

**8-ма Меѓународна конференција
„Охрид-Водици 2020“**



**СОВРЕМЕНИТЕ ПРЕДИЗВИЦИ ВО
ЗАШТИТАТА И УПРАВУВАЊЕТО
СО ПРИРОДНОТО И КУЛТУРНОТО
НАСЛЕДСТВО**

-Зборник на трудови-

Уредник

Рубин Земон

Струга, 17-19 јануари 2020

Conference Proceedings 7th International Conference "Ohrid – Vodici" 2019

Publishers:

Institute for Socio – Cultural Anthropology of Macedonia

University "Euro – Balkan", Skopje, R. of Macedonia

Selçuk Üniversitesi, Konya, Turkey

MIRAS, Social Organization in Support of Studing of Cultural Heritage,
Baku, Azerbaijan

Editor: Rubin Zemon Ph.D.

Assistant of the Editor: Marina Vrcovska, M.Sc

Computer preparation and printing: Igor Panev M.Sc.

Photo on the book cover: Vlado Zhura

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

502.2(062)
930.85(062)

МЕЃУНАРОДНА конференција "Охрид-Водици" (8 ; 2020 ; Струга)

Современите предизвици во заштитата и управувањето со природното
и културното наследство : зборник на трудови / 8-ма Меѓународна
конференција "Охрид-Водици 2020", Струга, 17-19 јануари 2020 ; уредник
Рубин Земон. - Скопје : Институт за социо-културна антропологија на
Македонија, 2020. - 264 стр. : илустр. ; 25 см

На стр. 3: Contemporary Challenges on Protection and Managing of the
Natural and Cultural Heritage : conference proceedings / 8th
International Conference "Ohrid-Vodici, 2020", Struga, 17-19 January,
2020 ; editor Rubin Zemon. - Трудови на мак. и англ. јазик. - Фусноти
кон текстот. - Библиографија кон трудовете

ISBN 978-608-65643-8-4

а) Природно и културно наследство -- Заштита и управување --
Собири

COBISS.MK-ID 52499461

**8^h International Conference
“Ohrid-Vodici, 2020”**



**CONTEMPORARY CHALLENGES
ON PROTECTION AND MANAGING
OF THE NATURAL AND CULTURAL
HERITAGE**

-Conference Proceedings-

Editor

Rubin Zemon

Struga, 17-19 January, 2020

THE CONFERENCE PROGRAMME COMMITTEE

Rubin Zemon Ph.D. Member of the Parliament of the Republic of North Macedonia

Fariz Khalili Ph.D. (MIRAS Social Organization in Support of Studying of Cultural Heritage) Baku, Azerbaijan

Ahmet Aytac Ph.D. (Selcuk University) Konya, Turkey

Margarita Matlievska Ph.D. (MIT University), Skopje, North Macedonia

Aleksandar Manasievski Ph.D. (FON University), Macedonia

Meli Shopi Ph.D. (University of Elbasan), Elbasan, Albania

Hatidze Bersiha, Ph.D. (University of Belgrad), Belgrad, Serbia

Jasminka Simic Ph.D. (Radio-Television of Serbia), Belgrade, Serbia

Nadzyea Cherepan Ph.D. candidate(European Humanities University), Vilnius, Lithuania

Dejan Metodijeski Ph.D. (University Goce Delchev, Stip), Skopje, Macedonia

Zoran R. Vitorovic, DID (Ph.D), (Editor-in-Chief, Global Processes Journal), Miami, USA

Andrey Gorokhov,(Eidtor-in-Chief, Russian Political Science), Moscow, Russian Federation

ORGANIZING COMMITTEE OF THE CONFERENCE

Aleksandar Manasieski, Ph.D.

Zoran Vitorovic, Ph.D.

Marina Vrcoska M.Sc.

Igor Panev M.Sc.

Verica Dzijanovska

Sanja Angelovska M.A.

Contents

Preface 7

Зоран Павлов

Природно и културно наследство на Охридскиот регион (помеѓу чеканот и наковалната – состојби, можности, предизвици) 11

Илија Ацески, Ива Петрунова

Одржлив развој на градовите во пост-транзициско општество 32

Zoran Matevski and Dushka Matevska

Management of Religious Cultural Heritage for the Purpose of Sustainable Tourism 42

Georgi Nikolov, Veselina Lyubomirova, Nikola Tanakov

Key Factors for Accessible Tourism in South East Europe 53

Ljupco Janevski, Kliment Naumov

The effect of Subsidization on the Macedonian Tourism Sector and the sustainability of the destination 64

Astrit Memia

Environment and Ecology, the Case of Albania 70

Andrei Gorokhov

Cultural and Historical Heritage after a war: the story of the Destruction and the Restoration 73

Luigi Santacroce, Zoran Vitorovic

Science Diplomacy: New and effective approach for Preventive Diplomacy in 21st Century? 87

Ahmet Aytaç

İ. KOYUNOĞLU MÜZESİ'NDE SERGİLENEN KONYA OBRUK YÖRESİNE AİT İKİ ADET KİLİME DAİR 95

Burhanettin Senli

Effects of the Crisis in Syria to Turkey and Europe 101

Meleq Shopi, Denis Himçi

Wedding - as a social phenomenon and part of the Albanian cultural heritage 113

- Emilija Apostolova Chalovska
The XIXth Century Basilicas in Macedonia: a Conservation Challenge 123
- Denis Himçi, Kristo Kolci, Meleq Shopi
The specialist Language 141
- Викториа Момева Алтипармаковска
Како до УНЕСКО-вата предлог листа за светско културно наследство на заштитените историски јадра на Битола и Крушево 151
- Desislava Botseva, Georgi Tsolov, Elka Vasileva
Improvement of the business environment for development of tourism regions 160
- Гордана Ангеличин-Жура, Горан Патчев
Придонесот на Гоце Жура кон афирмацијата и заштитата на охридското и македонското културно наследство 171
- Božica Slavković Mirić
The cultural heritage of Kosovo and Metohija between the two World Wars 182
- Dejan Metodijeski, Oliver Filiposki, Kristijan Dzambazovski
Gastronomy as integral part of Cultural Tourism: The case of Ohrid region 193
- Denis Himçi
Language culture on radio and television issues today 208
- Кристијан Манасиевски, Александар Манасиевски
Еколошка безбедност преку blockchain технологијата 214
- Silvana Kolçi
The symbolic Language of Science 221
- Emilija Todorovic
Tourist valorization of Monasteries in Kalishta 234
- Драган Таневски
Организирање и планирање на престој во хотели за спортски екипи 245
- Драгица Чекорова
8 MEGA ANNA – 8 МИЛИОНИ ГОДИНИ, палеонтолошка изложба на фосилни предмети 252
- Indira Hadzibulic
Protection of Bosniak culture in Serbia 257

