



**УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА**

**ГАСТРОНОМИЈАТА КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈОТ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО И
ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА**

ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

Ментор:

Проф. д-р Нако Ташков

Кандидат:

м-р Горан Антониевски

бр. на индекс: 3174

Штип, Декември, 2022 година

Членови на Комисија за оценка и одбрана

Претседател: проф. д-р Дејан Методијески

редовен професор, Факултет за туризам и бизнис логистика,
Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Член: проф. д-р Оливер Филипоски

вонреден професор, Факултет за туризам и бизнис логистика,
Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Член: проф. д-р Драшко Атанасоски

редовен професор, Факултет за туризам и бизнис логистика,
Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Интерен ментор: проф. д-р Нако Ташков

редовен професор, Факултет за туризам и бизнис логистика,
Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Екстерен ментор: проф. д-р Бајрактари Насер

вонреден професор, Факултет за Агро бизнис,
Универзитет „Хаџи Зека“, Печ

Содржина

Краток извадок	1
Abstract.....	2
Вовед	3
I. МЕТОДОЛОГИЈА НА ИСТРАЖУВАЊЕ.....	4
1.1. Предмет и цел на истражување.....	4
1.2. Поставување на хипотези	5
1.3. Методи на истражување.....	6
1.4. План и структура на работа	6
II. ГАСТРОНОМИЈАТА КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ	8
1. Значење и улога на храната	8
2. Карактеристики во исхраната	9
3. Културата и културните навики во исхраната.....	10
4. Историски развој на гастрономијата	11
4.1. Дефинирање и развој на гастрономијата	13
4.2. Видови гастрономија	14
5. Поим за угостителска услуга	16
6. Поделба на угостителски објекти од храна и пијалаци.....	17
7. Гастрономски туризам	19
7.1. Дефинирање на гастрономски туризам	20
7.2. Туризам на храна и пијалаци во туристичката дестинација.....	24
8. Квалитетот на ресторанската понуда како фактор за развој на туризмот	26
8.1. Квалитет на храната	26
8.2. Квалитет на услугата	28
8.3. Квалитет на објектите.....	28
III. МЕЃУНАРОДНИ ИСКУСТВА ПОВРЗАНИ СО ГАСТРОНОМСКАТА ПОНУДА.....	30
1. Карактеристики на гастрономијата на одбрани земји во Европа	30
1.1. Француска гастрономска понуда.....	30
1.1.1. Карактеристики на Франција.....	30
1.1.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Франција	31
1.1.3. Промоција на гастрономијата во Франција	35
1.2. Италијанска гастрономска понуда	37
1.2.1. Карактеристики на Италија	37
1.2.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Италија.....	38
1.2.3. Промоција на гастрономијата во Италија	41

1.3. Австриска гастрономска понуда.....	43
1.3.1. Карактеристики на Австрија.....	43
1.3.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Австрија	43
1.3.3. Промоција на гастрономијата во Австрија	47
1.4. Руска гастрономска понуда	48
1.4.1. Карактеристики на Русија	48
1.4.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Русија.....	49
1.4.3. Промоција на гастрономијата во Русија.....	56
2. Карактеристики на гастрономијата на одбрани земји во светот.....	57
2.1. Кинеска гастрономска понуда	57
2.1.1. Карактеристики на Кина	57
2.1.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Кина	58
2.1.3. Промоција на гастрономијата во Кина	62
2.2. Американска гастрономска понуда	63
2.2.1. Карактеристики на Америка.....	63
2.2.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Америка	64
Препознатливи гастрономски производи во САД.....	64
2.2.3. Промоција на гастрономијата во Америка	72
Гастрономски манифестации во САД.....	72
2.3. Гастрономска понуда на Австралија.....	74
2.3.1. Карактеристики на Австралија.....	74
2.3.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Австралија	75
2.3.3. Промоција на гастрономијата во Австралија	76
2.4. Гастрономска понуда на Египет.....	78
2.4.1. Карактеристики на Египет.....	78
2.4.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Египет	78
2.4.3. Промоција на гастрономијата во Египет	81
3. Истражување на гастрономската понуда во соседните земји на Р.С.М.....	82
3.1. Карактеристики на грчката гастрономска понуда	82
3.1.1. Карактеристики на Грција	82
3.1.2. Препознатливи гастрономски производи во Грција	83
3.1.3. Гастрономски манифестации и настани во Грција.....	85
3.2. Карактеристики на Бугарска гастрономска понуда (Карактеристики на бугарска кујна)	86
3.2.1. Карактеристики на Бугарија.....	87

3.2.2. Препознатливи гастрономски производи во Бугарија	87
3.2.3. Гастрономски манифестации и настани во Бугарија	90
3.3. Карактеристики на српската гастрономска понуда (Карактеристики на српската кујна).....	92
3.3.1. Карактеристики на Србија.....	92
3.3.2. Препознатливи гастрономски производи во Србија	92
3.3.3. Гастрономски манифестации и настани во Србија	96
3.4 Карактеристики на албанската гастрономска понуда (Карактеристики на албанската кујна).....	97
3.4.1. Карактеристики на Албанија.....	98
3.4.2. Препознатливи гастрономски производи во Албанија	98
3.4.3. Гастрономски манифестации и настани во Албанија	101
IV. ГАСТРОНОМИЈАТА ВО УЛОГА НА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО Р.С.М.....	103
1. Географската положба како фактор за развој на гастрономијата во Р.С.М	103
2. Гастрономски вредности (квалитети) во Р.С.М	103
3. Гастрономски региони.....	104
3.1. Гастрономски специфичности на Источниот Регион	105
3.2. Гастрономски специфичности на Вардарскиот Регион	112
3.3. Гастрономски специфичности во Југоисточен Регион.....	117
3.4. Гастрономски специфичности во Североисточен Регион	121
3.5. Гастрономски специфичности во Скопскиот Регион.....	125
3.6. Гастрономски специфичности во Југозападен Регион	130
3.7. Гастрономски специфичности во Полошки Регион.....	135
3.8. Гастрономски специфичности во Пелагонискиот Регион	141
4. Манифестации поврзани со храна и пијалаци во Р.С.М.....	147
4.1. Гастрономски манифестации во Источен Регион	147
4.2. Гастрономски манифестации во Вардарски Регион	149
4.3. Гастрономски манифестации во Југоисточен Регион.....	151
4.4. Гастрономски манифестации во Североисточен Регион	153
4.5. Гастрономски манифестации во Скопски Регион	154
4.6. Гастрономски манифестации во Југозападен Регион	155
4.7. Гастрономски манифестации во Полошки Регион.....	156
4.8. Гастрономски манифестации во Пелагониски Регион.....	157
5. Угостителските објекти како фактор за промоција на гастрономијата	157
5.1. Национални ресторани.....	159

6. Препознатлива гастрономска понуда	160
7. Промоција на гастрономски туризам и култура во Р.С.М	161
7.1. Гастрономијата во функција на развој на туризмот во земјата.....	163
V. ЕМПИРИСКИ ДЕЛ ОД ИСТРАЖУВАЊЕТО.....	165
1. Анализа и истражување на квалитетот на гастрономската понуда за развој на туризмот и угостителството.....	165
2. Анализа и интерпретација на резултатите од истражувањето.....	165
2.1. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти	165
2.1.1. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Источен регион	166
2.1.2. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Вардарски регион	181
2.1.3. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Југоисточен регион.....	195
2.1.4. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Североисточен регион	210
2.1.5. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Скопски регион	225
2.1.6. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Југозападен регион	240
2.1.7. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Полошкиот регион.....	255
2.1.8. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Пелагониски регион	270
2.2. Анализа и интерпретација на добиените резултати.....	285
2.3. Компаративна анализа	285
2.4. Методот на SWOT анализа како најкорисен за обезбедување конкурентска предност.....	312
Заклучни согледувања.....	315
Користена литература	324
Прилог бр.1.....	330

Краток извадок

Во рамките на ова истражување главна цел е да се прикаже гастрономската култура и гастрономските навики на населението во Р.С.Македонија. Во истражувањето се вклучени потрошувачите кои имаат значаен придонес во подобрување на гастрономската понуда и застапеноста на регионалните продукти во понудата на угостителските објекти во регионите во Р.Северна Македонија.

Гастрономската понуда овозможува да се запознаеме со различните култури на народите и ни овозможува посета на угостителско - туристички објекти каде може да се вкуси храната препознатлива за одредена туристичка дестинација, запознавање на секундарните и примарни произведувачи на храна и пијалаци како и дегустирање и консумирање на нивните автентични јадења и пијалаци.

Ваквите гастрономски понуди дават значење на гастрономски, гурмански и готварски туризам преку кој туристите би можеле да се запознаат со автентичниот мирис и вкус на јадењата и пијалациите кои се приготвуваат во регионите, а исто така и со културата и обичаите на населението во регионите.

Во рамките на ова истражување главна цел е да го демонстрираме значењето на гастрономијата и моменталната гастрономска побарувачка и дефинирање на правците за развојот на гастрономската понуда во угостителските објекти.

Клучни зборови: гастрономска култура, гастрономска понуда, туризам, храна

Abstract

The main goal of this research is to present the gastronomic culture and gastronomic habits of the population in R.N Macedonia. The research includes consumers who have a significant contribution to improving the gastronomic offer and the representation of regional products in the offer of catering facilities in the regions of the Republic of North Macedonia.

The gastronomic offer allows us to get acquainted with the different cultures of the peoples and allows us to visit catering and tourist facilities where you can taste the food recognizable for a certain tourist destination, meet the secondary and primary producers of food and beverages as well as tasting and consuming their aphten meals and drinks.

Such gastronomic offers give importance to gastronomic, gourmet and cooking tourism through which tourists could get acquainted with the authentic smell and taste of food and drinks prepared in the regions, as well as the culture and customs of the population in that region.

The main goal of this research is to demonstrate the importance of gastronomy and the current gastronomic demand and to define the directions for the development of the gastronomic offer in the catering facilities.

Keywords: gastronomic culture, gastronomic offer, tourism, food

Вовед

Гастрономијата претставува важен фактор за подобрување и реализација на угостителството во одделот за храна и пијалаци во угостителските објекти, а со тоа воедно влијае и на ефикасноста на целокупното работење на угостителските објекти со цел да се збогати туристичката понуда. Храната и пијалациите се составен дел од сите облици на туризам покрај биолошките потреби кај луѓето и се потенцијален мотив за посета на одредени дестинации. Многу туристички организации го препознаа потенцијалот на гастрономски религии и го имаат поставено во своите туристички понуди. Ваквите туристички понуди дава значење на гастрономски, гурмански и готварски туризам преку кој туристите би можеле да се запознаат со автентичниот мирис и вкус на јадењата и пијалациите кои се приготвуваат во тој регион, а исто така и со културата и обичаите на населението во тој регион.

Гастрономскиот туризам и овозможува на туристите посета на угостителско-туристички објекти каде може да се вкуси храната препознатлива за туристичката дестинација, запознавање на секундарните и примарни произведувачи на храна и пијалаци како и дегустирање и консумирање на нивните автентични јадења и пијалаци.

Во рамките на овој докторски труд главна цел е да го демонстрираме значењето на гастрономијата и моменталната гастрономска понуда и дефинирање на правците за развојот на угостителството и туризмот.

Развојот на гастрономијата претставува мисија составена од низа елементи кои треба да резултираат со создавање на одржлива конкурентска угостителско- туристичка понуда која придонесува врз општиот економски развој на Р.С.Македонија.

Во овој труд се изложени теоретските аспекти на гастрономијата, дефинирање на гастрономијата, поделба на угостителските објекти според начинот на работење и според угостителската понуда, развојот и квалитетот на новите гастрономски понуди, видовите на угостителски услуги како и новите и модерни трендови во исхраната во угостителските објекти.

I. МЕТОДОЛОГИЈА НА ИСТРАЖУВАЊЕ

Методологијата во основа е логична дисциплина која ги проучува одделните методи и секогаш се стреми да го систематизира и да го оцени истражувачкото искуство на една наука.

Методологијата е неопходна во спроведувањето на научното истражување и стекнување на научно знаење за предметот на одредена наука детерминирана од научното сознание за општите, посебните и специфичните правила. Методологијата во основа е логичка дисциплина која ги проучува одделните методи и секогаш се стреми да го систематизира и да го оцени истражувачкото искуство на една наука.¹

1.1. Предмет и цел на истражување

Предметот на истражување на докторската дисертација се факторите за развој на националната и регионална гастрономија, гастро - туристичките манифестации и дестинации на храна и пијалаци како и прилагодување на гастрономската понуда на потребите на гостите. Во согласност со предмет на истражување, беа дефинирани истражувачки хипотези.

Основна цел на истражувањата направени при пишување и составување на овој труд е да се осознаат и проучат туристичките потенцијали, можностите и перспективите за развој на гастрономскиот туризам во Р.С.Македонија како и автентичноста на националната и регионалната храна и пијалаци.

Конкретна цел на овој труд е да се согледа факторите за развој на гастрономската понуда, вклучувајќи ја традиционалната македонска понуда и промоција на националната храна и пијалаци, ставајќи посебен акцент на гастрономијата во улога на развој на угостителството и туризмот како и карактеристиките на меѓународната гастрономска понуда.

Посебен акцент во остварување на основната цел во истражување на овој труд се става на потребите, барањата и желбите на гастрономските посетители со цел да се подобри гастрономската понуда и гастрономски трендови на исхрана во угостителството и хотелиерството.

¹ Батковска Л. (2005). Методологија на научно истражување: Вовед во методологијата на научно истражување. Охрид, 8-9.

1.2. Постапување на хипотези

При и изработка на овој труд се поставени повеќе хипотези.

Основна хипотеза е:

Гастрономската понуда и потенцијал што го поседува Република Северна Македонија како успешна и конкурентна туристичка дестинација.

Р.С.Македонија е значаен производител на бројни јадења и пијалаци кои пружат автентични, гастрономски и туристички доживувања што придонесуваат развој на гастрономскиот туризам, а не се доволно афирмирани во туризмот. Преку спроведени истражувања ќе се дојде до сознание за досегашната гастрономска понуда, но и за моменталната потреба и желба на туристите со цел да се подобри квалитетот на животот на потенцијалните посетители во угостителските објекти во избраните туристички дестинации. Со цел да се добијат овие резултати се поставени следниве хипотези:

X1: Квалитетот на дестинацијата произлегува од важноста на избрани угостителски објекти кои можат да бидат проследени преку промотивните активности кои имаат влијание при изборот на дестинација.

X2: Квалитетот на храната значително влијае врз изборот на угостителските и хотелски објекти.

X3: Важноста на квалитетот на послужување, презентација на гастрономската понуда и услуга имаат влијание врз изборот на угостителски и хотелски објекти во избраната туристичката дестинација.

X4: Квалитет на уредувањето на угостителскиот објект (ентериер и екстериер) се од големо значење за избор на туристичка дестинација, внатрешниот и надворешен изглед оставаат посебен впечаток при посета на угостителски објекти.

X5: Прилагодување на гастрономската понуда на барањата на гостите со цел подобрување на квалитетот на животот.

Со анализата на емпириски податоци, поставените хипотези ќе бидат потврдени или негирани.

1.3. Методи на истражување

За реализација на целта која сме ја поставиле при конципирањето на овој предмет на истражување, која претставува актуелна тема недоволно обработена во нашето подрачје, користев повеќе научни методи. При разработка на точките и потточките во овој труд ќе користиме и соодветна литература од познати експерти и научници од областа на угостителството и туризмот. При разработка на секундарните податоци се презентираат официјални податоци изнесени од сите видови на документи како што се извештаи и соопштенија од изданија од Министерство за економија - сектор туризам, заводот за статистика, стручна литература од областа на угостителството и туризмот. При изработката на овој труд ќе се користи статистички метод за поголема точност на постигањата во истражувањето. Средувањето и обработката на податоци ќе се изврши преку процентуална пресметка, рангирање како и графичко и табеларно обликување на податоците со помош на Microsoft Excel.

1.4. План и структура на работа

Првата глава се однесува на методолошкиот пристап во научно истражувачката работа, во вториот дел детално ќе биде разработен предметот на истражување, третиот дел ги опфаќа меѓународните гастрономски искуства, четвртата глава го содржи гастрономскиот развој и промоцијата на гастрономијата во Р.С.М., петтата глава го опфаќа процесот на истражување, а потоа следуваат заклучни согледувања, користена литература и прилози.

Во втората глава на овој труд е потенцирана важноста на гастрономијата за развојот на туризмот, значењето и улогата на храната, карактеристиките како и културата и културните навики во исхраната. Овој дел го опфаќа дефинирањето и историскиот развој на гастрономијата и гастрономскиот туризам како и видовите на туризам на храна и пијалаци во одредени туристички дестинации. За развојот на туризмот е опфатен и факторот за квалитет на ресторанската понуда кој ги содржи квалитетот на објектите, услугите и храната кои ќе ги потенцираме во овој труд.

Во третата глава акцент се става на меѓународните искуства поврзани со гастрономската понуда, во која се опишани карактеристиките, препознатливите гастрономски производи и специјалитети од избрани земји од Европа и Земјите

во светот како и промоцијата на гастрономијата. Овде е опфатено истражување на гастрономската понуда, препознатливите гастрономски производи и манифестации и настани во соседните земји на Република Северна Македонија.

Четвртата глава е со наслов **Гастрономијата во улога на развој на туризмот во Р.С.М** каде како фактор за развој на туризмот се јавува географската положба. Од значајна улога за развој на туризмот се гастрономските квалитети и вредности по кои се разликуваат регионите во Р.С.М. Гастрономските манифестации се клучен фактор за промоцијата на гастрономијата како и самите објекти кои се препознатливи по гастрономската понуда и имаат голем придонес во промоцијата на гастрономската култура.

Во петтата глава на докторскиот труд ќе се анализира квалитетот на објектот, квалитетот на услугата и квалитетот на производот во избрана туристичка дестинација. Се користи спроведено истражување и се анализираат резултатите од истото, со цел да се утврдат можности за подобрување на гастрономската понуда за развој на туризмот и угостителството во регионите во Р.С.М. Во овој дел се истакнува и важноста на менаџментот на храна пијалаци во угостителските објекти за да се оствари успех за развој на гастрономскиот туризам.

Во шестата глава е претставен заклучокот од докторскиот труд, кој ги сублимира заклучоците од секоја тема со цел да се донесе еден севкупен заклучок кој ќе послужи за понатамошна примена и еден вид на предлог за подобро работење на угостителските објекти од регионите на Република Северна Македонија. Тоа е една можност за начинот на кој тие можат да станат успешни и поконкурентни со својата гастрономска понуда на туристичкиот пазар.

II. ГАСТРОНОМИЈАТА КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ

1. Значење и улога на храната

Храна е секоја супстанца и материја која е искористена за да обезбеди хранлива поддршка за правилно развивање и одржување на човекот, како и подобрување на општата здравствена состојба кај човечкиот организам. Храната е секојдневна потреба која го одржува човекот во живот, но исто така може да биде и примарен мотив за многу задоволства и желби. Под храна се подразбираат сите оние материи кои човекот ги зема од растителните и животинските производи, како и минералниот дел за подмирување на своите прехранбени потреби поради одржување на животот и работната способност.²

За храна се сметат сите оние продукти кој се консумираат - апсорбираат како свежи или термички обработени. Без храна не може да има животна егзистенција, може да се каже дека храната е елементарен фактор за егзистенција на човекот. Составот на храната се состои од хранливи материи кои се неопходни за живот и снабдување на енергија за работа кај човекот, односно храната треба да биде од растително и животинско потекло, а содржи есенцијални хранливи материи, како што се : јаглехидрати, масти, протеини, витамини или минерали .

Хранливите материи не се застапени подеднакво во сите хранливи продукти, постои разлика како во однос на квалитетот на хранливите материи така и во нивната количина. Хранливите продукти од животинско потекло се побогати со белковини и масти додека хранливите продукти од растително потекло се важни поради богатството на витамини и минерални соли, а некои од нив содржат и масни киселини кои се сметаат како неопходно потребни за зачувување и одржување на здравјето на човекот. Најдобро е храната да биде разновидна бидејќи секој вид на намирница е добар извор на некоја хранлива материја.

Особено, консумирањето на целосно-растителна храна ја забавува дигестијата и овозможува подобра апсорпција и покорисна рамнотежа на важни хранливи состојки на калорија, што резултира со подобро управување со растот

² Кузелов, А. И Ташков, Н. (2011).Познавање на стокатса:Храна. Штип, 6.

на клетките, одржување и митоза (делба на клетките), како и подобро регулирање на апетитот и шеќерот во крвта.

2. Карактеристики во исхраната

Помеѓу храната и исхраната има тесно поврзана нераскинлива врска која влијае на здравјето и подобрување на здравствената состојба на секој човечки организам. Исхраната во денешно време претставува многу важен и значаен фактор за човечкиот организам, бидејќи станува збор за консумирање на многубројни модифицирани намирници, кои не се препорачуваат за консумирање.

Во 21 - от век постојано се тежнее кон правилна и здрава исхрана заснована на подобра апсорпција и покорисна рамнотежа на важни хранливи состојки на калорија, како и умереност и разновидност во пропишаните редовни дневни оброци во текот на денот.

Преку редовните оброци (доручек, ручек и вечера) со разновидна и здрава храна човечкиот организам внесува белковини, јаглехидрати, маснотии, минерали и други хранливи материи кој создаваат услови за обновување и создавање на нови клетки и ткива. Внесувањето на потребни хранливи материи кои ги содржат оброците во исхраната служат како извор на потребна движечка енергија и топлина на организмот. Општо гледано долго преработената и монотона исхрана е помалку корисна споредбено со разновидна свежа и нецелосно преработена храна.

Исхраната богата со овошје, зеленчук, интегрални жита, млеко и млечни производи кои се обезмастени или се со ниска содржина на масти, риба и масла има поволни ефекти на здравјето. Исто така, многу е важно да се контролира внесот на калории во организмот заради одржување на нормалната телесна тежина со консумирање храна богата со нутриенти. Исхраната богата со нутриенти обезбедува витамини, минерали и други супстанции кои имаат поволни ефекти на здравјето, а содржи релативно малку калории. Оваа храна содржи многу малку природни масти и скоро воопшто не содржи додадени масти и додадени шеќери, кои се богати со калории, а сиромашни со нутриенти и влакна. Храната богата со нутриенти содржи многу малку или воопшто сол или други соединенија кои се извор на натриум. Во храна богата со нутриенти

спаѓаат: овошјето, зеленчукот, интегралните жита, млекото и млечните производи кои се обезмастени или со ниска содржина на масти, рибата, посното месо и живина, јајцата, легуминозите (грав, грашок), јаткасти плодови и семиња.

Основната поделба на намирници е намирници од растително потекло и намирници од животинско. Во секојдневната исхрана се применуваат 6 категории на продукти.

- Житарици
- Зеленчук
- Овошје
- Масла и масти
- Млеко и млечни производи
- Месо и мешунки

3. Културата и културните навики во исхраната

Културата и културните навики во исхраната се основен показател за одредување на идентитетот на една нација. Човекот и народот кој живее на одредени простори ја користи историјата, културата и уметноста која се од суштинско значење за гастрономијата. Многу одамна луѓето применувале најразлични постапки и методи на одржување, подготовка и приготвување на продуктите согласно со можностите и навиките на населението во дадени временски периоди.

Културата на исхраната на нашите предци години наназад се состоела од тоа што се занимавале со традицијата, ги користеле оние намирници кои можат да ги најдат во непосредна близина на нивните живеалишта. Местоположбата и климатските карактеристики влијаат врз достапноста на храната на луѓето. Живеееле поделени во групи на најразлични подрачја каде климатските карактеристики влијаат врз достапноста на храната на луѓето. Со текот на времето луѓето почнале да се движат, комуницираат и споделуваат одредени искуства меѓусебно, а со тоа придонеле да се пренесат многу растенија, зачини и плодови од едно на друго место. Големо влијание врз нашата национална кујна има религиската определба на луѓето, која ги диктира видовите на храна кои ќе се конзумираат, поточно начинот на приготвување и начинот на исхрана на населението. Многу од националните јадења се преземени со нивните називи

кои се користат и денес, а се прилагодени по термичкиот начин на подготовка и по начинот на сервирање во традиционално македонски ќерамички или бакарни садови со традиционален начин на консумирање. Исхраната на модерните луѓе значително се разликувала во зависност од куповната моќ на населението која ја проширува границата на консумирање на одредена храна.

Денес, исхраната на најголемиот дел од населението е обезбедена од прехранбената индустрија во која доминираат мултинационалните корпорации кои се занимаваат со интензивно сточарство и индустриско земјоделство за да го зголемат производството.

4. Историски развој на гастрономијата

Гастрономијата е уметност и наука за доброто јадење, се занимава пред сè со човековото уживање во храната и пијалациите. Гастрономијата е наука која е поврзана со сè она кое човекот може да го искористи како храна.³ Таа опфаќа земјоделие за одгледување на овошје, зеленчук, зачини; рибарство и лов; производство на храна и пијалаци; историја и културни навик за јадење; готварство и кулинарски вештини; маркетинг на храна; логистика и дистрибуција на храна; 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. Историски погледнато, првобитниот човек во праисторијата не ја познавал гастрономијата, туку се хранел со намирниците кои ги наоѓал во природата, најчесто овошје и плодови.⁴ Со пронаоѓањето на камените орудја, 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 оганот од страна на човекот. Човекот започнал да го користи оганот за термичка обработка на намирниците и тоа можеме да го означиме како почеток на гастрономијата. Гастрономијата и развојот на „гастрономската култура“, историски гледано, биле од интерес на мала група индивидуалци. Треба да се напомене дека гастрономијата, покрај готвењето, опфаќа и ритуали

³ Savarin, B. (1854) *The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.

⁴ Илиќ, Н. (2017) Утицај гастрономије на развој туризмот у региону јужне и источне Србије. Ниш: Универзитет у Ниш.

кои се поврзани со хранењето. Гастрономијата создава разни приказни за одредено место, за начинот на јадење, начинот на готвење, за луѓето. Таа ги поврзува луѓето едни со други. Таа е многу повеќе од само храна, таа ја одразува културата, наследството, традициите и чувството за заедница на разни народи. Тоа е начин за разбирање меѓу луѓето и нивно зближување. Индустриската револуција и почетокот на XIX век се период кој е од големо значење за развојот на гастрономијата. Во овој период, во Париз и низ Франција, започнува развојот на гастрономијата, готварските вештини, ресторанското работење, унифицирањето на менијата и др. Grimod de La Reynière, еден од првите критичари на рестораните и автор на првиот туристички водич за рестораните во Париз (Алманах за гурмани) го публикувал туристичкиот водич во 1804 година.⁵ Во контекст на развојот на гастрономијата и патувањата се и туристичките водичи. Водичите кои се публикувани во почетокот на XX век ни укажуваат од потребата на туристите за доживување на искуство при хранењето и промовирање на дестинациите преку добрите објекти за исхрана.⁶

Развој на македонската национална кујна - е карактеристична по употребата на разни видови зеленчук и овошје (виткалник, зелник, золеник, тавче-гравче, пастрма, ѓомлезе, бунгур, бакрдан и други). Почетоците на македонската национална кујна и македонскиот гастрономски бренд се наоѓаат на два простори: селскиот простор и манастирите и манастирските слави. Развој на специфични посатки за приготвување и консумирање на јадењата и пијалациите: грниња, бардиња, качиња, коблиња, црпки итн. Автентични специјалитети кои се приготвуваат само на одредено подрачје: пастрмка на охридски начин, преспански крап, дојрански крап, јагула на струшки начин, струшки пастрмајлии, итн. Развој на лозарството и производство на високо – квалитетни вина. Други македонски автентични пијалаци и напивки: матеница, сурутка, серајот, расолницата, велешка жолта, охридска комова, струмичка мастика, итн.

⁵ Методијески, Д., Филипоски, О., Ташков, Н., Митрева, Е. (2018) Менаџмент на мени во ресторанското работење. Скопје: Гера Ком Плус.

⁶ Sloan, P., Legrand, W., Hindley, C. (2015) The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy. Oxon: Routledge.

4.1. Дефинирање и развој на гастрономијата

Гастрономијата изучува различни културни компоненти со храната таа е сродна на убавите уметности и општествените науки. Кога станува збор за дефинирање на гастрономијата, може да се каже дека таа претставува и уметност и наука, а на неа влијаат низа социјални, културни, општествено - економски т.е. антрополошки фактори.⁷ 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 консумирање на храната. Со други зборови може да се каже дека гастрономијата е умешност, знаење и вештина за подготовка на продукти со цел правилно подготвување и приготвување на вкусни јадење и напитки каде што готвачот може да ја истакне својата уметност при сервирање и декорирање на храната и пијалациите.

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.⁸

Гастрономијата е наука за соодносот помеѓу културата, храната и сетилата и е директно поврзана со диететиката и нутриционизмот. Диететика е наука која се занимава со консумирање на соодветна храна од страна на човекот како би останал здрав, односно да го спречи појавувањето на некоја болест или доколку се појави болест, да се примени соодветна исхрана со цел да ја спречи болеста или да се ублажи нејзиното манифестирање.⁹

Правилната исхрана ја подобрува општата здравствена состојба на човекот и ја зголемува умствената и физичката работна способност. Голем дел од луѓето се хранат неправилно и нерационално затоа што не знаат како треба правилно и здраво да се хранат, но нутриционизмот ќе помогне во правилната исхрана и нејзиниот ефект врз здравјето кај човекот.

⁷ Цуцулески, В. (2009) Интернационална гастрономија. Охрид: УКЛО.

⁸ Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

⁹ Василевска, А. (2009) Диететика. Охрид: УКЛО.

¹⁰ Петровска –Речковска, Г., Василевска, А. (2009) Нутриционизам. Охрид: УКЛО.

Нутриционизмот во основа претставува мултидисциплинарна наука која ја проучува исхраната и начинот на кој храната влијае врз здравјето на човекот.¹⁰

4.2. Видови гастрономија

Во релевантната научна и стручна литература во светот, поврзана со гастрономијата дефинирани се повеќе видови на гастрономија.

Политичката гастрономија¹¹ 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. Овој вид на гастрономија го испитува значењето на храната во нејзините многу аспекти како, садење, собирање, лов, готвење, заеднички оброци и секојдневниот труд што ги одржува обичните домаќинства. Јавни прилики, како што е Денот на благодарноста, може да се искористи за да се зајакнат тврдењата за статус, но дури и навидум тривијални гестови може да ги драматизираат тензиите преговори за статусот и авторитетот.

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 целина¹². 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. Поимот молекуларна и Физичка Гастрономија е измислен во 1992 година од страна на унгарскиот физичар Николас Курти и францускиот хемичар Херве Тис. Овој поим станал назив на работилници кои биле сместени во градот Ериче, Италија. Молекуларната гастрономија станала име на научната дисциплина создадена заедно од Курти и Тис, таа се темели на истражување на науката која се крие во методите на традиционалното готвење.

Гастрономијата може да се подели на четири главни области:¹³

¹¹ LaCombe, M. (2012) Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

¹² This, H. (2006) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press.

¹³ Gillespie, C (2001) European gastronomy info the 21st century. Oxford>Butterworth-Heinemann.

- **Практична гастрономија**

-**Теоретска гастрономија**

-**Техничка гастрономија**

- **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 подржува 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, соодветната 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 ефикасност во работењето.

Техничка 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. Правилно користење и комбинирање на храна и пијалаци се дел од оваа гастрономија. Така на пример, пијалаците како што се аперитивите, белите, црвените вина треба да се ускладат и консумираат со храната за да се задоволат гостите при нивната заедничка консумација. Производствениот и услужниот персонал треба секогаш да ги следат најновите производи и пијалаци како и нивното комбинирање во гастрономската понуда.

5. Поим за угостителска услуга

Угостителството е услужна и економска дејност која обезбедува услуги за исхрана и услуги за сместување на клиентите за кои тие плаќаат одредена цена. Угостителски услуги се: приготвување и послужување на храна, приготвување оброци заради конзумирање на друго место, послужување на алкохолни и безалкохолни пијалаци, приготвување и послужување на топли и ладни напивки и вршење на услуги за сместување.¹⁴ Угостителската услуга вклучува директна интеракција помеѓу добавувачот и корисникот, така што добавувачот подобро ги разбира барањата на корисниците. Корисници на угостителските услуги се жители, патници и туристи кои ги задоволуваат сопствените желби, потреби и барања во избрани угостителски објекти. Угостителските услуги мора да ги исполнуваат потребите на клиентот, но и потребите на пазарот, а како предност на угостителската услуга е нејзината флексибилност, прилагодливост и компетентност. Угостителските услуги може да бидат и процес на соединување на одредени економски блага со клиентот каде преовладуваат услуги кои се од нематеријален карактер кој зависи од меѓусебните односи кои се создаваат во процесот на услужувањето. Нематеријалниот карактер има големо значење, затоа што од него зависи задоволството или незадоволството на клиентот и нивните карактеристики се следните: угостителските услуги не може да се произведат без да има корисник за нив, во угостителските услуги гостинот, клиентот е корисник на трудот на услужниот персонал и сл. Угостителските услуги според различната улога можат да се поделат на основни и дополнителни услуги. Основните услуги се оние кои ги задоволуваат основните потреби во делот на сместување и храна, а сите останати се дополнителни.

¹⁴ (Закон за Угостителска Дејност (Сл.Весник на РМ бр. 62/04, 89.08, 115/10, 53/11, 141/12, 164/13, 187/13, 166/14, 199/14, 129/15, 192/15, 39/16 и 71/16))

6. Поделба на угостителски објекти од храна и пијалаци

Според Државниот завод за статистика на Република Македонија, угостителски објект е секоја угостителска деловна единица во која на гостите им се даваат угостителски услуги т.е. сместување, исхрана и точење пијалаци и други услуги кои вообичаено се вршат во угостителството.¹⁵

Угостителските објекти се поделени на: угостителски објекти за сместување и угостителски објекти за исхрана. Угостителските објекти за сместување се поделени на: основни угостителски објекти во кои спаѓаат: хотели, туристички апартмани и резиденции, пансиони и други објекти како и комплементарни објекти, во кои спаѓаат: одморалишта за деца и младинци, станови, куќи, соби и други објекти. Угостителските објекти за исхрана се поделени на: ресторани и други објекти за послужување на храна и пијалаци, во кои гостите се послужуваат на маса, други угостителски објекти во кои гостите се послужуваат сами. Етимологијата на терминот ресторанство доаѓа од латинскиот збор „restauras“, од кој своите корени ги влече и францускиот поим „restaurant“, т.е. објект во кој се служат храна и пијалаци со плаќање.

Основни видови на ресторани се:

- Класични ресторани се ресторани кои нудат услуги на храна како што се ладни и топли јадења, јадења од домашната и интернационална кујна, алкохолни и безалкохолни пијалаци, ладни и топли напивки;
- Ресторани од минувачки тип се ресторани кои работаат врз база на листа на јадење, понекогаш припремаат готови менија;
- Пансионски ресторани се ресторани кои најчесто се во состав на хотел, работаат по дневни менија за поедини оброци според бројот на пансионските гости;
- Диетални ресторани се специјализирани ресторани кој имаа вкусна кујна со нискокалорична вредност на јадењата, овој вид на ресторани е многу малку застапен;
- Вегетаријански ресторани се специјализирани ресторани кои приготвуваат храна од растително потекло, во овој вид на ресторани се исклучува застапеноста на месо;

¹⁵ „Капацитетите на угостителството во Република Македонија, 2008“, ДЗС на РМ, Скопје, 2009

- Млечни ресторани послужуваат топли и ладни јадења, главно од млеко и млечни производи, јајца, тестенини, зеленчук и овошје. Се точат главно млечни напивки и други безалкохолни пијалаци;
- Национални ресторани приготвуваат главно традиционални јадења подготвени со производи од поднебјето и послужени во традиционални садови и посатки.
- Ловечки ресторани во својата листа јадења нудат специјалитети кои се подготвени од разни видови на месо од дивеч, со додатоци;
- Рибни ресторани се оние во кои се послужува главно јадења од риби, но и специјалитети од ракови, школки;
- Грил – ресторани послужуваат главно јадења од месо подготвено на скара, жар или ражен како и послужување на алкохолни и безалкохолни пијалаци;
- Кафе – ресторани се оној вид на ресторани каде најчесто се служи кафе или пијалаци на база на кафе како и други алкохолни и безалкохолни пијалаци, понекогаш во нив се служи одреден вид на храна како бели печива и десерти за време на главните оброци;
- Таверна ресторан послужува разни локални и регионални специјалитети и е уреден во рустикален стил.

Постојат и други угостителски објекти за подготовка и послужување на храна и пијалаци како што се: гостилница, кебапчилница, кафеана, народна кујна, бифе, барот и сл.

Глобалната класификација на ресторани во западните земји е следната:

- Full – service Restaurants (ресторани со целосна услуга, многу од нив се елегантни, луксузни);
- Speciality Restaurant (специјализирани ресторани, за fast-food на брза храна и др.);
- Фамилијарни ресторани;

Во рамките на угостителството важна улога има и барот – место на понуда на пијалаци и мали закуски, иако не се работи за класичен вид на исхрана. Според уредувањето постојат барови за бизнисмени или бизнис бар, коктел барови, ноќни барови, млечен бар, денсинг бар итн.

7. Гастрономски туризам

Терминот гастрономски туризам е составен од зборовите „гастрономски“ и „туризам“. Терминот „гастрономија“ има грчко потекло и означува готварски вештини, гурманлак, а гастроном – човек што добро готви, гурман, одбирач на јадења¹⁶. Буквалното значење на терминот гастрономија од грчки јазик е „гастро“ – стомак и „номос“ – знаење, закон.

Покрај терминот гастрономија, за потребите на овој труд ќе бидат користени и термини како гурман и кулинарство. Зборот „гурман“ има француско потекло и означува љубител на добри јадења. Зборот „кулинар“, потекнува од латинскиот јазик и во превод означува кујна, готвење. 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.

Покрај гастрономијата од една страна, во поимот гастрономски туризам како составен дел спаѓа и туризмот. Од друга страна, туризмот претставува патување поради рекреација, одмор, религиозни или бизнис цели. Туристите се луѓе кои патуваат и престојуваат во места надвор од нивното постојано место на живеење повеќе од дваесет и четири часа и не повеќе од една последователна година поради одмор, бизнис и други цели кои не се поврзани со извршување активност кои се платени во местото кое се посетува. Туризмот, исто како и гастрономијата претставува мултидисциплинарна област, а токму поради таквата негова природа во комбинација со гастрономијата произлегува терминот гастрономски туризам.

Туристичката индустрија е термин кој се користи во стручната и научна литература и ги опфаќа активностите кои се поврзани или произлегуваат од туризмот и угостителството. Со терминот туристичка индустрија се опишуваат фирмите, организациите и институциите кои обезбедуваат производи и услуги за туристите. Економските активности обично се групирани во индустрии според нивните производи, бидејќи туристите користат разновидни атракции, капацитети и услуги. Оние, чиј бизнис значително зависи од туристите, како

¹⁶ Миќуновиќ, Љ. (1990) Современ лексикон на странски зборови и изрази. Скопје: Наша Книга.

хотелите и туроператорите, понекогаш се нарекуваат „Tourism - related industries“ или индустрии поврзани со туризмот. Суштински, за туризмот не можеме да говориме дека претставува индустрија, бидејќи туризмот и угостителството се услужна дејност во својата основа.

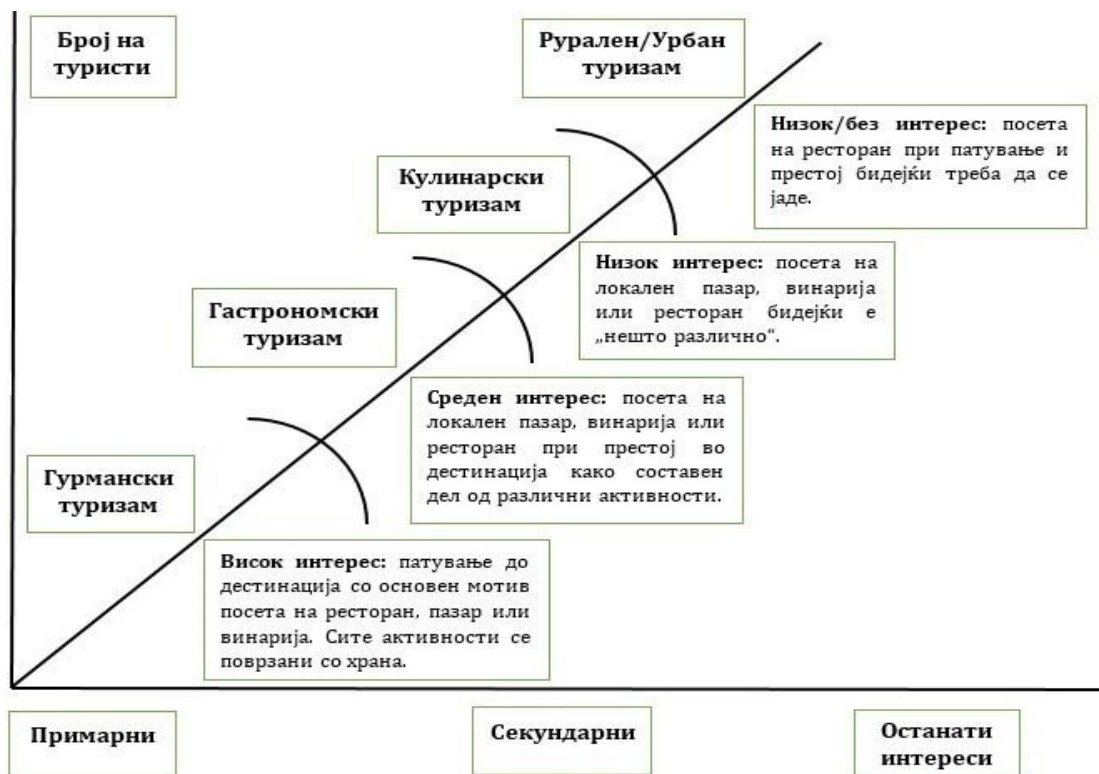
Гастрономијата и туризмот се во директна и нераскинлива врска. Консумирањето на храна и пијалаци е составен дел од престојот на туристите и посетителите, а кога го среќаваме како основен мотив за патување, тогаш станува збор за гастрономски туризам. Колку е важен сегментот храна и пијалаци и угостителство за туризмот, ќе биде претставено во табелите подолу кои се однесуваат за податоци на ниво на земји од Европска унија. Гастрономијата е во основата на секторот храна и пијалаци, односно угостителство во системот на туристичката индустрија.

7.1. Дефинирање на гастрономски туризам

Глобалните трендови на туристичкиот пазар укажуваат на промена на преференциите на туристите, што отвора можност за развој на нови сегменти на туристичката понуда што не се поврзани со масовниот туризам, туку повеќе кореспондираат со алтернативните форми на туризам. Иако масовниот туризам сè уште го држи приматот во дистрибуцијата на туристичкиот промет во глобални рамки, евидентни се поместувањата во правец на сè поголемата актуализација на алтернативните форми на туризам, меѓу кои припаѓа и гастрономскиот туризам. Алтернативниот туризам, исто така, се темели на пократки патувања и одмори на туристите во текот на целата година, без изразена сезона. Гастрономскиот туризам претставува една од формите на алтернативен туризам.

Поврзаноста на туризмот со храната ќе го образложиме преку сликата 1.¹⁷ Кога се земаат предвид дефинициите 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.

¹⁷ Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003) Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Oxford: Butterworth-Heinemann.



Графички приказ.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 патување¹⁸. Гастрономскиот туризам опфаќа различни активности како: консумација на специфична и традиционална кујна, кулинарски натпревари, 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. (Long 2004; Wolf 2004; Ignatov & Smith 2006; Horng & Tsai 2010).

Гастрономскиот туризам има длабока поврзаност со винскиот туризам, во основа консумирањето на квалитетно вино е поврзано со соодветна храна. Винскиот туризам (како дел од гастрономскиот туризам), вклучува посета на

¹⁸ 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.

винарии, дегустација и купување на вино, вински патишта, вински манифестации и настани, вински музеи, комбинирање на храна и вино, и др. (Hall et al 2000; Carlsen 2004; Carlsen & Charters 2006; Ortiz et al 2016; Croce & Perri 2017).

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 дестинациите.¹⁹

Организацијата за економска соработка и развој²⁰ 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 дека²¹: 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 %);

¹⁹ 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.

²⁰ OECD (2012) *Food and the Tourism Experience: The OECD - Korea Workshop*. Paris: OECD Publishing.

²¹ UNWTO (2012) *UNWTO Global Report on food Tourism*. Madrid: UNWTO.

- саеми за локална храна (59 %);
- посета на пазари и производители на храна (53 %);
- музеи за храна (12 %) и
- останато (презентации на храна 6%).

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 туризам²². Во изминатото десетлетие, ширум светот се организирани бројни форуми, тркалезни маси, конгреси и конференции посветени на гастрономијата²³. Енциклопедијата за туризам²⁴, 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.

²² UNWTO (2017) UNWTO Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: UNWTO.

²³ 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.

²⁴ Jafari, J. (2000) Encyclopedia of tourism. London: Routledge.

7.2. Туризам на храна и пијалаци во туристичката дестинација

Врската помеѓу храната, туристите и дестинацијата е многу комплексна, а односот помеѓу туризмот и храната е повеќеслоен и се поврзува со имиџот на туристичката дестинација.

Постојат различни пристапи во истражувањата на улогата на храната во туризмот:²⁵

- Храна како туристичка атракција – пристап кој се фокусира на туристички развиените дестинации, но и на проблемите со кои туристите се соочуваат во однос на локалните гастрономски сфери во непознати дестинации;
- Намирници како компоненти на туристичкиот производ – пристап кој објаснува дека постојат повеќе фактори кои влијаат на обемот и потрошувачката на храна како компонента на туристичкиот производ;
- Искуство на храната во туризмот – без оглед на тоа дали храната е мотив за патување или физиолошка потреба;
- Врската на туризмот и производството на храна – пристап кој ја истражува меѓусебната зависност на туризмот и храната;
- Улогата на храната во културата – пристап според кој потрошувачката на храна се смета за еден од најважните фактори во развојот на маркетингот на дестинацијата.

Преку гастрономијата се произнесуваат други облици на туризмот, во поширока смисла патувањето кое е мотивирано со атрактивности кои се врзани за храна и пијалаци можеме да го наречеме туризам на храна и пијалаци.

- Гастрономски туризам - подразбира посета на локални маркети, фестивали, ресторани или винарии кога ќе се стигне на дестинацијата кои ни претставуваат голем дел од гастрономската култура и културните навики на населението, како дел на многуте активности кои се врзани за стилот на животот. Овде интересот на туристите за храна е умерен, односно храната претставува секундарен мотив

²⁵ Tikkanen, I. (2007) Maslow hierarchy and food tourism in Finland: five cases. British Food Journal, 109(9), pp.721-34

за патување. Главна цел на гастрономските патувања е запознавање на посетителите со националната култура и навики на исхрана.

Во зависност од манифестацијата кој се организира и заинтересираноста на туристите, разликуваме повеќе видови на туризам за храна.

- **Гурмански туризам** - ја вклучува храната во туристичката маркетинг понуда која значајно се зголемува во последните неколку децении. Овој вид на патување чиј мотив е храната вклучува посета на одредени ресторани, маркети или винарии каде храната ја користат како привлечен мамец за очи во брошурите, снимките и телевизиските туристички емисии. Заинтересираноста на туристите за храна е голема и скоро сите негови активности се поврзани со храната.

- **Кулинарски туризам** - правците на ваквиот вид на туризам водат во посета на ресторани и други кулинарско туристички објекти и посета на кулинарски мастер класови кои остават впечаток за добра и вкусна храна. Ваквиот кулинарски туризам при патување им овозможува на посетителите да се запознаат со кулинарските вештини и способности на професионалните готвачи и да научат да ги комбинираат продуктите при готвење на национални јадења со можност за самостојно учество во процесите на готвење.

- **Туризам на храна** - вклучува посета на локални фабрики за производство на храна со историско значење за туристичката дестинација каде храната е клучен фактор за привлекување на туристите каде е вклучена и дегустација на произведената храна во дестинацијата.

- **Вински туризам** - енотуризам - вклучува посета на винарски визби, лозја и вински ресторани познати по локалните вина каде посетителите имаат можност за консумирање, дегустирање и набавка на вино директно од производителот. Овој вид на туризам опфаќа организирани вински тури и посета на вино ресторани и други вински манифестации и настани.

- **Пивски туризам** - овој вид на туризам опфаќа организирани пивски тури кои вклучуваат посета на пивници со сопствени ресторани и сместувачки капацитети како и посета на пивски манифестации и настани на кои посетителите имаат можност за консумирање и дегустирање на препознатливи видови на пива.

- Рурални подрачја каде може да се проследи традиционалниот начин на одгледување на прехранбените продукти како и традиционалниот начин на подготовка на автентични јадења во тој регион. Во повеќе туристички дестинации брзата храна слабо е поврзана со локалната култура - Урбани и други облици на туризмот - посета на локални маркети, фестивали за храна, ресторани, винарии затоа што тоа нешто е ново и поинакво од другите атрактивности на подрачјето. Овде интересот на туристите за храна е многу мал или воопшто не постои, односно храната претставува спореден мотив.

8. Квалитетот на ресторанската понуда како фактор за развој на туризмот

Зборот квалитет е многу често употребуван поради неговата многу наменска употреба, во секојдневната комуникација. Потекнува од латинскиот збор *qualitas* што всушност во превод значи вредност, способност, сопственост или функција која одредува одреден предмет или работа да е усогласена со барањата, задоволувањата итн.

Ресторан е угостителски објект за исхрана, во кој се приготвуваат и послужуваат топли и ладни јадења, топли и ладни алкохолни и безалкохолни пијалаци и напивки. Ресторан – објект за јадење и закрепнување.²⁶ Покрај овие основни услуги, во рестораните може да се организираат разни видови на забава, свечености, прослави, настани и манифестации.

Угостителските објекти за исхрана, ресторан и национален ресторан-меана, пред започнување со вршење на дејноста задолжително се категоризираат според условите и стандардите пропишани за одделни видови на овие објекти во поглед на уредувањето, опремувањето и квалитетот на услугите со ѕвездички. Квалитетот на објектот, квалитетот на услугата и квалитетот на храната имаат огромно влијание во изготвувањето на квалитетна ресторанска понуда привлечна за посетителите во угостителските објекти во дадена туристичка дестинација.

8.1. Квалитет на храната

Значењето на квалитетот на храната не смее да се занемари, бидејќи е основен фактор во оценувањето на квалитетот на гастрономскиот производ во објектите за храна и пијалаци. Користењето на терминот “фактори на квалитет”,

²⁶ Муќиновиќ, Љ., (1990) „Современ лексикон на странски зборови и изрази“, Наша книга, Скопје.

повеќе се усогласува со дефинирањето на квалитетот на храна и пијалаци, а пак од друга страна, упатува на тоа дека квалитетот не е механички збир на поединечно (парцијално) утврдена состојба на „својства“ на квалитет, туку интегрирана целина која формира специфична структура и бројни меѓусебни односи на поединечни фактори на квалитет.

Стандардите за производство и издавање на јадења од кујната со пропишани нормативи, се многу покомплицирани од стандардите за услугите за сместување, а тоа е така бидејќи станува збор за услугите за храна и точење пијалаци кои се чувствителни производи и кои мораат да ги задоволат нутритивните и (гастрономските) задоволства на гостите.

Во оваа фаза на приготвување на јадењата (во рестораните, хотелите) се создава проблем, а тој проблем лежи во тоа што колку и да се настојува точно да се одреди квалитетот на приготвеното јадење, со пропишаниот стандард, традицијата е таа која е управувана од волјата на главниот готвач или менаџерот на ресторанот, кој ги тера на автентичност според обичаите на тој крај во кој е лоциран и самиот објект. Рестораните кои служат локална храна претставуваат своевидна атракција за посета од странски и домашни туристи. Според сето тоа, за да се придржуваме кон стандардот кој е одраз на квалитетот на одредено јадење, рецепт и норматив за прехранбени продукти, оставено е на индивидуалната проценка на хотелскиот / ресторантскиот менаџер или на главниот готвач. Вработените во ресторанските објекти за производство на храна и пијалаци, директно се одговорни за здравјето на потрошувачите, поради што, аспектите кои што се однесуваат на здравствената безбедност на храната и здравјето на консументите, најдобро се контролираат со воведување на највисоки хигиенски стандарди или HACCP стандарди за контрола на безбедноста на храната.

HACCP системот претставува соодветна алатка за контрола на опасностите по безбедноста на храната во бизнисот со храна каде постои веројатност опасностите да се појават и притоа да не се контролираат соодветно. Тоа е алатка за процена на опасностите и за воспоставување на контролни системи кои се насочени кон превенцијата, наместо кон тестирање на крајните производи. HACCP принципите се базираат на научна основа и систематски пристап со цел да се идентификуваат специфичните опасности во

производството на храна и да се утврдат потребните мерки за нивна контрола за да се обезбеди безбедна храна.

8.2. Квалитет на услугата

Во квалитетот на услуги најпрво ќе спомнеме за угостителските услуги од Законот за Угостителска Дејност. Угостителски услуги се: приготвување и послужување на храна, приготвување оброци заради консумирање на друго место, послужување на алкохолни и безалкохолни пијалаци, приготвување и послужување на топли и ладни напивки и вршење на услуги за сместување.²⁷

Во квалитетот на ресторанската услуга, од кои зависи и културата на услужување имаат влијание неколку основни фактори:

- Состојбата на угостителскиот објект, таа создава услови за подобра и побрза услуга и попријатен амбиент.
- Техничката опременост на угостителскиот објект. На пример: служењето со колички, користењето на компјутерски програми и мини фискални каси и уреди, делува позитивно врз квалитетот на услугите.
- Контролата на квалитетот на услугите е од страна на менаџерот на угостителскиот објект кој има позитивна улога во производствениот процес и услужувањето на гостите.
- Квалитетот на трудот на персоналот, т.е. способноста на работникот да услужува културно различни категории клиенти, а од друга страна да ги исполнува определените задачи од страна на работодавецот.

Вработените во ресторанот се стручно оспособени со знаења од угостителска струка.

8.3. Квалитет на објектите

Квалитетот на објектот како и квалитетната услуга и совршениот туристички производ, произлегува од пропишаните туристички стандарди како и поголемата побарувачка. Стандардите ја одредуваат конкурентската способност

²⁷ (Закон за Угостителска Дејност (Сл.Весник на РМ бр. 62/04, 89.08, 115/10, 53/11, 141/12, 164/13, 187/13, 166/14, 199/14, 129/15, 192/15, 39/16 и 71/16)

на ресторанското работење и го пропишуваат начинот и условите под кои се задоволуваат потребите и барањата на гостите.

Квалитетот на објектите се карактеризира со одредена категоризација која претставува гаранција во поглед на видот кој е утврден, а кога е обезбеден минимумот на квалитетот на услугите на одреден вид на објект се означува со најниска категорија.

Квалитетот на објектот се препознава преку категоризацијата која се означува со симболи кои се добиваат според уреденоста на објектот, ентериерот, комфорот, квалитетот на услугата, стручната подготовка на персоналот, познавањето на странски јазик на вработените и некои други критериуми. Секоја категоризација е пропишана со закон, а најупотребуван симбол за категоризација се ѕвездите, а се користат и круни, дијаманти и сл.

III. МЕЃУНАРОДНИ ИСКУСТВА ПОВРЗАНИ СО ГАСТРОНОМСКАТА ПОНУДА

1. Карактеристики на гастрономијата на одбрани земји во Европа

Секој дел од светот, секоја туристичка дестинација е карактеристична и препознатлива по култура, традиција како и автентичниот начин на подготовка, сервирање и послужување на јадењата. Во овој дел ќе ја опфатиме гастрономијата во светот.

1.1. Француска гастрономска понуда

Француска кујна е препознатлива по поврзаноста со храна и вино, традиционалните вински производ и традиционалниот начин на подготовка на јадењата кој е прифатен од повеќе народи и туристички пазари во светот па затоа може да се нарече и интернационална кујна. Француската кујна е карактеристична по користење на путер, варива и приготвување на јадења по порачка кои се збогатени со разни сосови. Оваа кујна ги следи современите и модерни гастрономски трендови.

1.1.1. Карактеристики на Франција

После Втората светска војна, Франција станува огромен производител и извозник на агрокултури во Европа: пченица, шеќерна репка, семки од сончоглед, јаболка и грозје за производство на вино. Иако, многу Французи од селата се преселиле во градовите, селскиот живот е сеуште многу важен. Селата го зачувуваат својот идентитет преку организирање на локални фестивали, саеми и неделни пазари на храна. Во центарот на селата, луѓето се собираат и играат игри, најчесто, националната игра на Франција „boule“. Некој од најфините парфеми во светот се произведуваат токму во Франција, односно, најмногу во јужниот дел на Франција каде што се одгледуваат рози, лаванда, јасмин итн. Една петтина од виното во целиот свет, исто така, се произведува во Франција. Од 16 - ти век па наваму, француското готвење се смета како едно од најдобрите стилови на готвење во светот. Рецептите подготвени во традиционален стил на висока кујна, развиени од реномирани готвачи како Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) и Georges Auguste Escoffier (1847–1935) сеуште се наоѓаат во понудата на голем број познати ресторани ширум светот. Францускиот стил на готвење вклучува подготовка на месо и риба подготвени со сосови кои содржат крем, жолчки од јајце, шеќер, ракија, брашно и додавање на скроб за згуснување на сосовите.

Од 17-тиот век, француските готвачи почнале да осмислуваат јадења кои се разликувале од постарите практики . Во нивните рецепти се јавуваат се повеќе билки и растенија, користење на повеќе кромид, лук и ароматични билки за зачинување на храната, наместо остри зачини. Во 20-тиот век, Auguste Escoffier го вовел финото готвење како одлика на луксузните комерцијални хотели. Неговата книга за готвење е сеуште користена од страна на голем број готвачи како референца за стандардни техники и рецепти. После револуцијата во 1789 година промената на општествената структура и зголемената потрошувачка со себе носат раѓање на една многу моќна фигура во гастрономијата: критичари на храна. Американскиот филм Рататуј (Ratatouille, 2007) чија што приказна се одвива во Париз, е една забавна пародија која што многу точно го отсликува престижот на француското готвење, падовите и издигнувањата на големите француски ресторани и самиот начин на однесување и важноста на критичарите за храна во Франција. Француската кујна во 2010 година е прогласена од страна на УНЕСКО како „нематеријално културно наследство на човештвото“. Француската кујна има свои карактеристики, а истите варираат во зависност од различните региони во земјата.

Денешната грижа за начинот на исхрана и здравјето создала нов стил на готвење. Nouvelle cuisine, за која се вели дека е воведена од Paul Bocuse, тежнее кон полесни, посуптилни вкусови, барајќи ги најдобрите и најсвежите сирови состојки, а самиот поим за овој стил на готвење е креиран од двајца познати критичари на храна, Henri Gault и Christian Millau.

1.1.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Франција

За точен и попрегледен опис на специјалитетите во француската кујна во продолжение ќе се подели на неколку региони кои посебно ќе бидат на кратко опишани:

Бургундија. Овој регион на Франција е еден од најплодните региони во светот. Во француската кујна, овој регион на Франција е познат како „француска градина“, бидејќи изобилува со безброј различни видови овошје и зеленчук. Речните риби се многу често на менито, обично се комбинираат со „beurre blanc“, редуциран сос кој може да биде подготвен од вино, вински оцет или цитрусен сок, кромид и путер. Во непосредна близина е Бургундија, областа позната по

производство на многу ценето вино. Народот во Бургундија има деликатна кујна, а освен со виното може да се пофали и со квалитетното месо. Чести компоненти на јадењата се: свинско месо, говедско, пилешко, кромид, печурки, лук, полжави и крем за готвење. Многу јадења од овој регион се познати и надвор од Франција: „соф au vin“ пилешко во сос од црвено вино, кромид и печурки, „bœuf a la bourguignonne“ говедско месо динствувано во црвено вино, печурки и кромид. „escargots a la bourguignonne“ полжави од лисјата од грозје кои се сортирани на путер и сервираани со лук и кромид. Населбата Дижон е сместен во овој регион, а од тука потекнува и познатиот дижон сенф. Кир, е ликер од црна рибизла кој се меша со бело вино и претставува аперитив за регионот на парискиот басен.

Шампањ. Провинцијата Шампањ е исто така многу позната по одгледувањето на грозје и производство на вино. Овде со посебен метод се произведува светски познатото пенливо вино. Методот за правење на пенливо вино „methode champenoise“ бил изум на монахот Дом Перињон (Dom Perignon).

Западниот дел од Парискиот басен се карактеризира со посвежа клима која е погодна за одгледување на компири, зелка, цвекло, праз итн. „Flamiche“ е многу едноставно јадење кое се подготвува со праз, крем за готвење и јајца со таа смеса се покрива со тесто и така се пече. „Carbonnade de boeuf“ јадење со говедско месо кое што е динствувано во пиво и кромид. „Chaudree“ чорбесто јадење од риба. Едноставни печива меѓу кои најпознати за овој регион се „gaufres“ што наликуваат на едноставни вафли кои се јадат со шеќер и свеж киселкаста павлака „biscuits de Reims“ се бисквити кои се тенки како лист и слични на макарунс.

Североисточна Франција. Овој регион се состои главно од провинциите Алзас и Лорена. Во овие региони се забележува германско влијание во кујната. Свинското месо и/со кисела зелка се многу популарни. „Baeskeoffe“ е гулаш од маринирано говедско, свинско и овчо месо со компири, кромид и црвено вино. „Choucroute alsacienne“ е кисела зелка со бобинки од смрека, која што се сервира со колбаси, сланина и свинско месо. Локалното население ужива во јадење на различни видови солени тартови и пити познати како „tarte flambee“ или „flamnekuche“. Алзас е единствен регион во Франција кој што произведува пиво, а покрај тоа, има и различни видови на лебови, поради тоа што почвата во овој регион е многу погодна за одгледување на житарици и останати житни култури. Од провинцијата Лорена доаѓа многу познатиот киш „quiche Lorraine“.

Оригиналниот рецепт е без сирење, но денешните варијации го вклучуваат сирењето, па и додавањето на зеленчук и морски плодови во основната смеса од јајца и крем.

Регионот околу реките Рона и Сона. Лион е најважниот град во овој регион. Овој град се гордее со својата репутација како светска престолнина на добрата храна, па, меѓу Французите постои изрека дека „гастрономијата во Лион, е како модата во Париз,.. Тоа е така, бидејќи поради својата локација, овој регион има пристап до најдобрите производи. Во овој град е роден готвачот Anthelme Brillat-Savarin кој е многу познат по изреката „Tell me what you eat and I'll tell you who you are“, а освен тоа препознатлив е и неговиот начин на готвење кој е на два стила: домашно готвење со користење на сезонски намирници, месо и внатрешни органи од животните, и вториот стил, традиционално француско готвење. Класичните бистроа се тоа што најмногу се забележува во овој регион. Иако, овие видови на угостителски објекти не се „фенси“ сепак, служат традиционална и фина храна која што е невозможно да се пропушти. „Paté e aux foies de volailles“ паштета од пилешки дроб, „quenelles“ кнедли од месо, риба или сирење, и многу други јадења полиени со сосови од вино или бешамел сос.

Централното плато. Во овој регион храната е премногу едноставна, но, во исто време многу вкусна. Јадењата се комбинации од свинско месо, зелка, компир, сирење. „Potée auvergnate“ е чорбесто јадење од свинско месо и зелка, компири, праз, лук и кромид. Месото често се гарнира со „truffade“ пире од компири со сирење, сланина и лук кое на крај се пржи. Локален светско познат производ е Рокфорд сирењето кое во текот на неговото зреење му се додава пеницилинска габа која природно расте во пештерите и го дава уникатниот вкус на ова сирење.

Северозападна Франција. Нормандија и Бретања се регионите кој го опфаќаат овој дел. Нормандија е позната по одгледувањето на добиток, а млекото кое што доаѓа од таму има многу по кремаста текстура, што го прави одлично за производство на Камемберт и солен нормандиски путер. Овде се произведува и посебна сорта на јаболки кои што се многу мали и горчеливи да се јадат, но, се употребуваат за производство на сајдер. Јаболковиот сајдер се користи и за правење на сосови за јадењата, а плодовите се користат и за подготовка на специјалитет со свинско месо со јаболка и кромид. Морска риба и морски плодови се многу чести на менито, а и патките се дел од традиционалните јадења, посебно кога се подготвуваат со цреши или со црвено вино. Бретања е

позната по јадењата со риба и морски плодови, како и подготовка на месо од млади јагниња. Но, од овде потекнуваат и познатите палачинки (crepes), кои ги има во солени и благи варијанти.

Ривиерата. Во кујната на овој регион се забележува медитеранско влијание. Овде, богатата медитерански клима овозможува продолжување на сезоната за одгледување на земјоделски производи. Се одгледуваат: праски, дињи, јагоди и аспарагус, како и големи насади со маслинови дрвја и бадеми. Јадењата покрај другото многу често содржат маслиново масло, лук, билки, артичоки, домати и благи и лути пиперчиња. Јадењата кои се подготвени „a la provencale“ се подготвуваат со додавање на маслинки и анчови. Регионот не е познат по јадењата со месо, обично главна состојка на повеќето јадења се риба и морски плодови.

Басенот Аквитан. Овде се наоѓа градот Бордо чиј регион е познат по производство на вино. Грозјето одгледувано во регионот Коњак, е употребено за производство на светско познатиот алкохолен пијалак, бренди „Коњак,. Регионот е познат по употребата на месо, обично подготвено со додавање на Бордо вино. Месото од гуска и дроб од патка се исто така многу застапени. Од десерти, најпознати се карамелизирани бриоши и заблажените костени. Тука можат да се сретнат тартуфите како дел од многу супи, сосови, паштети и останати јадења. Масло од ореви се користи за салати.

Пиринејскиот регион. Пиринејскиот регион е познат по одгледувањето на говеда и кози. Според локалните производи, храната има многу јак вкус. „Boles de picoulat“ е типично јадење од овој регион. Се подготвува од топчиња мелено месо, готвени со кромид, лук, кора од портокал, сос од домати и билки, и јадењето „saucisse a la catalane“ пржени колбаси со лук, кора од портокал и билки. Се подготвува и дивеч. На медитеранскиот дел, познат е сосот со мајонез, анчови и лук.

Од препознатливи производи кои се однесуваат на целата француска кујна ќе ги издвоиме следните:

- Béchamel – бел кремост сос направен од путер брашно и млеко. Се смета како основа на многу други сосови.
- Brioche – леб, тесто од квасец, збогатено со јајца и путер.
- Calvados – вид на бренди од јаболка.
- Canape – најчесто мали гарнирани парчиња леб.

- Cassolettes – садчиња направени од храна. Најчесто од лиснато тесто или краставици.-Brie – меко сирење со бела мувла. Неговиот вкус, има ноти на печурки и лешници.
- Roquefort – овчо сирење со зелено сина мувла која во внатрешноста има изгледан на вени. Многу е силно за непцето, бидејќи има многу јак вкус, солено е, со уште појак мирис. Специфично за ова сирење е, што до ден денес, единствено може да се произведе, односно да зрее, во пештерите на Монт Комбалу.
- Chervil – билка која е од фамилијата на магнонос, но има многу поароматичен мирис и поблаг вкус.
- Срепе – тенка француска палачинка, која може да биде во блага или солена варијанта.
- Croissants – француско печиво во форма на полумесечина.
- Foie Gras – црн дроб од гуска.
- Frappe – ладен десерт.
- Mousse – блага мазна воздушеста смеса, која што се стегнува со желатин и се служи оладена.
- Pate – солена смеса (паштета), најчесто направена од месо.
- Quatre Epices – мешавина на четири зачини: морско оревче, бел пипер, ѓумбир и каранфилче.

1.1.3. Промоција на гастрономијата во Франција

Гастрономски манифестации во Франција. Во Франција се одржуваат голем број на манифестации со гастрономска тематика, а во докторската дисертација ќе се задржиме на позначајните.

Fête de la Gastronomie – Фестивал на гастрономијата. Фестивалот на гастрономијата се одржува кон средината на март, а секоја година се организира на повеќе места низ цела Франција. Секоја година откако УНЕСКО ја прогласи француската кујна за „нематеријално културно наследство на човештвото“, државата организира големи гастрономски прослави на секаде во земјата кои траат еден викенд. Се одржуваат работилници, се дегустира храна и вино, се промовираат веќе познати и препознатливи, но и нови производи.

Salon du Chocolat – Фестивал на чоколадото, Париз. Овој фестивал се одржува на крајот од октомври до почетокот на ноември и трае неколку дена. Го посетуваат слаткари од скоро 60 земји од целиот свет, близу 700 произведувачи

на чоколадо и останати посетители кои уживаат во вкусовите на чоколадо. Покрај промоцијата на различни видови чоколадо и какао, како и наградувањето на најдобрите произведувачи на чоколадо, интересен и најзабележителен момент е модното шоу каде што се покажуваат креации на фустани направени од чоколадо.

Fête de la Truffle – Фестивал на тартуфи, Сарлат. Фестивалот на тартуфите се одржува на средината на јануари, трае еден викенд, и е во чест исклучиво на локалниот црн тартуф. Како дел од фестивалот е голем пазар на кој што се продаваат тартуфи, со шанса за дегустирање како и дополнителни активности, како што се работилници за препознавање на тартуфот, демонстрации за барање „ловење„ на тартуфот, а во локалните ресторани можат да се вкусат јадења со тартуфи, а некој ресторани организираат и мастер класови каде што се објаснува подготовка на јадења со овој локален црн тартуф.

La Percée du Vin Jaune – Вински фестивал, Јура. Фестивалот се одржува секоја година на почетокот на февруари, и секогаш ја менува својата локација, низ селата околу Јура. Тоа е дводневен настан посветен на локалното „жолто„ вино кое што зрее во дабови буриња после неговата ферментација. Со купување на влезница на фестивалот, посетителите добиваат можност да присуствуваат на дегустација на 10 различни вина, а воедно и кратка обука за дегустирање на вино. Музика и многу храна се исто така дел од овој фестивал.

JustRosé (Fête du Vin Rose) – Фестивал на розе вино, Марсане ла Кот. Во периодот на одржување на овој дводневен фестивал целиот град е декориран во розева боја во чест на розе виното. На средината на фестивалската изведба се поставува розева сцена на која што се одржуваат различни танцови, претстави и музички настапи. Храната која што се нуди на фестивалот најчесто се цели да биде во розевкаста боја. Се послужува розе вино, и се изложува за промоција и дегустација. Различни дополнителни активности се вклучуваат секоја година.

