.

Objekti posedon 13 dhoma, dhe ju keni mundësi të uleni në një nga 25 tryezat e vendosura pranë liqenit, ndërsa jashtë sezonit do të hani brenda, në një hapësirë në stilin vintage – me shumë punime dore të punuara me muline dhe asociacione nga koha kur ky artizanat ishte një hit i vërtetë ...

с.Радожда, Струга / f.Radozhdë, Strugë / v.Radozhda, Struga
+389 078 623 283
t.shoposki@hotmail.com
www.facebook.com/vilaradozda
www.instagram.com/vilaradozda
tryspicy/struga/radozda

Once you think of peace and happiness, lake and fish, or summer and carefreeness - invisible chains are always between those two words, just like there are in "Villa Radozda", located on the very shore in the southwestern part of the Struga Municipality. Since 2008, the Shoposki family has a common goal - to incorporate as much as possible in this charming guest house.

Guests who have shown loyalty to the inn for 12 years, from Easter to October, know that it is a real privilege to eat wild fish, and here you can feast with 4 different types of it, prepared according to traditional recipes, but served differently than expected.

A welcome greeting by the hosts who want you to remember the moments, is the homemade makalo (garlic dip), fresh bread with crispy crust and baked potatoes. You can order **eel prepared according to the Struga recipe**, **carp on onion** - with the host's secret spices, **"shaken" trout** (deboned fish), **gorgeous salads** and a real atmosphere transferred from the neighbouring sea. The sweet part is with **ravania** (semolina dessert) and **Irena's homemade cookies** with lots of walnuts.

The building has 13 rooms and you have the opportunity to sit on one of the 25 tables just by the lake. Out of the summer season you can eat inside, in the space with a vintage mark – decorated with many handmade embroidery crafts and associations from the time when this handicraft was a real hit.









11. ЕТНОСЕЛО АНДРЕВЦИ

11. ETNO-FSHAT ANDREVCI, Godivje
11. ETHNO VILLAGE ANDREVCI, Godivje

Во селото Годивје, во амбиентот што ги истакнува македонските адети и вкусови, се наоѓа етносело „Андревци“. Комплексот дише со историја, на просторот од 600 квадратни метри се нанижани 6 објекти, а на стратешка позиција е гостилницата. Имуна на минливоста, од дрво и креп, со дрвени маси и клупи, наликува на етноодаја со носталгична лирика. Ѕидовите се наличени со стари музички инструменти, раскошни носии, симболи на традицијата од цела Македонија, домашни посатки, дрвени и бакарни садови, сите набавени од патувањата на фолклорните групи на Миленко Андревски.

На надморска височина од 892 метри, воздухот ќе ве изгладни: домаќините ве пречекуваат со домашна ракија, а кујната располага со **охридско ѓомлезе**, препознаено и сместено во Арката на вкусовите на Слоу Фуд. За овој специјалитет се користи брашно, вода, сол и масло, а за подготовка – пирустија, маша и ќумбе. Кора по кора, по неколку часа печење под вжештен сач, се добива вистински празник за непцето. Можете да каснете и **дивеч во сос од вргањ**, **годивска салата** (лук, магдонос, домат и пиперка), **јарешко под сач**, **вкусни лепчиња** со лук и магдонос, **макало со суви пиперки** или со **модар патлиџан**, **зимска салата** со цвекло, пипер лук и магдонос.

Околината изобилува со печурки. Тука можете да собирате, а потоа да вкусите ливадарки, лисичарки и јајчарки.

Në fshatin Godivje, në një ambient që thekson zakonet dhe shijet maqedonase, gjendet etno-fshati "Andrevci". Kompleksi merr frymë me historinë dhe në sipërfaqe prej 600 metra katrorë ka 6 ndërtesa, ndërsa mejhanja është në një pozicion strategjik. Imune ndaj kohës, e bërë me dru dhe tulla, me tavolina dhe stola prej druri, ajo përngjan si një etno-odë me lirik nostalgjike. Muret janë të dekoruara me instrumente të vjetra muzikore, kostume luksoze, simbole të traditës nga e gjithë Maqedonia, enë shtëpiake prej druri dhe bakri, të gjitha kujtime nga udhëtimet e grupeve folklorike të Milenko Andrevskit.

Në lartësi mbidetare prej 892 metrash, ajri do t'ju bëj të uritur: nikoqirët ju mirëpresin me raki shtëpie, dhe kuzhina ka **“gjomleze Ohri”** (ngjashëm me flitë), e njohur dhe e vendosur në Arkën e shijeve së ushqimive të Slow Food. Për këtë recetë përdoret miell, ujë, kripë dhe vaj ndërsa gjatë përgatitjes porosti, mashë dhe sobë. Petë pas pete, pas disa orësh pjekjeje nën saç të nxehtë, festa për stomakun tuaj është gati. Ju gjithashtu mund të hani **mish të egër në salcë me kërpudha boletus**, **sallatë “Godivska”** (hudhër, majdanoz, domate dhe speca), **mish keci të pjekur në saç**, **simite të shijshme** me hudhër dhe majdanoz, **makallo** (salcë hudhrash) **me speca të thata ose patëllxhan**, **sallatë dimri** me panxhar, piper, hudhër dhe majdanoz.

Vendi është plot me kërpudha. Këtu mund të mblidhni, dhe pastaj të shijoni kërpudha të bardha, cantarela dhe cezares (oronjës).

с.Годивје, Дебрца / f.Godivje, Komuna Debërc / v.Godivje, Debrtsa
+389 78 262 516
milenko.and1@gmail.com
www.facebook.com/andrevci/
tryspicy/kicevo/andrevci

The ethno-village "Andrevci" is located in the village of Godivje, in an ambience that emphasizes the Macedonian customs and tastes. The complex breathes history and in the area of 600 square meters there are 6 buildings while as the inn is in a strategic position. Immune to the transience, made out of wood and bricks, with wooden tables and benches it resembles an ethnic-room with nostalgic lyrics. The walls are decorated with old musical instruments, lavish costumes, symbols of tradition from all over Macedonia, domestic utensils, wooden and copper dishes, all collected from the travels of the folk groups of Milenko Andrevski.

At the altitude of 892 meters, the air will make you hungry: the hosts will welcome you with homemade rakija (fruit brandy), and the kitchen has the **Ohrid gjomleze** (ordered tiny layers of dough), recognized and settled in the Ark of Tastes by Slow Food. Flour, water, salt and oil are used for this specialty, and for its preparation – "pirustia" (metal trivet for a pot to stand on), tongs and an oven stove. Layer by layer, after few hours of roasting under a sach (a specially heated metal lid), you get a real feast for your stomach. You can also eat **game meat in boletus sauce**, **godivska salad** (garlic, parsley, tomato and pepper), **goat under sach**, **delicious bun**s with garlic and parsley, **makalo** (garlic dip) **with sun dried peppers or eggplant, winter salad** with beetroots, pepper and parsley.

The environment is rich in mushrooms. Here you can collect and then taste scotch bonnet mushroom, chanterelle and Caesar's mushrooms as well.









12. PAPA'S FOOD

12. PAPA'S FOOD, Ohër
12. PAPA'S FOOD, Ohrid

Папас фуд – Охрид (Papa's Food Ohrid), мераклиски опремена продавница за автентични традиционални и органски производи или, како што сопственикот Димитар Јовчевски ја нарекува - сувенирница за храна, е вистински пример за спојувањето на традиционалното и модерното. Сместена е во стариот дел на градот, распостлана на 50 квадрати, со име што открива дека таткото е голем гурман и со сосема испочитувана максима на просторот дека „помалку е повеќе".