Preface

By Rubin Zemon Ph.D., Member of the Parliament of the Republic of North Macedonia and Chairman of the Program Committee

Highly regarded Minister Edmond Ademi, Mr. Mayor of municipality of Ohrid, Mr. Konstantin Georgievski, Distinguished guests, Ladies and Gentlemen Dear Participants of the 8th International Conference “Ohrid - Vodici 2020”, this year on the topic “Contemporary Challenges on Protection and Managing of Natural and Cultural Heritage”.

At the very beginning please allow me to introduce the magnificent folk dancers from the Cultural Art Association “Drimkol” from Vevchani, for whom I think deserve the epithet of loyal guardians of the Macedonian and Vevcani traditions. The tradition is the force that embraces all aspects of human life, brings and holds the communities and civilizations together, points their creations towards the future. Thus, every generation including the modern one, have the obligation to analyze and interpret the contemporary tradition which also intakes marks and traits that emerge from the need, the feelings, the values and the goals of the modern man and the novel social habitat.

At an occasion, the famous British sociologist Anthony Giddens wrote that modern society lives on the margins of the nature. Only few aspects have been left untouched by the human intervention. This society also, lives at the verge of the tradition. The end of the tradition does not mean that it is disappearing, but on the contrary it continues to flourish in different versions. However, that same tradition lives less and less in the traditional way. Traditional way means fighting for the traditional activities by means of their own rituals and symbolism – guarding the tradition by its own inner confirmations of the truth.

The international Council of the Museums at its 34th Assembly held last year in Kyoto, Japan has brought a Resolution concluding that the available human needs of the planet Earth are unsustainable; the planet and its inhabitants, people and animals are encountering a series of intertwined activities regarding social crises related to the environment that have never happened before. Accordingly, the same result in rise of inequity, wars, poverty, climate change and loss of biodiversity, which in their own right also emphasize the aforementioned crises.

In the last few decades the human activities as climate change caused by human factor and other repercussions by the same, as it is the case for instance the ecosystem, have transformed the natural systems of the Earth, exceeding the capacities by far and disrupting the mechanisms for self -regulation with irreversible consequences for the global society. The humanity has already been seriously endangered by the present ecological systematic changes as the climate change and the changes of the land use (especially the deforestation).

All of the abovementioned have reached the point to which the ecological grounds

of the humanity and the natural systems that provide for the other species and comprise the invaluable actions of the ecosystem to become exposed to a huge danger.

Human actions create growing numbers of pollution to a degree that today allows for them to be acknowledged as a greatest initial risk for the human health all over the world. Living on the brink of or outside the ecological boundaries continually, locally and globally, will result in dramatically difficult and even unbearable conditions for prosperity, justice, equality and healthy functioning or existence of all species. The need of humanity to remain in the safety frame of functioning on the Planet and the need to diminish poverty and increase the societal and economy development is being related to a concept of "safe and equal space for humanity". As to keep pace with this range of human caused damages, thus including the climate change, deforestation, the loss of the biodiversity, the lack of natural resources, the pollution and the consequences to Nature and at the same time the related effects on the environment, represents a huge challenge.

The authentic historical locations are particularly exposed to rise of the sea levels all around the world, the increase in temperatures and frequent extreme weather conditions positioning the cultural heritage to the front and most exposed line encountering the climate change and exposing the cultural collections as archives, artefacts and the art works at risk. Immaterial heritage as languages and narrative traditions run their own battle for survival parallelly, because of the fact that the climate changes are being a real threat to the social communities and initiate dislocations of the social groups.

In particular, the natural and cultural heritage of the Ohrid Region is exposed to risk whose part of the contemporary Goods under the protection by UNESCO today is being treated as "an endangered natural and cultural good". The threats regard the natural values in ownership of the World Heritage and mainly address the Ohrid Lake and the National Park Galicica. The Hydrology and the biodiversity of the Lake Ohrid are exposed to a variety of influences and risks including the lowering of the water line as a result of the prolonged periods of drought and anthropogenic factors as the uncontrolled waste water, the water pollution as a result of inadequate systems for waste water management, and a notable eutrophication of certain places as it is the case with the mouths of the rivers running into the lake.

On the long run this can set a serious threat to the entire lake ecosystem having few endemic species from which few are already being considered endangered. There is also, a grounded fear about the urban development that is pretty much intensified and the inappropriate exploitation of the coastal zones which can lead to a serious concern, unless active measures by the authorities aren't being taken before it is too late. In a situation where we have solidly preserved core of historical Ohrid (the old town), one of the main factors causing damage to the Lake and the city as well are the buildings and their development being already a reality in the urban settlements, the agricultural and coastal zones on their own hand result in water pollution, destruction of the natural existence environment, change and loss of the quality of the coastal landscape.

The challenges that we are faced as a result of the inconsistency and the loss of quality because of the climate change pose the question of the need of corresponding programmes which will return the ecosystem in the normal parameters

and support the implementation of the Goals for Sustainable Development of the UN. The fact that the Ohrid - Prespa Region has been declared as a Transboundary Reserve and a biosphere under the protection by UNESCO MAB Programme additionally burdens and at the same time opens new possibilities for development of management ideas and plans related to a sustainable use and protection of the natural and cultural heritage.

This year's International Conference hosts 115 participants holding 65 Papers from 10 countries. The continuity of this Conference held 8 times in a row shows that the need of this type of Conferences at these times is more than necessary, place where scientists, vocational experts, artists, politicians and other professional field representatives are gathered to debate and give their contribution towards enlightenment and a solution to certain questions and problems. In the spirit of the enhancement of the scientific thought, sharing opinions, knowledge and experiences, I wish you all a successful Conference and pleasant moments in the unforgettable Ohrid, visit of the cultural – historical and Natural sites, as well as enjoyable moments in the "Vodici" holiday, which here, in Ohrid represents a tourist – religious attraction.