Fête de la Fraise – Фестивал на јагодата, Лимузен. Во Лимузен, секоја година на почетокот на мај се организира фестивал во чест на јагодите. За овој настан, е поставен мал пазар, каде што произведувачите ги изложуваат свежите јагоди, како и сите можни преработки од јагодите, за посетителите да имаат можност да ги видат и да ја вкусат јагодата во секоја форма. Музичката програма го прави фестивалот уште по забавен. Познати готвачи од регионот одржуваат

работилници чија што главна тема е јагодата. И децата може да се вклучат во овие работилници во јуниорскиот дел спремен за нив. Главната изведба на овој фестивал, кој привлекува многу посетители, е заедничкото правење на огромен тарт од јагоди од страна на сите слаткарници и пекари во регионот. Тартот се прави со должина од 8 метри, а се полни со 800 килограми свежи јагоди.

1.2. Италијанска гастрономска понуда

Италија е земја која е препознатлива по винските пасишта и области за производство на вино кој придонесуваат за развој на гастрономски и вински туризам. Италијанците се луѓе кои нудат голем избор на квалитетни природни продукти и гастрономски мајстори за комбинирање, приготвување и сервирање на јадења на најдобар можен начин зачинети со босилек и оригано. Во италијанската кујна најзастапени се јадењата од тестенини и паста подготвени на повеќе начини кои се комбинираат со повеќе видови на сирења од кои најпрепознатливо и најценето е пармезан сирење, јадења од ориз – ризото, тартуфи, палента, минестрон чорба, но не треба да ги заборавиме и пиците со кои италијанската кујна е препознатлива во светот.

1.2.1. Карактеристики на Италија

Италија е долг полуостров (Апенински полуостров) кој се протега од јужниот брег на Европа, опкружена е со вода од сите страни, освен на северниот дел од земјата. На север нејзини непосредни соседи се Франција, Швајцарија, Австрија и Словенија. Земјата има вкупно крајбрежје од 7.564 км., граничи со Јадранското море на исток, Јонското море на југ, Тиренското море на запад и Лигурското море на северозапад. Гледано на мапа или карта, полуостровот наликува на висока чизма, која се протега од Средоземното море кон северниот брег на континентот Африка. Како најважни планини се издвојуваат Алпите и Апенинте, а од големиот број на острови кои се дел од Италија, се издвојуваат најголемите два: Сицилија и Сардинија. Интересен е фактот дека во рамките на своите граници Италија има две мали независни држави: Република Сан Марино и Ватикан.

Алпите и Долината на реката По го сочинуваат северниот дел од Италија, каде што како најважен и најголем град се смета Џенова кој е познат како центар на италијанската градежна индустрија и како родно место на Кристофер Колумбо. Долината По е најплодно земјиште во Италија и речиси целото се

користи за одгледување земјоделски производи, особено житни производи: жито, ориз, пченка, пченица итн.

Во централниот дел на Италија се наоѓаат градовите кои се историски најзначајни за земјата, главниот град на Италија Рим и регионот Тоскана со главен град Фиренца.

Апенините ја карактеризираат Јужна Италија. Овде земјиштето не е толку плодно како во северниот дел, но сепак, погодно за одгледување маслинки и грозје.

Сицилија е најголем од сите медитерански острови. Нејзиното ридско земјиште е погодно за одгледување жито и грав, а се користи и како големи пасишта за овци. Во близина на вулканот Етна напредуваат тропските овошни дрвја.

1.2.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Италија

Италијанците се многу горди на својата гастрономија бидејќи е позната низ целиот свет. Секој регион во Италија е карактеристичен по одреден специјалитет или продукт . Доматот, кој е еден од најзначајните продукти за италијанската кујна, не постоел во Италија, а бил донесен на овие простори од страна на Колумбо. Маслиновото масло е нај карактеристично за јужниот дел од Италија, а путерот за северниот дел. Во јужните делови од Италија тестенините најчесто се од тесто без јајца и се во облик на цевка, додека на север, тестенините се подготвуваат со тесто кое во себе содржи јајца и истите се со рамен облик на лента. На југ се користат многу зачини и билки кој му даваат силен вкус на јадењето, а на север најмногу се стреми кон едноставноста на јадењата без премногу зачини и засилувачи на вкусот. Antipasto значи „пред оброк„ и е најчесто првиот ранг од формалните италијански собири (вечера, состаноци, средби итн.). Како антипасто може да се послужи некаков вид на сушено месо, сирења, брускети, мариниран зеленчук итн. Италијанците се натпреваруваат со Французите за титулата „најголеми љубители на вино“ во светот. Италија се состои од дваесет региони кој имаат свои карактеристични храна и пијалаци.

Северна Италија. Северна Италија опфаќа осум од дваесетте гастрономски региони. Тие се следните: Емилија, Ромања, Фурланија, Лигурија, Ломбардија, Пиемонт, Венето, Аоста.

Овие осум региони можат да се пофалат и со највисок животен стандард во Италија, како и со големата разновидност и изобилие од храна. Во овие региони најмногу се одгледуваат жито, ориз, пченка, разни видови на овошја, се одгледува и многу добиток од кој се произведува сирење и млечни производи. Кујната тука се карактеризира со голема употреба на путер (или животинска маст), палента, ориз и сирења за крем сосови. Во северните региони многу повеќе е застапено и популарно рижотото за разлика од тестенините. На крајбрежјата разбирливо најмногу се јаде морската храна и школки, а реките и потоците даваат многу квалитетен крап и пастрмка. Овие осум региони вкупно произведуваат околу една третина од италијанското вино. Лозовите насади на падините долж лакот формиран од планините Алпи и Апенини се главните извори на вино во Италија.

Централна Италија. Централна Италија опфаќа шест гастрономски региони: Аbruцо, Марчес, Тоскана, Умбрија, Латиум, Молис.

Бидејќи регионите во Централна Италија се карактеризираат со потопли и подолги лета, многу чести се јадењата со домати. Различни видови на месо од јагне, говедско, свинско или месо од живина се јаде печено или во варијанта на чорби. За Централна Италија е многу важно производството на специфичен вид на жито „фаро“ кое се смета за древно, античко жито „предок“ или „мајка на сите житарици“ и шафран.

Јужна Италија. Јужна Италија опфаќа четири гастрономски региони, плус двата острови: Базиликата, Апулија, Кампанија, Сицилија, Калабрија, Сардинија.

Во Јужна Италија, јадењата во кои главен продукт е домотот се уште почести за разлика од Централна Италија. Готвењето во јужните региони на Италија се карактеризира со одредена пикантност и користење на многу зачини, лук и чили пиперчиња. Првите тестенини всушност биле произведени овде во јужните региони на Италија. Јужна Италија изобилува со пекарски производи, колачи и бисквити, а најзастапени се на островот Сицилија каде што секое село има свој специфичен традиционален стил на подготвување леб. Овде, Арапските доселеници ја започнуваат индустријата за производство на сушени тестенини.

Тестенините во форма на кратки цевки се нарекуваат „макарони„. Долгите и тенки форми на цевка се нарекуваат „шпагети“ или „вермикели“, „фузили“ се спирални тестенини, а косите цевки се нарекуваат „пене“. Свежи тестенини се дури и повеќе ценети од сувите, може да се подготвуваат со или без јајца, а за

јужните региони најчеста е подготовка на тестенини со јајца, но, сепак, не е правило. Се подготвуваат „лазањи“, „фетучини“, „равиоли“ на различни начини и повеќе варијанти.

Од препознатливи производи кои се однесуваат на целата италијанска кујна ќе ги издвоиме следните:

Со користење на секојдневни за нив, но клучни намирници, Италијанците градат мешавина од вкусови кои се правилно распоредени така што не ја прекриваат или задушваат основната, главна состојка во јадењето.

- **Анчови** – „мала риба – силен вкус“ на овој начин се објаснуваат италијанските анчови. Од сите состојки што се користат во италијанската кујна, слободно може да се каже дека анчовите даваат најсилен, но и најприлагодлив вкус. Кога се ставаат во преден план, како главна состојка се чувствува силниот вкус на анчови, но доколку се додаде, на пример во печено месо, тогаш анчовите помагаат во засилувањето на вкусот на месото. Во северните делови од Италија, анчовите обично се грешат со сардини, поради големата сличност со разлика што сардините се малку поголеми и се готват во киселина со закиселен кромид.

- **Ачето Балсамико** – специјалитет стар со векови, произведен во провинцијата Модена, северно од Болоња, произведен е исклучиво од концентриран сладок сок од грозје. На изглед е со длабока темно кафеава боја, течен како не многу густ сируп. Се користи во салати, врз сирења и мортадели, свежи јагоди, а денешните модерни готвачи стануваат се покреативни со користењето на ачето балсамико во различни видови јадења.

- **Босилек** – според италијанските готвачи, најкорисното и најдоброто нешто што може да го знаете за босилекот е тоа дека колку помалку се готви, толку е подобар на вкус. Според тоа, босилекот, во јадењата се додава на самиот крај, а тоа е и „тајната“, за добар доматен базилико сос за тестенини. Освен босилек, во италијанската кујна се користат и многу други свежи билки како што се: мајорам, лаворов лист, оригано, рузмарин итн.

- **Мортадела** – Мортаделата има широка употреба во италијанската кујна. Најчесто може да се најде како антипасто или ладно предјадење, се сечка ситно за да се додаде како фил на тортелини или ravioli, се сече на долги парчиња и панирана се пржи како топло предјадење, но, најголемата употреба и нејзина најголема улога е како дел од појадокот низ училиштата на секаде во земјата.

- **Моцарела од биволско млеко** – Порано, секоја моцарела сирење била произведувана од млеко од бивол, кое е покремено за разлика од кравјото млеко. Така со таа текстура и со посебниот вкус на тоа млеко, се добива моцарела која е со посебен свеж мирис, слатка, но погодна за солени јадења. На почетокот кога се подготвувале првите пици во Неапол, сите биле подготвувани со моцарела, денес тоа не е изводливо поради високата цена на моцарелата, но постои како опција скоро во сите ресторани. Покрај пици, моцарелата најчесто се употребува за подготвување на легендарната капрезе салата (домат, моцарела и босилек).

- **Пармезан** – Оригиналното сирење пармезан или Parmigiano-Reggiano е едно од најскапите сирења на светот. Не случајно се нарекува „Крал на сите сирења“ или „перфекција од храна“. Рецептот за производство на ова сирење е старо скоро девет века и ден денес не е променет. Се произведува исклучиво во провинциите Парма, Регио Емилија, Модена и во некој делови од Болоња и Мантуа. Тоа е екстра тврдо и силно на вкус, а неговото производство во Европа е легално исклучиво во веќе наведените региони. Се користи како додаток на многу видови салати и тестенини, се додава и во голем број сосови итн. Законски е заштитено, но само во Европа, додека, на останатите делови од светот се продаваат и се користат копии на тоа сирење, доста слични сирења кои дури и ги нарекуваат со тоа име.

-**Рикота** – зборот „рикота“ во буквален превод значи „преработено“ или повторно готвено. Тоа го објаснува начинот на производство на овој вид сирење, односно, сурутката, или водата од претходното произведено сирење се вари повторно и се добива млечно бело, меко и ронливо сирење со благ вкус. Може да се користи во секакви варијации, благи и солени јадења, од свежи намази за канапеи или сендвичи, потоа, филови за тортелини, па се до крем торти и лесни десерти.

-**Просеко** – лесно, светло и овошно вино. Може да биде повеќе или помалку пенливо, па, во зависност од тоа колку е пенливо се разликуваат три видови на просеко: spumante, frizzante и tranquillo. Просеко е вино со светло жолта боја, која наликува на боја на сено, има мирис на цветови од крушка, лесно за пиење со мало чувство на горчина на непцето, со ноти на праска и кајсија.

1.2.3. Промоција на гастрономијата во Италија

Гастрономски манифестации во Италија. Бидејќи Италија е земја со голема историја и традиција за храна, нејзината гастрономија не претставува

само пица и паста, туку важно е да се знае дека секоја област, секоја провинција, и секое село имаат некој свој посебен специјалитет и голем дел од нив и се сеуште непознати дури и за најголемите обожаватели на Италијанската кујна. Знаејќи го тоа, јасно е дека настаните и манифестациите кој се посветени на некој специјалитет или некој производ, состојка итн. се небројни, па затоа, во продолжение на кратко ќе бидат опишани само неколку од нив.

Festa della Crescia – Монте Сан Вито, Анкона. Секој септември, во селото Монте Сан Вито во Анкона, се одржува фестивал во чест на еден локален специјалитет „crescia„ што всушност е име за леб од квасец, јајца, бибер и маст. Се пече на скара и се полни со свежо сирење, свинско месо или мортадела. Фестивалот е целодневна дегустација на овој специјалитет, проследена со народна музика, игри и танци.

Sagra Nazionale del Gorgonzola (Национален фестивал на горгонзолата) – Горгонзола, Ломбардија. Фестивалот посветен на сирењето горгонзола, се одржува скоро 19 години по ред. Горгонзолата е бело сирење покриено со зелено сини вени низ него. Заштитено е со PDO (Protected Designation of Origin) сертификат. Се произведува во околината на Пиемонт и Ломбардија. Интересен факт за овој вид на сирење е дека се послужило како дел од последниот ручек на бродот Титаник. Како дел од фестивалот се вбројуваат многу активности како што се: часови за готвење со горгонзола, подготвување на специјалитети со горгонзола за дегустација на самото место, штандови со изложбени јадење од овој вид сирење, рачни изработки, и секако можност да се купи ова посебно сирење.

Фестивал на чили пиперчиња (Peperoncino) – Дијаманте. Во 1992 година, за прв пат е организиран Фестивалот на чили пиперчиња од страна на локален новинар Енцо Монако. Од тогаш, па се до денес, на почетокот од месец септември се одржува пет дневен фестивал на чили пиперчиња во областа Дијаманте. На овој фестивал секој посетител има можност да ја научи историјата на пиперчињата кој всушност доаѓаат од Америка и да се запознае со скоро сите 500 видови на пиперчиња кој постојат во светот. Во целата програма вклучена е и конференција и дебата за пиперчињата, фотографска изложба, подготвување на специјалитети со чили пиперчиња, фолклорни групи, изложби на штандови, улични артисти итн. **Фестивал на порчини печурки (Вргањ) – Албарето, Парма.** На почетокот на октомври во градот Абарето во околината Парма се

одржува фестивал на порчини печурките. Првиот ваков фестивал се одржал во 1996 година со цел промовирање на локалните производи и култура. Дводневниот настан вклучува повеќе активности поврзани со вино и храна, готвење на специјалитети од страна на реномирани готвачи од околината, како и часови за готвење од истите, дегустација на вино, часови и предавања за микологија (наука за габите), па дури и посебни претстави со магија за деца.

1.3. Австриска гастрономска понуда

1.3.1. Карактеристики на Австрија

Австрија е држава која се наоѓа во Централна Европа и се граничи со осум земји, од кои многу, или делови од нив, беа дел од огромната Австро - Унгарска империја во 1914 година. Тука спаѓаат Германија, Чешка, Словачка, Унгарија, Словенија, Италија, Швајцарија и Лихтенштајн. Алпите зафаќаат голем дел од западна Австрија, а плодните низини се протегаат низ истокот. Голем број стада пасат на падините на планините, а житарици и овошје се одгледуваат во низините. Во минатото, фармерите, на Алпите граделе куќи од дрво бидејќи го имале во изобилие, и во нив чувале сено и добиток, многу често и целото семејство живеело таму. Сеното се чувало на покривот, добитокот во подрумот, а семејството живеело во просториите помеѓу. Дунав, втората по должина река во Европа, тече низ оваа држава упатувајќи се кон Унгарија. Денес, иако туризмот го менува лицето на руралните средини, сеуште може да се види ваквиот начин на живот во некои села.

Бидејќи Австрија нема своја нафта и има многу малку јаглен, производството на енергија било ограничено, но од друга страна стрмните алпски долини и обилните реки дале можност да се најде алтернатива, при што се искористила моќта на водата за производство на електрична енергија.

Современа Австрија е индустријализирана нација, со градови како што е Линц кои ја развиваат и се напредни во металната и хемиската индустрија. Во Австрија, 20% од приходите на земјата доаѓаат од туризмот. Покрај големата историја на градовите кои ги привлекува туристите, и секако во летниот период огромните езера кои се сместени на алпите, во Австрија се наоѓаат и некои од најдобрите светски скијачки центри .

1.3.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Австрија

Богатата кујна во Австрија се појавила како резултат на нејзиниот мултинационален карактер, односно, различните видови на култури, оставиле

свој белег и придонеле да се создаде уникатна австриска кујна која што самата по себе привлекува милиони туристи секоја година. Фармите кои се распространети на планинските делови од Австрија се мали и претежно во сопственост на семејства „семејни фарми“, а тоа го покажува и самиот факт дека едно просечно стадо се состои од најмногу 12 крави. Иако фармите се мали, од друга страна Австрија постигнала тотална самостојност за произведување одредени агрокултури кои се користат во австриската исхрана. Најдобри, но и најкористени производи од Австрија се: говедско и телешко месо, млеко и шеќер. Земјоделското производство во Австрија вклучува житни култури како пченка, пченица и јачмен, од кои голем дел се одгледува на источните рамнини. Производството на маслодајно семе, вклучувајќи семе од репка, сончоглед, соја, тиква, афион, ленено семе, шафраника и сусам, се зголемило од средината на 90-тите години на минатиот век. Коренести зеленчуци, како што се: компири и цвекло се исто така распространети и се произведуваат во поголеми количини. Морските риби и плодови се увезуваат од Италија, Германија, Холандија, Данска и Норвешка и нивната употреба се зголемила последните неколку години како резултат на здравствената свест на населението. Потрошувачката на домашна риба се сведува на слатководни риби, а најмногу се конзумираат пастрмка и крап. Во 2005 година, Австрија е рангирана на трето место во Европа по потрошувачката на органска храна. Околу 15% од вкупното земјиште на оваа држава е овластено како „органско“, а Министерството за земјоделство, шумарство, животна средина и управување со води на Австрија го охрабрува органското производство преку афроеколошки истражувања и маркетиншка помош. Како што населението станува се поголем потрошувач на органски производи, така, и се поголем број на фарми во Австрија се занимаваат исклучиво со органско производство.

Виенската кујна е популарна на секаде во светот и ја претставува националната австриска кујна, а јадењата кои се дел од оваа кујна се послужуваат и низ цела Австрија и се прифатени како национални јадења. Виенските торти и колачи се светски познати и се верува дека ги има над 100 видови. Најпознати од нив се: „Sachertorte“ чоколадна торта со џем од кајсии, „Erdbeerobertorte“ кремаста торта од јагоди, „Malakoff torte“ торта од пишкоти и крем со рум, „Esterhazytorte“ унгарската торта од вафли (обланди).

- **Wiener Schnitzel** – еден од најпрепознатливите австриски национални јадења и синоним на австриската кујна. Тоа е шницла од јунешки котлет која се панира со јајца и лебни трошки и се пржи. Традиционално се сервира со марула, салата од краставици или салата од компири, парче лимон. Во помодерно време познати се и шницлите со други видови на месо кои излегле како варијанти на јунешкото месо поради тоа што за разлика од останатите, јунешкото е поскап вид на месо. Од тие варијанти најпопуларни се шницли со: свинско месо, пилешко месо кои се сервираат со пржени компири или пире од компири и парче лимон.

- **Wiener Würstchen** – тенок обарен колбас најчесто од говедско или свинско месо наполнето во овчо црево.

- **Tafelspitz** – варено телешко или јунешко месо во булјон со коренест зеленчук и зачини кое што оригинално се сервира со рендани јаболка и рен, но може и со печени тенки кругови компир и кисела павлака со власец. Национално австриско јадење од виенската кујна.

- **Tiroler Gröstl** – традиционално австриско јадење од регионот на Алпите, се подготвува во тавче кое обично содржи варен компир, телешко или свинско месо сечени на помали парчиња, кромид, печурки и путер. Се зачинува со сол, бибер, ким, магдонос и се пече.

- **Käsespätzle** – тавче со потпечени „шпецле“, тестенини со различни видови на сирења.

- **Martinigans** – традиционално празнично јадење во Австрија кое се подготвува за време на празникот на Св. Мартин. Всушност ова јадење е полнета печена гуска која што се сервира со кнедли од компири и кисела црвена зелка.

- **Tiroler Graukäse** – едно од најстарите видови австриско сирење. Се произведува од кравјо млеко, има силен, остар мирис и вкус, со многу мал процент на масти, а името го има добиено по темно сивата мувла на неговата површина. Потекнува од Тиролската област на Алпите.

- **Kaiserschmarrn** – е вид на слатко јадење кое што е подготвено од основната смеса за подготовка на палачинки која се пече како и обична палачинка, но пред крајот на печењето се „растура“, на поситни парчиња и може да се сервира со мелен шеќер, бадеми, лешници, разни видови на џемови и овошје. Настанало на почетокот на 19ти век, а за тоа како настанал рецептот постојат неколку приказни од која најпопуларна е онаа која вели дека додека императорот Франц

Јосиф I заедно со неговата жена шетал низ регионот на Алпите, застанал да се одмори и да јаде во куќата (фармата) на некој фармер. Фармерот почнал со подготовка на палачинки за јадење, но бидејќи бил многу возбуден од присуството на императорот му се треселе рацете и ги растурил палачинките, па, пробал растуреното да го прекрие со додавање на џем од кајсии, и за среќа императорот го обожавал јадењето и му станало едно од најомилените. Поради таа причина, многу често, ова јадење се нарекува и „царски омлет“,

- **Powidltascherl** – благи кнедли полнети со џем од сливи поросени со мелен шеќер.

- **Red Bull** – најпознатиот енергетски пијалак во светот. Направен е во 1987 година од страна на Dietrich Mateschitz, австриски претприемач кој бил инспириран од тајландски пијалак „Krating Daeng“

- **Almdudler** – безалкохолен газирани пијалак без вештачки конзерванси или други вештачки состојки. Направен е во 1957 година и е направен од сок од јаболка и грозје со додавање на 32 видови на билки, а може да се служи самостојно, но и да се меша во алкохолни пијалаци.

- **Sturm** – австриско вино кое е од новите видови, направено е од црвено или бело грозје и е во состојба на ферментација, но содржи алкохол.

Според австрискиот закон за вино, дозволена е негова продажба само во периодот од 1 август до 31 декември и мора да има содржина на алкохол околу 1%.

- **Gluehwein** – греано црвено вино со цитрусни овошја и стапчиња цимет.

- **Захер торта (sachertorte)** - датира од 1832 година, кога младиот готвач Франц Захер во Виена по наредба на Австрискиот Канцелар Клеменс Вензел вон Метерних, морал да подготви некој посебен десерт за важната средба со европските дипломати. Тој експериментирал со состојките и успеал да направи една од најпознатите торти на светот. Оваа торта по оригиналната рецепта може да се вкуси и денес во хотелот Захер во Виена.

- **Spritzer** – популарен летен пијалак од Австрија. Се подготвува со бело вино и газирани вода, а за да се добие вкус на алкохолна лимонада може газирани вода да се замени со Спрајт. Се пие самостојно, но се комбинира и со различни видови на оброци. Постои и варијанта за која се користи црвено вино. Постојат и други различни видови на шприцер како што се: аперол шприц, шприцер со

додадени овошја или сируп од бозел, како и шприцер со сируп од бозел, газирани вода, вино и ментол.

- **Австриски вина** – Австрија важи за држава која ги произведува едни од најквалитетните вина во светот. Австриското вино е едно од најинтересните појави што се случуваат во светот во моментот. Ниедна добра винска карта во светот во поново време не може да помине без некое од многуте видови на вина од Австрија. Она што најмногу го ценат винските критичари низ целиот свет е дека австриските вина покрај одличниот квалитет се исклучително вкусни и прекрасно се спојуваат со храна. Во земјата постојат 26 бели и 14 црвени сорти на грозје.

- **Австриско кафе** – кафето во Австрија е суштински дел од секојдневното живеење и култура. Постојат огромен број на различни видови на кафе, неколку од нив се: „Kleiner Brauner und Großer Brauner,“ што во буквален превод „кафеаво мало,“ и „кафеаво големо,“ што всушност го означува најобичното филтер кафе со малку или без млеко. „Kleiner Schwarzer / Grosser Schwarzer“ мало еспресо и двојно еспресо. „Melange“ најпознат вид на кафе кое се состои од исти количини на црно топло кафе и вршено млеко со пена, се сервира во стаклена чаша со поросено какао врз пената. „Maria Theresia“ црно кафе со ликер од портокал. „Wiener Eiskaffee“ еспресо со сладолед и шлаг. „Biedermeier“ црно кафе со шлаг и ликер од кајсии, „Zarenkaffee“ еспресо врз кое наместо пена се подготвува шлаг од жолчки од јајце и шеќер. „Kosakenkaffee“ мало црно кафе помешано со црвено вино и водка.

1.3.3. Промоција на гастрономијата во Австрија

Во Австрија се одржуваат голем број на манифестации со гастрономска тематика, а во книгата ќе се задржиме на позначајните.

Genuss Festival – Виена. Genuss Festival или Фестивалот на уживањето во Виена е најголемиот фестивал и еден од фестивалите со најразновидна понуда. Од целата држава секоја година на почетокот на мај се собираат околу 200 учесници кои ги изложуваат своите разновидни производи, а најчестите кои можат да се сретнат се: колбаси, сирења, џемови од кајсија, сливи и секакви други видови на овошја, масло од семки од тиква и останати специјалитети како и дегустација на вина од локални производители. Како дел од фестивалот има и посебен простор на кој се одржуваат работилници и презентации за културното

богатство на Австрија, посебни тајни техники за подготовка на одредени национални јадења и органско производство.

Graz Truffle Festival – Грац. Тартуфите се сметат за кулинарско богатство кое многу тешко се наоѓа под земја, многу се вреднувани и ценети, познати уште во древниот Египет. Во регионот на градот Грац се собираат овој вид на печурки кои се многу посакувани од локалните готвачи и гурмани. Па за да се одбележи тоа, секоја година, во Грац се организира фестивал посветен на тартуфите кои трае неколку дена од крајот на октомври до почетокот на ноември. Во програмата на фестивалот секоја година се вклучени планинарења со водич, пазар на високо квалитетни тартуфи од секаде на светот и презентација на специјалитети со тартуфи.

Die Kuchenmesse – Саем на торти, Велс. Овој саем на торти е насочен кон печењето и декорирањето на торти и колачи. Претставува идеално место за собирање на љубителите на слаткарски производи, како и експерти и професионалци од областа. Освен изложбата и презентациите на најпознатите слатки и торти, се промовираат и новите техники и трендови во слаткарството. Во склоп со овој саем се одржува и саем на кафе.

Австрија: е препознатлива по користење на месо и приготвување на јадења по порачка во солената кујна како што е розбратната, виенско филе и препознатливото интернационално јадење виенска шницла.

1.4. Руска гастрономска понуда

Оваа кујна е препознатлива по користење на кавијар и риба во ладната кујна, приготвувањето на топли предјадења како што се пирешките, разни теста полнети со месо, потоа чорбата руски борч која се подготвува од повеќе видови на зеленчук и говедско месо, како и главни јадења како што е рускиот колбас.

1.4.1. Карактеристики на Русија

Руската Федерација е земја која се простира на огромни пространства во источна Европа и Северна Азија. Русија е најголемата земја во светот. По бројот на население Русија е седма во светот. Русија игра значајна улога на светската сцена, покажувајќи импресивни добивки во економската и хуманитарната сфера. 862 година се смета за почеток на постоењето на руската држава. Денес, Русија е мултинационална држава која се карактеризира со голема етничка и културна разновидност. Најголем дел (околу 75%) на населението се сметаат себеси за

православни христијани, со што Русија е земја со најголем број на православно население во светот. Во Русија има 12 временски зони.

Официјалниот јазик на Руската Федерација е руски јазик. Русија се граничи со 16 земји: Норвешка, Финска, Естонија, Латвија, Литванија, Полска, Белорусија, Украина, Абхазија, Грузија, Јужна Осетија, Азербејџан, Казахстан, Кина, Монголија, Северна Кореја преку копнена граница, а со Јапонија и САД преку морска граница. Северната и источната граница на Русија се Атлантикот, Арктикот и Пацификот (Тихиот) Океан. Покрај тоа, Русија има пристап до Црно, Балтичко и Касписко море. Главниот град на Најголемата површина, население и индустриско производство на некогашниот Советски Сојуз (СССР), некогашната светска велесила, припаѓа на Русија. Поради тоа, и по распадот на Советскиот Сојуз, Русија игра значајна улога на светската сцена. Оваа улога, иако значајна, е далеку од улогата на некогашниот СССР. Денес Руската Федерација е земја која прави големи чекори во сите области од општественото живеење. Се забележуваат големи стапки на раст во сите државни сфери од која највлијателна е економската сфера.

1.4.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Русија

Препознатливи гастрономски производи во Русија. Руската кујна посебно датирајќи од шеснаесеттиот и седумнаесеттиот век, пред се се темели на обичаите, не само на вештините, додека пак нејзините традиционални јадења биле премногу едноставни и неразновидни. Поради обичаите да се придржуваат до постови, кујната се има поделено традиционално на скромна и посна. Јадењето на руската традиционална кујна се спремало секогаш во брашно, млеко и останати млечни производи, како и намирници од месно и растително потекло.

Освен тоа, русите исто така претежно јаделе р'жен леб (самиот збор леб означувал р'жен), од тука на р'женото брашно се додавало исто така и брашно од јачмен. Од пченичното брашно пак, се припремал благ колач (бело печиво во облик на переци). Додека пак, солта не се додавала воопшто во тестенините. Секојдневното јадење било толокно брашно, кое се припремало од зобено зрно на начин на кој зрното делумно само се готвело и по делумното готвење се мелело. Од тестото на р'женото и пченичното брашно се припремале и пирогои (печени на масло или во печка за печење леб).

Од тука, за целосно изготвување на пирогата се користело и месо, риба, сирење и слично. Како предјадење додавале и каша, резанче, јајца, сливи. Исто така руската традиционална кујна се одликувала и со почесто печење на погача со масло, млеко и јајца, кое најчесто го нарекувале каравај. Од останатите пекарски производи може да се вбројат и курник, што е пирог во облик на купола со пиле и ориз, како и котлома, односно лиснати лепчиња, палачинки, фањки, шишки или печиво од запечено рибано тесто во облик на шеќер, левашники или печиво со бобесто овошје пржено во масло, перепичи или кошарици од пресно тесто и ореви или слатко печиво.

Основата на прехранување на поголемиот број од руското население, биле пред се житариците и зеленчукот од кој се припремале посолени јадења, супа, каши, леб и печиво. Од р'женото, грашкото и зобено брашно се припремал и кисел сок, при што слатко киселото се појавило дури подоцна со појавувањето на компировиот скроб во руската кујна.

Руската традиционална кујна исто така се одликува и со голема разновидност на супата која е традиционална, меѓу нив најпознати се борш, шчи, расолник (говедска или рибја супа со кисели краставички), сољанка (густа, рибја или говедска), каља (рибја или месна супа припремена во расол од краставици), уха (рибја), ботванија (ладна рибја супа со квасец) и окрошка (ладна супа од зеленчук и месо со квасец).

До пошироката употреба на компирот, кој се појавува во националната руска кујна од 19-ти век, најмногу се користела и шеќерната репа. Традиционалниот руски додаток во националната кујна е млечниот производ, така наречен хопла, со која се зачинуваат супите и салатите. Останати руски млечни производи се сирење од кое најмногу се подготвувало сирникот. Како и во останатите христијански земји, најголемо влијание во кујната имала црквата, земајќи во предвид дека половина денови од годината биле посни, периодот кога масните и месните намирници биле забранети. Токму поради тоа во руската кујна преовладуваат пред се јадења од печурки, риби, житарици, зеленчук, шумско овошје и зачини.

Зеленчукот во Русија се јаде не само сиров, туку и готвен, на пареа, печен, закиселен, посолен, варен и мариниран. Разновидноста на кашите се базирала на разновидноста на житариците кои раснат во Русија, при тоа од секој вид на зрна се обработувале неколку видови на крупници, од цели до дробени и тоа сите

изготвени на различни начини. Надвор од границите, руската кујна најмногу се асоцира првенствено со оние јадења како што се палачинките, пирошките и кавијарот. Исто така, карактеристична црта на руската национална кујна е и печењето, како правило, јадењата се припремале во руската печка и поради тоа често се користеле во руските домаќинства најмногу за готвење, перење, ферментирање и печење. Рибата традиционално се подготвувала на пареа, се готвела, печела, се полнела и со различни додатоци, како што се печурки и слично. Од неа се приготвувало и одрезок, аспик, се јадела и засолена, сушена на воздух, како и скиселена исто така. Рибата се послужувала и во првите јадења, соланките и слично. Додека пак, кавијарот се конзумирал не само посолен туку и готвен во оцет и млеко од бадеми. Останатото место кое било дозволено за јадење по постовите, се делело на дивеч и месо од закрани животни (домашниот добиток). Месото во Русија се готвело и печело. Готвеното месо се послужувало во првите јадења расол, умак и слично. Месото најчесто го печеле во печка. Вообичаено било во приготвување на месото да се користат патки, гуски, говедско и кокошкино месо.

Претходно било карактеристично да се забрани конзумирање на телешко и коњско месо, за традиционалната руска кујна што се однесува на коњското неговото користење останало навистина ограничено, во главно во областите каде Русите живееле заедно со останатите народи во Русија, кои традиционално јаделе коњско месо. Освен погоре наведеното месо, се подготвувале и зајак, елен, кукавици и друго.

Како што може да се заклучи од погоре наведеното, руската кујна најмногу била водена од обичаите и традициите на различните националности. Со оглед на тоа дека русите биле пред се христијани, црквата имала огромен удел во приготвување на нивната храна како и кон односот кој русите го имале кон јадењето. Според тоа, руската традиционална кујна е останата како многу едноставна и посна кујна. Конзервирањето на овошјето и зеленчукот користејќи природен начин на киселење се практикува навистина многу често во руската кујна. Киселата краставица и зелката се наоѓаат во средиштето на руската национална кујна. Освен тоа, киселите намирници се користат и за останати руски јадења, како што се солианка, расолник и калја. Некогаш паткиното и гускиното месо се солело во големи количини, како и рибите .

Постојат различни рецепти во руската традиционална кујна, кои содржат свежо сирење, слатки, кисели, солени исто така. Исто така, руската кујна не би била потполна доколку не се споменат популарните окрошки и ботванијата, како и ладните супи, кои се прават со помош на квасецот за леб, националното пиење од брашно исто така е навистина познато во традиционалната руска кујна. На пример, доколку окрошката треба да се подготви на традиционален начин, во тој случај е потребно да се приготви со помош на квасец, како што го правеле во минатото постарите луѓе.

Позначајните препознатливи гастрономски производи во Русија се следните:

- **Окрошката** влегува во групата на ладни супи, направена од пивски квасец и кисело млеко. Окрошка исто така се служи и како предјадење, односно многу често може и да се види на руските трпези каде ја служат како салата.

- **Турја** е многу слична на окрошка, главна разлика меѓу овие две супи е тоа што во оваа супа, наместо зеленчуци, се користи и леб натопен во пивски квасец. Оваа супа најмногу ја имаат конзумирано во тешките времиња на Русија, за време на првата и втората светска војна, како и за време на руската револуција. Најчесто ја приготвувале сиромашните селани во руските рурални средини.

- **Шчи** е една од најдоминантните и најстарите супи во руската национална кујна. Шчи е позната во руската кујна дури преку илјада години. Иако вкусовите со текот на време се имаат променето сепак, оваа супа полека ги има поминато сите епохи низ вековите. Супата од зелка, нема никакви социјални бариери, можат да ја користат и богатите и сиромашните слоеви меѓу рускиот народ.

- **Уха** претставува топла, ретка рибја супа, која во никој случај русите не ја нарекуваат рибја супа. Уха како име се користи најчесто за риба, овој назив започнале русите да го користат кон крајот на 17-тиот и почетокот на 18-тиот век.

- **Расолник** исто така е топла супа со солено-кисел вкус. Ова јадење е едно од најчестите приготвувани јадења во руската традиционална кујна, меѓутоа јадењето станува познато и дел од традиционалните јадења на руската кујна уште во 19-ти век. Се прави на база на киселоста од водата на киселите краставички

- **Солјанка** е лесна и пикантна супа, која се комбинира со компоненти како што се зелката, хоплата и со компоненти кои најчесто се користат во супата расолник. Солјанка е далеку многу полесна од останатите супи, дури и има

1/3тина помалку скиселеност во течноста. Постојат три вида на солјанка супата, едниот вид се прави со месо, другиот со риба и третиот е типична солјанка супа.

- **Лапша** или супата со нудли е присвоена кај русите најмногу од Татарите, дури по трансформацијата која се случи низ цела Русија. Оваа супа доаѓа во три варијации, со пилешко месо, печурки и млеко.

- **Боршч** е една од најпопуларните супи односно и бедемот на руската традиционална кујна. Нејзините одлики се во добрата комбинација на цвеклото со кисело млеко или кисела павлака како и други зеленчуци кој даваат совршен спој и уникатен вкус кој кога еднаш ќе го пробате засекогаш ќе остане врежан во сеќавањата.

- **Оливје** салата или пак позната како Руска салата, е салата која е направена претежно со мајонез, компир, варено телешко месо како и останати состојки од краставички, цврсто сварени јајца и грав. Сите овие состојки се исечкани на коцки, со цел поубаво да се измешаат.

- **Шуба** салата или пак везена салата, како што многу руси ја нарекуваат, е салата која се прави со сечкани солени харинга под "капут" на варено цвекло, понекогаш со слој од јајце или друг зеленчук.

- **Винегрет** е салата која е направена од варено цвекло, компири, моркови, краставички, кромид, кисела зелка, а понекогаш и грашок или грав.

- **Харинга** во бунда оваа салата во повеќе слоеви ја следат бројни легенди. Според една од нив, салатата се правела и пред револуцијата во 1917 година. Салатата се прави така што состојките се редат во слоеви и богато се заливаат со мајонез.

- **Мимоза** Салатата со жолти ронки станала неизоставен дел од празничната трпеза во текот на седумдесеттите години од минатиот век. Украсена по површината со ронки од рендани варени јајца, оваа салата потсетува на мимоза која расте таму и е симбол на Денот на жената.

- **Салата од ракчиња** е салата со мајонез која се има појавено во осумдесеттите години од минатиот век во Советскиот Сојуз. Главните состојки се плочки од ракчиња, краставички, а може да се додаде и ориз и пченка.

- **Пелимен**, е руско традиционално месо, кое во многу случаи се служи како мелено месо, односно најчесто го користат во руската традиционална кујна за да ги пополнат со него свинското, говедското и телешкото како и останатите

видови на месо. Многу често се случува на една трпеза да видиме и исто приготвени повеќе видови на месо.

- **Котлети** - парчиња месо кои многу често се користени во западно европската култура, како и во модерните руски семејства. Котлетите всушност се мали округли месни топки, направени претежно од свинско и говедско месо.

- **Шашлик** е јадење подготвено од исечени различни видови коцки месо и зеленчук кои се печат на ражен, наредени (прободени) на тенок метален или дрвен долгнавест алат.

- **Строганов** се состои од ленти од говедско месо во крем сос со печурки или домати, често се служи со ориз, тестенини или компири. Овој рецепт има долга историја, и постојат многу варијации за нејзина подготовка.

- **Пилешко Киев** е јадење направено од пилешки филети кои се пасираат и валаат со путер. Потоа може да се подготват пржени или печени со јајца и презла. Потекнува од времето на Руската империја и во моментов е многу популарна во други земји како што е Украина.

- **Месо од северен елен** е сибирски деликатес. Затоа дури и во Русија со задоволство го купуваат за подарок на пријателите. Еколошки колбаси, чипс, грицки, карпачо, строганина – сето тоа на север се прави од месо од елен и се продава ширум земјата. Во супермаркетите најмногу се бара ладно сушено месо од елен кое одлично оди со пиво.

- **Соте Строганов (рус. Бефстроганов)** – говедско месо, сортирано, подготвено и сервирано во сос од павлака. Традиционално руско јадење, кое го подготвиле француски готвачи за семејството Строганов во Царска Русија.

- **Пелмени** се полнети или со јагнешко, свинско или говедско месо или со сите три комбинирани, а тенкоста на тестото ги прави толку посебни. Пелмени може да се сервира со или без супа, но секогаш со кисела павлака.

- **Голубци** се прави со листови зелка кои се полнат месо и ориз и традиционално се служи со топка кисела павлака.

- **Свинско сало** е задолжителен артикал на секоја месарница во Русија. Во Русија салото се чади, се пржи, се додава на варени јадења, се засолува и се јаде со бородински леб.

- **Риба** се конзумира во големи количини, како крапот, лососот, шуката и многу други. Според тоа, постојат разни видови на риби, меѓу кои доаѓаат и видовите на риби кои потекнуваат од солените води. Овие риби се посебно омилени во

руската традиционална кујна, каде ваквите риби се посолуваат, скиселуваат или пак чадат и се консумираат како закуски.

- **Пирошки** се едни од најпознатите предјадења и дури и јадења во Русија, тоа се мали пити наполнети со сирење или урда. Пирошките всушност се разликуваат една од друга по филот кој го имаат внатре, односно по нивната содржина, според тоа, постојат повеќе видови филови кои се користат во пирошките во руската традиционална кујна, меѓу нив најчесто и најпознати филови се: сечкано варено месо измешано со кромид, ориз и варени јајца, риби со кромид и тврдо варени јајца и ориз, пире заедно со зелен кромид, зелка, печурки со кромид и понекогаш со моркови

- **Сирники** се печени трошки, гарнирани во кисел крем, мармалад, мед или сос од јаболка.

- **Кавијар** е икра од риба, традиционално руско јадење.

- **Варење** претставува десерт и додаток направен со готвење бобинки. Таа е слична на џем освен тоа што овошјето не е мацерирано и конзистентноста е повеќе слична со овошје во сируп. Се користи најчесто како засладувач за чај.

- **Блини или руски палачинки** се слични на француските крепи, само блини се прават со квасено тесто, што ги прави полесни. Додека блини честопати доаѓаат со разни слатки и солени пломби како мелено месо, салата од јајца или слатко урда, најпознатите придружници за нив се кавијар, павлака и мед.

- **Тулски прјаники** ова се најпопуларните медени колачиња во Русија. Затоа се продаваат насекаде, од Тула до Москва. Своевремено тулските прјаники му биле испратени за дегустација на првиот секретар на Централниот комитет на КПСС Никита Хрушчов, а тој рекол дека се најдобри од најдобрите.

- **Облепиха** е есенска бобинка. Свежата облепиха може да се најде на крајот на октомври на пазарите и на сајмиштата. Во Русија и во земјите на поранешниот СССР оваа бобинка се цени поради големото количество витамин А.

- **Хељда** е многу популарна и е омилена, но во странство малкумина знаат за неа. Во странство често може да се најде само во руски продавници. Се продава во зрна или мелена во вид на брашно.

- **Мед** многу земји имаат мед, но во Русија постојат уникатни сорти кои се произведуваат само во определени региони од земјата. На пример липовиот мед од Башкаторстан, алтајскиот цветен или уралскиот планински мед.

- **Чоколада** - Чоколадата „Аљонка“ е класичен руски десерт. Постојат дури и продавници со истоимениот назив каде се продаваат најпознатите руски чоколатца: „Мишка косолапый“ („Кривошепото мече“), „Маска“, „Ласточка“ („Ластовица“), „Белочка“ („Веверица“), Золотой ключик“ („Златното клуче“) и грилјаж од кедрови семки. Овие десерти се „вкусот на детството“ за сите жители на поранешните советски републики.

- **Пасха** состојки за овој десерт се несолена урда, путер, кисела или слатка павлака и суво грозје. Во овој десерт се додаваат и јаткасти плодови и кандирано овошје. Смесата за десертот може да се вари или да се послужи сурова.

- **Квас** претставува навистина старо и многу познато пиеење. Основниот метод по кој се приготвува квасот вклучува вода, брашно и течен слад, овие состојки се користат со цел да се направи смеса која подоцна секако се ферментира.

- **Сбитен** е еден од најпознатите безалкохолни пијалаци во руската традиционална кујна, сбитенот е направен од мед, вода, сокови од овошје, како и зачини.

- **Морс** кој е направен од слатки овошни сокови разложени во вода.

- **Чај** е еден од најпопуларните безалкохолни пијалаци по кафето во сите делови во Русија. Прв пат чајот им бил претставен на русите во далечниот 17тиот век, доаѓајќи од Кина, од каде популарноста веднаш му се искачила на највисоко ниво меѓу старите руси, земајќи во предвид и неговата моќ да го затопли телото и да го заштити од настинки во текот на ладните зими.

- **Водка** - еден од најпознатите пијалаци со кои русите се гордеат. Овој продукт е алкохолен и се произведува на сите страни и делови од Русија, може да биде направена од јачмен или компир, кој многу често е проследен со разни додатоци со цел да се збогати вкусот или да се зајакне самото ниво на алкохол.

- **Медовука** е пијалак кој има исклучително ниско ниво на алкохол и многу сладок вкус. Направен е од ферментиран мед со додаток на разни зачини.

1.4.3. Промоција на гастрономијата во Русија

Во Русија се одржуваат голем број на манифестации со гастрономска тематика, а во книгата ќе се задржиме на поважните саеми за храна и пијалаци. „**Prodexpo**“, **Москва**. Голема меѓународна ревија на храна и пијалаци во Русија и Источна Европа. „Prodexpo“ содржи прехранбени производи од целиот свет, од основна храна и пијалаци до извонредна специјалност, како и органска, спортска

и здрава храна, халал, кошер и егзотични производи. Само тука може да се види најголемата изложба на алкохолни пијалаци и вина во Русија од повеќе од 30 земји. „**IFFF Москва**”, **Москва**. Меѓународен саем за брза храна и е изложба за индустријата за брза храна. Шоуто ги претставува сите трендови во индустријата за брза храна, како и прехранбени производи и пијалаци, како и најновата опрема и технологии. Главните играчи на пазарот за брза храна учествуваат на изложбата. „**HOREX Siberia**”. Саем за угостителска индустрија - најголемата специјализирана изложба на опрема и технологии за трговија, угостителство и рекреација во Сибир. „**Interfood**”, **Краснодар**. Е клучна деловна платформа и место за водечки руски и меѓународни производители да ги покажат своите прехранбени производи. Сите достигнувања на индустријата се изложени на настанот, помагајќи да има голема улога во промовирањето на квалитетни прехранбени производи во Јужна Русија. „**Ingredients Russia**”. Меѓународен саем во Москва на кој се презентираат зачини за храна, адитиви и ароми. Значаен настан на рускиот пазар на храна. Изложбата веќе 20 години ја поставува стратешката ориентација за развој на индустријата, промовира високо-технолошки производи и најнова технологија на домашните и странските пазари и го олеснува развојот на меѓународната соработка.

2. Карактеристики на гастрономијата на одбрани земји во светот

2.1. Кинеска гастрономска понуда

Две третини од населението се занимава со земјоделие. Најплодна е земјата на југ. Главна култура е ориз, но се одгледува и чај, памук, овошје и зеленчук, а се одгледуваат и домашни животни и живина.

2.1.1. Карактеристики на Кина

Територијата на оваа држава е со големина близу како целиот Европски континент и е трета најголема земја после Русија и Канада. Граничи со 14 земји: Авганистан, Бутан, Мјанмар, Индија, Казахстан, Киргистан, Лаос, Монголија, Непал, Северна Кореја, Пакистан, Русија, Таџикистан и Виетнам. Иако, Кина го смета островот Тајланд под нејзина територија, тој фактички и не припаѓа под нејзино раководство. Најважна висорамнина е Тибет со висина од околу 4.000 м. Највисокиот врв на светот Монт Еверест, лежи токму на границата помеѓу Кина и Непал и истиот припаѓа на планинскиот венец Хималаи. Во Кина се наоѓа и третата по должина во светот река Јангцејанг. Климата на југоистокот е

суптропска, а на север е сува и ладна континентална клима. Големо влијание имаат и монсонските ветрови. Во југоисточното приморје, честа појава се тајфуните, кои прават огромни штети.

Исто така, Кина, ја има и една од најстарите цивилизации во светот, со историја од повеќе од 7.000 години. Кина станала република во 1911 година, а во 1949 година комунистичка држава. Од тогаш, секој аспект од живеењето е контролиран од државата и Кина по овој начин станала моќна индустриска и воена сила. За разлика од повеќето земји кои користат алфабета (азбука) со 26 или повеќе букви, Кина користи околу 5.000 симболи за пишување и читање и секој симбол, наместо буква означува збор или некоја замисла. Постојат и зборови кои што се сложени и во еден збор се вклучени повеќе зборови со различно значење за да се формира една целина.

Околу 500 милиони жители живеат низ градовите и населбите и улиците се секогаш преполни со пешаци, возила и велосипедисти. Пекинг е главен град на Кина, а покрај него Шангај и Хонг Конг се сметаат за главни комерцијални, индустриски и економски центри.

Секоја година кон крајот на јануари и почетокот на февруари кинеското население се спрема за дочекот на Кинеската Нова Година. Започнуваат со детално чистење на куќите и украсување со црвени декорации за кои кинезите веруваат дека ќе им носат среќа во текот на целата година. За најмладите членови од фамилиите се купуваат нови алишта и им се поклонуваат подароци. Секоја година се организира неколку дневен новогодишен фестивал, а за време на истиот, сите продавници, фабрики, училишта итн., се затворени и луѓето заеднички прославуваат на секаде низ земјата. Кинезите веруваат дека луѓето најчесто се разболуваат поради неизбалансираноста на јин и јанг во телото. Затоа, постојат лекари кои се специјализираат во лекување со билки и акупунктура. Во последните 20 години, Кина од една од најсиромашните нации се издигна во економски стабилна земја. Таа е главен произведувач на текстил, алишта и електроника во глобални рамки.

2.1.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Кина

Препознатливи гастрономски производи во Кина. Поради големината на Кина, секој нејзин регион е препознатлив по различен начин на исхрана. Поради оваа причина, во продолжение, специфичностите на кинеската исхрана ќе бидат

објаснети според неколку региони. Северна Кина. Тешки зими и сува клима ја карактеризираат северна Кина, па и традициите за исхрана се формирани според тие услови. Основни производи се: пченица, јачмен, просо, соја и компири, за разлика од останатите региони каде што основа е оризот. Тестенините што наликуваат на парчиња целофан, кои се направени од посебен вид на грав „мунг“ оризовите нудли, кнедлите и лебовите од пченично брашно се основа на повеќето оброци. Соиното млеко, се произведува од зрна соја и истото се користи и за подготовка на тофу. Тофу се употребува во многу од јадењата и одлично се вклопува во скоро сите видови на јадења, бидејќи многу лесно ги апсорбира сите вкусови. Од зеленчуци најмногу се јадат закиселена зелка, репка и ротквици. Храната се ароматизира со кромид, лук и темен соја сос. Монголското влијание се забележува во северните делови на Кина, каде што е специфично готвењето на отворен оган од дрва со големи тенџериња. Набавката на гориво во овие региони порано била дури и невозможна, па така, поставувањето на оган со големо тенџере со вода било користено како еден вид на средство за затоплување, па семејството се собирало околу него, во меѓувреме ставајќи и парчиња месо во големото тенџере со зачини кои откако ќе се сварат месото се јадело посебно, а течноста се послужувала како супа. Пекиншката патка е деликатес кој што се приготвува така што парчиња кожа од патка се пече на скара и се завиткува во тенки палачинки и се јаде со „хоисин сос“, „jiaozi“, се кинески кнедли полнети со свинско месо и зеленчук, а постојат и празнични варијанти на ова јадење кои вклучуваат овошје и костени.

Централна Кина. Провинциите од централното крајбрежје се нарекуваат „земјата на риба и ориз“ каде што готвењето се заснова на источен стил, приготвување претежно на јадења со риба и ориз. Пченицата, јачменот, пченката, слаткиот компир и сојата се најраспространети култури. Шеќерната трска се одгледува на влажни долини. Различни видови на бамбус, грав, диња, тиква и лиснат зеленчук се одгледуваат во големи количини, а грозјето, сливите и праските се овошја кои најмногу успеваат. Во готвењето се користи булјон што ги прави јадењата богати со вкусови, најмногу се користи техниката на бавно готвење. Пржењето и готвењето на пареа се исто така вообичаени методи на подготвување на храната. Сушено и солено месо, како и конзервирани зеленчуци најчесто се користат за ароматизирање на јадењата. Вегетаријанската кинеска исхрана се развила токму во овој регион поради

богатството од намирници и производи и големата стручност на локалните готвачи. Една од најспецифичните карактеристики во готвењето на овој регион е користењето на шеќер во готвењето дури и во месо и зеленчук, посебно во комбинација со темниот соја сос, кои и го дава специфичниот вкус на кинеската храна. Оризовото вино се забележува како состојка од некој регионални специјалитети: „опијанети ребра“, „опијането пилешко“, „опијанети ракчиња“ и многу други. Конзервирано јајце, наречено „стогодишно јајце“, може да биде јајце од кокошка, патка или потполошка и се става во смеса од глина, сол, пепел и лимон и се остава да отстои неколку недели или пак месеци, и така му се продолжува рокот на траење. Жолчката на јајцето добива темно зелена боја, а белката е провидна со текстура на желатин и многу малку вкус. Шангај е познат по необичното „инјектирање“ на супа во јадењата (xiao long bao, или xiao long tang bao) кои се всушност точиња од мелено месо, кнедли или мали лепчиња погачи кои пред готвењето во внатрешноста им се става парчиња желатин од некој вид на супа, и се готват, најчесто се пржат, до степен да желатинот внатре премине во течна состојба. Западна Кина. Западна Кина е позната по „сечуан“, начинот на готвење, а самиот стил на готвење произлегол од провинцијата Сечуан, и се работи за слободно користење на лук и чили пиперчиња, како и уникатниот вкус на Сечуан пиперчето. Провинцијата Сечуан е прогласена за „град на гастрономијата“ од страна на УНЕСКО.

Оризот се одгледува на лето, и се жнее во доцна есен, а на негово место се посадува пченица, чија жетва е после 6 месеци. На долните падини од ридовите има изобилство од овоштарници со агруми, особено мандарини, и бамбусови градини, а додека на повисоките зашумени планински места луѓето собираат различни видови јадливи печурки. Чаевите имаат големо значење на овие простори уште многу одамна. Зелениот чај сочинува 45% од производството на чај, црниот чај уште 45%, а останатото се чаеви од хризантема, јасмин итн.

Текстурата на јадењата е многу битна во кинеската кујна и обично се цели кон тегави и воедно крцкави јадења. За разлика од останатите региони и кујни во Кина, западната кинеска кујна не става акцент на сосовите и течноста во јадењата, и се става поголем акцент на задржување на зачините, па така храната е малку по сува за разлика од останатите региони. Слично како на јужната регионална кујна, така и овде, вообичаено е во скоро сите јадења да се најдат: лук, чили, оцет, шеќер, и соја сос. Поради влажноста на овој регион,

зачувувањето (конзервирањето) на храната е многу голем приоритет. Солење, чадење, сушење, закиселување на продуктите е традиција.

Јужна Кина. Хунан кујната (од провинцијата Хунан), е всушност стил на готвење кој е уште полут од Сечуан начинот на готвење. Додека Сечуан рецептите користат чили паста или прав, Хунан кујната во своите јадења користи свежи пиперчиња без изоставување на семето и мембраната, каде што пиперчињата се најлуте. Готвење на пареа, пржење, динствување и готвење на гулаши се основните форми на готвење. Во овој регион, готвачите имаат изобилство од намирници за готвење, па, готвењето го делат во неколку чекори. Пример, класично Хунан јадење е портокалово говедско месо, кое најпрво се маринира преку ноќ, потоа се мие, и пак се маринира во смеса од белка од јајце, вино и бел пипер. Потоа, се динстува во соја сос со ароматичен микс од зачини како што се: анис, шеќер, ѓумбир и суви цреши. Друго популарно јадење е крцкава патка која што се зачинува со анасон, анис, бибер и останати зачини, се готви на пареа, а потоа се пржи во длабоко масло. Провинцијата Гуангдонг е дом на многу специфични регионални јадења. Суптропската клима е одлична за одгледување на ананас, портокали, банани и личи. Во овој регион од Кина, свежината на јадењата е многу битна, и не е реткост на пример, свињата да биде заклана дента кога ќе се користи месото, или пак кокошката, час/два пред да се подготви. Во скоро секој ресторан, има аквариуми со многу риби од кои гостите можат да бираат која риба ја сакаат да биде подготвена за нив. Рибите, најчесто се готват на пареа со соја сос и малку ѓумбир, супите и гулашите се прават со техника на бавно готвење. Во овој регион, некој места се познати и по јадење на скоро се и сешто, па, се забележуваат многу чудни намирници или продукти како што се: куче, морско прасе, змиски дроб итн. Овошјето често користено: лимон, сливи, мандарини и портокали, се јадат свежи, но и се додаваат во слатко киселкастите сосови.

Позначајните препознатливи гастрономски производи од Кина се следните:

- **Хризентема** – листови од хризентема освен за чај, се користат како дел од сервирањето на одредени јадења и десерти. Чајот најчесто се пие кога се јаде „дим сум,, и може да се заслади со коцка шеќер.
- **Сечуан бибер** – исто така наречен и кинески пипер, има многу посилен мирис и вкус од обичниот. Всушност, сечуан пиперот, иако има сличен вкус како обичниот, не е зрна пипер, туку сушени пупки од цветчиња.

- **Свезден анис** – зачин кој изгледа како ѕвезда со осум краци. Дава сладок вкус на јадењата, и се користи најмногу при подготовка на свинско и говедско месо.
- **Оризово вино** – познато како жолто оризово вино, е ферментиран пијалак, кој зрее десет или повеќе години и се користи како пијалак, но и како додаток во јадењата.
- **Оризов оцет** – помалку кисел од обичниот оцет. Има три основни видови: црн, црвен и бел. Црниот оризов оцет потсетува на балсамико, црвениот има воедно сладок и кисел вкус, а белиот е најблиску до обичниот оцет.
- **Сос од школки** - богат сос направен од варење на школки со зачини, нема мирис и вкус на риба, и претставува важен дел во секојдневното готвење на различни видови јадења со месо и зеленчук.
- **Личи** – популарно кинеско овошје со големина на орев, со црвена луспа и просирна внатрешност, потсетува на грозје. Има сладок и екзотичен вкус, и е многу сочно.
- **Фат чој** – алга која што се користи за готвење, ценета во вегетаријанската исхрана, на изглед е многу слична со човечка коса, па затоа на многу места се нарекува и „зеленчукот коса,“
- **Рибини усни** – меснат дел од околу устата и образите на ајкула.
- **Рибин меур** – пржен или варен мочен меур од риба, најчесто од рибата бакалар, понекогаш се подготвува и како супа.
- **Songee** – варена каша од ориз, стандарден кинески појадок.

2.1.3. Промоција на гастрономијата во Кина

Во Кина се одржуваат голем број на гастрономски манифестации меѓународни саеми за храната. Гастрономските манифестации се организираат секојдневно во Кина и тие се составен дел од културата на кинезите. Уличната храна во Кина е широко распространета, а фестивалите поврзани со храна и религиозни дати постојано се одржуваат. Верски традиции и празници поврзани со храна се составен дел од живеењето на кинезите. Некои од гастрономските манифестации во земјата се организираат илјадници години наназад.

Кантон саем, Меѓународниот саем во Гуанџоу наречен е домаќин на најголемите саеми за храна во светски рамки, саеми за чај, земјоделски производи, пијалаци и слично.

Празнувањето на кинеската Нова година е фестивал на храна кој се организира низ целата земја.

Пролетниот фестивал, исто така се празнува со храна низ територијата на целата земја.

2.2. Американска гастрономска понуда

Гастрономија и гастрономските навики во Америка се познати по својот гастрономски имиџ, активностите и атракциите во природното опкружување. Позната е по брзиот начин на подготовка на храната со полу приготвени производи. Брзиот развојот на американската прехранбена индустрија во голема мера го олеснува начинот на приготвување на храната поради користењето и примената на конзервирани или полу приготвени продукти.

2.2.1. Карактеристики на Америка

Северна Америка – основни карактеристики и препознатливи кујни

За потребите на овој труд, од регионот Северна Америка, презентирани се гастрономиите на Соединетите Американски Држави и Мексико.

Соединети Американски Држави Основни карактеристики на САД.

Соединетите Американски Држави (САД), е земја која се наоѓа во Северна Америка. Се состои од педесет држави и еден федерален округ. Се простира помеѓу Мексико на југ и Канада на север, и меѓу Тихиот Океан на запад и Атлантскиот Океан на исток. Во состав на САД влегуваат Алјаска и Хавајските Острови. Преку двата океана САД се поврзуваат со земјите од другите континенти така што имаат поволна географска положба.

Населението на САД (над 306 милиони жители) главно го сочинуваат доселеници од Европа, Азија и Африка, како и домородното население Индијанци и Ескимии. Населението главно е разместено во градовите покрај Атлантскиот океан (источниот брег) Бостон, Њујорк, Балтимор, Филадельфија и Вашингтон; околу Големите Езера: Чикаго, Детроит, Милвоки, Кливленд и Индијанаполис; во Средишните Низини: Канзас Сити, Сент Луис, Далас и Хјустон; на брегот на Тихиот Океан (западниот брег): Лос Анџелес и Сан Франциско. Најретко населени се планинските територии на Кордилјерите и Алјаска.

САД се една од водечките сили во светот со високо темпо на економски развој. Основа на економијата во САД е индустријата и тоа: металургијата,

машинството, електротехничката, хемиската, автомобилската, авионската, прехранбената, филмската, музичката, воената индустрија и др.

Во аграрниот комплекс, САД има високоразвиено интензивно земјоделство и сточарство. Земјоделското производство се одликува со голема продукција на скоро сите земјоделски култури. САД се карактеризираат со развиена транспортна мрежа, околу 6 милиони километри патишта, голем број пристаништа за воден и за воздушен сообраќај.

Мексиканска кујна

Основни карактеристики на Мексико. Мексико припаѓа на регионот Северна Америка, но од културолошки и лингвистички аспект, има поголема поврзаност со Латинска односно Јужна Америка. Според географска локација припаѓа на Централна Америка, што ги вклучува и земјите Гватемала, Белизе, Хондурас, Никарагва и Панама.

Населението во Мексико е над 112 милиони, кое живее во федерација составена од 31 држава. Католицизмот е доминантен религија, сочинувајќи 87% од населението во Мексико. Географијата игра важна улога при утврдување на исхраната на Мексиканците. Земјата зафаќа површина од 1.972.550 км², со разновиден растителен и животински живот, што се рефлектира во различните традиции на исхрана на Мексиканците. Градот Мексико е најатрактивниот град за туристите поради неговата Мезо-Американска историја и туристичките атракции како што се Сончевата пирамида и Месечевата пирамида. Тука се наоѓаат и плоштадот Plaza de toros México, Мексиканската националната палата, како и огромната Метрополитска катедрала.

Градот Гвадалахара е домаќин на најпознатите мексикански традиции како што се текилата, маријачите и коњаниците или мексиканските каубојци. Останати позначајни туристички дестинации во Мексико се Канкун и Акапулко.

2.2.2 Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Америка Препознатливи гастрономски производи во САД.

Американската кујна ја рефлектира историјата на Соединетите Држави, користејќи ги кулинарските традиции на разни националности од целиот свет,

вклучително и домородните американски Индијанци, Афроамериканци, Азијци, Европејци и Латинска Америка²⁸.

Лесно е да се дефинираат кујните на одредени земји затоа што храната и рецептите се автохтони во регионот, честопати произлезени од потреба или средство за преживување - состојките природно доаѓаат од локалното копно или море. Домородните Американци користеле голем број методи за готвење кои биле помешани со раните европски методи за готвење, за да ја формираат основата на денешната американска кујна. Европската колонизација на Америка вовела голем број на состојки, зачини, билки и стилови на готвење на континентот. Различните стилови на кујна продолжиле да се шират и во 19-ти и 20-ти век, пропорционално на приливот на емигранти од многу различни нации, а овој прилив придонел за богата разновидност во подготовката на храната низ целата земја.

Кога европските колонисти пристигнале во Америка, тие одгледувале животни за облека и месо на сличен начин како што тоа го правеле во Европа. Нивната кујна се засновала на она што го конзумирале во земјите од каде доаѓаат. Американската колонијална храна варираше во зависност од населениот регион. Голем број масти и масла направени од животни служеле за готвење голем дел од колонијалната храна.

Различните гастрономски влијанија ја прават американската кујна многу разновидна, домашна, оригинална, уникатна, удобна, гурманска, зачинета, лесна, лежерна и свечена. Но, најмногу од сè, кога станува збор за американската кујна, целата е поголема од збирот на нејзините делови, и оваа земја има воспоставено неколку јадења што се сметаат за примери на американската традиција на храна. Огромен број јадења може да бидат наведени како американски, но има одредени кои одговараат на оригиналната слика на американската храна.

Американската кујна е еден деликатес што е тешко да се дефинира, со оглед на тоа што бил воведен и под влијание на емигрантите во текот на раните години. Од североисток до среден Атлантук, од југ до југозапад, ексцентричната

²⁸ Wallach, J. (2013) *How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture*. Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.

мешавина од егзотична храна на крајот ја направи Америка и нејзината кујна она што е денес.

Доселениците во САД, со себе ги донеле и специјалитетите од земјите од кои дошле, а времето покажало кои јадења се прифатени²⁹. Германците го донеле пивото, колбасите и саламите, како и разните видови на леб, Скандинавците ги донеле јадењата од риба, лебот од компири и месните топчиња, Унгарците го донеле гулашот, Италијанците начинот на подготвување на сирењето, пицата и др.

Оброкот „бранч“ е карактеристичен за САД³⁰. Претставува комбинација од појадок и ручек. Доцен појадок, обично подолг од вообичаениот, кој исто така ги заменува и појадокот и ручекот и најчесто се случува за време на викендите.

Позначајната американска храна и гастрономски производи се следните:

Пилешки крилца Бафало - создадени во 60-тите години на минатиот век, овие пржени пилешки крилца се полеани во лут сос од кајан-оцет (сос од бивол). Пилешките крилца од Бафало најпрво се служеле во Анкор Бар во Бафало во Њујорк, а сега се едни од најпопуларните јадења ширум земјата.

Хамбургер - популарноста на хамбургерот и чизбургерот во САД е неспорна. Претставуваат сендвичи, традиционална, гурманска, брза храна, леб со плескавица, кашкавал, сланина, а списокот со варијации и додатоци е бесконечен.

Крокети од компир Татер - американска варијација на компир во традиционалната храна. Тоа се рендани компири во топчиња или цилиндрична форма и пржени со крцкава структура.

Хот Дог - преставува долго лепче во кое има колбас или виршла, може да се комбинира со различни видови на салати и сосови.

Американска скара „BBQ“ - храната за скара е една од најстарите традиции во земјата и денес прераснала во уметност, со љубители на скара низ целата земја.

Рубен сендвич – сендвич со говедско месо, швајцарско сирење и кисела зелка.

²⁹ Freedman, P. (2019) American Cuisine: And How It Got This Way. New York: Liveright Publishing Corporation.

³⁰ Методијески, Д., Ташков, Н., Арминовска, Л., Антонијевски, Г., Филипошки, О., Саздова, Ј., Голаков, К., Белчев, Т. (2020) Гастрономски речник. Скопје: Туристика.

Ќофтиња во доматиен сос - јадење од мелено месо, со кромид и зачини. Најчесто кофтињата се во форма на топка, се подготвуваат со пржење и доматиен сос.

Макарони со сирење е едно од најпопуларните јадења во САД. Се подготвува со тестенини и сирење, различни сосови и зачини.

Карамелизирана пченка - пченката се полева со сируп од кафеав шеќер, а потоа се пече додека не стане крцкава.

Кисела пченка оваа салата се подготвува од свежа пченка, оцет и шеќер и обично се дополнува со црвени пиперки, кромид и целер. Се сервира со печено месо или со сендвичи.

Салата од компири - варени, исечкани компири се полеваат со кремаста смеса од мајонез и оцет.

Пита од лимон - кисела пита од тенки парчиња лимон, јајца и шеќер.

Јаворов сируп - сладок сируп направен од сок од дрвото јавор. Најчесто се користи како додаток за палачинки.

Путер од кикиритки - прехранбен производ што се добива од печени и ситно мелени кикиритки во вид на паста, кон што е додадено растително масло.

Посоле - густа супа која се прави од качамак варен со црвени лути пиперки, свинско месо и оригано.

Пеперони - традиционалното американско пеперони е сув колбас што се пуши и се суши на воздух, иако понекогаш може да се готви. Направен е од свинско, говедско или комбинација од обете, обично 30% говедско и 70% свинско месо. Колбасот е типично мек, со малку чаден вкус и светло-црвена боја како резултат на црвен пипер и црн пипер.

Пита од јаболка - најпопуларната американска пита, пита со јаболка во САД се донесена од страна на британските и холандските емигранти. Вообичаено се служи со лажичка сладолед од ванила.

Jack Daniel's - најпродавано американско виски произведено од дестилеријата Џек Даниелс во Линчбург, Тенеси. Кашата се прави со 80% пченка, 12% рж и 8% слад јачмен. Дестилатот се филтрира преку јаглен од јаворов шеќер и потоа се остава да остари во јагленисани дабови буриња.

„Sex on the beach“ - американски коктел со многу варијации и два главни типа. Првиот тип од коктелот се состои од вотка, сок од портокал, праска и сок од брусница. Вториот тип, покрај вотка, ликер од диња и сок од ананас.

Бурбон е американско виски кое се прави првенствено од каша од пченка, минималното барање е 51%, додека другите состојки може да бидат 'рж, јачмен или пченица. Иако најголем дел од производството се наоѓа во Кентаки, бурбон може технички да се произведува насекаде во САД.

Московски коктел - класичен коктел создаден во Њујорк во 40-тите години на минатиот век, Московскиот коктел се состои од вотка, ѓумбир пиво и сок од лимета. **Кока Кола** - газирани безалкохолни пијалак произведен од компанијата Кока-кола. **Пуканки** – храна која се подготвува со загревање на зрна од пченка на висока температура.

Бенедикт јајца – пржени јајца, леб, сланина и холандес сос.

Чизстејк – сендвич со тенки парчиња печено говедско месо и сирење, сосови и различни додатоци и зачини. Потекнува од градот Филадельфија.

Препознатливи гастрономски производи во Мексико

Мексиканската кујна е позната по своите силни и разновидни вкусови, разнобојно декорирање, и многубројни зачини. По голем дел од мексиканската кујна е заснована на преткокумбовската традиција, заедно со традицијата на Ацтеките и Маите, и комбинирана со кулинарските трендови на шпанските колонисти. Освојувачите ја комбинирале својата увезена храна: ориз, говедско, свинско и пилешко месо, вино, лук и кромид со храната од преткокумбовскиот период, како што се: пченка, домати, ванила, авокадо, папаја, ананас, лути пиперки, грашок, тиква, благ компир, кикирики и мисиркино месо.