Главната ѕвезда во дуќанот е **макалото** од кое и започнало сè. Тоа е вкусот од детството, што сопственикот го испитувал, истражувал, експериментирал десетина години за да дојде до готов продукт во тегличка од 180 грама, со лук (од сопствени насади), сол, оцет и масло, по испробаниот семеен рецепт, со додадок на ореви, а наскоро и со лешник.

Во Папас можете да најдете разни деликатеси: **ајвар** по оригинален рецепт, **мед** од најчистите краишта на Македонија, со ѓумбир, сливи, смокви и кајсии, охридските **губи и тарана** што наликуваат на платната што Билјана ги белеше, **гурабиите на баба**, **рачно изработена грнчарија** од мајсторите од Вранешница, **планинскиот чај од Галичица**... Предизвик: со **варено охридско ѓеврече** можете да дегустирате сè, на лице место.

Целта на „Папас фуд" – Охрид е и да се промовираат мали производители и семејни винарии кои не можат да се најдат на друго место.

Papa's Food - Ohër (Papa's Food - Ohrid), dyqan i pajisur me merak për produkte autentike tradicionale dhe organike ose, siç e quan pronari Dimitar Jovçevski–dyqan për suvenire ushqimore, është një shembull i vërtetë i bashkimit të tradicionales dhe modernes. Ndodhet në pjesën e vjetër të qytetit, i shtrirë në 50 metra katrorë, me një emër që zbulon se babai është një llupës i madh ndërsa hapësira e dyqanit është thjesht respektim i plotë të thënies "më pak është më shumë".

Ylli kryesor në këtë dyqan është **makallo** (salcë hudhrash) me të cilën ka filluar gjithçka. Ajo është shija e fëmijërisë, të cilën pronari e analizoi, e hulumtoi, e eksperimentoi për dhjetë vjet,për të gjetur produktin përfundimtar në një kavanoz 180 gramësh, me hudhër (nga plantacionet e veta), kripë, uthull dhe vaj, dhe sipas recetës familjare të provuar, duke i shtuar edhe arra, dhe së shpejti edhe lajthi.

Në Papa's ju mund të gjeni delikatesa të ndryshme: **ajvar** sipas një recete origjinale, **mjaltë** nga vendet më të pastra të Maqedonisë, me xhenxhefil, kumbulla, fiq dhe kajsi, **peta** Ohri dhe **trahana** që ngjajnë me pëlhurat që zbardhi Biljana, **gurabijet e gjyshes**, **enë balte të punuara me dorë** nga mjeshtrit poçarë të Vraneshnicës, **çaj mali nga Galiçica**... Sfida: me **gjevrek të zier Ohri** mund të shijoni gjithçka në vend.

Qëllimi i "Papa's Food" – Ohër është qe të promovohen edhe prodhuesit e vegjël dhe kantinat familjare që nuk mund të gjenden diku tjetër.

ул. Илинденска 52, Охрид / Rr. Illindenska 52, Ohër / str. Ilindenska 52, Ohrid
078 231 500
papasfoodohrid@gmail.com
www.facebook.com/papas.ohrid
www.instagram.com/papasfoodmakalo
tryspicy/ohrid/papasfood

Papa's Food - Ohrid, a wonderfully equipped store for authentic traditional and organic products or as the owner Dimitar Jovchevski calls it - a food souvenir shop, is a real example of merging the traditional and the modern. It is located in the old part of the city, spread over 50 square meters, with a name that reveals that the father is a great gourmet and the space is just a fully respected maxim suggesting that "less is more".

The main star in the store is the **makalo** (garlic dip) from which everything has started. It is the childhood taste, which the owner examined, researched, experimented for ten years in order to find the final product in a 180 gram jar, with garlic (from own plantations), salt, vinegar and oil, and based on the already proven family recipe, by adding nuts, and soon hazelnuts as well.

In Papa's you can find various delicacies: **ajvar** by an original recipe, **honey** from the cleanest parts in Macedonia with ginger, plums, figs and apricots, **Ohrid gubi** (homemade pasta) and **tarana** (grated dough) that resemble the cloths Biljana whitened, **grandma's gurabija** (traditional cookies), **handmade clay pots designed** by the Vraneshnitsa potters, mountain tea from Galichitsa ... Challenge: with **Ohrid boiled gjevrek** (bagel) you can taste everything on the spot.

The goal of "Papa's Food" - Ohrid is also promoting small producers and family wineries that cannot be found elsewhere.









13. ВИЛА МАЛ СВ. КЛИМЕНТ

VILA DHE KANTINA SHËN KLEMENTI I VOGËL, Ohër
VILLA & WINERY MAL SV. KLIMENT, Ohrid

Велат, ден без вино е како ден без сонце, а таа сончевина заробена во шише е заштитен знак на винаријата и вила „Мал Св. Климент“. Во староградското јадро на Охрид, спроти црквичката Свети Климент, во стена, простор оплеменет со мозаици, се наоѓа објектот на Будимир Соколовиќ-Буцо, кој настана од чиста љубов и страст кон виното.

Станува збор за винарија и хотел со 7 елегантни соби, со рачно изработени дрворези, ентериер кој сведочи дека сте во балканскиот Ерусалим. Тука се прават вината од заборавените сорти од регионот: **памид**, **р'кацители**, **охридско црно**, **вранец**, сместени во шишиња со современ дизајн. Виното со потпис на газда Буцо, што се чува и созрева во амфора од 500 литри, донесена од мајката на виното, Грузија, може да се проба единствено тука.

Полн капацитет на објектот е 60 луѓе, а концептот е следен: дегустација на божественият пијалок, со чаша за добредојде. Потоа се пробуваат вината (3 до 6 вина), кои се спаруваат со **брускети со макало од лук, вргањ со мајчина душичка**, **суви домати во маслиново масло и магданос**, потоа со **намаз (изварка, мешан кашкавал, кравјо сирење)**, **чипс сланина**, **мед со тартуфи** или со сирењата од регионот, задолжителна **охридска торта,** а крајот на вечерта е со коњак.

Дегустациите се прават и на едрилицата насред Охридското Езеро, во текот на целата година – кој има добро вино, има и добри пријатели!

Thonë se, një ditë pa verë është si një ditë pa diell, dhe këto rreze dielli të robëruara në shishe janë vula e kantinës dhe vilës "Shën Klementi i Vogël". Në qytetin e vjetër të Ohrit, përballë kishës së Shën Klementit, në një shkëmb, në hapësirë e pasuruar me mozaikë, është vendosur objekti i Budimir Sokoloviq - Buco, i cili u krijua nga dashuria e pastër dhe pasioni për verën.

Bëhet fjalë për një kantinë dhe hotel me 7 dhoma elegante, me gdhendje druri të bëra me dorë dhe enterier që dëshmon se jeni në Jeruzalemin Ballkanik. Këtu bëhen verëra nga llojet e harruara të rajonit: **pamid**, **r'kaciteli, verë e zezë Ohri**, **vranec**, të vendosura në shishe me dizajn modern. Vera me firmën e pronarit Buco, e cila mbahet dhe piqet në një amforë prej 500 litrash, e sjellë nga nëna e verës, Gjeorgjia, mund të provohet vetëm këtu.