Dejan Metodijeski

Faculty of tourism and business logistics, University Goce Delcev, Stip,

Oliver Filiposki

Faculty of tourism and business logistics, University Goce Delcev, Stip,

Kristijan Dzambazovski

Hotel "Ambasador", Skopje,

GASTRONOMY AS INTEGRAL PART OF CULTURAL TOURISM: THE CASE OF OHRID REGION

Abstract

Tourism is one of the largest and fastest growing sectors in the world economy today, and the gastronomy experience that tourists gain during their stay at destinations is one of the key segments within contemporary international tourism. The subject of this paper is the gastronomy as integral part of cultural tourism. The paper presents basic data on the distribution of tourism and connection of tourism and local gastronomy in Ohrid region. Tables showing the criteria for classification of gastronomy tourism products are presented in the text. For the purpose of the paper, a research methodology and secondary data sources have been used by consulting relevant literature and classification of gastronomy tourism products. Also, official statistical yearbooks are used for collecting tourism data for the Ohrid region. An analysis and review of cultural tourism has been made, based on a systematic evaluation of the current content of Ohrid region gastronomy offer. Concluding observations refer to the prospects and directions for cultural tourism development and gastronomy as integral part of cultural heritage in the region of Ohrid.

Key words: gastronomy, tourism, cultural heritage, Ohrid.

ПОИМ И ДЕФИНИРАЊЕ НА ГАСТРОНОМИЈАТА

За да можеме да ја објасниме суштината на гастрономијата и нејзината поврзаност со туризмот, најпрво треба да го објасниме етимолошкото значење на овој термин. Терминот „гастрономија“ има грчко потекло и означува готварски вештини, гурманлак, а гастронот – човек што добро готви, гурман, одбирач на јадења¹. Буквалното значење на терминот гастрономија од грчки јазик е „гастро“ – стомак и „номос“ – знаење, закон. Гастрономијата во основа, најголемиот дел од луѓето ја поврзуваат со подготвувањето на храна, сепак треба да истакнеме, дека гастрономијата како наука опфаќа многу аспекти поврзани со храната како општествени, економски, културни, историски, природни и др., а

¹ Миќуновиќ, Љ. (1990) Современ лексикон на странски зборови и изрази. Скопје: Наша Книга.

не само подготовката на храна – готварство и кулинарски вештини. Гастрономијата е наука која е поврзана со сè она кое човекот може да го искористи како храна². Таа опфаќа земјоделие за одгледување на овошје, зеленчук, зачини; производство на храна и пијалаци; рибарство и лов; готварство и кулинарски вештини; маркетинг на храна; логистика и дистрибуција на храна; историја и културни навики за јадење; политичка економија и географија и др. Сето тоа значи, дека гастрономијата е во нераскинлива врска со човековото постоење, односно потребата за преживување и внесување на храна во организмот, но и уживање во самата храна.

Гастрономијата како термин за прв пат се споменува во поема од 1801 година. Францускиот автор Jacques Berchoux, ја публикува својата поема под наслов *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table* (Гастрономија, фармерот на маса)³. Во оваа поема под гастрономија се подразбира уживањето во храна и пијалак. Зборот гастрономија станал популарен и во 1935 година бил вклучен во речникот на Француската Академија како „уметност на добро јадење“. Во научна мисла, гастрономијата е презентирана како комплексна наука за вкусот, нејзиниот состав и економски и културни карактеристики на храната, за прв пат од страна на францускиот автор Jean-Anthelme Brillat-Savarin во книгата *La physiologie du goût*⁴. Оваа книга, иако напишана пред околу 200 години (публикувана 1825 година) сè уште претставува темел и водилка за голем број на автори кои подоцна се занимаваат со науката гастрономија. Според Alain Ducasse, потребно е гастрономијата да се одржува, луѓето да се запознаваат со неа како би се зачувало она што мора да трае⁵.

Енциклопедијата за туризам⁶, ја дефинира гастрономијата како уметност и наука за добрата исхрана. Покрај готвењето, гастрономијата опфаќа и ритуали поврзани со хранењето, а рестораните кои служат локална храна во дестинациите претставуваат своевидна атракција за посета од страна на туристите. Речниците од областа на туризмот и угостителството⁷, под гастрономија препознаваат уметност и наука за добра исхрана⁸. Оттука, гастромом значи експерт за храна и пијалаци⁹.

2 Savarin, B. (1854) *The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.

3 Hjalager, A.M., Richards, G. (2002) *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.

4 Savarin, B. (1854) *The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.

5 Dikas, A. (2016) *Recnik zaljubljenika u kulinarstvo*. Beograd: Sluzbeni Glasnik.

6 Jafari, J. (2000) *Encyclopedia of tourism*. London: Routledge.

7 Bateman, H., Harris, E., McAdam, K. (2006) *Dictionary of Leisure, Travel and Tourism*. London: A&C Black Publishers Ltd.

8 Medlik, S. (2003) *Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

9 Методијески, Д., Голаков, К. (2013) *Толковник на поими, термини и имиња од*

Гастрономот треба да ги познава и знае не само обичаите, културата и религијата на својот народ, туку да ги запознава и проучува гастрономиите на другите народи, нивната култура на хранење, нивните обичаи и начини на исхрана¹⁰. Гастрономијата како научна дисциплина е поврзана со географијата, антропологијата, туризмот, историјата, хемијата, медицината и др. Гастрономијата е директно поврзана и со нутриционизмот и диететиката. Нутриционизмот во основа претставува мултидисциплинарна наука која ја проучува исхраната и начинот на кој храната влијае врз здравјето на човекот¹¹. Диететиката е наука која се занимава со конзумирањето на соодветна храна од страна човекот како би останал здрав, односно да го спречи појавувањето на некоја болест, или доколку се појави болеста, да се примени соодветна исхрана со цел да ја спречи болеста или да се ублажи нејзиното манифестирање¹².