Мексиканската храна се разликува во различни области, поради локалната клима и географските и етничките разлики помеѓу жителите коишто биле под влијание на Шпанците долго време. Ова влијание се одразило и врз кујната на Мексиканците³¹. Северот на Мексико е познат по производство на говедско и козјо месо и на месо од ној. Поточно тие се познати по јадењата приготвени со месо, а особено е познат говедската шницла.

Кујната во Централно Мексико е под влијанија од другите делови на државата, но и има свои автентични јадења, како што се скарата, позоле (вид мексиканска супа), менудо (говедска супа), тамалес (тестенина), и карнитас (јадење со свинско месо). Југоистокот на Мексико е познат пак по своите зачини

³¹ Smith, A. (2019) Mexican Cookbook: Mexican Food History and Mexican Every Day Cuisine. Independently Published.

и пилешки јадења. Тука преовладува карипското влијание. Морската храна особено се приготвува во државите кои граничат со Тихиот Океан или пак со Мексиканскиот Залив. Овие делови се познати по своите рибни специјалитети à la veracruzana.

Најпознатите меѓународно признаени јадења од Мексико се чоколада, такоси, кесадила (палачинка со сирење), енчилада (тортиља од сирење, месо, зеленчук, морска храна итн.), бурито, тамалес, и сос. Регионалните јадења се сосот, месо со пиперчиња и чалупа од регионот Пуебла, козјо месо и мачача од Монтереј, свинско месо од Јокатан, јадење со тортиља, сирење, грашок, авокадо, свинско месо од Оахака, како и скара, чилаквилес, миланези, и многу други јадења.

Пченката е родна култура во Мексико, бидејќи таму за првпат се одгледувала пред повеќе од 7.000 години. Пченката е составен дел и намирница која има забележително присуството во мексиканската храна, што ја прави особено значајна за земјата³². Секој ден Мексиканците јадат повеќе од 300 милиони тортиљи направени од пченка, додека пченката е исто така клучна состојка во јадењата, како што се кесадили, тако, тамали, надежи и хаураши.

Позначајните гастрономски производи во Мексико се следните:

Слатка пченка е така наречена, бидејќи всушност има повеќе шеќер и помалку скроб отколку другите видови пченка.

Пченкарен скроб е многу фино бел прав направен од мелење на скробниот дел од кернели. Најчесто се користи во печива и како згуснувач за некои сосови и крем супи.

Пченкарно брашно се прави со мелење сушено пченка во многу фино брашно.

Тортиља е мало, тркалезно и тенко лепче од пченкарно или пченично брашно. Вообичаено тестото за тортиљите се прави без квасец.

Бурито е традиционално мексиканско јадење. Буритото се состои од тортиља од пченично брашно полнета со прилози. Вообичаено полесно е да се пече на жар или да се вари на пареа, да се омекне и може да се витка. Во Мексико традиционално се полни со месо и грав, како и други прилози и зачини.

Начос - пржени тортиљи од пченка, кои обично се јадат придружени со топено сирење, месо, пилешко, грав, гвакамоле, крем, меѓу другите.

³² Islas, A. (2021) Traditional Mexican Cuisine. La Vergne: Lightning Source Incorporated.

Чаби - мали колачи од пченка исполнети со некоја состојка. Чабите се готват во комал, типична мексиканска тава, иако може да се пржат и во масло. По готвењето, чабите се оставаат да се оладат, а потоа се сечат за да се наполнат со зеленчукот, сосот, павлаквата и сокот од лимон.

Тамале - тесто од пченка што се пече во суви лисја од пченка или банана. Тамалите може да се полнат со месо, сирење, зеленчук, чили пиперки или различни чорби, според локалниот вкус. Тие можат да бидат солени или слатки.

Чурос - цилиндрични парчиња тесто што се пржат во масло и се засладуваат со шеќер. Вообичаени се за време на појадокот, придружени со топло чоколадо.

Ароз кон Лече е мексикански пудинг од ориз со цимет и суво грозје.

Гуакамполе е сос од мексиканско потекло направен од авокадо. Се подготвува со мелење на авокадо кое се зачинува со сол. Некои рецепти вклучуваат домати, сок од лимон, коријандер, лук и зачини.

Чипови се триаголни парчиња тортиља кои се пржат во масло или се печат во рерна како чипс.

Бирија е зачинета чорба направена од козјо или овчо месо. Се подготвува за празници, како што се Божиќ, Нова Година, Денот на мајката или свадби.

Карнитас Ова јадење се подготвува со печено или варено свинско месо. Тоа е типично јадење на мексиканската држава Мичоакан и е меѓународно признато. Се сервира со свежи лисја од коријандер и сечкан кромид, салса, гвакамоле и гравче. Може да биде главно јадење или да послужи како состојка при подготовка на тамали, тако и бурито.

Цечина е месо кое е зачинето и сушено на воздух или пушено. Во Мексико може да биде главно од два вида, еден мариниран и друг мариниран со лута пиперка.

Чичарон се подготвува со пржени парчиња свинско месо, иако може да се подготви и со пилешко, јагнешко или говедско месо. Во Мексико се јаде во такос или гордитас со зелен сос. Може да се јаде како закуска или предјадење.

Поблано е свежа сорта лута пиперка со потекло од Мексико. Овие пиперки имаат темно зелена боја, а кога се целосно зрели, боите стануваат темно црвени или кафеави. Пиперките од поблано обично се печат и лупат, а потоа се конзервираат или се замрзнуваат.

Тортас - традиционални сендвичи исполнети со вкусни, претежно автентични мексикански состојки. Тие се единствена мексиканска креација, имајќи предвид

дека се служат во ролни од леб, состојка која не се поврзува толку често со Мексико.

Чипотел е разновидност на лута пиперка која во основа е пушена и исушена зрела пиперка. Името на оваа лута пиперка потекнува од нахуатинскиот збор, што значи пушено чиле. Традиционално, чипотел се произведува во запечатена пушачка куќа. Се должи на фактот дека постојат бројни видови на пиперки, не сите чипотел пиперки се слични. Најпопуларната сорта се нарекува чипотел морита, која се карактеризира со нејзината длабока црвена боја.

Фацитас е популарно јадење од мариниран стек печен на скара, кој се служи во тортиља од пченично брашно.

Мачака е традиционално мексиканско јадење кое се состои од маринирано и рендано говедско месо. Месото обично се маринира во мешавина од лук, сол, бибер, сок од лимета.

Карнитас - потекнувајќи од мексиканската држава Мичоакан, карнитасот е вкусно јадење направено од свинско месо кое е запечено, печено или бавно варено во сопствените маснотии долго време додека не стане целосно нежно и сочно.

Томатилос е плод на растение наречено *Physalis ixocarpa*, со потекло од Мексико. Тие личат на зелени домати и многу се користат во мексиканската кујна за производство на салса верде и гвакамоле. На вкус се малку по кисели од обичните домати, со ноти на лимон, билки и јаболка.

Адобера е традиционално мексиканско сирење направено од кравјо млеко. Има свежа арома, а текстурата е цврста, ронлива и зрнеста, додека вкусовите се благи и солени. Поради својата текстура, Адобера може лесно да се исечи, изренда, исечка и лесно да се стопи, што го прави разновиден и многу популарен во мексиканската кујна.

Котија е мексиканско сирење кое традиционално се прави со сурово кравјо млеко. Кога е подготвено, сирењето е свежо, бело и солено, слично на сирењето фета. Со стареењето, неговата текстура станува ронлива, густа и тврда, слична на Пармиџано-Реџано.

Ромпопа пијалакот се базира на комбинација на рум или ракија, млеко, шеќер и жолчки од јајце, додека додатоките може да вклучуваат ореви и типично вкус на ванила, морско оревче или цимет.

Микелада е мексикански коктел од пиво со пикантен вкус. Бидејќи е лесно прилагодлива за различни вкусови и преференции, Микелада може да се подготви на различни начини со пиво како основа и додавање сок од лимета, сол и избрани зачини, лути сосови и пиперки. Поради својата пикантност, често се користи како лек за мамурлак.

Корона е најпопуларното мексиканско пиво и меѓу најпознатите пива ширум светот. Короната обично се служи со лимета навлечена во внатрешноста на вратот на шишето.

Текила е алкохолен пијалак кој се произведува во Текила, град во западната мексиканска држава Халиско. Се прави од растението наречено агава и содржи од 35 - 55% алкохол.

Сангрита е зачинет безалкохолен коктел кој обично се служи заедно со текила. Се базира на лут сос, чили во прав и сокови од цитрус, како што се грејпфрут и сок од портокал.

Кафе де ола е кафе со мешавина од цимет. Кафето традиционално се подготвува во глинен сад и се верува дека оригиналните верзии биле дополнително збогатени со печени зрна какао, додека за други варијации може да користат анасон, каранфилче или кора од портокал.

2.2.3. Промоција на гастрономијата во Америка

Гастрономски манифестации во САД.

Во САД се одржуваат голем број на гастрономски манифестации. За потребите на книгата ќе ги споменеме позначајните.

Вкусот на Чикаго - Чикаго, Илиноис. Чикаго е домаќин на голем број големи и мали фестивали на храна во текот на целата година, но фестивалот за храна „Вкус на Чикаго“ е најзначајниот од нив. Вкусот на Чикаго не е само голем настан во Чикаго, но тој е еден од најголемите фестивали на храна во САД. Околу 1,5 милиони луѓе присуствувале на изданието во 2018 година. Настанот опфаќа пет денови посветени на храна и добра забава и се одржува во средината на месец јули. Фестивалот се одржува во центарот на Чикаго со штандови за храна сместени покрај езерото.

Храна и вино Сан Франциско - Сан Франциско, Калифорнија. Фестивалот за храна и вино е стар една деценија, а во изминатите година на овој фестивал постојано се презентираат новитети поврзани со гастрономијата. Фестивалот е совршен за храна која се комбинира со различни видови на вино со своите

оброци. Фестивалот не само што е настан за презентација на одлична храна и вино, туку се одвива во позната дестинација - Сан Франциско. На манифестацијата покрај забавата и музиката, презентирани се голем број на штандови со храна и вино.³³

Фестивал на храна во Пиклсбург - Питсбург, Пенсилванија. Фестивалот во Пиклсбург нуди уникатни вкусови на Питсбург и се одржува во текот на месец јули. Фестивалот во Пиклсбург се заснова на историјата на градот и љубовната врска со киселите краставички. Фестивалот на храна е популарен за семејствата бидејќи присутните можат да учествуваат во игри и разни активности преку дегустирање вкусна храна од зимница.³⁴

„LA Food Fest” - Лос Анџелес, Калифорнија. ЛА Фуд Фест е настан кој нуди различни гастрономски задоволства, претежно улична храна, каде храната е претставена преку камиони за подготовка на храна, кантини, тезги за храна и др. На овој фестивал на храната се презентираат не толку популарни шефови на кујни и независни ресторани. Посетителите на фестивалот, исто така можат да уживаат во музика во живо и диџеи кои вртат плочи за време на настанот.³⁵

Фестивал на скара - Лексингтон, Северна Каролина. Фестивалот за скара може да има едноставно име, но тој им нуди на посетителите шанса да јадат некои од најдобрите скари во светот. Сместен во Лексингтон, Северна Каролина, Фестивалот на Скара се одржува секој октомври и привлекува илјадници познавачи и љубители на скара. Лексингтон тврди дека тоа е главниот град на скарата во светот и има многу прехранбени производи кои се согласуваат со изјавата. Посетителите треба да бидат гладни бидејќи има богата понуда на скара, игри и трки со свињи.³⁶

Фестивал на јастог во Мејн - Рокланд, Мејн. Фестивалот на јастог во Мејн е посветен за секој што се нарекува љубител на морска храна. Фестивалот на храна привлекува околу 30.000 луѓе кои ги дегустираат омилените локални морски плодови.³⁷

Национален фестивал на пржено пилешко - Њу Орлеанс, Луизијана. Фестивалот се одржува кон крајот на септември и посветен е на пржена храна

³³ www.eatdrink-sf.com

³⁴ www.picklesburgh.com

³⁵ www.lafoodfest.com

³⁶ www.barbecuefestival.com

³⁷ www.maine lobsterfestival.com

од пилешко месо. На дводневниот настан на отворено се презентираат повеќе од 35 ресторани, има музички настан, демонстрации за готвење и мастер класови, активности пријатни за семејните посетители и натпревар за јадење пилешки прсти.³⁸

Гастрономски манифестации во Мексико.

Во Мексико се одржуваат голем број на гастрономски манифестации.

Саем за пченка и тортилја – Сантиаго. Бидејќи пченката е примарна култура во Мексико, а Мексико е земја на пченката, овој фестивал на храна го слави придонесот на пченката во храната и економијата.

Фестивал на сладоледот – Тулехуалко. Овој фестивал на посетителите им нуди нови и различни вкусови на сладолед. Повеќе од 80 производители на сладолед и оддаваат почит на традицијата стара повеќе од 130 години. Луѓето од Тулехуалко во минатото правеле замрзнати десерти, кои ги следат производителите на сладолед од регионот до денес.

Фестивал на кафе и гуава – Мекиско. Ова е фестивал, кој е познат по дегустирање и консумирање на различни видови мешавини на кафе и зачини од гуава меѓу луѓето кои присуствуваат на настанот. Ова е фестивал, кој генерално се слави во региони каде има широк спектар на планини и кој во основа е северната страна на Мексико. Ова е исто така фестивал што се случува во месец февруари во Мексико и е познато дека привлекува голем број на ентузијастички за кафе. Ова е еден од најпопуларните фестивали на храна и кафе во Мексико.

2.3. Гастрономска понуда на Австралија

2.3.1. Карактеристики на Австралија

Австралија е најголемиот остров во светот и најмалиот континент. Австралија во својата територија го вклучува и островот Тасманија, кој се наоѓа јужно од Мелбурн. Водите на Индискиот и Пацифичкиот океан ги опфаќаат бреговите на Австралија. Островот на Нова Гвинеја лежи на север, а Нов Зеланд е на југоисток. Главен град на земјата е Канбера. Ретко населената пустина го зафаќа централниот дел на Австралија, а планините се лоцирани во близина на источниот брег. Раздвижени градови и пространи плажи се наоѓаат на источните, југоисточните и крајните југозападни брегови. Плодни фарми и големи ранчови се карактеристични за руралните области на земјата.

³⁸ www.friedchickenfestival.com

Бидејќи Австралија лежи на јужната хемисфера, нејзините сезони се обратни од оние на северната хемисфера. Најстудените зимски месеци се јуни и август, додека летните високи температури траат од декември до февруари. Општо земено, Австралија има топла, сува, пријатна клима, но климата варира од еден до друг дел од земјата. Туристите обично ги посетуваат топлите, тропски северни области за време на сувата зимска сезона. Дождот доаѓа на север за време на жешките летни месеци и кога врне, врнежите се обилни. Покрај тоа што има разновидна клима, Австралија е и дом на некои многу уникатни диви животни, на пример, кенгурот и коалата. Австралија има население од над 26 милиони жители. Најголемите градови во Австралија се Сиднеј со над 4.300.000 жители, Мелбурн со над 3.800.000 жители, Бризбејн со над 1.800.000 жители и Перт со 1.500.000 жители.

Поради историските врски на Австралија со Велика Британија, австралиската култура споделува сличности со британската култура.

2.3.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Австралија

Абориџините биле експерти во користењето на свежата, природна храна од нивната родна земја. Овошје, семиња, ореви, зеленчук и цветни нектари, сите имале свои места во абориџинските менија, заедно со морска храна, месо од кенгур и разни инсекти. Подоцна, руралните Австралијци јаделе обилна, едноставна храна кои ја нарекувале „tucker“. Подготвувале леб само со вода и брашно, но и покрај тоа, овој вид на леб именуван како „damper“ бил превкусен бидејќи се печел директно на оган или пак во пепел и жар од оганот.

Современото австралиско готвење е изградено врз солидна основа на британското готвење, дел од колонијалното наследство на земјата³⁹. Бидејќи постојат голем број на ранчови во Австралија, месото е главна состојка во исхраната и го има во изобилие, со одличен квалитет. Повеќето семејства јадат месо и компири скоро на секој оброк. Се консумира најчесто овчо месо или јагнешко, а поретко говедско или свинско месо.

Две јадења кои што се омилени меѓу австралијците се: пита со месо и вегемит (Vegetite). Питите од месо се во главно кори од тесто кои се полнети со сос и месо, и се многу калорична храна. Вегемитот од друга страна е многу

³⁹ Robards, S. (2008) Australian Flavour: Traditional Australian Cuisine. Melbourne: GMM Press.

здрав, направен е од екстракт од црн квасец и е богат со минерали и витамини. Австралијците го јадат така што го мачкаат на леб или двопек, и е едно од првите јадења на малите деца.

За време на Втората светска војна и после неа, во Австралија се доселиле многу емигранти. Како резултат на мултикултурните влијанија на новите етнички групи, австралиските менија станале поразновидни. Италијанците и Грците донеле лигни и школки, нови видови медитерански зеленчук и разни билки. Европските производители на сирење со себе донеле методи за правење широк спектар на сирења од кравјо и козјо млеко и кинески имигранти продавале специјални состојки како ѓумбир, зеленчук, билки и лути пиперки. Без оглед на стилот на готвење, морска храна (ракчиња, ракови, јастози и разни видови риби) што е свежо фатена покрај долгото крајбрежје на Австралија е врвна. Населениот југоисточен агол на земјата содржи многу овоштарници, лозја и земјоделски градини. Австралија во изминатите години се позиционира како важна светска земја во производство и извоз на вино

Чајот е еден од најчестите пијалаци во Австралија. Чајот се служи со избор на сендвичи, закуски, колачиња и колачи. Иако повеќето современи Австралијци водат забрзан начин на живот, традицијата на попладневниот чај живее и понатаму. Повеќето австралиски оброци завршуваат со едноставни десерти. Австралиските готвачи го искористуваат изобилството на достапно свежо овошје, создавајќи шарени овошни салати, јадења од варени овошја и други задоволства. Passion fruit е едно од омилените тропски плодови на Австралијците. Други популарни се банани, киви и јагоди.

2.3.3. Промоција на гастрономијата во Австралија

Во Австралија се одржуваат голем број на гастрономски манифестации.

Фестивал на цвеќето од ѓумбир и храната. Овој фестивал се одржува на почетокот на јануари и трае неколку дена. Тоа огромен настан што постојано се одржува во популарната фабрика за ѓумбир на Sunshine Coast. Се состои од многу храна во која што главна состојка е ѓумбирот, се прави изложба на цвеќето на коренот од ѓумбир и се организирани различни видови активности за сите возрасти. Се одржуваат работилници и предавања за дизајнирање на градини, искористување на отпадоци од храна за оживување на градините, се зборува за пчелите и нивниот мед и како истиот де комбинира со ѓумбирот. Поставен е

пазар на кој што се продаваат покрај јадења и колачи со ѓумбир, па и различни други производи од ѓумбир. Се организираат и часови и презентации за готвење и користење на зачини, а еден дел од фестивалот е наменет за правење на сладолед, каде што покрај останатите вкусови, главно се дегустира сладоледот од мед и ѓумбир.⁴⁰

Мелбурн коктел фестивал. Коктел фестивалот во Мелбурн е идеја на тимот од Worksmith кој претставува еден вид на центар фокусиран на угостителството и меѓусебната соработка. Се одржува веќе неколку години по ред во април, а учество земаат голем број на барови, ресторани и коктел барови од Мелбурн. Се претставуваат различни видови на коктейли, а секоја година има и некој дополнителни нови активности кои ги забавуваат посетителите. Целта на овој фестивал е да се забележи коктел културата во Мелбурн и нејзиното значење да се изедначи со најдобрите во светото во овој сектор, а исто така, цел е и промоција на добавувачи, ресторани, барови и различни брендови.⁴¹

Фестивал на храна и вино – Мелбурн. Повеќе од 200 настани се случуваат како дел од овој огромен фестивал на храна и вино во Мелбурн, не само низ градот Мелбурн, туку и низ целата држава Викторија. Се одржува во период 19-29-ти март и може да се посетат големиот број на мастер часови за подготвување на храна, да се вкусат разновидни специјалитети и пијалаци и да се посетат различни видови на изложби не само во Мелбурн, туку и во цела Викторија.⁴²

Фестивал на сирењето - MOULD, Queensland. Mould, што во буквален превод значи „мувла“ е името на фестивалот кој е во чест на различните видови на сирења и е познат и како „ден на сирењето“ се одржува последната недела од месец март. На овој фестивал се промовираат големите, но и малите произведувачи на сирење. Се одржуваат презентации за производство на сирење, дегустација на сирење, но и пазар од каде што може да се купи секаков вид на сирење произведен од големи фабрики, но и сирења кои се произведуваат од помали произведувачи или на ранчови.⁴³

⁴⁰ <https://www.sunshinecoastpoint.com.au/events/ginger-flower-and-food-festival/>

⁴¹ <https://melbourncocktailfestival.io/about/>

⁴² <https://www.melbournefoodandwine.com.au/>

⁴³ <https://eatdrinkandbekerry.net/index.php/2020/01/20/which-are-australias-top-food-festivals/>

2.4. Гастрономска понуда на Египет

2.4.1. Карактеристики на Египет

Египет е држава која е лоцирана во Северна Африка и има уникатна локација, единствена држава во Африка која што има директна поврзаност со Блискиот исток. Оваа земја има богата и важна историја за целото човештво. Факт е, дека Египет е дом на Кеопсовата пирамида (Големата пирамида во Гиза) која што е единствено до денес сочувано светско чудо од античкиот свет. На север излегува на Средоземното море, а на југ Црвеното море. Западно, граничи со Либија, јужно со Судан и на североисток со Израел. Го вклучува и Синајскиот полуостров, кој се смета како азиски полуостров. Голема територија од Египет е дел од пустината Сахара. Источно од Сахара реката Нил обезбедува плодна тиња и прибежиште од сушната земја што ја опкружува долината. Највисока планина е планината Катерина (2,637м.) и се наоѓа на Синајскиот полуостров. Легендата за името на планината вели дека ангелите го пренеле на оваа планина мртвото тело на Светата маченичка Катарина од Александрија. Природните ресурси вклучуваат нафта, природен гас, вар, фосфор, манган, калиум, цинк, железна руда, и др. Египет е најнаселена држава во Арапскиот свет, со над 80 милиони жители, а Каиро како главен град на Египет е и најгусто населениот град во Африка. Како религија преовладува муслиманството (околу 90% од населението) и христијанството (околу 10 %). Повеќето Египќани се вработени во областа на земјоделството, производството (текстил, фармацевтски производи, прехранбени производи) и туристичкиот сектор. Важни агрокултури во земјата се памук, ориз, пченка, пченица, грав, овошје, зеленчук и одгледување на говеда, биволи, овци и кози. Значајно е и одгледувањето на шеќерна трска, како и риболовот.

2.4.2. Специјалитети и препознатливи гастрономски производи во Египет

Египетската исхрана е многу слична со исхраната на Медитеранот. Главни извори на храна се: житарици, пченка, грав, останати видови на мешунки, овошје, зеленчук, млечни производи, маслиново и други видови на масла. Застапена е и морската храна, месото, живината и производите од живина⁴⁴. Во секојдневната исхрана се користат многу зачини и билки, суви или свежи, во

⁴⁴ Riolo, A. (2013) Nile Style: Egyptian Cuisine and Culture. New York: Hippocrene Books, Inc.

големи количини. Слатките работи најчесто се на база на кори, но и разни видови на колачи, пудинзи и сладоледи.

Најкористени житарки се: пченицата, оризот и јачменот. Пченицата обично се користи за подготовка на „пита леб“ наречен „aish baladi“. Белото брашно се употребува за подготовка на кори за слатки работи, но и за египетскиот специјалитет „fateer“ кој всушност претставува еден вид на печиво од лиснато тесто. Египетскиот фалафел е поразличен од оној од наут и се прави со бакла (мешунки). Баклата и леќата се користат и за правење на разни видови чорби, супи и потажи кои најмногу се подготвуваат за време на христијанските пости.⁴⁵ Едно од најпопуларните јадења од леќа е „Kushari“ кое се состои од ориз, леќа, тестенини, наут, сос од домати и кромид. Ова е типична египетска улична храна, веганска, евтина, вкусна и обожавана од локалното население, но и од страна на туристите. Наутот се користи за подготвување на хумус, но и се додава во чорби и супи, може и само да се зачини и испече, па така се служи како еден вид леблебија. Египетскиот ориз е со кратки зрна и најмногу се користи за полнење на зеленчук и за подготовка на јадења во стил на пилав. Се употребува и за правење на пудинг од ориз или пак брашно од ориз кое се користи за згуснување на пудинзите и чорбите.⁴⁶

Овошјето во Египет има длабока древна историја. Урмите, се смета дека биле првите овошни плодови кои растеле во Египет со 5.000 годишна историја. Калинките, смоквите и грозјето исто така ги има во изобилство. Јагоди, банани, киви, кокос, лимети, лимони, портокали, капини, јаболки, праски и круши се исто така многу популарни. Мангото и гуавата биле донесени од Индија, во 19-ти век и многу бргу се прилагодиле на египетската почва. Египјаните овошјето повеќе сакаат да го јадат свежо, но, исто така, многу често можат по улиците да се најдат штандови кои продаваат свежо подготвени овошни коктейли.

Говедско, овчо, јагнешко, телешко, месо од коза и пилешко месо се јадат во Египет, но бидејќи месото е исклучително скапо, многу луѓе не можат да го јадат секој ден. Традиционалните јадења со месо, кој порано биле дел исклучиво од специјалните вечери и прослави, се: кебапи, кофтиња, мелено месо со зеленчук, чорби со месо, разни видови на печења итн. Служење месо на гостите

⁴⁵ Albala, K. (2011) Food cultures of the world encyclopedia. Santa Barbara: Greenwood.

⁴⁶ Nenes, M. (2009) International Gastronomy. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

во Египет се смета како знак на почит и чест спрема гостинот, како и знак на големо гостопримство.

Овде, халал месо е достапно да се купи на секаде. „Халал” е арапски збор што значи „дозволено”. „Дозволеното” месо доаѓа од животни кои биле третираны на милостив начин и нивното убивање, односно, страдањето за време на нивното убивање е сведено на минимум и зборовите „Во име на бога, најмилосрдниот, најмилостивиот” мора да бидат изговорени.

Овчото млеко се користи за производство на млечни производи: млеко, јогурт, сирење. Египетските сирења се смета дека се прават најмалку 3200 години пр.н.е. и се многу слични на белите сирења кои ги имаме денес, посебно на грчкото фета сирење. Пржено, печено на скара, полнето, задушено и во разни варијанти пилешкото месо како и месото од гулаби, потполошки и патки се служи на Египетската трпеза најмногу на свадби и слични церемонии. Патките од оазата Ел Фајум се познати по својот богат вкус и постојат рецепти кои се наменети исклучиво за овој вид на патки.

Најразлични зачини се користат во египетската кујна. Карактеристични се претежно медитеранските, а како најтрадиционални се сметаат: цимет, ким, каранфилче, кардамон, црн пипер, куркума, коријандер, мелена или кршена сува црвена пиперка, анасон и нигела (црно семе). „Каркаде” е пијалак кој се служи топол или ладен и е всушност чај од хибискус кој се смета како најпознатиот традиционален лек во Египет. Овде, како на ниедно друго место, најмногу се искористуваат здравствените придобивки од разните видови на зачини и билки. Турското кафе се пие и овде, но со додаток на кардамон и се нарекува „канака”. Кафето и чаевите во Египет се служат засладени за време на подготвувањето, и тоа по една лажичка шеќер по лице. За ова правило, исклучок се прави за време на погреб, кога кафето и чаевите се служат традиционално горки.

Основните методи за готвење се користат и во Египет: печење, варење, пржење и димење. Овде сеуште традиционално се користат и глинени садови за готвење на различни чорбести јадења. Тие садови овде се нарекуваат „таџини”. Познавајните гастрономски производи во Египет се следните:

Kushari – најпознато египетско јадење, подготвено со ориз, леќа, наут, тестенини, кромид, лук и доматиен сос. Во себе содржи четири извори на јаглехидрати, најчесто се служи за време на ручек.

Ta'maya – Египетски фалафел од наут. Најчесто се прави паста од наут и се пржи, па претставува и еден вид на многу популарен фаст фуд.

Hummus - намаз од наут. Многу често се гарнира со печурки, домати, краставици, маслинки итн.

Ta'maya – Египетски фалафел од наут. Најчесто се прави паста од наут и се пржи, па претставува и еден вид на многу популарен фаст фуд.

Традиционално се пече во фурна на жар, но во денешно време се користат и обични печки на струја.

Mulukhiya – листови од јута и други зелени растенија се варат во говедски, пилешки или зајачки булјон. Изобилува со вкусови и се сервира со ориз или само леб.

Mahshi – полнет зеленчук, најчесто со ориз.

Fatta – Ова јадење најчесто се подготвува за некој прослави, обично за првороденче. Се состои од варен ориз, пржен леб, големи парчиња говедско месо и сос.

Basboosa – блага погача прелиена со шербет.

Halawa – паста од сусам, карактеристична за Блискиот Исток и Медитеранот. Во нејзиниот состав може да се додадат ореви, фстаци, бадем. Египјаните ја јадат во различни солено слатки варијанти, за појадок, ручек или вечера.

Gibna Domiati – меко бело сирење кое потекнува од градот Дамиета, најчесто се прави со млеко од биволица, а во некој случаеви се тоа млеко се меша и со кравјо. Пред да се јаде треба да зрее од 1 до 3 години. Се смета дека колку повеќе зрее сирењето е се поубаво.

Ghorayeba – благи колачиња од путер.

Karkade – чај од хибискус.

Salep (Sahlab) - зимски пијалак од орхидеја. Се подготвува со млеко, а може да се гарнира со цимет или пак со мелен фстак.⁴⁷

2.4.3. Промоција на гастрономијата во Египет

Во Египет се одржуваат голем број на гастрономски манифестации. За потребите на трудот ќе ги споменеме позначајните.

⁴⁷ Albala, K. (2011) Food cultures of the world encyclopedia. Santa Barbara: Greenwood.

Cairo Bites – Каиро. Cairo Bites е најголемиот гастрономски фестивал во Египет. Се одржува неколку години по ред и веќе преминува во традиционален дводневен гастрономски фестивал кој се одржува на пролет, во период Април – Мај. Претставен е како настан кој што ја поврзува храната со забавата. Карактеристично е што на овој настан се презентираат голем број на угостителски објекти од целиот Египет, кои не се само од локален и национален карактер, туку и интернационални угостителски објекти кои ги претставуваат храната и пијалаците од секаде во светот. Како дел од овој настан се и дегустации на храна и пијалаци, музички концерти, стенд ап комедија, гастрономски шоуа и натпревари во готвење, како и доделување на голем број награди и признанија.⁴⁸

3. Истражување на гастрономската понуда во соседните земји на Р.С.М

3.1. Карактеристики на грчката гастрономска понуда

Грција е земјоделски развиена земја, се произведува и одгледува памук, ф'стак, ориз, маслинки, смокви, бадеми, домати, лубеници, тутун и др. Туризмот е клучен елемент на економската активност во земјата и е еден од најважните сектори во земјата. Грција е една од позначајните туристички дестинации во Европа, поради нејзината богата култура и историја, што во голема мера се рефлектира од страна на 18-те места кои се вклучени во списокот на светско наследство на УНЕСКО.

3.1.1. Карактеристики на Грција

Грција се наоѓа во југоисточниот дел од Европа, во јужниот од Балканскиот полуостров и лоцирана е на крстосницата меѓу трите континенти: Европа, Азија и Африка. Позната е како крајбрежна земја со големиот број на острови, а граничи со Егејското море на исток, Средоземното море на југ и Јонското море на запад. На север, Грција ја дели границата со: Албанија, Македонија и Бугарија. На запад со Турција. Православното христијанство е религија на околу 90% од населението во земјата.

Грција има голем број на планини, а најголемата планина е Олимп, позната како планината на боговите, со највисокиот врв Митикас (2917 м). На подножјето на оваа планина се наоѓа и археолошки локалитет, стариот град Дион. Две третини од народот во Грција (над 11 милиони жители) живее во урбани средини. За

⁴⁸ <https://www.cairobites.com/about.html>

најголеми метрополи и трговски центри се сметаат Атина, како главен град на Грција и Солун како втор град по големина.

На територијата на Грција има голем број острови, повеќе од 2.000, од кои околу 170 се населени. Сите тие се групираат во шест групи на острови: Киклади, Споради, Додеканези, Агро-Саронски острови, Јонски острови и Северно-егејски острови. Најголем остров во Грција е Крит кој е планински остров со издолжена форма и со неговата уникатна положба претставува врска помеѓу Европа, Азија и Африка. Крит е најјужната точка на Европа. Втор по големина е островот Евбеја, понатаму следуваат Лезбос, Родос итн.

3.1.2. Препознатливи гастрономски производи во Грција

Како и во секоја култура во светот, кулинарските традиции на еден народ произлегуваат од два основни фактори: географската положба и историјата. Копнената кујна на Грција, главно произлегла од номадските овчари кои што два пати годишно, на есен и пролет со своите стада се преселувале меѓу ниските рамнини и планини. Овде нивната главна исхрана била месо, сирење, јогурт и млеко, а најмногу се користеле животинска маст и путер. Питите играле голема улога во исхраната на луѓето тогаш, па затоа и останале како значаен дел од исхраната на Грците денес. Се приготвувале најчесто со див лиснат зеленчук кои се собирал околу номадските населби. Го сметале за практично јадење кое не се расипува лесно кога е веќе приготвено па овчарите го носеле со себе за време на своите долги патувања со стадата. Некои од нив дури истите ги приготвувале и по пат, во импровизирани огништа.

Античките Грци на овие простори ги донеле маслинките и грозјето од Италија, а денес истите овие намирници се значаен дел од исхраната. Се хранеле со риби и сите плодови кои ги дава морето, одгледувале зеленчук и жито, произведувале вино и маслиново масло. Во времето кога Грција била под владеење на Александар Велики границите на освоените територии стигнале до Индија, па како резултат на тоа, во исхраната се повеќе се употребувал оризот, а народот се запознал и почнал да користи многу зачини како цимет, шафран, куркума, морско оревче. После овој период, следува периодот на римското владеење кога Грците се среќаваат со многу нови состојки во својата исхрана, па и храна од Блискиот исток: модар патлиџан, диња, шеќерна трска, цитруси итн. Влијанието на Блискиот исток ги научил Грците за процесот на дестилација, што овозможува

да биде произведен денес познатиот национален алкохолен пијалак узо. За време на Отоманската империја, во исхраната се вклучуваат и многу карактеристични турски состојки и јадења. Посебно значење се дава на храната која се подготвувала во мали порции позната како мезе.

Карактеристични се неколку типови на готвење во земјата: готвење во длабоки големи тепсии, подготвување месо и морска храна на скара, и подготвување на пити (подготовка на лиснат зеленчук или месо, сирење во облик на фил за полнење на питите). Таверните „Tavernas”, можат да се најдат насекаде низ Грција, а во нив се служи храна подготвена во длабоки тепсии како мусака, полнет печен зеленчук со ориз, пастицио итн. „Psistaries” се ресторани во кои се служи само печено месо на скара, како и риба и морски плодови на скара. „Foúrnos” или пекари кај што се служат секакви видови на пити со зеленчук, месо и сирење. Рано навечер, пред вечерата, Грците имаат обичај да се собираат во кафеани каде што пиењето узо е проследено со мезе. Мезето е типично за Источниот и Североисточниот Медитеран. Мезето најчесто вклучува зеленчук, маслинки, сирење, лута и зачинета храна, закиселен зеленчук, јогурт, парченца печено месо, свежо или суво овошје засладено со мед итн. Во приморските области мезето содржи лигни, октопод, ракчиња печени на скара на дрво. Многу од состојките па дури и зачините кои се користат во секојдневното готвење се домашно конзервирани. Храната е многу зачинета, а од зачини најмногу се користат: копар, цимет, каранфилче, морско оревче итн. Позначајните традиционални јадења од Грција се следните :

Sasiki – ладен сос, со јак мирис, направен од јогурт, ситно сечкана или рендана краставица, лук, сол и црн бибер. Може да се додаде и копар.

Узо – грчки алкохолен пијалак со вкус на анасон. Многу често се пие промешан со вода, тогаш, ја менува својата боја во специфична матна бела боја.

Грчка баклава - на баклавата Грците уште многу одамна и дале религиозно значење. Таа е подготвена со сушени тенки кори кој се нарекуваат „phyllo” што на грчки значи „лист“ односно, „кора тенка како лист“. Корите се филувани на слоеви со ореви, шеќер и масло. Традиционално е грчката баклава да биде со 33 слоеви, а всушност секој слој означува една година од живеењето на Исус Христос, вкупно 33.

Маслиново масло - Грција е третиот најголем светски производител на маслиново масло и најголемиот светски извозник на ладно цедено маслиново

масло. Ладно цеденото маслиново масло од Грција е толку добро што се извезува дури и во земји како Италија и Шпанија.

Мусака – Традиционално грчко јадење подготвено од парчиња печени модри патлици на слоеви од кромид, домати и мелено месо, сето тоа прелеано со бешамел сос. Грчката мусака има нежен вкус на цимет.

Гиро – основен дел од грчката кујна, претставува еден вид на сендвич со различни полнења од месо и разновиден зеленчук. Месото може да биде свинско, јагнешко, говедско, пилешко, печено со техника на вртење, и од тука доаѓа и самото име на сендвичот „gyros“ што на грчки значи „да се врти“. Оваа техника на печење на скара со вертикално вртење првпат била развиена во Османлиска Бурса во 19-ти век.

Фета сирење – најстаро, најпопуларно и најтрадиционално сирење во Грција. Доаѓа од планинските предели, најчесто од овчо или козјо сирење. Се користи на различни начини, како фил за пита, додаток во салати, па дури и за полнење на риба. Вкусно е и како мезе, послужено на даска, поросено со оригано.

Грчки јогурт – за разлика од обичниот јогурт, грчкиот е погуст, посилен и киселкаст на вкус, многу побогат е и со протеини, тоа доаѓа како резултат од цедењето на течностите од јогуртот. Обичниот јогурт се цеди два пати од течностите, а грчкиот три пати што овозможува речиси целосно отстранување на дополнителни течности.

Барбун – црвенкаста морска риба најчесто подготвена на скара или валкана со брашно па пржена, зачинета со лимон и свежи зачини. Образите и дробовите на оваа риба во грчката кујна се сметаат за специјалитети. Освен барбунот, во рестораните во Грција се подготвуваат различни специјалитети од риби и морски плодови најчесто како тестенини со ракчиња и ракови, октопод, лигни итн. Или едноставно подготвени, пржени или на скара со зачини и лимон, без останати додатоци.

3.1.3. Гастрономски манифестации и настани во Грција

Во Грција се одржуваат голем број на гастрономски фестивали кои најчесто се посветени на некои видови на гастрономски продукти или пак општо на начинот на исхрана на одреден регион. Некои од нив траат и по неколку денови, но претежно се еднодневни настани насекаде во Грција. Се одржува: Фестивал на чоколадо, кафе, Бургер фест, Веган фест, Фестивал на вино,

маслинки, маслиново масло итн. Овде подетално ќе бидат опишани неколку од нив:

Фестивал на узото – Лезбос. Се организира секоја година од страна на Здружението на дестилатори на Лезбос, традиционално во месец Јули. Историски гледано, корените на овој пијалак се токму од островот Лезбос, па од овде доаѓа и поврзаноста. Тоа е единствен фестивал каде што посетителите можат да дегустираат узо од преку 40 различни производители. Воедно, можат да ја вкусат традиционалната храна на Лезбос, да слушнат неколку тајни за узото кажани од страна на производителите и да уживаат во овој национален пијалак на традиционален начин.

Умами фестивал – Лариса. Се организира во градот Лариса и негова главна цел е да ги промовира грчкото вино и неговите производители, како и останати гастрономски продукти. Фестивалот е отворен за јавноста, но главно е за професионалци кои сакат да ги прошират своите знаења за виното и гастрономијата од цела Грција. Селектирани гастрономски продукти и вино се дегустираат и оценуваат, се одржуваат и други дегустации, мастер класови, семинари и предавања од готвачи, производители на вино и храна како и останати професионалци. Фестивалот е дводневен, се одржува во ноември и важи за интернационален фестивал, поради големата посетеност од секаде во светот, но најмногу од соседните држави.

Фестивал на улична храна – Атина. Се одржува во урбаниот главен град Атина, во првите три викенди од месец мај. На посетителите овозможува да ги вкусат прекрасните вкусови на улична храна од секаде во светот: Европа, Америка, Азија, Африка... Секако, отворен е за домашни и странски туристи. Во плановите за идните години се споменува служење на храна од речиси непознати кујни, што би овозможило промоција за истите, а вистинско уживање за посетителите.

3.2 Карактеристики на Бугарска гастрономска понуда (Карактеристики на бугарска кујна)

Бугарската кујна е условен концепт, што подразбира традиционални бугарски јадења и модерни придонеси позајмени од странство. Општо, терминот „бугарска кујна“ значи главната група на јадења и состојки што се присутни во животот на бугарскиот народ. Некои од најтипичните производи што се користат

во бугарската кујна се белото брашно, сирење и јогурт. Рецептите се формирани со векови, со традиции во ароматизирање и воспоставени методи и техники за подготовка, што претставуваат синтеза на европска и азиска кујна.

Бугарската кујна споделува голем број јадења со Блискиот исток кујна, како и ограничен број со индиската, особено Гуџаратската кујна. Кулинарската размена со Истокот започнала уште во VII век, кога трговците почнале да донесуваат билки и зачини во Првата бугарска империја од Индија и Персија преку римските и подоцна византиските империи.

3.2.1. Карактеристики на Бугарија

Бугарија е земја сместена во источниот дел на Балканскиот Полуостров која граничи со Романија на север преку реката Дунав, на запад со Србија и Македонија, на југ со Грција и на југоисток со Турција. Источната граница на земјата е брегот на Црното Море. Територијата на земјата изнесува скоро 111 илјади км² површина, а населението брои над седум милиони жители. Главен град на Бугарија е Софија со околу 1.290.000 жители, а други поголеми градови во земјата се Пловдив, Варна и Бургас. Бугарија има неколку посебни географски карактеристики: Стара Планина, Дунавската рамнина, Тракиската низина и Родопската планина. Највисоката точка во земјата е врвот Мусала на планината Рила, која има 2925 метри надморска височина. Околу 35% од територијата на Бугарија е покриена со шума, а околу 30% се погодни за земјоделие. Биоразновидноста е заштитена во три национални паркови, 11 природни паркови и 17 резервати. Во економски поглед, Бугарија е индустриска земја чија економија е изградена на екстракција на метали и минерали и на преработка на суровини. Земјоделието и туризмот, исто така играат значајна улога во економијата. Најбројна религија во земјата е православието со 59.4%, потоа следува исламот со 7.8% од населението.

3.2.2. Препознатливи гастрономски производи во Бугарија

Бугарија е препознатлива по широкиот асортиман на гастрономски производи. Главните јадења се многу типични и засновани на вода, вегетаријанска храна, јагнешко месо, козјо месо, телешко, пилешко или свинско месо. Длабокото пржење не е вообичаено, скарата особено на различни видови колбаси е многу истакната. Свинското месо е вообичаено, честопати се меша со телешко или јагнешко месо, иако рибите и пилешкото исто така се користат.

Додека повеќето говеда се одгледуваат за производство на млеко отколку за месо, телешкото месо е популарно за печење како мезе од месо, а се користи и во некои главни јадења. Бугарија е значаен извозник на јагнешко месо исто така и голем потрошувач особено во пролетта. Слично на другите балкански култури, потрошувачката по жител на јогурт меѓу Бугарите е традиционално поголема од остатокот на Европа.

Покрај тоа што клучните главни делови и состојки го информираат корпусот на бугарската храна, регионалните гастрономски разлики се очигледни и се одраз на локалните услови на животната средина. По должината на крајбрежјето на Црното Море, евидентна е култура на храна, која зависи од вообичаената потрошувачка, и покрај намалената залиха на Црното Море. Планинските пејзажи во Бугарија се извор на млечни производи, додека плодните рамнини обезбедуваат значителна потрошувачка на свеж зеленчук во Бугарија. Секојдневната исхрана на Бугарите се заснова на сезонски, локални производи. Во северните делови на Бугарија се обезбедуваат коренови култури, додека југот дава летни култури како пиперки, домати, тиквички и модар патлиџан. Овој опсег на зеленчук се грижи во голема мера во бугарската култура на храна. Голема низа зеленчук се одгледува локално во Бугарија и се појавува на сезонска основа. Зголемено е домашното производство на зеленчук, а дел од ова производство го достигнува и отворениот пазар. Ова производство вклучува компири, кромид, домати (домати), лук, пиперки, моркови, зелена салата, краставици (краставици), зелка, грашок, печурки, целер, модар патлиџан, тиквички, ротквици, спанаќ, грав, тикви, репка, боранија и маслинки. Плодовите и овошјето вклучува: боровинки, дињи, кајсии, капини, малини, дуњи, медларници, лубеници, мускелмони, јагоди, сливи, праски, цреши, грозје и круши. Во раното лето се забележува берба на јагоди и цреши и бројни други овошја. Во подготовките за зима и зголемувањето на цената и намалувањето на достапноста на зеленчук, зеленчукот може да се конзервира, флашира, конзервира и чува преку производството, на пример, кисела зелка. Традицијата на туршија или торши ја обединува Бугарија во Мариноването на зеленчукот со пошироката балканска и блискоисточна култура на храна.

Позначајните препознатливи гастрономски производи во Бугарија се следните: **Туршија** е конзервиран зеленчук во киселина. Се подготвува во есен за да го пополни недостатокот на свеж зеленчук во текот на зимските месеци.

Баница е вид на пита со кори, најчесто се подготвува со сирење, јајца и масло. Може да се користат и месо, компир, спанаќ и др.

Таратор од краставици, сечкани ореви и лук, свеж копар и кисело млеко. Оваа деликатна, вкусна закуска е свежа и затоа обично се готви во лето, за време на жешката сезона.

Тутманик е традиционално бугарско јадење се прави со дебели кори од тесто, рендано сирење, јајца, кисело млеко.

Попара традиционално се прави од леб што е оставен два - три дена или сув леб кој се натопува во врела течност од се додава рендано сирење, путер, млеко, маџун и мед.

Алва се состои од таан од сусам, шеќер (понекогаш мед) и ароми. Може да се додадат кикиритки, ореви, какао, бадеми или ф'стаци. Во Бугарија се прави почесто од таан од сончоглед.

Грав супа традиционална супа од грав се користи со лута пиперка и специјална сол за зачинување сол. Во зима, толку топла зачинета супа е добредојдена.

Лутеница е зачинета салата од зеленчук која е најчеста во бугарската, македонската и српската кујна. Таа е направена од пиперки, моркови, кромид, црн пипер, растително масло, шеќер, сол и домати може или не мора да се додадат. Традиционалната бугарска лутеница е поблага од ајварот.

Чушки бурек е традиционално јадење на бугарската кујна, пиперка полнета со сирење или урда која потоа се пржи или пече.

Ѓувеч е печено месо и зеленчук чорба. Основата е домати, а вклучува маслинки, печурки, кромид и билки.

Каварма се служи во земјен сад. Најчесто во подготовката на ова јадење се користи свинско или пилешко месо, кромид, пиперки, домати, вино, печурки, црвени пиперки, сол и зачини.

Снежанка - Салата од краставица и јогурт, слична на тараторот.

Ќофте - зачинето и округло на форма. Мелено месо кое се пече на скара и може да се комбинира со различни видови сосови.

Боза е традиционален пијалак од пченица.

Кадарка е црна сорта на грозје што се користи за производство на црвени вина.

Плодова водка е позната бугарска ракија која се прави од плодови овошје.

Загорка е бугарска марка за пиво од градот Стара Загора.

Принцеси – смеса од мелено месо, јајца и зачини, намачкано на долгнавест леб кое е испечено од горната страна.

Шопска салата – го добива името според регионот од кој потекнува Шоплук, ја опфаќа територијата на Западна Бугарија, Североисточна Македонија и Југоисточна Србија. Салатата се подготвува од домати, краставица, кромид, пиперка, сирење, масло и зачини.

Миш маш - јадење без месо, направено од кромид, пиперки, домати, сирење и јајца, типично за бугарската кујна.

Луканка – сува салама со зачини, традиционален производ од Бугарија.

Шкембе чорба - чорба која често се среќава во балканската кујна. Се приготвува од добро сварено и ситно исечкано телешко или јагнешко шкембе (внатрешни органи). На чорбата и се додаваат зачини – лук, киселина, лут црвен пипер или лути пиперки. Популарна е како средство против мамурлак.

Сарма - јадење од месо и ориз завиткано во листови од лоза, зелка, штавеј и сл.

Шишчета - традиционално јадење од балканската, руската и азиската кујна, подготвено од исечени различни видови коцки месо и зеленчук кои се печат на ражен, наредени (прободени) на тенок метален или дрвен долгнавест алат.

3.2.3.Гастрономски манифестации и настани во Бугарија

Во Бугарија се одржуваат голем број на манифестации со гастрономска тематика, а во книгата ќе се задржиме на поважните.

Фестивал на боровинки – Тројан. Фестивалот „Боровинки“ е настан на живописната балканска планина, во близина на градот Тројан. Не само јадењето боровинки, туку и другите настани на фестивалот привлекуваат внимание. Луѓето кои сакаат да покажат вештини за јадење или вештини за подготовка на деликатеси со користење на боровинки, ги имаат сите можности на овој настан. Фолклорот е совршен додаток на настанот.

Фестивал на цреши – Кустендил. Два дена од месец јули се посветени на одбележување на цреши, кои се поврзани со репутацијата на Кустендил како овошна градина во Бугарија. Одбележувањето на овоштарниците започнала во градот Кустендил во 1896 година кога била основана првата национална изложба за овоштарство и градот гордо ја доби титулата „Мајка на бугарските овошни градини“. Прославата вклучува изложби на разни видови цреши, кои се произведени во Кустендил.

Фестивал на пиперка, домат, традиционална храна и занаети - Куртово Конаре Фест. Фестивалот се одржува секоја година на вториот викенд на септември, кога има огромно изобилство домати, пиперки и лутеница. На фестивалот се доделуваат награди за најголем домат, најголем пипер, најубава кукла направена од зеленчук, највкусен домашен конзервиран зеленчук, највкусни традиционални јадења во различни категории - месо, мелено месо или тестенини.

Меѓународна изложба „Фестивал на вино и храна“ – Варна. Општина Варна, во партнерство со Бугарското здружение на сомелиери и бугарското здружение за кулинарска култура, организираше меѓународна изложба „Фестивал на вино и храна“. Фестивалот се одржува со ексклузивна поддршка од сите национални и регионални организации на гранки за туризам на хотелиери и туроператори. Целта е да се претстави градот Варна како гурманска дестинација на национално, европско и глобално ниво. Настанот собира над 40 винарии и производители на прехранбени производи од целата земја, покажувајќи го нивното производство на вина, месо, сирење, колбаси и пекари. Учесниците го комбинираат традиционалното со иновативното, културното наследство од различни размери.

Фестивал на Јогурт – Разград. Фестивал на бугарски јогурт, народни традиции и занаети се одржува во северо-источниот град Разград секоја година од среда до петок, е собир на компании што произведуваат и дистрибуираат традиционален бугарски јогурт. Исто така има и натпревар за домашен јогурт и оброци направени со јогурт како состојка. Скоро 100 занаетчии од целата земја учествуваат на изложбата на занаетчиството. Програмата опфаќа настапи изведени од аматерски народни групи, натпревар за професионални готвачи за правење јадења од јогурт и десерти и нивно дегустирање, натпревар за домашен јогурт и оброци.

Фестивал на тиква. Бугарија го има својот главен град на тиква, градот Севлиево. Таму, луѓето ги покажуваат не само нивните кулинарски таленти, туку и своите вештини за подготовка на украси со користење тикви. Креативноста е добредојдена на изложбите на задоволства од тиква. Сите учесници млади и стари можат да уживаат во претстави тематски на тикви, што обично ги изведуваат деца. Балоните во боја на тиква се насекаде.

Фестивал на сланина и топла ракија – Априлци. Традиционално се одржува секоја година во градот сместен во близина на Тројан. Се приготвуваат јадења и специјалитети од сланина и се пие топла ракија. Исто така има и натпревари кој се во три категории за највкусна и нежна домашна сланина, за најдобра кулинарска изложба на јадења со сланина и за најдобра домашна ракија (типична бугарска ракија).

3.3. Карактеристики на српската гастрономска понуда (Карактеристики на српската кујна)

Како и во културата во целина, оваа фузија на различни влијанија резултирала со оригиналност, така што богатата српска трпеза нуди незаборавни вкусови што можат да се почувствуваат само во Србија.

Србите се населени во еден географски регион, кој на своите жители, поради климатските услови им нуди најразлични зеленчуци и овошје.

3.3.1. Карактеристики на Србија

Србија е земја која се наоѓа на Балканскиот полуостров, опфаќајќи го јужниот дел од Панонската Низина и централниот Балкан. Државата нема излез на море и се граничи со Унгарија, Романија, Бугарија, Македонија, Црна Гора, Босна и Херцеговина, Хрватска и Албанија преку Косово. Има повеќе од 30 планински врвови над 2.000 метри. Планинскиот релјеф на Србија го објаснува појавувањето на многу кањони, клисури и пештери. Најдолгата река во Србија е Дунав, чиј проток низ Србија е 588 км (од вкупна должина од 2.783 км). Населението во Србија брои околу 7 милиони жители, од кои повеќето се православни христијани. Главниот град на Србија, Белград, е еден од најстарите европски градови.

3.3.2. Препознатливи гастрономски производи во Србија

Српската традиционална кујна вклучува ризница вкусови и ароми создадени поради мешавина од влијанија на разни народи кои минувале тука и живееле во оваа област. Историјата придонела да во Србија се мешаат мирисите на јадења од исток и запад, но денес најголемото влијание во српската кујна доаѓа од ориентална кујна. Гастрономската мапа на Србија, исто така, се заснова на географски и историски дефинирани области, исто така како сличност на гастрономската култура, и така е поделена на четири региони

(Војводина, Централна и Западна Србија, Источна Србија и Југозападна Србија). На кујната на Војводина е значително различна од кујната на другите делови на Србија. Ова е разбирливо со оглед на влијанието на Австриската, Германска, Унгарска и Словачка кујна. Оваа кујна се карактеризира со значителна употреба на тестенини. Централна и Западна Србија, региони помеѓу реките Морава и Дрина и на југ кон Краљево, се региони на традиционалното сточарско производство. Тука, луѓето трошат значителни количини на месо и млечни производи. Источна Србија, со својата природна убавина и еколошки зачувани области со етничка и етнолошка разновидност, е полна со кулинарски изненадувања. Јужно-српската кујна може да се смета за типична за Балканскиот Полуостров, со нејзините влијанија од Бугарија, Грција и Турција.

Неодоливо вкусни и екстремно зачинети српски јадења се вистинско задоволство за сите сетила. Жителите на Србија уживаат да подготвуваат и консумираат храна, често прават традиционални специјалитети засновани на стари семејни рецепти кои се пренесуваат од генерација на генерација. Нежен српски ручек не може да се замисли без вкусен мезе, проследен со супа или супа, како и главно јадење со зеленчук и месо, варено на тивок оган, печен во глинест сад или на скара.

Српската кујна се карактеризира со многу разновидна, силна и зачинета храна, за која грубо може да се каже дека е комбинација на грчка, бугарска, турска и унгарска кујна. Во неа доминира употребата на месо, тесто, зеленчук и млечни производи.

Пиењето кафе е вековна традиција во Србија, затоа домашно подготвеното кафе се консумира со баклава, ванила или локум со ореви. Националното овошје во Србија се смета за слива од која е направена широко познатата ракија-сливова, која на некој начин стана еден од симболите на Србија.

Многумина тврдат дека Србија е земја во која се јаде „добра храна“. Вкусни супи и чорби, зеленчук, тесто и јадења со месо, и неодоливи слатки десерти се наоѓаат секој ден во менито на ресторанот и на масите низ целата земја. Создадена под влијание на околните балкански и европски народи, српската кујна е богата и разновидна. Во Србија можете да пробате унгарски гулаш, германска штрудла или турска баклава, но во српската кујна има многу автентични јадења. На север омилени јадења се тесто, како што се леб и

тестенини, во централна Србија пати и молитви на плунка, на запад суво месо и јагнешко јадење, на источно јагне варено во млеко, каша и сушен грав. На масата на југот доминираат јадења со месо од скара, сервирани со локално произведен зеленчук, на подрачјето на Косово и Метохија бунгур, чорба и голем број јадења со јагне и овци.

Во Српската кујна од зеленчуци се најмногу се користи грав, пиперка, домати, компир, боранија, зелка, тиква, краставици, модар патлиџан и друго. Од овошје најчесто се користи слива, јаболка и грозје. Најдоминантниот дел во подготовка на специјалитети во српската кујна заземаат: сирење, кајмак, кисело млеко и павлака. Српската гастрономија е позната по сувата сланина, колбасите, пршута, сувомеснати производи, суво свинско месо, гибаници, зелници и разни пати со зелка, праз и други зеленчуци.

Гибаница е традиционално и омилено српско јадење. Гибаница е чинија направено од полнето тесто, подготвено главно со разни видови сирење и крем. Најдобрата гибаница е подготвена од домашни кори.

Пивтија е српско јадење кое личи на аспик. Во Србија, пивтијата е претежно подготвена од помалку вредно свинско месо, како што се главата, колената или тетивите. Пивтиите се претежно дел од оброците во Србија или мезе, иако тие исто така се служат како главно јадење.

Кулен е вид зачинет колбас, произведен според традиционален рецепт, од мелено свинско месо. Кулен се произведува во Војводина и Славонија. Месото за кулен е ослободено од големи количини масноти, а вкусот е генерално доста зачинет. Црвениот пипер му дава на куленот арома и боја, додека од други зачини користат црн пипер и лук.

Плескавица и Кебапи се јадењата од мешано и мелено месо на скара, претставуваат синоним за српската традиционална кујна. Тие се на секоја маса и се служат во секоја пригода, на улица, на семејни ручеци, на големи прослави.

Мучкалица е специјалитетот на југот на Србија направен од месо и зеленчук. Ситно сечкано месо на скара се меша со зеленчук и зачини, а потоа се пече во глинен сад.

Проја пченкарен леб се служи како додаток на оброците, но може да се јаде и сам со сирење и павлака.

Зелка со исклучителен квалитет се одгледува во Србија, а кисела зелка е неизбежна храна на зимската трпеза. Може да се јаде самостојно како салатата, но обично е дел од традиционалните јадења без кои е тешко да се замисли српска кујна.

Сарма најдобрата сарма е направена од зелка, традиционално српско јадење со месо, ориз и кисела зелка. Пржете го оризот со кромидот и месото, а потоа завиткајте сè во лист од кисела зелка и посипете на тивок оган. Комбинацијата на вкусови гарантира крајно уживање.

Подварок друга одлична комбинација на месо и зеленчук (чорба) е направена од ситно сечкана кисела зелка пржена со кромид. За подобар вкус, исечените парчиња сланина може да се додадат во смесата.

Кајмак Вкусен и кремаст млечен деликатес во Србија, направен на ист начин со векови. Млекото се готви на тивок оган, а маслото од млеко што се акумулира на површината се отстранува се соли и се таложи на слоеви.

Сирења и Кашкавал производството на млеко и млечни производи во Србија оди на долг пат. Познато е дека сирењето, кашкавалот и другите млечни производи биле вообичаена деликатес во средновековна Србија.

Специјалитети од суво месо ништо не го нарушува апетитот, како и многу специјалитети од суво месо. Направено од најдобрите парчиња црвено месо и зачинето според семејни рецепти, српските производи со месо со кашкавал се сушат на чад или нацрт, што им обезбедува извонреден вкус и долговечност.

Чварки се кога свинското месо се меша со сланина и се готви во големо тенџере, тие се прават како конец.

Слатко автентичен српски десерт, слатко добиен со готвење овошје, вода и шеќер на тивок оган.

Вино се одгледуваат десетици различни видови на грозје, од кои се изработува разнобоен асортиман на производи за вино.

Ракија плодовите на сливата, крушата, јаболката, кајсија, оревот, виновата лоза и разните лековити билки кои растат во домаќинството со генерации, ја изразуваат својата специфична вредност преку производство на ракија, остар алкохолен пијалак, чиј рецепт се пренесува од генерација на генерација и е неизбежен елемент.

Пиво Јелен пиво кое го произведува пиварницата Апатин од Србија, која е во сопственост на Молсон Корс. Содржи 5% алкохол и припаѓа на класата, светли пива. Јелен Пиво има освоено разни награди во Србија и учествувало во различни спонзорства. Неговото лого е црвен елен.

Урнебес салатата - салатата која содржи лута пиперка, бело сирење, сол и други зачини. Во јужна Србија, од каде потекнува, се додава сува, мелена пиперка, што и дава поцрвена боја на салатата. Топлината на салатата зависи од пиперките. Понекогаш има лук. Салатата Урнебес е добро прилог на јадења на скара.

3.3.3. Гастрономски манифестации и настани во Србија

Во Србија се одржуваат голем број на гастрономски манифестации, во најголем дел на локално ниво. Ке ги презентираме позначајните.

Саем на пиротски пеглан колбас – Пирот. Гастрономскиот настан, кој покрај промоцијата на овој уникатен производ, има за цел конечно да го заштити географското потекло на пегланата колбасица. Настанот да е вклучен во регистарот на саеми на Министерството за земјоделство од национално значење. Саемот за пеглана колбасица од Пирот се одржува секоја година во Пирот, на последниот викенд во јануари.

Роштилијада – Лесковац. Во самиот центар на градот Лесковац, кон крајот на август и почетокот на септември, се одржува манифестација посветена на јадења на скара. На најмасовната кулинарска манифестација, која собира до половина милион луѓе, гости од земјата и од странство имаат можност да уживаат во уникатниот вкус на свежо подготвените хамбургери, колбаси, месо на скара, како и други „гурмански специјалитети“ за кои е познат Лесковац. Најголемата плескавица во светот се прави тука секоја година. И покрај широко познатата скара од Лесковац, посетителите на манифестацијата имаат можност

да уживаат во уште еден бренд на Србија - трубачи кои ги воодушевуваат посетителите со својата музика.

Фестивал на сланина – Качарево. Во студените денови на февруари во село Качарево во близина на Белград се одржува манифестација за љубители на сланина. Фестивалот на сланина е создаден со цел да се реши селската дебата за тоа кој ја прави најдобрата сланина во Качарево. Денес, тоа е меѓународен настан кој собира голем број на производители на овој деликатес од целиот свет. Посетителите можат да дегустираат неколку стотици различни типови сланина со докажан квалитет.

Фестивал на пршута – Златибор. Селото Макат на Златибор е познато по голем број домаќинства што прават Пршута според нивниот автентичен семеен рецепт. Познатата златиборска пршута со заштитено географско потекло, се суши на чад од бука од дрво, што му дава карактеристичен вкус на месото. Како дел од овој оригинален специјалитет од Златибор, фестивалот се одржува секој јануари во Макат, настан на кој локалните производители изложуваат производи од суво месо од оваа област. Фестивалот на пршута е надополнет со соодветна културно-уметничка програма.

Берба на Грозје – Карловац. Во околината на Сремски Карловац, во 18-ти и 19-ти век биле изградени многу винарии, од кои околу дваесет се уште работат до денес. Како дел од долгата традиција на производство на вино, кон крајот на септември и почетокот на октомври, Карловац ја организира жетвата на грозје Карловац, што го означува почетокот на бербата и ги мотивира локалните локални винари да продолжат со производство на овој пијалак. Овде посетителите можат да ги дегустираат уникатните брендови за вино. Паралелно со продажбата на грозје, вино и автентични сувенири, на настанот се одржува и културно-уметничка програма.

3.4 Карактеристики на албанската гастрономска понуда (Карактеристики на албанската кујна)

Албанската кујна може да се подели во три главни регионални кујни. Кујната на северниот регион има рурално, крајбрежно и планинско потекло. Месото, рибата и зеленчукот се од централно значење за кујната во северниот регион. Луѓето таму користат многу видови на состојки, кои обично растат во регионот, вклучувајќи компири, моркови, пченка, грав, зелка, но исто така и

цреши, ореви и бадеми. Лукот и кромидот се исто така важни компоненти на локалната кујна и се додаваат на голем број на јадења. Централниот регион на земјата е рамен и богат со вегетација и биодиверзитет, како и кулинарски специјалитети. Има медитерански карактеристики поради неговата близина до морето, кое е богато со риби. Јадењата тука вклучуваат неколку специјалитети од месо и десерти од сите видови. На југ, кујната е составена од две компоненти: рурални локални производи, вклучувајќи млечни производи, агруми и маслиново масло и крајбрежни производи, т.е. морска храна. Овој регион е особено погоден за одгледување добиток, бидејќи изобилува со пасишта и ресурси за добиточна храна. Покрај лукот, несомнено, кромидот е најраспространета состојка во земјата. Албанија е рангирана на четвртото место во светот според потрошувачката на кромид по глава на жител.

3.4.1. Карактеристики на Албанија

Сместена е во западниот дел на Балканскиот полуостров во југоисточна Европа. Ги дели границите со Црна Гора и Косово на север и североисток, Македонија на исток и Грција на југ. На запад, албанскиот брег се протега на Јадранското и Јонското море. Јадранот ја одделува Албанија од Италија преку теснецот на Отранто (72 км). Голем дел од површината на Албанија е планинска - просечната надморска височина во земјата е 708 м. Поголемиот дел од населението живее во јужниот и централен дел на земјата, како и покрај крајбрежната рамнина. Климата во западниот дел на земјата се карактеризира со медитеранска клима, топло и суво лето и благи и влажни зими. Во источните планински области има многу врнежи од дожд и студени зими. Во североисточниот дел на Албанија, температурите можат да паднат до минус 20 степени целзиусови во текот на зимските месеци, но се карактеризираат и со топли лета.

3.4.2. Препознатливи гастрономски производи во Албанија

Албанија се смета дека е претставник на кујната на Медитеранот. Тоа е вид на исхрана заснована на маслиновото масло, овошјето, зеленчукот и рибата. Маслиновото масло е најстарата и најчесто користената растителна маст во албанското готвење, произведувана уште од антиката низ целата земја, особено долж крајбрежјето. Гостопримството е основен обичај на албанското општество и сервирањето храна е составен дел од домаќинството како гест кон

гостите и посетителите. Не е реткост посетителите да бидат поканети да јадат и да пијат со локалното население. Средновековниот албански кодекс на чест, наречен беса, резултирал во грижа за гости и странци како чин на препознавање и благодарност.

Позначајните гастрономски производи во Албанија се следните:

Бурек е една од најпознатите специјалитети во Албанија (како и остатокот од Балканот) тоа е вкусна солена пита направена од кори тесто. Може да го најдете насекаде во земјата, во различни големини и видови. Една од најпознатите е бурек со спанаќ, но често се прави и со сирење или месо.

Фергес (летна манџа) е едно од традиционалните јадења во Албанија. Јадењето се состои главно од сос од домати, урда, зелени пиперки и лук. Главната причина зошто ова јадење се нарекува летна чорба е тоа што многу Албанци сакаат да го јадат откако ќе залади.

Флија е лепче, лесно јадење како палачинка, кое има крцкава текстура на врвот и помека текстура на дното. Додадениот путер и дава вкусен вкус на Флијата. Јадењето обично се служи со свежи млечни производи како што се сирење или јогурт.

Таратор е одлично предјадење што Албанците обично го јадат пред да консумираат месо. Обично се служи во текот на летото поради тоа што е прилично ладно кога се сервира. Јадењето се прави со јогурт, ладна вода, рендана краставица и сол.

Таве Коси (тава Елбасан) – печено месо во јогурт кое обично се служи на ручек. Јогуртот се меша со ориз и јајца и се пече заедно со месото. Нашироко е познат на целиот Балкан како тава Елбасан. Именувано е од албанскиот град од каде потекнува јадењето. Таве Коси обично се прави со јагнешко месо, но некои Албанци користат и пилешко како опција.

Кашкавал е типично сирење што се користи на југот на Балканот, како и во Албанија. Тоа е жолто солено сирење кое обично се служи како предјадење или додаток во рестораните.

Ќофте или ѓофтиња на скара, е едно од најпопуларните јадења со месо во Албанија. Генерално, ѓофтињата од мелено месо се зачинети со зачини и нане и се служат со сиров кромид и салата.

Полнетите пиперки се многу популарно локално јадење. Тие се конзумираат низ сите региони на Албанија и можат да се вкусат во ресторани кои служат традиционална храна. Јадењето се состои од зелени пиперки кои се полнети со ориз и месо. Полнетите пиперки потоа се печат и се служат топли.

Риби и зеленчук - најголемиот дел од Албанија е во близина на Средоземното Море, а скоро секој ресторан во Албанија има понуда на јадење од риба и зеленчук. Обично, рибата се чисти само однадвор и се става во шпорет заедно со сечкан зеленчук, прелиени со маслиново масло и сол. Ова јадење најчесто се комбинира/ спарува со вино.

Месо на скара во Албанија еден од најпознатите оброци е месото на скара, најчесто познато како скара. Може да се најде насекаде, дури и во рестораните лоцирани покрај морето, но најмногу во типичните ресторани кои нудат месо на скара.

Зеленчук на скара е популарен во Албанија, како и во останатите Балкански земји. Модар патлиџан, тиквички, кромид, пиперки, домати и така натаму, се користат како предјадење или придружба на главните јадења.

Трилече е десерт, торта која е доста популарна во Албанија. Зборот доаѓа од шпански јазик и значи торта направена со „три млека“. Се подготвува со млеко, крем сирење и концентрирано млеко, а се покрива со слој карамела.

Баклава е слатко јадење, десерт кој се подготвува со шербет. Се состои од тенки кори и најчесто се користат ореви.

Ашуре е слатка варена пченица со ореви и други зрнести плодови и суво овошје.

Раки е многу популарен локален алкохолен пијалак. Раки содржи просечно 40% алкохол и може да се сервира со разни јадења. Најчесто се служи со јадења базирани на месо. Друг начин за пиење раки е со кафе.

Скендербег е албански коњак произведен во 1967 година. Алкохолот се подготвува и старее само во садови и буриња направени од дабово дрво, што му дава уникатна арома, букет и посебна боја.

Корча пиво е првото пиво кое се прави во Албанија. Пиварницата е основана во градот Корча во 1928 година.