Kapaciteti i plotë i objektit është 60 persona, dhe ky është koncepti: degustim i pijes hyjnore, me një gotë për mirëseardhje. Pastaj mund të provoni verërat (3 deri në 6 verëra), të cilat shoqërohen me **brusketa me salcë hudhrash**, boletus me **trumzë**, **domate të thata në vaj ulliri dhe majdanoz**, më pas me **krem (gjizë,kaçkavall të përzier, djath lope)**, **proshutë çips**, **mjaltë me tartufë** ose me djathëra nga rajoni, detyrimisht **tortë Ohri** dhe mbrëmja përfundon me konjak.

Degustimet bëhen edhe në varkën me vela në mes të liqenit të Ohrit, gjatë gjithë vitit - kush ka verë të mirë, ka edhe miq të mirë!

ул. Димитар Влахов, 34/1, Охрид / Rr. Dimitar Vllahov 34/1, Ohër / str. Dimitar Vlahov, 34/1, Ohrid
+389 76 941 046
vilamalsvetikliment@t.mk
www.vilamalsvetikliment.com
www.facebook.com/vila.malsvetikliment
www.instagram.com/malsvetikliment
tryspicy/ohrid/malsvkliment

They say that a day without wine is like a day without sun, and that sunshine trapped in a bottle is a trademark of the winery and villa "Mal Sv. Kliment". The building of Budimir Sokolovikj - Butso is located in the old town of Ohrid, opposite the church of St. Clement, in a rock and a space enriched with mosaics, and it was created out of pure love and passion for wine.

It is a winery and a hotel with 7 elegant rooms with handmade wood carvings and an interior that proves that you are in the Balkan Jerusalem. This is where the forgotten varieties of wine from the region are made - **pamid**, **R'katsiteli**, **black Ohrid wine**, **Vranets** and they are placed in bottles with a modern design. The wine with Buco's signature, which is stored and aged in a 500 l amphora that was brought from the mother of wine, Georgia, can only be tasted here.

The full capacity of the facility is 60 people, and the concept is as follows: tasting the divine drink, with a glass of it as a welcome. Then you can try out the wines (3 to 6 wines), which are paired with **bruschetta with makalo** (garlic dip), **boletus with thyme**, **sun-dried tomatoes in olive oil and parsley**, **spread** (cottage cheese, mixed cheese, white cheese), **bacon chips**, **honey with truffles** or cheese from the region, mandatory **Ohrid cake**, and at the end of the evening, cognac.

Tastings are also made on the sailboat in the middle of the Ohrid Lake, throughout the whole year – he, who has good wine, has also got good friends.









14. ТЕРАСА УТАРНА

TERRACA UTARNA, Gorno Konjsko
TERRACE UTARNA, Gorno Konjsko

Кога ќе се искачите на „Тераса Утарна“ во селото Горно Коњско, на 1 100 метри надморска височина, најблиску до небото, ја имате ексклузивата во погледот и волшебната глетка на Охрид. Ирена и Благоја Наумоски од 2015 година во куќата-гостилница која домаќинот ја правел камен по камен, дрво по дрво, сеедно дали ќе се сместите на терасата или внатре – во просторот опремен со народни носии и разни дребулии од минатото, тие со радост ќе ве пречекаат.

За добредојде ќе ве послужат со слатко, а Ирена го прави од капини, цреши, тикви, дуњи, јаготки, сливи, кајсии..., а на заминување можете да си купите тегличе за спомен. Под небото, под каменот, важните докази на радост и хедонија се јадењата што само тука можете да ги вкусите: **каурдисана туршија со ориз и праз**, најбараните **питулици**, **ѓомлезе**, **козјо сирење со мајчина душица и ким**, **лукајнци** – домашни колбаси со џимиринки, внатрешни органи, праз и сува пиперка, **варено телешко** или **свинско месо чувано во тегла**, **баклави со тиква или вишни**.

Семејството Наумоски знае дека најдобрата реклама доаѓа од луѓето коишто веќе ги посетиле и пак се враќаат, но и преку социјалните мрежи, со закажување кога газадрицата може да им исполни секаква гурманска желба. Домаќинката вели: „Никогаш ништо не останува во чиниите“, што е импресивно за полн капацитет од 40 луѓе.

Kur do të ngjiteni në “Terraca Utarna” në fshatin Gorno Konjsko, në 1100 metra mbi nivelin e detit, më afër qiellit, do të keni pamjen ekskluzive dhe magjike të qytetit të Ohrit. Irena dhe Blagoja Naumoski që nga viti 2015 në shtëpinë-mejhane që nikoqiri e ka ndërtuar gurë pas guri, dru pas druri, ju mirëpresin me shumë gëzim pavarësisht nëse vendosni të uleni në terracë ose brenda hapësirës së pajisur me kostume kombëtare dhe çikërrima të ndryshme nga e kaluara.

Për mirëseardhje ju shërbejnë me reçel, dhe Irena e bën atë me manaferra, qershi, kunguj, ftua, luleshtrydhe, kumbulla, kajsi ..., dhe gjatë largimit ju mund të blini një kavanoz me reçel si kujtim. Nën qiell dhe nën gur, provat e rëndësishme të gëzimeve dhe të hedonizmit janë ushqimet që mund t’i shijoni vetëm këtu: **turshi të kavurdisura me oriz dhe presh**, petulla që janë ndër më të kërkuarat, **gjomleze** (ngjashëm me flitë), **djathë dhie me trumzë dhe qimnon**, **“Ilukajnci”**-sajsiçe shtëpie me “xhimirinki”(proshutë e copëzuar dhe e skuqur), organe të brendshme, presh dhe spec të thatë, **mish viçi ose derri të zier dhe të ruajtur në kavanoz**, **bakllava me kungull ose vishnjë**.

Familja Naumoski e di që reklama më e mirë janë njerëzit që i kanë vizituar dhe kthehen përsëri, por gjithashtu edhe rrjetet sociale, ku mysafirët mund të rezervojnë tavolinë në kohën kur pronarja mund t’u plotësojë çdo dëshirë ushqimi. Nikoqirja thotë: “Kurrë nuk mbetet gjë nëpër pjata”, gjë që është impresive për kapacitetin e plotë prej 40 personash që ato posedojnë.

с.Горно Коњско, Охрид / f.Gorno Konjsko, Ohër / v.Gorno Konjsko, Ohrid
+389 76 621 843
etnoutarna@yahoo.com
www.facebook.com/terasautarna
www.instagram.com/terasa.utarna
tryspicy/ohrid/utarna

When you climb up "Terrace Utarna" in the village of Gorno Konjsko, at 1,100 meters above sea level, you are closest to the sky and you will have the exclusive and magical view of Ohrid. Since 2015, no matter if you decide to stay on the terrace or inside the space equipped with folk costumes and various trifles from the past, Irena and Blagoja Naumoski joyfully welcome you in the guest house that the host made stone by stone, wood by wood.

In order to welcome you, they will serve you jam which Irena makes from blackberries, cherries, pumpkins, quinces, strawberries, plums, apricots ... and on the departure you can buy a jar of it as a souvenir. Whether you look under the sky or under stones, the important proofs of joy and hedonism are the dishes you can taste only here. You can enjoy **roasted pickles with rice and leek**, **pitulitsi** (fried dough) which are amongst the most popular, also **gjomleze** (layered crepe-like pancakes), **goat cheese with thyme and cumin**, **lukajntsi** (home-made sausages) with djimirinki (chopped, fried ham), organ meat, leek and dried peppers, **boiled beef** or **pork stored in a jar**, **baklava with pumpkin or cherries**.