Во релевантната научна и стручна литература во светот, поврзана со гастрономијата дефинирани се повеќе видови на гастрономија. Политичката гастрономија¹³ е термин кој го изучува политичкото значење на храната и улогата на храната во меѓународните односи, како и креирањето на различни политики поврзани со храната. Молекуларната гастрономија се стреми да ги истражува, објаснува и да ги применува физичките и хемиските трансформации на состојките коишто се случуваат за време на готвењето, како и социјалните, уметничките и техничките делови на кулинарските и гастрономските појави во целина¹⁴. Молекуларната гастрономија е современ стил на готвење којшто се користи и од страна на научници и од стручњаци за храна во многу професионални кујни и лаборатории. Молекуларната гастрономија има корист од многуте технички иновации во научните дисциплини.

Кога станува збор за дефинирање на гастрономијата, мораме да кажеме дека таа претставува и уметност и наука, а на неа влијаат низа социјални, културни, општествено-економски т.е. антрополошки фактори¹⁵. Гастрономијата претставува мултидисциплинарна наука и поради нејзината природа е тешко да биде дефинирана. Таа ги опфаќа истражувањата поврзани со намирниците кои се користат при готвење, техниките на подготовка и обработка на храна, послужување и конзумирање на храната¹⁶.

областа на туризмот (англиско-руско-македонски). Скопје: Современост.

10 Portic, M. (2011) *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

11 Петровска-Речкоска, Г., Василевска, А. (2009) *Нутриционизам*. Охрид: УКЛО.

12 Василевска, А. (2009) *Диететика*. Охрид: УКЛО.

13 LaCombe, M. (2012) *Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

14 This, H. (2006) *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press.

15 Цуцулески, В. (2009) *Интернационална гастрологија*. Охрид: УКЛО.

16 Kalenjuc, B. (2016) *Nacionalne gastronomije*. Banja Luka: Univerzitet za poslovne studije.

Гастрономијата можеме да ја поделиме на четири главни области¹⁷:

- практична гастрономија;
- теоретска гастрономија;
- техничка гастрономија и
- гастрономија на храна.

Практичната гастрономија се занимава со изучување на практичните аспекти како подготовка, производство и послужување на различна храна и пијалаци од различни земји/кујни во светот. Практичната гастрономија опфаќа техники, стандарди и комуникација меѓу персоналот и гостите, кулинарските, регионалните и културни специфики на храната. Изработката на менијата, вештините на готвење и системите на послужување на јадењата спаѓаат во практичната гастрономија. Практичната гастрономија ја сочинуваат вработените, готвачите, услужниот персонал, сомелиерите и др.

Теоретската гастрономија ја поддржува практичната гастрономија. Се заснова на процесите и системите, рецептите, готварските книги и останатата литература поврзана со гастрономијата. Опишува различни процедури кои треба да се следат за да се постигне одреден успех. Планирањето на мени за настани, соодветна храна и пијалак, се дел од работењето во теоретската гастрономија. Теоретската гастрономија е изворот на креативност кој ги инспирирал националните јадења низ светот со векови наназад. Таа е поле на персоналот, каде вработените ја комбинираат практичната и теоретската гастрономија за да постигнат ефективност во работењето.

Техничката гастрономија се темели на технологијата и опремата за производство и послужување на храна и пијалаци и како оваа технологија и техника може да придонесе за развој на гастрономијата. Мени инженерингот, анализата и предвидувањето на работењето и новите технологии на готвење и производство на храна се дел од техничката гастрономија.

Гастрономијата на храна е дел од гастрономијата која се занимава со генезата на храната и нејзината основа. Правилното користење и комбинирање на храна и пијалаци се дел од оваа гастрономија.

Историски погледнато, првобитниот човек во праисторијата не ја познавал гастрономијата, туку се хранел со намирниците кои ги наоѓал во природата, најчесто овошје и плодови¹⁸. Со пронаоѓањето на камените орудија, тој започнува да лови и да се храни со живи животни. Започнува да одгледува плодови и да припитомува животни. Основа за развој на гастрономијата е пронаоѓањето на огнот од страна на човекот. Човекот започнал да го користи огнот за термичка обработка на намирниците и тоа можеме да го означиме како почеток на гастрономијата. Од аспект на туризмот и неговата поврзаност со гастрономијата,

17 Gillespie, C. (2001) *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

18 Илиќ, Н. (2017) Утицај гастрономије на развој туризма у региону јужне и источне Србије. Ниш: Универзитет у Ниш.

односно гастрономскиот туризам, неговите корени ги наоѓаме во почетните фази на развојот на туризмот и угостителството. Од појавата на бесплатно гостопримство, подоцна првобитното угостителство, патувањата и откривањето на нови територии¹⁹, до почетоците на современиот туризам, луѓето при патување надвор од своето постојано место на живеење морале да ги задоволат основните потреби за храна и сместување. Покрај сместувањето, исхраната односно гастрономијата имала важна улога во доживувањето на туристите и патниците. Кај античките цивилизации како Египќаните, Грците и Римјаните, можеме да ги пронајдеме почетоците на гастрономската култура, тие имале свои обичаи, намирници и рецепти, готвачи, опремени кујни и технологии, објекти за исхрана, забава и за сместување²⁰. Во земјите како Кина и Индија, исто така постоела развиена гастрономска култура која се манифестирала преку обичаите за хранење и намирниците користени во готвењето²¹. Индустриската револуција (крај на 18-ти и почеток на 19-ти век) довела до забрзан развој на туризмот и угостителството. Таа била придружувана од повеќе промени, а не само од оние во индустријата. Всушност, револуцијата се одразила и во други области како: наука, влада, технологија, иновации, сообраќај, образование, администрација, политика, армија, патувања, исхрана, и др. Во овој период во Париз и низ Франција, започнува развојот на гастрономијата, готварските вештини, ресторанското работење, унифицирањето на менијата и др. Периодот по Втората светска војна до денес е карактеристичен со развој на меѓународниот туризам и гастрономијата. Последните дваесетина години, како резултат на масовниот туризам и промената на потребите на туристите, се јавуваат алтернативни форми на туризам како културен, едукативен, градски, рурален, гастрономски, вински и други видови на туризам.