3.4.3. Гастрономски манифестации и настани во Албанија

Во Албанија се организираат и одржуваат голем број на гастрономски манифестации, од кои ќе ги споменеме позначајните.

Пиво фест Корча - Корча, Албанија. Пиво фест, најголемиот фестивал во Албанија, е добро познат на целиот Балкан и е почестен со албанската награда за туризам. Настанот вклучува забава, детско подрачје, храна и многу повеќе. Корча е најстарата и омилена марка пијалаци во Албанија и е именувана по градот што е домаќин на настанот секој август.

Томато Фестивал – Шенгерѓи, Тирана, Албанија. Фестивалот на домати ги носи луѓето во селото Шенгерѓи, на кратко возење од Тирана преку превојот Приска. Настанот ја слави локалната култура, повлекувања на отворено и свежи производи. Програмата ќе вклучува саем за храна и занаети, народна музика и танци и ден на фармата.

Фестивал на маслиново масло – Брар, Албанија. Фестивалот што го прославува Албанија е еден од најважните, маслиновите продукти и маслиново масло. Нуди обиколка на стогодишнината на маслинови дрвја во областа Брар. Во Албанија има околу 12 милиони маслинови дрвја. Повеќе од десет проценти од тие дрвја се на возраст од 1.000 - 3.000 години. Експертите забележале врска помеѓу старите илирски замоци и милениумските стари маслинови дрвја. Постојат 53 села во Албанија лоцирани во близина или околу античките замоци. Во Тирана, тие дрвја може да ги најдете во близина на замоците Тујан, Преза, Ндроќи, Петрела, Перскопи, Туфина, Брар, Линза и Ланабрегас. Овие дестинации имаат потенцијал за создавање тури кои мешаат историја и агро - туризам.

Фестивал на јаболка – Корча. Регионот на Корча е еден од најголемите производители на јаболка во Албанија, а селото Дворан е дом на годишниот фестивал на јаболка. Овој празничен настан, чија цел е промовирање на

локалното производство и привлекување повеќе туристи, собира земјоделци од јаболка од целиот регион на Корча. Фестивалот започнува со симболична манифестација за берење јаболка во една од селските овоштарници и продолжува со саемот за јаболка и свечен концерт.

Фестивал на Охридско езеро – Поградец. Градот Поградец го одбележува денот на Охридското Езеро со традиционален саем на храна, занаети и музички настани.

Фестивал на мандарини – Кониспол. Мандарина Фест е локална прослава што се одржува секоја година во сезоната на берба. Последното издание понуди комбинација на активности на фармата, музички фестивал, народни игри и песни, работилници со локалните земјоделци, саем за кулинарство и занаетчиство и активности на културно наследство. Одгледувањето цитруси во Кониспол се смета за еден од најуспешните земјоделски модели во Албанија.

IV. ГАСТРОНОМИЈАТА ВО УЛОГА НА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО Р.С.М

1. Географската положба како фактор за развој на гастрономијата во Р.С.М

Значаен фактор за развој на гастрономијата и гастрономскиот туризам во Република Северна Македонија има туристичко - географската положба. Средината како и движењето на различни народи на овие простори кој имаат оставено белег во делот на традицијата и традиционалните навики на населението е исто така еден од битните фактори за развојот на гастрономијата.

Република Северна Македонија се протега на површина од 25.713 километри квадратни, и се граничи на исток со Бугарија, на запад со Албанија, на север со Србија, на северозапад со Косово и на југ со Грција.

Република Северна Македонија е населена со околу 2 милиони жители и го зафаќа централниот дел на Балканскиот Полуостров, со ваквата географска местоположба претставува значајна крстосница, која припаѓа на територијата на Јужна Европа.

2. Гастрономски вредности (квалитети) во Р.С.М

Селските населби и семејните огништа околу кои се собирале цели семејства и се приготвувала квалитетна и разновидна храна се најдобар извор на информации за традициите на нашите предци. Огништето го користеле за приготвување чорбести јадења во котле, печеле бесквасен леб, пити со компир, пита со праз и други јадења подготвени под вршник. Од овој период води потекло денешната подготовка на традиционална пастрма, селското месо, месото во солило, сушено месо, месо во каче, попарата, питулиците, ѓомлезето, зелникот, но и најпознатата аргатска закуска која се приготвувала за жетварите по напорната работа во полето. Овошјата се користеле како сушени по природен пат на сонце, а честопати се користеле за подготовка на компоти од крушка, праска, но и приготвување на слатко од смокви, сливи. Од шумските плодови кој биле застапени на ова поднебје како што се капини, малини, шипинки се приготвувале природни домашни сирупи и сокови кој ги консумирале децата и возрасните. Висококвалитетните сорти на грозје одгледувани на лозарските насади на територијата се користеле за производство на квалитетни сортни вина со кои се збогатувала традиционалната трпеза. Покрај виното, на домашен и примарен начин населението произведувало ракија од грозје, сливи, цреши и

други овошја, а како препознатливи ракии од овој период се велешка жолта, охридска комова, велешка црешова и надалеку познатата струмичка мастика.

3. Гастрономски региони

Недостатокот од информираност за традиционалната кујна и изготвување на национални јадења по области и региони кај туристите и секојдневните домашни гости во угостителските објекти е поттик за истражување и изготвување на традиционални јадења во Р.С. Македонија.

Секоја област е препознатлива по своите домашни јадења и начинот на приготвување на јадењата составени од предците во тие области. Од самото истражување на домашни јадења се здобивме со бројни рецепти, но исто така сретнавме идентични јадења односно исти јадења кои се застапени во повеќе региони во Р.С. Македонија.

Овој дел ги содржи карактеристиките и специфичностите на јадењата од повеќе гастрономски области:

- Гастрономски специфичности во Источен Регион
- Гастрономски специфичности во Вардарски Регион
- Гастрономски специфичности во Југоисточен Регион
- Гастрономски специфичности во Североисточен Регион
- Гастрономски специфичности во Скопски Регион
- Гастрономски специфичности во Југозападен Регион
- Гастрономски специфичности во Полошки Регион
- Гастрономски специфичности во Пелагониски Регион

3.1. Гастрономски специфичности на Источниот Регион

Источниот регион на Р.С.М граничи со Вардарскиот, Североисточниот, Југоисточниот и Скопскиот регион. Центар на овој регион е градот Штип, кој има историско и културно богатство, има и богата гастрономска понуда, во која се издвојува надалеку прочуената Штипска Пастрмајлија. Овој регион ги опфаќа 11 општини Штип, Карбинци, Чешиново – Облешево, Пробиштип, Кочани, Зрновци, Винаца, Македонска Каменица, Делчево, Пехчево и Берово кои се препознатливи по богатата туристичка понуда. Зимско туристичкиот центар Пониква е центар за зимско – спортски активности каде има ски патеки, повеќе сместувачки капацитети, викендици, ресторани и планинарски дом. Во регионот има 25 хотели, хостели, вили, пансиони, апартмани и куќи.⁴⁹ Населението кое живее на овие простори се занимавало со одгледување на земјоделски раноградинарски и овошни насади кој се користеле за опстанок на семејствата и збогатување на семејните трпези. Овој регион е препознатлива по низа автентични и традиционални специфични јадења за чија подготовка се користат органско одгледани билки и животни. Во малешевската област се издвојуваат низа традиционални специјалитети како што се: малешевски зелник, специјалитетите од компир, жежено сирење, пинџур со модри патлиџани и пиперки, леб печен во фурна на дрва, ребра со качамак, буламач, клиси со праз, погача со праз, грашок во тава и други специјалитети.

Брегалничката област ги опфаќа општините Делчево, Македонска Каменица, Винаца, Кочани и Штип. Планинските и котлинските предели околу реката Брегалница овозможиле создавање на поволни климатски услови за одгледување на жито и житни култури како и одгледување на оризот кој е препознатлива земјоделска култура во оваа област. Оризот се користи за подготовка и приготвување на традиционално подготвената кочанска лапа, кочанска тава ориз, куп пилав, кочански сутлијаш, бел маш. Општина Штип е препознатлива по вкусните ѓофтиња, турли тава со зеленчук и месо, а како најатрактивен национален специјалитет од оваа област се издвојува штипската пастрмајлија која истовремено е национален гастрономски бренд.

⁴⁹ Димитров, Н., Ташков, Н., Методијески, Д. (2015) Водич низ регионите на Македонија. Скопје: АППТМ.

Табела 1. Традиционални јадења од источниот регион

Table 1. Traditional dishes from the eastern region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Малешевски зелник	Малешевско сирење	Качамак	Штипска пастрмајлија	Кочански сутлијаш
2	Теганици	Буламач	Кромидарник	Кочанска тава ориз со пиле	Парени гурабии
3	Погача со праз	Манастирско сирење	Кочанска лапа	Тава грашок со мелено месо	Алва
4	Парена баница	Пинџур со суви пиперки и компири	Бел маш	Клиси со праз	Гурабии
5	Боденик	Пинџур со суви домати и суви пиперки	Компир со праз	Ќофте на штипски начин	Пита со јаболка
6	Сеченица	Пинџур со модри патлиџани и пиперки	Каша со туршија	Дроб сарма	Пиварки

Малешевски зелник се подготвува од тесто со брашно, квасец, вода, сол и шеќер, а се филива со спанаќ, праз и сирење или со фил од пржен праз, пиперки и домати. Малешевскиот зелник најчесто се комбинира со буламач или матеница.

Теганици се подготвуваат од меко замесено тесто со брашно, квасец, шеќер, сол и вода. Тестото се остава да ферментира, се тегнат и се пржат во врела и длабока маснотија.

Погача со праз се подготвува со тесто замесено со пченкарно и бело брашно, јогурт, урда, праз, јајца, печиво, масло и сол. Се замесува со јогуртот да се добие потечна смеса. Тавата се подмачкува и се додава целата смеса. Се пече 30 мин. на тивок оган.



Слика 1. Погача со праз
Figure 1. Pie with leeks

Парена баница се подготвува тесто со брашно, квасец, сол, вода и брашно од кое се расукуваат кори. Корите се набираат и се редат во подмачкан плех, помеѓу секоја кора се наросува урда, така што последната кора да заврши со урда. Се става да се пече, 5 минути пред крајот се прелева со врела вода и повторно се пече.

Боденик се приготвува со пченично брашно во кое се додава сол и растопен квасец и се замесува тесто кое се дели на топчиња. Од секое топче се расукува кора која се посипува со пченкарно брашно. Се приготвува фил со разматени јајца и дробено сирење кој се става врз секоја кора, освен врз последната. Се сече по желба, а над секое парче се набодува свинско месо и се пече. Готовиот боденик се попрскува со врела свинска маст.

Сеченица се приготвува од меко тесто кое се дели на 5 топчиња од кои се расукуваат кори. Се реди кората во плех за печење, се попрскува со загреано масло и маргарин и се наросува со издробено сирење. Се повторува постапката кај секоја кора освен кај последната. Корите се сечат преку средината на 4 дела и се става да се пече.

Малешевско сирење е со врвен квалитет подготвено од вкусно и квалитетно млекото од овците, кравите и козите, се користи и за правење на познатите малешевски специјалитети како што е препознатливиот специјалитет буламач. Познатиот малешевски сирење се пресно сирење, биено сирење, жежено сирење, кашкавал.

Буламач е млечната зимница богата со протеини и масти која се подготвува на крајот од летото, а се јаде зима. Тоа е еден вид на млечен намаз кој се произведува во бачилата на планините во Малешевскиот регион каде се одгледува автохтона раса овци „овчеполка“, од сојот „праменка“, а името буламач е старотурски збор што во превод значи густа смеса или каша.

Манастирско сирење се подготвува со малешевско бело овчо иситнето сирење, растопен путер, пресно млеко, рендан или пасиран лук, сува мелена пиперка или буковка пипер. Во иситнетото сирење се додава растопениот путер и млекото и активно се меша да се добие хомогена смеса, како намаз.

Пинџур со суви пиперки и компири се приготвува со варени компири, варени суви пиперки, обарени домати, лук, масло и сол. Лукот се толчи, пиперките и доматиите се сечкаат, компирот се пасира, сето тоа се зачинува, промешува и се прелева со врело масло.

Пинџур со суви домати и суви пиперки се приготвува од варени суви домати, суви пиперки, лук, сол кои се стават во сад за толчење. Веднаш по толчењето, смесата ја полеваме со врело масло.

Пинџур со модри патлиџани и пиперки се приготвува од модрите патлиџани и пиперките кои се печат и се лупат, а црвените домати се стават во сад да се обарат, откако ќе омекнат се лупат. Во сад за толчење се става лукот и се толчи. Потоа се додаваат пиперките и модрите патлиџани и тие исто така се толчат со лукот. Се додаваат црвените домати кои исто така се толчат, сето тоа се зачинува со сол и се промешува. Во тава се загрева маслото и откако ќе биде добро загреано маслото се налева (попарува) врз веќе приготвениот пинџур.



Слика 2. Пинџур со модри патлиџани и пиперки
Figure 2. Pindzur with eggplant and peppers

Качамак е старо традиционално јадење на балканските простори кое е познато и под името бакрдан. Основни состојки за неговата подготовка се пченкарното брашно и сол кои се варат во зовриена вода. Се меша додека да се добие густа смеса, а може да се комбинира со сирење, кисело млеко, јогурт или кајмак. Качамакот се послужува како топло предјадење или како идеален оброк за појадок или вечера.

Кромидарник е јадење за кое се користи ситно исечкан и запржен кромидот во кој се додаваат зачини како што се сол, црн пипер и црвен пипер. Кромидот се става во огноотпорен сад, се додава вода и се динста. На 5 минути од крајот се кршат јајца врз кромидот.

Кочанска лапа е традиционално јадење за кое се користи уфак (дробен ориз – кршен ориз) кој се вари во зовриена вода и се промешува. Во меѓувреме се потпекува афион и се толчи во аван. Во истолчениот афион се додава вода и се промешува. Откако ќе се згусне оризот се додава афионот и се остава кратко време да динста.



Слика 3. Кочанска лапа
Figure 3. Kochanska lapa (Traditional Macedonian food with rise)

Бел маш е специјалитет за кој е потребно традиционално подготвени конзервирани пиперките кои се сечат на коцки и се стават во тава со масло да се пржат. Откако ќе се пропржат се додава брашното и урдата. Сето тоа добро се промешува и се додава водата. По додавањето на водата се зачинува и се остава да динста се до негово згуснување.



Слика 4. Бел маш
Figure 4. Bel mash (Traditional Macedonian food)

Компир со праз е традиционално јадење кое се приготвува со компир исечен на покрупни коцки, сланина исечкана на коцки, праз исечка на резанки и кромид исечкан на резанки. Продуктите се запржуваат, се налева со вино и вода, се зачинува со сол, црн пипер и магдонос.

Каша со туршија е топло предјадење кое се подготвува со ситно сечкан патлиџан од туршија кој се запржува со брашно, се додава црвен пипер и вода и се вари до згуснување.

Штипска пастрмајлија е брендиран специјалитет подготвен од тесто кое се замесува со брашно, топла вода, сол и квасец, се измесува тестото да биде средно меко. Тестото се остава да нарасне (ферментира). Откако ќе нарасне, повторно се размесува и се дели на 8 топки. Се зема една по една топка се развлекува во долгнавеста (овална) форма и се притиска тестото во средината така да од страните имаме венец од подебело тесто. Најдобро е месото да се подготви претходно, најмалку два до три часа пред подготовка на пастрмајлијата. Месото се сече на ситни коцки, се посолува со сол и црвен пипер и се става во секоја пастрмајлија. Одозгора на месото се става по 1 лажичка маст и се става во рерна да се пече.



Слика 5. Штипска пастрмајлија
Figure 5. Shtipska pastrmajlija – Meat pie (Tradicional
Macedonian food

Кочанска тава ориз со пиле се приготвува во тава со пропржен кромид и пропржен ориз во кој се додава вода, ситно сечкан магдонос и претходно варени делови од пилешко месо. Сето тоа се динста во рерна се додека не изврие водата.

Тава грашок со мелено месо се приготвува со ситно сечканиот кромид, меленото месо кои се пропржуваат во тава со масло. Веднаш потоа се додава брашното, црвениот пипер, грашокот, зачините и се промешува. Потоа целата смеса се става во тава за печење, се налева вода и се пече.



Слика 6. Тава грашок со мелено месо
Figure 6. Pan with peas and meat

Клиси со праз е јадење од ситно сечкан пржен праз, свинско месо сечено на коцки и свинска маст, сол црвен пипер и црн пипер.

Ќофте на штипски начин е традиционално јадење кое се подготвува од мелено месо, јајце, леб и сушени зачини. Ќофтињата се со турско потекло, може да бидат во различна форма и големина. Карактеристично за ќофтињата на штипски начин е тоа што најпрво обликуваните ќофтиња се пржат во загреана плитка маснотија, а потоа се печат во емајлирана тава прелиени со доматна салца.

Дроб сарма се подготвува од варен и ситно исечкан дроб, запржен ситно сечкан кромид и пржен ориз кои добро се зачинуваат. Подготвената смеса се става во растегната јагнешка марамница и се витка во вид на сарма. Сармите се редат во огноотпорен сад, се налева вода и се варат.

Кочански сутлијаш е еден од најстарите десерти кој потекнува од турската кујна и се подготвува од ориз, млеко и шеќер. Оризот се вари во зовриено млеко со шеќер, доколку се вари само со вода, без млеко, се вика зерде десерт.

Парени гурабии се приготвуваат со средно меко тесто замесено со брашно, гриз, масло, млеко, квасец. Тестото се дели на два еднакви дела. Во едното тесто се додава малку какао, за да се добие кафеаво тесто. Се расукува бела и кафеава кора со дебелина од 7 – 8 мм, со тоа што кафеавата кора се става врз белата кора. Се сечат краевите на кората за да се добие коцкаста форма, се ролува како ролат и тестото се сече со дебелина од 1 см. Гурабиите се печат, а откако ќе се изладат се прелеваат со врел шербет.

Алва се едноставен десерт кој се приготвува со загреано масло во кое се додава гриз да се пропржи. Заруменетиот гриз постепено се додава во зовриен шербет и се меша до згуснување. Така подготвената алва се става во плех да се олади и може да се сече во различни форми.

Гурабии е традиционален десерт кој се приготвува од смеса со јајца, масло, шеќер и сода бикарбона во која се додава гризот. Гурабиите може да се оформат во округла или во долгнавеста форма и одозгора се повлекуваат линии со виљушка. Гурабиите се печат и се прелеваат со шербет.

Пита со јаболка се приготвува со лупени јаболка исечени на тркалца прелеани со смеса подготвена од маргарин, шеќер, густин и млеко. Одозгора на секое парче се става цимет, суво грозје и сечкани ореви и се пече во загреана рерна.

Пиварки е десерт кој се приготвува од тесто подготвено со пиво во кое се додава масло, печиво и брашно. Од тестото се прават топчиња кои се расукуваат во правоаголна форма, се полнат со една јатка ореви и се ролуваат. Пиварките се печат во рерна, откако ќе се изладат се попаруваат со врел шербет. Во шербетот се оставаат 10-15 мин. и се валкаат во кокос или мелени ореви.

3.2. Гастрономски специфичности на Вардарскиот Регион

Вардарскиот регион е препознатлива по националната гастрономска понуда, го зазема централниот дел на Република Северна Македонија вклучувајќи ги општините Велес, Кавадарци, Неготино, Градско, Чашка, Росоман, Лозово, Свети Николе, Демир Капија. Во регионот има повеќе хотели, хостели, вили, апартмани, мотели, казина, ноќни клубови и разни видови угостителски објекти како и неколку вештачки езера на кои се одвиваат туристички активности како Тиквешко, Младост, Лисиче и Моклишко. Овој регион располага со големи обработливи земјоделски површини ораници и бавчи на кои се одгледуваат голем број на земјоделски производи како што се цреши, вишни, круши, кајсии, јаболка, праски, ореви и други производи, а симбол за препознатливост на регионот е грозјето кое е со најголема традиција и има околу половина од вкупните лозови насади во Република Северна Македонија. Тиквешката е винското срце на нашава земја, несомнено е регион препознатлив по доброто вино и ракија низ вековите, со големото производство на вино и застапеноста на винарии со сопствени сместувачки капацитети и ресторани во

кои се нуди дегустација на вино на посетителите. Слаткото грозје, маџунот и речелите подготвени од шира – сок од грозје, претставуваат специјалитет на секоја куќа во Тиквешката. Во овој регион во функција на винскиот туризам е винската рута „Тиквешки вински пат“ долга 52 км. која го издвојува како најразвиен вински туристички регион во земјата. При престој во ова виногорје, може да се посетат винарските визби „Тиквеш“, „Повардарје“, „Стоби“, „Винојуг“, „Попова Кула“, „Чекорови“, „Еленови“, „Пеца“, „Попов“, „Пивка“, „Фонко“, „Бовин“, „Кралица Марија“, два хотела, повеќе ресторани, кафетерии, два музеја и една уметничка галерија.

Овој регион се приготвуваат следните јадења: Јајчарник, Велешко ѓозлеме, Велешка пита, Велешко грне, Вардарско грне.

Табела 2. Традиционални јадења од вардарски регион

Table 2. Traditional dishes from the Vardar region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Велешко ѓозлеме	Пача со свински нозе	Пржени пиперки со праз	Велешко грне	Велешка таан алва
2	Погача со биено овчо масло	Демиркаписко козјо сирење	Чорба чкето	Вардарско грне	Парени гурабии
3	Тиквешки пишии со маџун	Макало	Велешки јајчарник	Јагнешко на светиниколски начин	Речел-слатко од тикви
4	Баница со зелје и урда	Пиперки со урда	Пиперки со овчеполско сирење	Турли тава под вршник	Раванија
5	Ложена баница	Жетварска салата	Пржен пинџур	Јагнешко месо под вршник	Алва од афион
6	Пресна погача	Пинџур	Мусака од модри патлиџани	Велешка пита пастрмајлија	Колачи со маст

Велешко ѓозлеме е специјалитет приготвен од тесто замесено со брашно, сол и квасец, кое треба да отстои некое време. Потоа се дели на 10 – 12 кори, кои се сукаат колку големината на тавчето каде што ќе се пече. По желба може да се нареди и ситно исечкано месо, на секоја трета или петта кора. Меѓу корите се прска стопена маст, која дава посебен вкус. Така поставено се сече на коцки, а на секоја од нив повторно се додава парче ситно исечкано свинско месо. Се пече во жешка фурна, додека тестото не добие добра боја.



Слика 7. Велешко гоѕлеме

Figure 7. Veleshko gozleme (Traditional Macedonian food)

Тиквешки пиши со маџун е традиционален рецепт кој се приготвува во Тиквешијата од тесто за пишии замесено со брашно, квасец, шеќер и вода. Од тестото се обликуваат топки, се формираат по желба и се пржат во длабока и врела маснотија. Така подготвените пишии се послужуваат со гроздов мед (Маџун).

Маџун е гроздов мед кој се користи како природен засладувач при подготвување на слатки и колачи во овој регион.

Пача од свински нозе се подготвува со вода и свински нозе, со додатоци на коренест зеленчук, магнонос и зачини. Пачата или позната и како пивтија обично се подготвува од помалку квалитетно свинско месо, како на пр. главата, коленицата и тетивата, но постојат варијанти каде што се додава и чадено месо. Овој тип на јадење е препознатлив на Балканот и се послужува како ладно предјадење или како мезе на празничните трпези за божиќ или водици.

Пржени пиперки со праз е традиционално топло предјадење кое се приготвува со пиперки, праз, масло и сол. Пиперките се сечкаат и се потпржуваат во масло, се додава исечканиот праз се посолува и заедно се пржи на тивок оган. При процесот на пржење се мешаат пиперките и празот додека да омекнат.

Мусака од модри патлиџани е топло предјадење кое се приготвува со мелено месо, јајца, млеко, кромид и зачини. Мусаката е традиционално македонско јадење кое обично се подготвува со компири и мелено месо, но замената на компирите со модар патлиџан го подобрува вкусот на јадењето.

Велешки јајчарник се подготвува со бајат леб, јајца, кромид, млеко и павлака. Лебот се сече на резанки и се отстранува корката. Садот за печење се премачкува со путер и се редат резанките леб. Кромидот ситно се сечка, се ренда кашкавал и се редат врз лебот. Во поголем сад се матат јајцата, се додава павлаката и млекото и се мешаат со жица за матење. Оваа смеса се прелива врз резанките леб и потоа заедно се пече во загреана фурна.

Велешка пита е специјалитет од тесто кое се растегнува во пита (долгнавеста форма), притоа се прави венец од страните на питата. Сечканото месо се распоредува врз тестото, но не врз краевите. Се става по малку свинска маст и питата се пече во загреана рерна на 200 С околу 10 - 12 минути на истата температура. Се вади од рерната, се става на секоја пита по 2 јајца и се размешуваат, така да остане делумно и белка и жолчка, да не бидат хомогено размешани меѓусебно. Повторно се враќа во рерната да се допече уште околу 5 минути, откако ќе се допече питата, се премачкуваат веднаш со свинска маст.



Слика 7. Велешка пита
Figure 8. Veleška pie with meat

Велешко грне се приготвува со потпржен ситно сечкан кромид, печурките и сланината исечкана на коцки во кои се додава варено месо исечено на коцки. Се пропржуваат сите продукти, потоа се додава сенфот, зачините и кашкавал на коцки се динста уште 5 минути. Смесата се става во грне, одозгора се ренда кашкавал и се затвора грнето со капак, а ивицата се лепи со тесто. Се динста во рерна 30 минути на температура од 180 - 200 степени.



Слика 8. Велешко грне
Figure 9. Veleško earthenware pan

Вардарско грне е специјалитет подготвен од свинското и пилешкото месо исечено на покрупни парчиња. Од меленото месо се прават мали ќофтиња. Сланината се сече на коцки и се пече на скара. Кромидот и печурките се пржат. Сето тоа се меша заедно и се става во грне. Се додава бешамел сосот и врз месото се ставаат коцки кашкавал. На крај се затвора грнето со тесто и се динста во рерна.

Јагнешко на светиниколски начин се подготвува со јагнешко месо исечено на парчиња, маст, зеленчук исечен на парчиња, ројал маса (јајца и пресно млеко) и зачини. Месото се запржува со маст, се додава зеленчукот, се зачинува, а потоа се додава вода и се динста. Омекнатото месо заедно со зеленчукот се става во огноотпорен сад, се додава ројал масата (изматените јајца и млеко и се пече во загреана рерна).

Велешка таан - алва се приготвува по рецептот на најстарите мајстори од кондиторскиот занает приготвена од висококвалитетен таан - сусамово семе, шеќерно гликозен сируп и чуенов екстракт, со додавање на какао се добива висококвалитетна чоколадирана алва.

Речел е слатко од тиква кое се подготвува со лупење и сечење на парчиња по желба со забест нож притискач. Така исечените тикви се стават во варова вода, се оставаат околу 4 часа и потоа се мијат во неколку води. Од шеќерот и водата се прави шербет, се додава тиквата и се вари околу 2 часа на тивок оган, 10 минути пред крајот се додава лимон и суво грозје.

3.3. Гастрономски специфичности во Југоисточен Регион

Овој регион го сочинуваат 10 општини Гевгелија, Валандово, Дојран, Богданци, Струмица, Ново Село, Василево, Босилово, Радовиш и Конче во кои се практикуваат повеќе форми на туризам, како што се: езерски, бањски, планински, селски, транзитен, индустрија на игри на среќа – казино туризам и разни други видови алтернативен туризам.

Планината Кожув е место кое нуди исклучително природни и еколошки убавини со фантастични услови за развој на планинскиот туризам кој нуди можности за зимско рекреативни активности, но исто така со своите уредени пешачки патеки низ планинските шуми нуди можности за летни активности на туристите.

Беласичкиот планински појас е богат со букова, дабова борова и други шуми, но овој регион е уште побогат со планински пасишта. Овде се наоѓа најпознатиот термален и минерален извор со лековита и топла вода до 75C. Во северниот дел од планинските падини е најпосетениот Смоларски Водопад кој е од големо значење за туризмот од овој регион. Исто така треба да ги спомнеме и Колешинските Водопади и мал дел од Габровски Водопади кој претставуваат белег на беласичките природни убавини. Јужната падина на планината Беласица или Валандовскиот дел поседува прекрасни скриени убавини.

Гастрономска понуда во овој регион е богата знаејќи дека општина Струмица изобилува со разновиден зеленчук од ова поднебје од кој се подготвуваат разновидните зимници, вкусните летни манџи, турли тава, зелник со праз, бел фасуљ како и слатките десерти раванлија и татлија подготвени на традиционален начин. Само во Струмица може да јадете полнети слезинки, полнета плешка, бобарник, долма, лангиди со сирење и локум, баклава со сакс (зачин мастик), сарлии, пинирлии, зерде, погача со локум, млеченик, и солени и благ во исто време.⁵⁰ Овде ќе го спомнеме и најпознатиот и највкусен рецепт кој со генерации се подготвува во Струмица познат под името амам бајалди, тава подготвена од повеќе видови на зеленчук.

Во летниот период белег на добрата гастрономска понуда е традиционалниот планински рецепт познат кај овчарите како мркало, подготвен

⁵⁰ Шаревска, И., Даскаловска, А., Вражиновски, Т. (2018) Вкусовите на Македонија. Скопје: АППТМ.

од овчо кисело млеко во комбинација со природните шумски овошја (малини, капини, боровинки) прелеано со шумски мед.

Овој регион се карактеризира претежно како земјоделски регион благодарение на климатските услови и добрата местоположба која овозможува обемно и природно производство на раноградинарски култури, свежо овошје и зеленчук со висок квалитет. Овој регион е препознатлив и по конзервно преработувачката индустрија која е развиена благодарение на обемното производството на овошје и зеленчук. Најпознати преработки од овошје се слаткото од дуњи и слаткото од смокви, а исто така доста се познати и преработките на тикви и други овошја.

Попрепознатливи јадења во овој регион се: Ложена баница, Пинерлии, Овчи грб на гевгелиски начин, Риба на трска, Радовишки самун, Татлија.

Табела 3. Традиционални јадења од југоисточен регион

Table 3. Traditional dishes from the southeast region

	Пекарски производи и тестенини	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Зелник со праз	Ајвар	Бел фасуљ	Радовишки самун	Радовишка татлија
2	Пинерлии	Пинџур	Кромидарник	Овчи грб на гевгелиски начин	Сусамова бела алва
3	Ложена баница	Жива туршија	Чалбур	Ќофте од икра	Печена тиква и тиквеник
4	Парена баница	Палеж	Бел маш	Праз со суво месо	Слатко од смокви и дуњи
5	Боденик	Лутеница	Компир со праз	Риба на трска	Ашуре
6	Сеченица	Пинџур со модри патлиџани и пиперки	Каша со туршија	Амам бајалди	Кад'инки

Палеж е еден вид на макало кое се подготвува од варени компири, варени суви лути пиперки кои се лупат и се толчат. Се додава исечкан и истолчен праз, сол, оцет и масло се промешува и се послужува како ладно предјадење во Радовиш.

Чалбур е јадење препознатливо за овој регион кое се подготвува со јајца, сирење, масло, црвен пипер и сол. Се кршат јајцата и се варат во посолена и

зовриена вода се додека жолчката почне да згуснува. Готовите јајца се сервираат во соодветна чинија врз изрендано сирење, а одозгора се прелеваат со запржен црвен пипер.

Амам бајалди е зеленчукова тава која со генерации се прави во Струмица, на времето се носела и на потпекување во маалските фурни. Се подготвува во форма на полнети модри патлиџани со зеленчук, а може да се да се направи и „мрсна“ со додавање на мелено месо. Приказната за името амам бајалди се поврзува со човек кој толку уживал додека јадел од вкусното јадење, што бајалдисал (снеможел).

Радовишки самун е своевидна пастрмалија која се приготвува со растегање на тесто во елипсовидна форма со подигнати краеве и се реди со саздрма. Денес се прават и мешани „самуни“ со саздрма и со малку сирење, со едно-две јајца врз смесата или со свинско или пилешко месо.

Овчи грб на гевгелиски начин

Состојки: 800 гр. овчо месо, 120 гр. Маст, 3 модри патлиџани, 300 гр. домати, 1 главица кромид, 1 китка магдонос, црн пипер, 10 маслинки, сол, лук по желба

Подготовка:

Месото се мие и се сече на четири парчиња. Потоа се валка во брашно и се става во врела маснотија да се пржи. Кога месото ќе се запржи и добие црвеникава боја се налева со малку вода и се остава да динста. Додека месото се обработува треба да се налева со млека вода. Кромидот се сечка ситно и се запржува во плитка маснотија. Потоа се додаваат модрите патлиџани исечени на ситни коцки да се запржат и се додаваат доматиите излупени и ситно исечкани, се пропржува уште малку и се става ситно сечкан магдонос, црниот пипер, лук и се посолува. Се вадат семките од маслините и секоја маслинка се сече на 4 дела. Месото се прекрива со зеленчукот, а одозгора се стават маслините и се остава јадењето да продинста уште 10 минути, а потоа се сервира.

Ќофтиња од икра се приготвени со праз, икра, магдонос, лебни трошки, јајца, сол и црн пипер. Во сад за матење се става икратата, се додава исечкан праз, лебни трошки, јајцата и зачините. Смесата се промешува и се обликуваат ѓофтиња кои се пржат во тава со загреано масло.

Праз со суво месо се подготвува со неколку страка праз, суво свинско месо, свинска маст и кисела павлака. Празот се сече на парчиња и се попарува со врела вода, а сувото месо се сече на коцки и се вари во вода. Во посебен сад се става маста. Кога маста ќе се загрее се додава една лажица брашно се запржува и се додава месото со водата во која се варело. Исцедениот праз се додава во садот со месото и се продинстува, кога ќе биде готово се трга од шпоретот и се налева со павлака или кисело млеко.

Риба на трска претставува најстар начин на подготвување на полнета риба на жар и послужување на рибата со трска. Најчесто се подготвува со црвеноперка или костреж, се полни со потпржен кромид, магдонос и зачини и се пече на трска. Трската претходно треба да биде ставена во вода, со тоа не дозволува рибата да изгори.

Радовишка татлија е специфичен десерт полеан со шербет и подготвен од иситнето младо козјо несолено сирење, јајца, масло, гриз, брашно, печиво и шеќер, се меша и се пече.

Печена Тиква

Потребни состојки: малку шеќер и вода , 1 Тиква.

Начин на подготовка;

Тиквата се мие, се сече, се вадат семките од внатрешноста и потоа се сече на покрупни парчиња. Парчињата се стават во плех и се налева малку вода, а врз парчињата од тиква се става по малку шеќер. Подготвената тиква се става во загреана рерна и се пече се додека не порумени и стане мека. Кога е готова се остава да се излади и се сервира.

Тиквеник е десерт кој се подготвува од изматени јајца со шеќерот, се додава тиквата, ванилата и на крај млекото, добро се промешува, се става во плех, одозгора може да се стави цимет и се пече.

Ашуре е десерт кој се приготвува од слатка варена пченица, свежо или сушено овошје и јаткасти плодови.

Кад'инки е десерт кој се подготвува со гриз, млеко, масло, печиво, јајца и шербет кој треба да биде однапред подготвен и ладен. За подготовка на десертот се

става млекото да зоврие, веднаш се додава маслото се трга настрана и се додава гризот со постојано мешање да не настане згрутчување. Се става смесата да излади, се додаваат јајцата едно по едно на крајот и печивото и се продолжува со активно мешање. Од смесата се прават топчиња кои се заплескуваат се редат во плех и се печат на температура од 180 степени околу 20 минути. На топлиите кадинки се додава ладен шербет и се оставаат настрана да се впије шербетот.

3.4. Гастрономски специфичности во Североисточен Регион

Овој регион ги опфаќа општините вдолж границата со Република Србија, односно сливното подрачје на реката Пчиња и Крива Река како и планините Козјак, Осоговски Планини, Герман Билина Планина и други. Североисточниот регион кој ги опфаќа општините Кратово, Крива Паланка, Куманово, Липково, Ранковце и Старо Нагоричане. Североисточниот регион е познат и по изворите на топла вода во Кумановска Бања во с. Проевце и Стрновац бања, а исто така е препознатливи и по вештачките езера Липковско и Глажња. Овој регион се одликува со мала застапеност на земјоделски обработливи површини од кои најзастапени се овоштарници, ораници и бавчи, лозја и ливади и пасишта кој го прават овој регион погоден за сточарството. Како сточарски регион, присутни се сите видови месо кои во минатото најчесто се користеле за подготовка на чорби и чорбести јадења и како печено за време на празници, а остатокот се сведува на јадења од тесто, млечни производи и некои мали видови на колачи, и сето тоа со локални состојки. Локалното население приготвува голем број на традиционални јадења од кои најпознати се: Макало, Чорба со праз, Качамак на кумановски начин, Боденик Паланечки симит, Сарамсајлии, Кумановски мезелак, Кратовска пастрмајка, Кумановска татлија.

Табела 4. Традиционални јадења во североисточен регион
Table 4. Traditional dishes in the northeast region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења и салати	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Буденик со сирење	Макало	Кумановски качамак	Кумановски мезелак	Кумановска Татлија
2	Паланечки симит	Туршија	Чорба со праз	Кумановско зељанче	Баклава
3	Сарамсаклии	Кисела зелка	Полнети суви пиперки со грав	Кумановски суџук	Мафиши
4	Леб со компир	Лутица со компир	Кратовски качамак со димено месо	Кратовска јанија	Сутлијаш
5	Зелник со коприва	Компир салата	Сарма со ореви и ориз	Кратовска пастрмајка	Кратовски Арм'к
6	Мантии	Лутица со модри патлиџани	Мусака од компири	Бела тава	Крофни

Сарамсалии е лиснато тесто карактеристично за Крива Паланка кое се приготвува од брашно, сол, вода, квасец и масло. Подготвеното тесто се расукува во кора која се премачкува со путер и се преклопуваат двете страни, потоа повторно се премачкува со путер и повторно се преклопуваат останатите две страни. Се продолжува постапката додека да се добие тесто со дебелина од 5 см. Така подготвеното лиснато тесто се расукува во тенка кора и се сече на квадратчиња од кои се прават пакетчиња со собирање на четирите краеве. Подготвените тестени форми (пакетчиња) се редат една до друга во подмачкан плех, се стават во рерна да се печат, а при крајот на печењето се прелеваат кисело млеко и истолчен лук и се продолжува со печење.

Зелник со коприва се приготвува со брашно, масло, сол, маргарин, обарена коприва и јајца. Се замесува тесто со брашно, вода, сол и масло и се дели на два дела (поголем и помал). Се сукаат двете кори, се премачкуваат со путер и се преклопуваат повеќе пати како плик, се стават во фрижидер 25 минути, потоа пак се расукуваат и се повторува постапката. Поголемата кора се расукува и се става во намрсен плех, а одозгора се додаваат обарени, исцедени и зачинети коприви. Потоа се расукува пола кора, се става одозгора, се прават набори и се преклопува на краевите со големата кора. Така подготвениот зелник се пече во загреана рерна на температура од 200 - 220 степени.

Туршија е традиција која се пренесува со генерации подготвена од овошје и зеленчук конзервирани во киселина. Се подготвувала во есен за да го надополни недостатокот од свеж зеленчук во текот на зимските месеци и се послужува како ладно предјадење. Пред појавата на вештачките конзерванси, како замена за оцетот, посебно во Крива Паланка, се користеле зелените сливи „џанки“ кои се користеле и за печење ракија.

Кисела зелка е традиционален рецепт кој се конзумира во зимскиот период, а се приготвува со дробење на зелката на покрупни парчиња се соли и се толчи со толчник. Така подготвената зелка се остава да отстои 10 до 15 дена, а во меѓувреме се промешува. При сервирање одозгора се налева со масло и црвен пипер.

Полнети суви пиперки со грав се подготвуваат со ситно исечкан кромид, рендан морков, сечкана сува сланина, лук и грав кои се налеваат со вода, се зачинува со сол и црн пипер и се вари на умерена температура додека гравот не биде 80% варен. Во меѓувреме, додека гравот се вари, пиперките се потопуваат во врела вода. Кога гравот ќе се свари се остава малку да се олади, и се полнат исцедените пиперки. Во подмачкан плех се става останатиот фил и рамномерно се распоредува, а одозгора се редат полнетите пиперки. Така подготвениот грав се става во загреана рерна на 200 степени и се пече околу 30 минути.



Слика 9. Полнети суви пиперки со грав
Figure 10. Stuffed dried peppers with beans

Кратовски качамак со димено месо е јадење кое се разликува од основниот рецепт за качамак, само по додавањето на ситно исечкано и пропржено димено месо кое најчесто се додава на качамакот.

Сарма со ореви и ориз е топло предјадење за кое е потребно ситно сечкан праз, ориз, мелени ореви, листови од кисела зелка, масло, сол и црвен пипер. Празот се запржува во плитка маснотија, откако ќе се запржи се додаваат оризот и мелените ореви и се пропржува кратко време. Потоа листовите од зелка се полнат со подготвената смеса и се оформуваат сармички. Подготвените сармички се варат во вода и кога се готови се прелеваат со загреано масло и црвен пипер.

Кумановски мезалак е специјалитет кој се подготвува со традиција кој и денес може да се сретне во угостителските објекти во Куманово. Се подготвува од јагнешки црева, јагнешко месо, црн и бел јагнешки дроб, јагнешка марамница, кромид, домати, пиперки, лук, црвен пипер и зачини. Денеска се комбинира и се прави според личните вкусови, а некогаш со ова јадење се комбинирало овчо сирење и домати. Мезалакот го сервираат во земјена тава. Има повеќе видови мезалаци, и тоа со телешко или со јагнешко зајре, мезалак само од чкембиња, а најмногу се прави од телешко и говедско месо во комбинација.

Кумановско зељанче се прави од мелено месо со додаток на зачини. За подготовка на смесата се користи свежо мелено јунешко месо, кое се меша со кромид, пиперки, лук и зачини, од која се прави голема плескавица и се пече на скара.

Мафиши е специјалитет од тесто кое се подготвува со јајца, јогурт, масло, брашно и печиво. Тестото се замесува да биде мазно и меко, се остава да стаса и потоа се дели на топчиња. Од секое топче се сука коричка, се премачкува со масло и се редат едно врз друг. Се сука кора со дебелина од половина сантиметар, се сечат правоаголничкиња или квадратчиња и на секое парче се прават по 3 - 4 засеци да личат како прстиња. Се пржат од двете страни во врела и длабока маснотија. Пред сервирање може да се посипат со шеќер во прав.



Слика 11. Мафиши
Figure 11. Mafishi – Dough dessert

3.5. Гастрономски специфичности во Скопскиот Регион

Скопскиот регион ја опфаќа Скопската Котлина со следниве 17 општини: Кисела Вода, Центар, Ѓорче Петров, Аеродром, Гази Баба, Сарај, Шуто Оризари, Чаир, Бутел, Карпош, Сопиште, Петровец, Студеничани, Арачиново, Зелениково, Чучер-Сандево и Општина Илинден.

Овој регион изобилува со природни и културно – историски објекти како што се тврдината Кале, Археолошкиот локалитет Скупи, аквадуктот, старата градска чаршија, бројни цркви, манастири и други објекти значајни за посетителите во овој регион.

Добрите климатски услови заедно со местоположба на Скопскиот Регион овозможуваат добри услови за развој на земјоделски култури. Во овој регион доста се застапени лозарските насади и овоштарници, а најмногу се застапени дворните насади, бавчи и ораници на кој главно може да се сретнат градинарски производи, овошје, лековити билки и житни растенија. Големата неискористеност на земјоделските обработливи површини е со мал придонес во производство, а искористеност на производите претежно е за потребите на самите производители. Овој регион претставува центар за движења на храна и стока со што се овозможува поголема достапност на традиционалните производи, а исто така и побогата гастрономска понуда.

Скопскиот регион е познат по приготвување на бројни гастрономски специјалитети како што се: Јуфки, Симит погача, Флија, Скопски кукурек, Сарма од кисела зелка, Сочни ќофтиња, Селско месо, Печени шницли во вино, Турли тава, Скопски кебапчиња.

Табела 5. Традиционални јадења од скопски регион
Table 5. Traditional dishes from the Skopje region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Симит погача	Макало	Јуфки	Скопски кукурек	Орасница
2	Флија	Ајвар	Полнети пиперки	Скопски ќофтиња	Гурабии
3	Бурек	Пинџур	Телешка чорба	Скопски кебапчиња	Пиварки
4	Мекици	Тиквички со лук	Чкембе чорба	Печена шницла со вино	Невестинска алва со гриз
5	Пита	Намаз од сирење	Сарма од кисела зелка	Турли тава	Раванија
6	Зелник со спанаќ	Макало од зелени домати и пиперки	Мусака од модри патлиџани	Селско месо	Кадаиф

Симит погача е специјалитет подготвен од тесто кое се размесува и од него се прави подебели кифли кои се премачкуваат со масло и се стават да стасат околу 15 минути. Се печат на температура од 180 - 200 степени до поцрвенување, кога се готови се премачкуваат со масло. За мрсната пита тесто се дели на 5 топчиња кои се расукуваат и премачкуваат со масло и се остава да го впијат маслото 15 минути. Потоа се тегне кора од едно крукче, внимателно, постепено за да не се скине кората, се кинат дебелките теста околу и се попрскува кората со масло. Се преклопува како плико и се трга на страна. Секојпат новосоздаденото пликце се става во средина од новата растегната кора и на секоја кора и секое преклопување се попрскуваме со масло. Питата се става во намрсено тавче 15 минути да отстои и се пече на температура од 220 степени во загреана рерна.



Слика 10. Симит погача
 Figure 12. Simit Pogacha (Roll Roat)

Флија се подготвува од тесто за палачинки со поголема густина, а помеѓу слоевите на тестото за филија се користи смеса од маргарин, масло, јогурт или кајмак. Најважната работа при готвењето на флијата е железниот сач да се одржи на потребната температура. Прво се подмачкува широката загреана тепсија, потоа се поставува тестото рамномерно низ тепсијата и затоплениот железен сач се става врз тепсијата, а сачот повторно се враќа врз огнот. Печениот дел се подмачкува со смесата со кајмак и се прелива друг слој од тесто. Потоа пак се става сачот и процесот се повторува сè додека не заврши целата смеса. Ако сакате да има вкусна кора, последниот слој се пече малку повеќе. Флијата се служи со кисело млеко или со ајран.



Слика 11. Флија

Figure 13. Flija (Macedonian Traditional dough food

Бурек доаѓа од тур. збор „bur“, што значи „завиткува“. Тоа е печиво во слоеви кое може да се најде во многу земји што биле во составот на Отоманското Царство. Се прави со кори од лиснато или скиснато тесто, и претежно со фил од мелено месо, но постои и со сирење како и со спанаќ.

Макало се подготвува од суви црвени пиперки, се отстранува семето, се стават во плех и се печат во загреана рерна. Во сад за толчење се става лук, сол, испечените и искршени пиперки и се толчи со толчник. Доматите се попаруваат со топла вода, се лупат и се стават во садот со малку вода, добро се толчат додека смесата да се соедини. Кога ќе се соединат продуктите се попарува со врело масло и се послужува во земјен сад.

Ајварот е еден од највкусните специјалитети од балканската кујна, по потекло од Р.С.Македонија. Се приготвува на традиционален начин (на отворен простор, пиперките се печат на шпорет на дрва), поради што потребна е доста напорна

рачна работа. Најчесто се подготвува кон крајот на летото и во почетокот на есента. Во текот на подготовката, првин црвените пиперки се печат, а потоа се ставаат во пластични ќесиња за да набабрат, зашто на овој начин потоа полесно може да се излупат. Следи внимателно лупење, при што треба да се отстранат семките, па собирање во мрежести вреќи, во кои пиперките се исцедуваат. Следниот ден тие се сечат на ситни парчиња, се мелат и се пржат на тивок оган.

Макало од зелени домати и пиперки се послужува како ладно предјадење кое се приготвува од потпечени зелени домати и пиперки кои се лупат и се додаваат во претходно истолчен лук, се продолжува со толчење до соединување, се зачинува со масло, сол, магдонос и оцет и добро се промешува.

Јуфки се приготвуваат со брашно, јајца, млеко и сол. Во сад за месење се става брашното со вдлабнатина, се става сол, јајца и се замесува тесто додавајќи по малку млеко и се остава да се одмори 1 час. Потоа се сукаат кори и се сушат на провев, кога ќе почнат корите да пукаат сами, се собираат и се оставаат на суво место.

Сарма од кисела зелка е вистински домашен деликатес во македонската традиција. Сместа се подготвува со месо кое се става во сад со масло да се запржи, кромидот ситно се сечка и се става со месото. Потоа ситно се сечка сланината и се додава во месото со магдоносот, оризот, црвениот пипер, се посолува по вкус и се промешува. Листовите од зелка се полнат со смесата, се затвораат странично и се ролуваат. Во по длабок сад се става на дното неколку листа од зелката и се редат сармите една до друга. Се залеваат со вода и се стават во рерна да се варат 2 часа на умерена температура од 150°C.



Слика 12. Сарма од кисела зелка
Figure 14. Sarma with sauerkraut

Скопски кукурек е редок специјалитет што се подготвува речиси само во Скопје. За овој специјалитет јагнешките цревца треба добро да се измијат и преварат, чкембињата треба добро да се исчистат и да се измијат и да се исечат по должина на ленти широки два - три сантиметри. Од измиените цревца и од лентите чкембиња се прави плетенка кукурек. Кукурекот на краевите се заврзува, се завиткува во круг и се става во подмачкана тава, по можност земјана. Кукурекот се прелева со вода во која има додадено неколку лажици масло за јадење, црвен пипер и лоровов лист и се става во рерна да се пече на умерена температура. Додека се пече, кукурекот постојано се прелева со сокот, а ако е потребно се додава уште вода. Кога цревцата се варени, се зачинуваат со тенка запршка и со истолчен лук и повторно се ставаат во рерна за уште малку да се потпечат. Кога јадењето е печено, кукурекот се вади од тавата, се сече на парчиња и се сервира во посебен сад прелеан со сокот во кој е печен. Потоа се сервира со кисело млеко.

Скопски ќофтиња се приготвуваат со мелено месо, доматиен сос, кашкавал, сол, оригано, бибер. Меленото месо се става во длабок сад, се додава сол малку масло, бибер, оригано и една кришка леб претходно натопена во млеко, потоа смесата се замесува и се прават ќофтиња. Се оставаат да отстојат 15 до 20 минути, се пржат во масло додека добијат румена боја и се вадат од садот. Во истиот сад се додава две главици сечкан кромид да се пржи, откако кромидот ќе зарумени се додава доматиенот сос, се динста и се додаваат ќофтињата. Јадењето се става во загреана рерна, кога ќе изврие се додава изрендан кашкавал и повторно се враќа во рерна да се запече.

Скопски кебапчиња се подготвуваат од квалитетно јунешко месо меѓутоа може да се додаде и друг вид на месо кое се меле два пати, се додека не се заклучи дека истото е подготвено за месење и обликување. Потоа месото се помешува со зачини по рецепт што мајсторите го користат со децении. Смесата добро се помешува и се остава да постои неколку часа во фрижидер. Месото се обликува со помош на готварски шприц со додаток за кебапи. Кебапчињата се печат на скара, со исклучително мало количество на масло. Откако ќе се испечат, врз месото се истура прелив, притоа внимавајќи да остане помала количина со која се премачкуваат лепчињата кои потоа малку се запечуваат.

Печени шницли во вино е рецепт кој се приготвува со поголеми шницли истолчени, посолени и пропржете на путер. Шницлите се редат во земјена тава, преку шницлите се става резанки шунка, преку шунката се става кашкавал, се попрскува со вино и се печат во рерна. Кога ќе бидат готови се поросуваат со црвен пипер и магнонос. Се гарнираат со динстан зеленчук.

Турли тава е традиционален специјалитет подготвен во земјена тава со мешано месо (јагнешко, свинско, телешко), боранија, парчиња бамја, црн патлиџан, тиквички, зелка, зелени пиперки, домати, компири, моркови, масло, сол, црвен пипер. Целиот зеленчук се чисти, се сече на парчиња и се става во тава. Убаво се меша и посолува по вкус. Преку зеленчукот се редат парчиња месо претходно измиени и посолени, се додава црвен пипер, масло и се става во рерна да се пече на температура од 180 степени.



Слика 13 Турли тава

Figure 15. Turli tava – Pan with vegetables and meat

Селско месо специјалитет кој се подготвува со повеќе видови на месо (свинско месо, мелено месо и телешко месо), печурки, црвени пиперки, кромид, масло и сол. Кромидот се пропржува во плитко масло, се додава месото и се пржи додека да омекне месото. Потоа се додаваат печурки и суви пиперки претходно исечкани. Се става во земјен сад, се налева со вода и се пече во загреана рерна на температура од 180 степени. Пред самиот крај најдобро е одозгора да се нароси со рендан кашкавал.

3.6. Гастрономски специфичности во Југозападен Регион

Регион кој ги опфаќа градовите Кичево, Дебар, Струга, Охрид, Вевчани, Дебарца, Македонски Брод, Пласница и Центар Жупа. Мавровско – Дебарската

област се наоѓа во западниот дел на Република Македонија. Овој регион ги опфаќа Мавровските Висорамнини, долините на реките Радика и Црн Дрим се до нивното спојување во Дебарското езеро. Регионот е ограничен со планината Бистра и Стогово на исток, Јабланица и Корабскиот планински масив (Кораб, Дешат и Крчин) на запад и Шар Планина на север. Помеѓу Корабскиот планински масив од една и Бистра и Шар Планина од друга страна е подлабоко всечена клисуресто – кањонската долина на Радика. Овде ќе ги споменеме и големиот број на глацијални езера со кој е збогатен овој планински масив, а исто така живописот на овој регион е надграден со акумулациите Мавровско и Дебарско езеро и езерото Јабланица.

Овој регион има огромен потенцијал за развој на туризмот со посебните климатски карактеристики и термоминерално лековитите извори Косоврасти и Бањиште. Охридско - струшкиот регион ги опфаќа деловите околу Охридското езеро, а особено се изразени карактеристиките на планината Галичица, која е прогласена за национален парк богат со редок вид на животински свет. Овој регион е познат по Билјанини извори во градот Охрид, Вевчанските извори, изворот св. Наум и други извори кои се вливаат во Охридското Езеро. Многу често во исхраната се користи брашното за приготвување на производи од тесто како што се зелниците, питулиците, но и јадења подготвени од разните зеленчуци, телешко месо, јагнешко месо, свинско месо и повеќето видови на риба уловена од езерото. Рибите се користат во секојдневната исхрана подготвени веднаш по уловувањето како пржени, печени, готвени, а многу често може да се забележат карактеристичниот начин на подготовка како маринирана, димена, сушена наследен од нашите предци.

Охридската традиционална кујна е побарувана и препознатлива кај туристите по автентичниот начин на подготовка на пастрмката на охридски начин, охридското ѓомлезе, чорбите од риба, Пиперковица со јајца и пресно млеко (палило) Мамалига, Бакарданот, Топеница, Охридски варен ѓеврек, Преспански циронки, Дебарски питулици, Телешко на лазарополски начин, Галичко мезе.

Табела 6. Традиционални јадења од југозападен регион
Table 6. Traditional dishes from the southwest region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Охридски варен ѓеврек	Охридско макало	Чорба од риба	Пастрмка на охридски начин	Шеќер париња
2	Охридско ѓомлезе	Вевчански луканец (колбас)	Чорба со икра	Риба на орли начин	Охридска торта
3	Дебарски питулици	Пиперки полнети со урда	Пиперковица со јајца и млеко (палило)	Крап на охридски начин	Тулумби
4	Струшки сарајлии	Тресена риба	Суви пиперки со јајца Бакардан	Пештанска пржена белвица	Баклава
5	Питулици на тава	Маринирана плашица	Топеница	Месо со праз	Кадаиф
6	Виткалник	Макало суви пиперки со праз и компир	Мамалига	Охридски чомлек	Раванија

Охридски варен ѓеврек се приготвува со брашно, квасец, сол, масло и свинска маст. Се заедно убаво се промешува со додавање на вода. Се замесува средно меко тесто и се остава тестото да нарасне околу еден час. Тестото се дели на топчиња (од оваа количина треба да излезат 18 до 20 топчиња). Со сукало се развлекуваат топчињата и се завиткуваат во форма на ѓеврек. Во меѓувреме во голем сад се става околу еден литар вода и се остава да зоврие. Во водата се става едно лажиче мед. Ѓевречињата се варат околу една минута, а потоа се редат во тавче за печење. Одозгора се наросува сусам и се печат на 180 степени околу 40 минути, додека ѓевречињата не добијат убаво кафена боја.



Слика 14. Охридски варен ѓеврек Figure 16.
 Ohrid cooked Gevrek (Sesame Begel)

Охридско ѓозлеме е ориентално јадење направено од кори од пченкарно или пченично брашно, потпечено под сач – вршник. Се приготвува со ретка каша како за палачинки, од која се става во плех 3 кутлачи од тестото и се попрскува со зејтин. Со добро загреан вршник со жар, се покрива да се запече и се попрскува со масло. Се повторува истиот процес со останатото тесто, се додека не се потроши целото тесто. После последната кора се попрскува со масло и се сече во форма на баклава. Се покрива со вршникот се пече на тивко уште 1 час.



Слика 15. Охридско ѓозлеме
Figure 17. Ohrid Gjomleze

Питулици на тава се приготвуваат од чисто брашно, се замесува тесто со маштеница, откако ќе се направи тестото, се кине на мали парчиња, кои се пржат во тава со превриено масло. Така испржените питулици се сервираат за јадење претежно со кисело млеко, маштеница или ошав од сушени сливи или сушени јаболка.

Виткалник често се подготвува од пченично брашно и се сукаат кори. Секоја кора се попрскува со масло за јадење, се става филот кој се подготвува најчесто од сирење „изварка“ со јајца и се витка во ролна. Ваквите ролни се редат во „тепсија“ во круг, почнувајќи од средината на тепсијата, се додека не се исполни целата.

Тресена риба е јадење кај кое рибата прво се пече, а потоа се чистат уробата и жабрите, се фаќа за главата, се тресе се додека не испадне месото, а рбетот и главата не останат во раката. Истресената риба се меша со сечкан магдонос и кромид, црн бибер, масло, лимон и сол.

Чорба од риба 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. Во сад се додавам сечкани моркови, пашканат, целер, лукче, црвената, сува пиперка, лаворовите листа и сол, се налева со вода и убаво се вари. Кога е сварено, низ цедалка во друго тенџере прво се цеди водата, а потоа испасираниот зеленчук. Месото убаво се чисти од коските, се ситни и се додава во течноста, па тогаш се додава оризот и се вари додека тој омекне. Се правам тенка запршка (од 1 - 2 супени лажици брашно, зависно од тоа колку течност имаме во тенџерето, пропржено на малку масло додека убаво порумени) и се запржува чорбата. Се зачинува со сол, мешан сув зеленчук, црна пипер. Може да ја послужите со толчено лукче со сол и киселина.

Чорба од икра се приготвува со поголемо количество икра која се толчи во дрвен аван. Во неа се додава сол, масло, вода и брашно за да стане смесата погуста. Потоа смесата се тура во вода што врие во која има лаворов лист и црвена сува пиперка, а на крај се додава лимон или лимонтус по вкус. Чорбата постојано се меша додека не се згусти, па се остава да се довари.

Пиперковица со јајца и пресно млеко (палило) е специјалитет кој се приготвува со суви пиперки од низалка, се потпечуваат на плоча, но се внимава да не изгорат, се измиваат во ладна вода, се дробат со отстранување на семето, а може и со семе, се става сол и со масло се пржат минута на шпорет и потоа се додава врела вода во количина по потреба. Со водата малку да повари до омекнување на печените пиперки околу 3 - 4 минути. Откога ќе се тргне од оган се додаваат 2 изматени јајца (по желба може и повеќе) во кои се додава половина од мал филџан пресно млеко и повторно добро да се избијат и постепено се додаваат со постојано мешање во палилото што се подготвило.

Мамалига се прави на тој начин што пченкарно брашно се става во котле со вода, му се става потребна количина сол и се вари на оган. При варењето се меша со дрвена сукалка за да не загори брашното и кога ќе се свари добро, се прават топчиња и се редат во тепсија и потоа се намрсуваат со превриена маст. Покрај мамалигата треба да има кисело млеко или матеница.

Бакрданик се прави со пченкарното брашно, се става во котле со засолена вода, на оган, се меша со дрвена сукалка да не загори и кога ќе се свари се намрсува со превриена маст - овча и се јади со дрвени лажици. Со бакрданикот треба да има кисело млеко или матеница

Топеница се приготвува со стар леб изронет на мали парченца. Се ренда или рони домашно овчо сирење, се намрсува со топена млечна или свинска маст. Убаво се промешува и се става тепсијата во претходно загреана рерна. Се потпекува додека не стане малку крцкаво. Потоа се зема околу половина чаша чорба од пиперки туршија, полека се прелева и се меша. Со ренде ситно се ренда домашно овчо сирење, се зачинува со домашна буква и повторно се става тепсијата во рерна да се потпече. Се потпекува по желба, зависно од тоа кој колку сака крцкава да биде. Послужуваме со расолница (чорба од кисела зелка), а може и со јогурт или кисело млеко.

Шеќер париња е десерт за кој е потребно 1 кг брашно, маст, 10 јајца и се замесува тесто. Се расукува кора и се вадат округли колачи со чаша, се редат во подмачкан плех и се печат. Кога ќе се испечат, се попаруваат со густо готвен шеќер – шербет кој се приготвува со 1,3 кг шеќер, 1 литар вода.

3.7. Гастрономски специфичности во Полошки Регион

Регион кој ги опфаќа градовите Тетово и Гостивар, Боговиње, Брвеница, Врапчиште, Желино, Маврово и Ростуша, Јегуновце и Теарце. Шарпланинското подрачје е прекрасно место за активности на отворено, за нови авантури и за вкусување на прекрасна храна. Во овој регион поволните температури, погодните почви и обилното количество воден потенцијал овозможуваат одгледување на житни, градинарски, овоштарски, фуражни и некои индустриски култури и развој на краварството и овчарството. Во овие краишта неизбежно се забележува влијанието на турската кујна.

Полошки специјалитети се салата од суви пиперки, кашаник, Сахрајлии – мрсен комат - колпите, шарпланинска јагнешка чорба, телешка шницла, тетовско макало, тетовско тавче гравче, дроб на тетовски начин, толумби на тетовски начин, гостиварски росник, гостиварска баклава, галички кашкавал, бело сирење, бакардан, печено јагнешко, свадбарско месо, аландити, галичко мезе,

галичка шницла, телешка шницла на шарпланински начин и други гастрономски специјалитети.

Табела 7. Традиционални јадења од полошкиот регион
Table 7. Traditional dishes from the Polog region

	Пити и пекарски производи	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Колпите	Тетовско макало	Бакардан	Дроб на тетовски начин	Тетовски толумби
2	Гостиварски росник	Салата од суви пиперки	Тетовско тавче гравче	Шарпланинска телешка шницла	Шеќер паре
3	Мавровска пита со спанаќ и сирење	Шарпланинско сирење	Шарпланинска јагнешка чорба	Телешко на лазарополски начин	Тетовска баклава
4	Тури потпечи	Галички кашкавал	Чкембе чорба	Шарска плескавица	Македонска црна алва
5	Пита сараџија	Тетовски пинџур	Сарма од лозов лист	Галичко мезе	Аландити или валангии
6	Кашаник	Пресолец	Полнети пиперки	Галичка шницла	Гурабија

Колпите е традиционален рецепт приготвен од изедначено мазно тесто и фил подготвен со дробено сирење и јајца. Тестото се дели на 2 парчиња од кои се прави топки, а потоа од нив се сукаат кори. Откако ќе се истегне кората, се сечат дебелите делови од краевите и се попрскува со масло. Се наносува од филот и се завиткува кората од двете страни, на крај се витка како полжав. Се повторува постапката со другата кора, се обвиткува околу првата во тавата и потоа се прска со масло. Се пече 25 минути во загреана рерна на 200С. Кога е готов специјалитетот се вади од рерна, се прска со ладна вода и се послужува со павлака или кисело млеко.



Слика 16. Колпите

Figure 18. Colpiti (Traditional specialty prepared from Dough)

Гостиварски росник е специјалитет од тарана и палента подготвена во зовриена вода со постојано мешање додека се впије целата вода и се става во рерна на печење. Росникот се пече околу 80 минути на 200 степени и од време на време се промешува со дрвена лажица. На дното од тепсијата и на краевите ќе се зафати коричка и од кога ќе се извади од рерна со нож се одлепува коричката. За печење на росникот се користи постара тепсија баш поради тоа одлепување на зафатената кора. Ова е неопходно затоа што се добива на вкус и росникот ќе биде покрцкав. Во посебен сад се става мас да заврие, се попарува росникот и убаво се меша. Одозгора се поросува и дробено сирење по желба и се меша пак. Росникот е убаво направен кога зрната од тарана се двојат. Може да се користи како самостоен оброк за доручек, а исто така може да послужи и како прилог.



Слика 17. Гостиварски росник
Figure 19. Gostivarski rosnik (Traditional Macedonian food)

Кашаник се подготвува од пченично брашно, додека во минатото се правел исклучиво од пченкарно. Се прави погуста каша од вода и брашно. На тепсија со масло се тура од кашата колку да се покрие дното на садот. Потоа се става под вжештен сач. Кога ќе биде напалу испечена, се става повторно масло и каша, па пак се пече под сач. Речиси секое домаќинство располагало со два сача, кои се употребувале и во овој случај за тестото рамномерно да се испече односно да не се чека додека оладениот сач одново се загрева. Откога така ќе се потроши сета каша, тепсијата се става на „пиростја“ врз разгорен оган, под сач, за да се допече. Потоа се сече на квадрати и се јаде додека е топол

Тетовско макало се приготвува со суви црвени пиперки, главици кромид, алкохолен оцет, масло и сол. Се потпекуваат црвените пиперки и се дробат во длабок сад, кромидот ситно се сечка, се додава во садот, се зачинува со оцет, масло и сол. Со толчник полека се толчат кромидот и пиперките додека се изедначи макалото. Се загрева вода околу 100 милилитри и кога ќе зоврие се прелева смесата во садот.



Слика 18. Тетовско макало
Figure 20. Tetovsko makalo (Traditional
Macedonian food with dried peppers

Салата од суви пиперки се приготвува од суви пиперки, доматна салца, чешниња лук, масло, сол. Македонските црвени пиперки, нанижани на рака и сушени на сонце, се еден од најголемите белези на македонската традиција. Многу македонски оброци се придружени со пиперка или таа е дел од главното јадење. Прекрасна е сликата на црвени низи кои се „печат“ на сонце по чардаците или ѕидовите на селските куќи.

Тетовски пинџур се приготвува со печени црвени домати, зелени пиперки и модар патлиџан. Во сад за толчење се толчи лукот заедно со солта, се додаваат излупените пиперки, излупените и исцедени црвени домати и излупените модри патлиџани и се продолжува со толчење. Се посолува и се прелева со врело масло.

Тетовско тавче гравче се приготвува со грав, масло, главици кромид, суви пиперки, главица лук, сол, црвен пипер, магнонос, црн пипер. Во нашата земја секој знае што е грав, тоа е традиција што се негува како секој друг обичај. Повеќето Македонци барем еднаш во неделата имаат грав во своето мени. И не дека на други места нема грав и специјалитети од него, ама како гравот „тетоец“ подготвен во земјено тавче со сува пиперка нема никаде, ќе ви речат тетовчани. Гравот во македонската традиција се јадел како бел грав, со запршка, црвен, со

риба или, пак, тавче гравче кое се јадело најчесто со додаток на некое друго јадење, но внимателно, гравчето има висока калориска вредност. Затоа, велат постарите, децата на посиромашните фамилии во минатото биле полни, здрави и црвени – зашто гравот го имале на секојдневното мени.



Слика 19. Тетовско тавче гравче
Figure 21. TetoVsko Tavche gravche (Baked Beans)

Шарпланинска Јагнешка Чорба се приготвува со јагнешка глава, јагнешки црн дроб, јагнешки бел дроб, млад кромид, лук, ориз, магдонос, јајце, сок од лимон и сол. Исчистена и измиена глава се става во лонец со вода, се додава кромид, магдонос и лук и се вари додека не омекне. Кога ќе се свари главата, се одделува месото од коските, па повторно се враќа месото во процедената чорба. Се сечи дробот на поситни парчиња и заедно со оризот се става во чорбата. Кога ќе се свари оризот, се посолува чорбата, се става изматено јајце и сок од лимон. Пред служење ставете во чорбата сечкан магдонос.

Шарпланинска телешки шницла се приготвува со телешки шницли, овчо сирење, кашкавал, кајмак, магдонос, главица кромид, јајца, црвен пипер, црн пипер и сол. Ситно сечканиот кромид се промешува со кашкавал кој претходно се сечка на ситни коцки, кајмакот и иситнетото сирење. На оваа смеса се додава црн пипер, магдонос, црвен пипер и јајцата и убаво се изедначува смесата. Шницлите се толчат и на средината на секоја шницла се става соодветна количина од смесата. Секоја шницла се преклопува на пола и се прицврстува со готварски конец да не испадне филот и се пече на скара од двете страни.

Дроб на тетовски начин се приготвува со варен дроб исечен на парчиња, кромид исечен на резанки и пропржен на масло се додека не добие златно жолта боја. Потоа се додава доматна салца, виното, 1 лажица оцет, лаворов лист, црниот пипер и ситно исечканиот лук и се остава да крчка.

Телешко на лазарополски начин е специјалитет подготвен од телешко месо исечено на ситни парчиња и запржено заедно со ситно исечкан кромидот. Потоа се додава малку вода, кога ќе почне да врие се става ситно сечкани компири, црвен пипер и се вари додека месото и компирите да омекнат. Потоа се легира со жолчки и кисело млеко, се додава магдонос и се става во рерна да се запече. Пред сервирање се додава рендан кашкавал.



Слика 20. Телешко на лазарополски начин
Figure 22. Beef meat on Lazaropole

Галичко мезе се подготвува со месо исечено на парчиња и испржено на масло. Кога месото ќе се испржи се реди во земјана тава. Над секое парче се додава шункова салама, претходно пропржена на масло, врз саламата рендано галичко сирење, а врз сето тоа се става буковец. Така подготвеното јадење се покрива со јagneшката кошулка и се става во рерна да се пече 15 минути. Се сервира со вариво, а се украсува со магдонос, исечкан домати и суви пиперки.