The Naumoski family knows that the best advertisement comes from the people who have already visited them and come back again, but also social networks through which guests can book their table. The host says - "There is never anything left on the plates", and that is really impressive considering the fact that the full capacity of their guesthouse is 40 people.









15. ХОТЕЛ ЛЕЈК ВЈУ

HOTEL LAKE VIEW, Oteshevë
HOTEL LAKE VIEW, Otesevo

Еднаш кога ќе го посетите „Лејк вју“ или популарниот „Преспав“, во Преспа, Отешево, веќе 9 години сопственост на семејството Нечовски, тој безусловно ќе се всели во вашето срце. Елегантен простор, убава природа и капацитет за 100 луѓе, се идеална оаза за сезоната која трае од мај до август. Доколку сакате вистински да се сродите со езерото, комплексот располага со 23 удобни и пространи соби, од каде имате поглед кој ветува.

Кога сте во Преспа, менито е езерско – можете да уживате во **цирони**, локален традиционален производ, вклучен во Арката на вкусови. Нивниот шмек долго се памети: првин се солат со крупна сол, наредени во буре една недела, потоа се нижат, се сушат, а подготовката им е со потпекување, варење и послужување со лук, буковска пипер и магдонос. Препорачуваме и **полнет крап со пире од целер и јаболко**, **чомлек „Преспав“**, **преспански пити** и се разбира јаболка, подготвени како **преспански туфахии**, со карамел и ореви.

Гостите се анимираат со возење сандолини, се организира одење до Островот Голем Град, посета на ресенскиот Сарај, омилени се и ликовни колонии, а пеликаните, и ако имате среќа да ги фатите фламингосите, ќе ви го заокружат чувството на квалитетно поминато време.

Што се однесува до иднината, во план е отворањето на спа-центар, со што гостите би уживале во благопријатната клима и во зима.

Pasi të vizitoni “Lake View” ose të mirënjohurin “Prespav” në Prespë, Oteshevë, i cili është në pronësi të familjes Neçovski për 9 vite, ai pa kushte do të vendoset në zemrën tuaj. Hapësira elegante, natyra e bukur dhe kapaciteti për 100 persona, janë një oazë ideale për sezonin që zgjat nga maji deri në gusht. Nëse vërtet dëshironi të lidheni me liqenin, kompleksi ka 23 dhoma të rehatshme dhe me hapësira të bollshme, nga ku do të keni një pamje mbreslënëse.

Kur të jeni në Prespë, menuja është ajo e liqenit - ju mund të shijoni **cironka**, një produkt tradicional vendas, i përfshirë në Arkën e shijeve. Shija e cironkave mbahet mend shumë gjatë: ato fillimisht kriposen me kripë të trashë, rrënditen në fuçi për një javë, pastaj radhiten, thahen, dhe përgatitja e tyre bëhet duke i pjekur dhe duke i zier. Shërbehen me hudhra, piper Bukove dhe me majdanoz. Ne rekomandojmë edhe **krap të mbushur me pure selinoje dhe molle**, **çomlek “Prespav”**(specijalitet me qepë), **peta Prespe** dhe natyrisht molla, të përgatitura si **tufahia Prespe**, me karamel dhe arra.

Vizitorët zbaviten duke shëtitur me varka me pedale, duke vizituar ishullin Golem Grad, me vizita në Sarajin e Resnjës, dhe gjithashtu me kolonitë e artit që kanë qënë goxha të pëlqyera, ndërsa pelikanët, dhe nëse jeni me fat të shihni edhe flamingot, ato do të përmbledhin ndjenjën e kohës cilësore të kaluar aty.

Për sa i përket të ardhmes, është planifikuar të hapet edhe një qendër SPA, në mënyrë që mysafirët të kenë mundësi të shijojnë klimën e këndshme edhe në dimër.

с.Отешево, Ресен / f.Oteshevë, Resnjë / v.Oteshevo, Resen
+389/ 72 706 549 / 70 621 977 / 47 551 195
lakeview.otesevo@gmail.com
www.lakeviewotesevo.com
www.facebook.com/LakeviewOtesevo
www.instagram.com/lakeviewotesevo
tryspicy/resen/lejkvju

Once you visit "Lake View" or the popular "Prespav", in Prespa, Otesevo, owned by the Nechovski family for 9 years now, it will unconditionally settle in your heart. The elegant space, the beautiful nature and the capacity for 100 people are an ideal oasis for the season that lasts from May to August. If you really want to attach with the lake, the complex has 23 comfortable and spacious rooms, from where you will have a promising view.

When you are in Prespa, the menu is from the lake - you can enjoy **tsironka** (salted and sun dried bleak), a local traditional product, included in the Ark of Tastes. The taste is long lasting: firstly they are salted with coarse salt and then they stay arranged in a barrel for a week. Next, they are strung, dried, and the preparation is done by roasting and boiling them. They are then served with garlic, red Bukovska paprika and parsley. We also recommend **stuffed carp with celery and apple puree**, **chomlek "Prespav"**(specialty with onions), Prespa pies and of course apples, prepared as **Prespa tufahija**, with caramel and walnuts.

Guests are animated by riding paddle boats, by visiting the island of Golem Grad and the Resen Saraj. The art colonies are also very popular and then the pelicans, and if you are lucky enough to see the flamingos, they will for sure complete the feeling of quality time spent there.

As for the future, the plan is to open a spa centre, so that guests can enjoy the pleasant climate in winter as well.









16. ОЛД ХАУС БН

OLD HOUSE BN, Dihovë
OLD HOUSE BN, Dihovo

Историјата на браќата Јовчевски е потврда за домашно традиционало гостопримство: храната значи успокојување, радост и восхит, впечатлива, цврста и блага сплотеност со природата и со медот. Златниот балсам на човештвото секојдневно им го засладува животот, а Благоја и Нацо се членови на Здружението за заштита на медоносна македонска пчела и на президиумот Макби, поддржан од Слоу Фуд.

„Долчевита“ во култното Дихово, во гостилницата „Олдхаус БН“ е рустикално катче предвидено за групи до 20 луѓе, каде покрај презентацијата и дегустацијата на пчелини производи, во сè попопуларниот апитуризам е овозможен престој и добра семејна храна. Кога сте во медарската куќа, домаќините ве пречекуваат со лажиче здравје – ракија од мед и прополис и мед со кајмак и црн пипер, распослан на препечено лепче.

Ексклузивното медно мени е како сервирано сонце на чинија: предјадење е **освежителна салата** за враќање на енергијата, главното јадење е **печено јагнешко** или **свинско месо со мед**, а оброкот завршува најздраво – со шумски мед во саќе, ореви и поленови зрнца. Убаво е да се проба **овчото пелистерско сирење** во маслиново масло, сушен домат и рузмарин, потоа суви пиперки со компир, праз или во доматен сос и, секако, мајсторски направениот **питуличник со праз и сирење**. Не треба да се заобиколи **тас-ќебапот**, локален специјалитет со кромид, вино, доматен сос и мајчина душичка.