Како еден од факторите за развојот на гастрономијата ги пронаоѓаме и готварската литература која била создавана во текот на историјата. Едно од првите дела за кое имаме податоци е книгата на Апикиј (Apicius Caelius²²) која датира помеѓу првиот и петтиот век на новата ера со наслов *De re coquinaria*. Оваа книга претставува колекција на рецепти од Римско време; напишана е на латински јазик. Книгата содржи десет глави²³: искусен готвач; месар; градинар; разновидни јадења; мешунки; живина; луксузни јадења; четвроношци; морски плодови и рибар. Во книгата се објаснети намирниците кои се користеле во тоа време, а дадени се и рецепти за подготовка на храна и вино. Постои голем обем на книги за готвење, кои ја презентираат историјата на

19 Gosch, S., Stearns, P. (2008) *Premodern Travel in World History*. New York: Routledge.

20 Alcock, J. (2006) *Food in the ancient world*. Westport: Greenwood Press.

21 Pilcher, M. (2012) *The Oxford handbook of food history*. Oxford: Oxford University Press.

22 Snodgrass, M.E. (2004) *Encyclopedia of kitchen history*. New York: Taylor and Francis Group.

23 Апикиј (2013) *За кулинарската вештина*. Скопје: Виг Зеница.

светската гастрономија²⁴. Најголемиот дел од нив имаат потекло од Европа и датираат од почетокот на 17-ти век па наваму. На територијата на Балканските земји кон храната, готвењето и гастрономијата било посветено сериозно внимание во литературата. Во Србија во 1896 година е публикувана една од првите книги за историјата на хранењето во Србија²⁵. Во 1870 година, во Истанбул, познатиот бугарски поет Петко Славејков, го публикува првиот бугарски рецептурник – готварска книга²⁶. Денес, постојат повеќе готвачи во светот кои покрај својата популарност стекната од телевизиските екрани и презентирањето на кулинарските вештини и гастрономијата публикуваат свои готварски книги. Овие книги, покрај рецептите и техниките на подготвување на разни јадења, содржат и размислувања и филозофија на овие автори поврзана со гастрономијата. Како познати готвачи, во денешно време ќе ги издвоиме: Gordon Ramsay – Англија, во својата плодна кариера има напишано триесетина гастрономски книги меѓу кои и „Рецепти од ресторанот на Гордон Рамзи“²⁷; Jamie Oliver - Англија, публикува 23 книги поврзани со гастрономијата, меѓу кои и „Моето мени за 30 минути“²⁸; Anthony Bourdain (1956-2018) – САД, во кариерата напишал девет книги со гастрономска тематика, меѓу кои и бестселерот „Доверливо од кујната: патување низ мрачните страни на кулинарството“²⁹; René Redzepi – Данска, објавил четири книги од областа на гастрономијата, а најпознатата е „René Redzepi: A Work in Progress“³⁰. Интересен е податокот, дека таткото на Рене Реџеџи по потекло е од Тетово, каде овој брилијантен готвач и носител на многу светски награди и признанија го поминувал летниот период како дете. Во моментот овој готвач е главен шеф и сопственик на ресторанот „Noma“ во Копенхаген³¹. Во Бугарија, еден од најпознатите готвачи, сопственик на ресторанот „Кактус“ во Софија³², тв водител и автор на четири книги е шеф Иван Манчев. Неговата најпознатата книга во која ги споделува своите размислувања за гастрономијата

24 Notaker, H. (2017) *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page Over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press.

25 Тројановиќ, С. (1896) *Старинска српска јела и пића*. У Београду: У државној штампарији краљевине Србије.

26 Славејков, П.Р. (1870) *Готварската книга или наставления за всякаквы гостбы споредъ както гы правятъ въ Цариградъ и разны домашни справы*. Събраны отъ разны книги. Цариградъ: Въ печатницата на Македонија.

27 Рамзи, Г. (2017) *Рецепти от ресторанта на Гордън Рамзи – Bread Street Kitchen*. Пловдив: Хремес.

28 Оливър, Дж. (2012) *Моето меню за 30 минути*. Пловдив: Хремес.

29 Bordejn, E. (2010) *Poverljivo iz kuhinje: pustolovine kroz mracne strane kulinarstva*. Beograd: Mascom EC/Booking.

30 Redzepi, R. (2013) *René Redzepi: A Work in Progress - Journal, Recipes and Snapshots*. London: Phaidon Press Limited.

31 <http://noma.dk/>

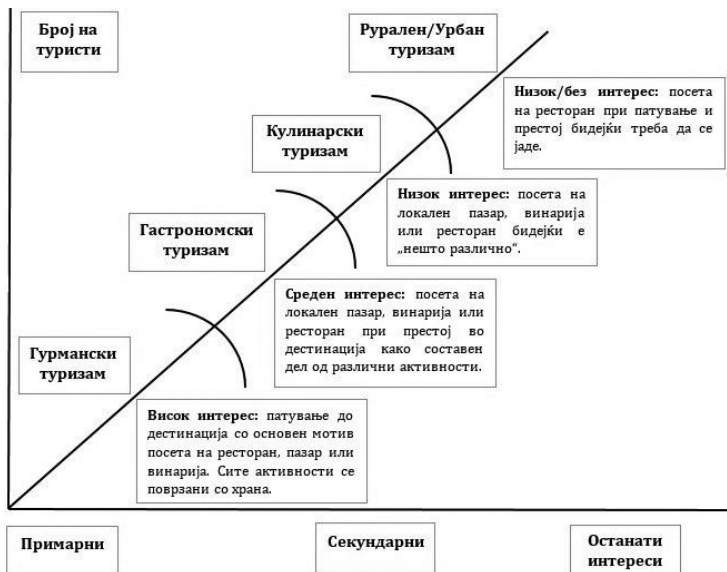
32 <http://www.cactus.bg/>

е со наслов „Мечти и кошмари“³³.

ГАСТРОНОМИЈАТА КАКО СОСТАВЕН ДЕЛ ОД КУЛТУРНИОТ ТУРИЗАМ

Поврзаноста на туризмот со храната ќе го образложиме преку слика 1³⁴. Кога се земаат предвиддефинициите за гастрономски туризам, тие имаат слично значење кое се однесува на посета на одредено место. Сепак, патување до одредена дестинација за причини поврзани со храна не е задолжително да го означува истото за сите туристи. За некои туристи, примарните интереси може да бидат поврзани со храната, а за други интересот кон храната може да биде од секундарно или останато значење.