Слика 21. Галичко мезе
Figure 23. Galichnik appetizer

Аландити или како што ги нарекуваат валангии е десерт кој се приготвува од тесто кое се замесува со брашно, шеќер и млека вода, до густина на тесто за палачинки. Во голема намрсена тава се става тестото со кутлача да се обликува подебела кора, се запекува од двете страни и секоја кора се става во тава за

печење. Секоја кора се попрскува со растопен путер и вода и се редат една врз друга, а на секоја трета кора се наросува мелени ореви. Кога ќе се наредат сите кори се сече во форма на баклава и се запекува во загреана рерна.

3.8. Гастрономски специфичности во Пелагонискиот Регион

Овој регион е во југозападниот дел на Р.С.Македонија ги опфаќа градовите Прилеп, Ресен, Битола, Демир Хисар, Кривогаштани, Крушево, Могила, Новаци и Долнени.

Овој регион е препознатлив по најстариот и еден од најубавите национални паркови, а тоа е Националниот Парк Пелистер кој се карактеризира со поголем број на возвишенија и врвови кои меѓу себе се раздвоени со длабоки долини.

Посебна туристичка привлечност за посетителите се двете природни глацијални езера Големото и Малото Езеро кои се оддалечени околу два километри, попознати под името Пелистерски Очи. Пелистерскиот предел е опкружен со велосипедски и пешачки патеки, терени за планинарење, алпинизам и други облици спортувања за љубителите на зимските спортови.

Овој регион е препознатлив по ресенските овоштарници со јаболка, лозјата, бавчите и ораниците кај кои доминира производството на пиперки, домати, кромид, краставици, разни мешункасти култури и различни видови на овошје. Гастрономски специфични јадења се Битолска лутенка, Битолска кокмишка, Шкембе чорба, Битолска кокмишка, Крушевска пита, Прилепски ширдени, Чкето исто и Мусака, Сарма, Крушевски колбас, Турли тава, кукурек.

Табела 8. Традиционални јадења од пелагониски регион

Table 8. Traditional dishes from the Pelagonija region

	Пекарски производи и тестенини	Ладни предјадења	Топли предјадења	Главни јадења	Десерти
1	Битолска кокмишка	Макало на демирхисарски начин	Битолска шкембе чорба	Прилепски ширдени	Крушевски локум
2	Крушевска пита	Пивтија	Чорба од праз	Чкето	Целувки
3	Млечник (пита со јајца и млеко)	Битолска лутенка	Демирхисарски кромидарник	Крушевски колбас	Крушевска баклава
4	Попарено тесто	Полнети пиперки од туршија	Сирење во фурна	Кукурек	Раванија
5	Сукано ѓомлезе	Преспански циронки	Крушевско грне	Кофтиња со кромид	Ресенска баклава

6	Питулици	Мариовско биено сирење		Крушевски чомлек	Мариовски мед
---	----------	---------------------------	--	---------------------	------------------

Битолска кокмишка се подготвува со меко тесто од кое се сукаат кори, но обично се чека тестото убаво да ферментира, па потоа се сукаат кори. Кога тестото е стасано се дели на 11 топчиња. Од секое топче се расукува кора со големина колку обемот на плехот. Дебелината на кората да биде околу 2 до 3 мм. Плехот се подмачкува со зејтин. Кората се попрскува со зејтин и се додава урда. Се расукува друга кора и се повторува постапката со сите кори. Врз последната кора се попрскува малку зејтин и со четкичка се распоредува насекаде по кората. Битолската кокмишка (боденик) се сече на коцки, со виљушка се боцка насекаде и се остава да стаса. Се пече на 200 степени околу 30 минути. Како прилог со боденикот се додава јогурт.

Крушевска пита се приготвува со тестото подготвено со вода, масло за јадење, лажичка сол, јајце, брашно и фил подготвен со урда или сирење (по желба може да биде и со месо, праз), јајца, млеко и маргарин за премачкување на корите. Од потребните состојки се замесува тесто, кое се дели на 14 топчиња. Од подготвените топчиња на две места се делат по седум. Секое топче се расукува во кора, што се премачкува со маргарин. Една по друга се редат седумте кори и секоја се премачкува со маргарин, па добиениот куп (од седум кори) се расукува во една голема. Одозгора се реди подготвениот фил. На крајот се покрива со втората голема кора, направена по истиот принцип и се пече во рерна на околу 200 - 220 Целзиусови степени, петнаесетина минути.

Млечник (пита со јајца и млеко) се просејува пченично брашно и се замесува со млека вода и сол. Тестото се дели на неколку топчиња. Се намачкуваат со маст, се оставаат и од нив се развлекуваат кори. Развлечена кора се става на тепсија така да нејзините краеве се надвор од тепсијата. Се попрскува со маст, и се филува со разматени јајца и млеко. Така се ставаат 2 - 3 кори, се виткаат краевите во тепсијата и се пече. Кога е млечникот испечен тој нараснува.

Попарено тесто се просејува пченично брашно, се попарува со врела вода се става малку сол и се замесува брашното. Се исукуваат 2 кори, се става една во тепсијата се посипува со маст и спанаќ. Одозгора се става друга кора и се пече под вршникот.

Сукано ѓомлезе брашното се замесува со сол, вода и квас на тарун „блуд“. Меко замесеното тесто се дели на три дела, а секој дел на осум помали топчиња „пупалиња“. Исуканите „пупалиња“ се премачкуваат со сало, се ставаат едно врз друго и се сукаат во една кора. Исуканата кора се попрскува со истопена маст, сирење или урда (изварка) и се преклопува четирипати. Од останатиот дел од тестото се прават уште две кори, а потоа се редат една врз друга во бакарна тепсија. Стасаното тесто се сече пред печењето.

Питулици се приготвуваат со брашно, кисела вода, масло и сол. Сместа е слична како за палачинки од која се приготвуваат палачинки кои се ставаат во тава за печење, се редат една врз друга, а помеѓу корите се додаваат ореви, масло и лук, исто така може да се подготви и фил по желба. Се сечат наредените питулици на квадратни форми и се печат во загреана рерна 10 минути. Разликата помеѓу палачинките и питулиците е белата боја на питулиците, за разлика од палачинките кои се жолти. Питулиците се посни, и немаат потреба од користење на многу мастраф за подготовка.

Демирхисарско макало се приготвува со цели исчистени мали главици кромид и неколку суви црвени пиперки се ставаат во сад, се преливаат со вода и се додава сол по вкус. Кромидот и пиперките се варат се додека не омекне кромидот. Ако остане повеќе течност во садот, таа се истура. Во друг сад се загрева масло во кое се додава една лажица буковска пипер. Загреаното масло со пиперката се прелива во садот со топлиот сварен кромид и пиперките. Се додава сол по вкус.

Битолска лутенка се приготвува од црвени пиперки за ајвар, домати, лути пиперчиња, масло за готвење, шеќер, вински оцет, магнонос и лук. Се мијат, чистат и се печат црвените пиперки. Потоа се лупат и се оставаат да се исцедат. Се мијат и чистат домати од зелените делови и се ставаат во машина за мелење. Се става доматиот пире заедно со оцетот и шеќерот во поголемо тенџере да се варат 30 минути. Потоа се додава маслото за готвење и се остава заедно да се варат околу 1 час. Додадете ги исчистените и сечкани лути пиперки и оставете ги да се варат уште 30 минути. Во меѓувреме се сечат црвените пиперки во посакуваната големина и се додаваат во тенџерето. Потоа се додаваат исчистениот и исечкан лук и измиениот и исечкан магнонос. Се заедно

треба да се вари уште 30 минути, така што целокупното време за подготовка на лутеницата е околу 2 часа. На самиот крај се додава лажиче конзерванс и се промешува. Топлата лутеница се става во тегли со добро затворени капаці.



Слика 24. Битолска лутенка
Figure 24. Bitolska lutenka (Macedonian
traditional food with papper

Преспански циронки или сушени преспански белвици се приготвуваат со масло, буковска пипер, сушено нане. Се печат циронките на плотна од шпоретот сосема малку и се ставаат веднаш во топла вода. Се оставаат да вријат во водата се додека омекнат, а потоа се ставаат во цедилка да се процедат од водата. Потоа им се отстрануваат главите и се ставаат во чинија, се преливаат со масло, буковец и сушено нане и добро се промешуваат.

Чорба од праз се сече празот на парчиња, се пржи, се додава црвена пиперка и брашно, и се прелива со врела вода. Сите продукти заедно се готват уште половина час и после се вади од огнот. Кога се става во чинија се додава малку сирење.

Битолска шкембе чорба е специјалитет за кој се користи шкембе, морков, компир, лук, целер, китка магнонос, црвен пипер, сол, бибер, 2 ловорови листа и една лажица брашно. Добро исчистеното шкембе се става во солена вода во тенџере кога ќе зоврие водата, се става нова вода. Кога повторно ќе зоврие водата, се остава да се вари, можете да додаде и јунешка коска да се вари заедно со шкембето. Потоа во друг лонец со малку масло се пропржува морков, исечкан лук, целер исечкан на коцки и се остава да продинста. Вареното шкембе се сечи на ленти или коцки и се додава во лонецот. Се пропржува и потоа во лонецот се додава процедената супа, зачините, исечканиот компир и се остава да се вари. На малку масло ставете 1 лажица брашно, половина кафена лажица

црвен пипер и се подготвува запршка. Запршката се додава во лонецот, се промешува и се готви уште 5 минути. На крајот се сечка чешне бел лук и се промешува со исечкан магдонос, малку вода и оцет и се става во готовата шкембе чорба.

Демирхисарски кромидарник се готви со 1 кг исечкани главици кромид се пржат во тава, во загреана свинска маст. При пржењето се додава сол по вкус и буковска пипер. На испржениот кромид се додаваат 3 до 4 изматени јајца. Штом јајцата ќе се испржат, кромидарникот е готов. Ова јадење се служи како главно јадење или како фил во зелник.

Сирење во фурна се приготвува со кашкавал, овчо сирење, сланина, домати, пиперка, лажица путер, голема лажица кајмак, доматино пире, зачини по избор. Во земјен сад се става доматино пире, се додава изренданото овчо сирење, ситно исечканата сува сланина и сечканите домати. Одозгора се става кајмакот и ренданиот кашкавал и се запечува во рерна.

Крушевско грне се подготвува со кашкавал, сирење, кечап, чаден свински врат, печурки и павлака. Во грне се става кечап, над него се додава рендан кашкавал, парчиња чаден свински врат, исечкани печурки, рендано сирење и одозгора се прелева со павлака. Постапката се повторува, се завршува со рендан кашкавал и се пече во загреана рерна.

Прилепски ширдени е традиционален специјалитет во Прилеп за кој најпрво многу убаво треба да се исчистат јагнешките ширдени и да станат просирни. На загреано масло прво се пржи ситно сечканиот кромид, па се додаваат двата вида на месо. Се динста се додека не испари течноста од самото месо. Се зачинува со сите зачини, се додава оризот и на крај магдоносот. Се трга тенџерето од оган и со добиената смеса се полнат ширдените. На самиот отвор ширденот се затвора со 2 - 3 чепкалки. Се редат во земјена тава, се налеваат со вода колку да се покријат, се додава еден исечкан домати и се ставаат во рерна да се печат околу 2 часа. За време на печењето еднаш до двапати се превртуваат. По желба може да се додаде и сува лута пиперка. Пред крај се додаваат исчистените компири да се запечат.



Слика 25. Прилепски ширдени
Figure 25. Prilep Shirden (Stuffed Lamb's Stomach)

Чкето е специјалитет за кој место се сече на коцки и се пропржува. Кога ќе се потпржи, се додаваат морковот, сечкан на тркалца, лукот, сечкан покрупно, па заедно се пропржуваат, и врз нив се налева белото вино и малку вода. Се ставаат зачините и лаворовиот лист, се остава да крчка и врз него се става магдонос. Кога ќе изврие, може да се сервира или во тава или во земјен сад.



Слика 26. Чкето
Figure 26. Cheto (Traditional Macedonian food

Ќофтиња со кромид се приготвуваат со мешано мелено месо (говедско, свинско), кромид, сол, црн пипер, магдонос, домати или салца, јајце, филцан ориз, парче леб натопено во млеко.

Раванија е десерт кој се приготвува со 250 гр. маст или зејтин, 350 мл. вода и 500 гр. шеќер. Сето тоа се вари на оган. Кога ќе проврие се додава брашно и се вари се додека не се одлепат од тенџерето. Се растегнува во тепсија и се наросува 250 гр. шеќер и се пече.

Ресенска баклава е традиционален десерт кој се приготвува со 2 кг пченично брашно, 10 јајца и со малку топла вода се замесува тестото. Откако ќе се замеси тенко ќе се истегнат 40 кори, се оставаат малку да се исушат, се редат во

тепсијата се прска со маст или зејтин и се филува со кадаиф и ореви. Се сече на баклави и се става да се пече. Кога е баклавата испечена таа се попарува со шербет. За подготовка на шербетот потребно е 1,5 кг шеќер со 1 литар вода.

4. Манифестации поврзани со храна и пијалаци во Р.С.М

Последните неколку години традиционалната македонска гастрономија се промовира преку организирање на манифестации и настани во одредени делови на Р.С.М. Овие манифестации се организираат во места кој се карактеристични за одредени традиционални гастрономски производи со цел да се привлечат голем број на посетители, како домашни така и посетители од соседните држави.

4.1. Гастрономски манифестации во Источен Регион

Општина Штип се јавува како организатор и на традиционалната манифестација „Пастрмалијада“, што се одржува секоја година на 8 Ноември, Денот на ослободувањето на Штип. За време на одржувањето на Пастрмалијадата, хотелските капацитети се преполни со гости од земјава и од странство. Станува збор за уникатна манифестација на која се презентираат традиционалните и најдобри штипски специјалитети, вклучувајќи го водечкиот пастрмалијата.

Денови на кочанскиот ориз е културна манифестација што се одржува секоја година во првата половина на септември и е посветена на оризот – симбол на Кочанскиот крај. Организатор е Локалната самоуправа на Општина Кочани, а првпат таа се одржала во 1992 година, кога со одлука на тогашното Собрание на Општина Кочани бил формиран првиот Одбор за организација. Манифестацијата е замислена како спој на традицијата и современиот уметнички израз и приказ на патот на оризот од нивата до трpezата. Со неа се прави обид да се зачува традицијата во производството на ориз. Составен дел од Манифестацијата е и изборот на жетварска убавица. Манифестацијата Денови на кочанскиот ориз со својот меѓународен предзнак е повод за нови пријателства, преку гостувањата на официјални општински, стопански и културни делегации во времето на собирањето на родот од кочанските полиња. Целта на целата организација е да потсети на надалеку познатиот квалитет на кочанскиот ориз и да се даде поддршка во неговиот пласман во и надвор од границите на Република Македонија.

Манифестацијата “Зелникот на баба” е од традиционален карактер, посветена на бабиниот зелник, кој е наш традиционален специјалитет карактеристичен за овој крај. Оваа манифестација има натпреварувачки и хуманитарен карактер каде вредните домаќинки се натпреваруваат во месење на тестото, сукање на кори и печење на зелникот под вршник, а потоа следува сечење на парчиња, изложување на зелниците и продажба. Собраните средства се користат за хуманитарни цели. Манифестацијата се одржува на градскиот плоштад Св. Гаврил Лесновски во Пробиштип, а присуство земат натпреварувачки екипи од земјата, но исто така и натпреварувачки екипи од соседните земји.

Ден на компирот во Малешевијата. Оваа манифестација има изложбено - продажбен карактер. На неа се претставуваат различни сорти компири и за време на нејзиното одржување можете да ги дегустирате локалните специјалитети од компири во комбинација со прочуените малешевско сирење и малешевска сливова ракија. Беровскиот компир е познат како во нашава земја, така и надвор од неа, така што тој стана еден од препознатливите белези за градот Берово.

За промоција и доближување до потрошувачите на традиционалните изработки и производи во Берово, секоја година на 27 и 28 август се организира Меѓународен саем на традиционални производи „Малешевијата на дланка“⁵¹. На Саемот се претставени три сектори: здрава храна, вешти раце и сувенири и резби. На манифестацијата може да ги вкусите и да купите од прочуените малешевски млечни производи (овчо сирење, биено сирење, кашкавал, урда, кравјо сирење, козјо сирење, матеница и др.), мед и пчелни производи – различни видови мед во зависност од додатоките (орев, бадеми, лешници), но и лековити пчелни производи (прополис, восок, матичен млеч и др.), диви шумски плодови (капини, малини, јагоди, боровинки, шипинки) и нивни преработки (сок, слатко, компот), но и преработки од слива, вишна, цреша, аронија и др., како и од компир, грав, тикви, пченка и други локални производи, но и домашна сливова ракија.

⁵¹ Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

Меѓународен гастрономски фестивал „Cook and Serve 2019“ – фестивал кој што е организиран од страна на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“- Штип. За разлика од претходните години кога манифестацијата се одржуваше на планината Плачковица во Тренинг центарот за доживотно учење на Универзитет „Гоце Делчев“ во 2019 година фестивалот се одржа по четврти пат во градот Штип, лоциран во Домот на културата „Ацо Шопов“. Покрај фестивалски карактер, промоција на гастрономски производи од регионот и целата држава, мастер класови од познати готвачи, фестивалот има и натпреварувачки карактер, гастрономски и ресторански натпревари во кој се натпреваруваат Јуниори, односно студенти и средношколци од областа на туризмот и угостителството.

Во 2019 година, во склоп на фестивалот „Cook and Serve 2019“ во соработка со Радио Кафе Канал 77 и СОУ „Коле Нехтенин“ - Штип, заедно со студентите од Факултетот за туризам и бизнис логистика се постави Светски рекорд во подготовка на Шопска салата. Салатата беше подготвена за 1 час и 28 минути со 38 учесници и беше тешка 347,6 килограми.

4.2. Гастрономски манифестации во Вардарски Регион

Тиквешкиот гроздобер претставува продолжување на една долга и богата традиција која на овие простори се одржувала со векови наназад, кога во чест на богот на виното Дионис и виновата лоза, биле одржувани „Дионисиеви денови“. Овие свечености траеле неколку дена и на нив присуствувало целото население (и слободните граѓани и робовите). Луѓето на овие простори со голема умешност и љубов ја одгледувале и негувале оваа култура, за што сведочат многубројните надгробни стели, мозаици и релјефи на бројните археолошки локалитети во Тиквешијата. Лозарството во средниот век продолжило да се негува на овие простори, а главни негови центри биле црковните и манастирските имоти, каде што се приготвувало и најубавото вино. Со доаѓањето на Турците, стагнира неговото производство, бидејќи со Куранот била забранета употребата на алкохолни пијалаци. Општинското раководство во Кавадарци во 1964 година го организира првиот „Тиквешки гроздобер“, манифестација која има стопански, културен и туристички карактер. Првиот одбор на оваа манифестација брои 60 членови, кој број понатаму се зголемува. По извесно стагнирање, во 2001 година, локалната самоуправа на Општина

Кавадарци започнува со сериозни подготовки за организирање на Тиквешкиот гроздобер. Секоја година се избираат претставници на гроздоберот: крал, кралица и нивни придружници. Учесници во карневалската поворка се најчесто ученици од кавадаречките училишта. Дефилето секоја година го збогатуваат гости: ансамбли и уметнички друштва од Р. Македонија и странство. Преку ден се прави традиционално закројување на лозјето, се организираат дегустации на храна и вино на плоштадот во Кавадарци. Во вечерните часови се одржуваат голем број концерти на кои гостуваат познати музички групи и изведувачи од Македонија и Балканот.

Општина Велес традиционално во октомври ја организира манифестацијата „**Фестивал на велешка пита и вино**“. На поставени штандови и маси и столици на посетителите три дена им се нуди традиционалната велешка пита пастрмалија, подготвена според стариот рецепт од угостителите и пекарите во градот, како и македонски вина од домашните производителите на Повардарскиот регион. Манифестацијата „Фестивал на велешка пита и вино“ има изложбен и продажен карактер. Целта на манифестацијата е да се придонесе кон поголема афирмација и промоција на питата пастрмалија, препознатлив велешки специјалитет, но истовремено да им помогне на угостителите, винариите, малите и средните компании од прехранбениот сектор, да се презентираат пред потенцијалните потрошувачи од вардарскиот плански регион и Македонија. Во општина Чашка, традиционално во организација на ООУ „Петре Поп Арсов“- Богомила и Општината се одржува Саемот за здрава храна „Поблиску до природата“. Саемот има за цел промовирање на локалните земјоделци и земјоделски производи, локалните специјалитети, традиционални носии и рачни изработки. Чистата еколошка средина е предуслов за производство на квалитетна храна и производи од областа Азот. Манифестацијата го менува местото на одржување, се со цел да се промовираат населените места на Азот: Стариград, Теово, Согле, Богомила, Ореше, Папрадиште, Бистрица, Нежилово, Извор, Мартолци и Оморани.⁵²

⁵² Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски

4.3. Гастрономски манифестации во Југоисточен Регион

Ракијадата е манифестација што се одржува во Валандово од 2000 година. Од 2005 година се организира на Градскиот базен во Валандово под покровителство на Градоначалникот и Советот на Општина Валандово. Ракијадата има пред сè друштвен, а и натпреварувачки карактер. Учесниците на ракијадата се натпреваруваат во традиционалното варење ракија. Секоја година има учесници од Општина Валандово и од други општини, а се планира да настапуваат натпреварувачи и од други земји, со што би добила и меѓународен карактер. Од година во година ракијадата зафаќа сè позначаен дел од културата во регионот, а и пошироко.

Целта на манифестацијата „**Ден на калинката**“ е да се подигне свеста за конзумирање здрава храна кај децата и учениците. Кампањата се реализира во градинките и училиштата, како дел од програмата „Интеграција на еколошката едукација во македонскиот образовен систем, во соработка со Министерството за образование и наука и Здружението за едукација, комуникација и консалтинг „ОХО“. Кампањата се спроведува преку забава и дружба на ученици и возрасни на берба на калинки низ нивите во Валандово.

Традиционалната манифестација Смоквијада се одржува секоја година на крајот од август или во почетокот на септември, во организација на Здружението на граѓани Тера од Гевгелија. Местото на одржување на Смоквијадата е Градскиот стадион, каде што се натпреваруваат голем број екипи во подготвување слатко од зрели смокви. Манифестацијата започнува со дефиле на фолклорните групи и учесници, а додека учесниците го подготвуваат слаткото, на сцената се одвива богата културно - уметничка програма. На крајот се оценува слаткото, а за најдобрите следуваат награди.

Градската плажа во Дојран е идеална и пространа локација на која се презентира **Дојранската автентика**. Се применува ловењето риба на стариот дојрански начин со мрежа наречена ГРИП, специфично и значајно за Југоисточниот регион. Освен оваа активност се подготвуваат дегустации од риба, чорби од риба, рибини специјалитети на трска и котлети. Манифестацијата е симболично езерски обоена, а дојранчани како и секогаш се вистински љубезни домаќини.

Меѓународната манифестација „Самун ем татлија“ која се одржува на почеток на месец ноември секоја година во Радовиш се заснова на промоција на уникатните и препознатливи традиционални домашни специјалитети, кои ги нудат старите, но и новите угостителски објекти во општината, а сето тоа проследено со богата културно – забавна програма. Целта на оваа меѓународна манифестација е промоција на локалните гастрономски специјалитети овозможено преку дегустација и продажба на истите. Културно – забавната програма на тридневната манифестација е збогатена со настап на естрадни уметници, домашни и странски изведувачи и бендови, фолклорни ансамбли и се одржува на повеќе локации како: плоштад „Св. Спасо Радовишки, Центар за култура „Ацо Караманов“, летна тераса на Етнолошка збирка, библиотека „Браќа Миладиновци“, комплекс „Ораовичко манастирче“ и др.

Струмица како средиште на богатата струмичка котлина која е најголем производител на раноградинарски и земјоделски култури, меѓу кои и на струмичката ајварка (Куртовска капија) е организатор на манифестацијата „Струмичка Ајверијада“. Градскиот плоштад во стилот на динамичен и урбан лик дише со креативен дизајн. Се поставуваат штандови на кои индивидуално и групно се претставуваат квалитетите на ајварот. Шеесетина натпреварувачи со однапред поставени критериуми учествуваат во изборот на најкусно приготвен ајвар. Присуствуваат ученици од средните училишта, а учествуваат и поединци - ентузијастички. Посетителите и гостите уживаат и во музичките и фолклорни изведби кои се неизоставен елемент на манифестацијата.

Костенијада. Во подножјето на планината Беласица се наоѓа селото Смолари, каде традиционално се одржува манифестацијата „Фестивал на смоларскиот костен“. Жителите на овој регион, на манифестацијата ги печат надалеку познатите смоларски костени за гостите (над 1 тон), а домаќинките презентираат како костенот може да се употребува и во кулинарството, подготвувајќи специјалитети од костен.⁵³

Празијада. Традиционално се одржува во општина Василево, село Градашорци кое претставува и најголем производител на праз во Македонија. Преку оваа

⁵³ Методијески, Д., Филиповски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

манifestација се промовира празот како градинарска култура карактеристична за овој регион се очекува да се зголеми бројот на производителите на праз и да се направи промоција на оваа земјоделска култура, но и промоција на здравиот начин на исхрана. Се подготвуваат и наградуваат различни видови на јадења чија главна состојка е празот.

4.4. Гастрономски манифестации во Североисточен Регион

Кривоаланечка еко - храна“, која е всушност „Паланечка Компиријада“ дополнета и збогатена со содржини. На плоштадот се поставуваат штандови со компир произведен во Осоговието, се изложуваат слатки и солени специјалитети од компир изработени од вредните паланечки домаќинки и еко-храна од регионот. Манифестацијата е збогатена со здрава храна приготвена на традиционален начин каде се претставуваат бројни угостители од Крива Паланка, пензионерка од градот, членки на клубот „**Достоинствен живот**“ при општинската организација Црвен Крст од Крива Паланка и останати учесници. Децата од основните училишта и предучилишната установа „**Детелинка**“ приготвуваат интересни изработки со есенски мотиви од компир и есенски лисја. Организатор е општина Крива Паланка, која обезбедува награди за најумешните и најбрзите во лупење компир, за најтежок компир, а се одржуваат и забавни натпревари за помладите. Посетителите имаат можност да ги дегустираат разновидните јадења подготвени од компир, направени од вештите раце на домаќинките, да слушнат за благотворните дејства на компирот, неговото користење како лек и кулинарски трикови за приготвување јадења од компир.⁵⁴ Манифестација ја негува традицијата, етнологијата, фолклорот со цел зачувување и промоција на производството на здрава храна – традиционалното еколошко земјоделе, вкусот на традицијата, националното и културно богатство и наследство. Хуманитарни штандови со храна произведена во овој крај нудат најразлични специјалитети за сите што сакаа да го почувствуваат вкусниот залак на еколошки произведената храна. Понудените специјалитети се продаваат без конкретна цена, односно посетителите оставаат парични донации на штандовите кои организаторот ги наменил за семејствата што живеат во социјален ризик. Манифестацијата има и натпреварувачки карактер, а жири –

⁵⁴ 146 <http://www.krivapalanka.gov.mk/novosti/9856>

комисија ги оценува подготовките во три категории: најдобар вкус, декорација и автентичност.

„Празијада“, е манифестација која се одржува во кумановското село Режановце преку која се промовира празот како градинарска култура карактеристична за овој регион. Манифестацијата „Празијада“ ја организира Месната заедница Режановце во соработка со мрежата за рурален развој на Македонија „Еко гард“, со поддршка на Општина Куманово. Преку оваа манифестација се очекува да се зголеми бројот на производителите на праз и да се направи промоција на оваа земјоделска култура, но и промоција на здравиот начин на исхрана.⁵⁵

4.5. Гастрономски манифестации во Скопски Регион

Виноскоп. Во 2007 година во Скопје, за првпат се одржал Меѓународниот вински фестивал Виноскоп. Настанот бил организиран на кејот „13 Ноември“, а на манифестацијата се претставиле 20 македонски винарии. Во текот на Фестивалот имало професионална дегустација, на која вината од македонските винарии биле оценувани од страна на тројца странски и двајца домашни судии. Оттогаш па до денес, секоја година, традиционално, се одржува настанот, и тоа во два периоди: во лето и во зима. Настанот има богата уметничка и музичка програма која го придружува и трае неколку дена. Организиран е на најразлични локации низ градот, како плоштадот, Веро центар, сала Борис Трајковски, и др. Виноскоп привлекува голем број посетители како од земјата, така и туристи од странство.

Винодонија. Винодонија претставува саем за вино, каде се презентираат и дегустираат вина од македонски производители⁵⁶. Се одржува секоја година во хотелот Мериот во Скопје во организација на Здружението на сомелиери од Македонија.

Вкуси ја Гази Баба. Во 2018 година, за прв пат на плоштадот Коцка во населбата Автокоманда во Скопје се одржа манифестацијата „Вкуси ја Гази Баба – вкус за сите генерации“. Манифестацијата е во организација на општина

⁵⁵ Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

⁵⁶ <http://vinodonia.mk/>

Гази Баба и Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“, Штип. На манифестацијата учество зедоа повеќе компании како Пивара Скопје, Прилепска Пивара, Алкалоид, Виталиа, Макпрогрес, Ле петит, Слоуфуд, Шарлота, Делициа, Напредок, Кенди, Римес, Солета, Каварџик, Фарма Лазаревски, Сити Бургер, Винарија Камник и др. Манифестацијата има за цел презентација на локална храна и гастрономија, едукативен сегмент, култура и музички настани. На плоштадот Коцка се поставуваат штандови каде компаниите ги презентираат своите производи и гастрономското богатство на општина Гази Баба. На штандовите во соработка со компаниите производителите се презентирани од страна на студентите на ФТБЛ. Две обуки и работилници за здрава исхрана на возрасни лица – пензионери и здрава исхрана кај деца од предучилишна и училишна возраст се прават од страна на студенти на ФТБЛ. Покрај работилниците, на манифестацијата се презентираат кулинарски вештини и специјалитети преку организација на три мастер класови од шефовите: Игор Атанасов – главен готвач во Клиника Жан Митрев, Маре Јаневска – главен готвач во Британска амбасада и Бобан Симоновски – главен готвач во ресторан Еквилибриум. Културниот сегмент на манифестацијата е збогатен со членовите на Театро СК со уличен преформанс, а музичката програма е проследена со настапи на естрадни уметници за забавна и народна музика, Диџеј К-105, групата Саут Парк и др.⁵⁷

„Пиволенд Скопје“. Првиот Гурмански викенд со пиво – Пиволенд се одржал во 2008-ма година и за вкупно четири дена го посетиле близу 60.000 љубители на овој дрвен пијалак. Манифестацијата претставува разновидна гастрономско - пивска понуда и забавната програма на која учество земаат голем број артисти од најразлични музички жанрови.

4.6. Гастрономски манифестации во Југозападен Регион

Една од манифестациите кои може да се биде поврзан со гастрономијата во овој регион е **Вевчанскиот карневал** кој се одржува на празникот Василица со изобилство храна, вино и музика. Карневалот има специфични особини според кои се разликува од останатите во светот, пред сè поради својата

⁵⁷ Методијески, Д., Филиповски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

архаичност, таинственост и импровизација. Опстојува над 1400 години и изобилува со пагански ритуали, кои се помешани со современите обичаи. Повозрасните василичари задолжително треба да се напијат црвено вино, а во овие празнични мигови не е срамота дури ни доколку малку се претера со пиењето.⁵⁸ Вечерта по полноќ, околу 2 - 3 часот, откако василичарите ќе минат низ сите куќи се оди на познатите Вевчански извори. Тоа е означено и со биене на камбаните. Тука се присутни сите селани особено женските лица. На литургија се носи, котле или ѓум за вода, дрвена лажица и василичарска киска. Киската се прави од босилек, василичарка и гранки од дрен. Сите тие се поврзуваат со црвен волнен конец. На изворите попот пее молитва со што ја осветува водата. Потоа сите присутни во специјални садови земаат од водата и ја носат дома. Со оваа светена вода се попрскуваат сите простории во куќата. Со оваа вода се подготвува кашаник (тури-потпечи) во кој се става сребрена пара. Тој што ќе ја најде парата се смета за најсреќен во семејството. Киската се става над влезната врата и тука останува цела година како заштитник на куќата од разни лошотии: демони, несреќи, елементарни непогоди и сл. Што се однесува до трpezата за Василица, верувањето е дека што побогата е трpezата, толку побогата ќе биде годината. Печено месо, риба, домашни колбаси, разни видови сирења и кашкавали, разни сувомеснати производи, месени пити, кисела зелка, туршија се само дел од јадењата кои ги има на василичарската трpezа. Неизбежен е василичарскиот мазник во кој се става паричка. Присутните на трpezата го вртат мазникот во круг три пати, го делат мазникот и потоа, најинтересниот дел – го бараат паричето на кого му се паднало.⁵⁹

4.7. Гастрономски манифестации во Полошки Регион

Во полошкиот регион за жал нема гастрономски настани, но овде ќе издвоиме една манифестација која на некој начин можеби е поврзана со гастрономијата, тоа е Галичката свадба.

Галичката свадба е манифестација што се одржува секоја година на Петровден (12 јули). Свадбата е всушност цел спектар од народни обичаи и се одвива вака: се чекаат тапаните, па се врти свекрвино оро, па се носи невестата на вода, се поставува свадбарскиот бајрак, па се канат мртвите, па го бричат зетот, се зема

⁵⁸ <https://macedoniatimeless.com/mac/aktivnosti/setila/zvuktradicijanastani/nastani/vevcanskikarneval/>

⁵⁹ <http://www.marketonline.mk/289/obicei-i-veruvanja-zastara-nova-godina>

невестата и се замесува лебот, а самата венчавка се одвива во црквата „**Св. Петар и Павле**“. Кога започнуваат да вијат тапаните и зурлите, обичајот е стројни млади да се фатат за рамена, и со бавен чекор, во ритам, да го заиграат Тешкото – орото на печалбарот.⁶⁰

4.8. Гастрономски манифестации во Пелагониски Регион

Во Пелагонискиот регион се одржуваат повеќе манифестации поврзани со гастрономијата, а во текстот ќе бидат наведени и накратко опишани поважните.

„**Преспански јаболкобер**“. Ова случување, чија цел е да ги промовира преспанското јаболко и неговите производители, агротуризмот, стопанските и културните достигнувања, се одржува во организација на локалната самоуправа. Од денот, во религијата познат како Крстовден, со децении наназад, преспанци практично се преселуваат во своите овоштарници, за да го приберат навреме годишниот род на јаболката.

„**Фестивалот на пивото**“ се одржува во средината на јули. Секоја година градот Прилеп е домаќин на повеќе илјади посетители за време на четирите фестивалски денови. На изложбен простор од 3 000 м², на вкупно 25 локации во центарот на градот, земаат учество повеќе пиварници и овластени дистрибутери на пиво, како и реномирани ресторани и угостители, кои ги претставуваат најпознатите пивски брендови, како: Златен даб, Туборг, Скопско пиво, 165 Хајнекен, Амстел, Каменица, Старо Прамен, Бадвајзер и др. На Фестивалот голем акцент се става на културно забавната програма, која се одвива на две сцени, со настапи на големи естрадни ѕвезди од секаков жанр на музика. За четири дена на овој настан се трошат повеќе стотици тони на пиво и скара⁶¹.

5. Угостителските објекти како фактор за промоција на гастрономијата

Рестораните, хотелите и останатите угостителски објекти можат да креираат маркантни промотивни апели, користејќи ги националните специјалитети како еден вид на атракција. Комуникацијата преку националните специјалитети на земјата во која посетителите престојуваат, за нив претставува

⁶⁰Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.

⁶¹Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика

комуникација со поднебјето и со етно фолклорните традиции поврзани со храната и исхраната на населението.

Угостителските објекти во својата понуда изобилува со атрактивни национални и регионални јадења, специјалитети на традиционално пекарство, специфични атрактивни вина и сл. и ваквите национални и регионални менија во угостителските објекти претставуваат силни промотивни средства.

Гастрономијата отсекогаш била под влијание на патувањата на луѓето, миграциите и под влијание на туризмот. За време на патувањето на луѓето често се среќаваат со храна и пијалаци и сакаат да се запознаат со начинот на нивно приготвување. Така угостителските објекти и рестораните и денес се под влијание на барањата на луѓето кои патуваат.

Позначајни фактори кои влијаат за развојот на угостителското производство на храна и гастрономијата можат да се сретнат како;

Социокултурни фактори

Храната и пијалациите да се конзумираат надвор од домовите или во форма на полу приготвена храна. Различните видови на прослави и пригоди кои се дел од културниот развој на општеството, а значат прослава и интеграција.

Економски фактори

Значењето на угостителската индустрија за економијата на многу земји, растеж на маркетингот кој се базира на насочување кон помал, но значаен дел од вкупниот пазар и создавање конкурентски предности, преку диференцијација.

Политички фактори

Во овие фактори се поставува сигурноста на храната и заштитата на продуктите на храна и пијалаци. Поддршка на угостителската индустрија поради нејзиниот придонес во економијата на различни земји.

Еколошки фактори

Заштита на природната средина, а со тоа и на прехранбените производи. Штедење енергија. Загубите на храна предизвикани од економски и од политички притисоци се сметаат за криминални постапки.

Технолошки фактори

Развој на нови технологии кои ќе ја зголемат застапеноста на храната ширум светот. Зголемувањето на тензијата меѓу производителите на храна и нивната желба и аргументи за зголемување на профитот, од една страна, и обезбедување безбедно користење на технологијата за да се заштити човечкиот вид, од друга страна.

5.1. Национални ресторани

Националните ресторани се објекти за исхрана кои се посебно означени од државните органи надлежни за работите од областа на угостителството. Постапката за добивањето на ознака национален ресторан – меана ја спроведува пет члена комисија. Комисијата е составена од еден член на органот на државна управа надлежен за работите од областа на угостителството, член од Кабинетот на заменик – претседателот на Владата на Република Северна Македонија, член од министерството за култура, член од угостителското стопанство и еден член од туристичката комора. Доколку се исполнети бараните критериумите во спроведената постапка, во рок од 30 дена Комисијата изготвува решение кое е со важност од три години.

Носителот на самата ознака во угостителството кога ќе престане да ги извршува критериумите, кои се пропишани со Законот за угостителска дејност, ознаката за национален ресторан му се одзема од страна на министерот кој е надлежен за работите од таа област.

Угостителскиот објект за ја добие ознаката потребно е да ги исполнува овие критериуми:

1. Прво, да има извршено категоризација на угостителскиот објект;
2. При уредувањето на објектот, дали внатрешно или надворешно, треба да се користат природни материјали, мотиви од традиционална култура, носии, садови, народни инструменти и сл.
3. Музиката која што се изведува во објектот треба да биде акустична и изворна.
4. Самата облека на персоналот треба да има апликации од традицијата.
5. Во понудената листа на јадења што ја нуди угостителскиот објект, треба да има застапеност со најмалку 70% домашни традиционални јадења,

споредбено со интернационалните јадења, а понудата на пијалаци и вина треба да биде во сооднос од најмалку 80% пијалаци кои се произведени во Република Северна Македонија, споредбено со интернационалните пијалаци и вина.

6. Препознатлива гастрономска понуда

Гастрономијата е таква активност која е високо рангирана во сите држави и општества и која зазема форма на хиерархија, на чиј врв се гастрономите. Цел на гастрономијата на секоја држава, регион, место или бизнис е креирање на гастрономска понуда или гастрономски бренд, кој ќе биде лесно за памтење не само за локалното население, туку и за туристите. За да биде препознатлива гастрономската понуда, угостителите треба да се фокусираат на задоволување на потребите на потрошувачите. Има многу начини како гостите да се задоволат:

Неочекувани дополнителни производи. Да се пронајде начин за добра понуда од обично до секојдневно. Пр.: кафето да се послужи со чоколадни десерти, а за иста цена која се наплаќа за кафето.

Специјални мени. Компоненти со кои ќе се биде најдобар во конкуренцијата, така што ќе изгради репутација.

Домашни десерти. Ваквите направени десерти можат да постигнат добро диференцирање на пазарот.

Уникатни регионални или локални производи. Треба да се нудат производи од локални производители, а кои потрошувачите не можат да ги добијат на друго место.

Мени – производи кои се направени и се еколошки чисти. Производи кои се одгледани без хемиски ѓубрива и инсектициди значи понуда на супериорен производ кој лесно се препознава.

Свежо исцедени сокови. Употребата на свежо исцедени сокови може да создаде начин на диференцирање на понудата.

Мени – опции кои содржат диететски мени – производи. Со правилни рецепти може да се приготви храна која ќе има помалку мрсноти, а според вкусот да бидат исти како и традиционалните мени.

Покрај овие можности во понудата за да се постигне диференцирање на производите од конкуренцијата, потрошувачите треба да се информираат и за разликите во производите на храна и пијалаци;

Познавање на производите. Во поголемиот дел во рестораните послужувачите знаат само што содржи менито, а треба да се вклучи и знаење за тоа што го прави некој производ подобар од останатите, и тие информации да се пренесат на потрошувачите.

Нови производи. Луѓето ќе бидат воодушевени од нови и необични производи. Тие не ги наредуваат често, но сакаат да зборуваат за нив.

Потекло на продуктите. Потрошувачите треба да знаат дали се употребуваат еколошки чисти производи или се употребуваат локални и национални производи.

Извори на рецептите. Рецептите кои се употребуваат во угостителските објекти често имаат историја. Пр.; рецепти кои се наследени фамилијарно или пак рецепти кои се креирани од некој член од персоналот. Доколку постои историјат за рецептот тој треба да се каже.

Методи на приготвување. Ако се користи некоја специјална опрема во приготвувањето на храната, потрошувачите треба да се информираат.

7. Промоција на гастрономски туризам и култура во Р.С.М

Гастрономскиот туризам е форма на туризам, која ги опфаќа патувањето на луѓето до одредени туристички дестинации, а основен мотивирачки фактор за патувањето се локално произведената и приготвена храна и пијалаци.

Покрај основните видови на промоција како реклама, публицитет и односи со јавност, директни продажби, во гастрономскиот туризам и култура како промотивни алатки се користат и организирањето на настани и манифестации со гастрономска тематика, печатењето на промотивен материјал и туристички водичи, како и телевизиските емисии посветени на гастрономијата.

Повеќе се на број промотивните кампањи и публикуваната литература која Националните туристички организации ја презентираат на саемице за туризам ширум светот.

Промовирањето на нашата земја на светско ниво е преку Асоцијација за кулинарски туризам – ICTA – International Culinary Tourism Association (www.culinarytourism.org), Орегон, САД, која издава списанија во кое и Р.С.Македонија може да земе учество во Гастрономскиот водич.

Промоцијата на гастрономскиот туризам е важен показател за туристичките патувања.

- **Манифестации, настани и фестивали.** Промовирање преку голем број на настани кои се значајни за афирмирање и промоција на гастрономската култура во Република Северна Македонија. Во последните неколку години се појавија голем број манифестации, настани и фестивали, чија цел е промоција на традиционалната гастрономска понуда во одредени делови. Голем дел од нив имаат локален карактер и не се познати пошироко, тие се дизајнирани со цел да привлечат поголем број на посетители како македонски така и странски.
- **Саемите и изложби за храна и туризам** се користат како форма на промоција, каде македонските претставници и компании ја презентираат гастрономската култура и традиција.
- **Видео спотови за промоција**, како што е спотот насловен „Македонија вечна“ е со цел да се промовира туристичката вредност на Република Северна Македонија, кој се прикажува во регионот и пошироко и е преведен на 10 јазици.
- **Книгите, списанијата, водичите** за македонската традиционална исхрана исто така се дел од промоцијата на гастрономската култура во Република Северна Македонија. Такви списанија се „Туристички хоризонти“ и “Бабина кујна”, може да се најдат многу книги околу гастрономијата во Р.С Македонија,
- **Интернетот и информатичката технологија** се најбитни во пренесување на информации во промоцијата. Преку веб – страници, портали, форуми и сл. со само еден клик има достапност до информациите кои се посветени на традиционалната македонска храна и обичаи. Такви се: Хит кујна (веб- старана), Рецепти од македонската традиционална кујна (блог), Црнобело (форум). на кои гледачите може да ги следат најновите

тенденции во светската гастрономија, како и традиционалните техники на подготовка на храна.

- **Меѓународните гастрономски натпревари** се одлична алатка за промоција на македонската гастрономска култура, на кој учество земаат домашните и меѓународни готвачи. Еден од таквите натпревари во Република Северна Македонија е “Гастромак”.
- **Телевизиските емисии** со тематика готвење и гастрономија се важен фактор во промоцијата на гастрономијата. Емисии за македонската гастрономска култура се добар извор за промоција и популаризација со цел да се презентира македонската традиционална кујна. Такви емисии се Вкусот на традицијата, Брза кујна, Везилка, Готвиме заедно, Маја готви кои се емитуваат на телевизиските канали во Република Северна Македонија. Покрај нив, постојат емисии на телевизиите кои ја опфаќаат гастрономската култура на различни дестинации, а покрај рецепти обработуваат и репортажи и начини на послужување и конзумирање на храна, култура на хранење како и здрава храна.

7.1. Гастрономијата во функција на развој на туризмот во земјата

Гастрономијата е тесно поврзана со туризмот, па така истата претставува дел од понудата, како и производот на една туристичка дестинација. Гастрономијата ја претставува врската помеѓу храната и културата, начинот на готвење, сервирање на храната и нејзино традиционално послужување.

Македонската кујна во почетокот на својот развој била ограничена во однос на продуктите кои се користеле. Но, денеска таа се карактеризира со значителна разновидност. Како причина за овој развој е поминувањето на разни народи низ територијата на Р.С.Македонија.

Турците и Грците се едни од народите кои имаат големо влијание врз македонската национална кујна, тоа е поради долгиот и постојан контакт со нашиот народ.

Улогата која ја има гастрономијата е важна за развојот на туризмот бидејќи искуствата од јадење и локална храна традиционално се поврзуваат со посетените места. Фокусирајќи се на храната, односно гастрономијата, може да

се комбинира работата на производителите и тур - операторите со цел да се придонесе развој и напредок на туризмот во земјата.

Гастрономијата може да влијае врз развојот на туризмот со тоа што рестораните, со нивните традиционални, но и модерни кујни влијаат на туристите и нивната заинтересираност за посета на местото каде се наоѓаат. Со тоа, градовите каде развиеноста на рестораните и другите туристички атракции е поголема, можат да станат гастрономски оази и да придонесат за развивање на туризмот.

Гастрономијата, исто така, влијае врз развојот на туризмот и со разните гастрономски настани, гастрономски тури и слично. Тие ги привлекуваат, како странските, така и домашните туристи за нивната посетеност.

- Гастрономијата во изградба на имиџ во туристичка дестинација

Храната како атракција на туристичката дестинација

Препораки за развој на храна како атракција на туристичката дестинација

(Quan, Wang, 2004)

1. Руралните средини би можеле да ја промовираат гастрономијата во одредени рурални средини.
2. Дестинациите со многу прехранбени производи може да се претворат во главни туристички дестинации.
3. Храната во туристичката дестинација може да биде делот на повеќе туристички настани.
4. Храната или гастрономскиот туризам може да се користи за подобрување на атрактивностите во одредена дестинација.

- Можност за промовирање на гастро вредности во регионот преку гастрономско натпреварување
- Урла - креативен туризам кујна на родниот крај, движење на храната и гастрономска традиција
- Значењето на гастрономскиот фестивал за промоција на локална храна и гастрономија
- Иновации или традиции во гастрономската понуда

V. ЕМПИРИСКИ ДЕЛ ОД ИСТРАЖУВАЊЕТО

1. Анализа и истражување на квалитетот на гастрономската понуда за развој на туризмот и угостителството

За да се направи анализа и истражување потребни се квалитативни и квантитативни податоци, кои едните се однесуваат за размислувањето или ставот на испитаникот (квалитативни), додека другите се однесуваат на прашањата и одговорите кои се поставени на начин со каде, колку, што и сл. (квантитативни). Истражувањето е спроведено со анкетни прашања кои се наменети на потенцијалните посетителите во одредени објекти (ресторани, национални ресторани, ланч бар, пицерији...) преку кои може да се истакнат моменталната побарувачка на потрошувачите, со цел да се подобри квалитетот на ентериерот и удобноста во угостителските објекти, квалитетот на нивната услуга и квалитетот на храна при посета во одредена дестинација. Истражувањето е направено во неколку фази: Креирање на прашалници на Google, на платформата Google Drive, испраќање на анкетните прашања по електронски пат, Анализа и сумирање на податоците на платформата Google Drive кои автоматски ги прикажува во графикон (пита) и интерпретацијата се состои од теоретски дел и графички приказ на секое прашање.

2. Анализа и интерпретација на резултатите од истражувањето

Како што наведовме погоре изготвен е електронски анкетен прашалник кој е наменет за потрошувачите од осумте плански регион во Република Северна Македонија. Испитаниците одговараат на прашањата од анкетниот лист (Прилог 1) кои се поврзани со квалитетот на гастрономската понуда, и со тоа да се согледаат нивните ставови и мислења при консумирање на гастрономскиот производ. Со испраќањето на анкетниот лист преку електронски пат лесно беше спроведено анкетањето и немаше никакви потешкотии.

2.1. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти

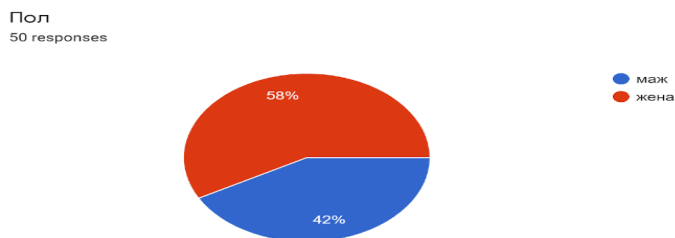
Прашалникот се состои од 30 прашања кои се поврзани со проблематиката на тезата и дел кој се состои од демографски прашања за испитаниците. Првите пет прашања се однесуваат на пол, возраст, занимање, степен на образование и месечни приходи, 24 се затворени прашања на кои испитаникот има можност да избере еден од понудените одговори и 1 прашање од отворен тип, каде испитаникот може да го искаже своето мислење за

предметот на истражување. Истражувањето е спроведено на вкупен број од 400 испитаници, по 50 испитаници од секој плански регион. Главните насоки во прашалникот водат кон реален увид на влијанието на разбирање, како на потребите на објектот за раст и прогрес, така и на целната група на посетители на објектот, односно редовните и новите клиенти. Во првата група на прашања е направено истражување за квалитетот на дестинацијата, втората група на прашања е за квалитет на храна, третата група содржи прашања за квалитет на услужување/персонал и четвртата група на прашања се за истражување на квалитет на објектот/уредување и ентериер.

2.1.1. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Источен регион

Во однос на демографските податоци во рамките на ова истражување добиени се следните податоци на целна група – гости на угостителски објекти во Источен плански регион на Република Северна Македонија:

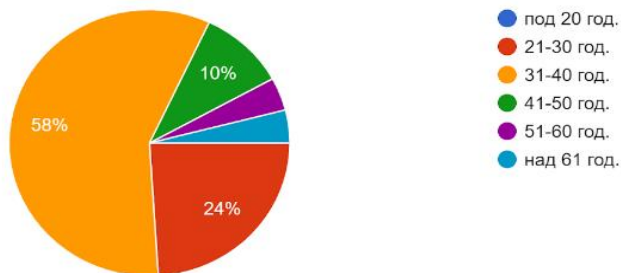
Според половата структура вкупно 21 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 29 од анкетираниите лица се жени.



Графикон.1 Пол
Chart.1 Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле од 21-30 години се анкетирани 12 лица, 31-40 се анкетирани 29 лица, 41-50 се анкетирани 5 лица, 51-60 години се анкетирани 2 лица и над 61 година 2 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 31-40 години.

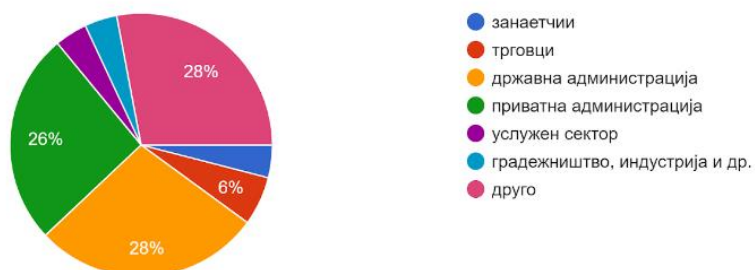
Возраст
50 responses



Графикон.2. Возраст
Chart.2. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчии 2 лица, трговци 3 лица, државна администрација 14 лица, приватна администрација 13 лица, услужен сектор 2 лица, градежништво индустрија и др. 2 лица и под друго 14 испитаници.

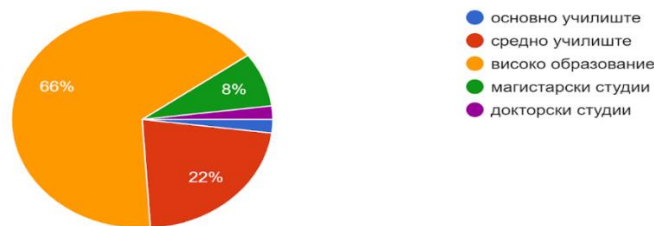
Занимање:
50 responses



Графикон.3 Занимање
Chart.3. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со основно училиште 1 лице, со средно 11 лица, со високо 33 лица, со магистерски студии 4 лица и со докторски студии 1 анкетирано лице. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

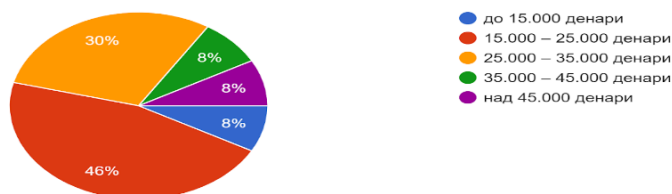
Степен на образование:
50 responses



Графикон.4 Степен на образование
Chart.4. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 4 до 15000 денари, 23 од 15000-25000 денари, 15 од 25000- 35000 денари, 4 од 35000- 45000 денари и 4 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses



Графикон.5 Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.5. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација: Во првата група на прашања е направено истражување за квалитетот на дестинацијата.

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 4 лица за класичен ресторан, 11 национален ресторан, 2 ланч бар, 1 пицерија и 32 посетувам различни типови ресторани.

При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.6 При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.6. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 4 лица одговориле веб страна, 9 социјални медиуми, 2 статии во весници и списанија, 3 инстаграм, 3 прегледи на букинг и трип авајзер, 1 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 28 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses



Графикон.7 При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.7. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 4 лице одговориле не се согласувам, 4 лица одговориле делумно не се согласувам, 32 лица одговориле делумно се согласувам и 10 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

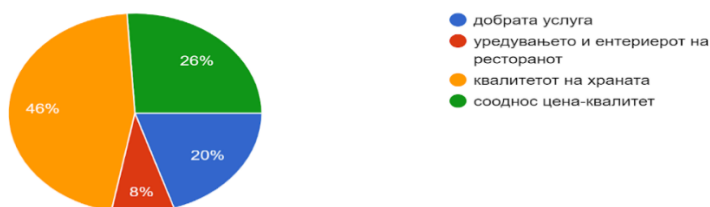


Графикон.8 Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.8. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 10 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 4 лица, квалитетот на храната 23 и сооднос цена – квалитет одговориле 13 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

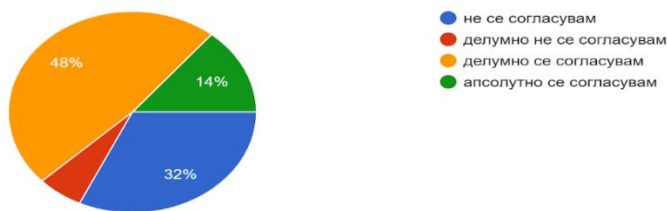


Графикон.9 Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.9. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор**: 16 од испитаниците одговориле не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 7 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



Графикон.10. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.10. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна: втората група на прашања е за квалитет на храна

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот**, 1 испитаник одговорил не се согласувам, 10 делумно се согласувам и 39 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

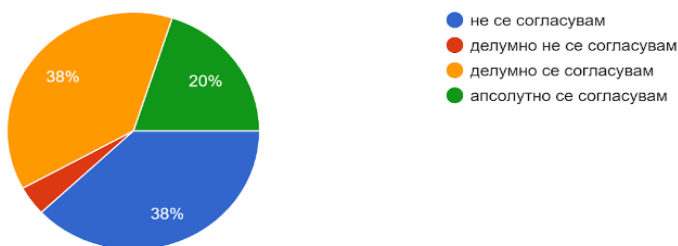


Графикон.11. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.11. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 19 одговориле не се согласувам, 2 делумно не се согласувам, 19 делумно се согласувам и 10 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

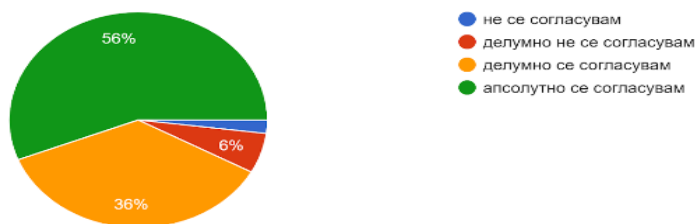


Графикон.12. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.12. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:** се изјаснило 1 лице не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 28 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



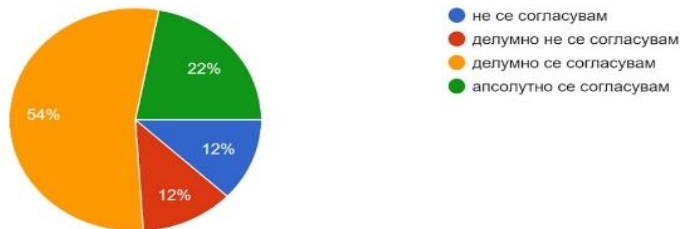
Графикон.13 При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.13. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење,** 6 одговориле не се

согласувам, 6 делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 11 апсолутно се согласувам

Доколку во понудента листа на јадења има модерни јадења и национални јадења Вие би избирале национално јадење:
50 responses



Графикон.14. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.14. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас:** 6 одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 23 делумно се согласувам и 15 апсолутно се согласувам.

Декорацијата на чиниите со јадења е значајна за вас:
50 responses



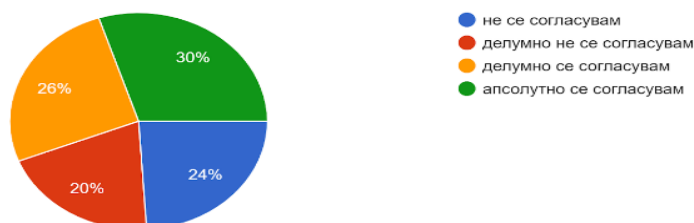
Графикон.15. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.

Chart.15. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа**

услугителскиот објект: 12 лица се изјасниле не се согласувам, 10 делумно не се согласувам, 13 делумно се согласувам, 15 апсолутно се согласувам.

Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа услугителскиот објект:
50 responses

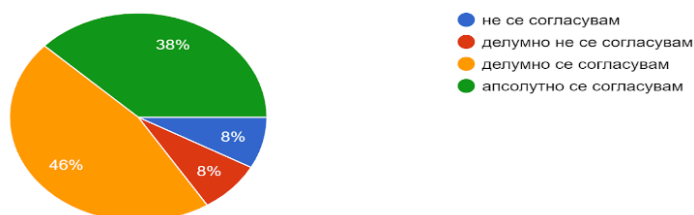


Графикон.16. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа услугителскиот објект.

Chart.16. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на услугителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 4 од испитаниците одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 23 делумно се согласувам и 19 апсолутно се согласувам.

При посета на услугителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:
50 responses

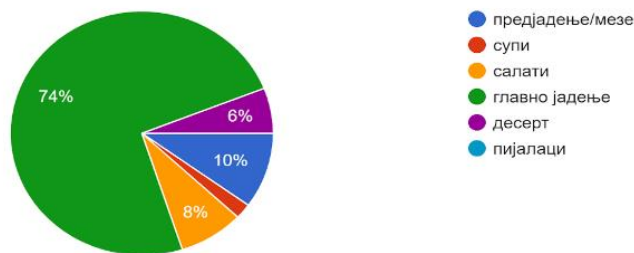


Графикон.17. При посета на услугителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.17. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 5 лица се изјасниле предјадење/мезе, 1 супи, 4 салати, 37 главно јадење и 3 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



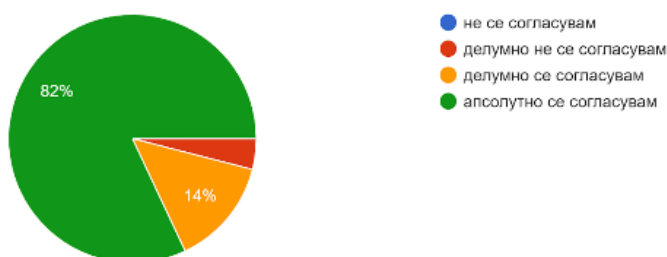
Графикон. 18. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.18. . The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал: третата група содржи прашања за квалитет на послужување/персонал.

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 2 лица делумно не се согласувам, 7 делумно се согласувам, 41 апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

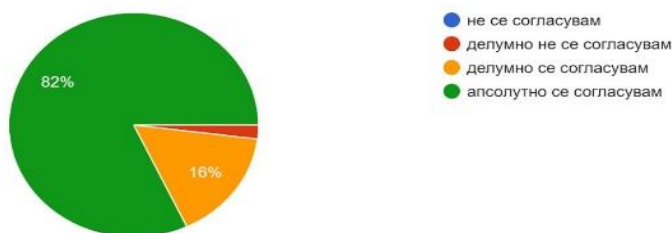


Графикон.19. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.19. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:** 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 8 делумно се согласувам и 41 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses



Графикон.20. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.20. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 7 од испитаниците одговориле делумно се согласувам и 43 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

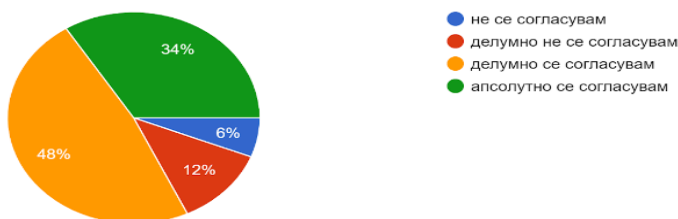


Графикон.21. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.21. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 3 одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 17 апсолутно се согласувам

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

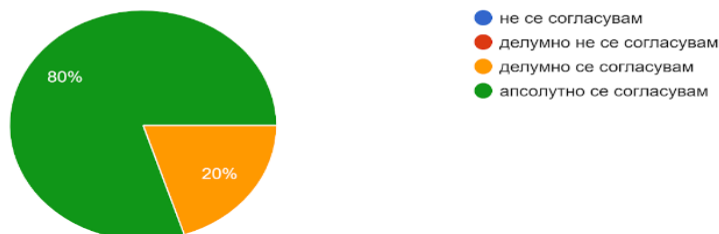


Графикон.22. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.22. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 10 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, а 40 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



Графикон.23. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

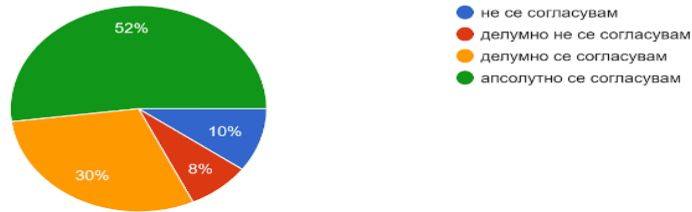
Chart.23. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер: четвртата група на прашања се за истражување на квалитет на објектот/уредување и ентериер

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените**

протоколи: 5 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 26 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

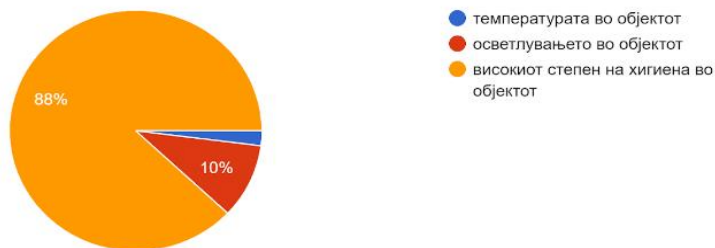


Графикон.24. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид - 19 здравствените протоколи.

Chart.24. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 1 температурата во објектот, 5 осветлувањето во објектот и 44 високиот степен на хигиена во објектот.

При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses

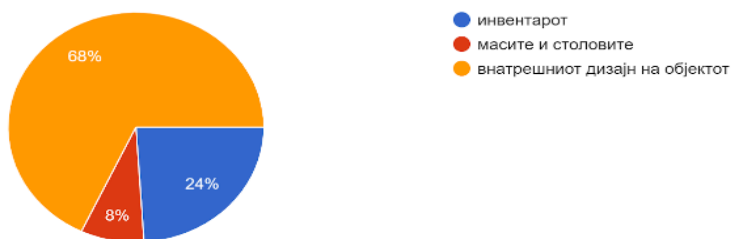


Графикон.25. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава

Chart.25. . When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 12 лица се изјасниле за инвентарот, 4 масите и столовите и 34 внатрешниот дизајн на објектот.

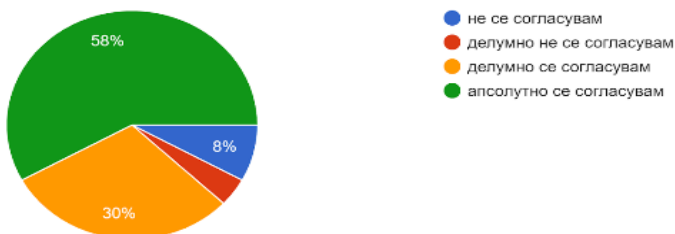
Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:
50 responses



Графикон.26. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е
Chart.26. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 4 лица одговориле не се согласувам, 2 лица делумно не се согласувам, 15 лица делумно се согласувам и 29 лица одговориле апсолутно се согласувам.

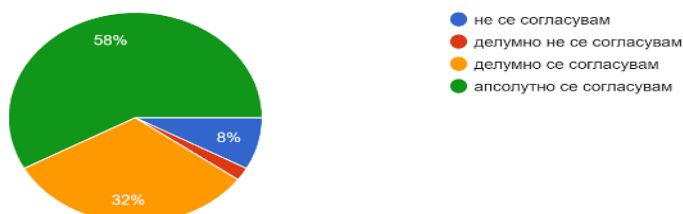
При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:
50 responses



Графикон.27. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор
Chart.27. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 4 лица одговориле не се согласувам, 1 лица одговорило делумно не се согласувам, 16 делумно се согласувам и 29 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

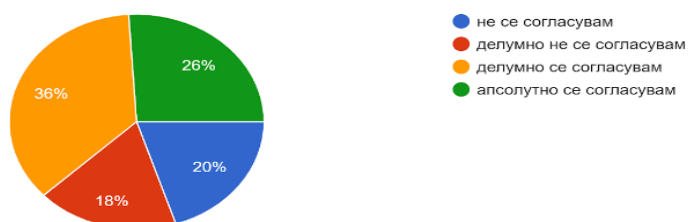


Графикон.28. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.28. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 10 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 13 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



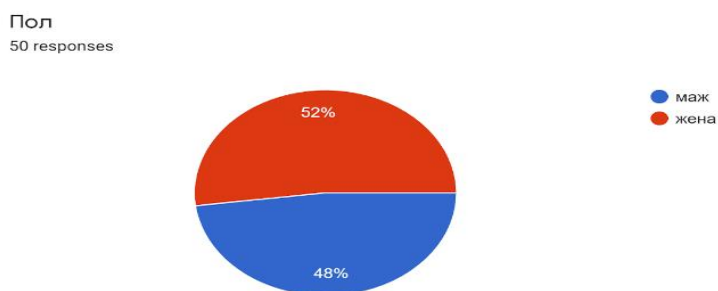
Графикон.29. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.29. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

2.1.2. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Вардарски регион

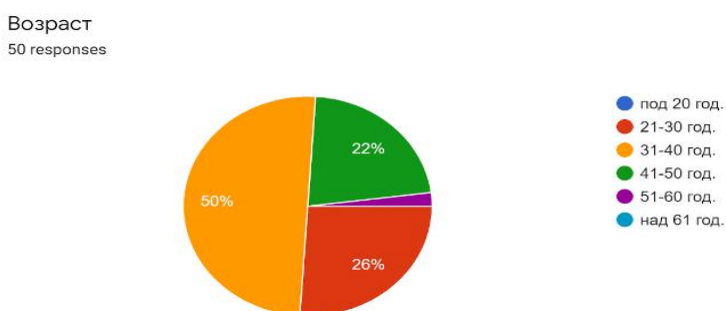
Во однос на демографските податоци во рамките на ова истражување добиени се следните податоци на целна група – гости на угостителски објекти во Вардарски плански регион на Република Северна Македонија:

Според половата структура вкупно 24 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 26 од анкетираниите лица се жени.



Графикон.30 Пол
Chart.30 Gender

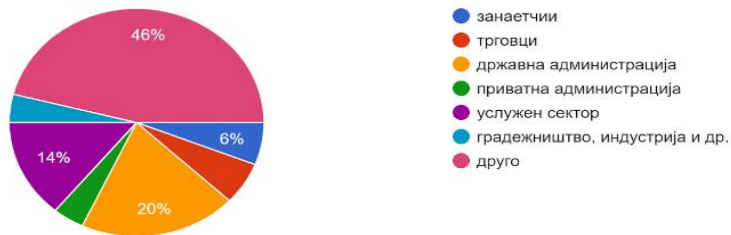
Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле од 21-30 години се анкетирани 13 лица, од 31-40 се анкетирани 25 лица, од 41-50 се анкетирани 11 лица и од 51-60 години е анкетирано 1 лице. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 31-40 години.



Графикон.31 Возраст
Chart.31 Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчији 3 лица, трговци 3 лица, државна администрација 10 лица, приватна администрација 2 лица, услужен сектор 7 лица, градежништво, индустрија и др. 2 лица и под друго 23 испитаници.