Historia për vëllezërit Jovçevski është një konfirmim i mikpritjes tradicionale në familje: ushqimi do të thotë qetësim, gëzim dhe admirim, ushqimi është mbresëlënës, i fortë dhe i butë, i shkrirë me natyrën dhe me mjaltin. Balsami i artë i njerëzimit ua ëmbëlson jetën çdo ditë dhe Bllagoja dhe Naco janë anëtarë të Shoqatës për Mbrojtjen e Bletës së Mjaltit dhe të Presidiumit Makbi, mbështetur nga Slow Food.

"Dolçevita" në Dihovën që ka status kulti, në mejhanen "Oldhouse BN" është një kënd rustik i menduar për grupe deri në 20 persona, ku përveç prezantimit dhe provës së produkteve të bletëve, në këtë apiturizëm gjithnjë e më popullor ofrohet strehim dhe ushqim i mirë familjar. Kur jeni në shtëpinë e mjaltit, nikoqirët ju përshëndesin me një lugë shëndet - raki nga mjalti dhe propolisi dhe mjaltë me kajmak dhe me piper të zi, të shpërndarë në një copë buke të thekur.

Menuja ekskluzive e mjaltit është si dielli që shërbehet në një pjatë: parangrënia është një **sallatë freskuese** për të rikuperuar energjinë, pjata kryesore është **mish qengji i pjekur** ose **mish derri me mjaltë**, dhe vakti përfundon shumë shëndetshëm- me mjaltë mali në huall, arra dhe kokrra poleni. Mirë është të provoni **djathë dhensh Pelisteri** në vaj ulliri, domate të thata dhe rozmarinë, më pas speca të thata me patate, presh ose në salcë domatesh dhe, natyrisht, **pituliçnik** (ngjashëm me flitë) i bërë me mjeshtëri me **presh dhe djathë**. **Tas-qebap**, poashtu një specialitet lokal me qepë, verë, salcë domatesh dhe trumzë, nuk duhet të humbaset.

с.Дихово, Битола / f.Dihovë, Manastir / v.Dihovo, Bitola
+389 75 269 535
oldhousebn@gmail.com
www.oldhousebn.com
www.facebook.com/VillaOldHouseBN/
www.instagram.com/old_house_bn
tryspicy/bitola/oldhausbn

The story about the brothers Jovchevski is a confirmation of the traditional hospitality: food means tranquility, joy and admiration, it is impressive, remarkable and mild cohesion with nature and honey. The golden balm of the mankind sweetens their lives every day, therefore Blagoja and Natso are members of the Association for Protecting the Macedonian Honey Bee and the "Makbee" Presidium, supported by Slow Food.

"Dolcevita" in the cult Dihovo, in the guest house "Old house BN" is a rustic corner intended for a group of 20 people, where in addition to the presentation and the actual tasting of the bee products, in the increasingly popular apitourism, accommodation and good family food is also provided. When in the honey-house, the hosts greet you with a spoon of health – honey and propolis brandy and honey with cream and black pepper, spread on a slice of roasted bread.

The exclusive honey menu is as the sun is being served on a plate: the appetizer is a **refreshing salad** for energy recovery, the main dish is **roasted lamb** or **pork with honey**, and the meal ends in the healthiest way possible– with forest honeycomb, nuts and pollen grains. It is nice to try the **Pelister sheep milk cheese** in olive oil, sun dried tomatoes and rosemary, then sun dried peppers with potatoes, leek or tomato sauce, and of course, the masterfully made **"pitulichnik"** (ordered tyny layers of dough) **with leek and cheese**. You should also not skip the **tas-kebab**, local specialty with onion, wine, tomato sauce and thyme.









17. ВИЛА ДИХОВО

VILA DIHOVO, Dihovë
VILLA DIHOVO, Dihovo

Дихово спаѓа во 50-те најубави „тајни локации во Европа“ - забележува Lonely Planet, а приказната за природниот лифтинг на душата се заокружува во вилата „Дихово“, лоцирана и сместена во Топ 5 најдестинации за храна во земјата. Тука се препознава традицијата на исконското, низ која ромори чиста планинска вода, куќи од од времето на дедовците, од кал и камен, каква што е вилата на нашиот домаќин, некогашен професионален фудбалер, Пеце Цветковски.

Старото здание памети 100 години: семејниот имот е на 900 квадрати, со 3 објекти, каде се сместени собите со вкупно 18 легла и многу пенџерчиња, како прозорци на срцето, од каде погледот може да заталка во височина, широчина и непрегледност.

Тогаш, што треба да се вкуси во оваа гостилница: домашно **сушени везени пиперки со изварка**, но и печени во рерна, **јагнешко со мацун и боровинки**, **чоколаден колач со вино и капинки**, па **домашен леб** со маст, наросен со **буковска пипер**, **сирења** од локалните производители, **сарми во секоја сезона** – со штавеј, винова лоза и со кисела зелка, **домашни колбаси**, **зелници** со коприва, лобода, сезонски зеленчукови супи...

За крај, за среќен пат, исто како и за добредојде – вино. Малата домашна винарија од сопствени лозови насади и со производство на вино има 14-годишен стаж, но домаќинот Пеце, исто така, е и еден од пионерите на производството на пиво.

Dihovo është një nga 50 vendet “sekrete më të bukura në Evropë” - vë në dukje Lonely Planet, dhe tregimi i liftingut natyror të shpirtit rrumbullaksohet në vilën “Dihovo”, e kategorizuar në Top 5 destinacionet më të njohura ushqimore në vend. Ketu identifikohet tradita e lashtësise, përmes së cilës gurgullon uji i pastër malor, shtëpi nga koha e gjyshërve, të bërë me baltë dhe gur, siç është edhe vila e nikoqirit tonë, ish-futbollistit profesionist, Pece Cvetkovski.

Kjo godinë e vjetër numëron 100 vjet ekzistencë: prona e familjes është e shtrirë në 900 metra katrorë, me 3 objekte, ku janë te vendosur edhe dhomat, gjithsej 18 shtretër dhe shumë dritare, si dritare zemre, nga ku pamja mund të endet në lartësi, gjerësi dhe pafundësi.

Atëherë, çfarë duhet shijuar në këtë mejhane: speca **“të qëndisura” me gjizë**, të thara në shtëpi ose të pjekura në furrë, **mish qengji me maxhun** (lëng rrushi i dendur) **dhe boronicë**, **tortë çokollate me verë dhe manaferra**, **bukë shtëpie** me gjalp dhe e stërpikur me **piper Bukove**, **djathra** nga prodhuesit lokal, **sarma në çdo stinë** - me uthullishte, gjethe rrushi(japrak) dhe me lakër turshi, **salsiçe shtëpie**, lakror me hithra, labot, supa me perime të stinës ...

Në fund, për rrugë të mbarë, si dhe për mirëseardhje - verë. Kantina e vogël familjare ka 14 vjet që posedon vreshtat e veta nga të cilat prodhojnë verë. Nikoqiri Pece është gjithashtu një nga pionerët e prodhimit të birrës.

с.Дихово, Битола / f.Dihovë, Manastir / v.Dihovo, Bitola
+389 70 544 744
contact@villadihovo.com
http://villadihovo.com/
www.facebook.com/villadihovo
www.instagram.com/villadihovo
tryspicy/bitola/viladihovo

Dihovo is one of the 50 most beautiful "secret locations in Europe" - notes Lonely Planet, and the story of the natural soul lifting is completed in villa "Dihovo", which is positioned in the Top 5 most popular food destinations in the country. There, you can recognize the antique tradition through which the pure mountain water burbles, houses made out of mud and stone dating from the time of the grandfathers, such as the villa of our host Pece Cvetkoski, a former professional football player.