Слика 1. Поврзаност на туризмот и храната



Гастрономскиот туризам опфаќа широк спектар на активности кои се поврзани со храната и се смета за важен сегмент од целокупното туристичко искуство за време на одморот или како мотивација за патување³⁵. Гастрономскиот туризам опфаќа различни активности како: консумација на специфична и традиционална кујна, кулинарски нат-

33 Манчев, И. (2017) Мечти и кошмари. Софија: Издателство Кактус.

34 Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003) Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Oxford: Butterworth-Heinemann.

35 Мичев, Г., Методијески, Д. (2017), Сомелиерство – стручна симбиоза меѓу кулинарскиот и винскиот туризам. Зборник на трудови од втората меѓународна научно-стручна конференција „Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката“, 27 Мај 2017, Штип, Р. Македонија.

превари, манифестации поврзани со храна и пијалак, локални пазари, произведувачи на храна, вклучување на туристите во набљудување или подготовка на јадењата, кулинарски школи, патеки на храна, ресторани кои се наменети за локалното население и туристите, и др. Гастрономскиот туризам има длабока поврзаност со винскиот туризам, во основа конзумирањето на квалитетно вино е поврзано со соодветна храна. Винскиот туризам (како дел од гастрономскиот туризам), вклучува посета на винарии, дегустација и купување на вино, вински патишта, вински манифестации и настани, вински музеи, комбинирање на храна и вино, и др.

Релевантната литература поврзана со гастрономскиот (се нарекува и кулинарски, гурмански, туризам на специјални интереси, селективна или алтернативна форма) туризам, покажува дека овој вид на туризам опфаќа значаен сегмент од понудата на дестинациите. Истражувањата на редица автори покажуваат, дека гастрономијата во голем степен учествува во градењето на позитивниот бренд на дестинациите³⁶. Организацијата за економска соработка и развој³⁷ во својата публикација поврзана со храната како дел од доживувањето и искуството на туристите, преку 12 студии на случај од различни земји во светот го прикажува големото значење кое гастрономијата го има за развојот на туризмот.

Истражувањата на Светската туристичка организација при Обединетите нации, покажуваат дека³⁸: гастрономските мотиви за патување кај туристите во светски рамки се на трето место, веднаш зад културните и природните вредности. 87 % од членките на оваа организација (национални туристички организации) сметаат дека гастрономијата е важен стратешки елемент кој го дефинира имиџот, брендот и промоцијата на дестинацијата. Осум од десет членки на Светската туристичка организација, сметаат дека гастрономијата е движечка сила на туризмот. Од активностите поврзани со гастрономскиот туризам, како специфични производи на гастрономскиот туризам во дестинациите, во студијата на Светската туристичка организација, посочени се следните:

- гастрономски настани (79 %);
- гастрономски тури (62 %);
- гастрономски работилници и мастер класови (62 %);
- саеми за локална храна (59 %);
- посета на пазари и производители на храна (53 %);
- музеи за храна (12 %) и
- останато (презентации на храна 6%).

36 Ooi, C.S., Pedersen, J.S. (2017) In Search of Nordicity: How New Nordic Cuisine Shaped Destination Branding in Copenhagen. *Journal of Gastronomy and Tourism*, Vol. 2, pp. 217–231.

37 OECD (2012) *Food and the Tourism Experience: The OECD - Korea Workshop*. Paris: OECD Publishing.

38 UNWTO (2012) *UNWTO Global Report on food Tourism*. Madrid: UNWTO.

Во промоцијата на гастрономскиот туризам, за дестинациите, според националните туристички организации, најважни се следните сегменти:

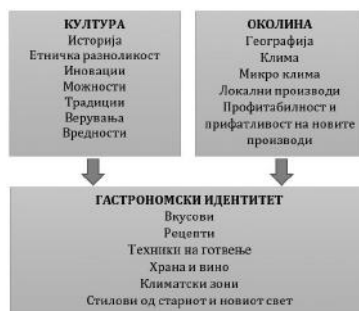
- организација на настани (91 %);
- брошури за гастрономски туризам и реклама (82 %);
- веб страни посветени на гастрономски туризам (78 %);
- туристички водичи (61 %);
- блогови со гастрономска тематика (43 %);
- инфо тури за новинари и туроператори (13 %) и
- социјални мрежи за промоција на гастрономскиот туризам.

Светската туристичка организација, во 2017 година го публикува и второто издание посветено на гастрономскиот туризам³⁹. Во изминатото десетолетие, ширум светот се организирани бројни форуми, тркалезни маси, конгреси и конференции посветени на гастрономијата⁴⁰.

ГАСТРОНОМСКИ ИДЕНТИТЕТ НА ОХРИДСКИОТ РЕГИОН

Во моделот на гастрономски идентитет⁴¹ кој е прикажан на слика 2, можеме да забележиме, дека гастрономскиот идентитет е под влијание на факторите култура и околина. Географските услови и климата влијаат на храната која се одгледува и произведува, но исто така влијаат и на вкусот. Доколку дестинацијата која се посетува е остров на море, тогаш во најголем дел од случаите, навиките за хранење ќе се засноваат на рибарење или морска храна.

Слика 2. Модел на гастрономски идентитет



39 UNWTO (2017) UNWTO Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: UNWTO.

40 International Committee for Regional Museums (2015) Regional museums and local gastronomic heritage Conference proceedings of the 2011 and 2012 ICR Conference, Kristiansand, Norway, 22 - 28 August 2011, Belgrade and Prijepolje, Serbia, 23 - 28 September 2012. Murska Sobota: Pomurje Museum.

41 Harrington, R.J. (2005) Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. Journal of Culinary Science & Technology, 4 (2/3), pp.129-152.