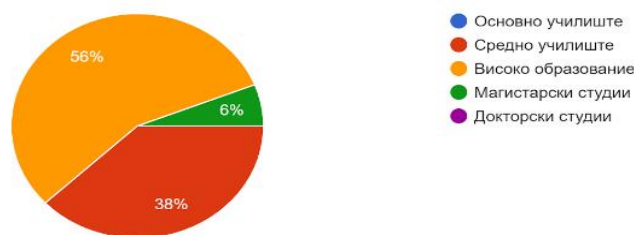
Занимање:
50 responses



Графикон.32. Занимање
Chart.32. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со средно училиште 19 лица, со високо образование 28 лица и со магистерски студии 3 анкетирани лица. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

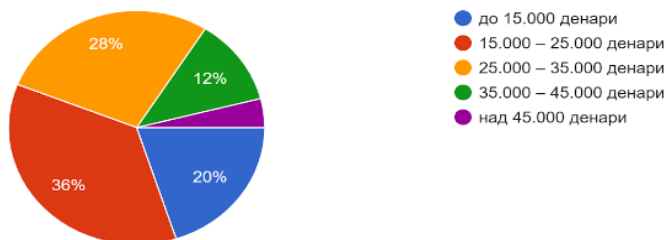
Степен на образование:
50 responses



Графикон.33. Степен на образование
Chart.33. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 10 до 15000 денари, 18 од 15000-25000 денари, 14 од 25000- 35000 денари, 6 од 35000- 45000 денари и 2 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

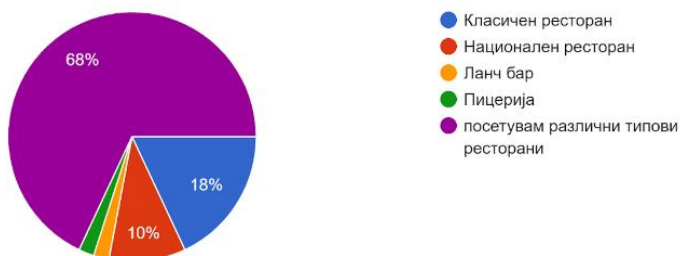


Графикон.34. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.34. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација: Во првата група на прашања е направено истражување за квалитетот на дестинацијата,

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 9 лица за класичен ресторан, 5 национален ресторан, 1 ланч бар, 1 пицерија и 34 посетувам различни типови ресторани.

При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.35. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.35. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 3 лица одговориле веб страна, 16 социјални медиуми, 4 инстаграм, 2 прегледи на букинг и трип адвајзер, 3 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 22 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses

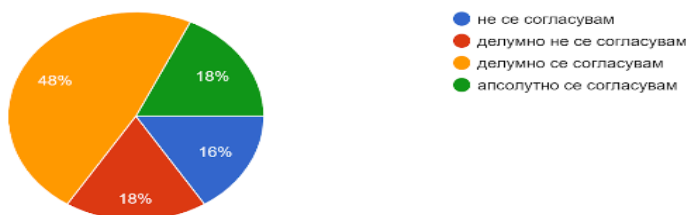


Графикон.36. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.36. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 8 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 24 лица одговориле делумно се согласувам и 9 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

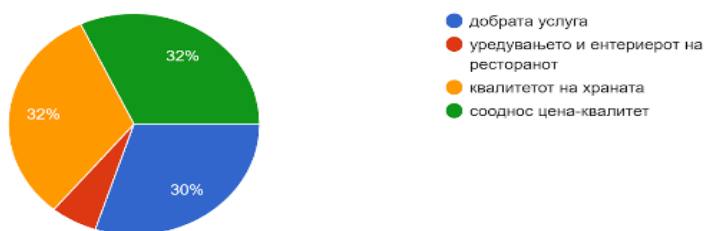


Графикон.37. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.37. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 15 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 3 лица, квалитетот на храната 16 и сооднос цена – квалитет одговориле 16 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

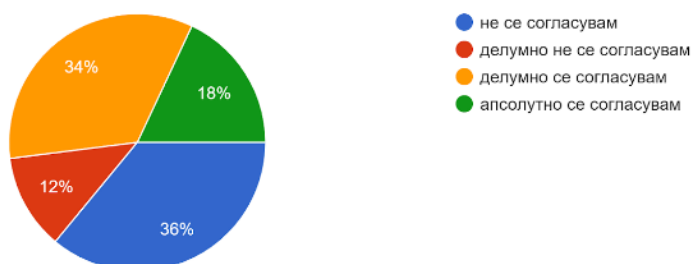


Графикон.38. Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.38. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:** 18 од испитаниците одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 17 делумно се согласувам и 9 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



Графикон.39. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

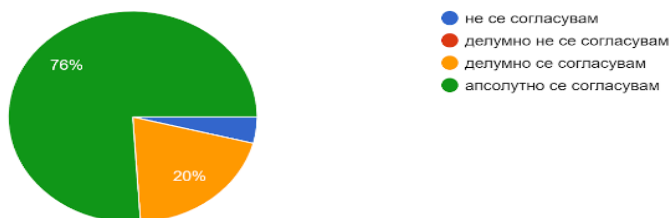
Chart.39. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна: втората група на прашања е за квалитет на храна.

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот,** 2 испитаници одговориле не се

согласувам, 10 испитаници одговориле делумно се согласувам и 38 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

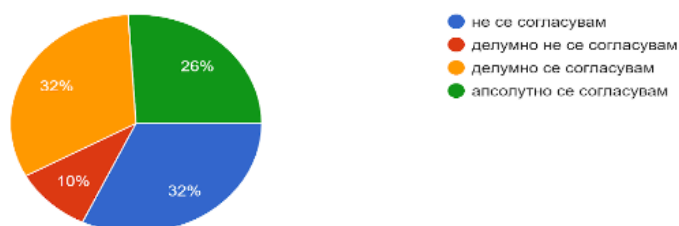


Графикон.40. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.40. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 16 одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 16 делумно се согласувам и 13 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses



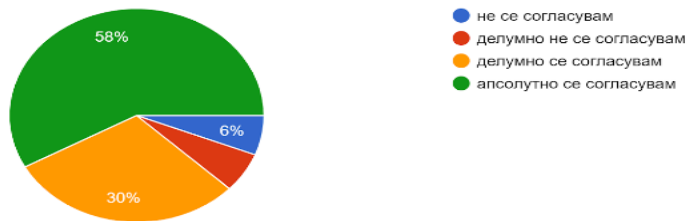
Графикон.41. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.41. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот**: 3 лица се изјасниле

не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 29 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



Графикон.42. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.42. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење**, 12 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 10 апсолутно се согласувам.

Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење:
50 responses

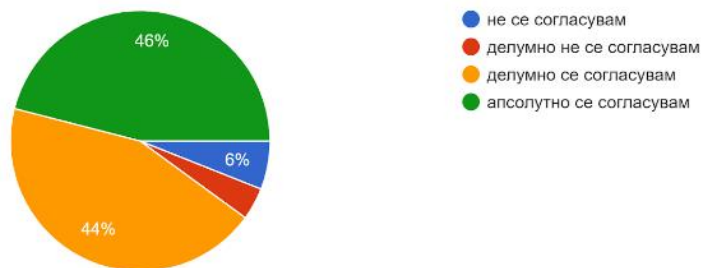


Графикон.43. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.43. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас**: 3 лица одговориле не се согласувам, 2 делумно не се согласувам, 22 делумно се согласувам и 23 апсолутно се согласувам.

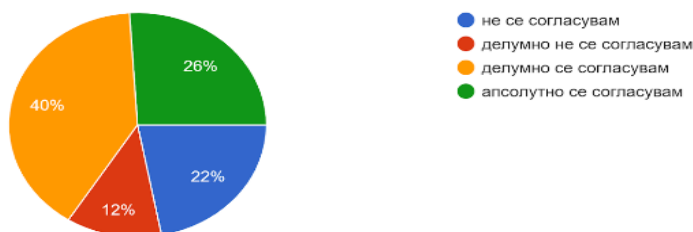
Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:
50 responses



Графикон.15. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.
Chart.15. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:** 11 лица се изјасниле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам, 13 апсолутно се согласувам.

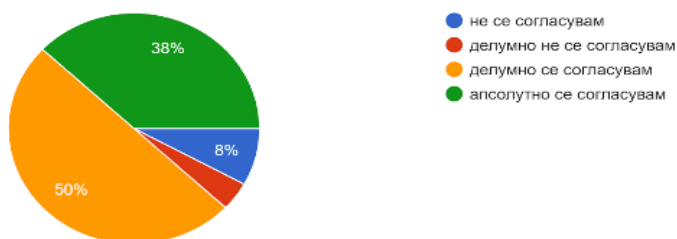
Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:
50 responses



Графикон.45. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.
Chart.45. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 4 од испитаниците одговориле не се согласувам, 2 делумно не се согласувам, 25 делумно се согласувам и 19 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:
50 responses

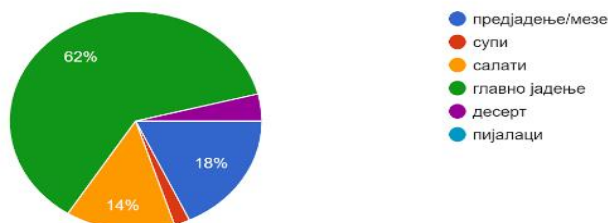


Графикон.46. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.46. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 9 лица се изјасниле предјадење/мезе, 1 лице супа, 7 салати, 31 главно јадење и 2 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



Графикон. 47. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.47. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

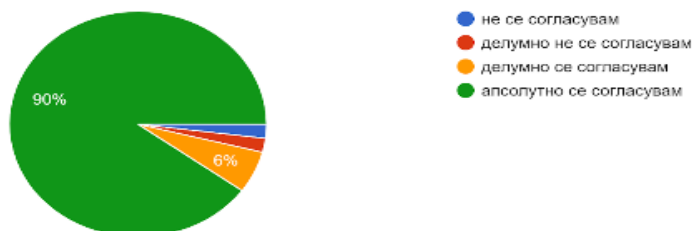
Квалитет на услужување/персонал: третата група содржи прашања за квалитет на послужување/персонал.

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 1

лице одговорило не се согласувам, 1 лице делумно не се согласувам, 3 лица делумно се согласувам и 45 лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:

50 responses



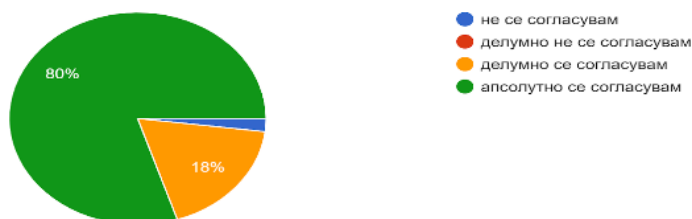
Графикон.48. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.48. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:** 1 од испитаниците одговорил не се согласувам, 9 од испитаниците одговориле делумно се согласувам и 40 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:

50 responses

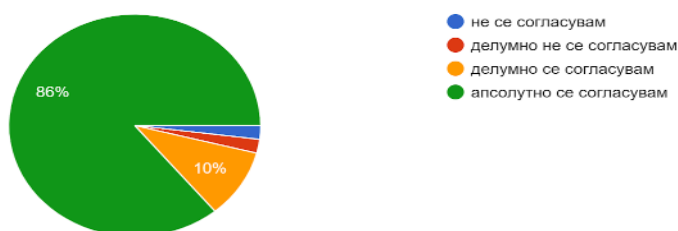


Графикон.49. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.49. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 1 од испитаниците одговорил не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 5 делумно се согласувам и 43 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

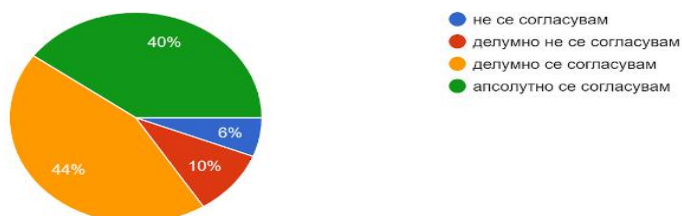


Графикон.50. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.50. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 3 одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 22 делумно се согласувам и 20 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

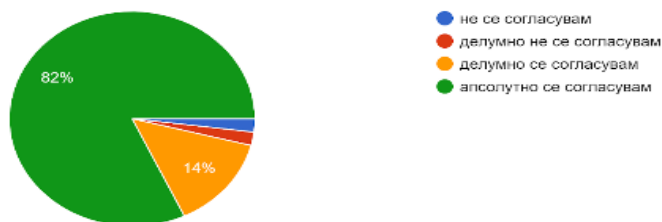


Графикон.51. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.51. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 1 од испитаниците одговорил не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 7 од испитаниците одговориле делумно се согласувам и 41 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



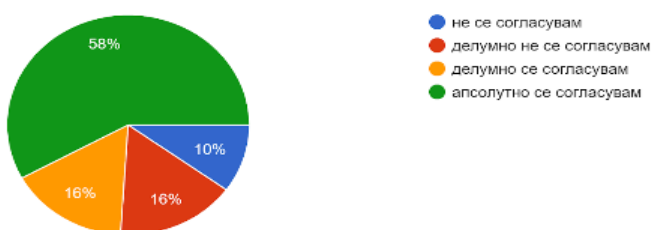
Графикон.52. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.52. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер: четвртата група на прашања се за истражување на квалитет на објектот/уредување и ентериер.

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 5 лица одговориле не се согласувам, 8 делумно не се согласувам, 8 делумно се согласувам и 29 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

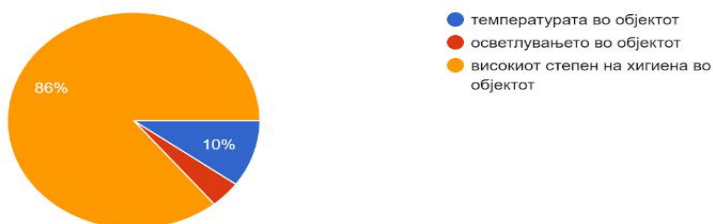


Графикон.53. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.53. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 5 температурата во објектот, 2 осветлувањето во објектот и 43 високиот степен на хигиена во објектот.

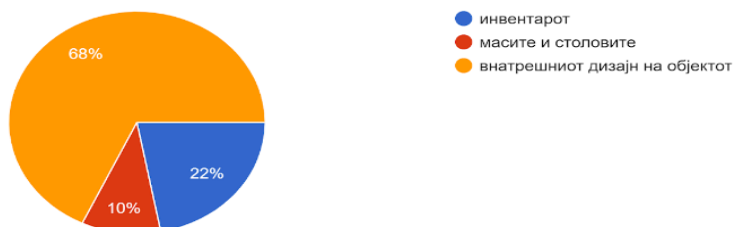
При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



Графикон.54. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава
Chart.54. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 11 лица се изјасниле за инвентарот, 5 масите и столовите и 34 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:
50 responses

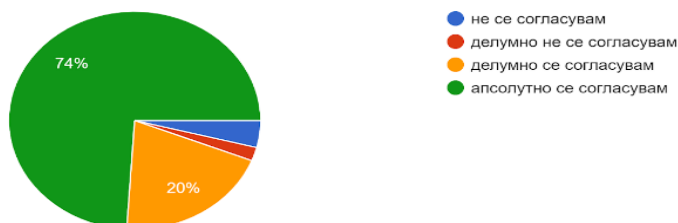


Графикон.55. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е
Chart.55. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 2 лица одговориле не се

согласувам, 1 лице делумно не се согласувам, 10 лица одговориле делумно се согласувам и 37 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:
50 responses

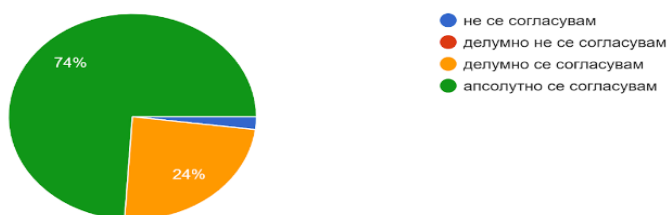


Графикон.56. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.56. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 1 лице одговорило не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 37 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses



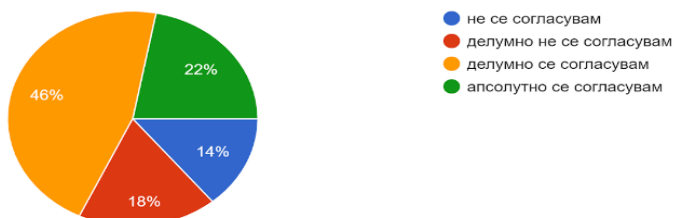
Графикон.57. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.57. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за**

посетителите: 7 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 23 делумно се согласувам и 11 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



Графикон.58. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.58. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

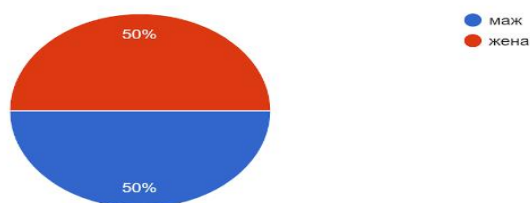
Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите. Не би посетила ресторан во кој се дозволува пушење во дел каде се служи храната.

2.1.3. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Југоисточен регион

Во однос на демографските податоци во рамките на ова истражување добиени се следните податоци на целна група – гости на угостителски објекти во Југоисточен плански регион на Република Северна Македонија:

Според половата структура вкупно 25 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, исто така 25 од анкетираниите лица се жени.

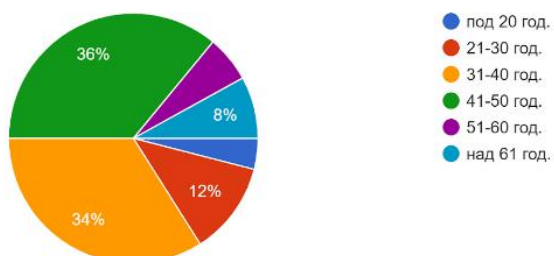
Пол
50 responses



Графикон.59. Пол
Chart.59. Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле под 20 години се анкетирани 2 лица, од 21-30 години се анкетирани 6 лица, 31-40 се анкетирани 17 лица, 41-50 се анкетирани 18 лица, 51-60 години се анкетирани 3 лица и над 61 година 4 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 41-50 години.

Возраст
50 responses



Графикон.60. Возраст
Chart.60. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчии 3 лица, трговци 8 лица, државна администрација 16 лица, приватна администрација 5 лица, услужен сектор 3 лица, градежништво индустрија и др. 3 лица и под друго 12 испитаници.

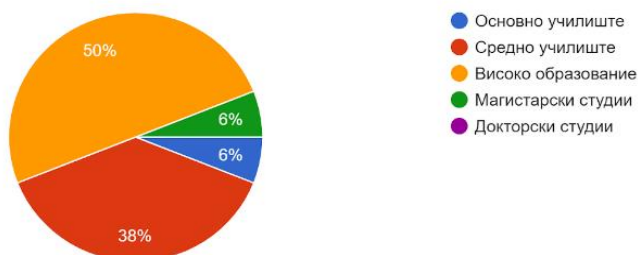
Занимање:
50 responses



Графикон.61. Занимање
Chart.61. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со основно училиште 3 лица, со средно училиште 19 лица, со високо 25 лица и со магистерски студии 3 анкетирани лица. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

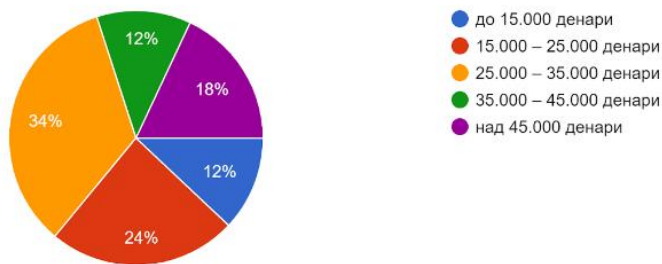
Степен на образование:
50 responses



Графикон.62. Степен на образование
Chart.62. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 6 до 15000 денари, 12 од 15000-25000 денари, 17 од 25000- 35000 денари, 6 од 35000- 45000 денари и 9 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

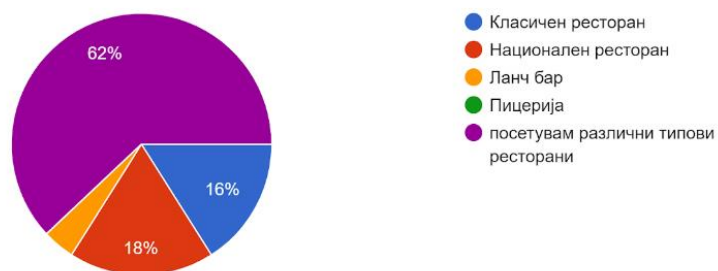


Графикон.63. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.63. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација: Во првата група на прашања е направено истражување за квалитетот на дестинацијата

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 8 лица за класичен ресторан, 9 национален ресторан, 2 ланч бар и 31 посетувам различни типови ресторани.

При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.64. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.64. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 4 лица одговориле веб страна, 11 социјални медиуми, 5 статии во весници и списанија, 4 инстаграм, 2 прегледи на букинг и трип авајзер, 2 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 22 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses

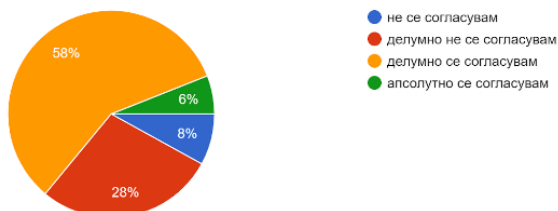


Графикон.65. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.65. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 4 лице одговорило не се согласувам, 14 лица одговориле делумно не се согласувам, 29 лица одговориле делумно се согласувам и 3 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

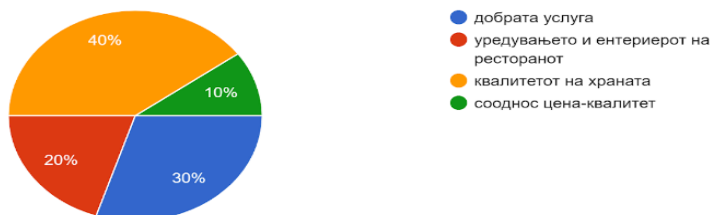


Графикон.66. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.66. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 15 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 10 лица, квалитетот на храната 20 и сооднос цена – квалитет одговориле 5 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

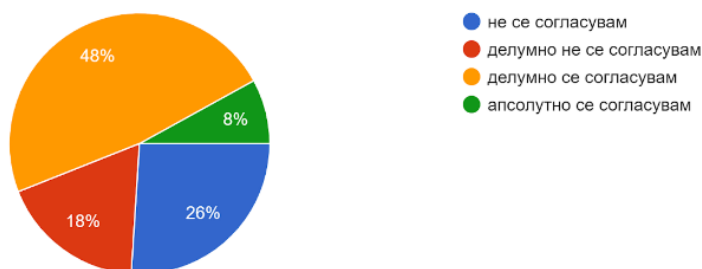


Графикон.67 Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.67. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:** 13 од испитаниците одговориле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 4 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



Графикон.68. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

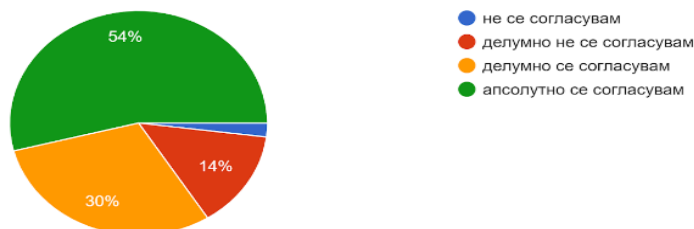
Chart.68. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна: втората група на прашања е за квалитет на храна.

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот,** 1 испитаници одговориле не се

согласувам, 7 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 27 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

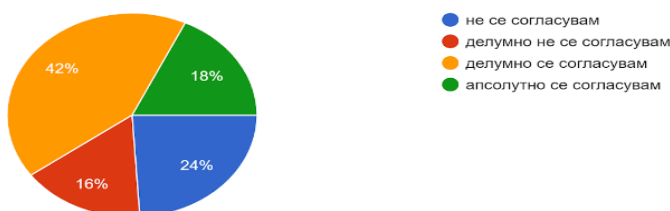


Графикон.69 Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.69. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 12 одговориле не се согласувам, 8 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 9 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses



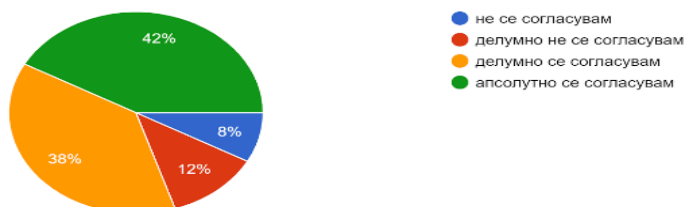
Графикон.70. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.70. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот**: 4 лица се изјасниле

со не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 19 делумно се согласувам и 21 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses

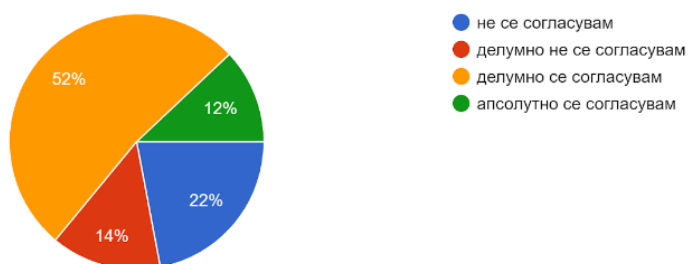


Графикон.71. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.71. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење**, 11 одговориле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 26 делумно се согласувам и 6 апсолутно се согласувам.

Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење:
50 responses

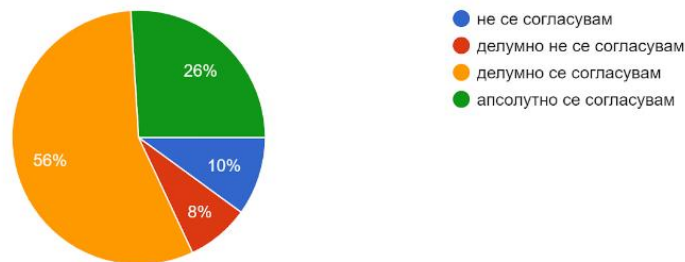


Графикон.72. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.72. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас:** 5 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 28 делумно се согласувам и 13 апсолутно се согласувам.

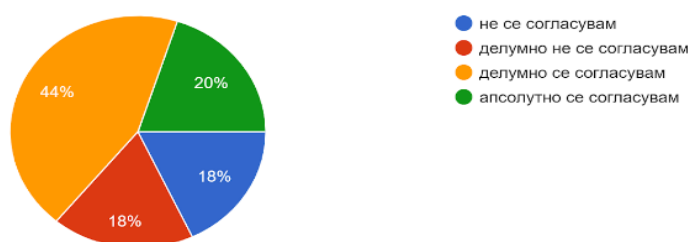
Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:
50 responses



Графикон.73. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.
Chart.73. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:** 9 лица се изјасниле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 22 делумно се согласувам, 10 апсолутно се согласувам.

Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:
50 responses

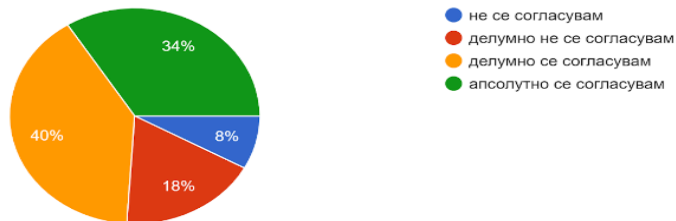


Графикон.74. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.
Chart.74. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој**

специјалитет: 4 од испитаниците одговориле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам и 17 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:
50 responses

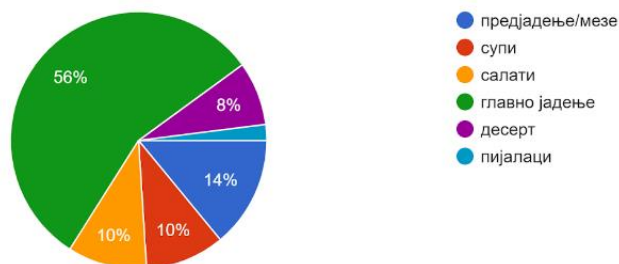


Графикон.75. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.75. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 7 лица се изјасниле предјадење/мезе, 5 супи, 5 салати, 28 главно јадење, 4 десерти и 1 лице пијалаци.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



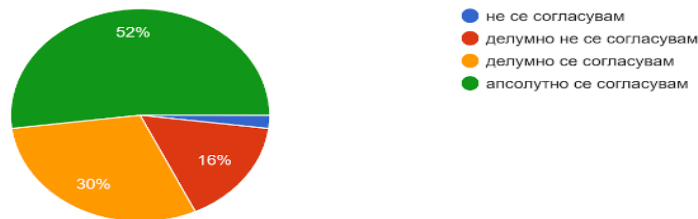
Графикон.76. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.76. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал: третата група содржи прашања за квалитет на послужување/персонал.

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата**: 1 лице не се согласувам, 8 лица делумно не се согласувам, 15 лица делумно се согласувам и 26 лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

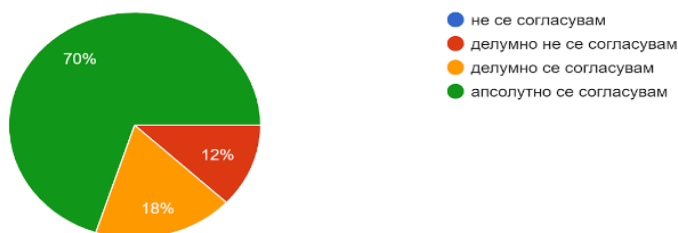


Графикон.77. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.77. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно**: 6 од испитаниците одговориле делумно не се согласувам, 9 делумно се согласувам и 35 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

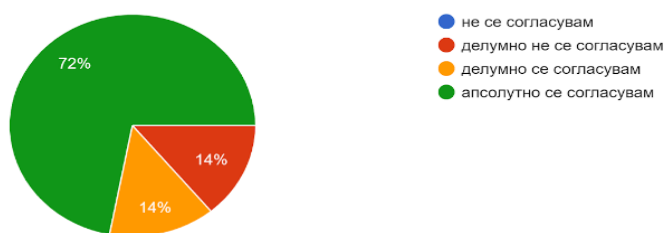


Графикон.78. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.78. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен**: 7 од испитаниците одговориле делумно не се согласувам, 7 делумно се согласувам и 36 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

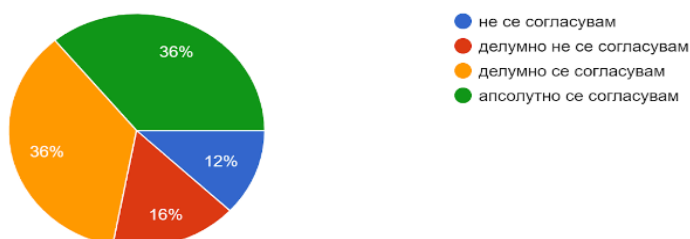


Графикон.79. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.79. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 6 одговориле не се согласувам, 8 делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 18 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

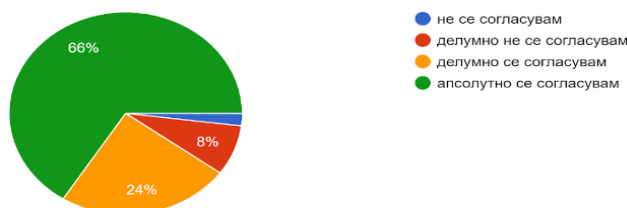


Графикон.80. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.80. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 1 од испитаниците одговорил не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 33 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



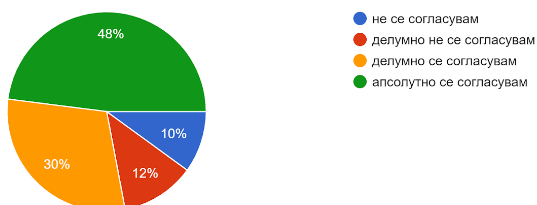
Графикон.81. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.81. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер: четвртата група на прашања се за истражување на квалитет на објектот/уредување и ентериер.

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 5 одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 24 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

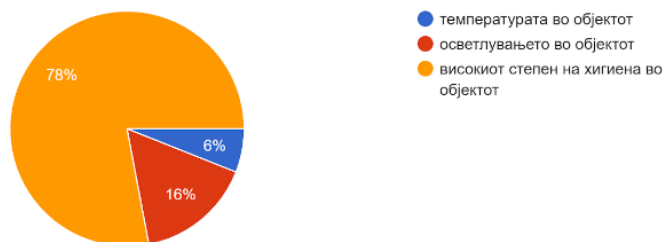


Графикон.82. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.82. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 3 температурата во објектот, 8 осветлувањето во објектот и 39 високиот степен на хигиена во објектот.

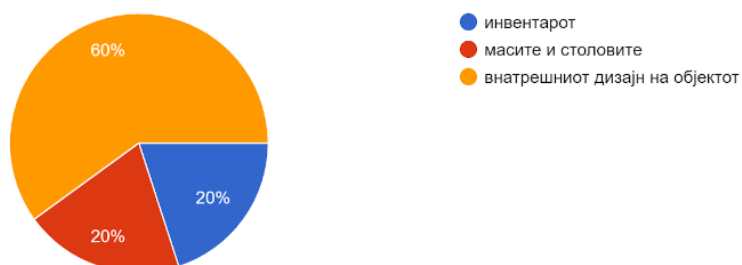
При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



Графикон.83. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава
Chart.83. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 10 лица се изјасниле за инвентарот, 10 масите и столовите и 30 внатрешниот дизајн на објектот.

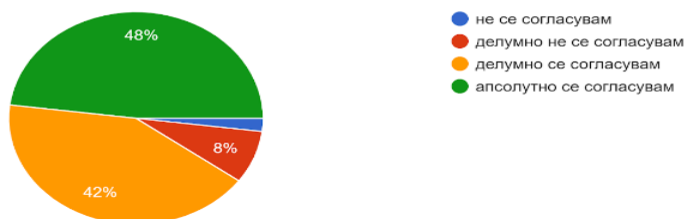
Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:
50 responses



Графикон.84. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е
Chart.84. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 1 лице одговорило не се согласувам, 4 лица одговориле делумно не се согласувам, 21 лице одговориле делумно се согласувам и 24 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:
50 responses

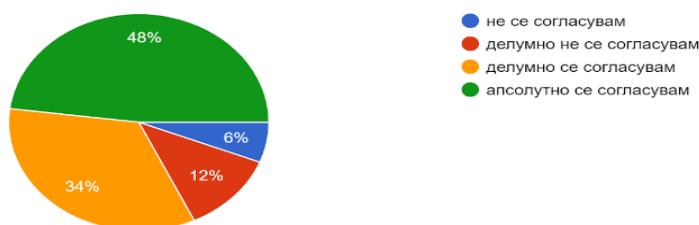


Графикон.85. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.85. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 3 одговориле не се согласувам, 6 лица одговориле делумно не се согласувам, 17 делумно се согласувам и 24 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses



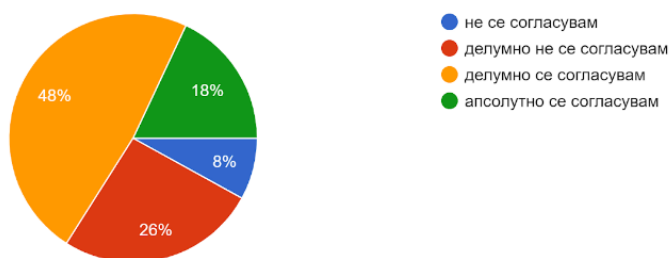
Графикон.86. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.86. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 4 лица одговориле не се согласувам, 13 лица одговориле делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 9 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира
некаков вид на анимација за посетителите:

50 responses



Графикон.87. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.87. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите

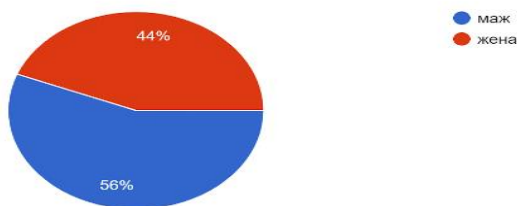
- Веган јадење
- Важен квалитетот на храната, цената и љубезноста на персоналот, секогаш добра насмевка и пријатен разговор носи плод

2.1.4. Анализа на резултатите од анкетното испитување на гости во угостителски објекти во Североисточен регион

Во однос на демографските податоци во рамките на ова истражување добиени се следните податоци на целна група – гости на угостителски објекти во Североисточен плански регион на Република Северна Македонија:

Според половата структура вкупно 28 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, исто така 22 од анкетираниите лица се жени.

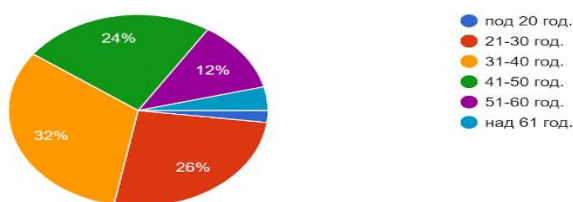
Пол
50 responses



Графикон.88. Пол
Chart.88. Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле под 20 години е анкетирано 1 лице, од 21-30 години се анкетирани 13 лица, 31-40 се анкетирани 16 лица, 41-50 се анкетирани 12 лица, 51-60 години се анкетирани 6 лица и над 61 година 2 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 23-40 години.

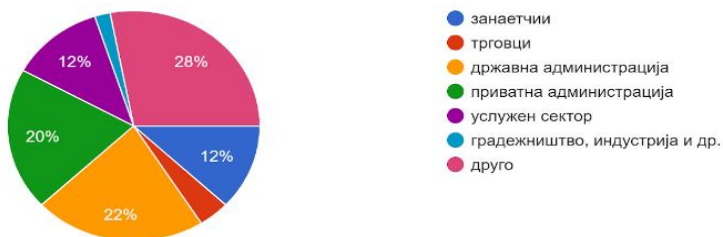
Возраст
50 responses



Графикон.89.. Возраст
Chart89. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчии 6 лица, трговци 2 лица, државна администрација 11 лица, приватна администрација 10 лица, услужен сектор 6 лица, градежништво индустрија и др. 1 лице и под друго 14 испитаници.

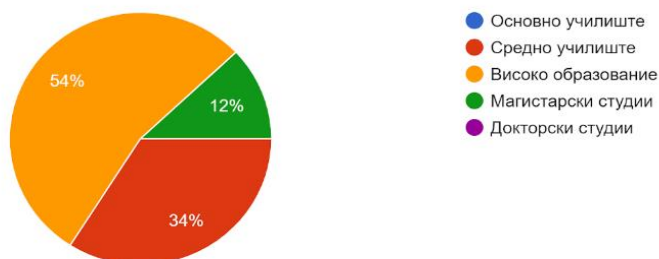
Занимање:
50 responses



Графикон.90. Занимање
Chart.90. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со средно училиште 17 лица, со високо 27 лица и со магистерски студии 6 анкетирани лица. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

Степен на образование:
50 responses

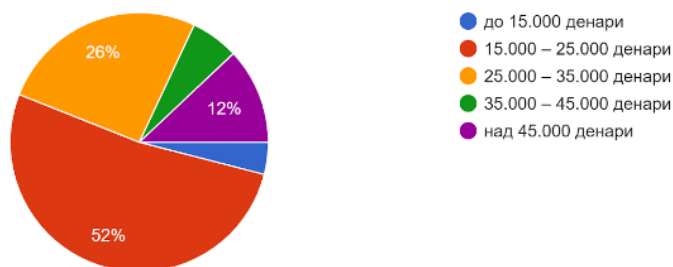


Графикон.91. Степен на образование
Chart.91. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 2 до 15000 денари, 26 од 15000-25000 денари, 13 од 25000- 35000 денари, 3 од 35000- 45000 денари и 6 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:

50 responses



Графикон.92. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.92. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација: Во првата група на прашања е направено истражување за квалитетот на дестинацијата.

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 5 лица за класичен ресторан, 10 национален ресторан, 4 пицерија и 31 посетувам различни типови ресторани.

При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:

50 responses



Графикон.93. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.93. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 6 лица одговориле веб страна, 10 социјални медиуми, 3 инстаграм, 4 прегледи на букинг и трип авајзер, 4 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 23 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses

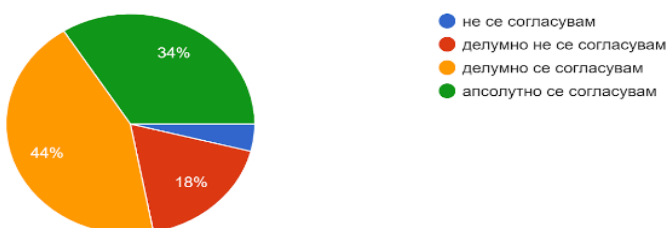


Графикон.94. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.94. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 2 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 22 лица одговориле делумно се согласувам и 17 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

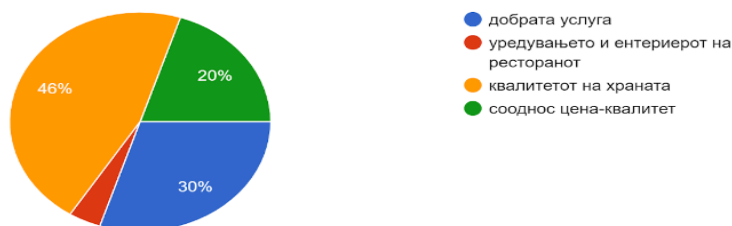


Графикон.95. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.95. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 15 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 2 лица, квалитетот на храната 23 и сооднос цена – квалитет одговориле 10 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

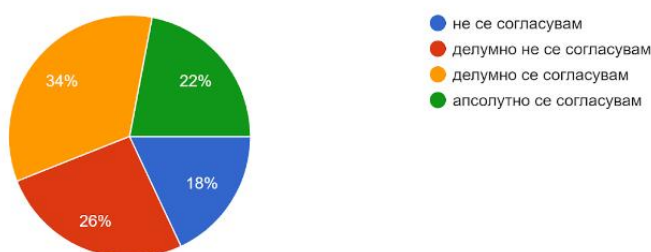


Графикон.96 Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.96. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:** 9 од испитаниците одговориле не се согласувам, 13 делумно не се согласувам, 17 делумно се согласувам и 11 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



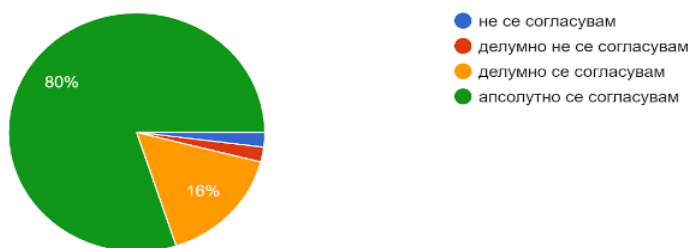
Графикон.97. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.97. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна: втората група на прашања е за квалитет на храна.

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот,** 1 испитаник одговорил не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 8 делумно се согласувам и 40 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

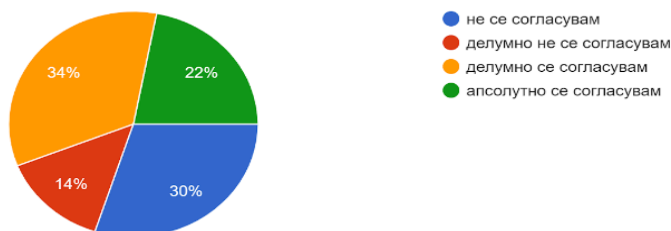


Графикон.98. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.98. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 15 одговориле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 17 делумно се согласувам и 11 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

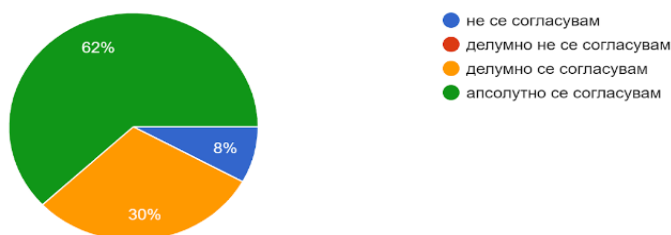


Графикон.99. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.99. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот**: 4 лица се изјасниле со не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 31 апсолутно се согласувам.

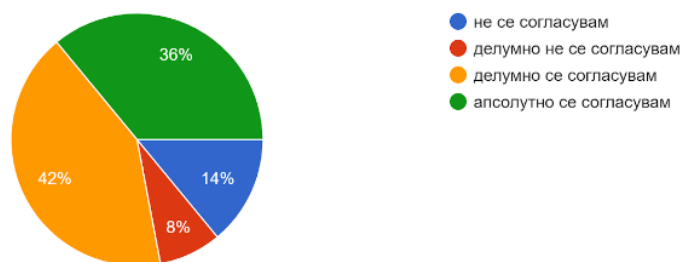
При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



Графикон.100 При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.
Chart.100. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење**, 7 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 18 апсолутно се согласувам.

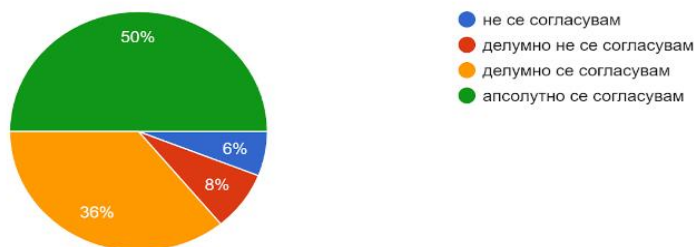
Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење:
50 responses



Графикон.101. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.
Chart.101. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас**: 3 лица одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 25 апсолутно се согласувам.

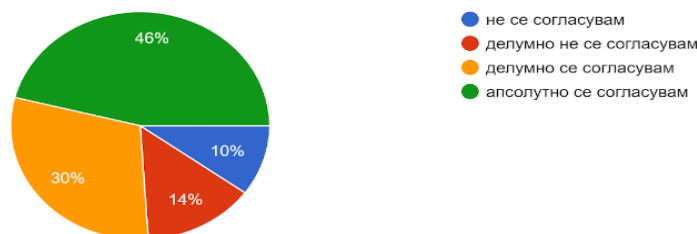
Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:
50 responses



Графикон.102. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.
Chart.102. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект**: 5 лица се изјасниле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам, 23 апсолутно се согласувам.

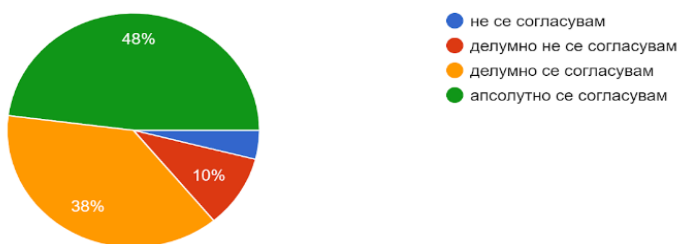
Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:
50 responses



Графикон.103. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.
Chart.103. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет**: 2 од испитаниците одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 19 делумно се согласувам и 24 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:
50 responses

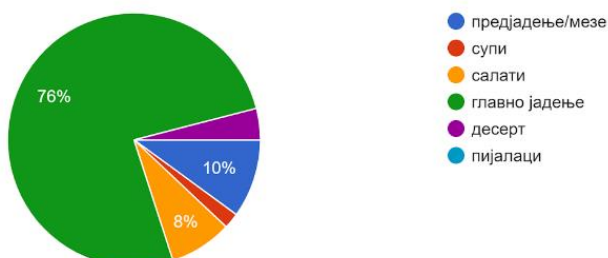


Графикон.104. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.104. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 5 лица се изјасниле предјадење/мезе, 1 супи, 4 салати, 38 главно јадење и 2 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



Графикон.105. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

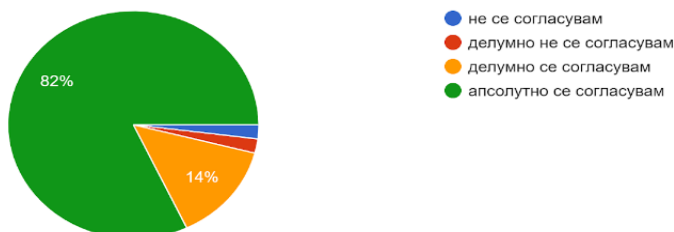
Chart.105. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал: третата група на прашања е за квалитет на послужување/персонал.

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 1

лице не се согласувам, 1 лице делумно не се согласувам, 7 лица делумно се согласувам и 41лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

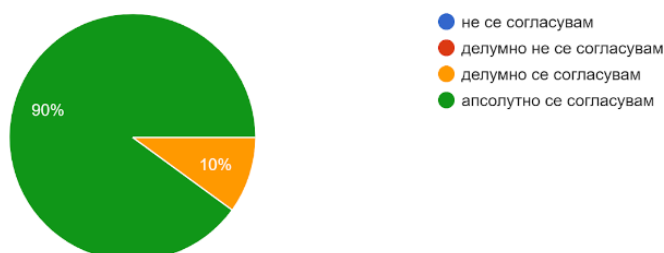


Графикон.106. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.106. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:** 5 од испитаниците одговориле делумно се согласувам и 45 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

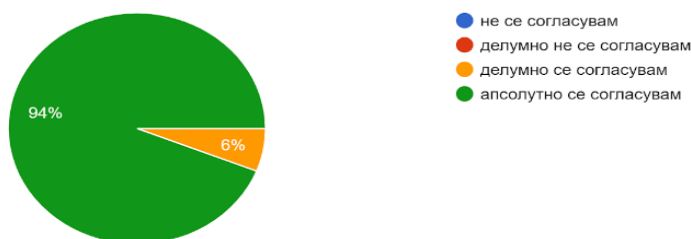


Графикон.107. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.107. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 3 од испитаниците одговориле делумно се согласувам и 47 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

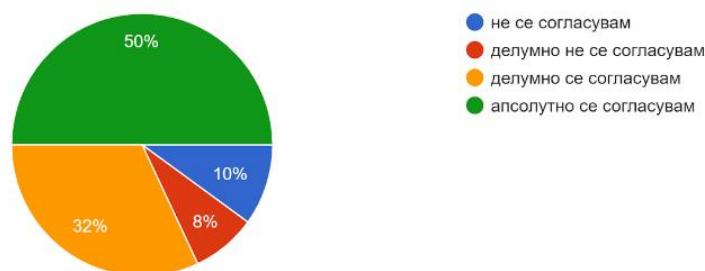


Графикон.108. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.108. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 5 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 16 делумно се согласувам и 25 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

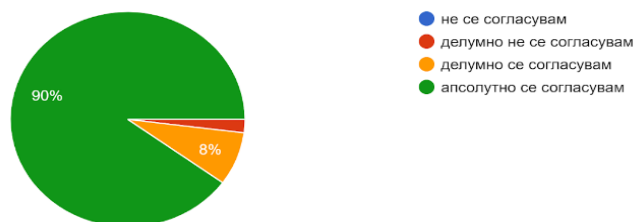


Графикон.109. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.109. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 4 делумно се согласувам и 45 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



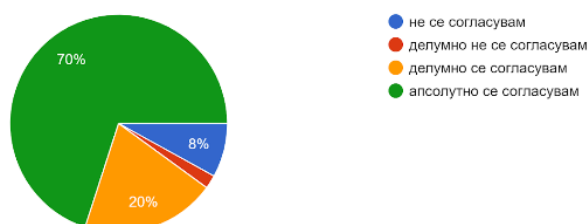
Графикон.110. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.110. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер: четвртата група на прашања се за истражување на квалитет на објектот/уредување и ентериер.

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 4 одговориле не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 10 делумно се согласувам и 35 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses



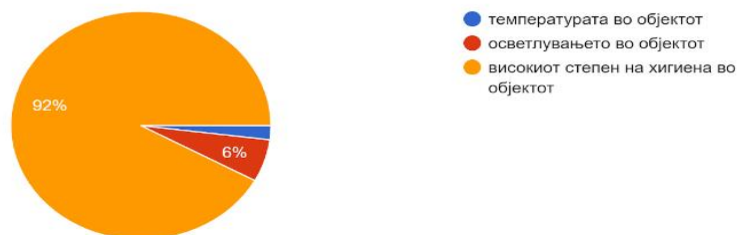
Графикон.111. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.111. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 1 температурата во објектот, 3 осветлувањето во објектот и 46 високиот степен на хигиена во објектот.

При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:

50 responses



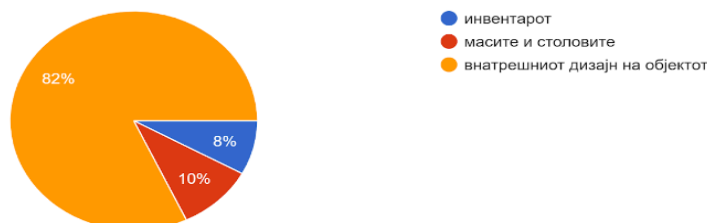
Графикон.112. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава

Chart.112. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 4 лица се изјасниле за инвентарот, 5 масите и столовите и 41 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:

50 responses

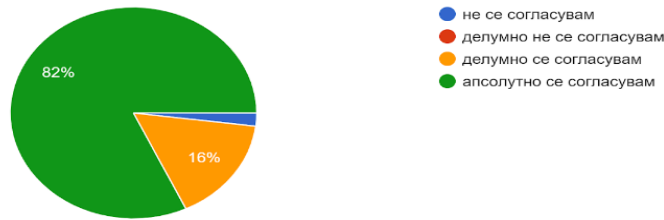


Графикон.113. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.113. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 1 лице одговорило не се согласувам, 8 лица одговорило делумно се согласувам и 41 лица одговорило апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:
50 responses

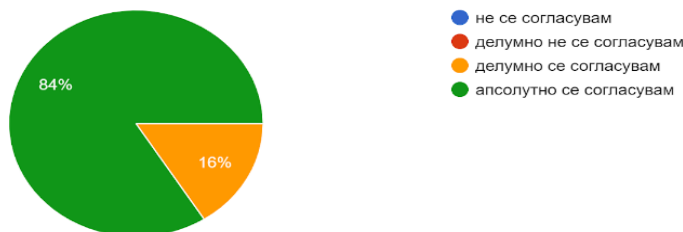


Графикон.114. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.114. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 8 лица одговориле делумно се согласувам и 42 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

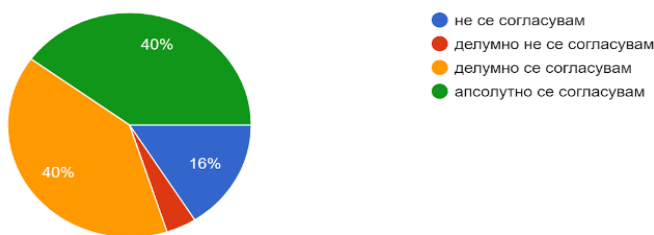


Графикон.115. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.115. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 8 лица одговориле не се согласувам, 2 лица одговориле делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам и 20 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



Графикон.116. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.116. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

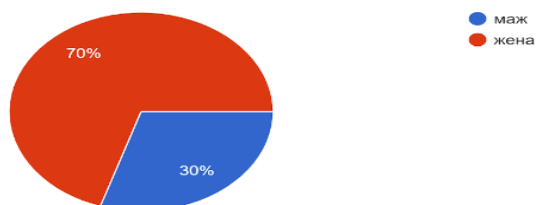
Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите.

- Готвачот да добива бакшиш и да носи ракавици на храна!

2.1.5. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Скопски регион

Според половата структура вкупно 15 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 35 од анкетираниите лица се жени.

Пол
50 responses



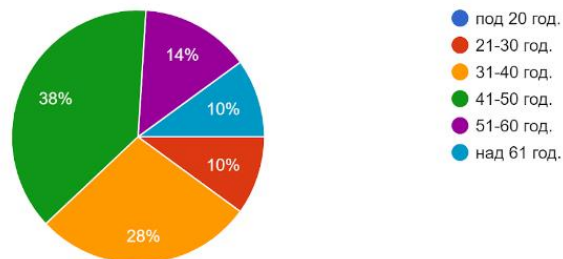
Графикон.117. Пол

Chart.117. Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле од 21-30 години се анкетирани 5 лица, 31-40 се анкетирани 14 лица, 41-50 се анкетирани

19 лица, 51-60 години се анкетирали 7 лица и над 61 година 5 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 41-50 години.

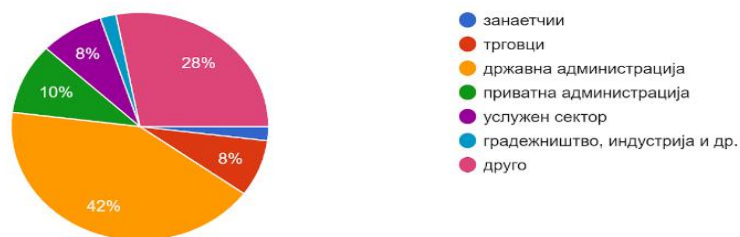
Возраст
50 responses



Графикон.118. Возраст
Chart.118. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчии 1 лица, трговци 4 лица, државна администрација 21 лица, приватна администрација 5 лица, услужен сектор 4 лица, градежништво индустрија и др. 1 лица и под друго 14 испитаници.

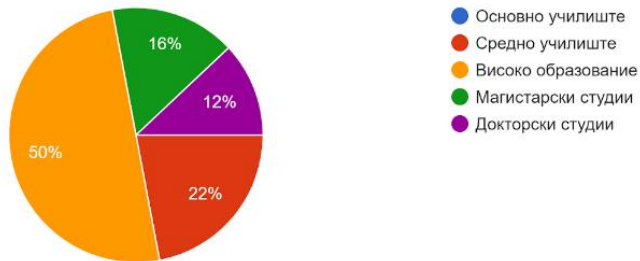
Занимање:
50 responses



Графикон.119. Занимање
Chart.119. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со средно училиште 11 лица, со високо 25 лица, со магистерски студии 8 лица и со докторски студии 6 анкетирано лице. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

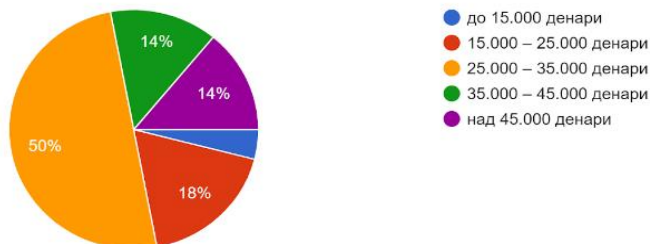
Степен на образование:
50 responses



Графикон.120. Степен на образование
Chart.120. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 2 до 15000 денари, 9 од 15000-25000 денари, 25 од 25000- 35000 денари, 7 од 35000- 45000 денари и 7 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

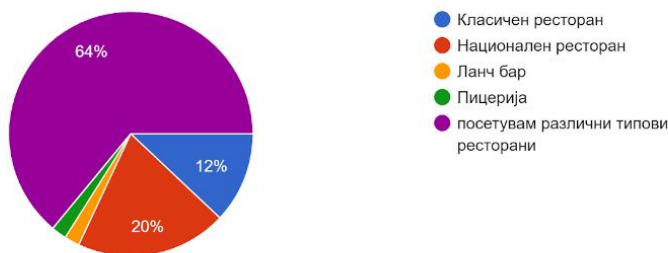


Графикон.121. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.121. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 6 лица за класичен ресторан, 10 национален ресторан, 1 ланч бар, 1 пицерија и 32 посетувам различни типови ресторани.

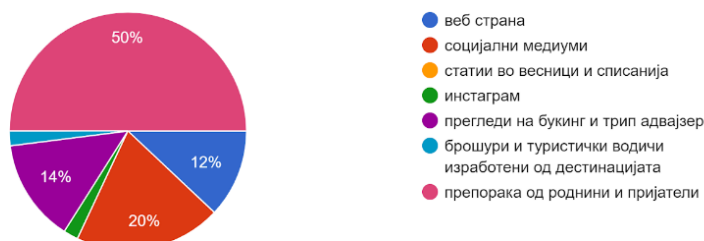
При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.122. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.122. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 6 лица одговориле веб страна, 10 социјални медиуми, 1 инстаграм, 7 прегледи на букинг и трип авајзер, 1 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 25 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses



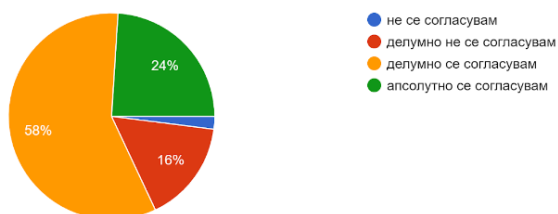
Графикон.123. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.123. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 1 лице одговорило не се согласувам, 8 лица одговориле делумно не се согласувам, 29

лица одговориле делумно се согласувам и 12 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

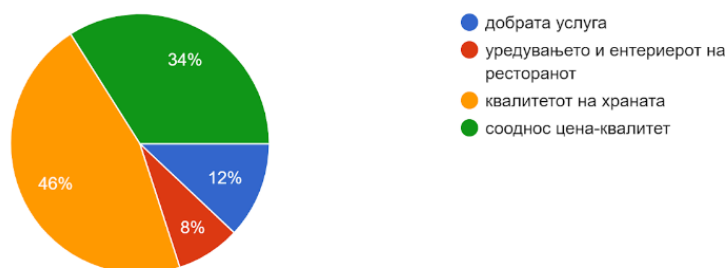


Графикон.124. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.124. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 6 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 4 лица, квалитетот на храната 23 и сооднос цена – квалитет одговориле 17 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses



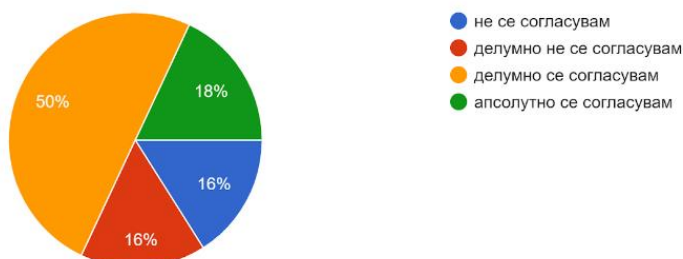
Графикон.125, Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.125. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:** 8 од испитаниците одговориле не се

согласувам, 8 делумно не се согласувам, 25 делумно се согласувам и 9 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



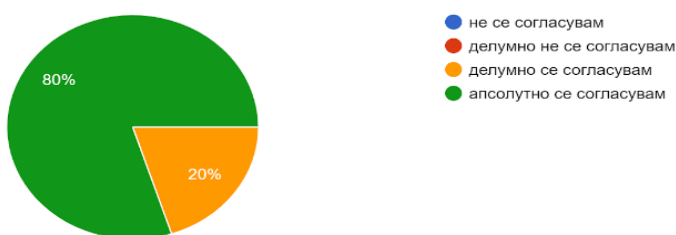
Графикон.126. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.126. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот**, 10 испитаници одговориле делумно се согласувам и 40 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses



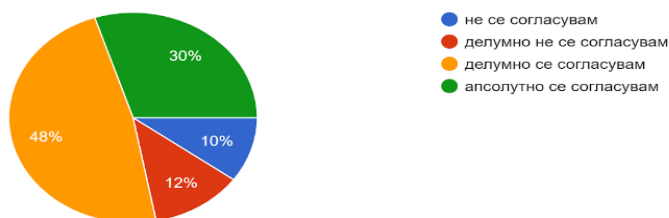
Графикон.127. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.127. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 5 одговориле не се согласувам,

6 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 15 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

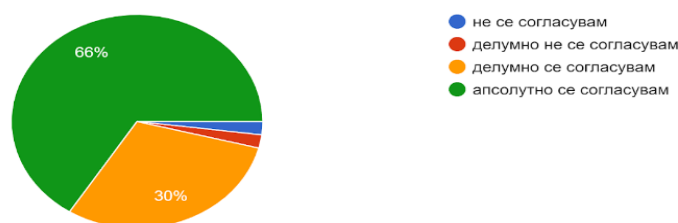


Графикон.128. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.128. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:** се изјаснило 1 лице не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 33 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



Графикон.129. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

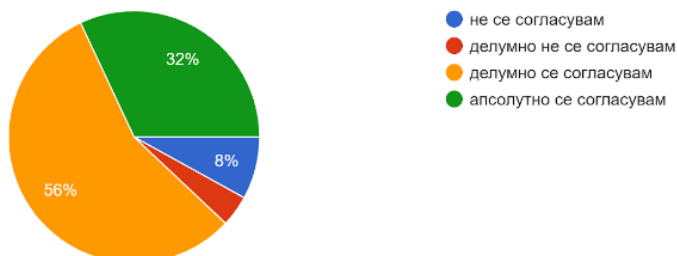
Chart.129. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење,** 4 одговориле не се

согласувам, 2 делумно не се согласувам, 28 делумно се согласувам и 16 апсолутно се согласувам.

Доколку во понудента листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење:

50 responses



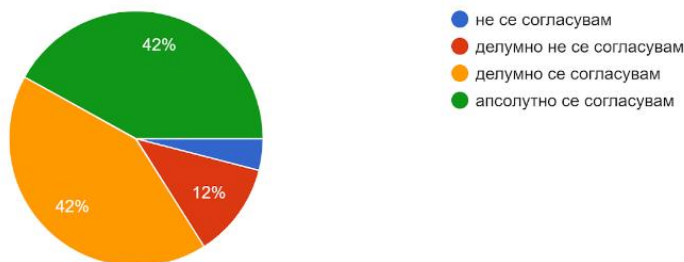
Графикон.130. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.130. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас:** 2 одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 21 апсолутно се согласувам.

Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:

50 responses



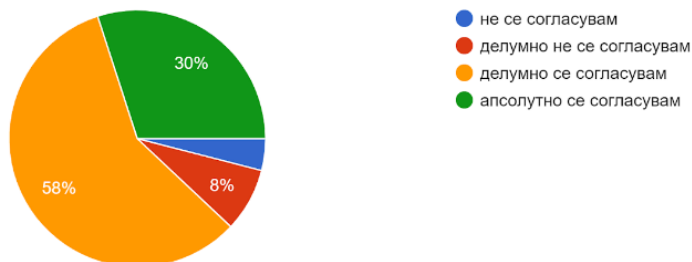
Графикон.131. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.

Chart.131. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:** 2 лица се изјасниле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 29 делумно се согласувам, 15 апсолутно се согласувам.

Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:

50 responses



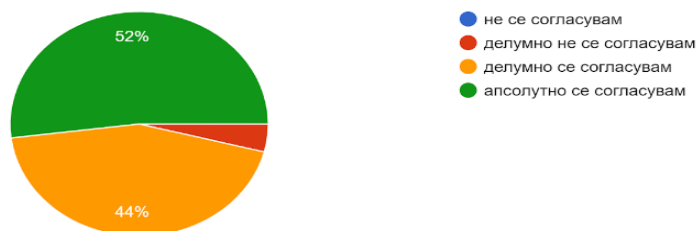
Графикон.132. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.

Chart.132. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 2 од испитаниците одговориле делумно не се согласувам, 22 делумно се согласувам и 26 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:

50 responses

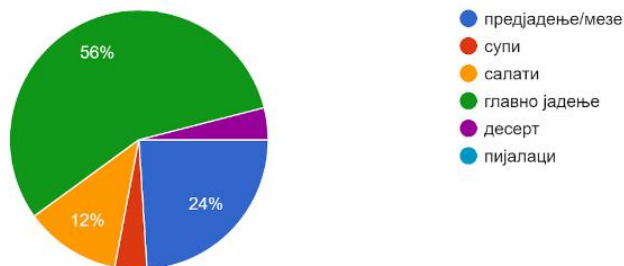


Графикон.133. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.133. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 12 лица се изјасниле предјадење/мезе, 2 супи, 6 салати, 28 главно јадење и 2 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



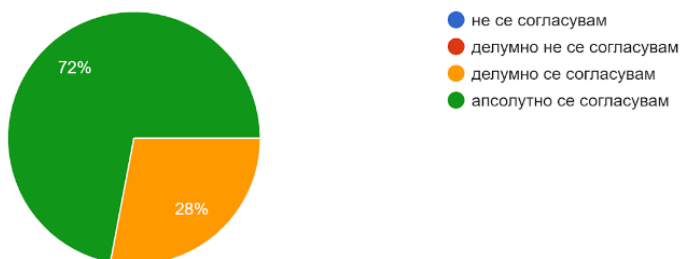
Графикон.134. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.134. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 14 лица делумно се согласувам, додека 36 лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

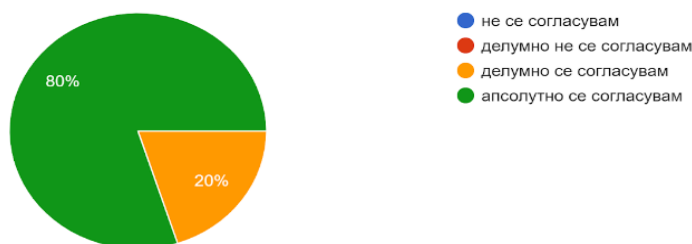


Графикон.135. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.135. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:** 10 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, додека 40 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

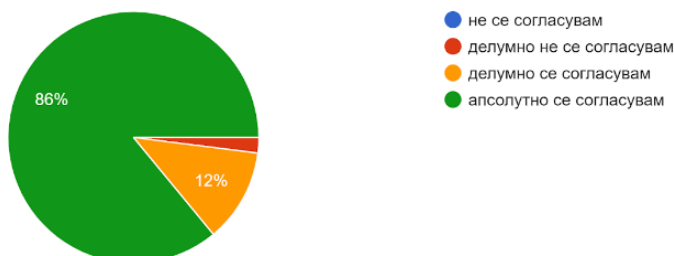


Графикон.136. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.136. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 6 делумно се согласувам и 43 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

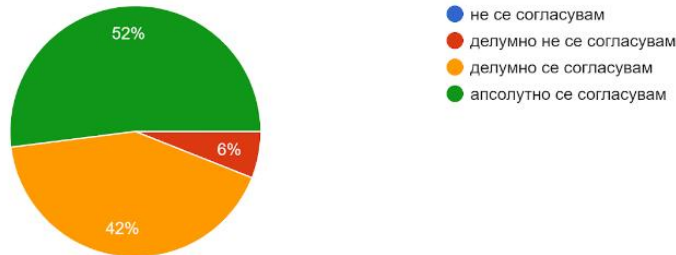


Графикон.137. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.137. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 3 одговориле делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 26 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

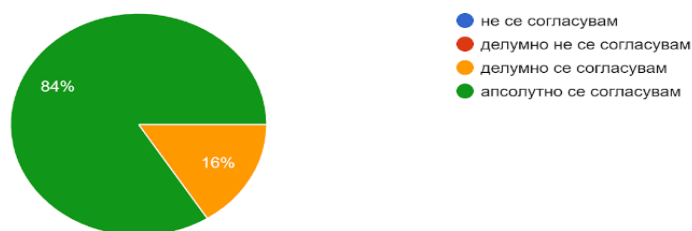


Графикон.138. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.138. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 8 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, додека 42 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



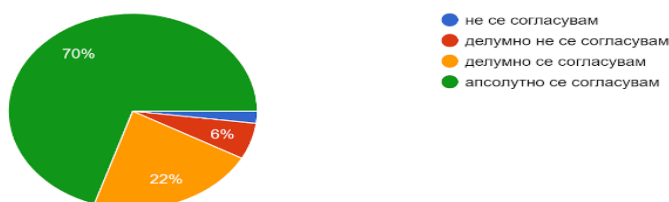
Графикон.139. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.139. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 1 одговорил не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 11 делумно се согласувам и 35 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

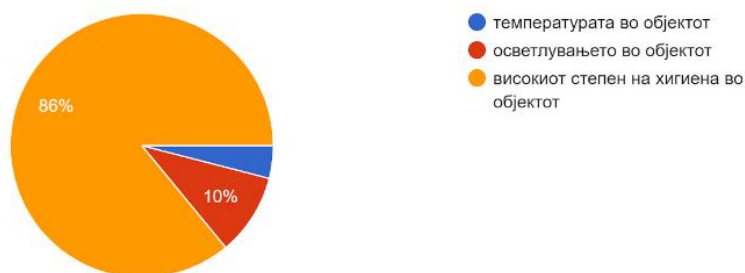


Графикон.140. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.140. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 2 температурата во објектот, 5 осветлувањето во објектот и 43 високиот степен на хигиена во објектот.