The old building can recall 100 years of its existence: the family property is 900 square meters and there are 3 buildings where you can find the rooms with a total of 18 beds and many windows, looking like heart windows, from where the view can wander in height, width and invisibility.

So, what should you taste in this guest house: **home sun-dried "embroidered" peppers with cottage cheese**, but also baked in oven, **lamb with majun** (thick grape juice) **and blueberries**, **chocolate cake with wine and blackberries**, then **homemade bread** with butter sprinkled with red **Bukovska paprika**, cheese from local producers, **sarma in every season** - with dock leaf, grape leaf and with sauerkraut, **homemade sausages**, **zelnik** (homemade phyllo) with nettle, saltbush, seasonal vegetable soups ...

At the end, as a goodbye, as well as a welcome – wine. The small home winery produces wine from their own vineyards for 14 years. The host, Pece is also one of the pioneers in beer production.









ОЗНАКИ НА ГОСТИЛНИЦА

SHENJAT E MEJHANES / GUESTHOUSE TAGS



Ексклузивна гастрономска понуда со локални производи, со авторски печат на шефот на кујната. Места кои нудат врвно гастрономско доживување и вредат да ги посетите барем еднаш во животот.

Ofertë ekskluzive gastronomike me produkte vendase, me vulën origjinale të kuzhinierit. Vende që ofrojnë një përvojë të shkëlqyer gastronomike dhe ia vlen të vizitohen të paktën një herë në jetë.

Exclusive gastronomic offer with local products, with the original stamp of the chef. Places that offer a top gastronomic experience and are worth visiting at least once in a life time.



Нуди мени кое вреди за парите, т.е. поголем дел од менито е со фер понуда која се вклопува во рамките на пропишаната сума од Слоу Фуд. Често нуди и комплетно мени на денот.

Ofron një menu me vlerë për paratë, që do të thotë se pjesa më e madhe e menusë është ofertë e drejtë që përshtatet me çmimin e përcaktuar nga Slow Food. Shpesh ofrohet menu e plotë ditore.

Offers a menu worth the money, most of the menu has a fair offer that fits within the prescribed price by Slow Food. It often offers a complete day menu.



Намирниците во кујната потекнуваат од сопствена градина во која се произведуваат свежи овошје и зеленчук на одржлив начин.

Përbërësit që përdoren në kuzhinë janë nga kopshti ynë, i cili prodhon fruta dhe perime të freskëta në mënyrë të qëndrueshme.

The ingredients are from our own garden, which produces fresh fruits and vegetables in a sustainable way.



Сопствена винарија и производство на вино или богата винска листа, претставник на територијата и локалниот биодиверзитет, со фер цени и препорачани вина од Slow Wine.

Një verari private dhe prodhim vere ose listë e pasur e verërave. Përfaqësues i territorit dhe i biodiversitetit lokal, me çmime të drejta dhe verëra të rekomanduara nga Slow Wine.

Personal winery and wine production or rich wine list. A representative of the territory and the local biodiversity, with fair prices and recommended wines by Slow Wine.



Поседува сопствена традиционална фурна, сопствено проиозводство на брашно од локални житарици, брашна мелени на воденички камени, леб и печива произведени со кисело тесто или друг метод на производство на традиционална „маја“.

Posedon furrën e vet tradicionale, prodhim të miellit nga drithërat vendas, miell i bluar në mulli guri, bukë dhe brumëra të bëra me tharm ose metodë tjetër të prodhimit të "majasë" tradicionale.

It possesses its own traditional bakery, flour production from local cereals, flour grounded on millstones, bread and pastries produced with sourdough or using another method of preparing the traditional "yeast".



Гостилница нуди и сместување каде можете да отседнете.

Mejhanja gjithashtu ofron strehim ku ju mund të qëndroni.

The guesthouse also offers accommodation where you can stay.



Сопствено производство на пиво или богат избор на локални занаетчиски пива.

Prodhim birre në shtëpi ose ofertë e gjerë të birrave artizanale lokale.

Homemade beer production or a wide selection of local craft beers.



Гостилницата поседува продажен штанд со локални свежи и преработени производи од сопствено производство или од локалните производители.

Mejhanja ka një stendë për shitjen e produkteve vendore të freskëta dhe të përpunuara që janë prodhuar nga mejhanja ose nga prodhues lokal.

The guesthouse has a sales stand with local fresh and processed products that are produced by the guesthouse or by local producers.



Гостилница лоцирана во близина на река или езеро која во своето мени нуди локална, свежа риба и истовремено ги почитува законските обврски и етичките норми за риболов и почитување и заштита на локалниот биодиверзитет. Нуди поретко консумирани видови риби, кои се запоставени во исхраната и подготвува заборавени рибни производи и специјалитети.

Një han i vendosur pranë një lumi ose liqeni që në menunë e tij ofron peshk të freskët, dhe në të njëjtën kohë respekton detyrimet ligjore dhe normat etike për peshkim dhe respektim si dhe mbrojtje të biodiversitetit lokal. Ofron lloje më pak të konsumuara të peshkut, të cilat janë lënë pas dore dhe përgatit produkte dhe specialitete dhe produkte peshku që janë harruar.

An inn located near a river or lake that offers local, fresh fish in its menu and at the same time respects the legal obligations and ethical norms for fishing, respecting and protecting the local biodiversity. Offers less consumed types of fish, which are neglected in the diet and prepares forgotten fish products and specialties.



Сирења од сопствена фарма, мандра или богата понуда на локални сирења од сурово млеко од локалните фармери.

Djathëra nga ferma jonë, qumështore ose ofertë e pasur e djathrave lokalë prodhuar nga qumshti i fermave vendase.

Cheeses from our own farm, dairy or a great offer of local raw milk cheeses from local farmers.



Посветеност и во голема мера усогласеност со филозофијата на Слоу Фуд, понуда во менито со производи од Арката на вкусови и президиумите или сопствениците се дел од президиум и ги нудат производите од тој президиум на менито или на продажниот штанд.

Dedikim dhe kryesisht në përputhje me filozofinë e Slow Food, meny me produkte nga Arka e Shijeve dhe presidiumet, pronarët janë pjesë te presidiumit dhe ofrojnë produktet e atij presidiumi në menu ose në stendat për shitje.

Dedication and to a high extent in line with the Slow Food philosophy, offering products from the Ark of Tastes and the presidiums in the menu,the owners are part of the presidium and offer the presidium's products in the menu or at the sales stand.

ХАЈ СКАРДУС ТРЕЈЛ

Destinacioni: **Shtegu High Scardus Trail**
Destination: **High Scardus Trail**

Хај Скардус Трејл (ХСТ) е транснационална планинарска патека која ги поврзува пограничните зони на Албанија, Македонија и Косово. Патеката следи антички патчиња низ 5 планински масиви, сите со врвови повисоки од 2 000 м (највисок Кораб 2 764 м), минувајќи низ богати мешани шуми, стари и пространи пасишта, покрај бројни леднички езера и потоци. А, за љубителите на културата тука се богатите културни ризници на градовите како Охрид и Призрен.

Името потекнува од латинското име за Шар Планина, Скардус или шарена планина, каков што е целиот регион на патеката, шарен и разновиден во однос на пејзажите, биодиверзитетот, луѓето, активностите кои се нудат, традицијата и храната.