Квалитетот на храната зависи и од географијата, односно добриот квалитет на храна зависи и од теренот каде истата се одгледува. Религијата има важна улога во традицијата и начинот на исхрана. Кај муслиманската религија, Халал системот во голем степен предодредува што се консумира. Кај јудаизмот, Кошер хранењето исто така поставува одредени насоки на исхрана. Кај останатите религии имаме слични примери, постите кај православните верници и др. Богатството и социјалниот статус во едно општество влијаат на гастрономскиот идентитет. Новите технологии на подготвување на храна и иновациите во гастрономијата, исто така придонесуваат во формирањето на гастрономскиот идентитет како и етничката разноликост. Сите овие влијанија на културата и околината, оставаат белег и го креираат гастрономскиот идентитет на одредена дестинација.

Охридскиот регион (Охридското езеро и неговата околина) покрај својата природна и културна вредност (внесено во списокот на УНЕСКО), поседува и своја специфична гастрономска понуда. Најпознатите гастрономски производи од Охридскиот регион со нивните карактеристики се следните⁴²:

- Охридска пастрмка. Охридска пастрмка е вид на риба која живее во Охридското Езеро. Денот го поминува во длабочините и на што пооддалечени места од брегот, а на површината на водата испливува навечер, кога лови инсекти. Понекогаш се приближува до самиот брег, во плитките води, барајќи храна од подводните растенија. Охридската пастрмка се разликува од поточната по сплеснатото тело, малата глава и ѕвездестите сиви дамки по телото. Пастрмката се подготвува со различни видови на зеленчук, ориз и лимон.
- Охридска јагула. Охридска јагула е вид на змиеста риба. Традиционално се подготвува печена во пепел – јагулата се пече неколку часа под дебел слој на врел пепел. Се подготвува и со печење во фурна со магнонос, лук и лимон.
- Рибја чорба. Рибјата чорба е традиционално јадење за Охридскиот регион, се вари риба во вода со сол, бибер во зрно, лаворови листови и малку лимон. Доколку рибата има икра, икрата се пасира и се става да се вари во чорбата.
- Ѓомлезе. Претставува вид ориентално јадење направено од кори од пченкарно или пченично брашно, потпечено под сач – вршник. Ѓомлезето се меси и се пече неколку часа.
- Охридски варен ѓеврек. Претставува традиционален охридски производ со одличен вкус. Ѓеврекот е вид печиво со прстенеста форма, а може да биде посипано и со сусам.
- Охридско макало. Макалото се подготвува со толчење на лук, сол, зејтин и оцет. Истото одлично се вклопува како додаток на скара, риба или телешка чорба.
- Охридска торта. Познатиот охридски десерт, кој се подготвува

42 Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А., Георгиева, И. (2019) Регионални карактеристики на македонската гастрономија. Скопје: Туристика.

од каремела, орев и чоколадо.

- Охридска цреша. Карактеристиките и специфичниот вкус на ова овошје се темелат на неговото постоење во Охридскиот регион.

- Коктел „Еден Бисер“. Во насока на збогатување на туристичката промоција на Охрид, Регионалниот туристички кластер „ЕДЕН“ во понудата на угостителските објекти во градот вметнува брендиран охридски коктел, „Еден бисер“. Името на коктелот е поврзано со надалеку познатиот Охридски Бисер. Со нарачувањето на овој коктел во сертификирани угостителски објекти, покрај задоволство, се добива и бесплатен сувенир. Тоа е мешалката што доаѓа во чашата украсена со оригинален Охридски Бисер од семејството Филеви. Коктелот содржи сино Куракао, Водка Ванила, сируп од passion fruit, лимон и сок од јаболко.

Покрај карактеристичните гастрономски производи од Охридскиот регион кои можат да бидат консумирани од страна на туристите, за потребите на овој труд ќе ги издвоиме и позначајните манифестации кои во својата содржина имаат гастрономски сегмент (се одржуваат во месец јануари), а тоа се следните:

- Богојавление – Водици. Празнувањето по повод верскиот празник Богојавление во Охрид е една од најмасовните религиозни манифестации во земјата, како според бројот посетители на чинот на осветувањето на водите на Охридското Езеро, така и по бројот верници и гости кои влегуваат во студените езерски води за да го фатат Светиот крст. На овој празник, покрај Богојавление, со староградска песна се одбележува и Денот на рибарите. За овој празник се консумира греана ракија и вино, а традиционално се подготвува и рибја чорба, најчесто за неколку илјади порции.

- Вевчански Карневал. Една од манифестациите кои може да се биде поврзана со гастрономијата во овој регион е Вевчанскиот карневал кој се оддржува на празникот Василица со изобилство на храна, вино и музика. Карневалот има специфични особини според кои се разликува од останатите во светот, пред сè поради својата архаичност, таинственост и импровизација. Опстојува над 1400 години и изобилува со пагански ритуали, кои се помешани со современите обичаи. Со вода од Вевчанските Извори се подготвува кашаник (тури-потпечи). Кашаникот е некиснато тесто, мешавина од пченично брашно со квасец. По месењето тестото се пече во тепсија со сач (вршник). Кашаникот е вевчански специјалитет што редовно им се служи на гостите на Василица. Се служи со луканки (вевчански колбаси) и со кисело млеко.

Горенаведените гастрономски производи го сочинуваат гастрономскиот идентитет на Охридскиот регион. Покрај традиционалните јадења со долга историја, во гастрономскиот идентитет се вклучени и модерни јадења од поновата историја на дестинацијата како Охридска торта и коктелот Еден бисер.

ЗАКЛУЧОК

Гастрономијата во основа, најголемиот дел од луѓето ја поврзуваат со подготвувањето на храна, сепак треба да истакнеме, дека гастрономијата како наука опфаќа многу аспекти поврзани со храната како општествени, економски, културни, историски, природни и др., а не само подготовката на храна – готварство и кулинарски вештини. Релевантната литература поврзана со гастрономскиот туризам, покажува дека овој вид на туризам опфаќа значаен сегмент од понудата на дестинациите. Истражувањата на редица автори покажуваат, дека гастрономијата во голем степен учествува во градењето на позитивниот бренд на дестинациите.

Гастрономскиот идентитет на различните дестинации ширум светот е под влијание на факторите култура и околина. Гастрономскиот идентитет на Охридскиот регион го сочинуваат традиционалните јадења со долга историја како пастрмката, јагулата, рибјата чорба, варениот ѓеврек, ѓомлезето, Охридската цреша и др. Покрај нив, во гастрономскиот идентитет се вклучени и модерни гастрономски производи од поновата историја на дестинацијата како Охридска торта и коктелот Еден бисер.