При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



Графикон.141. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава

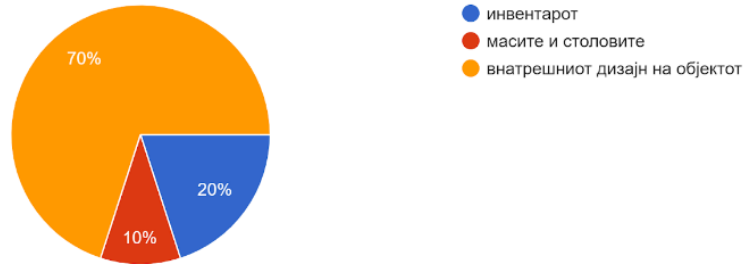
Chart.141. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:**

10 лица се изјасниле за инвентарот, 5 масите и столовите и 35 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:

50 responses



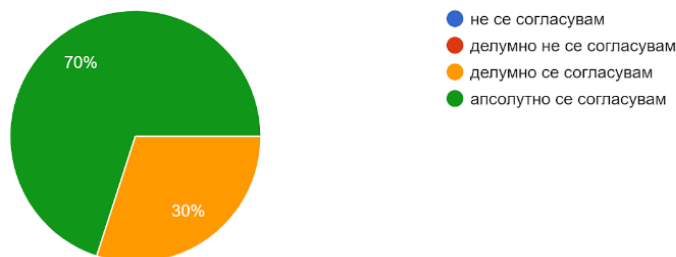
Графикон.142. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.142. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 15 лица одговориле делумно се согласувам, додека 35 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:

50 responses

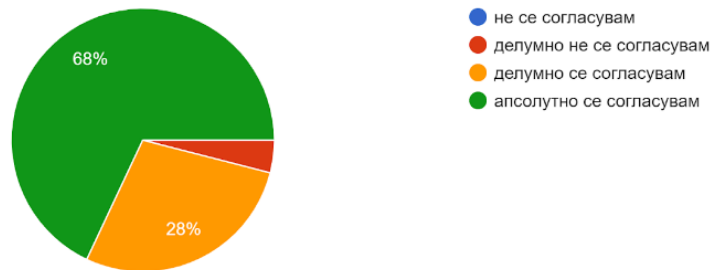


Графикон.143. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.143. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 2 лица одговориле делумно не се согласувам, 14 делумно се согласувам и 34 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

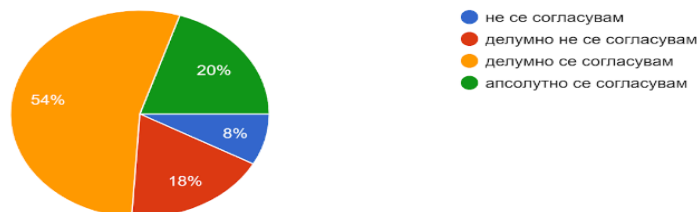


Графикон.144. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.144. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 4 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 10 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



Графикон.145. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.145. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

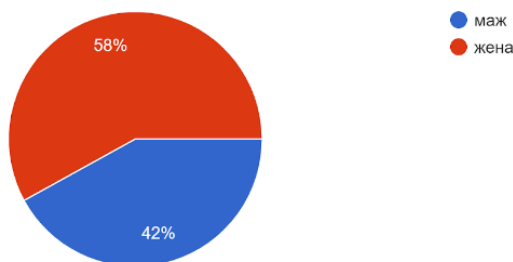
Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите:

- Опфатено е со прашањата
- Некои од прашањата може да имаат повеќе од еден одговор
- Персоналот да ја почитува приватноста на гостинот и во својата улога да не биде нападен.
- За мене исто така е важно, потенцирам: во секој угостителски објект е многу важно вработените да се угостители со образование и струка, готвачи и келнери. А не приучени поединци кои доведуваат до нестручност при работата, нема квалитет.
- Да се привлече гостинот повторно да го посети истиот ресторан е добро доколку на крајот од оброкот биде почестен со гратис десерт или пијалак.

2.1.6. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Југозападен регион

Според половата структура вкупно 21 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 29 од анкетираниите лица се жени.

Пол
50 responses

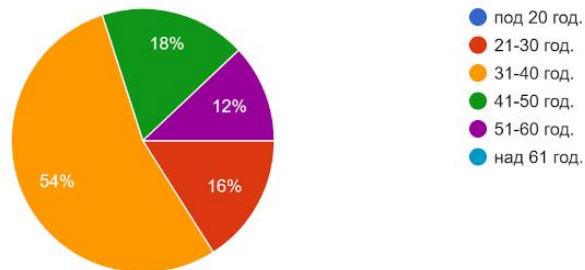


Графикон.146. Пол
Chart.146. Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле од 21-30 години се анкетирани 8 лица, 31-40 се анкетирани 27 лица, 41-50 се анкетирани

9 лица и 51-60 години се анкетирани 6 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 31-40 години.

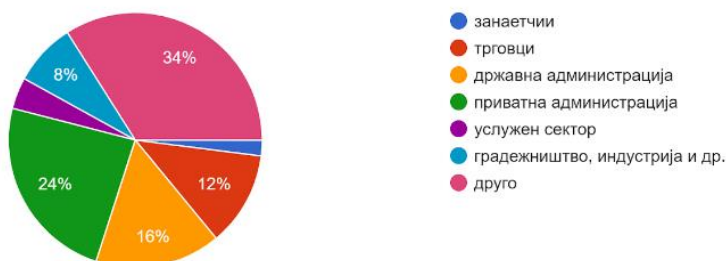
Возраст
50 responses



Графикон.147. Возраст
Chart.147. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчи 1 лице, трговци 6 лица, државна администрација 8 лица, приватна администрација 12 лица, услужен сектор 2 лица, градежништво, индустрија и др. 4 и под друго 17 испитаници.

Занимање:
50 responses

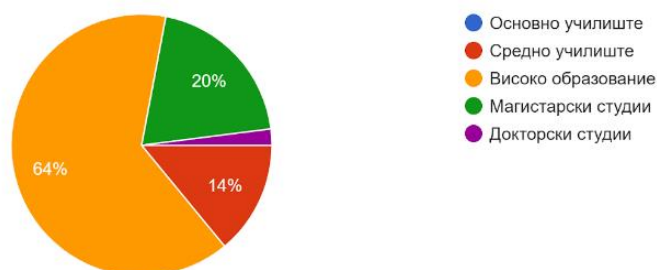


Графикон.148. Занимање
Chart.148. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со средно училиште 7 лица, со високо образование 32 лица, со магистерски студии 10 лица

и со докторски студии 1 анкетирано лице. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

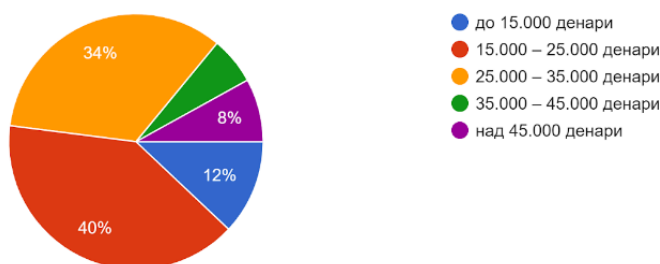
Степен на образование:
50 responses



Графикон.149 Степен на образование
Chart.149. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 6 до 15000 денари, 20 од 15000-25000 денари, 17 од 25000- 35000 денари, 3 од 35000- 45000 денари и 4 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

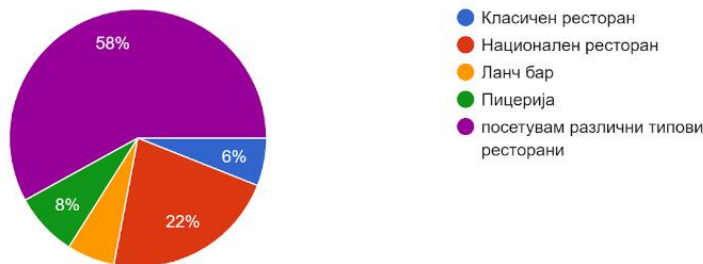


Графикон.150 Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.150. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 3 лица за класичен ресторан, 11 национален ресторан, 3 ланч бар, 4 пицерија и 29 посетувам различни типови ресторани.

При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.151. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.151. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 14 лица социјални медиуми, 4 инстаграм, 10 прегледи на букинг и трип адвајзер, 4 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 18 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses



Графикон.152. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

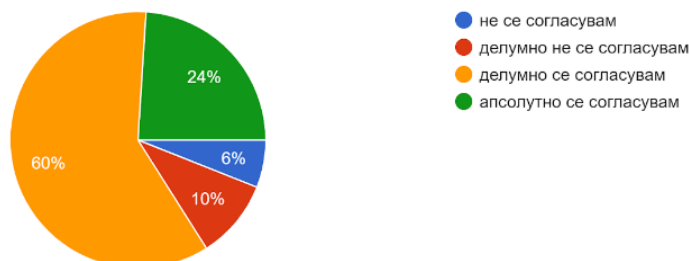
Chart.152. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 3 лица одговориле не се согласувам, 5 лица одговориле делумно не се согласувам, 30

лица одговориле делумно се согласувам и 12 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:

50 responses



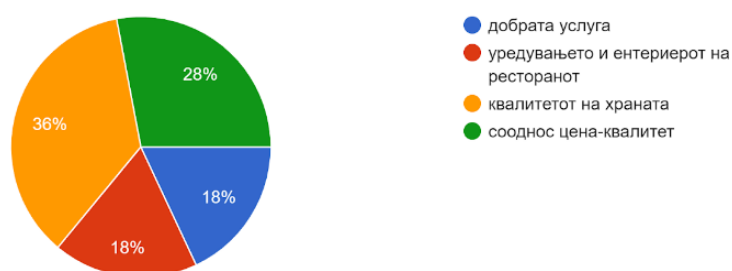
Графикон.153. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.153. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 9 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 9 лица, квалитетот на храната 18 и сооднос цена – квалитет одговориле 14 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:

50 responses

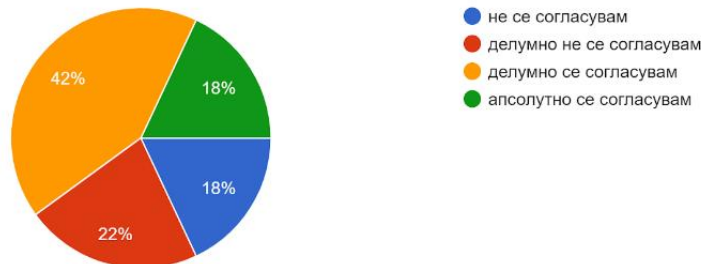


Графикон.154 Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.154. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор**: 9 од испитаниците одговориле не се согласувам, 11 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 9 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



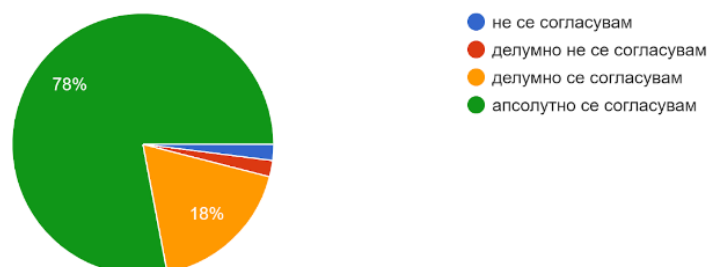
Графикон.155. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.155. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот**, 1 испитаник одговорил не се согласувам, 1 одговорил делумно не се согласувам, 9 испитаници одговориле делумно се согласувам и 39 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

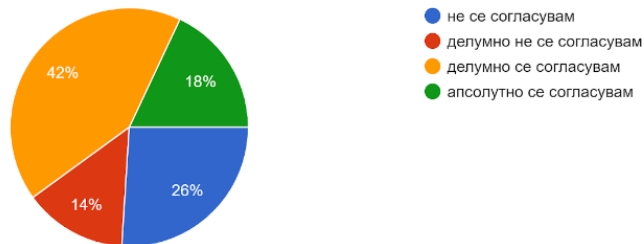


Графикон.156. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.156. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 13 одговориле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 9 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

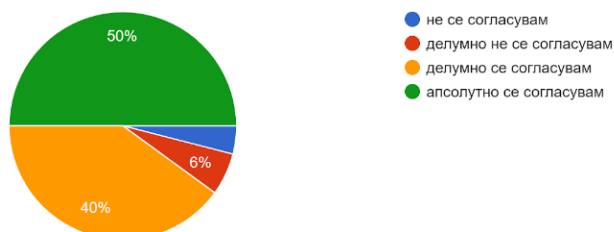


Графикон.157. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.157. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот**: 2 лица се изјасниле не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам и 25 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



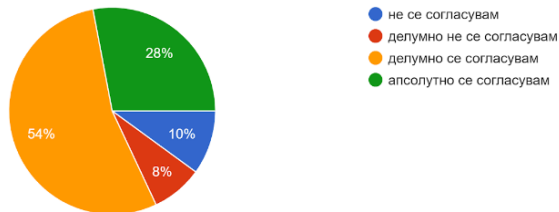
Графикон.158. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.158. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење**, 5 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 14 апсолутно се согласувам.

Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење:

50 responses



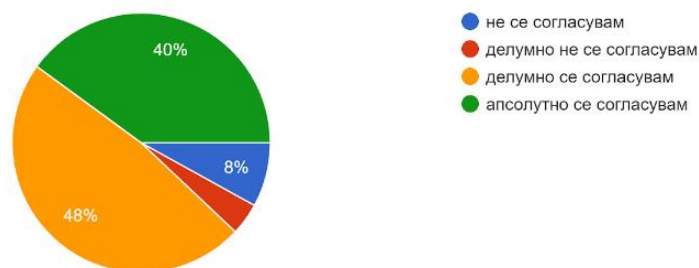
Графикон.159. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.159. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас**: 4 лица одговориле не се согласувам, 2 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 20 апсолутно се согласувам.

Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:

50 responses



Графикон.160. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.

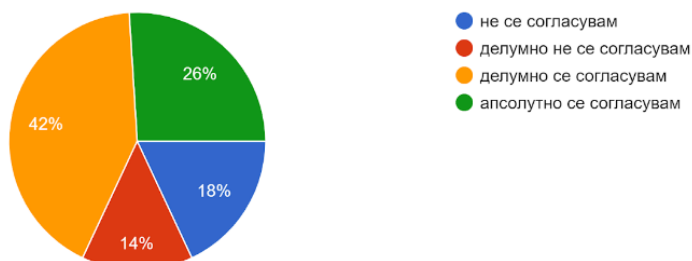
Chart.160. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа**

угостителскиот објект: 9 лица се изјасниле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам, 13 апсолутно се согласувам.

Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:

50 responses



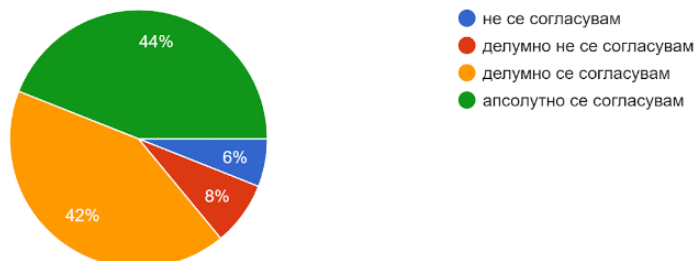
Графикон.161. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.

Chart.161. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 3 од испитаниците одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 22 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:

50 responses

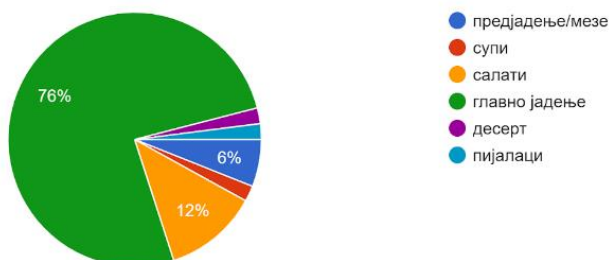


Графикон.162. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.162. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 3 лица се изјасниле предјадење/мезе, 1 супа, 6 салати, 38 главно јадење, 1 лице десерти и 1 пијалаци.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



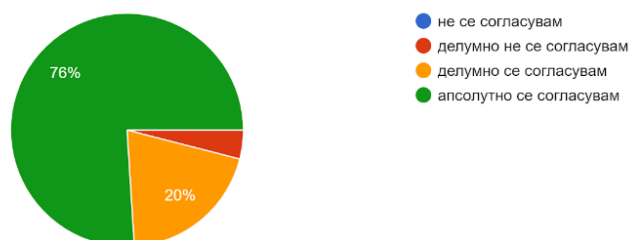
Графикон.163. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.163. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 2 лица одговориле делумно не се согласувам, 10 лица делумно се согласувам и 38 лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

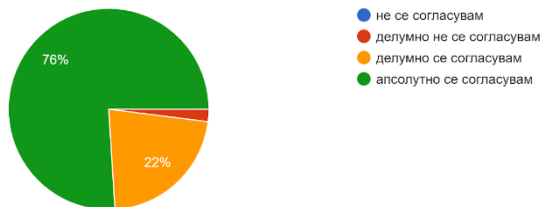


Графикон.164. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.164. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно**: 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 11 одговориле делумно се согласувам и 38 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

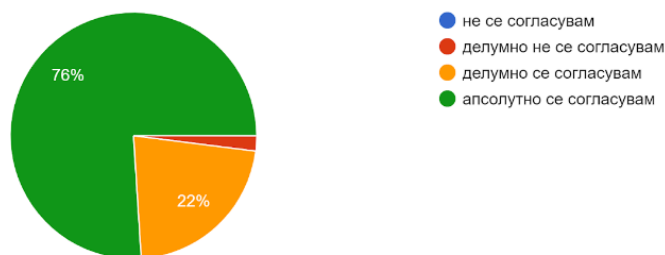


Графикон.165. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.165. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен**: 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 11 делумно се согласувам и 38 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

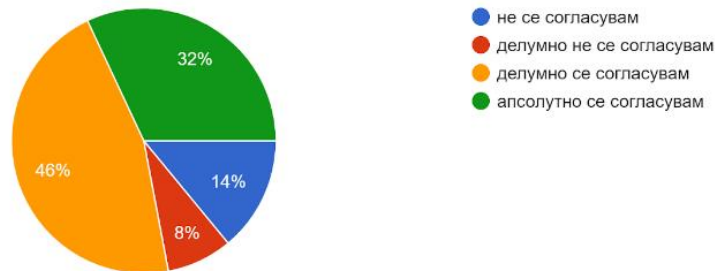


Графикон.166. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.166. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 7 одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 23 делумно се согласувам и 16 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

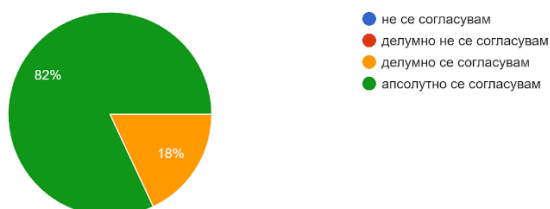


Графикон.167. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.167. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 9 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, додека 41 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



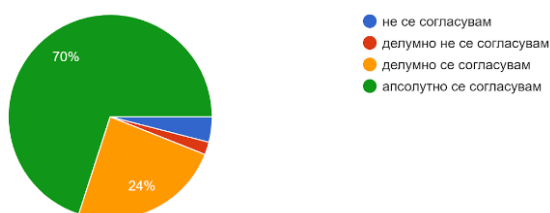
Графикон.168. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.168. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 2 лица одговориле не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 35 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

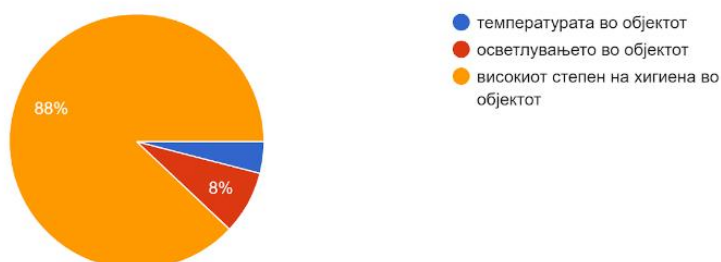


Графикон.169. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.169. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 2 температурата во објектот, 4 осветлувањето во објектот и 44 високиот степен на хигиена во објектот.

При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



Графикон.170. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава

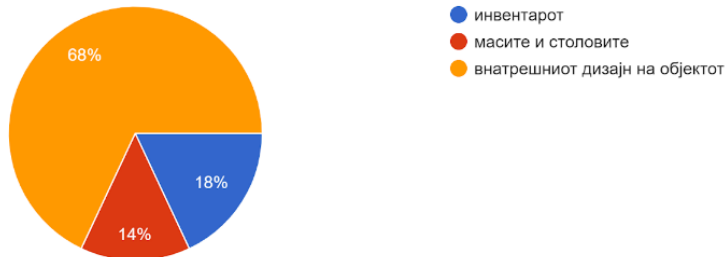
Chart.170. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:**

9 лица се изјасниле за инвентарот, 7 масите и столовите и 34 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:

50 responses



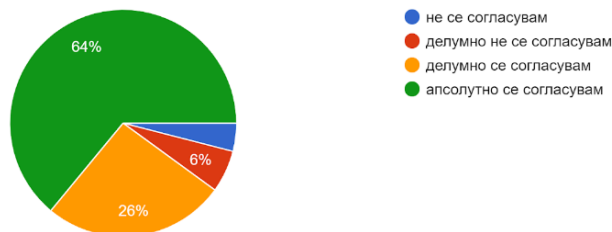
Графикон.171. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.171. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 2 лица одговориле не се согласувам, 3 лица одговориле делумно не се согласувам, 13 лица одговориле делумно се согласувам и 32 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:

50 responses

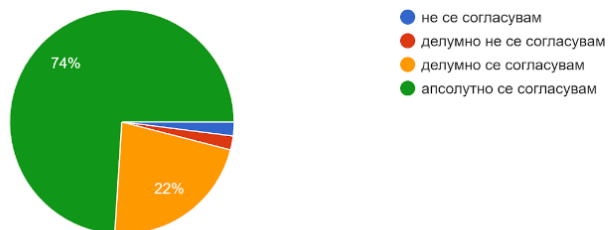


Графикон.172. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.172. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 1 лице одговорило не се согласувам, 1 лице делумно не се согласувам, 11 лица делумно се согласувам и 37 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

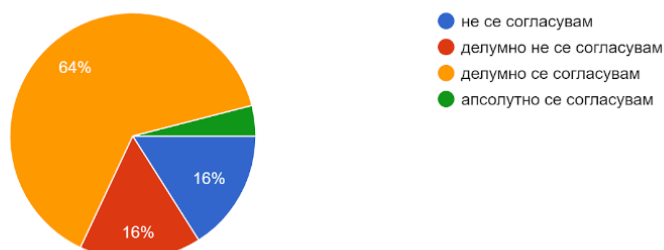


Графикон.173. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.173. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 8 лица одговориле не се согласувам, 8 лица одговориле делумно не се согласувам, 32 делумно се согласувам и 2 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



Графикон.174. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

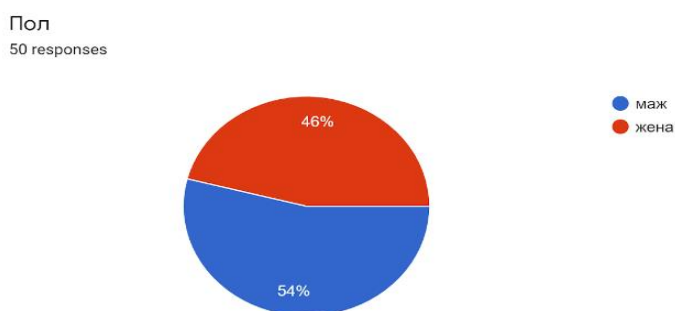
Chart.174. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите.

- Прифаќањето на конструктивна критика е мошне важна особина на персоналот, вклучувајќи ги и сопствениците на локалот. Персоналитетот и културата на персоналот е исто така од голема важност.
- Да се зголемат платите на вработените и повеќе да се цени трудот на вработените, бидејќи само со големи плати и ценет труд на вработените ќе се постигне висок квалитет на туристичко – угостителските производи и услуги.
- Цените дали соодветствуваат со понудите?

2.1.7. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Полошкиот регион

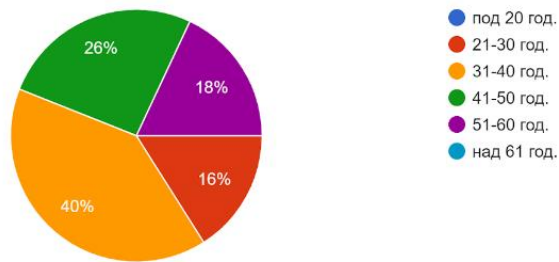
Според половата структура вкупно 27 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 23 од анкетираниите лица се жени.



Графикон.175. Пол
Chart.175. Gender

Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле од 21-30 години се анкетирани 8 лица, 31-40 се анкетирани 20 лица, 41-50 се анкетирани 13 лица, 51-60 години се анкетирани 9 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 31-40 години.

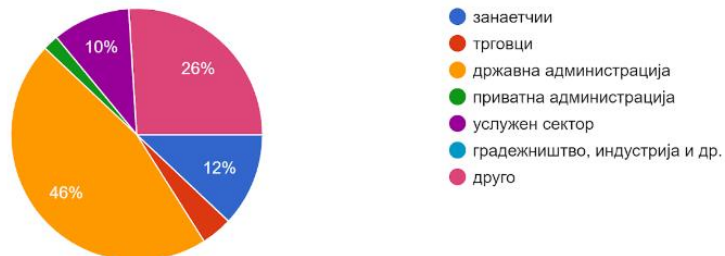
Возраст
50 responses



Графикон.176. Возраст
Chart.176. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчи 6 лица, трговци 2 лица, државна администрација 23, приватна администрација 1, услужен сектор 5 и под друго 13 испитаници.

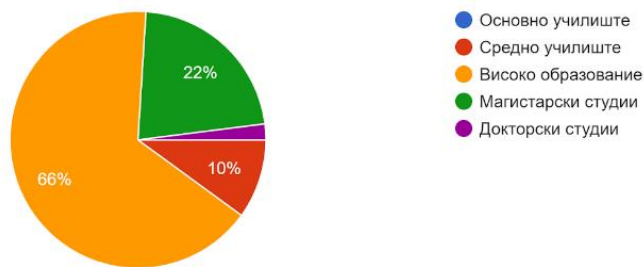
Занимање:
50 responses



Графикон.177. Занимање
Chart.177. Occupation

Според образованието анкетираниите се изјасниле со средно 5, со високо 33 со магистерски студии 11 и со докторски студии 1 анкетирано лице. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

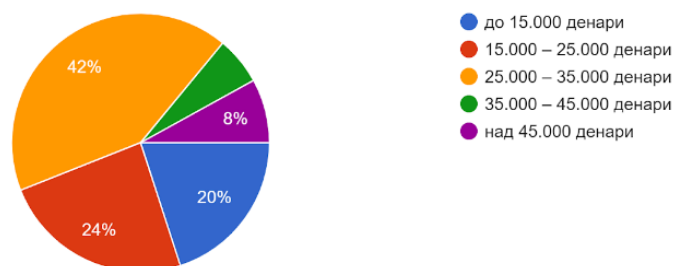
Степен на образование:
50 responses



Графикон.178. Степен на образование
Chart.178. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 10 до 15000 денари, 12 од 15000-25000 денари, 21 од 25000- 35000 денари, 3 од 35000- 45000 денари и 4 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

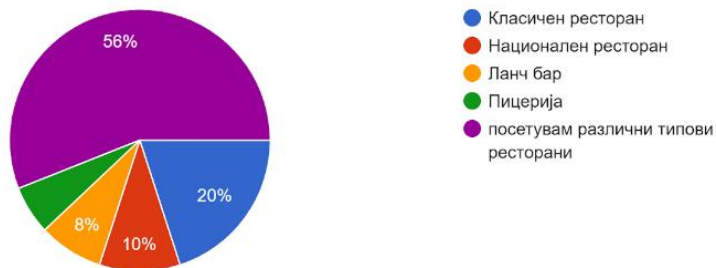


Графикон.179. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.179. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 10 лица за класичен ресторан, 5 национален ресторан, 4 ланч бар, 3 пицерија и 28 посетувам различни типови ресторани.

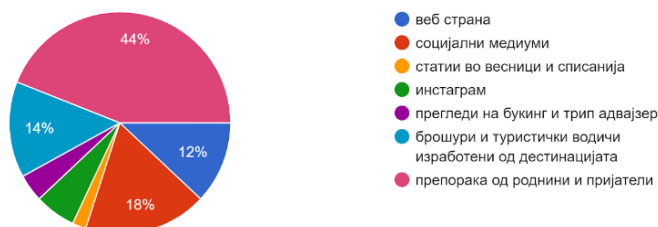
При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.180. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.180. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 6 лица одговориле веб страна, 9 социјални медиуми, 1 статии во весници и списанија, 3 инстаграм, 2 прегледи на букинг и трип авајзер, 7 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 22 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses

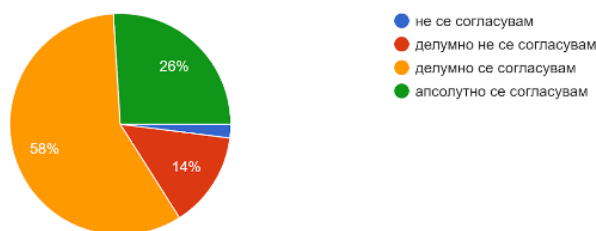


Графикон.181. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.181. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 1 лице одговорило не се согласувам, 7 лица одговориле делумно не се согласувам, 29 лица одговориле делумно се согласувам и 13 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

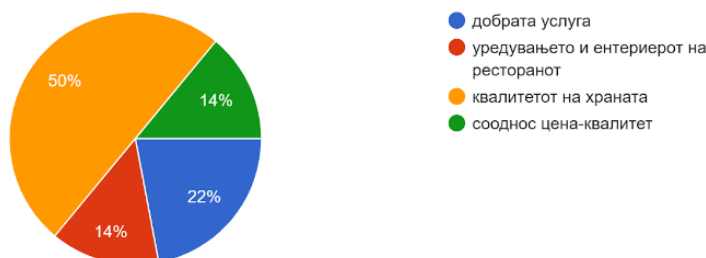


Графикон.182 Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.182. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 11 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 7, квалитетот на храната 25 и сооднос цена – квалитет одговориле 7 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

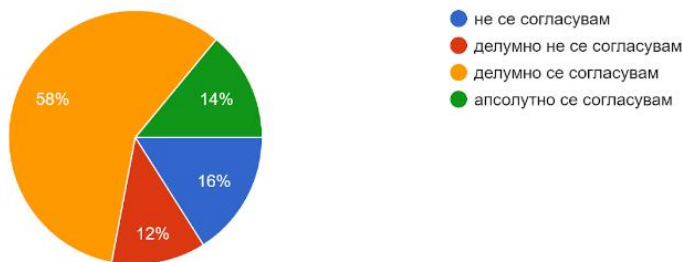


Графикон.183. Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.183. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор**: 8 од испитаниците одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 29 делумно се согласувам и 7 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



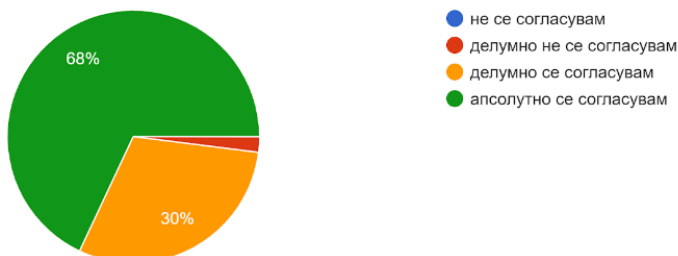
Графикон.184. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.184. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот**, 1 испитаник одговорил делумно не се согласувам, 15 делумно се согласувам и 34 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

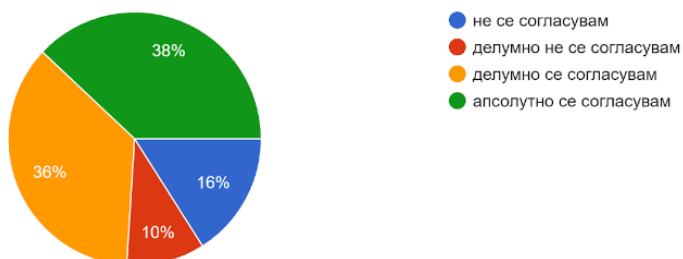


Графикон.185. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.185. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 8 одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 19 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

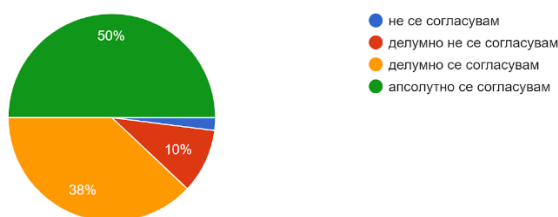


Графикон.186. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.186. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:** се изјаснило 1 лице не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 19 делумно се согласувам и 25 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses



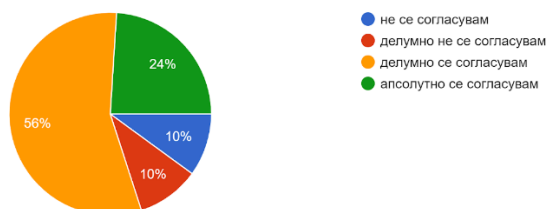
Графикон.187. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.187. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избале национално јадење,** 5 одговориле не се

согласувам, 5 делумно не се согласувам, 28 делумно се согласувам и 12 апсолутно се согласувам

Доколку во понудента листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење:
50 responses

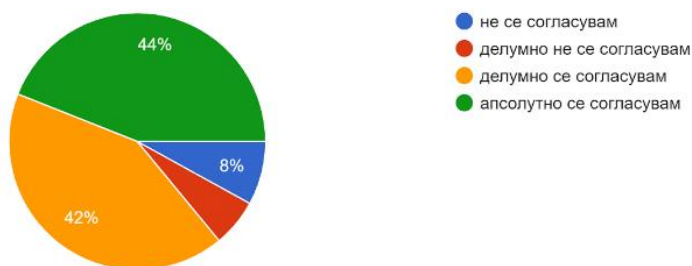


Графикон.188. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење.

Chart.188. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас:** 4 одговориле не се согласувам, 3 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам и 22 апсолутно се согласувам.

Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:
50 responses



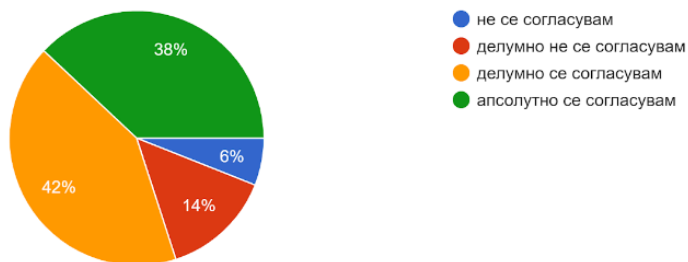
Графикон.189. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.

Chart.189. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:** 3 лица не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 21 делумно се согласувам, 19 апсолутно се согласувам.

Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:

50 responses



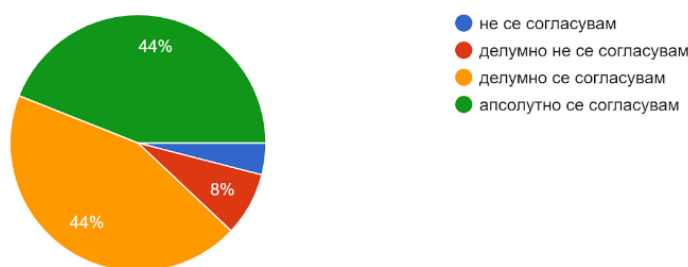
Графикон.190. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.

Chart.190. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 2 од испитаниците одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 22 делумно се согласувам и 22 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:

50 responses

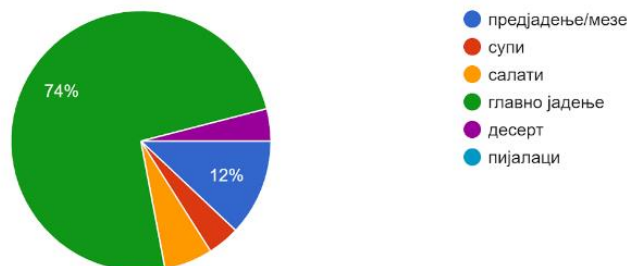


Графикон.191. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.191. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 6 лица се изјасниле, предјадење/мезе, 2 супи, 3 салати, 37 главно јадење и 2 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



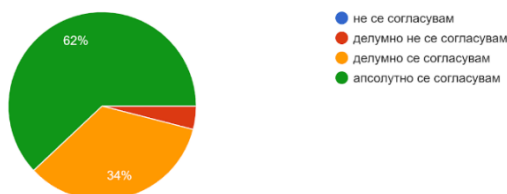
Графикон.192. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.192. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:** 2 лица делумно не се согласувам, 17 делумно се согласувам, 31 апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

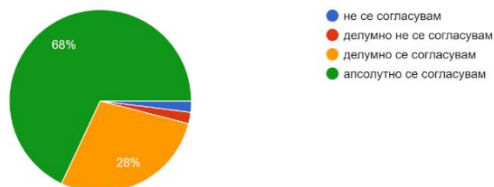


Графикон.193. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.193. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:** 1 од испитаниците одговорил не се согласувам, 1 делумно не се согласувам, 14 делумно се согласувам и 34 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

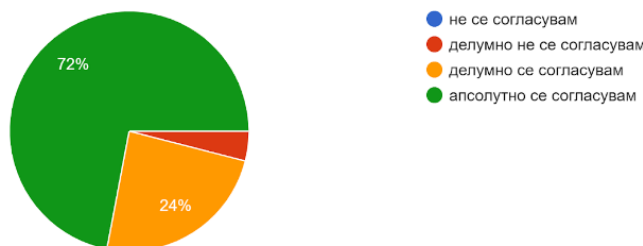


Графикон.194. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.194. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 2 од испитаниците одговориле делумно не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 36 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses



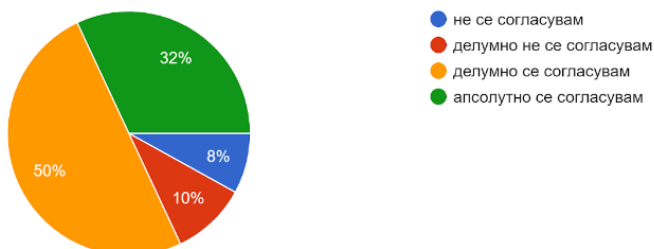
Графикон.195. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.195. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 4 одговориле не се согласувам, 5

делумно не се согласувам, 25 делумно се согласувам и 16 апсолутно се согласувам

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

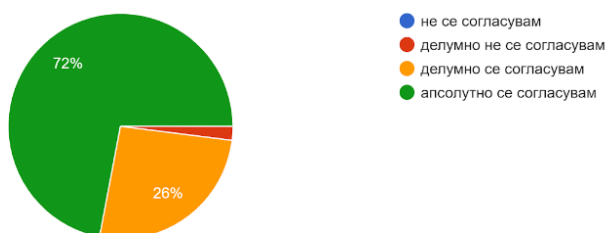


Графикон.196. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.196. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 13 делумно се согласувам и 36 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



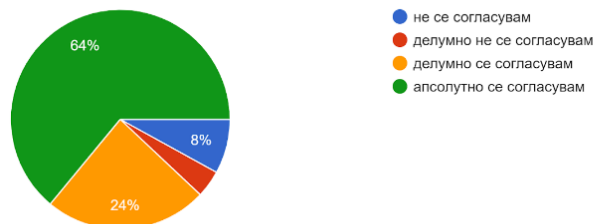
Графикон.197. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.197. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 4 одговориле не се согласувам, 2 делумно не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 32 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

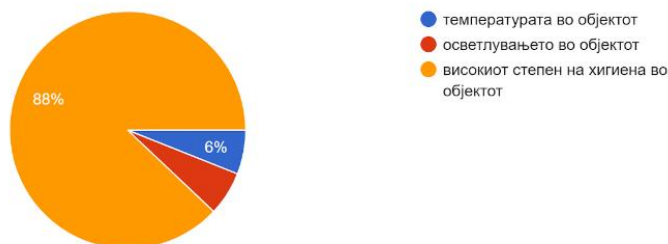


Графикон.198. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.198. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 3 температурата во објектот, 3 осветлувањето во објектот и 44 високиот степен на хигиена во објектот.

При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



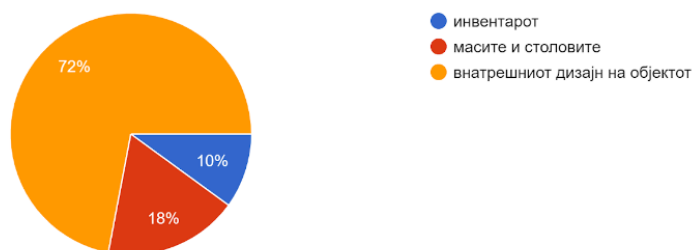
Графикон.199. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава

Chart.199. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 5 лица се изјасниле за инвентарот, 9 масите и столовите и 36 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:

50 responses



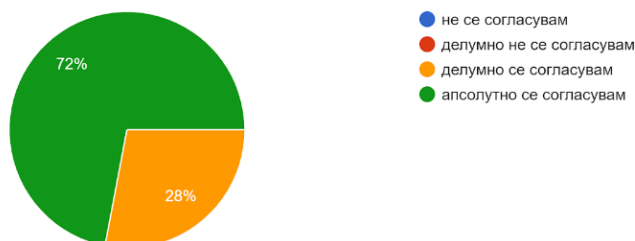
Графикон.200. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.200. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 14 лица одговориле делумно се согласувам, 36 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:

50 responses

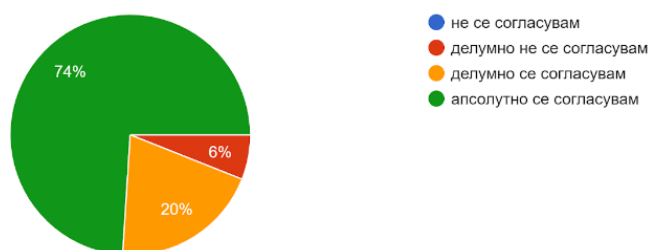


Графикон.201. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.201. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 3 лица одговориле делумно не се согласувам, 10 делумно се согласувам и 37 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

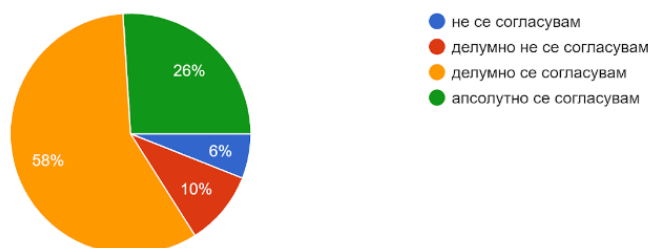


Графикон.202. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.202. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 3 три лица одговориле не се согласувам, 5 лица одговориле делумно не се согласувам, 29 делумно се согласувам и 13 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses

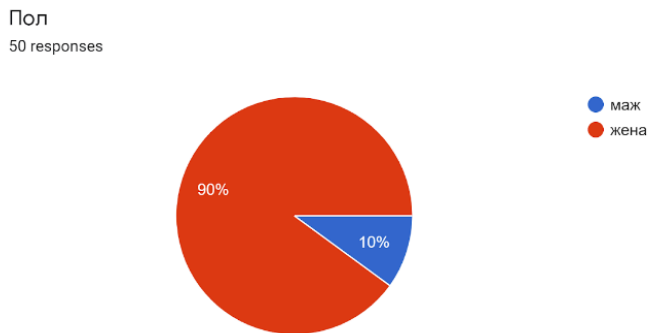


Графикон.203. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.203. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

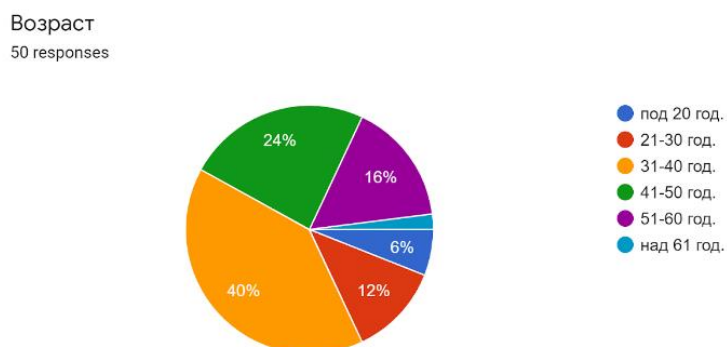
2.1.8. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Пелагониски регион

Според половата структура вкупно 5 од анкетираниите лица опфатени во истражувачкиот примерок се мажи, додека 45 од анкетираниите лица се жени.



Графикон.204. Пол
Chart.204. Gender

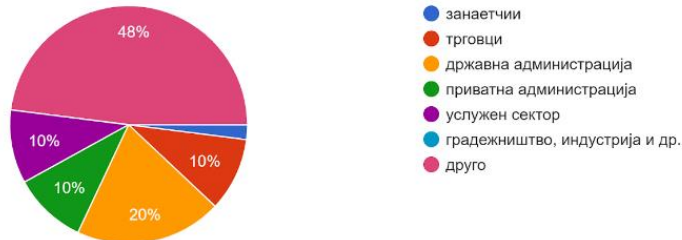
Во однос на старосната структура на испитаниците кои се изјасниле под 20 години се анкетирани 3 лица, од 21-30 години се анкетирани 6 лица, 31-40 се анкетирани 20 лица, 41-50 се анкетирани 12 лица, 51-60 години се анкетирани 8 лица и над 61 година 1 лица. Од овде може да се заклучи најголем дел од испитаниците се на возраст од 31-40 години.



Графикон.205. Возраст
Chart.205. Age

Според занимањето на испитаниците се изјасниле како занаетчии 1 лице, трговци 5 лица, државна администрација 10 лица, приватна администрација 5 лица, услужен сектор 5 лица и под друго 24 испитаници.

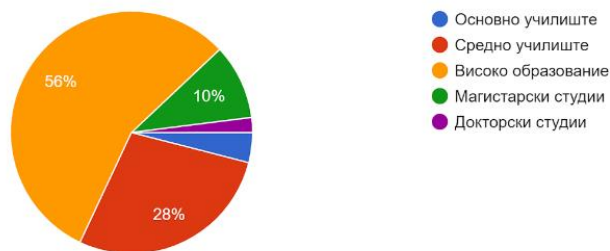
Занимање:
50 responses



Графикон.206. Занимање
Chart.206. Occupation

Според степенот на образованието, анкетираниите се изјасниле со основно училиште 2 лица, со средно училиште 14 лица, со високо образование 28 лица, со магистерски студии 5 лица и со докторски студии 1 анкетирано лице. Повеќето испитаници кои учествувале во истражувањето имаат високо образование.

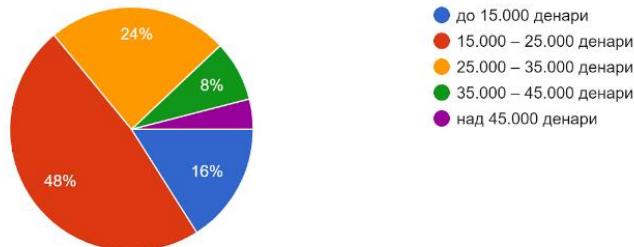
Степен на образование:
50 responses



Графикон.207. Степен на образование
Chart.207. Degree of education

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група се изјасниле 8 до 15000 денари, 24 од 15000-25000 денари, 12 од 25000- 35000 денари, 4 од 35000- 45000 денари и 2 над 45000 денари.

Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:
50 responses

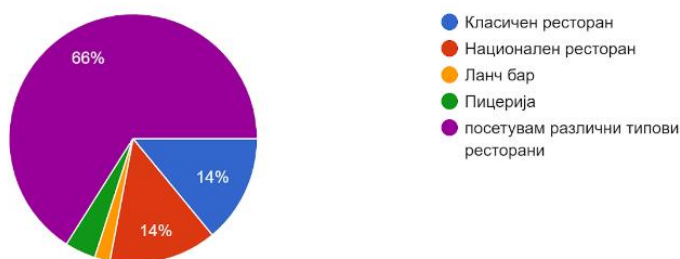


Графикон.208. Вашите нето приходи се во рамките на следната група
Chart.208. Your net monthly income is within the following group

Квалитет на дестинација

На прашањето **При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле**, се изјасниле 7 лица за класичен ресторан, 7 национален ресторан, 1 ланч бар, 2 пицерија и 33 посетувам различни типови ресторани.

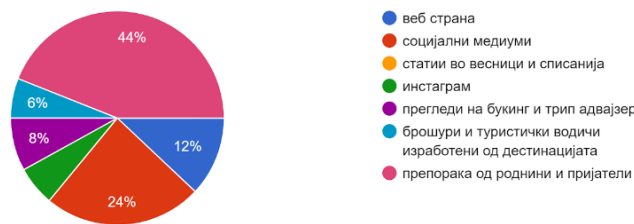
При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:
50 responses



Графикон.209 При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.209. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

На прашањето **При изборот на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има**, 6 лица одговориле веб страна, 12 социјални медиуми, 3 инстаграм, 4 прегледи на букинг и трип адвајзер, 3 брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата и 22 препорака од роднини и пријатели.

При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:
50 responses

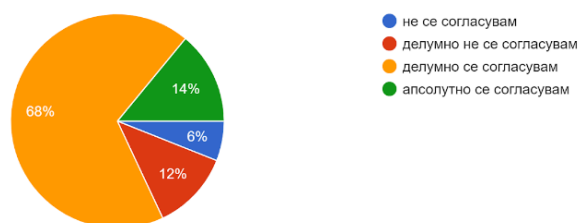


Графикон.210. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.210. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

На прашањето **Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација**, 3 лица одговориле не се согласувам, 6 лица одговориле делумно не се согласувам, 34 лица одговориле делумно се согласувам и 7 лица одговориле апсолутно се согласувам.

Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација:
50 responses

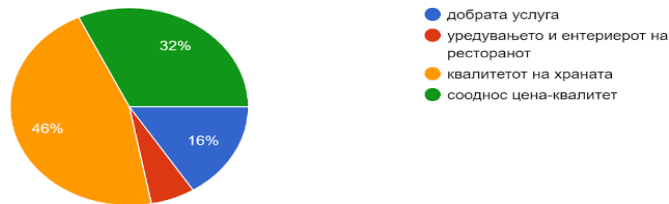


Графикон.211. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.211. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

На прашањето **Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава**, добрата услуга одговориле 8 лица, уредувањето и ентериерот на ресторанот 3 лица, квалитетот на храната 23 и сооднос цена – квалитет одговориле 16 лица.

Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:
50 responses

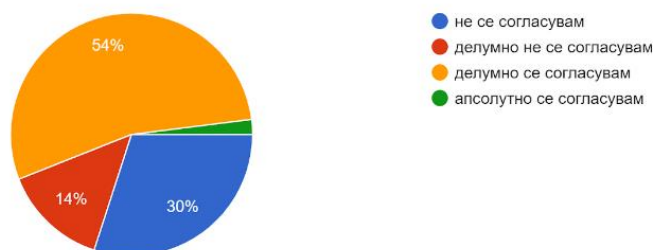


Графикон.212. Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.212. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

На прашањето **Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор**: 15 од испитаниците одговориле не се согласувам, 7 делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 1 апсолутно се согласувам.

Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:
50 responses



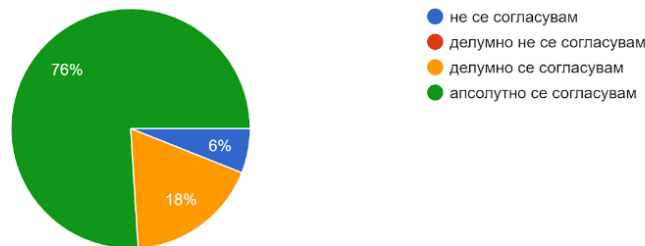
Графикон.213. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.213. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна

На прашањето **Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот**, 3 испитаници одговориле не се согласувам, 9 испитаници одговориле делумно се согласувам и 38 апсолутно се согласувам.

Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:
50 responses

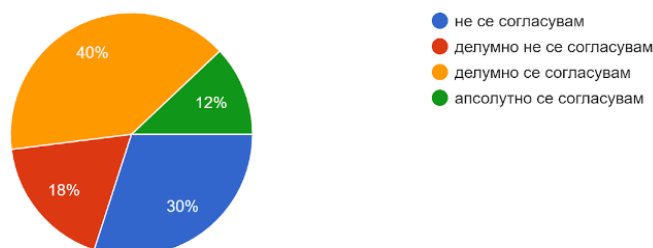


Графикон.214. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.214. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

На прашањето **Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата**, 15 одговориле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам и 6 апсолутно се согласувам.

Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:
50 responses

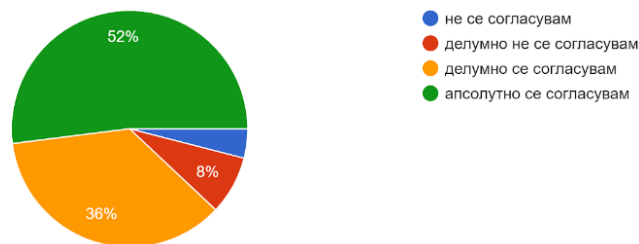


Графикон.215. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.215. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

На прашањето **При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:** 2 лица се изјасниле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 18 делумно се согласувам и 26 апсолутно се согласувам.

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:
50 responses

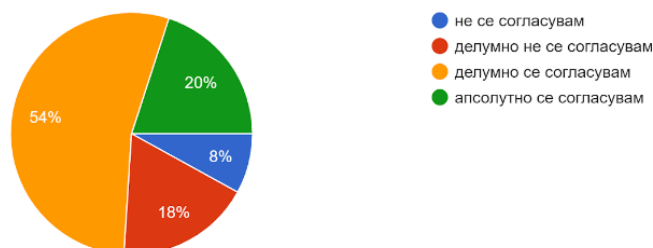


Графикон.216. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.

Chart.216.. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

На прашањето **Доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење,** 4 одговориле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 10 апсолутно се согласувам.

Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење:
50 responses

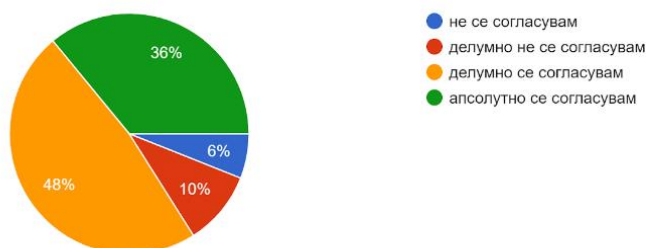


Графикон.217. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.217. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

На прашањето **Декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас**: 3 лица одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 24 делумно се согласувам и 18 апсолутно се согласувам.

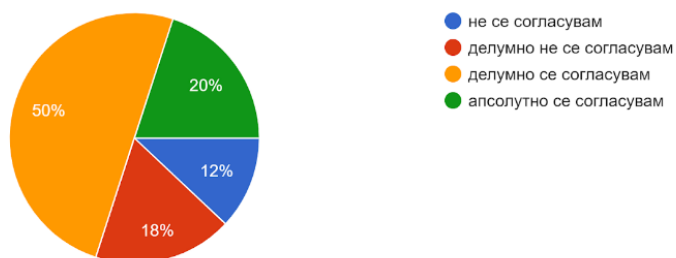
Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:
50 responses



Графикон.218. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.
Chart.218. Decorating plates with dishes is important to you

На прашањето **Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект**: 6 лица се изјасниле не се согласувам, 9 делумно не се согласувам, 25 делумно се согласувам, 10 апсолутно се согласувам.

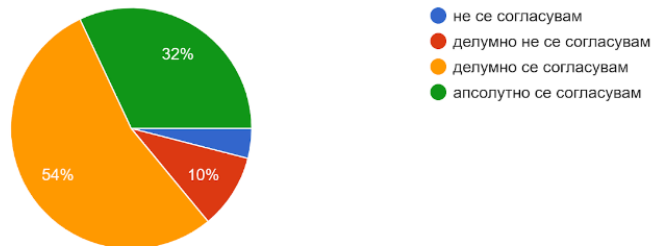
Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:
50 responses



Графикон.219. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.
Chart.219. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

На прашањето **При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:** 2 од испитаниците одговориле не се согласувам, 5 делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 16 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:
50 responses

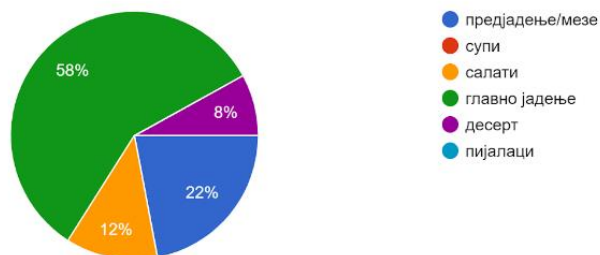


Графикон.220. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.220. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

На прашањето **Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:** 11 лица се изјасниле предјадење/мезе, 6 салати, 29 главно јадење и 4 лица десерти.

Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:
50 responses



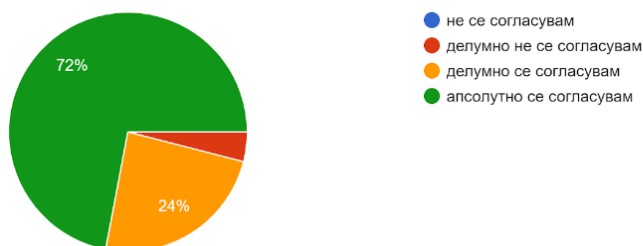
Графикон. 221. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.221. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал

На прашањето **Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата**: 2 лица одговориле делумно не се согласувам, 12 лица делумно се согласувам и 36 лица апсолутно се согласувам.

Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:
50 responses

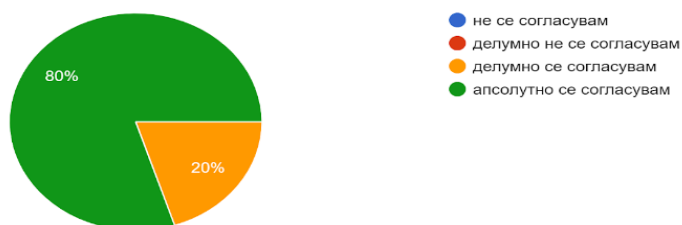


Графикон.222. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.222. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно**: 10 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, додека 40 од испитаниците одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:
50 responses

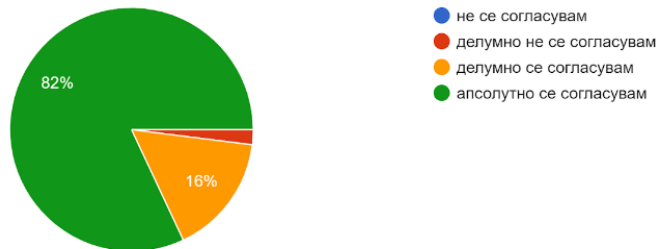


Графикон.223. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.223. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:** 1 од испитаниците одговорил делумно не се согласувам, 8 делумно се согласувам и 41 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:
50 responses

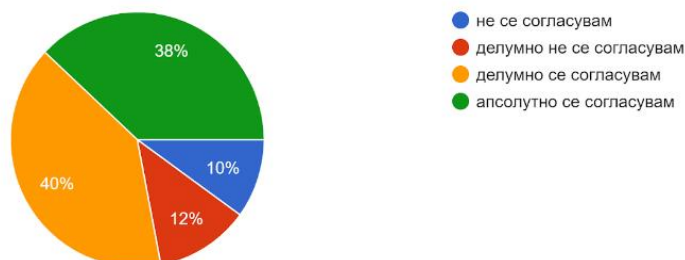


Графикон.224. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.224. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:** 5 одговориле не се согласувам, 6 делумно не се согласувам, 20 делумно се согласувам и 19 апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:
50 responses

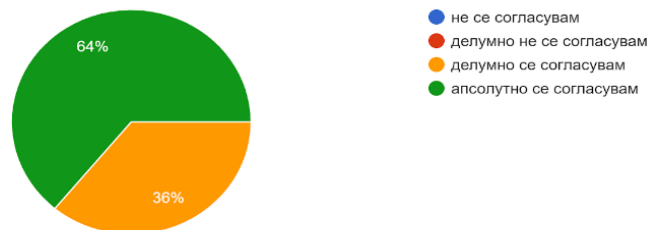


Графикон.225. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.225. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:** 18 од испитаниците одговориле делумно се согласувам, додека 32 од испитаниците се изјасниле со апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:
50 responses



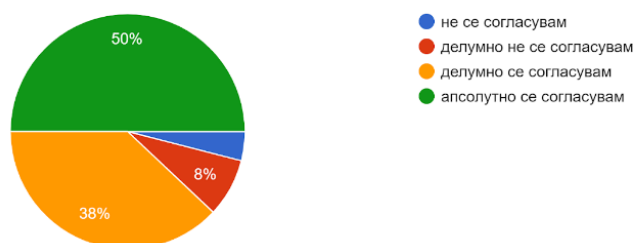
Графикон.226. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.226. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер

На прашањето **При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:** 2 лица одговориле не се согласувам, 4 делумно не се согласувам, 19 делумно се согласувам и 25 апсолутно се согласувам.

При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:
50 responses

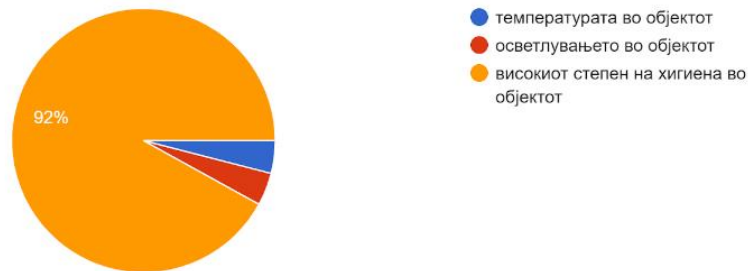


Графикон.227. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.227. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

На прашањето **При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава:** 2 температурата во објектот, 2 осветлувањето во објектот и 46 високиот степен на хигиена во објектот.

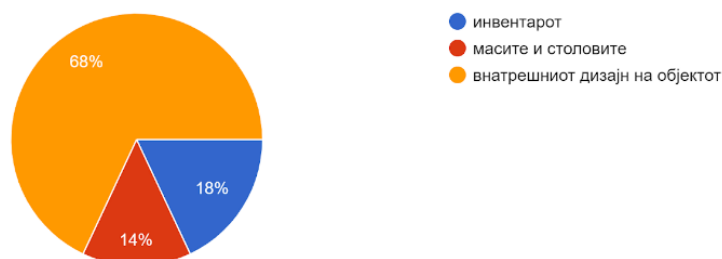
При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:
50 responses



Графикон.228. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава
Chart.228. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

На прашањето **Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:** 9 лица се изјасниле за инвентарот, 7 масите и столовите и 34 внатрешниот дизајн на објектот.

Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:
50 responses

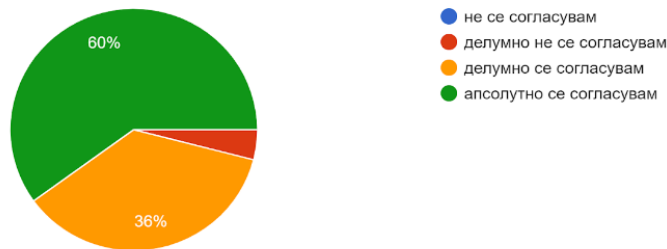


Графикон.229. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.229. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:** 2 лица одговориле делумно не се согласувам, 18 лица одговориле делумно се согласувам и 30 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:
50 responses

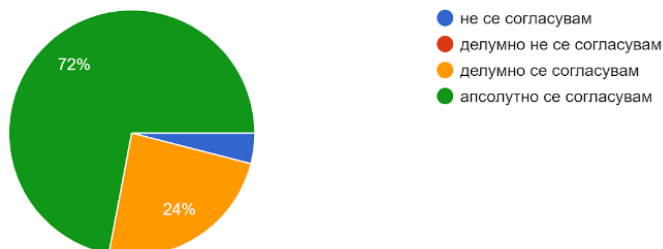


Графикон.230. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.230. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

На прашањето **При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:** 2 лица одговориле не се согласувам, 12 делумно се согласувам и 36 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:
50 responses

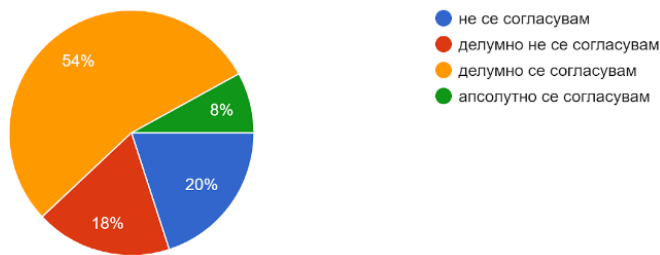


Графикон.231. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.231. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

На прашањето **При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:** 10 лица одговориле не се согласувам, 9 лица одговориле делумно не се согласувам, 27 делумно се согласувам и 4 лица одговориле апсолутно се согласувам.

При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:
50 responses



Графикон.232. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.232. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите.

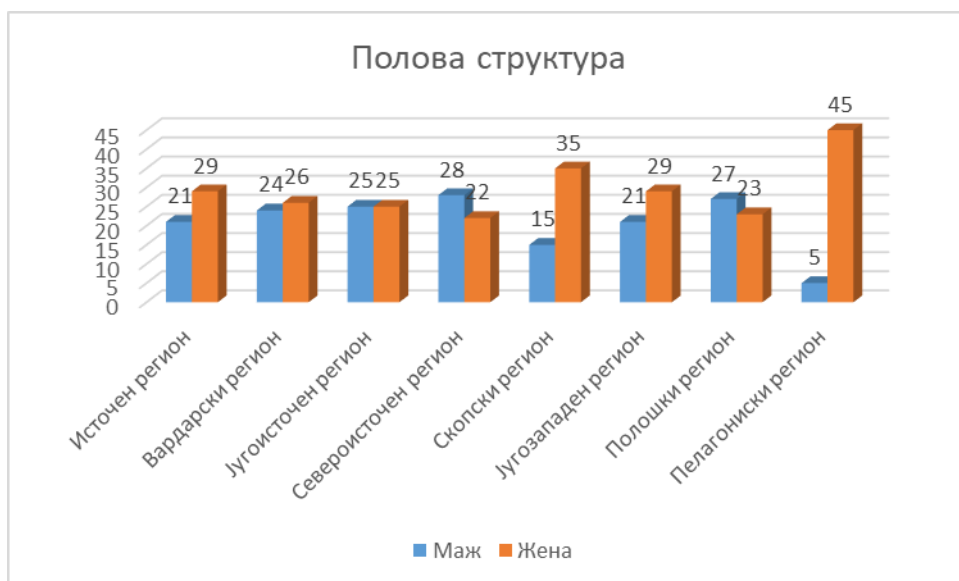
- Мени на повеќе јазици преведено.

2.2. Анализа и интерпретација на добиените резултати

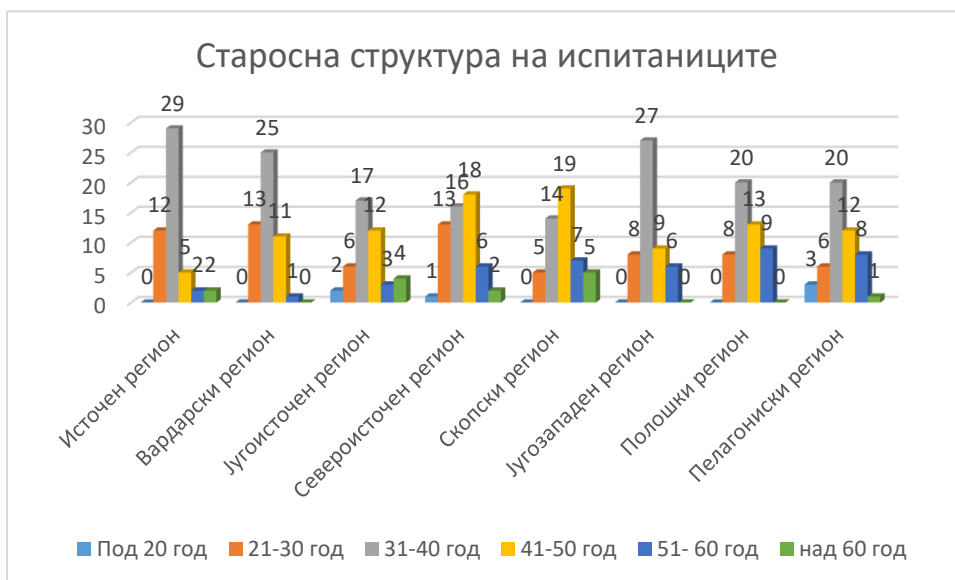
Анализата за квалитетот на дестинацијата, квалитетот на храната, квалитетот на услужување/персонал и квалитет на објектот/уредување и ентериер во угостителските објекти во осумте плански региони во Република Северна Македонија е направена според квантитативно - квалитативен метод составен од индикатори кои ќе дадат јасна и објективна слика за понудите и услугите во угостителските објекти. Со помош на оваа анализа може да се открие изборот на угостителските објекти во туристичката дестинација на испитаниците, и да се дадат одредени насоки за креирање на краткорочни и долгорочни планови за подобрување на квалитетот на гастрономската понуда. Ова истражување овозможува користење на широк дијапазон на индикатори кои ќе ја дадат вистинската слика за моменталната состојба за квалитетот на гастрономската побарувачка/понуда во угостителските објекти во осумте плански региони во Република Северна Македонија. Во истражувањето беа вклучени по 50 корисници на угостителски услуги од осумте плански региони. Вкупно беа анкетирани 400 лице од кои 166 мажи и 234 жени, на возраст под 20 години 6 лица, до 30 години 71 лице, до 40 години 168 лица, до 50 години 99 лица, до 60 години 42 лица и над 60 години 14 лице.