Поважни информации:

18 главни патеки во должина од околу 280 км го сочинуваат ’рбетот кон кој се прикачени и 33 споредни патеки кои овозможуваат пристап до и излез од ХСТ. Ваквиот систем на патеки нуди можност за креирање планинарски тури со различно времетраење и ниво на тежина. Турата можете да ја започнете во една земја, а да ја завршите во друга.

Далеку од туристите: Некои делови долги години биле дом само за селаните и нивните стада.

Слоу Фуд гостилници: Распоредени долж патеката, домаќините ќе ви понудат уникатно гостопримство и ќе ве послужат со локална храна којашто тие сами ја произведуваат или набавуваат од локалните мали производители.

Shtegu High Scardus Trail (HST) është shteg alpinistik transnacional që i lidh zonat kufitare të Shqipërisë, Maqedonisë dhe të Kosovës. Shtegu ndjek rrugica antike nëpërmjet 5 masiveve malore, të gjithë me maja më të larta se 2000 m (më i larti Korabi 2764 m), duke kaluar nëpër pyje të pasura dhe të shumëllojshme, kullota të vjetra dhe masive, përgjatë liqeneve akullnajore dhe përrenjve të shumtë.

Për adhuruesit e kulturës këtu janë thesarët kultorore të qyteteve siç janë Ohri dhe Prizreni. Emri rrjedh nga fjala latine për Malin Sharr, Skardus ose mali shumëngjyrësh, siç është shumëngjyrësh dhe i shumëllojshëm edhe i gjithë rajoni i shtegut, për sa u përket peizazheve, biodiverzitetit, njerëzve, aktiviteteve që ofrohen, taditës dhe ushqimit.

Informacione të rëndësishme:

18 shtigje kryesore në gjatësinë prej rreth 280 km përbëjnë shtyllen kryesore në të cilën bashkangjiten 33 shtigje anësore qe sigurojnë hyrje dhe dalje në HTS. Ky sistem i shtigjeve ofron mundësi për të organizuar ture alpiniste me kohëzgjatje dhe nivele të ndryshme vështirësie. Ju mund ta filloni turneun në një shtet dhe ta përfundoni në një tjetër.

L**arg turistëve:** Disa pjesë për shumë vite kanë qënë shtëpi vetëm për fshatarët dhe tufat e tyre.

Slow Food mejhanet: Janë të vendosura përgjatë shtegut, nikoqirët do t’ju ofrojnë mikpritje unike duke ju shërbyer me ushqim lokal të prodhuar nga ata vetë ose nga fermerë të tjerë lokal.

High Scardus Trail (HST) is a transnational long-distance hiking trail connecting the border areas of Albania, Macedonia and Kosovo. The trail follows ancient paths through 5 mountain ranges, all of them with peaks higher than 2000m (the highest being Korab at 2764m), passing through rich mixed forests, old and vast pastures and along numerous glacial lakes and brooks.

When it comes to culture lovers, there are rich cultural treasuries of cities like Ohrid and Prizren, for them. The name derives from the Latin name for the Mountain Shar, Skardus or the colourful mountain, depicting the whole colourful and diverse region of the trail in terms of landscapes, biodiversity, people, activities on offer, tradition and food.

Important information:

There are 18 main trails in the length of about 280 km that make up the backbone of the trail, to which 33 secondary trails that allow access to and exit from the HST are attached. This system of trails offers the opportunity to organize mountaineering tours with different duration and difficulty level. You can start the tour in one country and finish it in the other one.

Away from the tourists: Some parts have been home to villagers and their flock only, for many years.

Slow Food guesthouses: Located along the trail, the hosts will offer you unique hospitality and will serve you local food produced by themselves or locally from other small-scale farmers.











СЛОУ ФУД ПРОЕКТИ

SLOW FOOD PROJEKTE / SLOW FOOD PROJECTS

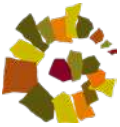


slowfood.mk/arka

Арка на вкусови – онлајн-каталог, создаден за да го презентира постоењето на агробиодиверзитетот и традиционалните прехранбени производи и да привлече внимание за ризикот од нивно исчезнување.

Arka e shijeve - katalog online, i krijuar për të prezantuar ekzistencën e biodiversitetit bujqësor dhe të produkteve tradicionale ushqimore si dhe për të ngritur vetëdijen për rrezikun që ato mund të zhduken.

Ark of Taste - an online catalogue, created to point out the existence of agricultural biodiversity and traditional food products as well as to draw attention to the risk that they might disappear.



slowfood.mk/prezidiumi

Президиуми – проекти насочени кон поддршка на малите производители за идентификување, заштита и промовирање на нивните автентични производи кои се изложени на опасност од исчезнување, како и обновување на традиционалните методи на преработка, заштита на домашните раси и локалните растителни сорти.

Presidiumet - projekte që synojnë mbështetjen e prodhuesve të vegjël për të identifikuar, mbrojtur dhe promovuar produktet e tyre autentike që rrezikojnë të zhduken, si dhe ripërtrirje të metodave tradicionale të përpunimit, mbrojtje të racave të vendit dhe llojeve lokale të bimëve.

Presidia - projects focused on supporting small producers in order to identify, protect and promote their authentic products that are in danger of extinction, as well as renewaling the traditional processing methods, protecting of domestic breeds and local plant varieties.



slowfood.mk/alijansa

Слоу Фуд алијанса на готвачи – мрежа на готвачи од ресторани, гостилници, кантини и улични кујни кои ги поддржуваат малите производители, секојдневно користејќи производи од проектите Арка на вкусови и президиуми, посветени се на зачувувањето на биодиверзитетот на храната и гастрономските традиции.

Slow Food Aleanca e Kuzhinierëve - një rrjet kuzhinierësh nga restorante, bujtina, mensa dhe kuzhina rrugore që mbështesin prodhuesit e vegjël, duke përdorur çdo ditë produkte nga projektet Arka e Shijeve dhe Presidiumet, kushtuar ruajtjes së biodiversitetit të ushqimit dhe traditave gastronomike.

Slow Food Cook`s Alliance - A network of chefs from restaurants, guesthouses, cantines and street kitchens who support small producers, by using on daily basis products from the Presidia and the Ark of Taste projects, committed to preserving the food biodiversity and the gastronomic traditions.

slowfood.mk/slowine

Slow Wine – годишен водич за вино кој применува нов пристап кон критиката на виното, земајќи ги предвид квалитетот на виното, тереарот, вредноста за парите и чувствителноста на животната средина.
www.slowfood.mk/slowine

Slow Wine - udhëzues vjetor i verës që zbaton një qasje të re rreth kritikës së verës, duke marrë parasysh cilësinë e verës, terroarin, vlerën për paratë dhe ndjeshmërinë e mjedisit.

Slow Wine - an annual wine guide that applies a new approach to wine criticism, taking into consideration the wine quality, the edherence to the terroir, the value for the money and the environment sensitivity.

slowfoodtravel.mk

Slow Food Travel – платформа која нуди нов модел на туризам, кој го сочинуваат средби и размени со фармери и производители, кои заедно со готвачите кои ги готват нивните производи ќе бидат раскажувачи на нивните локални области и уникатни водичи за локалните традиции кои можат да станат единствено туристичко доживување.

Slow Food Travel - një platformë që ofron model të ri të turizmit, i cili përbëhet nga takime dhe shkëmbime me fermerë dhe prodhues, të cilët së bashku me shefat e kuzhinës që gatuajnë produktet e tyre, do të jenë tregimtarë të zonave të tyre dhe udhëzues unik të traditave lokale që mund të bëhen një përvojë unike turistike.