Во научната литература постојат повеќе модели за развој на гастрономијата и конкретно развој на гастрономскиот туризам. Во развојот на гастрономскиот туризам, според моделот на Hjalager, постојат четири фази:⁴³

1. Прва фаза – домашна:
 - вклучување на гастрономијата во промотивните материјали на регионот;
 - кампањи за одредени производи поврзани со регионот;
 - создавање туристичка понуда за постоечките саеми за храна;
 - планирање на развојот на угостителската дејност во регионот.
2. Втора фаза – хоризонтална:
 - имплементација и промоција на стандардите за квалитет;
 - сертифицирање и брендирање на производителите на храна и рестораните врз основа на различни критериуми;
 - повторно осмислување и прилагодување на прехранбените традиции.
3. Трета фаза – вертикална:
 - реконструкција на гастрономски доживувања;
 - воспоставување и промовирање на патеки и рути;
 - организирање настани поврзани со храна и пијалак;
 - организирање школи за готвење.
4. Четврта фаза – дијагонална:
 - обука во гастрономијата, науката за храна и туризмот;
 - истражување и развој;

⁴³ Hjalager, A.M., Richards, G. (2002) *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.

- медиумски центри;
- демонстрациски проекти.

Следењето на овие фази и заедничката соработка на сите заинтересирани страни во Охридскиот регион, може да доведат до позитивен имиџ на дестинацијата како и збогатена понуда на гастрономски туризам. Ова несомнено ќе придонесе за поголем развој на туризмот и подобрување на гастрономската производи од регионот, како и позиционирање на меѓународниот туристички пазар и поставување на Охридскиот регион на мапата на светските гастрономски дестинации.

КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА

- Alcock, J. (2006) *Food in the ancient world*. Westport: Greenwood Press.
- Bateman, H., Harris, E., McAdam, K. (2006) *Dictionary of Leisure, Travel and Tourism*. London: A&C Black Publishers Ltd.
- Bordejn, E. (2010) *Poverljivo iz kuhinje: pustolovine kroz mracne strane kulinarstva*. Beograd: Mascom EC/Booking.
- Dikas, A. (2016) *Recnik zaljubljenika u kulinarstvo*. Beograd: Sluzbeni Glasnik.
- Gillespie, C. (2001) *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Gosch, S., Stearns, P. (2008) *Premodern Travel in World History*. New York: Routledge.
- Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003) *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Harrington, R.J. (2005) *Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food*. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), pp.129-152.
- Hjalager, A.M., Richards, G. (2002) *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- International Committee for Regional Museums (2015) *Regional museums and local gastronomic heritage Conference proceedings of the 2011 and 2012 ICR Conference, Kristiansand, Norway, 22 - 28 August 2011, Belgrade and Prijepolje, Serbia, 23 - 28 September 2012*. Murska Sobota: Pomurje Museum.
- Jafari, J. (2000) *Encyclopedia of tourism*. London: Routledge.
- Kalenjuk, B. (2016) *Nacionalne gastronomije*. Banja Luka: Univerzitet za poslovne studije.
- LaCombe, M. (2012) *Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Medlik, S. (2003) *Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Notaker, H. (2017) *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page Over Seven*

Centuries. Oakland: University of California Press.

OECD (2012) Food and the Tourism Experience: The OECD - Korea Workshop. Paris: OECD Publishing.

Ooi, C.S., Pedersen, J.S. (2017) In Search of Nordicity: How New Nordic Cuisine Shaped Destination Branding in Copenhagen. *Journal of Gastronomy and Tourism*, Vol. 2, pp. 217–231.

Pilcher, M. (2012) *The Oxford handbook of food history*. Oxford: Oxford University Press.

Portic, M. (2011) *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

Redzeqi, R. (2013) René Redzeqi: A Work in Progress - Journal, Recipes and Snapshots. London: Phaidon Press Limited.

Savarin, B. (1854) *The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.

Snodgrass, M.E. (2004) *Encyclopedia of kitchen history*. New York: Taylor and Francis Group.

This, H. (2006) *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press.

UNWTO (2012) *UNWTO Global Report on food Tourism*. Madrid: UNWTO.

UNWTO (2017) *UNWTO Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO.

Апикџ (2013) *За кулинарската вештина*. Скопје: Виг Зеница.

Василевска, А. (2009) *Диететика*. Охрид: УКЛО.

Илић, Н. (2017) Утицај гастрономије на развој туризма у региону јужне и источне Србије. Ниш: Универзитет у Ниш.

Методијески, Д., Голаков, К. (2013) *Толковник на поими, термини и имиња од областа на туризмот (англиско-руско-македонски)*. Скопје: Современост.

Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А., Георгиева, И. (2019) *Регионални карактеристики на македонската гастрономија*. Скопје: Туристика.

Миќуновиќ, Љ. (1990) *Современ лексикон на странски зборови и изрази*. Скопје: Наша Книга.

Мичев, Г., Методијески, Д. (2017), *Сомелиерство – стручна симбиоза меѓу кулинарскиот и винскиот туризам*. Зборник на трудови од втората меѓународна научно-стручна конференција „Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката“, 27 Мај 2017, Штип, Р. Македонија.

Оливър, Дж. (2012) *Моето меню за 30 минути*. Пловдив: Хермес.

Петровска-Речкоска, Г., Василевска, А. (2009) *Нутриционизам*. Охрид: УКЛО.

Рамзи, Г. (2017) *Рецепти от ресторанта на Гордън Рамзи – Bread Street Kitchen*. Пловдив: Хремес.

Славейков, П.Р. (1870) *Готварската книга или наставления за всякаквы гостбы споредъ както гы правятъ въ Цариградъ и разны домашни sprawy. Събраны отъ разны книги*. Цариградъ: Въ печатницата на Македония.

Тројановић, С. (1896) Старинска српска јела и пића. У Београду: У државној штампарији краљевине Србије.

Цуцулески, В. (2009) Интернационална гастрологија. Охрид: УКЛО.