2.3. Компаративна анализа

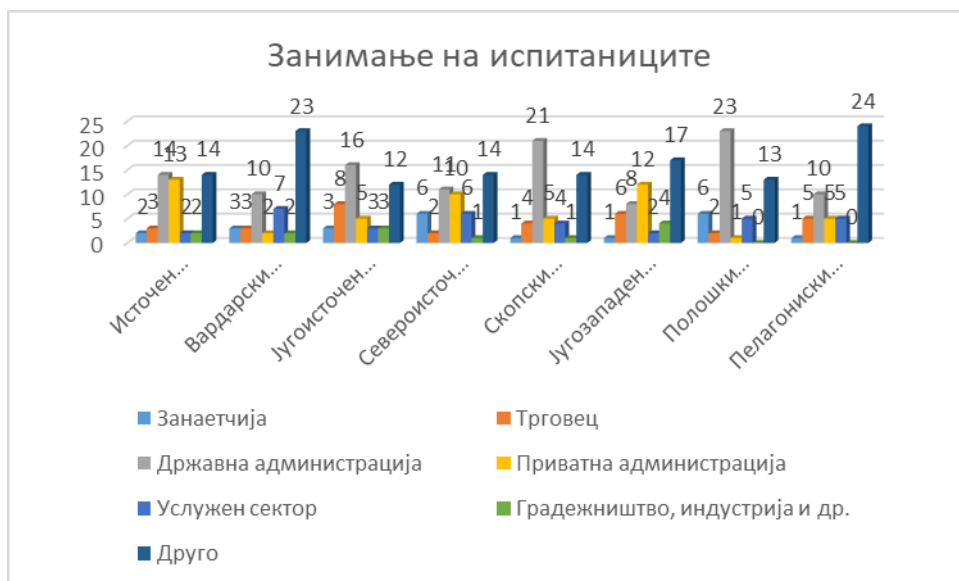
Овде е претставена компаративна анализа и споредување на добиените резултати на осумте плански региони и се врши анализа на начин како да се подобри квалитетот на гастрономската понуда во дестинациите на источниот, вардарскиот, југоисточниот, североисточниот, скопскиот, југозападниот, полошкиот и пелагонискиот регион од Република Северна Македонија. Компаративната анализа ќе помогне во утврдување на моменталната побарувачка и ќе ја прикаже сликата за желбите, потребите и барањата за квалитетот на храната, услугата и ентериерот во угостителските објекти во наведените региони во Република Северна Македонија. Компаративната анализа ќе биде спроведена со графикон од претходно добиените резултати од истражувањето и теоретски опис од осумте региони, со цел да се прикаже нивната разлика. Компаративната анализа се прави на вкупно 400 испитаници или по 50 испитаници од осумте плански региони.



Графикон.233. Полова структура
Chart.233. Gender structure



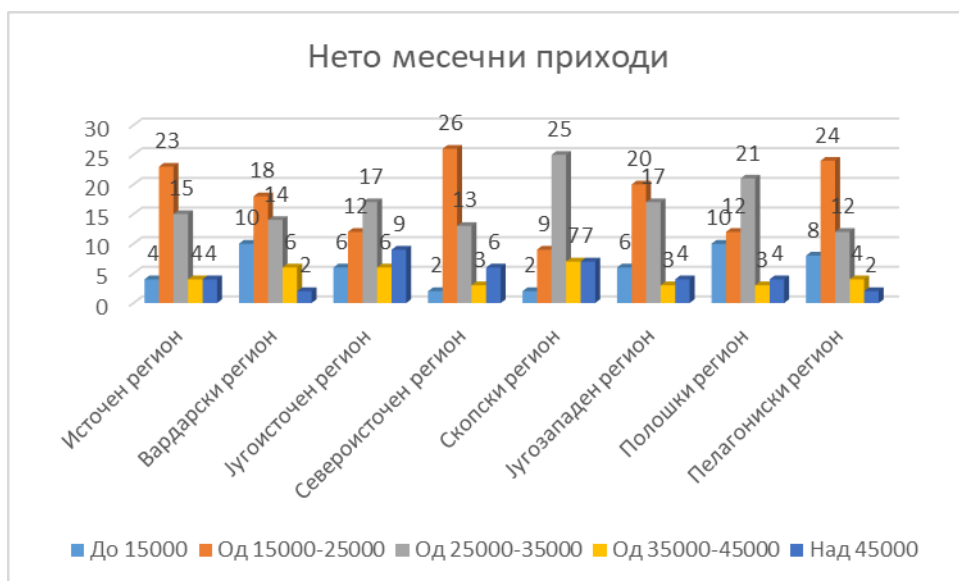
Графикон. 234. Старосна структура на испитаниците
Chart.234. Age structure of the respondents



Графикон.235. Занимање на испитаниците
Chart.235. Occupation of the respondents



Графикон.236. Степен на образование
Chart.236. Degree of education



Графикон.237. Нето месечни приходи
Chart.237. Net monthly income

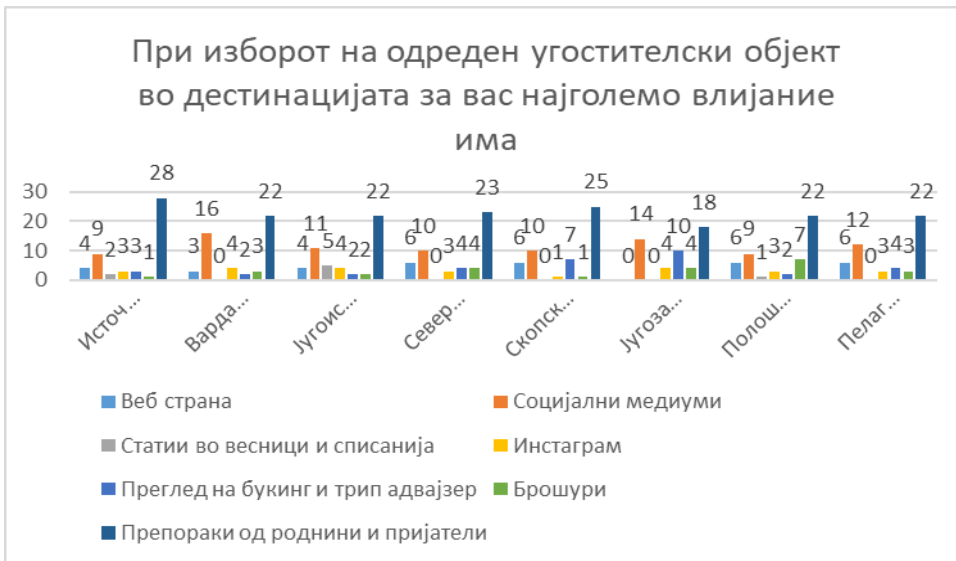
Квалитет на дестинација

Компаративната анализа за изборот на угостителски објект во дестинацијата според осумте региони во кои се испитани по 50 испитаници од секој регион, се забележува дека скоро сите испитаници избрале различни типови на објекти, 250 излагања, а најголем дел од испитаниците е од вардарскиот регион со 34 испитаници, кога би се направила споредбата со другите видови на угостителски објекти најмалку би го посетиле угостителскиот објект ланч бар кој го избрале само 14 од вкупниот број на испитаници, веднаш по него е пицерија за која се изјасниле 16 испитаници, за класичен ресторан има вкупно 52 одговори и за национален ресторан 68 излагања.



Графикон.238. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле
Chart.238. When visiting a certain destination, what kind of catering facility would you visit

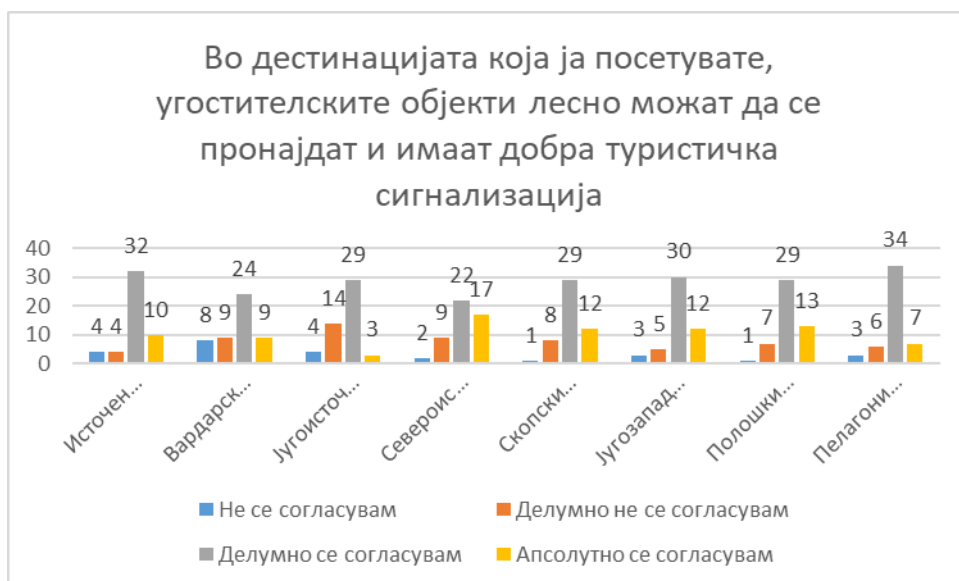
Од компаративната анализа направена при изборот на угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има, од сите осум региони од испитаниците се изјасниле позитивно за препораки од роднини и пријатели со вкупен број од 182 излагања, а најголемиот дел од нив е источниот дел со 28 испитаници, кога би се направила споредбата со најмалку дадени одговори се статиите во весници и списанија каде има само 8 дадени одговори од осумте плански региони. Потоа следуваат инстаграм и брошури со еднаков број на дадени одговори по 25, преглед на букинг и трип адвајзер со 34 дадени одговори, веб страна со 35 дадени одговори и социјални медиуми со 91 одговор.



Графикон.239. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за вас најголемо влијание има.

Chart.239. When choosing to visit a certain catering facility in the destination for you has the greatest impact

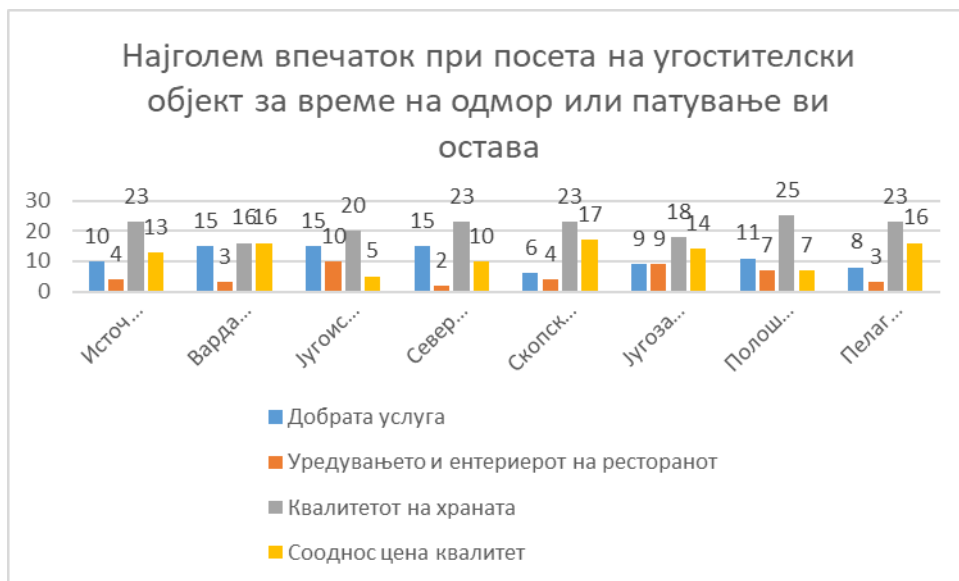
Угостителскиот објект лесно може да се пронајде и има добра туристичка сигнализација, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој пелагонискиот регион доминира со најголем број или 34 позитивни одговори од вкупно 229 одговори и апсолутно се согласувам 83 одговори, наспроти нив со најмногу негативни одговори не се согласувам или 26 одговори од осумте региони, следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 62 одговори од осумте региони.



Графикон.240. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра туристичка сигнализација.

Chart.240. In the destination you visit, the catering facilities can be easily found and have good signalization and marking

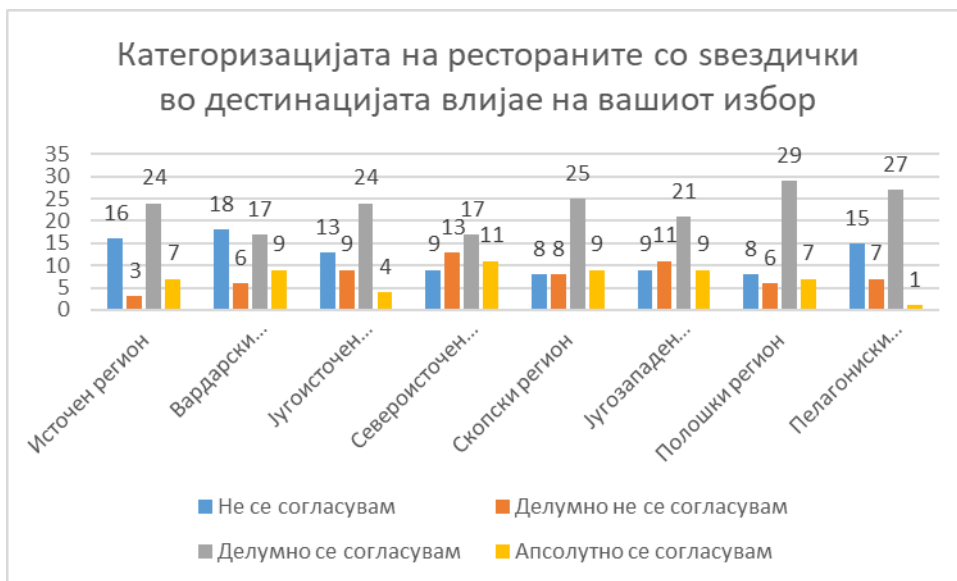
Компаративната анализа за најголем впечаток при посета на угостителски објект според осумте региони во кои се испитани по 50 испитаници од секој регион, се забележува дека скоро сите испитаници од осумте региони имаат одговорено за квалитетот на храната, 171 излагање, а најголем дел од испитаниците или 25 испитаници се од полошкиот регион. Кога би се направила споредбата со најмал број на излагања е уредувањето и ентериерот на ресторанот со вкупен број од 42 испитаници, веднаш по него е добрата услуга за која се изјасниле 89 испитаници, а за сооднос цена/квалитет се изјасниле вкупно 98 испитаници.



Графикон.241. Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава.

Chart.241. The biggest impression when visiting a catering facility during a vacation or travel leaves you

Во прашањето категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на изборот, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам се вкупно 184 испитаници од кои 29 се од полошкиот регион, апсолутно се согласувам се изјасниле 57 лица, наспроти нив со најмногу негативни одговори или делумно не се согласувам кој имаат 63 одговори, следен одговор е не се согласувам кој има вкупно 96 одговори од осумте региони.

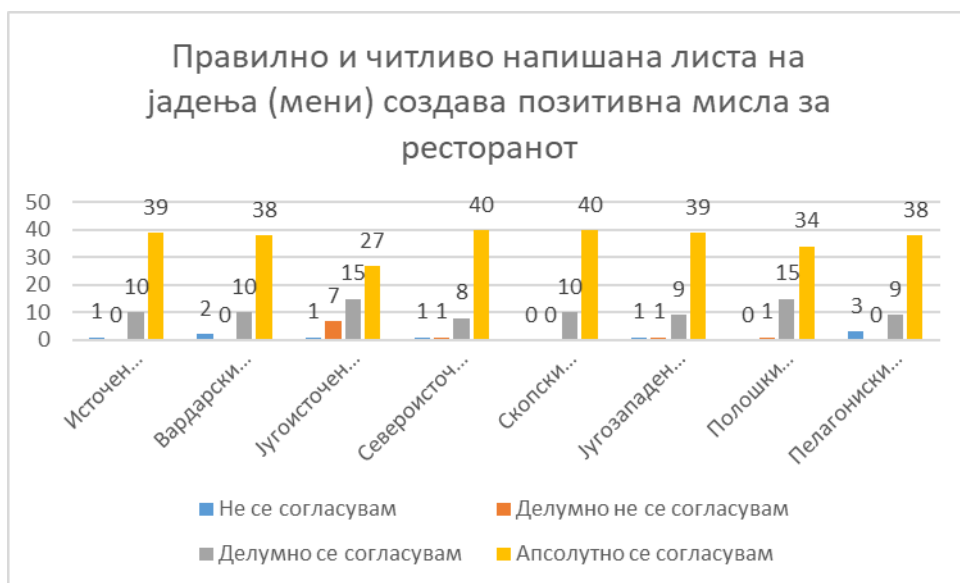


Графикон.242. Категоризација на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор.

Chart.242. The categorization of star restaurants in the destination affects your choice

Квалитет на храна

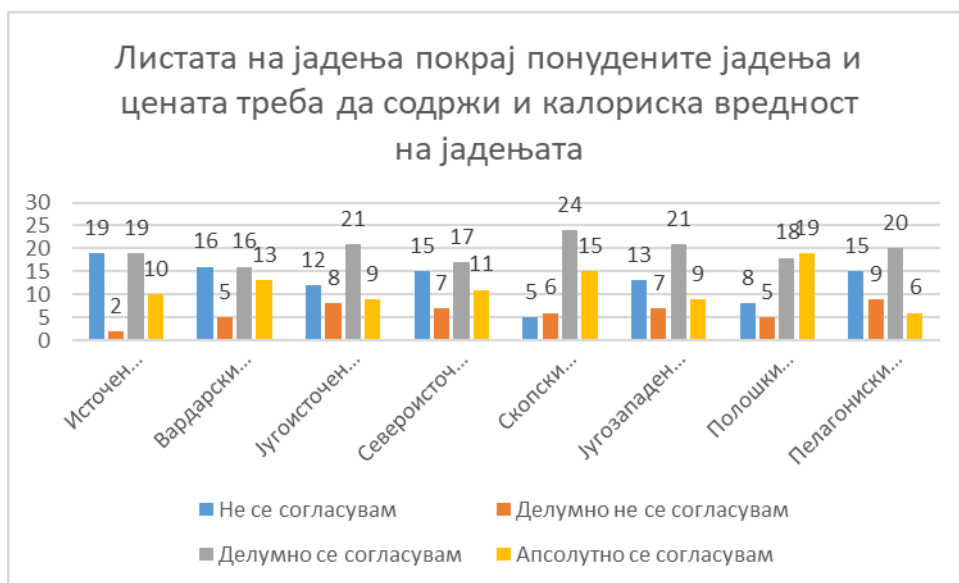
Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам, од кој североисточниот и скопскиот регион доминира со најголем број или 40 позитивни одговори од вкупно 295 одговори и делумно се согласувам 86 одговори од осумте региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори не се согласувам или 9 одговори од четирите региони, следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 10 одговори.



Графикон.243. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот.

Chart.243. Properly and legibly written list of dishes (menu) creates a positive image of the restaurant

Листата на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој скопскиот регион доминира со најголем број или 24 позитивни одговори од вкупно 156 одговори, следен одговор е апсолутно се согласувам кој има вкупно 92 одговори, а најмногу негативни одговори со не се согласувам или 103 одговори и делумно не се согласувам 49 одговори од осумте региони.



Графикон.244. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата.

Chart.244. The list of dishes in addition to the offered dishes and the price should also contain the caloric value of the dishes

При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам, од кој скопскиот регион доминира со најголем број или 33 позитивни одговори од вкупно 218 одговори, следен одговор е делумно се согласувам кој има вкупно 139 одговори од осумте региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори делумно не се согласувам 25 испитаници и не се согласувам 18 одговори од осумте региони.



Графикон.245. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционалните јадења од регионот.
Chart.245. When visiting a restaurant in a certain destination in the offered list of dishes should be specially marked the recognizable and traditional dishes from the region

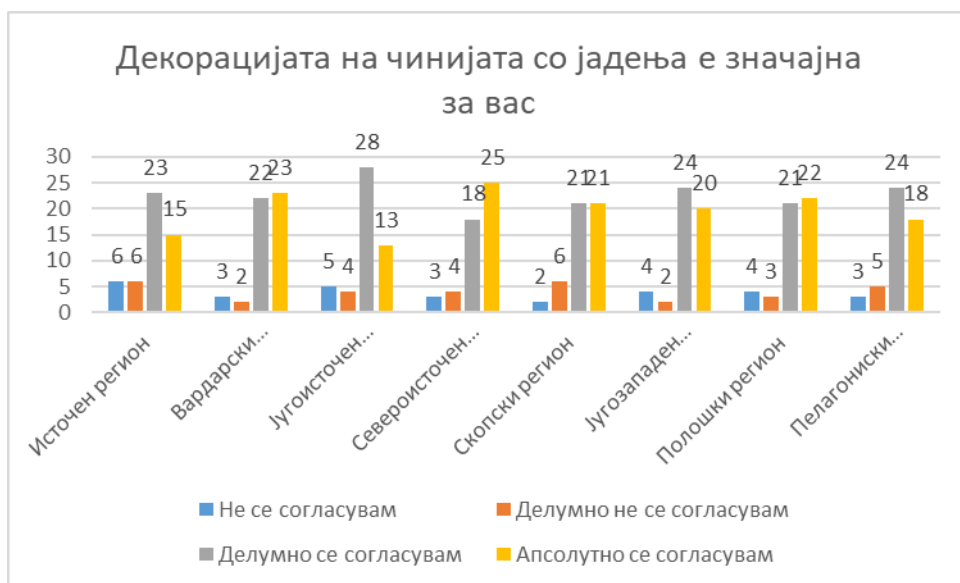
На прашањето доколку во листата на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој скопскиот и полошкиот регион доминираат со најголем број или по 28 позитивни одговори од вкупно 208 одговори, веднаш по него е апсолутно се согласувам со 97 одговори од четирите региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори не се согласувам или 54 одговор од осумте региони, следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 41 одговор.



Графикон.246. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избрале национално јадење.

Chart.246. If the offered list of dishes includes modern dishes and national dishes you would choose a national dish

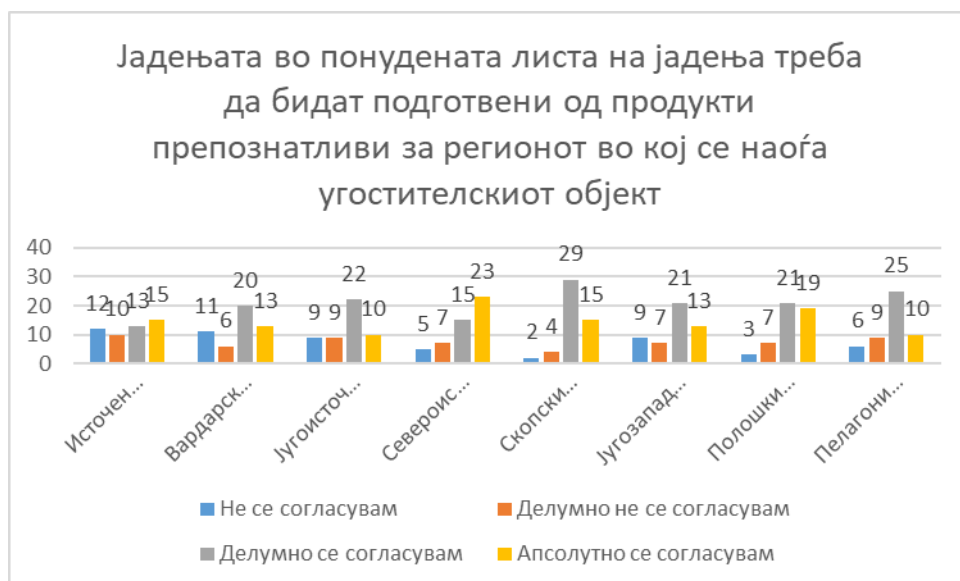
Компаративната анализа за декорацијата на чинијата со јадења е значајна за вас ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој југоисточниот регион доминира со најголем број или 28 позитивни одговори од вкупно 181 одговор, веднаш по него е апсолутно се согласувам со 157 одговори од осумте региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори делумно не се согласувам или 32 одговор од осумте региони, следен одговор е не се согласувам кој има вкупно 30 одговори.



Графикон.247. Декорација на чиниите со јадења е значајна за вас.

Chart.247. Decorating plates with dishes is important to you

Компаративната анализа за јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект ја излагаме со најмногу позитивни одговори од четирите региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој скопскиот регион доминира со најголем број или 29 позитивни одговори од вкупно 166 одговори, веднаш по него е апсолутно се согласувам со 118 одговори од осумте региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори делумно не се согласувам или 59 одговор од осумте региони, следен одговор е не се согласувам кој има вкупно 57 одговори.



Графикон.248. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект.

Chart.248. The dishes in the offered meal lists should be prepared from products recognizable for the region in which the catering facility is located

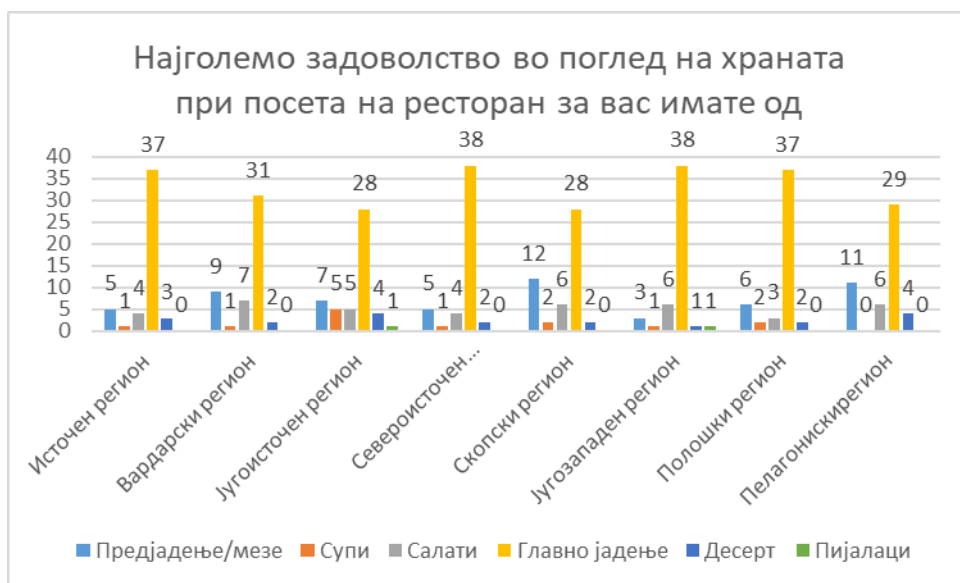
Компаративната анализа на прашањето при посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам, од кој пелагонискиот регион доминира со најголем број или 27 позитивни одговори од вкупно 179 одговор, веднаш по него е апсолутно се согласувам со 165 одговори од осумте региони, наспроти нив со најмногу негативни одговори не се согласувам или 21 одговор, следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 35 одговори од осумте региони .



Графикон.249. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет

Chart.249. When visiting a restaurant in a region recognizable for its traditional dish, we would choose and order this specialty

Компаративната анализа за прашањето најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од истражувањето во осумте региони во кои се испитани по 50 испитаници од секој регион, се забележува дека скоро сите испитаници од осумте региони имаат одговорено за главно јадење, 266 излагања, а најголем дел од испитаниците е од североисточен и југозападен регион со еднаков број или 38 испитаници, кога би се направила споредбата со другите видови најмалку би избрале пијалаци кој го избрале само 2 од вкупниот број на испитаници, веднаш по него е супата за која се изјасниле 13 испитаници, за десерти има вкупно 20 одговори, за салати има вкупно 41 одговор и за предјадење мезе 58 излагања.

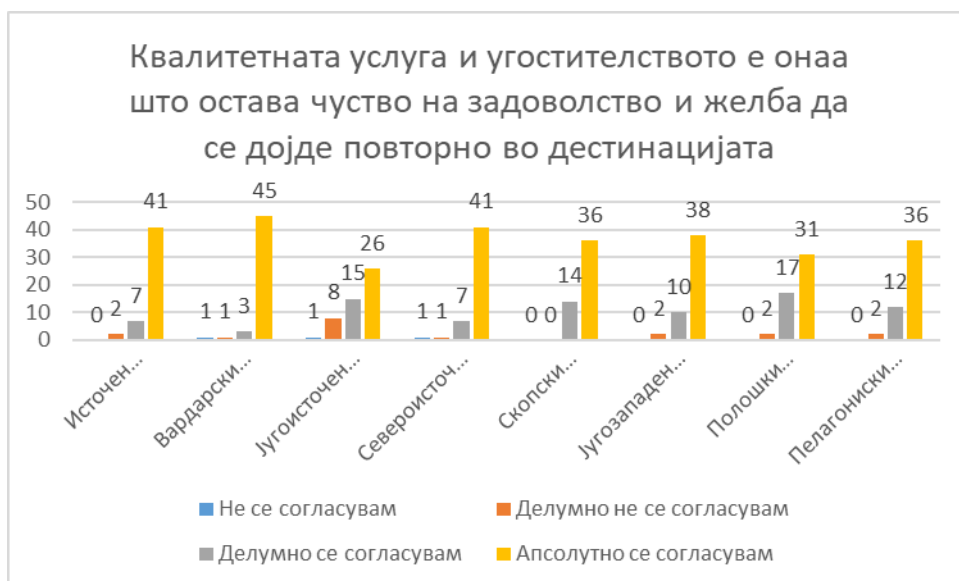


Графикон.250. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од

Chart.250. The greatest pleasure in terms of food when visiting a restaurant for you have from

Квалитет на услужување/персонал

Компаративната анализа на прашањето квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата, ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам, од кој вардарскиот регион доминира со најголем број или 45 позитивни одговори од вкупно 294 одговори, делумно се согласувам со 85 одговори, наспроти негативни одговори не се согласувам или 3 одговори од четирите региони, следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 18 одговори од осумте региони.



Графикон.251. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата

Chart.251. Quality service and catering is what leaves a feeling of satisfaction and desire to come back to the destination

Компаративната анализа на прашањето при посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно, ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам, од кој североисточниот регион доминира со најголем број или 45 позитивни одговори од вкупно 313 одговор, делумно се согласувам со 76 одговори, наспроти негативни одговори не се согласувам или 2 одговор, а следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 9 одговори од осумте региони.



Графикон.252. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно

Chart.252. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff work quickly and professionally

Компаративната анализа на прашањето при посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен, ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам, од кој североисточниот регион доминира со најголем број или 47 позитивни одговори од вкупно 327 одговор, делумно се согласувам со 59 одговор, наспроти негативни одговори не се согласувам или 1 одговор, а следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 13 одговори од осумте региони.



Графикон.253. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен

Chart.253. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff is friendly and communicative

При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам вкупно 157 испитаници, од кој скопскиот регион доминира со најголем број или 26 позитивни одговори, а делумно се согласувам одговориле 169 испитаници, наспроти негативни одговори не се согласувам или 33 одговори, а следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 41 одговори од осумте региони.



Графикон.254. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот

Chart.254. When visiting a restaurant, the appearance of the staff is important to you

При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам вкупно 310 одговори, од кој североисточниот регион доминира со најголем број или 45 позитивни одговори, а делумно се согласувам одговориле 81 испитаник, наспроти негативни одговори не се согласувам или 2 одговори, а следен одговор е делумно не се согласувам кој има вкупно 7 одговори од осумте региони.



Графикон.255. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења

Chart.255. When visiting a restaurant, it is important for you that the staff knows and correctly presents the list of dishes

Квалитет на објектот/уредување и ентериер

При изборот на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам вкупно 241 одговор, од кој североисточниот, скопскиот и југозападниот регион доминираат со еднаков број или со по 35 позитивни одговори, а делумно се согласувам одговориле 102 испитаника, наспроти нив негативно одговориле со не се согласувам 28 испитаници и делумно не се согласувам одговориле 29 испитаници од осумте региони.



Графикон.256. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи.

Chart.256. When choosing a catering facility for a visit to the destination, it is important for you to respect the Covid-19 health protocols

Компаративната анализа при посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава, според осумте региони во кои се испитани по 50 испитаници од секој регион, се забележува дека скоро сите испитаници од осумте региони имаат одговорено за високиот степен на хигиена во објектот, 349 излагања, а најголем дел се од североисточниот и пелагонискиот регион со еднаков број на испитаници или со по 46 одговори. Кога би се направила споредбата со најмал број на излагања е температурата во објектот со 19 одговори, веднаш по него е осветлувањето во објектот со вкупен број од 32 испитаници.



Графикон.257. При посета на угостителски објект, Најголем впечаток ви остава
Chart.257. When visiting a restaurant, it leaves the biggest impression on you

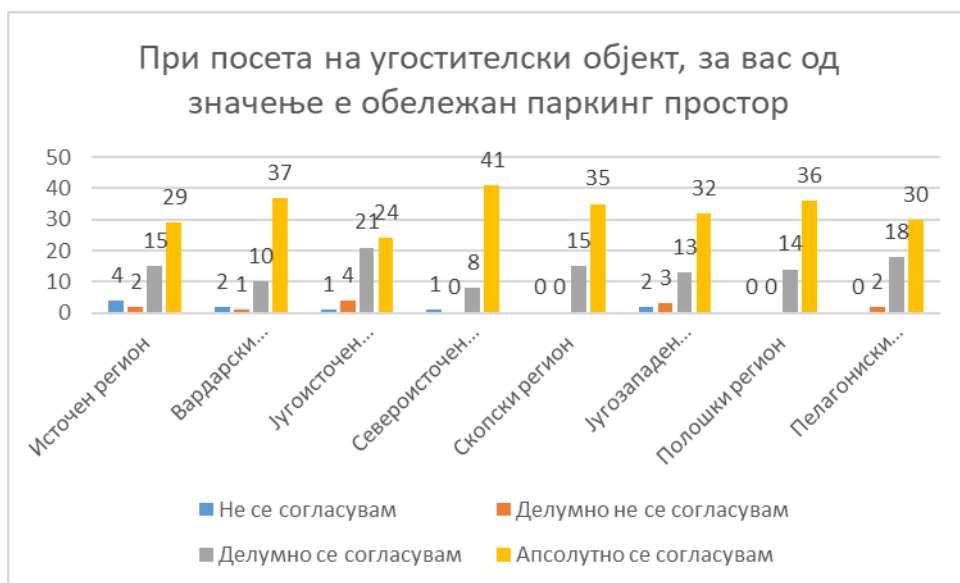
Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е, направена е компаративна анализа на осумте региони во кои се испитани по 50 испитаници од секој регион, се забележува дека скоро сите испитаници од осумте региони имаат одговорено за внатрешниот дизајн на објектот, 278 излагања, а најголем дел испитаници се 41 од североисточниот регион. Кога би се направила споредбата со најмал број на излагања се масите и столовите во објектот со вкупен број од 52 испитаници, веднаш по него е инвентарот во објектот со 70 одговори.



Графикон.258. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е

Chart.258. The greatest importance when visiting a catering facility during a vacation or travel, in terms of its arrangement for you is

При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам вкупно 264 одговори, од кој североисточниот регион доминира со најголем број или 41 позитивен одговор, а делумно се согласувам одговориле 114 испитаници, наспроти нив негативно одговориле со не се согласувам 10 испитаници и делумно не се согласувам 12 одговори од осумте региони.



Графикон.259. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор

Chart.259. When visiting a catering facility, the existence of a marked parking space is important to you

При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост, компаративната анализа ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со апсолутно се согласувам вкупно 276 одговори, од кој североисточниот регион доминира со најголем број или 42 позитивен одговор, а делумно се согласувам одговориле 100 испитаници, наспроти нив негативно одговориле со не се согласувам 11 испитаници и делумно не се согласувам 13 одговори од осумте региони.



Графикон.260. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост

Chart.260. When visiting a catering facility, the adaptation of the facility for people with disabilities is important to you

Компаративната анализа на прашањето при користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите ја излагаме со најмногу позитивни одговори од осумте региони кои се изјасниле со делумно се согласувам вкупно 200 одговори, од кој југозападниот регион доминира со најголем број или 32 позитивни одговори, а апсолутно се согласувам одговориле 82 испитаници, наспроти нив негативно одговориле со не се согласувам 54 испитаници и делумно не се согласувам 64 испитаници од осумте региони.



Графикон.261. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите

Chart.261. When using the services of a catering facility, it is important for you to realize some kind of animation for the visitors in the facility

2.4. Методот на SWOT анализа како најкорисен за обезбедување конкурентска предност

SWOT анализа е метод на правење анализа и е еден од нај применуваните методи кај нас и во светот. Тој е едноставен, а резултатите кои се добиени се успешни и применливи. Оваа анализа често се практикува од претпријатијата поради можноста да се прилагоди на големината на организацијата, како и на секторот во кој дејствува организацијата. Угостителските објекти ја применуваат оваа анализа со цел да остварат поголема конкурентска предност на пазарот. SWOT анализата е всушност скратеница од првите букви на четирите варијабли кои се бараат:

- S (Strengths) – силни страни или предности,
- W (Weaknesses) – слаби страни,
- O (Opportunities) – можности,
- T (Threats) – закани или ограничувања.

Предностите и можностите кои ги има организацијата се сметаат за позитивни страни кои треба да се јакнат и одржуваат, а додека пак, слабите страни и заканите се негативните страни, односно тие се делот во кој организацијата треба да работи во насока за да ги елиминира, во најдобар случај или само да ги намали.

При анализа на ситуацијата во која се наоѓаат угостителските објекти во источниот, вардарскиот, југоисточниот и североисточниот регион на Република Македонија и при разговор и анкетање на потенцијалните потрошувачи во угостителски објекти, ја подготвив оваа SWOT анализа која може да помогне во подобрување на работата, успешноста, а воедно и конкурентската предност. Понудениот примерок на SWOT анализа е подготвен така што ќе даде можност секој менаџер поединечно да го прилагоди, измени и дополни според своите потреби.

Табела 9. SWOT - анализа за развој на гастрономскиот туризам
Table 9. SWOT - analysis for gastronomic tourism

	СИЛНИ СТРАНИ	СЛАБИ СТРАНИ
Внатрешни фактори	<ul style="list-style-type: none"> ○ Постојење на препознатливи туристички локации во регионите ○ Гостољубивост ○ Специфичност на туристичкиот производ ○ Здрава храна и традиционална кујна ○ Природни туристички вредности ○ Привлекување на нови туристи ○ Популарност на дестинацијата 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Неповолна структура на угостителските капацитети ○ Квалитет на понудата на услугите ○ Недоволна промоција преку интернет ○ Ниско ниво за квалитетот на услугата ○ Слаба промоција на регионот ○ Ниско ниво на еколошка свест
	МОЖНОСТИ	ЗАКАНИ
Надворешни фактори	<ul style="list-style-type: none"> ○ Диверзификација (проширување) на туристичкиот производ ○ Привлекување на нови инвестиции ○ Реновирање на угостителските капацитети ○ Збогатување на листата на јадења во угостителските капацитети ○ Креирање на дестинациски производ кој ќе го унапреди квалитетот и имиџот на туристичката дестинација 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Неконтролиран раст на цените ○ Еколошка катастрофа ○ Конкуренција ○ Невработеност ○ Погolem интерес за посетеност на поголемите туристички дестинации

Заклучни согледувања

Во овој докторски труд се посветува внимание на гастрономската понуда во дестинациите во Република Северна Македонија каде од голема важност е храната и културата на исхрана на населението кои се поврзани со туристички патувања. Денес во општеството се тежнее кон здрава храна и здрав начин на исхрана, а од самото истражување може да се забележи дека Република Северна Македонија изобилува со бројни природни производи, зеленчуци, овошја и билки кои имаат придонес во гастрономската понуда, а исто така е богата со културно - историски знаменитости кои се предизвик за посетителите. Голем акцент е ставен на развојот на гастрономскиот туризам со бројни гастрономски манифестации и настани во минатото, а денес поради пандемијата од Ковид-19 сето тоа е оневозможено поради разни протоколи и препораки.

Во спроведеното емпириското истражување кое што е имплементирано во рамките на овој докторски труд опфатени се за анализа ставовите на целната група потрошувачи, односно посетители во угостителските објекти од Источен, Вардарски, Југоисточен, Североисточен, Скопски, Југозападен, Полошки и Пелагониски плански регион на Република Северна Македонија. Од анализата може да се забележи дека развојот на гастрономскиот туризам успешно може да се надопolni со квалитетна дестинација која произлегува од квалитетот на храната, квалитетот на услуга и квалитетот на угостителските објекти.

Од самото истражување за квалитетот на дестинацијата која се дава во Осумте плански региони на Република Северна Македонија во кои се вклучени самите гости и се однесуваат на посетата на дестинацијата, за избор на угостителски објект, какво е влијанието кога ќе се избере дестинација која ќе се промовирана преку веб страни, списанија, социјални медиуми, инстаграм, букинг, брошури како и препораки од роднини и пријатели, посетата на угостителскиот објект кој лесно може да се препознае по неговата сигнализација, впечатокот при посета на угостителскиот објект во дестинацијата за добрата услуга, уредувањето и ентериерот, квалитетот на храната и соодносот цена – квалитет, влијанието на категоризирани угостителски објекти во дестинацијата. Во ова истражување тие се изјасниле дека посетуваат голем број на различни типови на угостителски ресторани и национални ресторани, влијание имаат

препораките од роднини и пријатели и во поново време влијание имаат и социјалните медиуми, се согласуваат да има добра сигнализација на угостителскиот објект, при што полесно ќе се распознае угостителскиот објект во туристичката дестинација, најголем впечаток остава квалитетот на храната, како и соодносот цена – квалитет за посетувањето на еден угостителски објект во дестинација која сакаат да се посети. Делумно се согласуваат рестораните да бидат категоризирани со ѕвездички кој е и поголем процент, но има и одговори со не се согласувам, кај кои нема значење категоризацијата на угостителските објекти во дестинацијата.

Од друга страна на истражувањето се забележува дека постојат и недостатоци и слабости како што голем број не сакаат да посетуваат пицерији, ланч барови и класични ресторани во туристичките дестинации поради застапеноста на такви угостителски објекти во местата на живеење, нема доволно брошури и туристички водичи како и статии во весници и списанија, делумното несогласување за да има добра сигнализација на угостителскиот објект во одредена дестинација, како и уредувањето и ентериерот во угостителскиот објект.

Во осумте плански региони во Република Северна Македонија според гостите на угостителските објекти постојат можности за подобрување на квалитетот на дестинацијата. Покрај добро уредениот ентериер и екстериер, како и добрата храна која се нуди во рестораните, треба да постои вистински сооднос со цена и квалитет за повторно посетување на рестораните во одредената дестинација, за задоволување на гостите за нивно повторно враќање во рестораните и секако подобрувањето на добрата услуга со цел задоволувањето на потрошувачите.

Од истражувањето на квалитетот на храната кој се даваат во угостителските објекти во осумте плански региони во Република Северна Македонија, позитивен заклучок има за правилно и читливо напишана листа за јадења, (мени), како дава позитивна претстава за ресторанот и апсолутно и делумно се согласуваат тоа да изгледа така, листата на јадења покрај цената и понудените јадења треба да содржи и калориска вредност од кој исти број на испитаници имаат одговорено дека делумно се согласуваат и не се согласуваат,

а во понудените листи на јадења треба да бидат обележани препознатливите традиционални јадења каде поголемиот дел апсолутно се согласува. Во самата листа на јадења кои се обележани со модерни и национални јадења, потрошувачите бираат национално јадење од кои делумно се согласуваат за тој избор како и за декорацијата на самата чинија делумно се согласуваат, а дел апсолутно се согласуваат. Во угостителскиот објект треба да има понуда на листа на јадења во кој ќе бидат содржани препознатливи продукти од регионот и поголемиот број на испитаници апсолутно се сложуваат со тоа, како и препознатливото традиционално јадење од тој регион кој одговориле дека делумно се согласуваат. Најголемото задоволство при посета на еден ресторан претставува главното јадење и пијалаците, наспроти супите, салатите, предјадењето, десертите .

Од друга страна, истражувањето за квалитетот на храната кој се дава во угостителските објекти во осумте плански региони на Република Северна Македонија, има свои недостатоци, слабост во развојот на квалитетот на храната. Во ова истражување како слаба страна се истакнува неразбирливото и нечитко напишана листа на јадења (мени), истакната калориска вредност кај јадењата во понудената листите на јадења, посебна листа за традиционални јадења, недостигот на национални јадења во листата на мени, самата декорација на чинијата, како и недостиг на јадења кои се препознатливи за регионот, а ги нема во листата на јадења. Незадоволство во поглед на храната при посета на рестораните има за супи и за десерти.

Како можност за квалитетот на храна во Република Северна Македонија за негово подобрување можеме да истакнеме за проширување на листата за јадење (мени) на странски јазик, дополнување со калориска вредност, како и сликовито прикажување на јадењата. Во дестинацијата која се посетува еден угостителски објект да има избор на храна од традиционални и национални продукти, избор во самото мени со што побарувачите ќе бидат задоволени за да вкусат дел и од традиционалната храна од тој регион. Исто, декорацијата на чинијата да биде на завидно ниво со што потрошувачите ќе бидат задоволни од самата декорација за нивно повторно враќање и во исчекување за некоја друга декорација. Подобрување на квалитетот на храната дали со додатоци и зачини

за повкусна храна со цел да се постигне самото нарачување и на друг производ од листата на јадење.

Од спроведеното истражување за квалитетот на услужувањето/персоналот во кој беа вклучени потрошувачите има позитивни заклучоци во делот дека квалитетната услуга во угостителството е онаа што остава задоволство и желба за повторно враќање во дестинацијата, брзото, навремено и стручно работење на персоналот исто е од голема важност, и поголемиот дел од потрошувачите одговориле со позитивен одговор. Персоналот да биде комуникативен, расположен/ надворешниот изглед да биде беспрекорен како и добро познавање и презентирање на листата на јадење од страна на персоналот.

Од друга страна квалитетот на услужувањето/персоналот има и свои недостатоци и слаби страни како одредувањето на способноста на ресторанот за обезбедување на услугата и искуството на персоналот во ресторанот и нивната комуникација при послужување. Подобрувањето на квалитетот на услугата од страна на вработените, персоналот, стручност во поглед на услуга и презентирањето на листата на јадења, комуникативноста на персоналот да биде на ниво, како и надворешниот изглед на персоналот со облекување на одела кои ќе бидат за таа намена, додека во некои ресторани тоа не се почитува.

Во осумте плански региони на Република Северна Македонија за квалитетот на услужување/персонал како можности можат да се набројат поголем дел со цел подобрување на услугата, Персоналот кој обезбедува беспрекорна услуга треба да биде награден од страна на претпоставениот, добивање на информации за подобрување на услугите од страна на менаџерите, посетување на саеми, едуцирање за нивни вештини при послужување, посетување натпревари како мотивација, бонуси од страна на менаџерите за извршената беспрекорна услуга од страна на вработените.

Од спроведеното истражување за квалитет на објект/уредување и ентериер се дојде до позитивен заклучок со тоа што при посета на угостителски објект во туристичката дестинација е важно почитувањето на Ковид – 19 здравствените протоколи и поголемиот дел апсолутно се согласуваат за негово почитување. Кога се посетува еден угостителски објект од големо значење и

најголем впечаток остава високиот степен на хигиена во самиот објект, за време на одмор или патување при посета на угостителски објект од аспект на неговото уредување важно е неговиот внатрешен дизајн и инвентарот, од голема важност е и постоењето на паркинг просторот, каде ќе има простор за паркирање на своите возила, прилагоденоста на објектот за лица со попреченост, со цел да и се обезбеди полесен пристап на лицата со попреченост. Анимирањето на посетителите со некаква активност има големо влијание за квалитетот на објектот и услугите кои се нудат.

Од друга страна постојат недостатоци и слабости во квалитетот на објектот/ уредувањето и ентериерот. Тоа може да се покаже со непочитувањето на Ковид-19 протоколите во некои угостителски објекти, осветлувањето во самиот угостителски објект како и температурата во објектите. Изгледот на рестораните, т.е. инвентарот, маси, столови ресторанската опрема, опремата во кујна и приборот што се користи и персоналот. Одбележувањето на паркинг простор како и пристап до самиот објект за подобра достапност може да се истакне како слаба страна во дел од угостителските објекти. Прилагодување на објектите за лица со попреченост за нивно слободно придвижување.

За осумте плански региони од Република Северна Македонија за квалитет на објект/ уредување и ентериер како можности можат да се истакне застапеноста на дезинфекциони средства и средства за одржување на хигиена во угостителските објекти, изготвување на елаборати за температура и осветлување во рестораните и другите простории во објектот, преуредување на внатрешниот ентериер со цел за задоволување на гостите и пријатно чувство при престојот во угостителските објекти, објектите треба да создадат некаков вид на анимација на гостите која ќе им го ублажи временскиот период на чекање до подготовка на храната, а истовремено ќе го обезбеди потребното ниво на забава на гостите во објектот.

Во овој труд преку една сеопфатна анализа на постојаната литература се потенцира поврзаноста помеѓу гастрономските вредности и квалитетот на дестинација, храна, услуги и ентериер во објектите со акцент на гастрономската понуда во угостителските објекти во Република Северна Македонија. Овој труд ќе даде допринос за развојот на гастрономијата и гастрономските вредности кои

се поврзани со квалитетот на гастрономската дестинација, храната, услугата и ентериерот на рестораните со цел за подобрување и развој на угостителството и туризмот.

Гастрономската понуда и потенцијалот на Република Северна Македонија како успешна и конкурентна туристичка дестинација. Овој докторски труд создава можност за согледување на моменталните гастрономска понуда и потенцијалот за формирање на квалитетни гастрономски производи и услуги кои пружат задоволство на гостите во избрани дестинации. Република Северна Македонија е значаен производител на бројни автентични јадења и пијалаци, а воедно изобилува со голем број на угостителски објекти, со сопствена историја и потенцијал за развој на гастрономскиот туризам и гастрономските туристички доживувања. Посебен придонес во развојот на гастрономскиот туризам имаат гастрономските манифестации и настани кои се промотори на регионалната храна и пијалаци, а воедно и на целокупната национална гастрономска понуда.

Првата поставена хипотеза во овој труд: - Квалитетот на дестинацијата произлегува од важноста на избрани угостителски објекти кои можат да бидат проследени преку промотивните активности кои имаат влијание при изборот на дестинација. За нејзино потврдување или отфрлување ќе се примени методот анкетирање каде се вклучени гостите во угостителските објекти кои се изјасниле дека при посета на одредена дестинација посетуваат различни типови на ресторани или национални ресторани, додека за изборот на угостителскиот објект големо влијание имаат препораките од роднини и пријатели, а исто така многу важен фактор за изборот на угостителскиот објект е добрата сигнализација на угостителскиот објект, квалитетот на храната во угостителскиот објект и сооднос цена – квалитет. Застапеноста на категоризирани ресторани има влијание на изборот на дестинацијата и понатамошниот развој на квалитетна гастрономска дестинација.

Како препорака во врска со првата хипотеза со цел унапредување и развој на туристичките дестинации е да се обезбеди поголема пропаганда и достапност на информации преку социјалните медиуми, прегледи на букинг, инстаграм и брошури за видовите на угостителски објекти во дестинацијата како и

целокупната гастрономска понуда. Но исто така потребно е вклучување на дестинациски менаџмент организации кои ќе овозможат за секој регион во Р.С.М. долгогодишна стратегија за развој на гастрономскиот туризам.

Според втората хипотеза: - Квалитетот на храната значително влијае врз изборот на угостителските и хотелски објекти, за нејзино потврдување или отфрлување исто така се примени методот анкетирање каде се вклучени гостите во угостителските објекти кои се изјасниле дека правилно и читливо напишана листа на јадења создава позитивна претстава за ресторанот која покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата. Посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот бидејќи гостите би сакале секогаш да ги вкусат локалните и националните јадења кои треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот и специјалитетите препознатливи за угостителскиот објект збогатени со декорација.

Како препорака во врска со втората хипотеза каде значително влијание има квалитетот на храната врз изборот на угостителскиот објект, потребно е менаџерите на угостителските објекти да ја унапредат угостителската понуда и квалитетот на храна со едукација на вработените и вметнување на посебно обележани традиционални јадења во листата кои треба да бидат подготвени од продукти препознатливи за регионот. Потребно е да ги вклучат локалните производители на органското произведени продукти кои ќе овозможат застапеност на локални производи во подготовката на националните јадења препознатливи за угостителските објекти и дестинации. Нашето органско производство и угостителското производство на храна е богатство кое овозможува да се развие гастрономијата и гастрономскиот туризам.

Според третата хипотеза: - Важноста на квалитетот на послужување, презентација на гастрономската понуда и услуга имаат влијание врз изборот на угостителски и хотелски објекти во избраната туристичката дестинација. Оваа хипотеза има за цел да ја докаже важноста на квалитетот на послужување, услугата и презентацијата на гастрономската понуда и влијанието врз изборот на угостителскиот објект во дестинацијата. Од направеното истражување гостите се изјасниле дека квалитетната услуга и угостителството е онаа што

остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата, при посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно, пријателски расположен и комуникативен и со добар изглед, од големо значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења.

Како препорака во врска со третата хипотеза со цел унапредување на квалитетот на ресторанското послужување и услуга потребно е да се обезбеди квалификуван стручен персонал, комуникативен и со добар изглед. За квалитетот на послужување и услуга потребно е едукација на вработените преку обуки, семинари, презентации и изготвени видеа од страна на компании за едукација на вработените во угостителскиот сектор.

Четвртата поставена хипотеза: - Квалитет на уредувањето на угостителскиот објект (ентериер и екстериер) се од големо значење за избор на туристичка дестинација, внатрешниот и надворешен изглед оставаат посебен впечаток при посета на угостителски објекти. Од направената анализа на испитаниците се дојде до заклучок дека уредувањето на објектот, поточно внатрешното уредување и високиот степен на хигиена влијаат на изборот на угостителскиот објект, додека во услови на пандемијата огромно влијание има и почитувањето на Ковид – 19 здравствените протоколи. Секој угостителски објект има потреба од обележан паркинг простор и можност и услови за пристап на лица со попреченост, но и можности за некаков вид на анимација на гостите при посета на угостителски објект.

Како препорака во врска со четвртата хипотеза каде значително влијание има квалитетот на уредување на угостителскиот објект, потребно е да се применат новите трендови и иновации за внатрешното и надворешно уредување на објектите од страна на проектантски претпријатија за имплементација на стандардите за осветлување, температура, ентериерот и екстериерот во угостителскиот објект.

Според петата хипотеза: - Прилагодување на гастрономската понуда на барање на гостите со цел подобрување на квалитетот на животот, од направеното анкетирање произлегуваат резултатите за оваа хипотеза која има за цел да даде појасна слика за барањата, желбите и потребите на потрошувачите во делот на гастрономската понуда при посета на угостителски

објекти за да се подобри квалитетот на живот при посета во избраните туристички дестинации. Се препорачува да се направи прилагодување на гастрономската понуда на угостителските објекти со воведување на новитети во исхраната преку резултатите добиени од истражувањето.

Изготвена е SWOT анализа која порано не се користеше толку често која е поделена во две категории: внатрешни фактори (предности и слабости) се корисни фактори и надворешни фактори (можности и закани) кои се штетни фактори. Денес се применува во угостителството преку која може да се оствари конкурентска предност во делот на квалитетната услуга, храна и специјални понуди на угостителските објекти во туристичките дестинации.

Користена литература

1. (Закон за Угостителска Дејност (Сл.Весник на РМ бр. 62/04, 89.08, 115/10, 53/11, 141/12, 164/13, 187/13, 166/14, 199/14, 129/15, 192/15, 39/16 и 71/16))
2. „Капацитетите на угостителството во Република Македонија, 2008“, ДЗС на РМ, Скопје, 2009
3. Albala, K. (2011) Food cultures of the world encyclopedia. Santa Barbara: Greenwood.
4. Alibabić, V., Mujić, I. (2016): Pravilna prehrana i zdravlje, Velueučilište u Rijeci, Rijeka
5. Avelini Holjevac I. (1998): Kontroling upravljanje poslovnim rezultatom, FMTU., Opatija.
6. Bakan, R., Salopek, D. (2015): Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju, Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici u Virovitici Matije Gupca 78, Virovitica, Hrvatska.
7. Bakan, R., Salopek, D. (2015): Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju, Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici u Virovitici Matije Gupca 78, Virovitica, Hrvatska
8. Berry, L..L., Parasuraman, A. (1991): Marketing Services: Competing through quality, New York: The Free Press.
9. Bojanic, D. C., Rosen, L. D. (1994): Measuring service quality in restaurants:an application of the SERVQUAL instrument. Hospitality Research Journal, 18, 3-14.
10. Boskov, Tatjana and Taskov, Nako (2015) Угостителство-умешност и занимање - практикум. ISBN 978-608-244-187-0.
11. Bruner, G. C. (1990): Music, mood, and marketing. Journal of Marketing, 54, 94-104.
12. Dobre, R. (2001): Ekonomika i organizacija ugostiteljskih poduzeća, Visoka škola za turizam Šibenik, Šibenik.
13. Freedman, P. (2019) American Cuisine: And How It Got This Way. New York: Liveright Publishing Corporation.
14. Galičić V., Vodeb K., (2012.): Uvod u ugostiteljstvo, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Rijeka

15. Galičić, V., Laškarin M. (2011): Putevi do zadovoljnoga gosta, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija.
16. Galičić, V., Ivanović, S. (2008): Menadžment zadovoljstva gosta, Fakultet za Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija.
17. Gaztelumendi, I. (2012): „Global trend in food tourism“ in UNWTO Affiliate Member Reports: Global report on food tourism, volume four, Madrid, UNWTO Publishing 9. Grčić, S. (2013): Osnove ugostiteljstva, Sremski Karlovci 10. Ivanović, S. (2012): Ekonomika ugostiteljstva, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
18. Gaztelumendi, I. (2012): „Global trend in food tourism“ in UNWTO Affiliate Member Reports: Global report on food tourism, volume four, Madrid, UNWTO Publishing
19. Gillespie, C (2001) European gastronomy info the 21st century. Oxford>Butterworth-Heinemann.
20. Gronroos, C. (1984): A service quality model and its marketing implications. European Journal of Marketing, 18(4), 36-44.
21. Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003) Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Oxford: Butterworth-Heinemann.
22. 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.
23. Islas, A. (2021) Traditional Mexican Cuisine. La Vergne: Lightning Source Incorporated.
24. Jafari, J. (2000) Encyclopedia of tourism. London: Routledge.
25. Kalenjuk, B. (2016) Nacionalne gastronomije. Banja Luka: Univerzitet za poslovne studije.
26. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. (2010): Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, Mate d.o.o., Zagreb.
27. Krešić, G. (2012): Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija.

28. LaCombe, M. (2012) *Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
29. Laškarin, M. (2015): *Menadžment zadovoljstva gosta u hotelijerstvu primjenom programa loyalty*, doktorski rad, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.
30. Meštrić-Molnar i sur. (2007): *Suvremeni trendovi u gastronomiji*, Zagreb, Agencija za strukovno obrazovanje
31. Mitreva, E., and Sazdova, J., and Gjorshevski, H., (2018): *Management with the Quality Control System in the Hotel Industry in Macedonia*, *Tem Journal*, 7 (4). pp. 750-757.
32. Müller, J., Srića, V. (2005): *Upravljanje odnosom s klijentima: Primjenom CRM poslovne strategije do povećanja konkurentnosti*, Zagreb: Delfin-razvoj managementa d.o.o.
33. Nenes, M. (2009) *International Gastronomy*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
34. OECD (2012) *Food and the Tourism Experience: The OECD - Korea Workshop*. Paris: OECD Publishing.
35. 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.
36. Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., Berry, L. L. (1985b): *A conceptual model of service quality and its implications for future research*. *Journal of Marketing Management*, 49, 41-50.
37. Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., Berry, L. L. (1985a): *Quality counts in services, too*. *Business Horizont* 28(3), 44-52.
38. Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., Berry, L. L. (1994): *Alternative scales for measuring service quality: A comparative assessment based on psychometric and diagnostic criteria*. *Journal of Retailing*, 70(3), 201-229.
39. Pirija, D. (2003.): *Standardi u turističkom ugostiteljstvu*, Visoka škola za turizam, Šibenik 15. Pivac, S. (2010): *Statističke metode, e-nastavni materijali*
40. Prija, D. "Standardi u turističkom ugostiteljstvu" – Sibenik, 2013
41. Riolo, A. (2013) *Nile Style: Egyptian Cuisine and Culture*. New York: Hippocrene Books, Inc.

42. Robards, S. (2008) Australian Flavour: Traditional Australian Cuisine. Melbourne: GMM Press.
43. Savarin, B. (1854) The Physiology of Taste: Or, Transcendental Gastronomy. Philadelphia: Lindsay & Blakiston.
44. Sikavica, P., Bahtijarević-Šiber, F. (2004): Menadžment: Teorija menadžmenta i visoko empirijsko istraživanje u Hrvatskoj, Masmedia, Zagreb, str. 353.
45. Skoko, H: (2000): Upravljanje kvalitetom, Sinergija, Zagreb, str. 90.
46. Sloan, P., Legrand, W., Hindley, C. (2015) The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy. Oxon: Routledge.
47. Smith, A. (2019) Mexican Cookbook: Mexican Food History and Mexican Every Day Cuisine. Independently Published.
48. Stephen, M. (2016): Potrošačko ponašanje u turizmu na primjeru poduzeća Istraturist Umag d.d., Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Fakultet ekonomije i turizma «Dr. Mijo Mirković», Pula
49. This, H. (2006) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press.
50. Tikkanen, I. (2007) Maslow hierarchy and food tourism in Finland: five cases. British Food Journal, 109(9), pp.721-34
51. Toman, I., Putanec, P. (1994): Kako upravljati zadovoljstvom potrošača, IP Consulting, Zagreb.
52. UNWTO (2012) UNWTO Global Report on food Tourism. Madrid: UNWTO.
53. UNWTO (2017) UNWTO Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: UNWTO.
54. Wallach, J. (2013) How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture. Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.
55. Алачки, А. (2010) Македонски традиционален готвач: од моето срце за Вашата трпеза. Скопје: Винсент Графика.
56. Антониевски, Г. (2012) Национален источен готвач. Штип: 2-ри Август.
57. Бакић, О., Љубојевић, Ч., Живковић, А. (1998): Менаџмент услуга у савременој Економији. Економски факултет, Београд.
58. Батковска Л. (2005). Методологија на научно истражување: Вовед во методологијата на научно истражување. Охрид, 8-9.
59. Василевска, А. (2009) Диететика. Охрид: УКЛО.

60. Димитров, Н., Ташков, Н., Методијески, Д. (2015) Водич низ регионите на Македонија. Скопје: АППТРМ.
61. Закон за угостителска дејност (2006): Правилник за минимално – технички услови за вршење на угостителската дејност. Службен весник на Р.М. 16/2006.
62. Илић, Н. (2017) Утицај гастрономије на развој туризма у региону јужне и источне Србије. Ниш: Универзитет у Ниш.
63. Кузелов, А. И Ташков, Н. (2011). Познавање на стоката: Храна. Штип, 6.
64. Марковиќ, С.И 3; Економика на туризмот, Загреб, 1972.
65. Методијески, Д., Ташков, Н., Арминовска, Л., Антонијевски, Г., Филипоски, О., Саздова, Ј., Голаков, К., Белчев, Т. (2020) Гастрономски речник. Скопје: Туристика.
66. Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А., Ѓоргиева, И. (2019) Регионални карактеристики на македонската гастрономијата. Скопје: Туристика.
67. Методијески, Д., Филипоски, О., Ташков, Н., Митрева, Е. (2018) Менаџмент на мени во ресторанското работење. Скопје: Гера Ком Плус.
68. Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.
69. Миќуновиќ, Љ. (1990) Современ лексикон на странски зборови и изрази. Скопје: Наша Книга.
70. Министерство за економија (2018) Регистар на категоризирани ресторани во Македонија. Скопје: Министерство за економија, Сектор за туризам и угостителство.
71. Министерство за економија (2018): Регистар на категоризирани ресторани во Македонија. Скопје: Министерство за економија, Сектор за туризам и угостителство
72. Митрева, Е. Саздова, Ј., (2019): Менаџмент на квалитет во хотелиерството, Скопје.

73. 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.
74. Огненовски, В. (2015) Модерна македонска кујна. Скопје: Трипле С Груп.
75. Петровска – Речковска, Г., Василевска, А (2009) Нутриционизам. Охрид: УКЛО.
76. Цуцулески, В. (2009) Интернационална гастрономија. Охрид: УКЛО.
77. Шаревска, И., Даскаловска, А., Вражиновски, Т. (2018) Вкусовите на Македонија. Скопје: АППТРМ.

<http://www.italia.it/en/home.html>.

www.eatdrink-sf.com

www.picklesburgh.com

www.lafoodfest.com

www.barbecuefestival.com

www.mainelobsterfestival.com

www.friedchickenfestival.com

<https://www.sunshinecoastpoint.com.au/events/ginger-flower-and-food-festival>

<https://melbournecocktailfestival.io/about/>

<https://www.melbournefoodandwine.com.au/>

<https://eatdrinkandbekerry.net/index.php/2020/01/20/which-are-australias-top-food-festivals/>

<https://www.cairobites.com/about.htm>

<http://www.krivapalanka.gov.mk/novosti/9856>

<http://vinodonia.mk/>

<https://macedoniatimeless.com/mac/aktivnosti/setila/zvuktradicijanastani/nastani/vevcanskikarneval/>

<http://www.marketonline.mk/289/obicai-i-veruvanja-zastara-nova-godina>

Прилог бр.1

Прашалник за гости во угостителски објекти за исхрана

Бр. _____

Прашалникот е дел од истражувањето за докторски труд на тема: „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“.

1 група прашања (демографски прашања)

1. Пол

а) М

б) Ж

2. Возраст

а) под 20 год.

б) 21-30 год.

в) 31-40 год.

г) 41-50 год.

д) 51-60 год.

ѓ) над 61 год.

3. Занимање:

а) занаетчии

б) трговци

в) државна администрација

г) приватна администрација

д) услужен сектор

ѓ) градежништво, индустрија и др.

е) друго

4. Степен на образование:

- а) Основно училиште
- б) Средно училиште
- в) Високо образование
- г) Магистерски студии
- д) Докторски студии

5. Вашите нето месечни приходи се во рамките на следната група:

- а) до 15.000 денари
- б) 15.000 – 25.000 денари
- в) 25.000 – 35.000 денари
- г) 35.000 – 45.000 денари
- д) над 45.000 денари

2 група прашања (квалитет на дестинација)

6. При посета на одредена дестинација каков угостителски објект би посетиле:

- а) Класичен ресторан
- б) Национален ресторан
- в) Ланч бар
- г) Пицерија
- д) посетувам различни типови ресторани

7. При изборот за посета на одреден угостителски објект во дестинацијата за Вас најголемо влијание има:

- а) веб страна
- б) социјални медиуми
- в) статии во весници и списанија
- г) инстаграм

д) прегледи на букинг и трип адвајзер

ѓ) брошури и туристички водичи изработени од дестинацијата

е) препорака од роднини и пријатели

8. Во дестинацијата која ја посетувате, угостителските објекти лесно може да се пронајдат и имаат добра сигнализација и ознака:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

9. Најголем впечаток при посета на угостителски објект за време на одмор или патување ви остава:

а) добрата услуга

б) уредувањето и ентериерот на ресторанот

в) квалитетот на храната

г) сооднос цена-квалитет

10. Категоризацијата на рестораните со ѕвездички во дестинацијата влијае на вашиот избор:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

3 група прашања (квалитет на храна)

11. Правилно и читливо напишана листа на јадења (мени) создава позитивна претстава за ресторанот:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

12. Листа на јадења покрај понудените јадења и цената треба да содржи и калориска вредност на јадењата:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

13. При посета на ресторан во одредена дестинација во понудената листа на јадења посебно треба да бидат обележани препознатливите и традиционални јадења од регионот:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

14. Доколку во понудената листа на јадења има модерни јадења и национални јадења вие би избирале национално јадење:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

15. Декорацијата на чиниите со јадења е значајно за вас:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

16. Јадењата во понудените листи на јадења треба да бидат приготвени од продукти препознатливи за регионот во кој се наоѓа угостителскиот објект:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

17. При посета на угостителски објект во регион препознатлив по свое традиционално јадење, би го избрале и порачале овој специјалитет:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

18. Најголемо задоволство во поглед на храната при посета на ресторан за вас имате од:

а) предјадење/мезе

б) супи

в) салати

г) главно јадење

д) десерт

ѓ) пијалаци

4 група прашања (квалитет на услужување/персонал)

19. Квалитетната услуга и угостителството е онаа што остава чувство на задоволство и желба да се дојде повторно во дестинацијата:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

20. При посета на угостителски објект, за вас е важно персоналот да работи брзо и стручно:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

21. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да биде пријателски расположен и комуникативен:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

22. При посета на угостителски објект, за вас е важен надворешниот изглед на персоналот:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

23. При посета на угостителски објект, за вас од значење е персоналот да ја познава и правилно презентира листата на јадења:

- а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

5 група прашања (квалитет на објектот/уредување и ентериер)

24. При избор на угостителски објект за посета во дестинацијата, за вас е важно почитување на Ковид-19 здравствените протоколи:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

25. При посета на угостителски објект, најголем впечаток ви остава:

а) температурата во објектот

б) осветлувањето во објектот

в) висок степен на хигиена на објектот

26. Најголемо значење при посета на угостителски објект за време на одмор или патување, од аспект на неговото уредување за вас е:

а) инвентарот

б) масите и столовите

в) внатрешниот дизајн на објектот

27. При посета на угостителски објект, за вас од значење е постоењето на обележан паркинг простор:

а) не се согласувам

б) делумно не се согласувам

в) делумно се согласувам

г) апсолутно се согласувам

28. При посета на угостителски објект, за вас е важна прилагоденоста на објектот за лица со попреченост:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

29. При користење на услуги од угостителски објект, за вас е важно во објектот да се реализира некаков вид на анимација за посетителите:

- а) не се согласувам
- б) делумно не се согласувам
- в) делумно се согласувам
- г) апсолутно се согласувам

30. Дополнителни коментари, доколку сметате дека некое прашање не е вклучено со овој прашалник, а цените дека е важно за квалитетот на ресторанската понуда во функција на развој на туризмот и угостителството, ќе ве замолам истите да ги посочите