Slow Food Travel - a platform that offers a new model of tourism, which consists of meetings and exchanges between farmers and producers, who together with the chefs that cook their products, will be narrators of their local areas and unique guides of the local traditions that can become a unique tourist experience.

slowfood.mk/edukacija

Master of food – еднодневни едукативни курсеви и посети на места за производство и продажба на храна. Часовите содржат симулации, дегустации, сензорни игри, вежби во кујната. Едукација не само да се препознае задоволството од вистинската храна и вредноста на трпезата, туку и како да се избере секојдневна храна.

Master of Food - kurse edukative një ditore dhe vizita në vendet për prodhimin dhe shitjen e ushqimit. Orët edukative përfshijnë simulime, prova, lojëra senzorike, ushtrime në kuzhinë. Edukim jo vetëm për të njohur kënaqësinë e ushqimit të vërtetë dhe vlerën e tryezës, por edhe për mënyrën e zgjedhjes së ushqimit të përditshëm.

Master of Food - one-day educational courses and visits to places where food is produced and sold. The participated lessons include simulations, tastings, sensory games, exercises in the kitchen. Learning not only to recognize the pleasure of real food and the value of the table, but also how to choose everyday food.

ИДЕНТИТЕТ НА ИЗДАНИЕТО

IDENTITETI I PUBLIKIMIT
PUBLICATION'S IDENTITY

Уметноста е храна, а храната уметност – оваа симбиоза има значајна улога во уметноста со милениуми и токму затоа насловната страница на водичот ја красат репродукции од познатите македонски уметници.

Тука е сè - темата, објектот, изразот и симболиката поврзана со храната.Патем, целта не е презентирање на уметничките дострели, туку истакнување дека македонските ликовни уметници никогаш не ги напуштиле ниту игнорирале изворите од кои се напојувале, инспирирани од традицијата, народното творештво и севкупната етнокултура на својот народ. Домаќинскиот дух и гостопримството во нашите Слоу Фуд гостилници најдобро можеме да го илустрираме преку македонската жена, а првото издание го краси „Ресенчанка“ (1939) на Катја Ефтимова (1910 – 1996), сопственост на НУ Завод и музеј Битола.

Станува збор за доајен на македонското сликарство, една од првите македонски сликарки, претставничка на постимпресионизмот и реализмот.

Ефтимова дипломирала на Уметничката академија во Софија во 1932 г., а во ликовната историја е запишана како прва жена академски сликар која во 1945 година во Битола ја имала првата самостојна изложба, што беше пионерски чекор и за Македонија. Самостојно излагала во Битола, Гостивар, Тетово и Скопје, учествувала и на повеќе групни изложби. Нејзините дела „Циганка“ (1933), „Кринови“ (1947) и „Отешево“ (1957) имаат впечатлив идентитет и белег.

Arti është ushqim, dhe ushqimi është art: kjo simbiozë ka një rol të rëndësishëm në art me mijëra vite, dhe pikërisht për këtë arsye faqen e parë të udhëzuesit e zbukurojnë riprodhime nga artistë të njohur maqedonas.

Këtu është gjithçka - tema, objekti, shprehja dhe simbolika që lidhet me ushqimin. Pra, qëllimi nuk është të prezantojmë arritjet artistike, por të theksojmë se artistët maqedonas kurrë nuk kanë braktisur ose injoruar burimet nga të cilat janë frymëzuar, respektivisht nga tradita, folklori dhe etnokultura e përgjithshme e popullit të tyre. Shpirti nikoqir dhe mikpritja në Slow Food Mejhanet tona mund të ilustrohen më së miri përmes gruas maqedonase dhe edicioni i parë është zbukuruar me "Resnjarja" (1943) nga Katja Eftimova (1910 – 1996), në pronësi të Institutit IK dhe Muzeut Manastir.

Bëhet fjalë për një doajen i pikturës maqedonase, një nga piktoret e para maqedonase, përfaqësuese e post-impresionizmit dhe realizmit.

Eftimova u diplomua në Akademinë e Arteve në Sofje në 1932 dhe në historinë e artit është regjistruar si femra e parë piktore akademike e cila në vitin 1945 në Manastir kishte ekspozitën e parë personale, ishte ky një hap pioner për Maqedoninë.

Ajo ka pasur ekspozita në mënyrë të pavarur në Manastir, Gostivar, Tetovë dhe Shkup dhe ka marrë pjesë në disa ekspozita grupore. Veprat e saj "Ciganja" (1933), "Zambakë" (1947) dhe "Otesheva" (1957) kanë identitet dhe shenjë mbresëlënëse.

Art is food, and food is art: this symbiosis has played significant role in art for millennia, and that is why the cover of this guidebook is adorned with reproductions by famous Macedonian artists.

You can find everything here – the topic, the object, the expression and the symbolism related to food. Meanwhile, the goal is not to present artistic achievements, but to emphasize that the Macedonian artists have never abandoned or ignored the sources they were inspired from, respectively, the tradition, the folklore and the overall ethnoculture of their people. The welcoming spirit and the hospitality in our Slow Food Guesthouses can be best illustrated by the Macedonian woman and the first edition is decorated with "The girl from Resen" (1943) by Katja Eftimova (1910 – 1996), owned by the NI Institute and Museum Bitola.

She is a doyen in the field of Macedonian painting, one of the first Macedonian painters, a representative of post-impressionism and realism. Eftimova graduated from the Academy of Arts in Sofia in 1932 and is marked in the art history as the first female academic painter who in 1945 in Bitola had her first solo exhibition, which was a pioneering step for Macedonia.

She has exhibited her work independently in Bitola, Gostivar, Tetovo and Skopje, and has participated in several group exhibitions. Her works "The Gypsy woman" (1933), "Lilies" (1947) and "Oteshevo" (1957) have a significant identity and mark.



TrySpicy

www.tryspicy.com



1 Quick login mode facebook

2 Select your restaurant

3 Share the gastronomic experience

книги

книги за деца

училиштен прибор

literatura.mk

игри и забава

уметност и изработки

подароци

кафе

Café literatura

literatura.mk superstore

Ул. „Македонија“, бр. 21
Телефон: 078 264 754
prodavnica.makedonija@literatura.mk

ТЦ „Буњаковец“, приземје
Телефон: 078 459 472
prodavnica.bunjakovec@literatura.mk

ТЦ „Рамстор“, приземје
Телефон: 078 264 835
prodavnica.ramstore@literatura.mk

ГТЦ, приземје
Телефон: 078 475 283
prodavnica.gtc@literatura.mk

Веро Центар, ниво 1
Телефон: 078 459 273
prodavnica.verocentar@literatura.mk

Literatura.mk Superstore
„Скопје Сити Мол“ - втор кат
Телефон: 078 475 291
prodavnica.citymall@literatura.mk

Широк Сокак 40, Битола
Телефон: 078 475 293
prodavnica.bitola@literatura.mk



Бавноста е уживање,
традицијата е мудрост,
одржливоста е слобода.

slow wine
2021
www.slowfood.mk

Иднината на виното!

www.slowfood.mk/slowine


ДА ЈА
ЗГОТВИМЕ
РЕВОЛУЦИЈАТА
ЗАЕДНО!
Slow Food®
Macedonia
Зачлени се во Слоу Фуд!
www.slowfood.mk







www.slowfood.mk

ISBN 978-608-65857-3-0